



ALL YOU CAN EAT

COPERTO € 2,00

Dal lunedì al venerdì € 23,80

Sabato, domenica e festivi € 24,80

Sono esclusi dolci, bevande, caffè, liquori e le richieste fuori lista

Bambini sotto i 120 cm pagano il 50%
sotto i 3 anni gratis

AL FINE DI EVITARE SPIACEVOLI INCONVENIENTI,
ALLO STESSO TAVOLO NON E' POSSIBILE
CHE PARTE DEGLI OSPITI ORDININO ALL YOU CAN EAT
E PARTE DEGLI OSPITI ORDININO ALLA CARTA

MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI
AD UN PREZZO UNICO
CON SERVIZIO AL TAVOLO,
AD OGNI TAVOLO LA CONSUMAZIONE
DI BEVANDE È OBBLIGATORIA

NON SPRECARE IL CIBO!!!
DO NOT WASTE FOOD!!!

In alcuni casi, quando non sono reperibili prodotti freschi,
saranno utilizzati prodotti surgelati di alta qualità

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato



sakura

サクラ日本語グルメ

Antipasti

01 Salmone su € 6,00



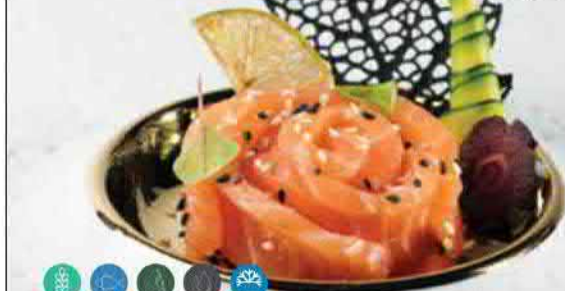
°Salmone crudo tagliato al coltello con avocado, condito con salsa giapponese

02 Salmone tartare € 6,00



°Salmone crudo tagliato al coltello con avocado, condito con salsa dello chef

03 Sake tataki € 6,00



°Salmone crudo a fettine, con semi di sesamo e condito con salsa ponzu

04 Salmone flambé € 6,00



°Salmone crudo avvolto con fiori di zucchine fritte, guarnito con philadelphia e salsa teriyaki

05 Rucola suzuki € 6,00



°Branzino crudo avvolto nella rucola, condito con olio d'oliva e salsa al tartufo bianco

06 Sake special € 6,00



°Salmone affumicato farcito con mozzarella, guarnito con caviale e salsa al tartufo nero

07 Magic flower

€ 7,00



Fiori di zucchine fritti, farciti con *gamberi e cheddar, guarniti con philadelphia e caviale

08 Ebi su

€ 5,00



*Mazzancolla tropicale con alghe wakame, condita con salsa ponzu

09 Tako su

€ 5,00



*Polpo con alghe wakame, condito con salsa ponzu

10 Goma wakame

€ 5,00



Insalata di alghe wakame verdi

11 Edame

€ 6,00



Fagiolini di soia novelli, serviti nel loro baccello

12 Involtini primavera

€ 5,00



Involtini di pasta sfoglia ripieni di verdure miste, serviti con salsa in agrodolce



sakura

サクラ日本語グルメ

Antipasti

13 Involtini di pollo

€ 5,00



Involtini di pasta sfoglia farciti con pollo, serviti con salsa in agrodolce

14 Nuvolette di drago

€ 5,00



Croccanti chips di farina di *gamberi e tapioca

15 Pane cinese

€ 3,00



Pane al latte cotto al vapore

16 Pane alla crema

€ 4,00



Pane al latte cotto al vapore, farcito con crema

17 Shao mai

€ 6,00



Ravioli cotti al vapore ripieni di *gamberi e carne

18 Gyoza

€ 6,00



Ravioli cotti al vapore ripieni di carne

Antipasti

19 Gyoza ebi € 7,00



Ravioli cotti al vapore ripieni di *gamberi

20 Gyoza piastra € 7,00



Ravioli alla piastra ripieni di carne

21 Tako yaki € 6,00



Polpettine tipiche giapponesi di *polpo fritte, servite con salsa teriyaki e maionese

22 Patatine € 4,00



Patatine fritte

23 Insalata mista € 5,00



Insalata mista con pomodoro e condita con salsa

24 Insalata di mare € 7,00



Insalata mista con °pesce misto e condita con salsa

Antipasti Special

25 Tacos salmone € 5,00



Tacos con spicy °salmon, cipolline, avocado, tobiko, philadelphia e parmigiano

26 Tacos tonno € 5,00



Tacos con spicy °tuna, cipolline, avocado, philadelphia, tobiko e parmigiano

27 Tacos ebi € 5,00



Tacos con *gambero cotto, avocado, philadelphia, tobiko e salsa allo zafferano

28 Crispy salmone € 5,00



Bocconcino di riso croccante, guarnito con spicy °salmon, philadelphia, parmigiano, condito con salsa mango e teriyaki

29 Crispy tonno € 5,00



Bocconcino di riso croccante, guarnito con spicy °tonno, philadelphia, parmigiano, condito con salsa mango e teriyaki

Antipasti Special

30 Crispy bianco

€ 5,00



Bocconcino di riso croccante, guarnito con °pesce bianco, philadelphia, condito con salsa al tartufo bianco

31 Crispy ebi

€ 5,00



Bocconcino di riso croccante, guarnito con *gambero cotto, philadelphia, tobiko e pistacchio

32 Touffel black

€ 6,00



Sfoglia di alghe fritte, con spicy °salmon e philadelphia, condita con salsa teriyaki

33 Touffe yellow

€ 6,00



Sfoglia croccante, con spicy °salmon, philadelphia, pomodorino e burrata

34 Truffle red

€ 6,00



Croccante sfoglia vegetale con °pesce bianco e philadelphia, condita con salsa al tarfufo

Nigiri

35 Sake

€ 3,00



Bocconcini di riso guarniti con °salmone crudo

36 Tonno

€ 4,00



Bocconcini di riso guarniti con °tonno crudo e wasabi

37 Suzuki

€ 3,00



Bocconcini di riso guarniti con °branzino crudo

38 Tai

€ 3,00



Bocconcini di riso guarniti con °orata cruda

Nigiri

39 Ebi

€ 3,00



Bocconcini di riso guarniti con *gambero cotto

40 Amaebi

€ 4,00



Bocconcini di riso guarniti con *gambero crudo

41 Tako

€ 4,00



Bocconcini di riso guarniti con *polpo cotto, conditi con salsa teriyaki

42 Hokkigai

€ 4,00



Bocconcini di riso guarniti con *hokkigai (vongole artiche rosse), conditi con salsa

Nigiri Special

43 Sake aburi

€ 4,00



Bocconcini di riso guarniti con °salmone scottato alla fiamma, conditi con salsa di verdure e parmigiano

44 Tonno aburi

€ 5,00



Bocconcini di riso guarniti con °tonno scottato alla fiamma, conditi con salsa di olive nere

Nigiri Special

45 Suzuki aburi

€ 4,00



Bocconcini di riso guarniti con °branzino scottato alla fiamma, conditi con salsa al tartufo bianco

46 Manzo aburi

€ 5,00



Bocconcini di riso guarniti con manzo scottato alla fiamma, conditi con salsa wasabi

Sashimi

47 Sake

€ 6,00



Fettine di °salmones crudo

48 Tonno

€ 7,00



Fettine di °tonno crudo

Sashimi

49 Pesce bianco

€ 6,00



Fettine di °pesce bianco crudo

50 Moriawase

€ 10,00



Fettine di pesce misto crudo (°salmone, °tonno e °pesce bianco)

Carpaccio

51 Carpaccio sake

€ 10,00



Fettine sottili di °salmone crudo condite con salsa al basilico, panna e salsa ai peperoncini

52 Carpaccio amaebi

€ 12,00



Tartare di *gamberi crudi, conditi con salsa al tartufo bianco, olio di tartufo, salsa di fagioli e scorza di limone

53 Carpaccio misto

€ 10,00



Fettine sottili di pesce misto (°salmone, °tonno e °pesce bianco), guarnite con caviale e condite con salsa ponzu



Bocconcini di riso avvolti con °salmone crudo e guarniti con philadelphia



Bocconcini di riso avvolti con °salmone crudo e guarniti con spicy °salmone, burrata, cipolline



Bocconcini di riso avvolti con °tonno crudo e guarniti con spicy °tonno, burrata, cipolline



Bocconcini di riso avvolti con °salmone crudo e guarniti con tobiko



Bocconcini di riso avvolti con zucchina e guarniti con *gambero cotto e philadelphia

Hosomaki



Piccoli roll di riso farciti con °salmone crudo, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con °tonno crudo, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con °pesce bianco crudo, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con *granchio cotto, cetrioli, carota, cipolla, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con cetriolo, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con avocado, avvolti con alga nori

Hosomaki

65 Ebi

€ 5,00



Piccoli roll di riso farciti con *gambero cotto, avvolti con alga nori

66 Fritto fragola

€ 6,00



Piccoli roll di riso fritti, farciti con °salmone, guarniti con philadelphia e fragola

67 Fritto mango

€ 6,00



Piccoli roll di riso fritti, farciti con °salmone, guarniti con philadelphia, mango e conditi con salsa mango

68 Fritto bianco

€ 6,00



Piccoli roll di riso fritti, farciti con °salmone, guarniti con philadelphia e conditi con salsa teriyaki

69 Fritto spicy salmone

€ 6,00



Piccoli roll di riso fritti, farciti con °salmone, guarniti con spicy °salmone

Uramaki



Roll di riso farciti con °salmone crudo, avocado e philadelphia, guarniti con sesamo



Roll di riso farciti con °tonno crudo, avocado e philadelphia, guarniti con sesamo



Roll di riso farciti con *granchio, avocado e guarniti con alga wakame



Roll di riso farciti con °tonno cotto e avocado, guarniti con sesamo rainbow



Roll di riso farciti con °salmone crudo, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone crudo



Roll di riso farciti con *gambero fritto e maionese, guarniti con °pesce misto e philadelphia

Uramaki

76 Rock maki 4 pz.

€ 9,00



Roll di riso farciti con *gamberi fritti e maionese, guarniti con °salmone crudo e salsa teriyaki

77 Salmone out 4 pz.

€ 9,00



Roll di riso farciti con °salmone crudo, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone scottato alla fiamma, pistacchi e salsa teriyaki

78 Crunch 4 pz.

€ 8,00



Roll di riso farciti con *granchio e avocado, guarniti con cipolla frita, salsa piccante e teriyaki

Uramaki special

79 Amaebi roll 4 pz. € 12,00



Roll di riso farciti con *granchio e avocado, guarniti con tartare di *gambero crudo e °caviale

80 Gold roll 4 pz. € 13,00



Roll di riso con oro edibile, farciti con avocado, cetrioli e philadelphia, guarniti con °pesce misto

81 Vietnam roll 4 pz. € 13,00



Roll avvolti sfoglia di riso, farciti con insalata, *granchio, °salmone, °tonno, °pesce bianco, *gambero crudo, guarniti con caviale

82 Titanic roll 4 pz. € 13,00



Roll avvolti con fettine sottili di cetriolo, farciti con °salmone, *granchio, °tonno, °pesce bianco, *gambero crudo, guarniti con fettine di *capasanta e caviale, conditi con salsa ponzu

83 Sakura maki 4 pz. € 12,00



Roll di riso farciti con *anguilla, *gambero cotto, insalata, avocado e tamagoyaki, guarniti con manzo scottato alla fiamma e conditi con salsa teriyaki

84 Ambra maki 4 pz. € 12,00



Roll di riso farciti con *gambero fritto, °tonno cotto e avocado, guarniti con °salmone scottato alla fiamma, *gambero crudo e tobiko

Uramaki special

85 Super dragon 4 pz. € 13,00



Roll di riso farciti con *granchio e avocado, guarniti con *anguilla scottata alla fiamma, fettine di *capasanta e caviale, conditi con salsa teriyaki

86 Super tiger 4 pz. € 10,00



Roll di riso farciti con °salmone fritto e avocado, guarniti con °pesce bianco scottato alla fiamma, philadelphia e conditi con salsa al tartufo nero

87 Agata roll 4 pz. € 10,00



Roll di riso farciti con °salmone crudo, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone affumicato e semi di papavero

88 Spicy salmon 4 pz. € 10,00



Roll di riso farciti con *gambero cotto, avocado, tamagoyaki, insalata e cetrioli, guarniti con spicy °salmon

89 Tesoro roll 4 pz. € 12,00



Roll di riso farciti con °pesce bianco, tobiko, °salmone, °tonno, avocado e philadelphia, guarniti con tartare di *scampi e caviale

90 Klein maki 4 pz. € 10,00



Roll di riso farciti con *gambero cotto, tamagoyaki, avocado, insalata e cetrioli, guarniti con °salmone e cheddar, scottati alla fiamma e conditi con salsa di gamberi

Uramaki special

91 Maguro maki 4 pz.

€ 12,00



Roll di riso farciti con °tonno cotto e avocado, guarniti con °tonno scottato alla fiamma, philadelphia e cipolla fritta

92 Burrata maki 4 pz.

€ 12,00



Roll di riso farciti con *gambero fritto e maionese, guarniti con tobiko, burrata, pomodorini e conditi con salsa teriyaki

93 Mango roll 4 pz.

€ 9,00



Roll di riso farciti con avocado, cetrioli e philadelphia, guarniti con mango e conditi con salsa di mango

Temaki

94 Spicy salmone

€ 5,00



*Crocante cono di sfoglia, farcito con spicy °salmon tritato, cipollina, maionese, tabasco e tobiko

95 Spicy tuna

€ 5,00



*Crocante cono di sfoglia, farcito con spicy °tuna tritato, cipollina, maionese, tobiko e tabasco

96 Ebi

€ 5,00



*Crocante cono di sfoglia, farcito con °gambero cotto e philadelphia

97 Maguro cotto

€ 5,00



*Crocante cono di sfoglia, farcito con °tonno cotto, cetrioli, carota e cipollina

98 Kani

€ 5,00



*Crocante cono di sfoglia, farcito con °granchio, cetrioli, carota e cipollina

Zuppa e pasta in brodo

99 Zuppa agropiccante

€ 4,00



Zuppa agropiccante con pollo, bambù, carote, uova e fungo ostrica

100 Kaisen ramen

€ 10,00



Spaghetti di grano in brodo con alghe, *gamberi, *narutomaki e cipolline

Tempura



*Gamberi in tempura



*Gamberi e verdure in tempura



Verdure miste in tempura

Fritti



*Gamberi fritti



*Bocconcini di pollo fritto



*Gamberi fritti avvolti con fili di patate



*Cotoletta di pollo frita



*Bastoncini di pollo fritti

109 Chele di granchio



€ 6,00



Chele di *granchio fritte

110 Merluzzo



€ 8,00



*Bastoncini di °merluzzo fritti

111 Wonton



€ 6,00



*Pasta sfoglia frita ripiena di carne

Griglia



Spiedini di *gamberi alla griglia con salsa teriyaki



*Salmone alla griglia con salsa teriyaki



Spiedini di *totano alla griglia con salsa teriyaki



*Gamberoni alla griglia

116 Scampi shioyaki

€ 12,00



*Scampi alla griglia

117 Anatra

€ 10,00



*Anatra alla griglia servita con salsa in agrodolce

118 Polpo e Ebi

€ 12,00



*Polpo e *gamberi cotti, marinati con aceto

Riso



- 119

Riso con gamberi



Riso saltato con *gamberi, verdure e uova

€ 8,00
- 120

Riso alla cantonese



Riso saltato con prosciutto, *piselli e uova

€ 8,00
- 121

Riso con verdure



Riso saltato con verdure e uova

€ 7,00
- 122

Riso con pollo



Riso saltato con *pollo, verdure e uova

€ 8,00

Spaghetti di soia



123 Spaghetti di soia con verdure € 7,00
Spaghetti di soia saltati con verdure



124 Spaghetti di soia con gamberi € 8,00
Spaghetti di soia saltati con *gamberi e verdure



125 Spaghetti di soia con pollo € 8,00
Spaghetti di soia saltati con *pollo e verdure



126 Spaghetti di soia con carne € 8,00
Spaghetti di soia saltati con carne, verdure e salsa piccante



Noodles



- 127

Noodles con verdure



Spaghetti di riso saltati con verdure e uovo

€ 7,00
- 128

Noodles con gamberi



Spaghetti di riso saltati con *gamberi, verdure e uovo

€ 8,00
- 129

Noodles con pollo



Spaghetti di riso saltati con *pollo, verdure e uovo

€ 8,00



130 Gnocchi con verdure 
Gnocchi di riso saltati con verdure

€ 8,00

131 Gnocchi con gamberi   
Gnocchi di riso saltati con *gamberi e verdure

€ 9,00

Pasta

132 Yaki udon

€ 9,00





Spaghetti di grano saltati con *gamberi, verdure e uovo

133 Yaki soba

€ 9,00





Spaghetti di grano saraceno saltati con *gamberi, verdure e uovo

134 Ramen saltati

€ 7,00





Ramen saltati con verdure, salsa thai e uovo

Spaghetti vietnamiti



135 Fetuccine con verdure   € 8,00
Spaghetti vietnamiti saltati con verdure e uovo

136 Fetuccine con gamberi     € 8,00
Spaghetti vietnamiti saltati con *gamberi, verdure e uovo

Pollo



- 137

Bambù e funghi



*Pollo con bambù e funghi

€ 9,00
- 138

Mandorle



*Pollo alle mandorle

€ 9,00
- 139

Agrodolce



*Pollo in salsa agrodolce

€ 10,00
- 140

Piccante



*Pollo in salsa piccante

€ 9,00



141 Bambù e funghi 
*Vitello con bambù e funghi

€ 11,00

142 Piccante 
*Vitello in salsa piccante

€ 11,00

Gamberi



143	Gamberi sale e pepe *Gamberi sale e pepe	  	€ 12,00
144	Gamberi bambù e funghi *Gamberi bambù e funghi	  	€ 10,00
145	Gamberi in agrodolce *Gamberi in salsa agrodolce	  	€ 12,00
146	Gamberi piccanti *Gamberi e verdure in salsa piccante	  	€ 10,00



147 Bambù e funghi € 8,00
Verdure con funghi e bambù saltati

148 Verdure miste saltate € 8,00

149 Gelato fritto

€ 4,00



Pallina di gelato fritto

150 Mocchi 1 pz.

€ 1,50



Gusti: The verde, Mango, Cocco e Fragola



Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa



Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato



Crema di gusto di vaniglia con salsa di lampone e frutti di bosco ricoperti al caramello



Pan di Spagna inzuppato al caffè, profumato agli agrumi e cardamomo, crema al mascarpone e panna



Deliziosa crema all'uovo decorata con zucchero caramellato



Meringa farcita con crema al gusto di vaniglia



Sorbetto al limone



sakura

サクラ日本語グルメ

Bevande

BEVANDE (acqua - bibite - the)

Acqua naturale	cl. 0,75	€	3,00
Acqua frizzante	cl. 0,75	€	3,00
Bibite in lattina (Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite)	cl. 33	€	2,50
The caldo (verde, gelsomino)		€	3,00
The freddo in lattina (pesca, limone)	cl. 33	€	2,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Asahi	cl. 33	€	3,00
Asahi	cl. 50	€	4,50
Kirin	cl. 50	€	4,50
Sapporo	cl. 65	€	6,00
Tsingtao	cl. 64	€	4,50

DISTILLATI

Sakè bottiglia	cl. 30	€	5,00
Sakè piccolo (caldo)		€	3,00
Sakè grande (caldo)		€	6,00



ALLA SPINA

Coca cola piccola		€	2,50
Coca cola grande		€	4,00
Vino bianco	lt. 1	€	13,00
Vino bianco	lt. 0,5	€	7,00
Vino bianco	lt. 0,25	€	3,50
Prosecco	lt. 1	€	13,00
Prosecco	lt. 0,5	€	7,00
Prosecco	lt. 0,25	€	3,50

ALCOLICI

Digestivi	bicchiere	€	3,00
Grappe	bicchiere	€	2,50
Limoncello	bicchiere	€	2,50
Prugna	bicchiere	€	2,50
Liquirizia	bicchiere	€	2,50
Whiskey	bicchiere	€	4,00

CAFFETTERIA

Caffè	€	1,20
Caffè decaffeinato	€	1,80
Caffè orzo	€	1,80



sakura

サクラ日本語グルメ

Carta dei vini

BOLLICINE

Prosecco Treviso DOC	Borgo Mulino	cl. 0,75	€ 17,00
Prosecco Valdobbiadene DOCG	Borgo Mulino	cl. 0,75	€ 20,00
Spumante Franciacorta Brut DOCG	Contadi Castaldi	cl. 0,75	€ 30,00

VINI BIANCHI

Falanghina	Dannio Fosso degli angeli	cl. 0,75	€ 16,00
Pinot grigio DOC	Butussi	cl. 0,75	€ 20,00
Friulano Collio DOC	Muzic	cl. 0,75	€ 19,00
Souvignon Collio DOC	Muzic	cl. 0,75	€ 19,00
Sharis IGT	Felluga	cl. 0,75	€ 22,00
Ribolla gialla	Vinnae Jerman	cl. 0,75	€ 20,00

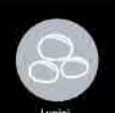
VINI ROSSI

Merlot Isonzo DOC	Carlo di pradis	cl. 0,75	€ 18,00
Pinot nero DOC	Petter Zemmer	cl. 0,75	€ 20,00
Cabernet sauvignon IGT	Neris	cl. 0,75	€ 22,00

ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"
All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

 Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	 Frutta a guscio Frutts a gusciu Fruit in shell	Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 Crostacei Crustaceans	Crostacei e prodotti a base di crostacei	 Sedano Sedano Celery	Sedano e prodotti a base di sedano
 Uova Eggs	Uova e prodotti a base di uova	 Senape Mustard	Senape e prodotti a base di senape
 Pesce Fish	Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	 Semi di sesamo Sesame seeds	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 Arachidi Peanuts	Arachidi e prodotti a base di arachidi	 Solfiti Sulphites	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
 Soia Soy	Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	 Lupini Lupine	Lupini e prodotti a base di lupini
 Latte e lattosio Milk and lactose	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattolo	 Molluschi Molluscs	Molluschi e prodotti a base di molluschi

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.
The preparation of all served products takes place in our kitchen, therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(*) (🐟) Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
(*) (🐟) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (*) (🥶) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Dishes labeled with (*) (🥶) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.

(🌈) Avvertenza: contiene coloranti che possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini
Warning: contains dyes that can negatively affect the activity and attention of children