

INIZIAMO CON UN APERITIVO

Boulevardier (Bitter, Vermouth, Whisky)

E. 14,00 -15,00

Giappone-Brasile (sakè, chachaca, limeolè e peperoncino)

Limeolè cocktail (pestato di zucchero di canna, lime e basilico con

aggiunta di limeolè e soda)

Gin basil (pestato di basilico, limeolè, aggiunta di gin e tonica)

E. 10,00

Gin Tonic (gin dalla nostra selezione E.10,00)

Gin lemon (gin dalla nostra selezione E.10,00)

E. 9,00 Bombay

Negroni

Negroni sbagliato

Americano

E. 9,00

Negrosky

Negroni corretto (Bitter, Vermouth, Yerbito)

Hugo

Spritz alle pere o more (Cognac alle pere o more e prosecco)

Japan ice spritz (Liquore al melone verde, succo di lime e prosecco)

E. 9,00

Gin Tonic o lemon ANALCOLICO

Milano - Torino

Spritz Venturo (liquore al rosmarino, camomilla blu, sale marino e

limoni siciliani con prosecco)

E. 8,00

Aperol Spritz

Campari Spritz

Cocktail Rabacco (Vino rosso, whisky alla cannella e scorza d'arancio)

E. 6,00

Con maggiorazione di E 3,00 si può aggiungere il **tartufo** (1-4-7-8-12) di Acqualagna su tutte le pietanze

5Pz. Ravioli di gamberi

*1-2-4-6-11-12

ripieni di fecola di patate e pezzetti di gamberetto accompagnati da salsa di soia/salsa agrodolce

E. 6,00 – 7,00 Fritti

4Pz. Ravioli coreani di gamberi

*1-2-3-4-6-11-14

ripieni di polpa di gambero e verdure accompagnati da salsa di soia

E. 6,00

3Pz. Ravioli di pollo HOT

*1-6-9

Ripieni di carne di pollo, verdure ed una salsa molto piccante

E. 6,00

5Pz. Ravioli di carne

*1-6-11-12

con sfoglia fine ripieni di carne di maiale e verdure accompagnati da salsa di soia/salsa agrodolce

E. 5,00 — 6,00 Fritti

4Pz. Ravioli di pollo e kimchi

*1-2-3-4-6-8-11

kimchi (verdure fermentate) leggermente piccanti, accompagnati da salsa piccante

4Pz. Ravioli coreani di pollo e verdure

*1-2-3-4-6-14

accompagnati da salsa di soia

E. 5,00

3Pz. Ravioli coreani BBQ

*1-2-3-4-6-11-14

Ripieni di manzo e salsa BBQ accompagnati da salsa di soia

E. 5,00

4Pz. Ravioli di verdure

*1-2-3-6-9

accompagnati da salsa di soia

5Pz. Mini involtini fritti

*1-6-11

ripieni di verdure accompagnati con salsa agrodolce

E. 5,00

Gohan

11

Riso bianco con sesamo

E. 3,00

Salvia fritta

*1-2-7-10

E. 6,00

Ramen con Cervo

1-2-3-4-6-7-9-11-14

Brodo di carne con aggiunta di anice stellato e bacche di ginepro accompagnato da tagliatella fresca di farina di frumento, fette sottili di cervo* marinato e uovo Nitamago

E. 17,50

Ramen di pesce

1-2-3-4-6-7-9-11-14

Brodo di pesce e zenzero accompagnato da noodles di farina di frumento, gamberi* grigliati, cavolo o spinaci, uovo Nitamago, uova di lompo e pane grigliato

E. 17,50

Ramen con agnello

1-2-3-4-6-7-9-10-11-14

Brodo di miso accompagnato da udon di farina di frumento, fette sottili di agnello* saltate in padella, uovo Nitamago e cipolla caramellata in vino rosso

E. 17,00

Ramen con pancetta arrosto

1-2-3-4-6-7-9-11-14

Brodo di carne accompagnato da noodles di farina di frumento, pancetta arrosto marinata in salsa di Teriyaki, cavolo o spinaci, uovo

Nitamago, fiore di zucca fritto* e pane grigliato

E. 16,00

Ramen con lampredotto

1-2-3-4-6-7-9-11-12-14

Brodo di carne accompagnato da noodles di farina di frumento, lampredotto, petali di cipolla, uovo Nitamago, salsa verde e pane grigliato

E. 15,00

Ramen con Scamerita

Brodo di carne accompagnato da noodles di farina di frumento, scamerita grigliata, cavolo o spinaci, uovo Nitamago e pane grigliato

Ramen di verdure

da 1 a 14

Brodo vegetale accompagnato da noodles di farina di grano, tofu, funghi porcini*, uovo Nitamago, spinaci/cavolo, raviolo* ripieno di verdure, fiore di Loto fritto* e pane grigliato

E. 15,00

Ramen Hot spicy curry

da 1 a 14

Brodo di pollo e curry piccante accompagnato da noodles di farina di grano, Pak-choi, uovo Nitamago e ragù di manzo e maiale.

Tom kha gai

da 1 a 14

Zuppa thailandese con pollo, latte di cocco e curry con una nota agrumata, accompagnata da riso bianco

E. 15,00

Zuppa di miso

1-2-3-6-9

accompagnata da Pak-choi, ravioli* di verdure e tofu fresco

E. 13,00

Avocado toast

1-3-4-6-11

Fetta di pane grigliato con avocado, salmone affumicato, uovo in camicia e sesamo

E. 12,00

Crostone burrata

1-4-7-8-12

fetta di pane grigliato con burrata, tartufo di Acqualagna e crudité di

zucchina

E. 12,00

Rane fritte*

1-3-7-12

E 8,00

Uovo al coccio

1-3-4-7-8-12

2 uova con tartufo di Acqualagna, pomodori secchi e pane grigliato

E. 13,00

2 uova con tartufo di Acqualagna e pane grigliato

E. 10,00

2 uova con pomodori secchi e pane grigliato

E. 10,00

MENÙ BAMBINO

1-3-7-9-12

Tortellini al ragù di carne o al burro o all'olio

e

Wurstel con patatine fritte*

E. 12,00

Porzioni ridotte e riservate solo ai bambini

BEVANDE

Acqua

1/2L E. 1,00

1L. E. 2,00

Vino

1/2L E. 6,00

1L. E. 12,00

Calice E. 4,00

Birra bionda o artigianale

Birra 0,33cl E. 5,00 — 6,00

Sake' 180ml

E. 7,00

Coca-Cola o the alla pesca

E. 4,00

DOLCI

Babà

1-3-7

refrigerato in vetro, imbevuto in vari cocktail (chiedere al personale)

E. 9,00

Cantuccini con Vinsanto o Yerbito o cognac alle pere o alle more o vodka al caramello salato

1-3-7-8-10

E. 6,50 - 7,50

Flan al cioccolato

da 1 a 14

E. 7,00

Salame al cioccolato con panna

1-3-5-7-8-10

Cheesecake fredda

1-3-6-7

Servita bianca o guarnita con sciroppo d'acero, cioccolata o sciroppo

all'amarena

E. 5,00

Sporzionamento dolci esterni

E. 1,50 p.p.

AMARI

China Gambacciani

Limoncello Gambacciani

Amaro finitivo Gambacciani

Sambuca Gambacciani

Amaro al carciofo Gambacciani

Amaro del capo

Grappa bianca (Chardonnay o di Brunello)

E. 4,00 - 7,00

Grappa di rose

Montenegro

Unicum

E. 4,00

Grappa di Amarone barricata 12 mesi

Passito

Sheridan's

Cognac alle pere

Cognac alle more

Rum Santiago

Jefferson

Whisky alla cannella

Rum Barcelò Imperial Onyx

Armagnac

E. 6,00

Whisky Laphroaig 10

Whisky Tokinoka

Whisky Yukisato

E. 8,00

Whisky Nikka

E. 9,00

Grappa barricata Moet & Chandon o Sassicaia

E. 8,00 - 10,00

Caffetteria

E.
$$1,30 - 1,60$$

Caffe macchiato freddo

E. 1,40

Caffè decaffeinato

Ginseng

Caffè d'Orzo

E. 1,50

+ 0,30 cent la correzione

+0,10 cent macchiato

Coperto

E. 2,50

*Prodotto congelato Per qualsiasi allergia o intolleranza siete pregati di informare la cucina

