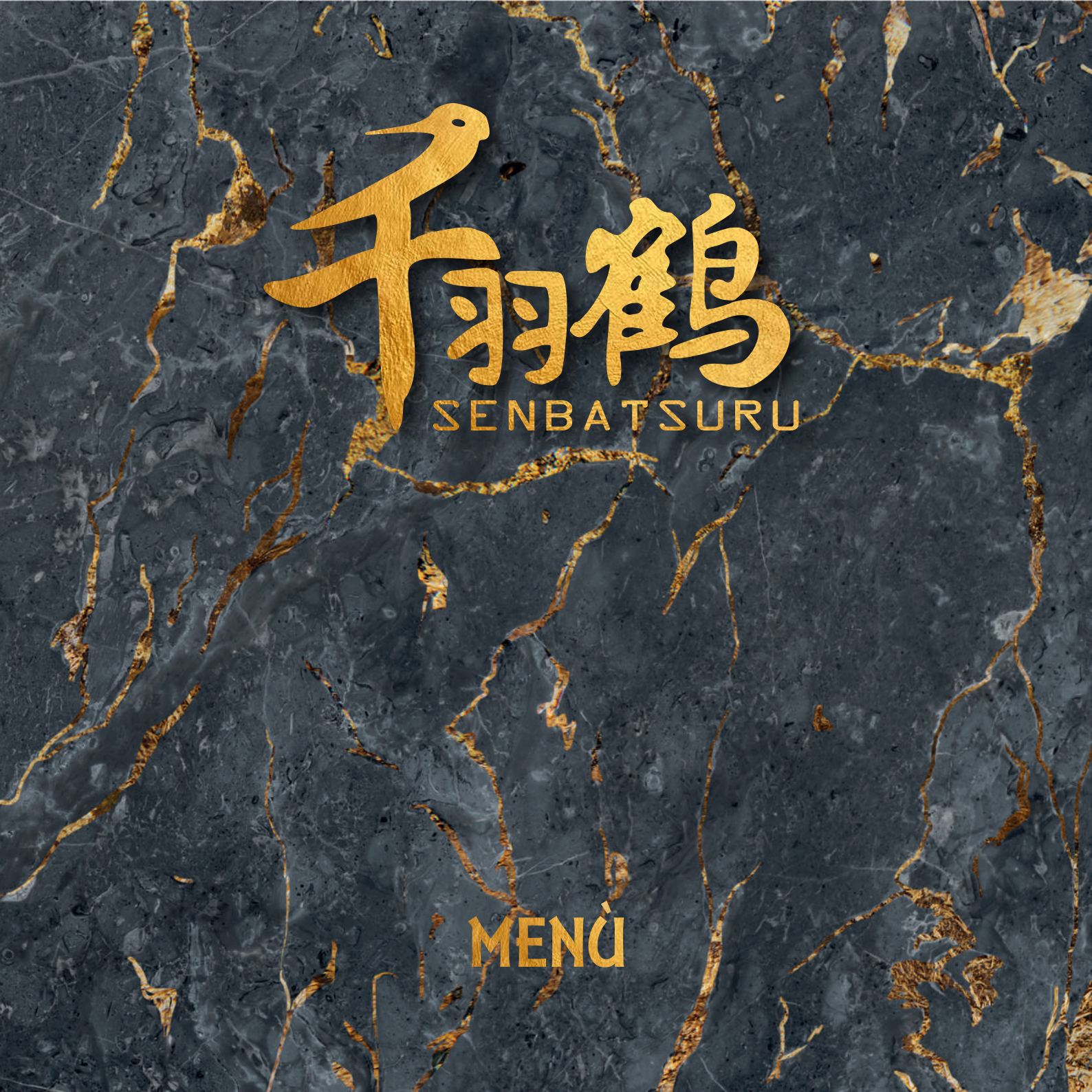




# 千羽鶴

SENBATSURU

MENÚ



# MENÙ PRANZO

## ALL YOU CAN EAT

### €13,90

### €15,90

DA LUNEDÌ A GIOVEDÌ

VENERDÌ, SABATO, DOMENICA,  
PREFESTIVI E FESTIVI

(ESCLUSI BEVANDE E DOLCI)

COPERTO € 2,00

BAMBINI FINO A 130 CM

DA LUNEDÌ A GIOVEDÌ ESCLUSO FESTIVI € 8,00

VENERDÌ, SABATO, DOMENICA, PREFESTIVI E FESTIVI € 10,00

- La formula ALL YOU CAN EAT è disponibile solo se aderisce tutto il tavolo.
- Eventuali piatti ordinati e non consumati verranno conteggiati a parte con la possibilità di asporto.
- Prima di ordinare nuovi piatti occorre terminare quelli già serviti;
- vi consigliamo di iniziare con un ordine di massimo 5 piatti, è possibile effettuare più ordini.
- I piatti segnati con la ★ possono essere ordinati 1 sola volta a testa.



# LISTA ALLERGENI



Cereali contenenti  
Glutine



Semi di  
Sesamo



Frutta a  
Guscio



Crostacei



Uova



Pesce



Senape



Latte



Sedano



Arachidi



Soia



Molluschi



Lupini



Anidride solforosa e solfiti

**Se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia. I vini e le bevande possono contenere solfiti.**

**Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (\*), potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.**

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto e trattato a bonifica preventiva conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.**

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.**

-----

If you have allergies or intolerances please ask about our food and our drinks.

We are prepared to advise you in the best way. All dishes may have traces of sesame or soy. The wines and drinks may contain sulfites.

Some ingredients of our dishes, marked with an asterisk (\*), may have been frozen or fresh and frozen purchased from us with chiller for optimum storage in compliance with health regulations.

The fish intended to be consumed raw or almost raw and treated was subjected to reclamation preventive consistent with the



# ANTIPASTI/APPETIZERS

**1. MISO SHIRU** **3.50**  
Zuppetta di soia con tofu, cipollotti e alghe wakame  
Miso soup with tofu, spring onions and seaweed

**2. EDAMAME** **4.00**  
Fagioli di Soia lessati e salati/Boiled soy beans

**3. HARUMAKI (2 pz)** **3.50**  
Involtino vegetariano/Vegetables roll

**4. GYOZA\*** **4.00**  
Ravioli di carne al vapore/Steamed meat dumplings

**6. PANE AL VAPORE** **3.00**  
Steamed bread

**7. HIYAYAKKO** **4.00**  
Tofu al naturale con cipollotti e salsa di soia  
Tofu with spring onions and soy sauce

**10. PATATINE FRITTE/Fries** **3.50**

**★ 30. TORTINO DI RISO VENERE CON TARTARE DI SALMONE** **12.00**

Riso venere, tartare di salmone, avocado, philadelphia e salsa ponzu piccante  
Salmon tartare, black rice, avocado, philadelphia and spicy ponzu sauce

**194. TORI KARAAGE** **7.00**  
Bocconcini di pollo fritto/Breaded fried chicken

**195. GAMBERETTI FRITTI\*** **10.00**  
Fried shrimps

**196. SHAKE FRITTO** **9.00**  
Bastoncini di salmone fritti  
Fried salmon stick





# INSALATE/SALADS

## 15. WAKAME SUONOMO

Alghe sottaceto/Pickled seaweed

4.50

## 16. TAKO SU\*

Alghe, cetrioli e polpo con aceto di riso  
Seaweed, cucumber and vinegar

6.50

## 18. YASAI SALAD

Insalata fresca/fresh salad

5.50

## 19. GYOKAI SALAD

Insalata con sashimi di salmone  
Salad with salmon sashimi

7.00



15



45

# NIGIRI

FETTE DI PESCE SU BACCONCINI DI RISO MARINATO/RAW FISH ON MARINATED RICE BALLS (2 PEZZI/2 PIECES)

## 45. NIGIRI SHAKE

Salmone/Salmon

3.50

## 46. NIGIRI MAGURO

Tonno/Tuna

4.00

## 47. NIGIRI SUZUKI

Pesce bianco/White fish

4.00

## 55. NIGIRI MISTO (8 PZ.)

Mix of nigiri

10.00



# URAMAKI

ROLL CON RISO ESTERNO/ROLLS WITH EXTERNAL RICE (8 PEZZI/8 PIECES)

## 60. URAMAKI CALIFORNIA\*

8.00

Surimi, avocado, sesamo e maionese/Surimi, avocado, sesam and mayonnaise

## 62. URAMAKI SALMONE E AVOCADO

8.00

Salmone, maionese, avocado e tobiko/Salmon, mayonnaise, avocado, tobiko

## 63. URAMAKI PHILADELPHIA

8.00

Salmone, philadelphia, avocado e sesamo/Salmon, philadelphia, avocado, sesame

## 66. URAMAKI TONNO E AVOCADO

10.00

Tonno, maionese, avocado e tobiko/Tuna, mayonnaise, avocado, tobiko

## 69. URAMAKI SPICY SALMON

8.00

Salmone grigliato, maionese, sesamo, salsa  
piccante e pesce essiccato

Grilled salmon, mayonnaise, sesame, chilly sauce and dried fish

## 70. URAMAKI SPICY TUNA

9.00

Tonno grigliato, maionese, sesamo, salsa  
piccante e pesce essiccato

Grilled tuna, mayonnaise, sesame, chilly sauce and dried fish

## 71. URAMAKI EBITEN

11.00

Gambero in tempura, philadelphia, con  
sopra salmone, tempura in pastella e salsa teriyaki

Fried prawn, philadelphia, above salmon, tempura batter and teriyaki sauce

60



62



71





**74. HOT TIGER ROLL**

**10.00**

Salmone fritto, philadelphia, tempura in pastella e salsa teriyaki  
Fried salmon, philadelphia, tempura batter and teriyaki sauce

**81. URAMAKI SPECIAL**

**7.00**

Tonno, salmone, avocado, philadelphia e mandorle  
Tuna, salmon, avocado, Philadelphia and almonds

**85. URAMAKI YASAI**

**7.00**

Avocado, cetrioli e sesamo/Avocado, cucumber and sesame

**87. BLACK VEGGY ROLL**

**8.50**

Riso venere, avocado, cetrioli, insalata e granella di pistacchio  
Black rice, avocado, cucumber, lettuce and chopped pistachio

**95. BLACK SALMON**

**10.00**

Riso Venere. salmone, avocado, granella di pistacchio e philadelphia  
Black rice, salmon, avocado, chopped pistachio and Philadelphia

**96. BLACK SPICY SALMON**

**10.00**

Riso Venere, salmone, maionese piccante, cipolla fritta, avocado  
Black rice, salmon, spicy mayonnaise, fried onion and avocado



68



95



87



# HOSOMAKI

ROLL PICCOLO CON ALGA ESTERNA  
SMALL ROLL WITH EXTERNAL SEAWEED (8 PEZZI/8 PIECES)

- |                                 |      |
|---------------------------------|------|
| 110. KAPPA MAKI                 | 3.50 |
| Cetriolo/Cucumber               |      |
| 111. AVOCADO MAKI               | 3.50 |
| Avocado                         |      |
| 112. KANI MAKI                  | 5.00 |
| Surimi/Surimi                   |      |
| 113. SHAKE MAKI                 | 5.00 |
| Salmone/Salmon                  |      |
| 114. TEKKA MAKI                 | 6.00 |
| Tonno/Tuna                      |      |
| 115. EBI MAKI*                  | 5.00 |
| Gamberi/Shrimps                 |      |
| 116. HOSO MAKI                  | 5.00 |
| Salmone e tonno/Salmon and tuna |      |



113

127

# TEMAKI

CONO D'ALGA FARCITO  
STUFFED SEAWEED CONES (1 PEZZO/1 PIECE)

- |                                                                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 125. CONO VEGGY                                                                                                     | 4.00 |
| Avocado, insalata e cetrioli<br>Avocado, lettuce and cucumber                                                       |      |
| 126. CONO CALIFORNIA*                                                                                               | 4.00 |
| Surimi, avocado, insalata e maionese<br>Surimi, avocado, lettuce and mayonnaise                                     |      |
| 127. CONO SALMONE AVOCADO                                                                                           | 4.00 |
| Salmone, avocado, insalata e maionese<br>Salmon, avocado, lettuce and mayonnaise                                    |      |
| 128. CONO TONNO AVOCADO                                                                                             | 4.50 |
| Tonno, avocado, insalata e maionese<br>Tuna, avocado, lettuce and mayonnaise                                        |      |
| 129. CONO SPICY SALMON                                                                                              | 5.50 |
| Salmone cotto, insalata, maionese e<br>salsa piccante<br>Cooked salmon, lettuce mayonnaise and spicy sauce          |      |
| 130. CONO SPICY TUNA                                                                                                | 5.50 |
| Tonno Cotto, insalata, maionese e<br>salsa piccante<br>Grilled tuna, lettuce mayonnaise and chilly sauce            |      |
| 131. CONO EBITEN                                                                                                    | 5.50 |
| Gambero in tempura, insalata,<br>maionese e salsa teriyaki<br>Tempura prawn, lettuce, mayonnaise and teriyaki sauce |      |



# SUSHI & SASHIMI

## 35. SUSHI MISTO

Mixed sushi

16.00

## 150. SASHIMI SALMONE

Salmon

13.00

## 153. SASHIMI MISTO

Mixed sashimi

16.00



35



161

## POKÈ

### 160. VEGETARIANO POKÈ

8.00

Ciotola di riso, wakame, cetriolo, avocado, carote, sesamo, mandorle e salsa agro piccante  
Rice bowl, wakame, cucumber, avocado, carrots, sesame, almond and sweet spicy sauce

### 161. SALMON POKÈ

12.00

Ciotola di riso, tartare di salmone, wakame, sesamo avocado, carote, granelli di tempura e salsa teriyaki  
Rice bowl, salmon tartar, wakame, sesame, avocado, carrots, tempura batter and teriyaki sauce



# RISO

## RICE

**165. RISO BIANCO AL VAPORE**

Steamed rice

**2.00**

**166. YASAI YAKIMESHI**

Riso saltato con uova e verdure

Sautéed rice with egg and vegetables

**6.50**

166

**167. SHAKE YAKIMESHI**

Riso saltato con salmone e verdure

Fried rice with salmon and vegetables

**7.00**

**169. EBI YAKIMESHI**

Riso saltato con gamberi, uova e verdure

Fried rice with shrimps, eggs and vegetables

**8.00**

**170. KAISER YAKIMESHI**

Riso saltato con uova,  
verdure e frutti di mare

Sautéed rice with egg, vegetables and sea food

**8.50**

**171. TORI YAKIMESHI**

Riso saltato con pollo e verdure

Fried rice with chicken and vegetables

**7.00**





# PASTA

## 172. YASAI UDON

Spaghetti giapponesi saltati con verdure  
Fried japanese udon with vegetables

7.00

172

## 173. EBI UDON

Spaghetti giapponesi saltati con gamberi e verdure  
Fried japanese udon with shrimps and vegetables

8.00

## 174. YAKI UDON

Spaghetti giapponesi saltati con verdure e frutti di mare  
Sautéed udon with vegetables and seafood

9.00

## 175. WAKAME UDON IN BRODO

Spaghetti giapponesi con zuppa di alghe ed cipollotti  
Japanese udon with soup, seaweed and spring onions

6.00

## 176. RAMEN

Ramen all'uovo con brodo di gamberi leggermente pepato e verdure  
Eggs ramen with peppered shrimps soup and vegetables

5.50

## 177. SPAGHETTI DI SOIA PICCANTE AI FRUTTI DI MARE

Spicy glass noodles with seafood

7.50

## 178. SPAGHETTI DI RISO AI GAMBERI\*

Rice noodles with shrimps and vegetables

7.50

## 179. SPAGHETTI DI RISO AI FRUTTI DI MARE

Rice noodles with seafood and vegetables

7.50





# DONBURI

RISO ACCOMPAGNATO DA VERDURE, SALSA TERIYAKI E INGREDIENTI A VOSTRA SCELTA  
RICE WITH VEGETABLES, TERIYAKI SAUCE AND INGREDIENTS OF YOUR OWN CHOICE

|                                                                  |             |
|------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>200. DONBURI ALLE VERDURE</b><br>Vegetables                   | <b>4.50</b> |
| <b>201. DONBURI AL POLLO</b><br>Chicken                          | <b>7.00</b> |
| <b>202. DONBURI AL MANZO</b><br>Beef                             | <b>7.50</b> |
| <b>203. DONBURI AI GAMBERI*</b><br>Shrimps                       | <b>8.00</b> |
| <b>204. DONBURI AL SALMONE</b><br>Salmon                         | <b>8.50</b> |
| <b>205. DONBURI CON POLLO E GAMBERI*</b><br>Chicken and shrimps  | <b>8.50</b> |
| <b>206. DONBURI CON POLLO E MANZO</b><br>Chicken and beef        | <b>8.50</b> |
| <b>207. DONBURI CON GAMBERI* E SALMONE</b><br>Shrimps and salmon | <b>8.50</b> |





# NOODLES

SPAGHETTI DI GRANO GIAPPONESI ALLA PIASTRA ACCOMPAGNATI DA VERDURE, SALSA TERIYAKI  
E INGREDIENTI A VOSTRA SCELTA

JAPANESE SPAGHETTI WITH VEGETABLES, TERIYAKI SAUCE AND INGREDIENTS OF YOUR OWN CHOICE



**210. NOODLE ALLE VERDURE** 5.00  
Vegetables

**211. NOODLE AL POLLO** 7.50  
Chicken

**212. NOODLE AL MANZO** 8.00  
Beef

**213. NOODLE AI GAMBERI\*** 8.50  
Shrimps

**214. NOODLE AL SALMONE** 9.00  
Salmon

**215. NOODLE CON POLLO E GAMBERI\*** 9.00  
Chicken and shrimps

**216. NOODLE CON MANZO E GAMBERI\*** 9.00  
Beef and shrimps

**217. NOODLE CON GAMBERI E SALMONE** 9.00  
Shrimps and salmon



# TEPPANYAKI

PIATTI ALLA PIASTRA/GRILLED DISHES

★ **181. YAKI SHAKE** 8.00  
Salmone alla piastra con salsa teriyaki  
grilled salmon with teriyaki sauce

★ **182. YAKI MAGURO** 9.00  
Tonno alla piastra con salsa teriyaki  
grilled tuna with teriyaki sauce

**186. TEPPAN YASAI** 5.00  
Verdure saltate in padella/sautéed vegetables

**220. TEPPANYAKI SALMONE** 8.00  
Salmone alla piastra/grilled salmon

★ **221. TEPPANYAKI TONNO** 9.00  
Tonno alla piastra/grilled tuna

★ **223. SPIEDINI DI GAMBERI ALLA PIASTRA\*** 7.00  
Grilled shrimps skewers

**224. SPIEDINI DI POLLO ALLA PIASTRA\*** 7.00  
Grilled chicken skewers



223



224

182



# DOLCI

## DESSERTS

### ANANAS FRESCO

Fresh pineapple

4.00

### DOLCE GIAPPONESE

Crepes con crema di fagioli rossi, gelato alla crema, caramello, panna e granella di nocciole

Crepe with red bean cream, ice-cream, whipped cream, caramel and chopped hazelnuts

5.00

### DORAYAKI FAGIOLI ROSSI (Con gelato)

5.00



### MOCHI GELATO

(tè verde/cioccolato/sesamo/mango/cocco/vaniglia)

Mochi ice-cream (green tea/chocolate/sesame/mango/coconut/vanilla)

2.50

6.00

1 Pz.

3 Pz.



### GELATO AL TÈ VERDE

Green tea ice-cream

3.50

### SUSHI DESSERT

Semifreddo con quattro gusti alla frutta

Semifreddo with four fruit flavors

4.00

### TIRAMISÙ AL CAFFÈ

5.00

### TIRAMISÙ AL MATCHA TÈ VERDE

5.00





**SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON GELATO E PANNA**

Chocolate soufflé with ice-cream and whipped cream

5.00

**PROFITTEROL**

4.00

**SCRIGNO CON MELE E MANDORLE**

Apple and almonds pie

4.00



**SEMIFREDDO AL PISTACCHIO**

Pistachio parfait

5.00



**SORBETTO AL LIMONE**

Lemon sorbet

3.00

**SALAME AL CIOCCOLATO**

Chocolate dessert

4.00



**TORTA CIOCCOLONA**

Torta al cioccolato fondente 65%, servita calda con una pallina di gelato alla crema

Chocolate cake with ice-cream

5.00



**TORTA DI NOCCIOLA**

Torta alla nocciola trilobata IGP 45%, servita con una pallina di gelato alla crema

Hazelnut cake with ice-cream

5.00

**TORTA MERINGATA**

Meringue cake

4.00





# SAKE

IL SAKÈ O SAKÉ È UNA BEVANDA ALCOLICA TIPICAMENTE GIAPPONESE OTTENUTA DA UN PROCESSO DI FERMENTAZIONE CHE COINVOLGE RISO, ACQUA E SPORE KOJI. PER QUESTO MOTIVO VIENE ANCHE CHIAMATO "VINO DI RISO". NON È CLASSIFICABILE TRA I DISTILLATI NÉ TRA I LIQUORI E COSTITUISCE UNA CATEGORIA A PARTE.

**SAKE CALDO IN CARAFFA**

**4.00**

**SAKE CALDO O FREDDO ALLA PRUGNA**

**4.00**

Hakutsuru **"Draft Sake"** viene fatto invecchiare dopo la fermentazione per un mese a 5° C prima dell'imbottigliamento, in questo modo questo sake mantiene la sua raffinata freschezza. Si caratterizza per il suo gusto fresco e liscio.

ALC. 14.0% VOL.

€10.00



300ml bottle

Questo sake ha vinto il sigillo "Superior Taste Award" con 3 stelle, il più alto riconoscimento concesso dalla International Taste & Quality Institute (ITQI). Sake prodotto con riso Yamadanishiki, riso unico nel suo genere dalle estreme peculiarità, il miglior tipo di riso esistente in Giappone, prodotto nella prefettura di Hyogo, Sake dal carattere secco.

ALC. 14.5% VOL.

€11.00



300ml bottle

Utilizzando solo i migliori chicchi di riso e la famosa acqua di sorgente naturale di Nada "Miyamizu" il sake Junmai Ginjo viene prodotto con cura meticolosa e metodo tradizionale. Questo sake con un profumo floreale e di una morbidezza setosa ben bilanciata.

ALC. 14.5% VOL.

€12.00



300ml bottle

**Tokusen** significa "selezione speciale". Questo sake di qualità premium ha un aroma di daiginjo (sake di alta qualità) che non evapora lentamente. Il gusto iniziale è di frutta autunnale, ma questo si scioglie rapidamente sulla lingua e termina con una nota finale dolce e morbida.

ALC. 16.0% VOL.

€18.00



500ml bottle

Hakutsuru **"Draft Sake"** viene fatto invecchiare dopo la fermentazione per un mese a 5° C prima dell'imbottigliamento, in questo modo questo sake mantiene la sua raffinata freschezza. Si caratterizza per il suo gusto fresco e liscio.

ALC. 14.0% VOL.

€6.00



180ml bottle

**Tanrei Junmai** è l'ultima Junmai-shu della casa Hakutsuru. Utilizzando il miglior riso e l'acqua pura della sorgente naturale del monte Rokko a Kobe, viene fatto fermentare con la tecnica unica di Hakutsuru il "Keikai-t-sukuri". Esso è caratterizzato da un gusto morbido e semi-secco.

ALC. 13.5% VOL.

€6.00



180ml bottle

**SAYURI** creato per rappresentare la grazia del Giappone, utilizzando solo riso selezionato e riso Koji. Questo nigori sake viene prodotto con cura meticolosa usando acqua di sorgente naturale del monte Rokko a Kobe, ha un aroma rinfrescante e dolce con un retrogusto liscio.

ALC. 12.5% VOL.

€12.00



300ml bottle

**AWAYUKI** sake, affettuosamente conosciuto come "neve frizzante", è leggermente dolce e frizzante, perfetto per la condivisione o solo per te! Sentori delicati di cetriolo, pesca e marshmallows, rendono questa bevanda irresistibile per combattere il caldo estivo.

ALC. 5.5% VOL.

€12.50



300ml bottle



## ANALCOLICI

SOFT DRINKS

|                            |      |
|----------------------------|------|
| ACQUA 500ML PLASTICA       | 1.80 |
| ACQUA 750ML VETRO          | 3.00 |
| COCA COLA / COCA COLA ZERO | 3.00 |
| FANTA                      | 3.00 |
| SPRITE                     | 3.00 |
| THE PESCA / LIMONE         | 3.50 |

## VINO SFUSO

BULK WINE

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| BIANCO FERMO 1/4L           | 3.50 |
| BIANCO FRIZZANTE 1/4L       | 3.50 |
| ROSSO 1/4L                  | 3.50 |
| BIANCO FERMO 1/2L           | 6.00 |
| BIANCO FRIZZANTE 1/2L       | 6.00 |
| ROSSO 1/2L                  | 6.00 |
| CALICE DI VINO DA BOTTIGLIA | 4.00 |

## TÈ & CAFFÈ

TEA AND COFFEE

|               |      |
|---------------|------|
| TÈ VERDE      | 3.00 |
| TÈ GELSOMINO  | 3.00 |
| TÈ GIAPPONESE | 3.50 |
| CAFFÈ         | 1.50 |
| CAFFÈ DEC     | 1.80 |
| CAFFÈ ORZO    | 1.80 |
| CAFFÈ GINSENG | 1.80 |

## BIRRE

BEERS

|                |      |
|----------------|------|
| ASAHI 330ml    | 4.00 |
| ASAHI 500ml    | 5.50 |
| KIRIN 330ml    | 4.00 |
| KIRIN 500ml    | 5.50 |
| SAPORO 330ml   | 4.00 |
| SAPORO 500ml   | 5.50 |
| SAPORO 650ml   | 7.50 |
| HEINEKEN 330ml | 3.50 |
| HEINEKEN 660ml | 5.00 |

## LIQUORI

LIQUOR

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| LIMONCELLO                       | 3.50 |
| MIRTO<br>MYRTLE                  | 3.50 |
| AMARI/BITTERS                    | 3.50 |
| WHISKY                           | 5.00 |
| LIQUORE DI PRUGNA<br>PLUM LIQUOR | 3.50 |
| GRAPPA<br>BIANCA/GIALLA/MOSCATO  | 3.50 |
| GRAPPA GIAPPONESE                | 3.50 |
| GRAPPA ROSA                      | 3.50 |
| GRAPPA RISO                      | 3.50 |
| GRAPPA BAMBÙ                     | 3.50 |
| GRAPPA GINSENG                   | 3.50 |



# VINI BIANCHI

WHITE WINE

## ROERO ARNEIS DOCG "RECIT"

Monchiero Carbone (Piemonte)

16,00

## ERBALUCE DI CALUSO DOCG

Cantina della Serra (Piemonte)

14,00

## PINOT NERO FRIZZANTE

"VITI DI LUNA" DOC

Cantine Francesco Montagna (Lombardia)

13,50

## GEWURZTRAMINER DOC

Kossler (Alto adige)

19,00

## MULLER THURGAU DOC

Kossler (Alto adige)

18,00

## SAUVIGNON DOC

Kossler (Alto adige)

19,00

## GRECO DI TUFO DOCG

Cantina monaci (Campania)

19,00

## FIANO D'AVELLINO DOCG

Cantina Monaci (Campania)

20,00

## FALANGHINA BENEVENTANO DOC

Cantina Monaci (Campania)

17,00

## CATARRATTO DOC VINO BIOLOGICO

"TERRE SICILIANE"

Principi di Spadafora (Sicilia)

16,00

## VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Audarya (Sardegna)

17,00

# VINI ROSSI

RED WINE

## BARBARESCO DOCG "VALLEGRANDE"

Ca' del Baio (Piemonte)

38,00

## LANGHE NEBBIOLO DOC "REGRET"

Monchiero Carbone (Piemonte)

17,00

## PRINCIPE N IGP VINO BIOLOGICO

"TERRE SICILIANE"

Principi di Spadafora (Sicilia)

15,00

## BARBERA D'ALBA DOC "PELISA"

Monchiero carbone (Piemonte)

16,00

## LANGHE DOLCETTO DOC

Roagna (Piemonte)

13,00



# VINI ROSATI

ROSE WINE

## ROSATO FERMO

Monchiero Carbone (Piemonte)

14,00

## PINOT NERO ROSE'

"VITI DI LUNA" FRIZZANTE

Cantine Francesco Montagna (Lombardia)

13,00

# CHAMPAGNE & PROSECCO

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY "COLBELO"

Merotto (Veneto)

18,00

## PROSECCO DOC EXTRA DRY TREVISO

Vinicola Serena (Conegliano)

15,00

## SPUMANTE BRUT ROSE' "GRANI DI NERO"

Merotto (Veneto)

18,00

## CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR BRUT

Francia (Champagne)

52,00

## FRANCIACORTA BRUT

San Cristoforo (Lombardia)

30,00