

SPRING SUSHI

F U S I O N R E S T A U R A N T

M E N U C E N A

Allergeni

Regolamento CEE 1169/2016
D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006
I nostri piatti possono contenere allergeni.

Allergeni presenti



1. Cereali che contengono glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

PRODOTTI SURGELATI

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.

I piatti contenenti uova di pesce, goma wakame, e altri che contengono coloranti (E110, E104, E122, E129, E102, E124, E109) possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

Formula All You Can Eat

A CENA TUTTI I GIORNI



I bambini fino a 120 cm pagano 12,90 €
I bambini fino a 3 anni non pagano

CONSIGLI E REGOLE

Il menu è valido solo se scelto da tutti i componenti del tavolo. Per il rispetto del cibo e di chi in questo momento non può permettersi quotidianamente un pasto, ti consigliamo di ordinare coscienziosamente. Questo eviterà che qualche piatto non sia consumato e non saremo costretti ad addebitare il costo in conto. È possibile effettuare più ordinazioni.

Il regolamento è soggetto ad interpretazione della Direzione.

Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo.

I piatti possono subire modifiche.

Antipasti

5 Tako Wasa 8,00 €
Polpo con salsa wasabi
kasami
Allergeni: 14





1 Pane al vapore 3,00 €
Allergeni: 1,7



2 Goma wakame 4,50 €
Alghe giapponesi piccanti
con sesamo
Allergeni: 11



3 Sunomono wakame 4,50 €
Alghe giapponesi, salmone
e salsa ponzu
Allergeni: 4,6,11



4 Edamame 3,50 €
Allergeni: 6

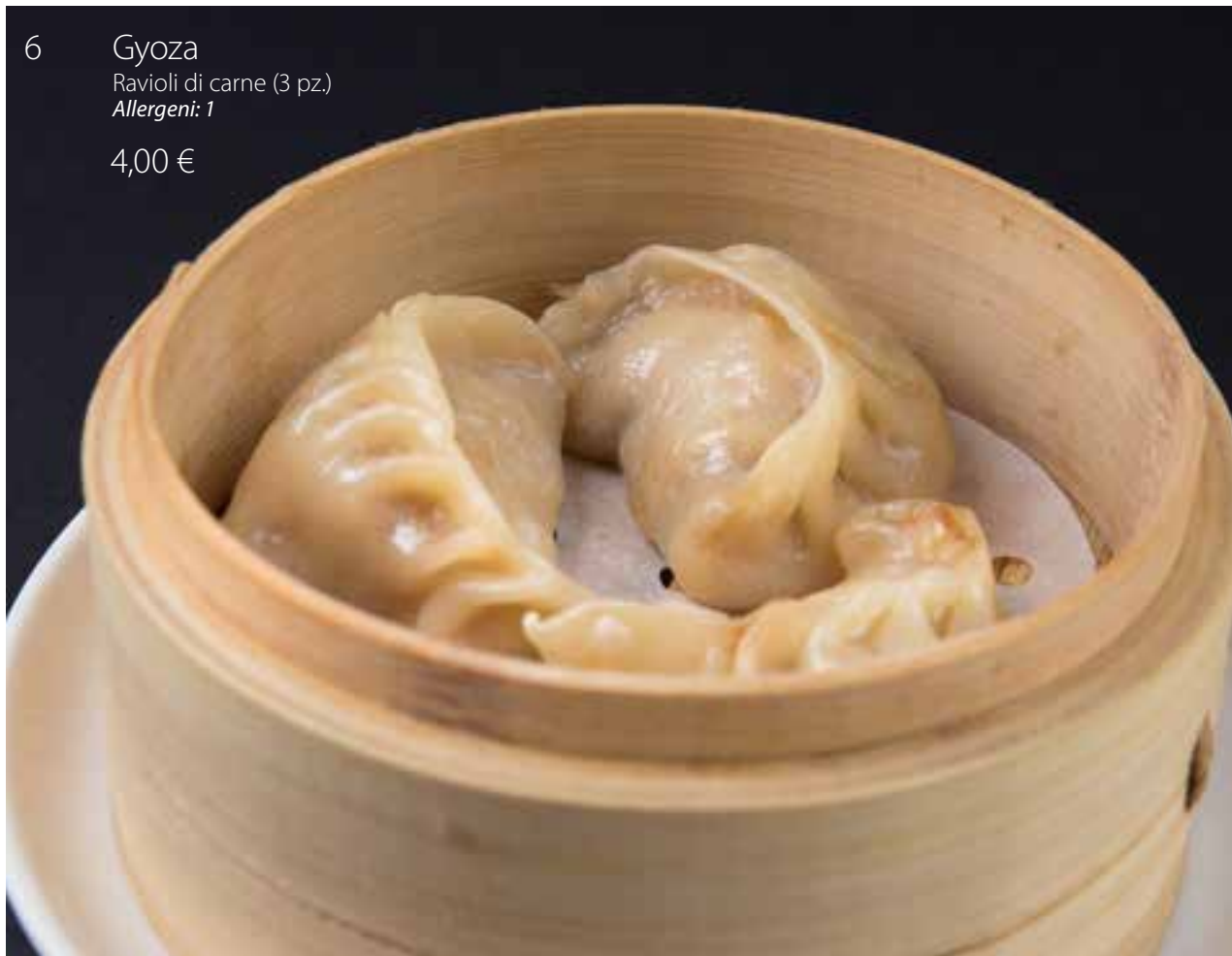
6

Gyoza

Ravioli di carne (3 pz.)

Allergeni: 1

4,00 €



7

Ebi gyoza

Ravioli di gamberi in cristallo

Allergeni: 1,2

4,50 €



8

Chicken gyoza

Ravioli di pollo e verdure

Allergeni: 1

4,00 €



9 Vegetal gyoza 4,00 €
 Ravioli di verdure (3 pz.)
Allergeni: 1



10 Shumai gyoza 4,00 €
 Ravioli di gamberi (3 pz.)
Allergeni: 1,2



11 Gyoza alla piastra 4,00 €
 Ravioli di carne
Allergeni: 1

13

Involtini primavera

Involtini di carote e cavolo
(2 pz.)

Allergeni: 1,7

2,50 €



14

Harumaki

Involtini di gamberi e verdure
(2 pz.)

Allergeni: 1,2,7

2,50 €



15

Samurai ebi stick

Involtini di gamberi (3 pz.)

Allergeni: 1,2,7

3,00 €



16 Involtino thailandese
Involtini di carne e verdure
Allergeni: 1

3,00 €



17 Nuvole di drago 2,00 €
Allergeni: 1,2



19 Pane dolce 3,00 €
Con ripieno di crema all'uovo
Allergeni: 1,3,7

18 Chele di granchio 3,00 €
Allergeni: 1,2



Insalate

- 23 Insalata con frutti
di mare 5,00 €
Con salsa dello Chef
Allergeni: 2,4





20 Insalata mix
Con salsa dello Chef

4,00 €

21 Insalata di avocado
Con salsa dello Chef

5,00 €



22 Insalata con salmone
Salmone, mango, avocado,
salsa di sesamo
Allergeni: 4,11

7,00 €



Tartare

- Nel menu sono comprese
2 Tartare a scelta tra quelle proposte



26

Maguro tartare ●
Tonno tritato con avocado
e salsa dello Chef
Allergeni: 4,6

9,00 €

Tartare

- Nel menu sono comprese 2 porzioni di tartare a scelta tra quelle proposte



25 Sake tartare ● 8,00 €
Salmone tritato con pasta kataifi
e salsa dello Chef
Allergeni: 1,4,6



28 Tartare special ● 9,00 €
Salmone tritato, avocado, tobiko,
mandorle e salsa spicy
Allergeni: 4,8



27 Branzino tartare ● 9,00 €
Branzino tritato con mango
e salsa ponzu
Allergeni: 4,6



29 Crispy tartare ● 9,00 €
Tartare di salmone su tappeto
di tortilla e salsa teriyaki
Allergeni: 4,6

Carpaccio

- Nel menu sono compresi
2 Carpacci a scelta tra quelli proposti

31 Carpaccio misto ●
Carpaccio di salmone, branzino,
tonno, gambero cotto con salsa
ponzu
Allergeni: 2,4,6,11

10,00 €



Carpaccio

- Nel menu sono comprese 2 porzioni di carpaccio a scelta tra quelle proposte



30 Carpaccio di salmone ● 10,00 €
Carpaccio di salmone in salsa ponzu
Allergeni: 4,6,11



33 Mix in passion fruit ● 11,00 €
Carpaccio di salmone, branzino, tonno, gambero cotto in salsa ponzu
Allergeni: 2,4



32 Sake in passion fruit ● 11,00 €
Carpaccio di salmone in salsa passion fruit
Allergeni: 4



34 Carpaccio di salmone scottato ● 10,00 €
Carpaccio di salmone con salsa ponzu
Allergeni: 4,6,11

Spring Sushi

- Nel menu sono compresi
2 Spring Sushi a scelta tra quelli proposti

38 Spring branzino ● 4,00 €
Fiori di zucca fritti, branzino,
salsa ponzu
Allergeni: 1,4,6



Spring Sushi

- Nel menu sono comprese 2 porzioni di Spring Sushi a scelta tra quelle proposte



36 Spring ebiten ● 4,00 €
Tempura di gamberi, salmone, philadelphia, salsa gazpacho thai
Allergeni: 1,2,4,7



37 Spring salmone ● 4,00 €
Mango, rucola, salmone, salsa ponzu
Allergeni: 4,6



39 Spring sfoglia ● 4,00 €
Sfoglia croccante, salmone, philadelphia, salsa miso (2 pz.)
Allergeni: 1,4,6,7

Onigiri

Triangolo di riso con alga nori all'esterno



80 Onigiri white
Sesamo
Allergeni: 11

4,00 €



81 Onigiri con salmone
Tartare di salmone, sesamo
Allergeni: 4,11

5,00 €



82 Onigiri deluxe
Tartare di salmone piccante,
pasta kataifi
Allergeni: 1,4

5,00 €

Uramaki

Rotolo medio di riso con alga (8 pz.)



40

Uramaki wakame

Mango, philadelphia, avocado,
sesamo, salsa spicy e wakame

Allergeni: 7,11

8,00 €

42

Uramaki green

Gambero cotto, fiori di zucca,
salsa teriyaki, sesamo

Allergeni: 1,2,6,11

8,00 €



41

Uramaki vegetal

Mango, avocado, philadelphia,
sesamo

Allergeni: 7,11

7,00 €



43

Uramaki California

Surimi di granchio, avocado,
crema di tonno, sesamo

Allergeni: 2,4,11

7,00 €



44 Uramaki sake 7,00 €
Salmone, avocado, sesamo
Allergeni: 4,11



45 Uramaki philadelphia 8,00 €
Salmone, philadelphia,
avocado, sesamo
Allergeni: 4,7,11



46 Uramaki salmon plus
Salmone, avocado, mango,
pomodorini, sesamo
Allergeni: 4,11

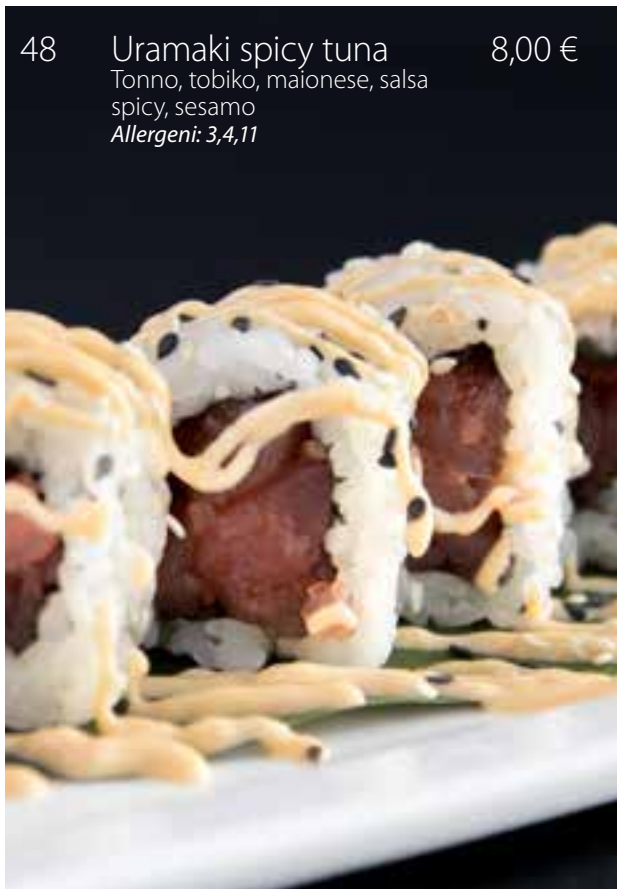
9,00 €



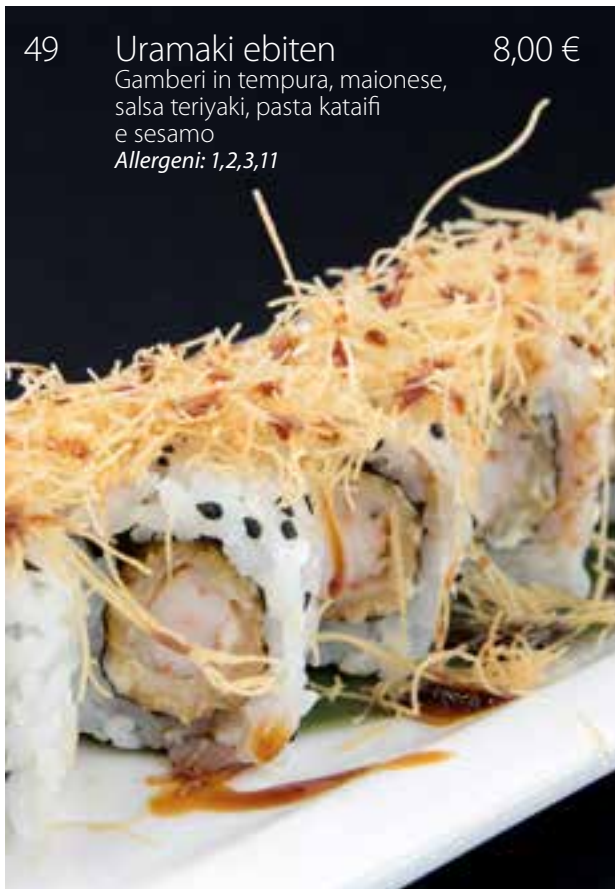
47 Uramaki spicy salmon 8,00 €
 Salmone, tobiko, maionese,
 salsa spicy, sesamo
Allergeni: 3,4,11



48 Uramaki spicy tuna 8,00 €
 Tonno, tobiko, maionese, salsa
 spicy, sesamo
Allergeni: 3,4,11



49 Uramaki ebiten 8,00 €
 Gamberi in tempura, maionese,
 salsa teriyaki, pasta kataifi
 e sesamo
Allergeni: 1,2,3,11



50

Uramaki miura

8,00 €

Salmone grigliato, philadelphia,
salsa teriyaki, sesamo

Allergeni: 4,6,7,11



51

Uramaki chicken

9,00 €

Pollo fritto, maionese, sesamo,
salsa piccante, cipolle fritte

Allergeni: 1,3,11



53

Tiger roll

10,00 €

Gamberi in tempura, salmone,
salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,4,6

54 Dragon roll 11,00 €
Gamberi in tempura,
philadelphia, avocado
Allergeni: 1,2,7



55 Mango roll 12,00 €
Mango, salmone, salsa mango
Allergeni: 4



56 Flower roll 12,00 €
Gambero cotto, fiori di zucca
fritti, salmone, maionese,
mandorle
Allergeni: 1,2,3,4,8



58 Rainbow roll 11,00 €
Gamberi in tempura,
pesce misto, avocado
Allergeni: 1,2,4



57

Tataki roll

12,00 €

Salmone alla piastra,
philadelphia, tonno scottato,
shiso fritti, salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7



59

Pistacchio lover

Salmone, philadelphia,
avocado, pistacchio*Allergeni: 4,7,8*

12,00 €



60

Salmon plus

Spicy salmone, avocado,
salmone scottato, pistacchio,
philadelphia*Allergeni: 4,7,8*

12,00 €



61

Creazione dello Chef

Gamberi in tempura, tartare di
salmone, salsa piccante e nachos
croccante*Allergeni: 1,2,4*

12,00 €



62

New angel roll

Gambero al vapore, avocado,
philadelphia, salmone scottato e
salsa agrodolce*Allergeni: 2,4,7*

12,00 €



Uramaki black rice

Rotolo medio di riso venere con alga (8 pz.)



66

Venere roll

Salmon, avocado,
philadelphia

Allergeni: 4,7

11,00 €

65 Crunch roll 10,00 €
Gamberi in tempura, avocado,
maionese, scaglie di mandorle
Allergeni: 1,2,3,8



67 Spicy ebiten 12,00 €
Gamberi in tempura, maionese,
spicy tartare salmone
Allergeni: 1,2,3,4



68 Black angel 12,00 €
Salmone, avocado,
philadelphia, fragole
Allergeni: 4,7



64 Just vegetal black 9,00 €
Fiori di zucca, avocado,
pasta kataifi e salsa spicy
Allergeni: 1,3



Uramaki fresh

Rotolo medio di riso senza alga nori (6 pz.)

69

Fresh philadelphia

Salmone con philadelphia

Allergeni: 4,7

6,00 €



70

Fresh wakame

Salmone, wakame e salsa spicy

Allergeni: 3,4

7,00 €



71

Square roll

Base di riso con salmone,
avocado, mandorle, salsa teriyaki

Allergeni: 4,6,8

8,00 €



Futomaki

Rotolo grande di riso con alga nori all'esterno (4 pz.)

72

Futomaki fritto

Salmone, avocado, philadelphia,
tobiko, salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7

5,00 €



73

Futomaki ebiten

Gamberi in tempura,
maionese e pasta kataifi
all'esterno

Allergeni: 1,2,3

5,00 €



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga
nori all'esterno (8 pz.)

79

Sake fruit fritto

Salmon e philadelphia, fragole
all'esterno, salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7

7,00 €





75 Hososake
Ripieno di salmone
Allergeni: 4 5,00 €



74 Hosoebi
Ripieno di gambero cotto
Allergeni: 2 5,00 €



76 Hosomaguro
Ripieno di tonno
Allergeni: 4 5,00 €



77 Hososake
Ripieno di avocado 4,00 €



78 Hosofritto
Ripieno di salmone, philadelphia,
salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7 7,00 €

Temaki

Cono di riso con alga nori all'esterno

83

Temaki sake

4,00 €

Con salmone e avocado

Allergeni: 4





84 Temaki maguro 4,50 €
Con tonno e avocado
Allergeni: 4



85 Temaki ebiten 4,50 €
Con gambero in tempura,
maionese, pasta kataifi, salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,3,6



86 Temaki spicy sake 4,50 €
Con salmone, erba cipollina,
tobiko, salsa piccante
Allergeni: 3,4



87 Temaki spicy maguro 4,50 €
Con tonno, erba cipollina, tobiko,
salsa piccante
Allergeni: 3,4

Temaki Special

Cono di riso con sfoglia di soia all'esterno



88 Temaki special ebiten 5,00 €
Con gambero in tempura,
avocado, philadelphia
Allergeni: 1,2,7



89 Temaki special green 5,00 €
Con fiori di zucca, avocado,
philadelphia
Allergeni: 1,7



90 Temaki special mango 5,00 €
Con mango, avocado,
philadelphia, salsa mango
Allergeni: 7

Nigiri

Polpettina di riso guarnita con pesce

91 Sake
Salmone
Allergeni: 4
3,00 €



92 Branzino
Branzino
Allergeni: 4
3,00 €



93 Maguro
Tonno
Allergeni: 4
4,00 €



94

Ebi

Gambero cotto

Allergeni: 2

3,00 €



95

Salmone speciale

Salmone scottato,
salsa teriyaki, pasta kataifi

Allergeni: 1,4,6

4,00 €



97

Nigiri speciale

Specialità dello Chef

Allergeni: 1,4,6,7,8

8,00 €



Gunkan

Polpetta di riso con alga all'esterno (2 pz.)



Gunkan Special

- Nel menu sono comprese 2 porzioni di gunkan a scelta tra quelle proposte

102 Spicy salmone ● 5,00 €
Riso avvolto da salmone
con sopra spicy tartare
di salmone
Allergeni: 4



Gunkan Special

- Nel menu sono compresi
2 Gunkan Special a scelta tra quelli proposti



103 Spicy tonno ● 5,00 €
Riso avvolto da tonno con sopra
spicy tartare di tonno
Allergeni: 4



104 Gunkan philadelphia ● 5,00 €
Riso avvolto da salmone con sopra
philadelphia e pasta kataifi
Allergeni: 1,4,7



105 Gunkan ebiten ● 5,00 €
Riso avvolto da salmone con sopra
philadelphia e gamberi in tempura
Allergeni: 1,2,4,7



101 Gunkan fragola ● 5,00 €
Riso avvolto da salmone con sopra
philadelphia e fragole
Allergeni: 4,7

Chirashi

106 Chirashi salmone

Salmone, sesamo

Allergeni: 4

8,00 €



107

Salmone tartare

10,00 €

Riso con sopra tartare di salmone,
avocado, mandorle, salsa teriyaki

Allergeni: 4,6,8



108

Black chirashi tartare

10,00 €

Riso venere con sopra tartare di
salmone, mango, pasta kataifi,
salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6



Poke Bowl



109

Salmon poke

Riso bianco, tartare di salmone, avocado, edamame, alghe nori, sesamo

Allergeni: 4,6,11

10,00 €



111

Vegan

Riso venere, fiori di zucca fritti, avocado, edamame, mango, wakame, sesamo

Allergeni: 1,11

10,00 €



110

Poke mix

Riso bianco con sopra salmone, wakame, avocado, gamberi cotti, cipolle fritte e mango

Allergeni: 1,2,4

10,00 €

Sushi e sashimi

112

Sushi misto

5 nigiri misti, 4 hosomaki, 4 uramaki

Allergeni: 1,2,4,7,8,11

11,00 €



Sashimi



113 Sashimi salmone 10,00 €
Salmone
Allergeni: 4



114 Sashimi misto 11,00 €
Salmone, branzino, tonno
Allergeni: 4



115
Gambero rosso di
Mazara del Vallo ●
Gambero rosso (3 pz.)
Allergeni: 2

7,00 €

Sushi Party



116 Sushi party per 1 persona 20,00 €
(20 pezzi)
Allergeni: 1,2,4,7,8,11



117
Sushi party per 2 persone
(40 pezzi)
Allergeni: 1,2,4,7,8,11
38,00 €

Zuppe



190 Zuppa di miso
Zuppa con tofu e alghe
Allergeni: 6

2,50 €



191 Zuppa granchio
e asparagi
Allergeni: 2

3,50 €



192
Zuppa agropiccante
Zuppa con tofu e verdure miste
Allergeni: 3,6

3,50 €

Griglia e Tataki

● 127

Maguro tataki

Tonno scottato con pistacchio
e salsa miso

12,00 €

Allergeni: 4,8



● Piatto ordinabile una sola volta



120 Yakidori 5,00 €
 Spiedini di pollo alla griglia
 con salsa teriyaki (2 pz.)
Allergeni: 6,11



121 Ebi kushiyaki 6,00 €
 Spiedini di gamberi alla griglia
 con salsa teriyaki (2 pz.)
Allergeni: 2,6,11



122 Kaisen tori seppie 5,00 €
 Spiedini di calamaro alla griglia
 con salsa teriyaki (2 pz.)
Allergeni: 6,11,14



123 Sake teppanyaki 8,00 €
 Salmone alla griglia con salsa teriyaki
Allergeni: 4,6,11



124 Branzino alla griglia 8,00 €
 Branzino alla griglia con salsa
 teriyaki
Allergeni: 4,6,11



125 Gamberoni alla griglia 10,00 €
 Gamberoni alla griglia
Allergeni: 2



126 ●
 Sake tataki
 Salmone scottatto con sesamo e
 salsa miso
Allergeni: 4,11

10,00 €

Tempura e fritti

135

Moriawase tempura

Verdure miste e gamberi fritti

Allergeni: 1,2

8,00 €



130 Yasai tempura
Verdure miste fritte
Allergeni: 1

6,00 €



132 Ika tempura
Calamari fritti
Allergeni: 1,14

8,00 €



131 Ebi tempura
Gamberi fritti
Allergeni: 1,2

10,00 €





133 Pollo fritto 6,00 €
Allergeni: 1



137 Patatine fritte 3,00 €
Allergeni: 1



136 Gambero patate furai 3,00 €
Gambero avvolto
da fili di patate fritte
Allergeni: 1,2

Pasta

139

Yaki udon verdure

Spaghetti di grano tenero
saltati con verdure e uova

Allergeni: 1,3

5,00 €





140 Yaki udon con gamberi 7,00 €
 Spaghetti di grano tenero saltati
 con gamberi, verdure e uova
Allergeni: 1,2,3



141 Yaki udon con frutti di 8,00 €
 mare
 Spaghetti di grano tenero saltati
 con frutti di mare, verdure e uova
Allergeni: 1,2,3,14



142 Yaki soba 8,00 €
 Spaghetti di grano saraceno
 saltati con frutti di mare, verdure e uova
Allergeni: 1,2,3,14



143 Yaki soba con verdure 5,00 €
 Spaghetti di grano saraceno saltati
 con verdure e uova
Allergeni: 1,3



144 Spaghetti di riso saltati con verdure
Spaghetti di riso saltati con verdure e uova
Allergeni: 3

4,00 €



145 Spaghetti di riso saltati con gamberi e verdure
Spaghetti di riso saltati con gamberi, verdure e uova
Allergeni: 2,3

5,00 €



146 Spaghetti di soia saltati con verdure
Spaghetti di soia con verdure
Allergeni: 6

4,00 €



147 Spaghetti di soia saltati con gamberi e verdure
Spaghetti di soia con gamberi e verdure
Allergeni: 2,6

5,00 €



148 Spaghetti di soia piccanti 5,00 €
 Spaghetti di soia con carne
 e verdure
Allergeni: 6



149 Gnocchi di riso 4,00 €
 con gamberi
 Gnocchi di riso con gamberi e verdure
Allergeni: 1,2



150 Ramen style 8,00 €
 Ramen in brodo con alghe, uova,
 surimi di granchio e gamberi
Allergeni: 1,2,3



151 Pad thai 7,00 €
 Tagliatelle di riso saltate con gamberi,
 verdure e scaglie di arachidi
Allergeni: 1,2,8

Riso

- 157 Riso venere saltato 6,00 €
Riso venere saltato con gamberi,
verdure, uova e pasta kataifi
Allergeni: 1,2,3





153 Riso bianco 2,00 €
Sesamo
Allergeni: 11



154 Riso saltato con gamberi 5,00 €
Riso saltato con gamberi e verdure
Allergeni: 2



155 Riso saltato con salmone 5,00 €
Riso saltato con salmone, zucchine,
carote e uova
Allergeni: 3,4



156 Riso saltato alla cantonese 4,00 €
Riso saltato con piselli, prosciutto
cotto e uova
Allergeni: 3



158 Riso saltato piccante 5,00 €
Riso saltato con pollo, verdure, salsa
piccante
Allergeni: 3



159 Riso saltato con 4,00 €
verdure e uova
Allergeni: 3

Verdure

160 Bambù e funghi 3,00 €



Pollo

162 Pollo saltato
con mandorle
Allergeni: 8

5,00 €





163 Pollo al limone 5,00 €
Pollo con salsa al limone



164 Pollo curry al latte di cocco 5,00 €
Pollo con curry e verdure miste



165 Pollo piccante in salsa thai 5,00 €
Pollo con cipolle, peperoni e salsa piccante



166 Pollo con bambù e funghi 5,00 €

Manzo



167 Manzo piccante
Manzo con cipolle, peperoni
e salsa piccante

6,00 €



168 Manzo alle verdure
Manzo con carote, zucchini
e asparagi

6,00 €



169 Manzo con bambù
e funghi

6,00 €

Gamberi

174 Gamberi sale e pepe
Allergeni: 2

6,50 €



172 Gamberi piccanti
Gamberi con peperoni, cipolle e
salsa piccante
Allergeni: 2

6,50 €



173 Gamberi in agrodolce 6,50 €
Gamberi con peperoni, ananas e
salsa agrodolce
Allergeni: 2



175 Gamberi al limone 6,50 €
Gamberi con salsa al limone
Allergeni: 2



176 Gamberi alle verdure 6,50 €
Gamberi con verdure
Allergeni: 2

Scodella di fuoco

180

Gamberi piccanti in
scodella di fuoco
Gamberi, verdure miste
Allergeni: 2,6

7,00 €



181 Pollo piccante
in scodella di fuoco
Pollo, verdure miste
Allergeni: 6

7,00 €



182 Calamari piccanti
in scodella di fuoco
Calamari, verdure miste
Allergeni: 6,14

7,00 €



SPRING SUSHI

DESSERTS

Desserts	4,50 €
Mango fresco	4,50 €
Mochi riso gelato	4,50 €
Mochi riso tradizionali	4,50 €
Profiterol scuro	4,50 €
Soufflé al cioccolato	4,50 €
Cheesecake ai frutti rossi	4,50 €
Semifreddo al torroncino	4,50 €
Trancio meringa	4,50 €
Limone ripieno	4,50 €
Cocco ripieno	4,50 €
Tartufo bianco	4,50 €
Tartufo nero	4,50 €
Torta foresta nera	4,50 €
Tiramisù	4,50 €
Coppa Caffè	4,50 €
Ananas fresco	4,50 €
Torta alle fragole	4,50 €
Sorbetto al limone	4,00 €
Sorbetto al caffè	4,00 €
Gelato 3 palline (a scelta tra cioccolato, limone, fragola, vaniglia)	4,00 €

BOLLICINE ITALIANE

Veneto

Cuvee Spumante Brut_____ **14,00 €**
Antonutti - Profumo intenso e fruttato, sapore armonico con retrogusto amarognolo e delicato.

Prosecco Doc Treviso_____ **16,00 €**
Bedin - Perlage minuto e persistente. Al naso si presenta ampio e caratteristico, la nota morbida lascia spazio a quella freschezza e fragranza tipiche del prosecco.

Prosecco Valdobbiadene Docg_____ **17,00 €**
La Farra - Perlage fine. Fruttato, con note di mela selvatica. In bocca è sapido, armonico e piacevolmente leggero.

Lombardia

Franciacorta Saten Docg_____ **24,00 €**
La Gerla - Colore giallo paglierino con profumi fini e delicati. Molto morbido e piacevole al gusto. Riposa almeno 24 mesi sui lieviti.

Franciacorta Cuvée Prestige_____ **43,00 €**
Ca del Bosco - Migliori selezioni di uva, vengono vinificate e assemblate alle riserve. Classico, equilibrato, fresco e acidulo.

VINI BIANCHI

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer Doc _____ 18,00 €

Cantina Donati - Profumo intenso, spiccata frutta tropicale , prelave il lichì, l'ananas e la banana. Gusto pieno , aromatico, velluta e poco acido.

Muller Thurgau Frizzante Igp _____ 16,00 €

Cantina Mori Colli Zugna - Spuma delicata e persistente, il profumo lievemente aromatico unito ad un sapore secco, fresco e deciso.

Friuli

Ribolla Giall Igt _____ 17,00 €

Tramont - Al profumo note floreali e sensazioni fruttate tra cui spicca la mela. Gradevole acidità e piacevole freschezza.

Pinot Grigio Doc _____ 14,00 €

Tramont - Bouquet elegante, discreto, fragrante da giovane assume piacevoli sfumature di fieno secco e mandorla tostata.

Piemonte

Roero Arneis Docg _____ 16,00 €

Barbero's - Corpo snello e profumo vivace, con sentori di fiori bianchi, di acacia e di mela golden. Il sapore è fresco e beverino .

Lombardia

Lugana Doc  _____ 17,00 €

Tognazzi - Delicato e gradevole con note ben armonizzate fra loro. Gusto morbido, fresco, sapido e persistente.

Marche

Passerina Marche Igp **Bio Vegano**  _____ 16,00 €

Cantina Offida - Dal colore dorato, delicato al naso con note floreali e speziate. Al palato si presenta fresco e fruttato con un retrogusto minerale.

Toscana

Vermentino San Gimignano Igt _____ 16,00 €

San Benedetto - Fresco e delicato. Gusto armonico e sapido. Ideale come aperitivo o in abbinamento con piatti a base di pesce.

Campania

Falanghina del Taburno Dop  **17,00 €**
Fontanavecchia - Falanghina raccolta a mano. Richiami alla pesca gialla e alla frutta tropicale seguiti da ricordi di fiori di campo e di erba appena falciata. La bocca è sorretta da una bella spalla acida con una buona persistenza.

Greco di Tufo Docg **18,00 €**
Colline del Sole - Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di frutta. Gusto secco con spiccata mineralità, tipica del vitigno coltivato a Tufo.

Sicilia

Scialii Sicilia Doc **16,00 €**
Tenute Mokarta - Giovane, fresco, un fruttato elegante. Elegante al naso, fragrante con note vegetali aromatiche sviluppa sentori di frutta gialla e note dolci.

VINI ROSSI

Veneto

Cabernet Doc Friuli Grave **16,00 €**
Antonutti - Fragranze di frutta rossa, con l'affinamento gli aromi ceduti dal legno risultano: la vaniglia e il caffè.

Toscana

Morellino di Scansano Docg Bio Vegano  **18,00 €**
La Selva - Profumo di frutti rossi, rifinito da un'intensa speziatura, al palato possiede una bella articolazione da cui emerge un frutto vivace.

Ciliegiolo Maremma Toscana Doc **15,00 €**
Vignaioli del Morellino - Sentori fruttati con riconoscimenti di ciliege e frutti di bosco uniti a richiami floreali. All'assaggio è fruttato, dotato di ottima struttura, secco, godibile e ben bilanciato.

Sicilia

Nero D'avola Doc **15,00 €**
Tenute Mokarta - Note che ricordano amarene, more selvatiche e gelsi rossi, di notevole complessità. In bocca è speziato, sapido, avvolgente e vellutato.

VINI ROSATI

Veneto

Spumante Rose' Extra Dry _____ 15,00 €
Astoria - Rosa tenue. Gentile, ammiccante, di frutta fresca e fiori bianchi.
Asciutto, sapido, vivacemente armonico e delicatamente aromatico.

Veneto

Lagrein Kretzer Doc **Bio** _____ 16,00 €
Cantina Toblino - Il profumo è delicato, con piacevoli sfumature di frutta
rossa, mentre il sapore è fresco, deciso ma elegante e di buona struttura.

VINI 375 ML

Gewurztraminer Doc _____ 12,00 €
Cantina Donati - Trentino A.Adige

Ribolla Gialla Doc _____ 10,00 €
Antonutti - Friuli

Falanghina del Taburno Dop _____ 10,00 €
Fontanavecchia - Campania

Cabernet Sauvignon Doc _____ 9,00 €
Antonutti - Friuli

Morellino di Scansano Docg **Bio Vegano** _____ 10,00 €
La Selva - Toscana

VINO ALLA SPINA

Chardonnay, bianco fermo, cabernet

1/4 LITRO _____ 3,00 €

1/2 LITRO _____ 5,50 €

1 LITRO _____ 10,00 €

BIBITE

Acqua Minerale 50 CL	2,00 €
Acqua Minerale 75 CL	2,50 €
Bibite 33 CL	3,00 €
Te' in Teiera (verde , alle rose, gelsomino)	3,00 €
Te' Giapponese al Gelsomino in lattina 33 CL	3,00 €

BIRRE

Asahi 50 CL	5,00 €
Kirin 50 CL	5,00 €
Sapporo 50 CL	5,00 €
Tsingtao 64 CL	5,00 €
Heineken 66 CL	4,50 €
Birra Media alla Spina	4,50 €
Birra Piccola alla Spina	3,00 €

CAFFE' E LIQUORI

Caffe'	1,50 €
Caffe' Corretto, Ginseng, Orzo, Dek	1,60 €
Amaro	3,00 €
Grappa	3,00 €
Grappa Cinese	3,00 €
Sake di Riso	3,50 €
Whisky	4,00 €

SPRING SUSHI

FUSION RESTAURANT