



WU TAIYO RESTARAUNT RANZONI

Menù di Cena
ALL YOU CAN EAT

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco dei ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. Ue n. 1169/2011 "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediate l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari ed etichette originali delle materie prime.

Per garantire le norme igieniche sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura.

Il simbolo *, in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto, quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.

LE NOSTRE PROPRIOSTE FORMULA

ALL YOU CAN EAT

CENA € 28,90

ESCLUSO BEVANDE, DESSERT E COPERTO (€2.00).

I bambini fino a 120 cm pagano €15,00

REGOLE DEL RISTORANTE

Gentili clienti, ricordiamo che si possono ordinare 7 piatti per volta a persona.

E possibile effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti si consiglia di terminare quella già servita.

I piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte oltre al menu, a discrezione del personale.

IL CIBO E VITA NON SPRECARLO.



= piccante

1

= ordinabile solo max 1

2

= ordinabile solo max 2

N.B TUTTI I COMMENSALI DELLO STESSO TAVOLO DEVONO SCEGLIERE LA STESSA TIPOLOGIA DI MENÙ

*LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO

ANTIPASTI



1. INVOLTINI PRIMAVERA FRITTO 2 PZ € 3,00
sfoglia di grano farcito con verdura mista fritto
accompagnato con salsa agropiccante
decorata con foglia di menta
Allergeni 1



2. INVOLTINI DI GAMBERI FRITTI 2 PZ € 4,00
sfoglia di grano farcito con gamberi
macinati fritto accompagnato con salsa
agropiccante decorata con foglia di menta
Allergeni 1, 2



3. INVOLTINO AL VAPORE 2 PZ € 5,00
foglia di riso farcito con gamberi, salmone cotto,
verdure miste e foglia di menta a vapore con
salsa di soia accompagnato con peperoncino
Allergeni 1, 2



4A. RAVIOLI DI CARNE A VAPORE 4 PZ € 5,00
foglia di farina di grano con carne di maiale
macinato accompagnata con salsa soia
Allergeni 1,6



4B. RAVIOLI DI CARNE A GRIGLIA 4 PZ € 5,00
foglia di farina di grano con carne di maiale
macinato grigliati accompagnata con salsa
Allergeni 1,6



5A. RAVIOLI DI GAMBERI A VAPORE 4 PZ € 6,00
foglia di farina di grano con gamberi
macinati con salsa
Allergeni 1, 2, 6

ANTIPASTI



5B. RAVIOLI DI GAMBERI GRIGLIA 4 PZ € 6,00
foglia di farina di grano con gamberi
macinati con salsa
Allergeni 1, 2, 6



6A. RAVIOLI SHAOMAI VAPORE 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano carne di maiale e
gamberi macinata con salsa soia
Allergeni 1, 2, 6



6B. RAVIOLA SHAOMAI GRIGLIA 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano carne di maiale e
gamberi macinata con salsa soia
Allergeni 1, 2, 6



7A. RAVIOLI DI VERDURE A VAPORE 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano con
verdure miste macinato
Allergeni 1, 6



7B. RAVIOLI DI VERDURE GRIGLIA 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano con
verdure miste macinato
Allergeni 1, 6



8A. RAVIOLI DI POLLO A VAPORE 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano con pollo macinato
e erba cipollina
Allergeni 1, 6

ANTIPASTI



8B. RAVIOLI DI POLLO ALLA GRIGLIA 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano con pollo
macinato e erba cipollina
Allergeni 1, 6



9. BAOZI GRIGLIATI 1 PZ € 2,50
ravioli cinesi ripieno carne di maiale
e erba cipollina
Allergeni 1, 6



10. DIM SUM BRANZINO 3 PZ € 7,00 ①
sfoglia di fecola di patate barbabietola
ripieno con branzino
allergeni 1, 4, 6



11. DIM SUM GAMBERI 3 PZ € 7,00 ①
sfoglia di fecola patate con gamberi
allergeni 1, 2, 6



12. DIM SUM VEGETARIANO 3PZ € 7,00 ①
sfoglia di fecola di patate con spinaci
ripieni con verdura mista
Allergeni 1, 6



13. DIM SUM DEGUSTAZIONE 3PZ € 7,00 ①
dim sum branzino, vegetariano e gamberi
Allergeni 1, 2, 4, 6

ANTIPASTI



14A. MILLEFOGLIA DI SALMONE 1 PZ € 2,00 1
sfoglia di riso e alga frita con philadelphia,
tartar salmone e scaglie di
mandorle con salsa teriyaki
Allergeni 1, 4, 6, 7, 8



14B. MILLEFOGLIA DI SALMONE PICCANTE 1 PZ € 2,00 1
sfoglia di riso e alga frita con philadelphia,
tartar salmone guarnito con salsa spicy mayo
Allergeni 1, 4, 6, 7, 8, 10



16. TACOS DI SALMONE 1 PZ € 3,00 1
tacos di farina di grano frita guarnito con tartar
salmone, philadelphia, mango, avocado e salsa
tacos decorato con canditi di cedro sciroppato
Allergeni 1, 4, 6, 7, 12



17. TACOS DI TONNO 1 PZ € 4,00 1
tacos di farina di grano frita guarnito con
tartar tonno philadelphia, avocado e salsa
piccante decorato con canditi di cedro sciroppato
Allergeni 1, 4, 6, 7, 12



18. FLAUTO DI SALMONE 1 PZ € 3,00 1
involtino di salmone scottato con fiori di zucca
fritti con philadelphia e salsa yuzu miso
accompagnato con pomodori secchi
decorato con scorzie di arancia
Allergeni 1, 4, 6, 7, 12



19. EBI TEN FLOWER 1 PZ € 3,00 1
involtino di salmone scottato con gambero in
tempura, philadelphia e salsa yuzu decorato
con scorzie di arancia
Allergeni 1, 2, 4, 6, 7, 12

ANTIPASTI



20. PANE CINESE 2 PZ € 3,00
pane cinese di farina a vapore
allergeni 1



21. PANE CINESE RIPIENO CON FAGIOLI ROSSI 2 PZ € 3,00
pane cinese di farina ripieno con marmellata di fagioli rossi
allergeni 1



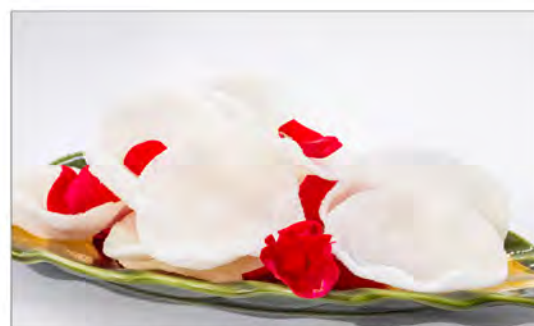
22. PANCAKE PECHINESE 1 PZ € 5,00
pancake fritto con erba cipollina accompagnato con salsa al pomodoro piccante e decorato con peperoncini all'aceto di vino
allergeni 1, 6, 12



23A. EDAMAME € 4,00
fagioli di soia a vapore
allergeni 6



23B. EDAMAME PICCANTE € 4,00
fagioli di soia a vapore piccante
allergeni 6



24. NUVOLE DI GAMBERI € 2,00
chips di gamberi
allergeni 2



25. CONO DI SALMONE 1PZ € 3,00 1
cono di farina di grano guarnito con tartar salmone, philadelphia, avocado, sfoglia di mandorle e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7, 8



26. CONO DI TONNO 1 PZ € 4,00 1
cono di farina di grano guarnito con tartar tonno, philadelphia, avocado, sfoglia di mandorle e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7, 8

INSALATE



30. GOMA WAKAME € 5,00 
insalate di alghe misto condito con soia, mirin,
sale, leggermente piccante guarnito
con sesamo e pomodorino
allergeni 11



31. WAKAME € 5,00 
insalata di alghe con salsa della casa
decorato con scorzie di arancia canditi
allergeni 1, 6, 11



32. ALGHE STUFATO € 5,00 
alghe stufate con cozze piccante
guarnito con semi di sesamo
allergeni 6, 11, 14



33. INSALATA DI MARE € 7,00 
insalata di verdure con salmone,
gamberi e polipo con salsa della casa
allergeni 1, 2, 4, 6, 11, 14



34. INSALATA DI SALMONE € 7,00 
insalata di verdure con salmone guarniti con
semi di sesamo, pomodori secchi e zucchine
marinati accompagnato con salsa della casa
allergeni 1, 4, 6, 11, 12



35. CEVICHE SALAD € 10,00 
insalata di avocado, arancia, pomodorini, polipo,
gambero con salsa di sesamo guarnito con
granella di pistacchio e pomodori secchi
allergeni 1, 2, 6, 8, 12, 14



**36. FINOCCHI MARINATI
CON GAMBERI**
€ 6,00
finocchi marinati in aceto di riso con
gamberi decorati con pomodori secchi
allergeni 2, 12

ZUPPA



37. ZUPPA DI MISO

€ 3,00

zuppa di soia con alghe
wakame e tofu
allergeni 1, 6

38. ZUPPA AGROPICCANTE

€ 4,00

zuppa con uova,
piselli, carote,
fecola di patate, bambu,
erba cipollina e piccante
allergeni 1, 3



39. ZUPPA DI PESCE CON SOBA

€ 5,00

zuppa di orata, soba,
xiao bai cai e edamame
allergeni 1, 3, 6

TARTARE SALMONE



40. TARTAR DI SALMONE € 6,00 **2**
tartar di salmone guarnito con tobiko
con salsa ponzu
allergeni 1, 4, 6



41. TARTAR DI SALMONE E AVOCADO € 7,00 **2**
tartar di salmone e avocado guarnito con
tobiko e pomodori secchi
con salsa yuzu
allergeni 1, 4, 6, 12



42. TARTAR DI SALMON IN SALSA ROSA € 6,00 **2**
tartar di salmone condito con salsa rosa,
prezzemolo frantumato guarnito con canditi di cedro
e carota fritta decorata con gocce di olio d'oliva
allergeni 1, 3, 4, 6, 10, 11, 12



43. TARTAR DI SALMONE CON RISO VENERE € 6,00 **2**
tartar di salmone con riso venere guarnito con
carota fritta e semi di sesamo accompagnato
con salsa sesamo
allergeni 4, 6, 11



44. TARTAR DI SALMONE EXOTIC € 7,00 **2**
tartar di salmone con salsa yuzu wasabi guarnito
con frutto della passione
allergeni 1, 4, 10

TARTARE SPECIAL



45. TARTAR DI TONNO € 8,00 **2**
 tartar di tonno con salsa ponzu
 guarnito con tobiko
 allergeni 1, 4, 6



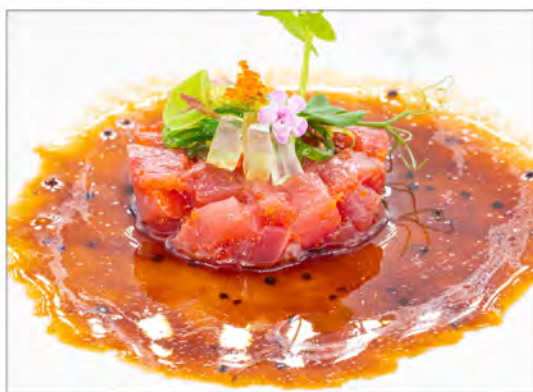
46. TARTAR DI TONNO E AVOCADO € 9,00 **2**
 tartar di tonno e avocado con salsa
 yuzu decorato con canditi di cedro
 allergeni 1, 4, 6, 12



47. TARTAR DI TONNO MAYO € 8,00 **2**
 tartar di tonno condito con mayonese e
 prezzemolo secco guarnito con canditi di cedro
 con gocce di oliva aromatizzate al pomodoro
 allergeni 1, 3, 4, 7, 10, 11, 12



48. TARTAR DI TONNO CON RISO VENERE € 8,00 **2**
 tartar di tonno con riso venere con salsa sesamo
 guarnito con semi di sesamo e avocado
 allergeni 4, 6, 11



49. TARTAR SPICY TONNO € 8,00 **2**
 tartar di tonno condito con salsa sriracha,
 tabasco e tobiko guarnito con goma wakame
 accompagnato con salsa yuzu wasabi
 decorato con canditi di cedro
 allergeni 1, 4, 6, 10, 11, 12



50. TARTAR DI RICCIOLA EXOTIC € 8,00 **1**
 tartar di ricciola con avocado guarnito con
 gelatina di mango e salsa mango
 e scaglie di pistacchio
 allergeni 4, 8

TARTARE SPECIAL



51. TARTAR DI GAMBERI ARGENTINI EXOTIC € 8,00 1
 tartar di gamberi argentini crudi con avocado
 guarnito con gelatina mango e scaglie di
 pistacchio con salsa mango
 allergeni 2, 8



52. TARTAR DI GAMBERI ARGENTINI SALSA YUZU € 8,00 1
 tartar di gamberi argentini crudi con salsa
 yuzu guarniti con pomodori secchi
 e gocce di olio d'oliva
 allergeni 1, 2, 6, 12



53. TARTAR DI CAPELANTE € 10,00 1
 tartar di capesante con salsa yuzu
 allergeni 1, 6, 14



55. TARTAR MISTA SU TEMPURA 2PZ € 6,00 1
 tartar di salmone, tonno, orata conditi con
 soia su una lettera di verdura in tempura
 allergeni 1, 4, 6



56. TARTAR MISTA AI 5 AROMI € 15,00 1
 -tartar di salmone con salsa ponzu
 -tartar di tonno con salsa yuzu wasabi
 -tartar di ricciola con salsa yuzu
 -tartar di orata con passion fruit
 -tartar di gamberi argentini con salsa mango
 allergeni 1, 2, 4, 6, 10

TATAKI



57. TATAKI DI SALMONE € 7,00 2
tataki di salmone scottato con salsa arachidi mango, guarnito con pomodori secchi e salsa soia
allergeni 1, 4, 5, 6, 12



58. TATAKI DI TONNO € 9,00 2
tataki di tonno scottato con salsa arachidi mango guarnito con pomodori secchi e capperi accompagnati con salsa soia
allergeni 1, 4, 5, 6, 12



59. CARPACCIO SCOTTATO MISTO € 12,00 2
salmone, tonno scottato, polipo e gambero argentino accompagnati con salsa taiyo e salsa di soia
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 11, 14



60. CARPACCIO DI SALMONE € 7,00 2
carpaccio di salmone guarnito con semi di sesamo accompagnato con salsa taiyo e soia
allergeni 1, 4, 6, 11



61. CARPACCIO DI TONNO € 9,00 2
carpaccio di tonno guarnito con semi di sesamo accompagnato con salsa taiyo e soia
allergeni 1, 4, 6, 11



62. SGOMBRO MARINATO € 8,00 2
sgombro marinato accompagnato con salsa taiyo
allergeni 1, 4, 6, 11

TATAKI



63. SALMONE² IMPANATO

€ 7,00

salmone impanato con
semi di sesamo accompagnato
con salsa taiyo
allergeni 1, 4, 6, 11

64. TONNO² IMPANATO

€ 9,00

tonno impanato con
semi di sesamo
accompagnato con
salsa taiyo
allergeni 1, 4, 6, 11



65A. MANZO SCOTTATO³ € 9,00

manzo scottato guarnito
con erba cipollina e rapa
macinata piccante con
salsa ponzu
allergeni 1, 6

SASHIMI



65B. SASHIMI SPECIAL MIX € 18,00 ①
 3 pz di salmone, 3 di tonno, 3pz di branzino,
 1 pz di scampo, 1 pz gamberi
 argentini 2 pz di fasolare, 1 pz di ostriche
 allergeni 2, 4, 14



66. SASHIMI DI SALMONE € 9,00 ②
 9 fette di salmone
 allergeni 4



67. SASHIMI DI TONNO € 8,00 ①
 6 fette di tonno
 allergeni 4



68. SASHIMI MISTO € 10,00 ①
 3 pz salmone, 3 pz tonno e
 3 pz orata
 allergeni 4

SUSHI



69. SUSHI GRAN MISTO € 18,00 ②
 composizione di 2 pz gunkan, 7 nigiri misti
 4 pz di hosotate maki salmone e 4 pezzi uramaki
 con tartar salmone e tobiko
 allergeni 2, 4, 14

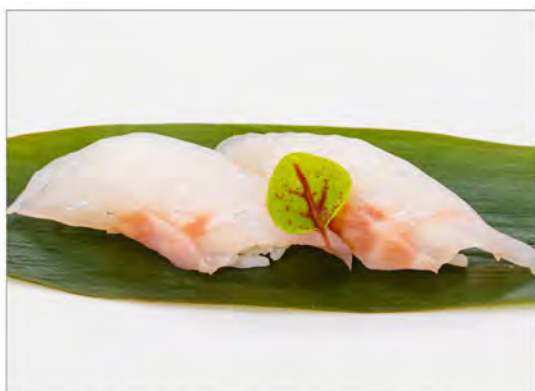
NIGIRI 2 PZ



71. NIGIRI SALMONE € 3,00
bocconcino di riso con salmone
Allergeni 4



72. NIGIRI TONNO € 4,00
bocconino di riso con tonno
allergeni 4



73. NIGIRI RICCIOLA € 4,00
bocconcino di riso con ricciola
allergeni 4



74. NIGIRI SALMONE FLAMBE YUZU € 3.50
bocconicino di riso con salmone flambato
guarnito con scaglie di pistacchio e
salsa yuzu miso
allergeni 1, 4, 6, 8



76. NIGIRI TAMAGO € 3,00
bocconicino di riso con uova avvolto
con alga nori
allergeni 3



77. NIGIRI AVOCADO € 3,00
bocconicino di riso con avocado
allergeni /

NIGIRI 2 PZ



78. NIGIRI MANZO € 3,50
 bocconcino di riso con manzo
 allergeni /



79. NIGIRI GAMBERO COTTO € 3,00
 bocconcino di riso con gambero cotto
 allergeni 2



80. NIGIRI AMAEBI € 3,50 **1**
 bocconcino di riso con gambero crudo
 allergeni 2



81. NIGIRI POLPO € 3,00
 bocconcino di riso con polpo
 allergeni 14



82. NIGIRI SGOMBRO € 3,00
 bocconcino di riso con sgombro
 allergeni 4

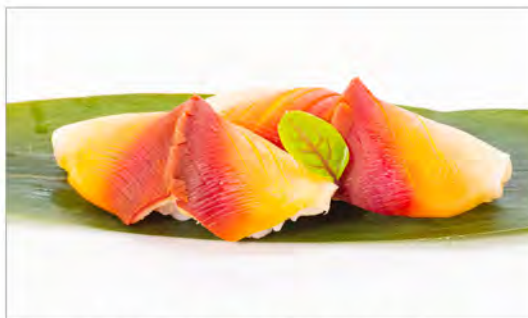


83. NIGIRI ORATA € 3,00
 bocconcino di riso con orata
 allergeni 4

NIGIRI 2PZ



84. NIGIRI ANGUILLA € 5,00 1
 bocconcino di riso con anguilla guarnito
 con salsa teriyaki
 allergeni 1, 4, 6, 12



85. NIGIRI FASOLARE @ € 4,00
 bocconcino di riso con fasolare
 allergeni 14



87. NIGIRI TORO € 5,00 S.Q. 1
 bocconcino di riso con toro guarnito
 con erba cipollina
 allergeni 4



90. NIGIRI SEPPIA € 3,00
 bocconcino di riso con seppia
 allergeni 14



91. NIGIRI CAPELANTE € 6,00 1
 bocconcino di riso con capesante
 allergeni 14



75. NIGIRI SALMONE FLAMBE TARTUFO € 5,00 1
 bocconcino di riso con salmone flambato guarnito con
 crema ai funghi con tartufo, salsa teriyaki e patatine fritte
 allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9



86. NIGIRI MANZO TARTUFO € 5,00 1
 bocconcino di riso con manzo guarnito con
 crema di funghi al tartufo e jalapeno
 allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9



88. NIGIRI RICCIOLA FLAMBATO TARTUFO € 5,00 1
 bocconcino di riso con ricciola flambato guarnito
 con crema ai funghi al tartufo e salsa yuzu miso
 allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9

CHIRASHI



91. CHIRASHI MISTO € 9,00
fettine di pesce misto e uova di salmone su riso bianco, guarnito con prezzemolo frantumato e salsa soia aromatizzato con tartufo
allergeni 1, 2, 4, 6, 10, 11



92. SAKE DON € 9,00
fettine di salmone e avocado su riso bianco, guarnito con salsa yuzu miso, philadelphia e scaglie di mandorle
allergeni 1, 4, 6, 7, 8

SPECIALITÀ CON TARTUFO



93. SALMON SCOTTATO CON TARTUFO 5 PZ € 10,00
salmone scottato guarnito con perle di tartufo, fette di tartufo e crema ai funghi al tartufo e prezzemolo frantumato accompagnato con salsa di soia aromatizzato al tartufo
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11



94. TONNO SCOTTATO CON TARTUFO 5PZ € 12,00
tonno scottato guarnito con perle di tartufo, fette di tartufo e crema ai funghi al tartufo e prezzemolo frantumato accompagnato con salsa di soia aromatizzato al tartufo
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11



95. RICCIOLA SCOTTATO CON TARTUFO 5PZ € 12,00
ricciola scottata guarnito con perle di tartufo, fette di tartufo e crema ai funghi al tartufo e prezzemolo frantumato accompagnato con salsa di soia aromatizzato al tartufo
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11



96. URAMAKI TARTUFO 4 PZ € 12,00
roll di riso farcito con salmone avocado, guarnito con tartar di salmone, perle di tartufo scaglie di tartufo e salsa di soia aromatizzata con il tartufo
allergeni 1, 4, 6

GUNKAN 2 PZ



97. GUNKAN SALMONE € 2.50
 bocconcino di riso avvolto con salmone
 guarniti con tartar di salmone
 allergeni 4



98. GUNKAN SALMONE PICCANTE € 2.50 🌶️
 bocconcino di riso avvolto con salmone guarnito
 con tartar di salmone condito con
 maionese sriracha
 allergeni 4, 6, 10



99. GUNKAN TONNO € 3,00
 bocconcino di riso avvolto con tonno,
 guarnito con tartar di tonno
 allergeni 4



100. GUNKAN TONNO SPICY € 3,00 🌶️
 bocconcino di riso avvolto con tonno,
 guarnito con tartar di tonno condito
 con maionese sriracha, e tobiko
 allergeni 4, 6, 10



101. GUNKAN AMAEBI € 3,00
 bocconcino di riso avvolto con gamberetti crudi,
 guarnito con tartar di gamberi argentini
 e salsa yuzu miso
 allergeni 1, 2, 6



102. GUNKAN KANI SALMON € 3,00
 bocconcino di riso avvolto con salmone,
 guarnito con tartar di granchio
 con prezzemolo frantumato
 allergeni 2, 4, 10, 11

GUNKAN 2 PZ



103. GUNKAN HAMACHI € 3,00
 bocconcino di riso avvolto con ricciola,
 guarnito con tartar di ricciola condito con
 salsa yuzu miso e prezzemolo frantumato
 allergeni 1,4,6,10,11



104. GUNKAN ORATA € 3,00
 bocconcino di riso avvolto con orata,
 guarnito con tartar orata condito con
 mayonese, sriracha e tobiko
 allergeni 1,4,6,10



**105. GUNKAN SALMON
 PHILADELPHIA TOBIKO € 3,00**
 bocconcino di riso avvolto
 con salmone, guarnito con
 philadelphia e tobiko
 allergeni 4,7



106. IKURA GUNKAN € 3,00
 bocconcino di riso avvolto con
 alga nori, guarnito con uova
 di salmone
 allergeni 4,7



**105B. GUNKAN UOVA DI
 QUAGLIA E SALMONE
 E SALE ROSSO 2PZ € 3,00**
 allergeni 3,4



**106B. GUNKAN UOVA DI QUAGLIA
 SALMONE FLAMBÉ E
 SALE ROSSO 2PZ
 € 5,00**
 allergeni 3,4

HOSOMAKI 4 Pz.



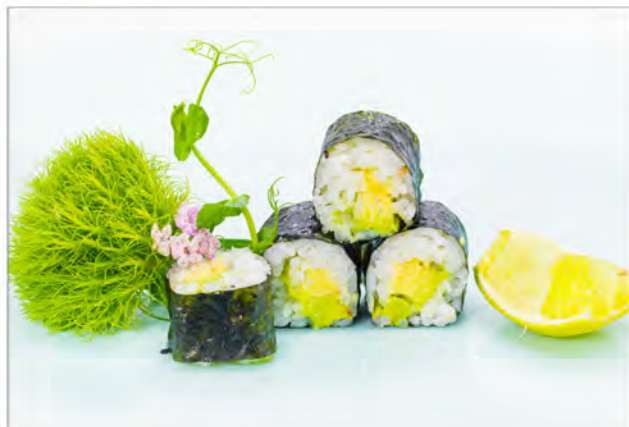
107. SAKE MAKI € 4,00
rotolo di riso avvolto in
alga nori farciti con salmone
allergeni 4

108. TEKKA MAKI € 5,00
tonno
allergeni 4



109. KAPPA MAKI € 4,00
rotolo di riso avvolto in
alga nori farciti con cetrioli
allergeni /

110. HOSO AVOCADO MAKI
€ 4,00
rotolo di riso avvolto in
alga nori farciti con avocado
allergeni /



HOSOMAKI FRITTO 4 Pz.



111. HOSOMAKI SALMO
FRAGOLA
€ 6.50

hosomaki di salmone fritto
guarnito con philadelphia,
fragole e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7

112. HOSOMAKI SALMO
AVOCADO
€ 6,00

hosomaki di salmone fritto
guarnito con philadelphia,
avocado e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7



113. HOSOMAKI
SALMO AMAEBI
€ 7,00

hosomaki di salmone fritto
guarnito con philadelphia,
tartar di gamberi
argentini e salsa teriyaki
allergeni 1, 2, 4, 6, 7

114. HOSOMAKI
SALMO TARTAR
€ 6.50

hosomaki di salmone fritto
guarnito con philadelphia,
tartar di salmone e
salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7



URAMAKI 4 Pz.



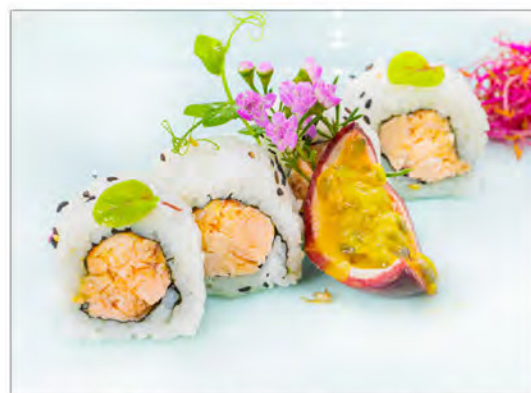
115. URAMAKI SALMONE € 4,00
roll di riso in alga nori farciti con salmone
allergeni 4, 11



116. URAMAKI SALMONE PICCANTE € 4,00 🌶️
roll di riso in alga nori farciti con
salmone piccante
allergeni 4, 11, 12



117. URAMAKI SALMONE PHILADELPHIA € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con
salmone e philadelphia
allergeni 4, 7, 11



118. URAMAKI SALMONE COTTO € 4,00
roll di riso in alga nori farciti con salmone cotto
e salsa taiyo
allergeni 1,3,6



119. URAMAKI SALMONE COTTO
PHILADELPHIA
€ 5,00
roll di riso in alga nori farciti con
salmone cotto e philadelphia
allergeni 4, 7, 11



120. URAMAKI TONNO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con tonno
allergeni 4, 11

URAMAKI 4 Pz.



121. URAMAKI TONNO PICCANTE € 5,00 
roll di riso in alga nori farciti
con tonno piccante
allergeni 4, 11, 12



122. URAMAKI TONNO PHILADELPHIA € 6,00
roll di riso in alga nori farciti con
tonno e philadelphia
allergeni 4, 7, 11



123. URAMAKI TONNO COTTO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con tonno cotto
e salsa taiyo
allergeni 1, 3, 6



124. URAMAKI TONNO COTTO PHILA € 6,00
roll di riso in alga nori farciti con
tonno cotto e philadelphia
allergeni 4, 7, 11



125. URAMAKI GAMBERO FRITTO € 4,00
roll di riso in alga nori farciti
con gambero fritto
allergeni 1, 2, 11



126. URAMAKI GAMBERO FRITTO
PHILADELPHIA
€ 5,00
roll di riso in alga nori farciti
con gambero fritto e philadelphia
allergeni 1, 2, 7, 11

URAMAKI 4 Pz.



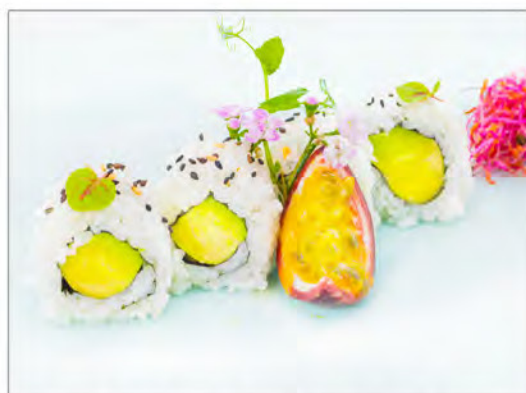
127. URAMAKI PHILADELPHIA € 5,00
roll di riso in alga nori farciti
con philadelphia
allergeni 7, 11



131 CR1 .URAMAKI CARTA RISO € 4,00
roll in carta di riso farcito con salmone
e avocado guarnito con salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6



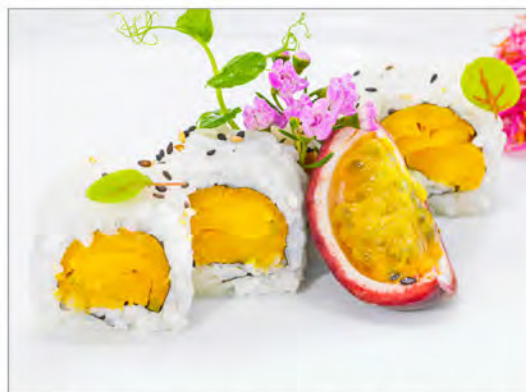
131 CR2. URAMAKI CARTA RISO CIPOLLA FRITTA
€ 5,00
roll in carta di riso farcito con salmone
e avocado guarnito con cipolla
fritta e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 11



128. URAMAKI AVOCADO € 4,00
roll di riso in alga nori
farciti con avocado
allergeni 11



129. URAMAKI FIORI DI ZUCCA FRITTI € 4,00
roll di riso in alga nori farciti con
fiori di zucca fritti
allergeni 1, 11



130. URAMAKI CREMA ZUCCA € 4,00
roll di riso in alga nori
farciti con zucca
allergeni 11

CALIFORNIA URAMAKI 4 Pz.



131. CALIFORNIA SALMONE AVOCADO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con
salmone e avocado
allergeni 4, 11



**132. CALIFORNIA SALMONE
AVOCADO PHILADELPHIA € 5.50**
roll di riso in alga nori farciti con salmone,
avocado e philadelphia
allergeni 4, 7, 11



133. CALIFORNIA TONNO AVOCADO € 5.50
roll di riso in alga nori farciti con
tonno e avocado
allergeni 4, 11



**134. CALIFORNIA TONNO AVOCADO
PHILADELPHIA € 6,00**
roll di riso in alga nori farciti con tonno,
avocado e philadelphia
allergeni 4, 7, 11



**135. CALIFORNIA GAMBERI COTTI
AVOCADO € 5,00**
roll di riso in alga nori farciti con
gamberi cotti e avocado
allergeni 2, 11



**136. CALIFORNIA GAMBERI FRITTI
AVOCADO € 5,00**
roll di riso in alga nori farciti con
gamberi fritti e avocado
allergeni 1, 2, 11



**137. CALIFORNIA GAMBERI FRITTI
AVOCADO PHILADELPHIA
€ 5.50**
roll di riso in alga nori farciti con
gamberi fritti, avocado e philadelphia
allergeni 1, 2, 7, 11



**138. CALIFORNIA SURIMI E
AVOCADO € 5,00**
roll di riso in alga nori farciti con
surimi fritto e avocado
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

BIG ROLL SPECIAL 4PZ



139. TIGER ROLL @ € 6,00

roll di riso farciti con gamberone in tempura, salmone a fette e patatine fritte accompagnato con salsa teriyaki
allergeni 1, 2, 4, 6, 7



140. SALMON ROLL € 7,00

roll di riso farciti con mango, salmone a fette e tartar di salmone accompagnato con yuzu miso
allergeni 1, 4, 6



141. MAGURO ROLL € 7.50

roll di riso farciti con mango, tonno a fette e tartar di tonno guarnito con gelatina di mango e salsa yuzu miso
allergeni 1, 4, 6



142. SCAMPO ROLL € 6.50

roll di riso farciti con scampo crudo, guarnito con tobiko accompagnato con salsa teriyaki e gelatina di mango
allergeni 1, 2, 4, 6



143. BACCALA MAKI € 7.50

roll di riso venere farciti con baccala fritto, avocado guarnito con salmone a fette e foie gras accompagnato con salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 11



144. IKURA ROLL € 7.50

roll di riso farciti con salmone guarnito con avocado a fette e uova di salmone accompagnato con salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6

BIG ROLL SPECIAL 4PZ



145. TARA ROLL € 7,00
roll di riso avvolto in pasta kataifi fritto farcito con banana, guarnito con tartar di salmone e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 11



146. TAIYO ROLL € 7,00
roll di riso farcito con salmone philadelphia in carta di riso guarnito con salmone, scaglie di mandorle e salsa yuzu miso
allergeni 1, 4, 6, 7, 8, 11



147. RAINBOW ROLL € 7.50
roll di riso farciti con gamberone in tempura, pesce misto a fette, avocado e patatine fritte accompagnato con salsa teriyaki
allergeni 1, 2, 4, 6, 11



148. TEMSI ROLL € 7,00
roll di riso venere farcito con salmone avocado guarnito con salmone scottato, foie gras e frittura accompagnato con salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 11



149. SILK ROLL € 6,00
roll di riso in carta di riso con gamberi fritti guarnito con tobiko, scaglie di pistacchio e salsa teriyaki
allergeni 1, 2, 4, 6, 8, 11

BIG ROLL SPECIAL 4PZ



151. FRITTO MAKI € 6,00
roll fritto con impanatura con salmone e mayonese, guarnito con salsa teriyaki e scaglie di pistacchio
allergeni 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10



152. GREEN DRAGON ROLL € 6.50
roll di riso farcito con salmone cotto e anguilla guarnito con avocado a fette, briciole di frittura e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 11



153. YAMA ROLL € 6.50
roll di riso farcito con fiori di zucca fritti guarnito con salmone a fette e tartar di salmone, patatine fritte accompagnate con salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 11



154. HAMACHI ROLL € 7.50
roll di riso con mango in carta di riso guarnito con ricciola, passion fruit e salsa mango
allergeni 1, 4, 6



155. BLACK COD MAKI € 8,00
roll di riso farcito con merluzzo dell'alaska fritto, avocado guarnito con salmone a fette e tartar salmone con scaglie di pistacchio accompagnato con salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 8, 11



156 CHILLY HAM ROLL € 7,00
roll di riso farcito con insalata mortadella guarnito con lardo con patate fritte e jalapeno accompagnato con salsa chilly
allergeni 8, 11

BIG ROLL SPECIAL 4PZ



157. TABASCO ROLL € 7,00
roll di riso con pancetta affumicato guarnito con manzo e salsa rosa con tabasco e pomodori secchi
allergeni 1, 3, 4, 12



158. SCAMORZA ROLL € 7,00
roll di riso con surimi fritto, avocado, tartar di salmone guarnito con scamorza fiammato e tobiko e salsa miso scaglie di mandorla
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 8, 11



159. LIGO ROLL € 7,00
roll di riso farcito con surimi fritto avocado guarnito con salmone scottato, tobiko e prezzemolo frantumato accompagnato con salsa taiyo
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 10, 11



160. APPLE ROLL € 7,00
roll di riso venere gamberi fritti con cetrioli guarnito con salmone, mela accompagnato con salsa mela
allergeni 1, 2, 4, 6, 11



161. ROSA ROLL € 7,00
roll di riso con surimi fritto avocado gambero cotto guarnito con salmone fiammato e patatine fritte con salsa rosa
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 10, 11



162. YUZU ROLL € 7,00
roll di riso con surimi fritti con avocado philadelphia guarniti con salmone fiammato mandorle salsa yuzu miso
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11



163. EBI TEN ROLL € 7,00
roll di riso con gamberi fritti, avocado guarnito con salmone fiammato tartar salmo, tobiko nero e scaglie di mandorle accompagnato salsa mayo piccante
allergeni 1, 2, 4, 6, 8, 10, 11

BIG ROLL SPECIAL 4PZ



164. FUTO MAKI CLASSIC € 5,00
salmone, surimi croccante, tamago
allergeni 1, 2, 3, 4, 6



165 FUTO MAKI SALMONE COTTO € 5.50
salmone cotto surimi croccante e tamago
allergeni 1, 2, 3, 4, 6



166. FUTO MAKI TONNO COTTO € 6.50
tonno cotto, surimi croccante, tamago
allergeni 1, 2, 3, 4, 6



167. FUTO MAKI GAMBERO FRITTO € 6,00
gambero fritto avocado surimi croccante
allergeni 1, 2, 3, 4, 6



168. FUTO MAKI SPINACI SALMONE € 6,00
surimi croccante, spinaci, tamago,
salmone cotto
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

TEMAKI NORI 1PZ

CONO DI RISO AVVOLTO CON ALGA NORI FARCITI



169. TEMAKI SALMONE € 4,00
allergeni 4



170. TEMAKI SALMONE AVOCADO € 4.50
allergeni 4



171. TEMAKI SALMONE PICCANTE € 4,00 🌶️
allergeni 4



172. TEMAKI TONNO € 5,00
allergeni 4



173. TEMAKI TONNO AVOCADO € 5.50
allergeni 4



174. TEMAKI TONNO PICCANTE € 5,00 🌶️
allergeni 4

TEMAKI NORI 1PZ

CONO DI RISO AVVOLTO CON ALGA NORI FARCITI



175. TEMAKI GAMBERI FRITTI
PHILADELPHIA
€ 5,00
allergeni 1, 2, 7, 11



176. TEMAKI GAMBERI FRITTO
AVOCADO
€ 5,00
allergeni 1, 2, 11



177. TEMAKI GAMBERI COTTI € 5,00
allergeni 2



178. TEMAKI GAMBERI COTTI
AVOCADO
€ 5.50
allergeni 2



179. TEMAKI FIORI DI ZUCCA € 4,00
allergeni 1

TEMAKI CARTA RISO 1 PZ

CONO DI RISO AVVOLTO CON CARTA DI RISO FARCITI



180. TEMAKI SALMONE TERIYAKI € 4,00
allergeni 1, 4, 6



181. TEMAKI SALMONE
AVOCADO TERIYAKI
€ 4.50
allergeni 1, 4, 6



182. TEMAKI SALMONE PICCANTE € 4,00 🌶️
allergeni 1, 4



183. TEMAKI TONNO TERIYAKI € 5,00
allergeni 1, 4, 6



184. TEMAKI TONNO AVOCADO
TERIYAKI
€ 5.50
allergeni 1, 4, 6



185. TEMAKI TONNO PICCANTE € 5,00 🌶️
allergeni 1, 4

TEMAKI CARTA RISO 1 PZ 1 A SCELTA TRA TUTTI I PIATTI CONO DI RISO AVVOLTO CON CARTA DI RISO FARCITI



186. TEMAKI GAMBERI FRITTI € 5,00
allergeni 1, 2, 11



187. TEMAKI GAMBERI FRITTO
AVOCADO
€ 5.50
allergeni 1, 2, 11



188. TEMAKI GAMBERI COTTI € 5,00
allergeni 1, 2



189. TEMAKI GAMBERI COTTI
AVOCADO
€ 5.50
allergeni 1, 2



190. TEMAKI FIORI DI ZUCCA € 4,00
allergeni 1, 2

GRIGLIA



191. SALMONE GRIGLIA € 9,00
allergeni 4



192. GAMBERONI ALLA GRIGLIA 2 PZ €10,00 ²
allergeni 2



193. ORATA ALLA GRIGLIA € 9,00 ¹
allergeni 4



194A. SPIEDINI DI GAMBERI 2 PZ € 7,00
allergeni 2



194B. SPIEDINI DI GAMBERI PICCANTE 2PZ € 7,00 ²
allergeni 2



195A. SPIEDINI DI POLLO 2 PZ € 6,00
allergeni 6

GRIGLIA



195B. SPIEDINI DI POLLO
PICCANTE 2PZ 
€ 6,00
allergeni 6



196A. SPIEDINI DI MANZO 2 PZ € 7,00
allergeni 6



196B. SPIEDINI DI MANZO
PICCANTE 2PZ 
€ 7,00
allergeni 6



197. INVOLTINO DI SALMONE
ASPARAGI
asparagi avvolti con salmone
accompagnato con salsa
teriyaki
allergeni 1, 4, 6

FRITTI



198. EBI TEMPURA € 8,00 ²
tempura mista di gamberoni
allergeni 1, 2,



199. YASAI NO TEMPURA € 6,00
verdure in pastella frita
allergeni 1



200. EBI KAGI AGE € 6,00
frittura mista di gamberi e verdure
allergeni 1, 2



201. POLLO FRITTO € 4,00
allergeni 1, 6



202. PATATINE FRITTE € 4,00
allergeni /



203. PESCE FRITTO € 5,00
bancasio a fette in pastella frita
allergeni 1, 4

FRITTI



204. EBI SHINJO € 4,00 **2**
polpette di gamberi fritte servite
con salsa soia
allergeni 1, 2, 6



205. TON KATSU € 6,00
cotoletta di maiale frita servita con
salsa teriyaki
allergeni 1, 6



206. CROCCHETTE DI PATATE € 4,00
allergeni 1, 6



207. TAKOYAKI 2 PZ € 5,00
polpette di polpo fritte in pastella servite
con salsa teriyaki e guarnito con
katsuboshi (pesce essicato)
allergeni 1, 4, 6



208. POLPETTE DI PESCE FRITTO 2 PZ € 5,00
allergeni 1, 4, 6

CUCINA CINESE



209. GAMBERI SALE E PEPE € 6,00 
gamberi fritti saltati con sale e pepe
allergeni 1, 2



211. GAMBERI CON VERDURE SALTATE € 6,00
allergeni 2



212. GAMBERI GONGBAO € 6,00 
gamberi con verdure e arachidi con
salsa piccante
allergeni 2, 6, 8



215. POLLO MANDORLE € 5,00
allergeni 1, 6



216. POLLO GONG BAO € 5,00 
pollo con verdure e arachidi con
salsa piccante
allergeni 1, 6, 8

CUCINA CINESE



217. POLLO CON VERDURE MISTE
€ 5,00
allergeni 1



220. MANZO CHILLY € 7,00
manzo con verdure con salsa piccante
allergeni 1, 6



223. MANZO CON
BAMBU FUNGHI
€ 7,00
allergeni 1

224. MANZO CON
VERDURE MISTE
€ 7,00
allergeni 1



VERDURE



230. XIAO BAI CAI € 5,00
cavolo cinese saltato
allergeni /



231. VERDURE MISTE € 5,00
allergeni /



232. BROCCOLI SALTATI € 5,00
allergeni /



233. MELANZANE PICCANTI € 5,00 🌶️
allergeni 1, 6



234. TOFU SALTATO PICCANTE € 6,00 🌶️
allergeni 1, 6

PASTA E RISO



235A. SPAGHETTI DI SOIA CON
GAMBERI E VERDURE
€ 5,00
allergeni 1, 2, 6



235B. SPAGHETTI DI SOIA CON
GAMBERI PICCANTE 
€ 5,00
pollo con verdure e arachidi
con salsa piccante
allergeni 1, 2, 6



236A SPAGHETTI DI SOIA
CARNE E VERDURE
€ 5,00



236B SPAGHETTI DI SOIA CARNE
PICCANTE
€ 5,00



237. SPAGHETTI DI SOIA CON
VERDURE
€ 5,00
allergeni 1, 6



238A. SPAGHETTI DI RISO CON
GAMBERI E VERDURE
€ 5,00
allergeni 1, 2, 6

PASTA E RISO



238B. SPAGHETTI DI RISO CON
GAMBERI E VERDURE PICCANTE 
€ 5,00
allergeni 1, 2, 6



239A. SPAGHETTI DI RISO CON
CARNE E VERDURE
€ 5,00



239B. SPAGHETTI DI RISO CON
CARNE E VERDURE PICCANTI
€ 5,00



240. SPAGHETTI DI RISO CON
VERDURE
€ 5,00
allergeni 1, 6



241. BAN MIAN CON GAMBERI
€ 7,00
allergeni 1, 2, 6



242. GNOCCHI DI RISO CON
GAMBERI E VERDURE
€ 6,00
allergeni 1, 2, 6

PASTA E RISO



243. GNOCCHI DI RISO CON
VERDURE
€ 6,00
allergeni 1, 6



244. RISO SALTATO CON
PROSCIUTTO
€ 4,00
allergeni 1, 6



245. RISO SALTATO CON
GAMBERI
€ 5,00
allergeni 1, 2, 6



246. RISO SALTATO CON
VERDURE
€ 4,00
allergeni 1, 6



247. RISO SALTATO AL CURRY
CON GAMBERI
€ 5,00
allergeni 1, 2, 6



248. RISO BIANCO € 3,00
allergeni 11

PASTA E RISO



249. YAKI SOBA CON
GAMBERI E VERDURE
€ 7,00
allergeni 1, 2, 6



250. YAKI SOBA CON
VERDURE
€ 7,00
allergeni 1, 6



251. YAKI SOBA CON CARNE € 7,00



252. YAKI UDON
GAMBERI E VERDURE
€ 7,00
allergeni 1, 2, 6



253. YAKI UDON CON VERDURE € 7,00
allergeni 1, 6



254. YAKI UDON CON CARNE € 7,00



255. ZUPPA RAMEN € 10,00
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

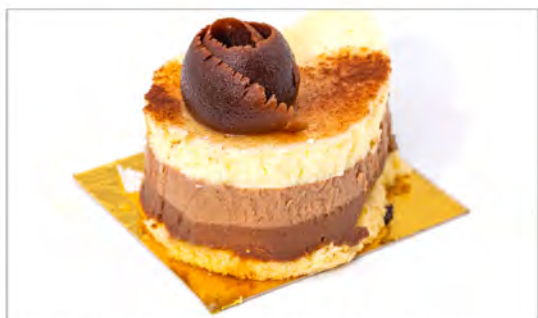
DOLCI (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)



256. SACHER € 7,00



257. MOUSSE AL MANGO € 7,00



258. TRIS DI CIOCCOLATO € 7,00



259. CHEESECAKE AL LAMPONE € 7,00



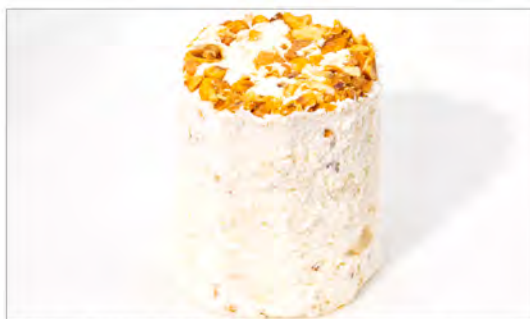
260. TORTINA ALLA GIANDUIA € 7,00



261. CROSTATINA DI FRAGOLE,
CREMA E CIOCCOLATO
€ 7,00



262. MILLEFOGLIE € 7,00



263. TORRONCINO € 5,00

DOLCI (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)



264. TARTUFO NERO € 4,00



265. SOUFFLE AL CIOCCOLATO € 4,00



266. SORBETTO AL LIMONE € 5,00



267. GELATO FRITTO € 5,00



268. CREMA CATALANA € 5,00



269. COPPA GELATO € 4,00
a scelta tra cioccolato, crema, cioccolato,
limone, tè verde e riso



274. COCCO RIPIENO € 5,00



275. LIMONE RIPIENO € 4,00

DOLCE (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)



276. MACEDONIA € 5,00



277. FRUTTA ESOTICA MANGO € 6,00



278. ANANAS € 5,00



279. MOCHI 3 PZ € 7,00
a scelta tra cioccolato, sesamo, vaniglia,
cocco, tè verde, cioccolato e mango



280. MUZI 5 EURO

DOLCE (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)



281. CESTINO AL PISTACCHIO (1) € 5,00



282. CREMOSO AL MARRON GLACES € 5,00



283. CREMOSO BACIO DI DAMA € 5,00



284. CREMOSO FRUTTI DI BOSCO € 5,00



285. CREMOSO LIMONE E ZENZERO € 5,00



286. CREMOSO YOGURT E PESCA € 5,00

BEVANDE

287. ACQUA NATURALE 0.5	€ 2,00
288. AQUA NATURALE 0.75	€ 3,00
289. ACQUA FRIZZANTE 0.5	€ 2,00
290. ACQUA FRIZZANTE 0.75	€ 3,00
291. COCA COLA	€ 3,00
292. COCA COLA ZERO	€ 3,00
293. FANTA	€ 3,00
294. SPRITE	€ 3,00
295. THÈ LIMONE	€ 3,00
296. THÈ PESCA	€ 3,00
297. BIRRA ASAHI 0.33	€ 3.50
298. BIRRA ASAHI 0.5	€ 5,00
299. BIRRA SAPPORO 0.5	€ 5,00
300. BIRRA SAPPORO PREMIUM 0.65	€ 8,00
301. BIRRA KIRIN 0.5	€ 5,00
302. BIRRA CINESE TSING TAO 0.64	€ 6,00
303. THE GELSOMINO	€ 2,00
304. THE VERDE	€ 2,00
305. TE TEIERA	€ 4,00
306. CAFFE	€ 2,00

LIQUORI

307. SAKE FREEDO 0.30 CL	€ 10,00
308. SAKE CALDO 0.25 CL	€ 5,00
309. SAKE CALDO 0.5 CL	€ 9,00
310. LIQUORE CINESE	€ 4,00
311. LIQUORI ITALIANI	€ 4,00
312. LIQUORE GIAPPONESE	€ 4,00
313. WHISKY	€ 5,00
314. WHISKY GIAPPONESE	€ 6,00
315. AMARI	€ 4,00
316. LIMONCELLO	€ 4,00
317. UMESYU CINESE	€ 4,00
318. UMESYU GIAPPONESE	€ 4,00



BOLLICINE

FRANCIA

319. PHILIPPONAT BRUT ROYAL RESERVE - *Philipponat* 80,00 €
Effervescenza delicata e persistente. Il naso emana fragranze di fiori di vite, fiori di tiglio e pane fresco leggermente tostato. Il bouquet diventa più complesso con l'aerazione, note di frutta rossa, agrumi e miele.
320. RUINART BRUT BLANC DE BLANCS - *Ruinart* 110,00 €
Uno Champagne fresco, morbido e rotondo. Al naso è fresco e fruttato, con aromi d'agrumi, di pera, d'albicocca ed infine di fiori bianchi.

TRENTINO

321. FERRARI PERLÉ MILLESIMATO TRENTO DOC - *Ferrari* 48,00 €
Elegante e armonioso: si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello Chardonnay. Segue un finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza, frutto del lungo affinamento sui lieviti.

VENETO

322. PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG - *La Farra* 18,00 €
In bocca è sapido armonico e piacevolmente leggero. Profumo fruttato, con note di mela selvatica.

LOMBARDIA

323. SPUMANTE SATEN FRANCIACORTA DOCG - *La Gerla* 27,00 €
Profumi fini e delicati. Molto morbido e piacevole al gusto. Ideale per aperitivi e come accompagnamento per piatti a base di pesce.
324. CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE DOCG - *Ca del Bosco* 48,00 €
Fresco e vivace di grande piacevolezza aromatica, affinato per circa 25 mesi sui lieviti in bottiglia. Un simbolo della franciacorta.
325. FRANCIACORTA BRUT LA CAPINERA - *Vigneti Cenci* 48,00 €
perlage finissimo in una trama giallo-paglierino con screziature leggermente dorate. Al naso si assaporano note fresche ma intense di agrumi mediterranei e frutta gialla croccante: il cedro, l'arancio, il limone per poi avvertire aromi più netti come il muschio, la mentuccia, il timo quasi il balsamico.

VINI BIANCHI

TRENTINO

326. GEWURZTRAMINER DOC - *Kaltern* 22,00 €
Pieno e cremoso al palato, finale aromatico di lunga persistenza. Aromatico con profumi di petali di rose, litchi e ananas.
327. MULLER THURGAU DOC - *Donati* 18,00 €
Il profumo è fruttato, floreale e lievemente aromatico con sentori di salvia sclarea e albicocca. Gusto secco con una piacevole vena acidula, sapido e minerale.

FRIULI

328. VIE DI ROMANS CHARDONNAY DOC - *Vie di Romans* 35,00 €
Il gusto al palato è avvolgente, con uno stile che enfatizza ricchezza e volume. Presenti anche piacevoli profumi speziati e di vaniglia.
329. SHARIS IGT - *Livio Felluga* 22,00 €
Profumo intenso, fresco e balsamico, con note di erbe aromatiche. Gusto dinamico, fresco e sapido; notevole persistenza.
330. RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC - *Sgubín* 19,00 €
Al naso è caratteristico l'agrume, il vegetale di salvia e i fiori bianchi. Al gusto è fresco e sapido, sulla vena acida senza mai perdere l'equilibrio.
331. PINOT GRIGIO DOC - *Antonutti* 17,00 €
Al naso si esprime con note floreali di ginestra gialla, seguite da spiccate sensazioni fruttate. Al palato risulta fresco, pulito e asciutto.

PIEMONTE

332. LANGHE ARNEIS BLANGE' DOC BIO - *Ceretto* 🍏 27,00 €
Al naso si esprime con netti sentori fruttati, di mela e di pera. Il sapore è fragrante, sapido e secco. Chiude con un finale decisamente fresco, che invita al secondo sorso.
333. CHARDONNAY FRIZZANTE IGT - *La Smilla* 15,00 €
Vino bianco frizzante dal sapore fruttato e floreale. Di carattere morbido e fresco.

LOMBARDIA

334. PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC - *Giorgi* 17,00 €
L'olfattiva è fragrante e delicata. Il sorso è elegante, rotondo, morbido ed equilibrato, coerente con il naso, di medio corpo, scorrevole e persistente.
335. I FRATI LUGANA DOC - *Ca dei Frati* 23,00 €
Fresco e immediato con aromi fini di fiori bianchi e sentori di albicocca e mandorla. Con il tempo acquisisce mineralità e rivela note speziate e di frutta candita che lo rendono elegante e mai banale.

LIGURIA

336. **PIGATO DI ALBENGA RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC** - *Calleri* 🍷🍷🍷 23,00 €
Buona persistenza e intensità ed ha un bouquet aromatico che spazia dalle note fruttate e floreali tipiche dei fiori bianchi a quelle erbacee e vanigliate.

UMBRIA

337. **BRAMITO IGT** - *Antinori* 24,00 €
Profumato di ananas, agrumi e vaniglia, dal gusto fresco, di buona mineralità e acidità, in equilibrio con leggere note fruttate e di legno.

MARCHE

338. **PECORINO DI OFFIDA DOCG BIO VEGANO** - *Cantina Offida* 🌱🍷 17,00€
Vino aromatico con toni fruttati e minerali. Corposo con una buona struttura e una buona acidità. Un vino con grande carattere.

CAMPANIA

339. **FALANGHINA DEL TABURNO DOP** - *Fontanavecchia* 🍷🍷🍷 19,00 €
Solo uve raccolte a mano. Vino di cui le componenti sono in equilibrio fra loro. Freschezza gustativa dovuta ad una gradevole acidità.
340. **NOVASERRA GRECO DI TUFO DOCG** - *Mastroberardino* 23,00 €
Al naso emerge con evidenza un bouquet fruttato; lo sfondo è un intreccio di note erbacee di salvia e sentori minerali che rimandano al territorio di origine.

CALABRIA

341. **CIRO' BIANCO DOC** - *Tenuta Iuzzolini* 16,00 €
Profumo fruttato e fragrante, delicato, floreale con profumi riconducibili al fiore della Passiflora. Sapore morbido, fresco, brioso, gradevolmente armonico.

SICILIA

342. **LIGHEA DOC** - *Donnafugata* 22,00 €
In bocca ritroviamo una perfetta corrispondenza gusto olfattiva vivacizzata da una fresca vena minerale. Al naso offre un bouquet ricco e fragrante.
343. **INZOLIA TERRE SICILIANE** - *Cantine Lavorata* 15,00 €
Colore giallo paglierino, brillante e consistente. Secco, caldo e morbido; buona freschezza e sapido, con un corpo pieno e abbastanza equilibrato

SARDEGNA

344. **CALAREALE VERMENTINO DI SARDEGNA DOC** - *Sella&Mosca* 19,00 €
In bocca i toni caldi, di frutta matura, si fondono con il ricordo di una rigogliosa sapidità salmastra, capace di attraversare una materia raffinata e preziosa.



MEZZE BOTTIGLIE VINI BIANCHI

345. GEWURZTRAMINER DOC 375 ML - <i>Donati</i> TRENTINO	11,00 €
346. PINOT GRIGIO DOC 375 ML - <i>Antonutti</i> FRIULI	9,00 €
347. PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC 375 ML - <i>Giorgi</i> LOMBARDIA	10,00 €
348. FALANGHINA DEL TABURNO DOP 375 ML - <i>Fontanavecchia</i> 🍷 CAMPANIA	11,00 €
349. CALAREALE VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 375 ML - <i>Sella&Mosca</i> SARDEGNA	10,00 €

VINI ROSATI

TRENTINO

350. LAGREIN KRETZER ROSATO DOC BIO - <i>Toblino</i> 🍷 Un naso delicato che ricorda frutti rossi. Fresco, definito ma elegante al palato.	18,00 €
--	---------

LOMBARDIA

351. FRANCIACORTA ROSE' DOCG - <i>Ferghettina</i> In bocca risulta ottimamente strutturato, con una lunga e piacevole persistenza.	38,00 €
---	---------

TOSCANA

352. ALIE' IGT - <i>Frescobaldi</i> Aromi di fiori bianchi, fragoline di bosco e bucce di agrumi si fondono in una struttura delicata con punte di mineralità tipiche del territorio, che donano un lungo e ricco finale.	20,00 €
--	---------

VINI SFUSI

353. VINO BIANCO SFUSO - 1/4	5,00 €
354. VINO BIANCO SFUSO - 1/2	7,00 €
355. BICCHIERE BIANCO	4,00 €
356. BICCHIERE ROSSI	4,00 €



VINI ROSSI FRIULI

357. CABERNET SAUVIGNON DOC - *Antonutti* 18,00 €
Da giovane l'esuberanza del cabernet può risultare qualche volta eccessiva, col tempo tende a perdere asperità avvolgendo il palato con finezza, esaltando le caratteristiche di spezia e balsamicità senza perderne in struttura.

VENETO

358. VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC - *Salgari* 22,00 €
Al palato rivela morbidi tannini e buona persistenza. Profumi fragranti di fiori rossi con piacevoli note di ciliegia e amarena.

PIEMONTE

359. DOLCETTO D'ALBA DOC - *Molino* 18,00 €
Sapore pieno ed equilibrato con finale alla mandorla dolce che ne accentua la freschezza. Profumo persistente e fruttato.
360. BARBARESCO DOCG - *Molino* 31,00 €
I due affinamenti in legno regalano un gusto corposo e vellutato, anche grazie ai tannini dolci che donano un finale speziato.

LOMBARDIA

361. CORTE DEL LUPO ROSSO DOC - *Ca del Bosco* 🍷🍷 31,00 €
All'assaggio è di buon corpo, intenso, con un sorso pieno e travolgente, che evidenzia al palato una piacevole trama tannica finemente lavorata.

TOSCANA

362. CHIANTI IL LEBBIO DOCG - *Il Lebbio* 18,00 €
Il suo profumo richiama note floreali e il suo sapore è asciutto, di buona intensità con sfumature che evocano i frutti di bosco.
363. HEBO SUVERETO DOCG - *Petra* 24,00 €
Al palato, la consistenza di questo vino rosso equilibrato è meravigliosamente densa. Grazie al suo acido fruttato vivace, si rivela fantasticamente fresco e vivace al palato.
364. MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIO VEGANO - *La Selva* 🌿🌱 21,00 €
Fresche note di frutti rossi e cassis, rifinite da una complessa speziatura. Al palato possiede una bella articolazione, da cui emerge un frutto vivace, piacevoli tannini ed un'acidità equilibrata. Buona persistenza.

MEZZE BOTTIGLIE VINI ROSSI

365. CABERNET SAUVIGNON DOC 375 ML - *Antonutti* 9,00 €
FRIULI
366. DOLCETTO D'ALBA DOC 375 ML - *Molino* 9,00 €
PIEMONTE
367. CHIANTI DOCG 375 ML - *San benedetto* 9,00 €
TOSCANA

VINI DOLCI TRENTINO

368. GEWURZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA DOLCE - *Donati* 33,00 €
Aromi intensi e nobilissimi di albicocca secca e frutti tropicali. Pieno, ha una piacevole dolcezza, con un finale fresco e persistente.



biologico vegano



2 Bicchieri Gambero Rosso