

# MENU SERALE

ALL YOU CAN EAT

€ 23,90

Bambini con altezza inferiore a 120 cm. € 13,90

Children less than 120 cm tall € 13,90

Il cibo avanzato non può essere portato a casa, e va pagato al prezzo di listino.

Sono escluse bevande, caffè, liquori, dolci e le richieste fuori lista.

The uneaten food can't be brought at home, and must be paid at list price.

Drinks, coffee, liqueurs, sweets, and requests off the list are excluded.

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

## 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:

 <p><b>Cereali contenenti glutine</b> Cereals containing gluten</p>	 <p><b>Frutta a guscio</b> Fruit in shell</p>
 <p><b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei</p>	 <p><b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano</p>
 <p><b>Uova</b> e prodotti a base di uova</p>	 <p><b>Senape</b> e prodotti a base di senape</p>
 <p><b>Pesce e prodotti a base di pesce</b> 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</p>	 <p><b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo</p>
 <p><b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi</p>	 <p><b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro</b> in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p>
 <p><b>Soia e prodotti a base di soia</b> 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</p>	 <p><b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini</p>
 <p><b>Latte e lattosio</b> Milk and lactose</p>	 <p><b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi</p>

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 ad 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.



## MENÙ special selection



### SO SPECIAL SELECTION

Una selezione delle nostre migliori creazioni, studiate nei minimi dettagli, con estrema attenzione ad ogni particolare, dalla cura dell'estetica al rispetto incondizionato della materia prima e all'assoluta qualità del cibo.

Un piatto del menù SO SPECIAL SELECTION viene offerto insieme al menù serale, mentre eventuali ordini successivi dovranno essere pagati al prezzo di listino.

S01

**Carpaccio misto**

carpaccio di °salmone, °tonno e °branzino condito salsa ponzu



€ 12,00

S02

**Carpaccio misto scottato**

carpaccio di °salmone, °tonno, °branzino e \*gamberi, scottato e condito salsa ponzu



€ 13,00

S03

**Sake wakame**

°salmone scottato, con \*alghe wakame



€ 6,00

S04

**Maguro wakame**

°tonno scottato con \*alghe wakame



€ 7,00

S05

## Salmon roll

roll di °salmon scottato, con mango, salsa teriyaki e semi di sesamo



€ 7,00

S06

## Gunkan fire

bocconcino di riso avvolti con °salmon, guarniti con tartare di °salmon serviti in una fiammeggiante coreografia



€ 10,00

pag. 6

Exsotic scampi  
sashimi di \*scampi con salsa di soia e passion fruit

S07



€ 6,00

S08

## Gamberi rossi

\*gamberi rossi di Mazara del Vallo con salsa soia



€ 6,00

pag. 7

S09

## Double tartare

tartare di °salmone, °branzino, \*gamberi e avocado, con tobiko sesamo e salsa ponzu



€ 9,00

S10

## Capesante dello chef

\*capesante cotte al vapore, con salsa dello chef



€ 10,00

pag. 8

## Dim sum

degustazione di 3 \*gioza assortiti



S11



€ 6,00

pag. 9

# Antipasti



Crocante involtino con ripieno di verdure



Crocante involtino con ripieno di verdure e spaghetti di soia



Crocante involtino con ripieno di \*gamberi



Crocante sfoglia farcita con °pesce e gamberi



Chele di granchio impanate e fritte



Tortino farcito con carne e gamberi, impanato e fritto

# Antipasti



Tortino di patate fritto



Fragranti patatine fritte



Pane al latte farcito con crema all'uovo, cotto al vapore



Pane dolce al latte, cotto al vapore



Fagiolini di soia serviti nel loro baccello

# Antipasti

12 RAVIOLI DI VERDURE € 3,00



Ravioli di farina con ripieno di verdure, cotti al vapore

13 RAVIOLI DI CARNE € 3,00



Ravioli di farina con ripieno di carne, cotti al vapore

14 RAVIOLI DI CRISTALLO € 4,00



Ravioli cristallo con ripieno di \*gamberi

15 \*SHAO MAI € 3,50



Ravioli di farina con ripieno di carne e \*gamberi, cotti al vapore

16 POKER € 4,00



Degustazione di 4 ravioli misti

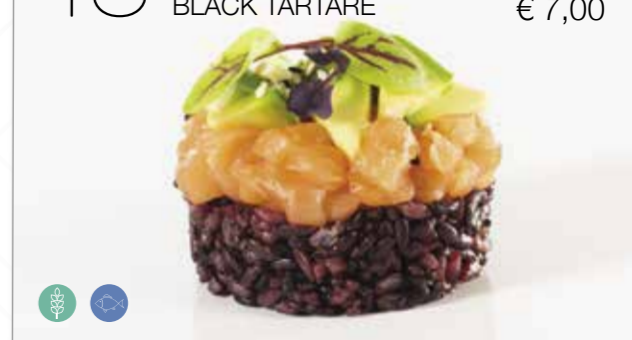
# Antipasti

17 SAKE TARTARE € 7,00



Tartare di °salmone su riso bianco guarnita con avocado e pasta kataifi

18 BLACK TARTARE € 7,00



Tartare di °salmone su riso venere, guarnita con avocado e pasta kataifi

19 SAKE SU € 6,00



°Salmone croccante con peperoni e salsa dello chef

20 TAKO SU € 6,00



Polpo e cetriolo con salsa dello chef

21 CARPACCIO DI SALMONE € 9,00



Carpaccio di °salmone condito con salsa ponzu

22 TAKO YAKI € 6,00



Morbide polpettine di \*polpo fritte, condite con maionese e teriyaki, guarnite con katsuobushi

# Insalate

23 \*GOMA WAKAME € 5,00



Insalata di alghe wakame condite con aceto di riso e aromi dal sapore dolce e leggermente piccante

24 \*WAKAME € 5,00



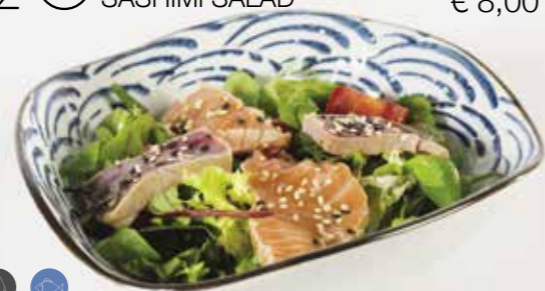
Alga wakame bruna al naturale, condita con salsa al sesamo

25 KAISEN SALAD € 8,00



Insalata verde con °pesce e \*gamberi

26 SASHIMI SALAD € 8,00



Insalata verde con fettine di °pesce crudo misto

27 MORIAWASE SALAD € 5,00



Insalata mista

28 FRUIT SALAD € 6,00



Insalata mista con frutta

# Gunkan

29 SO SPECIAL € 6,00



Bocconcini di riso avvolti con °salmone scottato, farciti con avocado, philadelphia e salsa mango

30 SPICY SALMON € 5,00



Bocconcini di riso avvolti con \*salmone, guarniti con tartare di \*salmone e salsa piccante

31 SPICY MAGURO € 6,00



Bocconcini di riso avvolti con \*tonno, guarniti con tartare di \*tonno e salsa piccante

32 TOBIKO € 6,00



Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con \*uova di pesce volante

33 ZUCCHINA € 5,00



Bocconcini di riso avvolti con zucchine, guarniti con tartare di \*gamberetti e maionese

# Hosomaki

34 SAKE € 4,50



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

35 MAGURO € 5,00



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

36 SUZUKI € 4,50



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °branzino

37 EBI € 5,00



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

38 AMAEBI € 5,00



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

39 TOBIKO € 5,00



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con \*uova di pesce volante

# Hosomaki

40 OSHINKO € 4,00



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con rapa gialla

41 CETRIOLO € 4,00



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

42 AVOCADO € 4,00



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

43 MANGO € 5,00



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con salmone, impanati, fritti e guarniti con philadelphia e mango

44 STRAWBERRY € 5,00



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con salmone, impanati, fritti e guarniti con philadelphia e fragole

# Uramaki



Roll di riso farciti con \*surimi, avocado e maionese



Roll di riso farciti con \*surimi, avocado, guarniti con °salmone



Roll di riso farciti con °salmone, avocado e philadelphia



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



Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con °tonno scottato



Roll di riso farciti con tartare di °salmone e tobiko, guarniti con maionese speziata

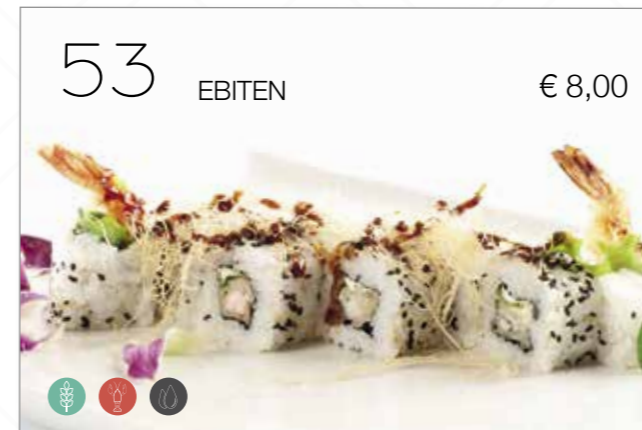
# Uramaki



Roll di riso farciti con tartare di °tonno e tobiko, guarniti con maionese speziata



Roll di riso farciti con \*gamberi crudi e salsa piccante, guarniti con tobiko



Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura e salsa dello chef



Roll di riso farciti con verdure miste



Roll di riso farciti con verdure miste, guarniti con avocado



Rettangoli di riso guarniti con avocado, salmone e pasta kataifi

# Uramaki



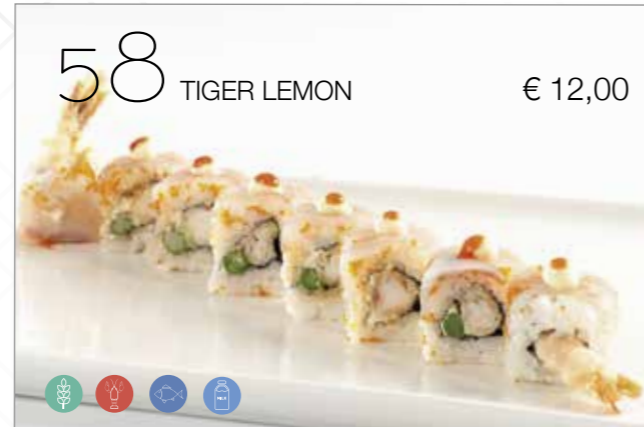
Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura, guarniti con sashimi di °pesce misto e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura, guarniti con avocado e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con °tonno cotto e pomodorini



Roll di riso farciti con tempura di \*gamberi e asparagi, guarniti con °salmone scottato, philadelphia, salsa al limone e salsa teriyaki

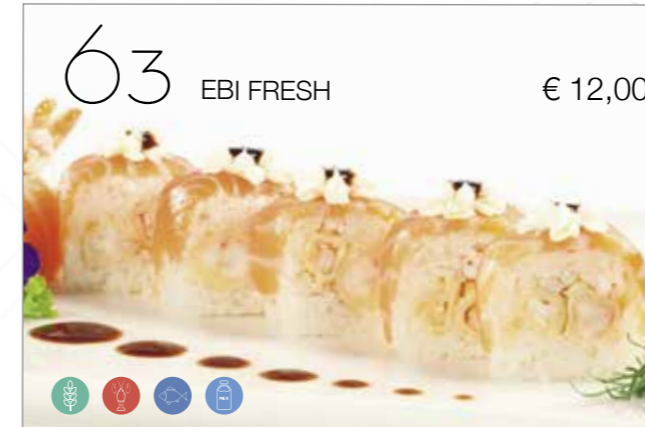


Roll di riso farciti con °salmone cotto, alga nori e guarniti con °branzino, tobiko, philadelphia e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con tonno e avocado

# Uramaki



Roll di riso farciti con tempura di \*gamberoni, guarniti con °salmone e philadelphia



Roll di riso farciti con °salmone e guarniti con mango e philadelphia



Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura, guarniti con °tonno e salsa al miele (leggermente piccante)



Roll di riso farciti con tartare di °salmone, guarniti con °salmone e philadelphia



Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura, guarniti con mango



Roll di riso farciti con tartare di °salmone, guarniti con °salmone scottato e salsa teriyaki

# Uramaki

69 FOIE GRAS € 13,00



Roll di riso farciti con °salmone cotto e philadelphia, guarniti con °salmone scottato, foie gras e salsa teriyaki

70 FRUIT € 10,00



Roll di riso farciti con frutta mista

71 CRISPY € 10,00



Roll di riso farciti con °salmone fritto e salsa teriyaki

72 FUSION STYLE €12,00



Roll di riso farciti con °salmone affumicato e philadelphia, guarniti con avocado e croccante di tempura

# Special roll

73 BLACK VULCAN € 10,00



Roll di riso venere farciti con tempura di \*gamberi e avocado, guarniti con philadelphia, mandorle e salsa teriyaki

74 BLACK SALMON € 10,00



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

75 BLACK SALMON PLUS € 12,00



Roll di riso venere farciti con °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone scottato e pistacchio

76 BLACK TIGER € 12,00



Roll di riso venere farciti con \*gamberi in tempura e philadelphia, guarniti con °salmone

77 BLACK EBITEN € 10,00



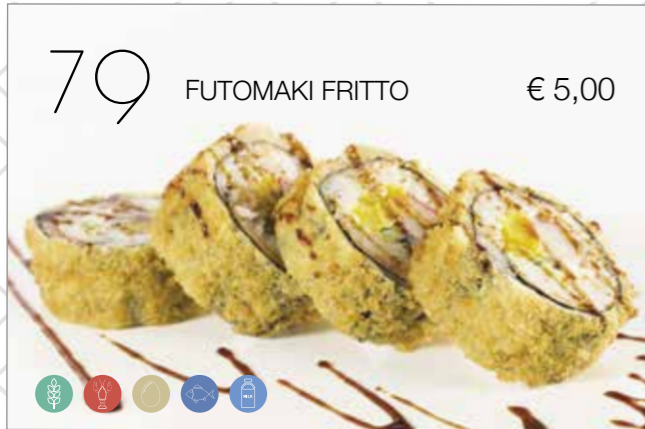
Roll di riso venere farciti con tempura di \*gamberi, guarniti con pasta kataifi e salsa teriyaki

78 SALMON CRUNCH €10,00



Roll di riso venere farciti con °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con scaglie di mandorle

# Futomaki 5 pz.



79 FUTOMAKI FRITTO € 5,00  
Grandi roll di riso fritti, avvolti con alga nori, farciti con °salmone, \*granchio, cetriolo, rapa gialla, maionese e philadelphia



81 FUTOMAKI FUMÈ € 5,00  
Grandi roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °salmone affumicato, rapa gialla, cetriolo e maionese



- 82 PINK ANGEL € 6,00  
avolto con sfoglia di soia farcito con \*gambero in tempura, avocado, philadelphia e salsa mango
- 83 SESAMO SPICY EBITEN € 6,00  
avolto con sfoglia di soia farcito con °salmone piccante \*gamberi in tempura e salsa mango
- 84 SESAMO BLACK SPICY SALMON € 6,00  
riso venere avvolto con sfoglia di soia farcito con °salmone piccante e salsa mango
- 85 SESAMO BLACK EBITEN € 6,00  
riso venere avvolto con sfoglia di soia farcito con \*gamberi in tempura, avocado, philadelphia e salsa mango

# Temaki



86 MAGURO € 6,00  
Cono di alga nori con riso, farcito con °tonno, avocado e maionese



88 SPICY SALMON € 5,00  
Cono di alga nori con riso, farcito con tartare di °salmone e salsa piccante



90 EBITEN € 5,00  
Cono di alga nori con riso, farcito con tempura di \*gamberoni e salsa dello chef



87 SAKE € 5,00  
Cono di alga nori con riso, farcito con °salmone, avocado e maionese



89 SPICY TUNA € 6,00  
Cono di alga nori con riso, farcito con tartare di °tonno e salsa piccante



91 CALIFORNIA €5,00  
Cono di alga nori con riso, farcito con \*surimi, avocado, cetriolo e maionese

## Onigiri



Q2 Polpetta di riso bianco farcita con °tonno € 6,00

Q3 Polpetta di riso bianco farcita con °salmone € 5,00

Q4 Polpetta di riso bianco farcita con °salmone piccante € 6,00



Q5 Polpetta di riso venere farcita con °tonno € 6,00

Q6 Polpetta di riso venere farcita con °salmone € 5,00

Q7 Polpetta di riso venere farcita con °salmone piccante € 6,00

## Sushi e Sashimi



98 SO PARTY 1

€ 15,00

4 sushi, 6 sashimi, 2 uramaki e 2 hosomaki



99 SO PARTY 2

€ 25,00

7 nigiri misti, 12 sashimi, 4 uramaki e 4 hosomaki

# Sashimi

100 SASHIMI MISTO 10 pz.

€ 12,00



# Sashimi e Sushi

101 SASHIMI DI SALMONE 6 pz.

€ 6,00



102 SUSHI MIX 8 nigiri misti

€ 10,00



# Nigiri



Polpettine di riso guarnite con °salmone



Polpettine di riso venere guarnite con °salmone



Polpettine di riso guarnite con °tonno



Polpettine di riso venere guarnite con °tonno

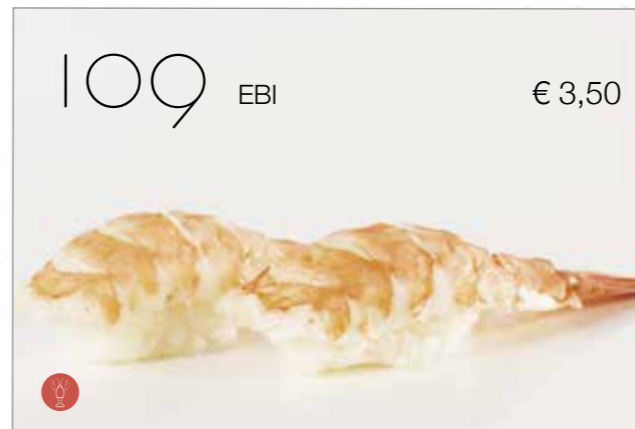


Polpettine di riso guarnite con °branzino



Polpettine di riso venere guarnite con °branzino

# Nigiri



Polpettine di riso guarnite con \*gambero cotto



Polpettine di riso guarnite con \*gambero crudo



Polpettine di riso guarnite con \*anguilla



Polpettine di riso guarnite con \*surimi



Polpettine di riso guarnite con avocado

## Nigiri fire

114 SALMON FIRE

€ 3,50



Polpettine di riso guarnite con °salmone scottato

115 BLACK TUNA FIRE

€ 4,00



Polpettine di riso venere guarnite con °tonno scottato

116 BLACK SALMON FIRE

€ 3,50



Polpettine di riso venere guarnite con °salmone scottato

## Tartare e Chirashi

117 TARTARE DI °SALMONE € 6,00



118 TARTARE DI °TONNO € 7,00



119 CHIRASHI MISTO

€ 10,00



Porzione di riso bianco con °pesce misto e avocado

120 CHIRASHI SALMONE € 9,00



Porzione di riso bianco con °salmone e avocado

121 CHIRASHI TONNO € 10,00



Porzione di riso bianco con °tonno e avocado

## Tataki

122 °SALMONE TATAKI 7pz.

€ 9,00



123 °TONNO TATAKI 7pz.

€ 10,00



## Zuppe

200 AGROPICCANTE € 3,00



Zuppa agropiccante, con tofu, uova e verdure

201 POLLO E MAIS € 3,00



Zuppa con pollo, mais e uova

202 MISO € 3,00



Zuppa con miso, tofu e alghe

203 OSUMASHI € 4,00



Zuppa con °pesce e \*gamberi

304 YAKIMESHI



- 300 GOHAN riso bianco cotto al vapore ..... € 2,00
- 301 RISO SALTATO con verdure ..... € 3,00
- 302 RISO SALTATO con \*gamberi ..... € 4,00
- 303 RISO ALLA CANTONESE riso saltato con uova, prosciutto e piselli ..... € 3,00
- 304 YAKIMESHI riso saltato con gamberi e verdure ..... € 6,00
- 305 RISO THAI con ananas e \*gamberetti e curry giallo ..... € 4,00
- 306 RISO AL CURRY con pollo ..... € 4,00
- 307 RISO SALTATO con °salmone ..... € 5,00
- 308 RISO ALLA SINGAPORIANA con \*gamberi e pollo e verdure ..... € 6,00

309 SPAGHETTI DI SOIA



- 309 SPAGHETTI DI SOIA con \*gamberi e verdure ..... € 4,50
- 310 SPAGHETTI DI SOIA con carne e verdure ..... € 4,50

312 TAGLIATELLE FRESCHE



- 311 TAGLIATELLE FRESCHE con verdure ..... € 4,00
- 312 TAGLIATELLE FRESCHE con \*gamberi e verdure ..... € 4,50

313 SPAGHETTI DI RISO THAI



- 313 SPAGHETTI DI RISO THAI con \*gamberi, verdure e salsa piccante ..... € 5,00
- 314 SPAGHETTI DI RISO con \*gamberi e verdure ..... € 4,50



315 SPAGHETTI CINESI SALTATI con \*gamberi e verdure ..... € 4,50



316 GNOCCHI DI COREANI con manzo ..... € 5,00

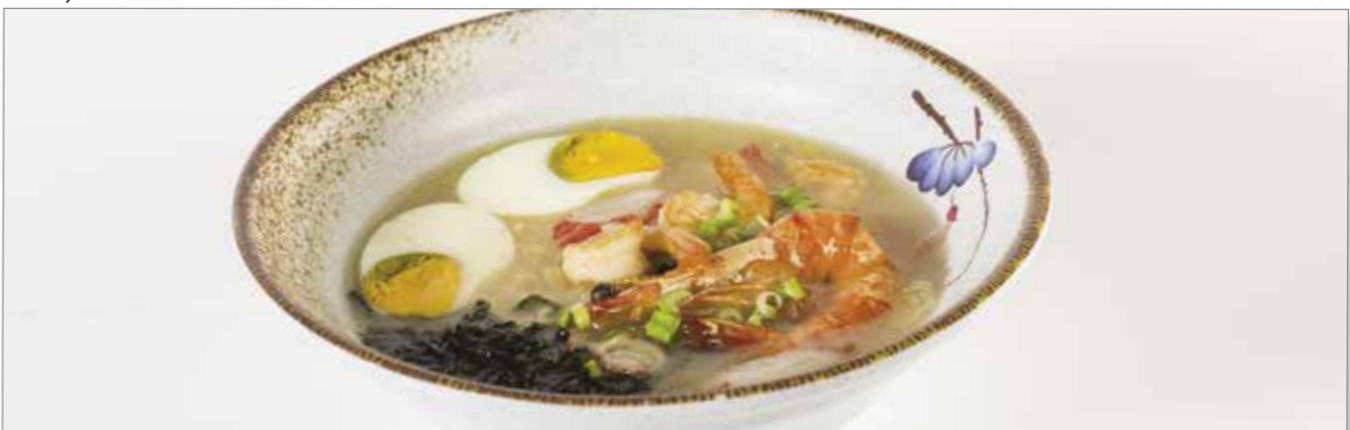


317 GNOCCHI CINESI CON FARINA DI RISO con verdure ..... € 5,00



318 YAKI SOBA

318 YAKI SOBA spaghetti di grano saraceno saltati con \*gamberi e verdure ..... € 7,00  
 319 YAKI UDON spaghetti di farina di frumento saltati con \*gamberi e verdure ..... € 7,00



320 RAMEN zuppa di pasta ramen con \*gamberi, uova e verdure ..... € 9,00



321 RAMEN zuppa di pasta ramen con carne, uova e verdure ..... € 8,00

# Gamberi

400 \*GAMBERETTI SALE E PEPE



€ 6,00

401 \*GAMBERETTI PICCANTI SALTATI



€ 6,00

402 \*GAMBERETTI THAI  
al curry giallo



€ 6,00

403 \*GAMBERETTI SALTATI  
con salsa al limone



€ 6,00

- 404 \*GAMBERETTI FRITTI ..... € 6,00
- 405 \*GAMBERETTI IN AGRODOLCE ..... € 6,00
- 406 \*GAMBERETTI IN SALSA THAI ..... € 6,00

# Pollo

407 POLLO FRITTO



€ 4,50

408 POLLO IN AGRODOLCE



€ 4,50

409 POLLO SALTATO  
al curry giallo € 4,50



410 POLLO SALTATO  
con salsa al limone € 4,50

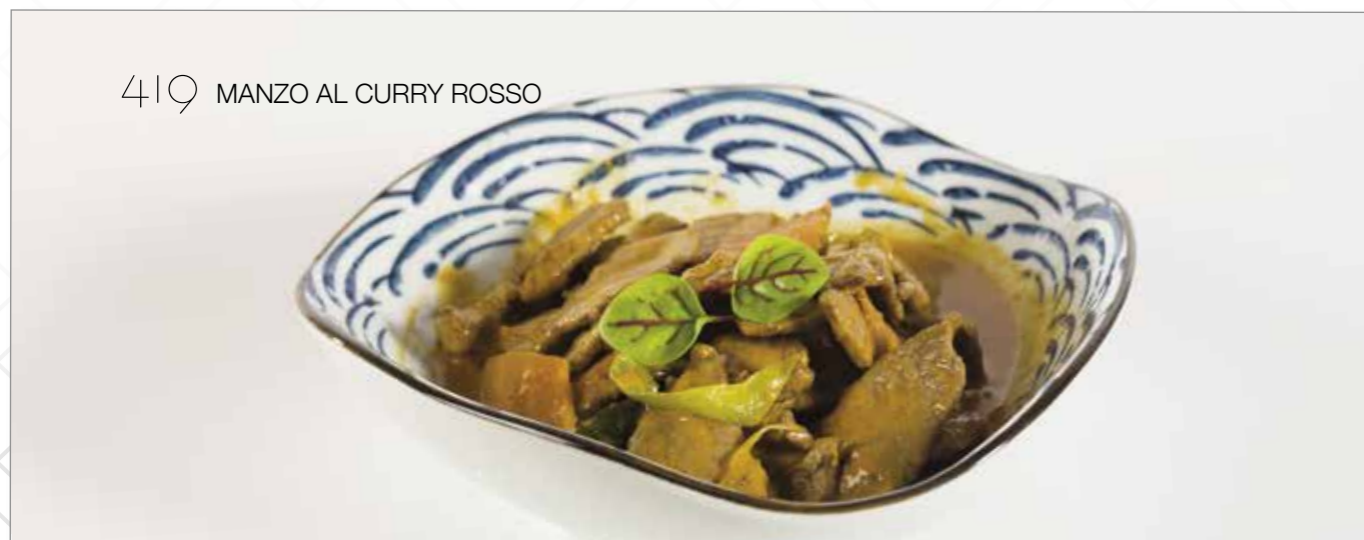


- 411 POLLO SALTATO con mandorle ..... € 4,50
- 412 POLLO SALTATO con salsa piccante ..... € 4,50
- 413 POLLO SALTATO con salsa thai ..... € 4,50
- 414 POLLO SALTATO con funghi e bambù ..... € 4,50

# Anatra e Manzo



- 415 ANATRA ARROSTO ..... € 5,00
- 416 ANATRA PICCANTE ..... € 5,00
- 417 ANATRA THAI AL CURRY ROSSO ..... € 6,00

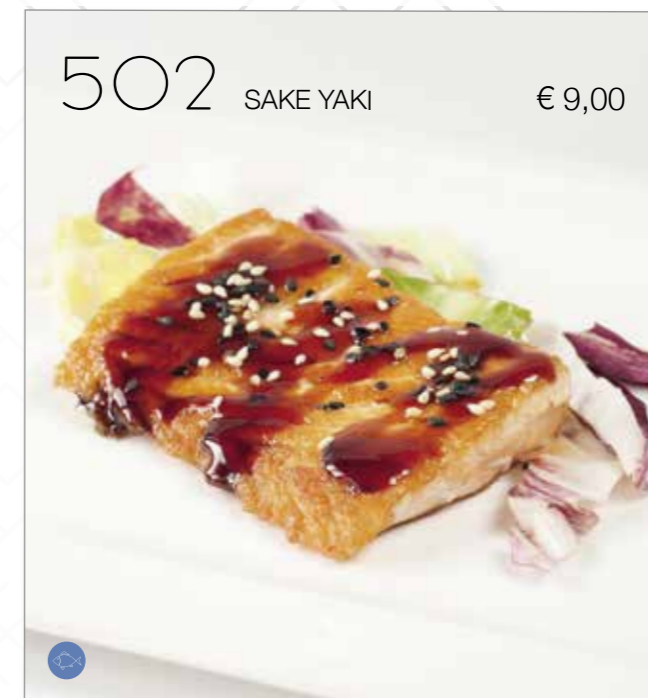


- 418 MANZO CON VERDURE ..... € 6,00
- 419 MANZO CON SALSA AL CURRY ROSSO ..... € 6,00

# Teppanyaki



\*Gamberoni alla griglia 2 pz.



\*Salmone alla griglia



Spiedini di \*pesce misto 2 pz.



Spiedini di \*gamberetti 2 pz.

# Teppanyaki

505 YAKITORI € 5,00



Spiedini di pollo 2 pz.

506 SPIEDINI DI SEPIE € 5,00



Spiedini di \*sepie 2 pz.

507 TAGLIATA DI MANZO € 7,00



Tagliata di manzo alla griglia

508 GRIGLIATA PESCE € 10,00



Grigliata di °pesce misto

# Onabe



- 600 ONABE CON \*CALAMARI piatto piccante servito nella tradizionale pentola € 10,00
- 601 ONABE CON POLLO piatto piccante servito nella tradizionale pentola € 10,00
- 602 ONABE CON \*GAMBERI piatto piccante servito nella tradizionale pentola € 10,00



- 603 ONABE CON VERDURE piatto piccante servito nella tradizionale pentola € 9,00

# Tempura



TEMPURA MISTA  
croccante tempura di \*gamberi e verdure miste



EBI TEMPURA  
croccante tempura di \*gamberi



YASAI TEMPURA  
croccante tempura di verdure miste

# Contorni



Germogli di soia saltati



Verdure miste saltate



Verdure miste grigliate



Verdure cinesi saltate (stagionali)

### BOLLICINE

Prosecco extra dry	75 cl.	€ 13,00
Prosecco millesimato	75 cl.	€ 14,00
Prosecco valdobbiadene	75 cl.	€ 16,00
Pignoletto	75 cl.	€ 11,00
Rosè	75 cl.	€ 15,00
Franciacorta	75 cl.	€ 25,00
Bellavista	75 cl.	€ 35,00

### VINI BIANCHI

Gewurtztraminer	75 cl.	€ 19,00
Muller thurgau	75 cl.	€ 17,00
Ribolla gialla	75 cl.	€ 17,00
Vermentino	75 cl.	€ 16,00
Pecorino	75 cl.	€ 15,00
Passerina	75 cl.	€ 13,00
Sauvignon	75 cl.	€ 16,00
Chardonnay	75 cl.	€ 14,00
Falanghina	75 cl.	€ 15,00
Greco di tufo	75 cl.	€ 15,00
Pinot grigio	75 cl.	€ 14,00
Lugana	75 cl.	€ 15,00

### ROSSI

Merlot	75 cl.	€ 11,00
Nero d'avola	75 cl.	€ 11,00
Chianti classico	75 cl.	€ 15,00
Lambrusco	75 cl.	€ 13,00
Barolo	75 cl.	€ 28,00
Amarone della Valpolicella	75 cl.	€ 30,00
Brunello di Montalcino	75 cl.	€ 35,00

Acqua (naturale /frizzante)	50 cl.	€ 1,50
Acqua (naturale /frizzante)	75 cl.	€ 2,50
Bibite in lattina	33 cl.	€ 2,50
Te verde	teiera	€ 3,50
Te jasmin	teiera	€ 3,50

### BIRRE

Asahi	50 cl.	€ 5,00
Asahi	33 cl.	€ 3,50
Kirin	50 cl.	€ 5,00
Sapporo	50 cl.	€ 5,00
Tsingtao	64 cl.	€ 4,00
Singha	66 cl.	€ 5,00
Moretti	66 cl.	€ 4,00

### VINO SFUSO

Bianco frizzante	25 cl.	€ 3,00
Bianco frizzante	50 cl.	€ 5,00
Bianco frizzante	100 cl.	€ 10,00
Bianco fermo	25 cl.	€ 3,00
Bianco fermo	50 cl.	€ 5,00
Bianco fermo	100 cl.	€ 10,00

## CAFFETTERIA

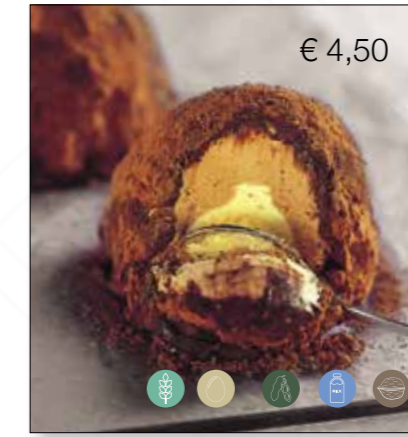
Caffe	€	1,10
Caffe decaffeinato	€	1,50
Caffe corretto	€	1,80
Orzo	€	1,50
Ginseng	€	1,50

## ALCOLICI

Grappa	€	2,50
Sake	€	4,00
Alcolici nazionali e digestivi	€	3,00



Souffle al cioccolato



Tartufo classico



Tartufo alla nocciola



Tartufo bianco



Crema catalana



Gelato fritto



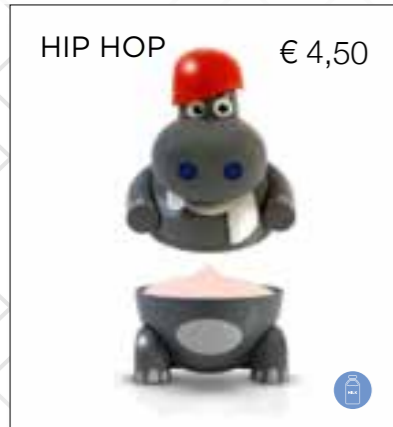
Moki



Frutto ripieno con gelato gusto cocco



Frutto ripieno con sorbetto al limone



Gelato alla fragola



Gelato al gusto vaniglia



Gelato al cioccolato



Sorbetto al limone



Ananas

Soufflè al the verde	€ 4,50
Mango su	€ 4,50
Cheesecake fragola	€ 4,50
Crocante alle mandorle	€ 4,50
Cre moso al cioccolato	€ 4,50
Ciocolato e lamponi	€ 4,50
Coppa mandorle tostate e amaretto	€ 4,50

