MIZUMI

ALL YOU CAN EAT

MENU PRANZO

15,90 € **17,90 €**

DA LUNEDÌ A VENERDÌ *SABATO, DOMENICA E FESTIVI*

(ESCLUSO BEVANDE, DOLCI E COPERTO)
I BAMBINI CON ALTEZZA INFERIORE 120 CM PAGANO 8 €

CONSIGLI E REGOLE

- Si prega di non sprecare il cibo, eventuali eccessi verranno conteggiati al prezzo di listino.
  Per un servizio ottimale si consiglia di ordinare un massimo di 5 piatti alla volta, è possibile effettuare più ordinazioni.
- Le portate limitate possono essere riordinate con € 3.00 di supplemento a porzione.
  La formula scelta deve essere uguale per tutto il tavolo, non e' possibile che
- parte degli ospiti ordinino all you can eat e parte degli ospiti ordinino alla carta.
  Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo.
-
-

PICCANTE
VEGETARIANO

COPERTO 1.5€

MENU FISSO

BUSINESS LUNCH

DA LUNEDI A VENERDI

(NON VALIDO SABATO, DOMENICA E FESTIVI)

9,90 €

2 PIATTI A SCELTA DAL MENU PRANZO

11,90 €

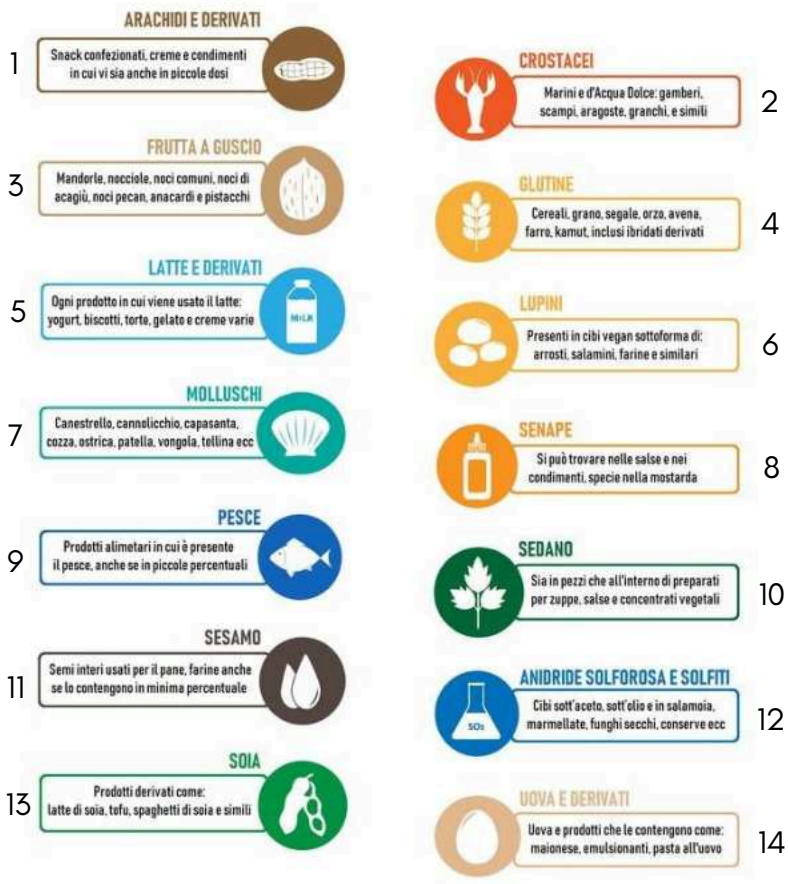
3 PIATTI A SCELTA DAL MENU PRANZO

I MENU BUSINESS INCLUDONO :
1/2 ACQUA O CALICE DI PROSECCO, CAFFÈ E COPERTO

- *IL MENU BUSINESS NON È VALIDO SE UN MEMBRO DEL TAVOLO SCEGLIE LA FORMULA ALL YOU CAN EAT*
- *I POKE BOWL SONO ESCLUSI DAL MENU*

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.



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.

PRODOTTI SURGELATI

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004. I prodotti 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.

ANTIPASTI

1. EDAMAME
Fagiolini* di soia cotti al vapore | €5.5
Allergeni: 13

2. NUVOLE DI DRAGO
Chips di gamberi | € 2
Allergeni: 2

3. HIYAYAKKO
Tofu fresco con salsa di soia, e fiocchi di bonito | € 5
Allergeni: 4-9-12-13

5. INVOLTINO PRIMAVERA (1PZ)
Involtino* con sfoglia di riso con ripieno di verdure | € 1.5
Allergeni: 4-14

6. HARUMAKI (3PZ)
Involtino* con sfoglia di riso in tempura con ripieno di gamberi e surimi | Asporto 6pz € 6
Allergeni: 2-4-9-13

7. FIORI DI GAMBERI (4PZ)
Fagottini* croccanti con ripieno di gamberi e surimi | Asporto 8pz € 6
Allergeni: 2-4-8-9-13-14

INSALATE

8. GOMA WAKAME
Alghe* verdi croccanti leggermente piccanti | € 6
Allergeni: 11

10. SAKE SALAD
Insalata con salmone crudo e salsa | € 7
Allergeni: 4-9-11-13

13. EBI SALAD
Insalata con gamberi* e salsa rosa | € 7.5
Allergeni: 2-8-11-14

RAVIOLI

15. GYOZA (3PZ)
Ravioli* con ripieno di carne cotti a vapore |
Asporto 5pz € 5
Allergeni: 4-9-11-13

16. EBI GYOZA (3PZ)
Ravioli* con ripieno di carne e gamberi cotti a vapore |
Asporto 5pz € 6
Allergeni: 2-4-9-11-13

18. DIMSUM CRYSTAL (2PZ)
Ravioli* sfoglia trasparente con ripieno di gamberi cotti a vapore |
Asporto 4pz € 6.5
Allergeni: 2

20. PANE CINESE (2PZ)
Panini* cinesi al vapore | Asporto 3pz € 3
Allergeni: 4

21. MISO SHIRO
Zuppa prodotta da soia fermentata, con wakame, tofu e erba cipollina | € 3
Allergeni: 9-13

22. SPICY & SOUR
Zuppa agropiccante con tofu, funghi, uova, verdure, aceto, pollo* | € 4
Allergeni: 4-11-12-13-14

● Piatto ordinabile una volta sola

24. SAKE TARTARE
Tartare di salmone con salsa, sesamo | € 11
Allergeni: 4-9-11-13

27. SUSHI MIX
10 pz di sushi misto a scelta dello chef | € 12
Allergeni: 2-5-9-11

30. ONIGIRI SAKE
Riso, alga nori, salmone | € 3.5
Allergeni: 9-11

31. ONIGIRI MIURA
Riso, alga nori, salmone cotto, teriyaki | € 3.5
Allergeni: 4-9-11-13

● Piatto ordinabile massimo 2 volte

32. NIGIRI MISTO (6PZ)
6 pz di nigiri misto a scelta dello chef | € 8
Allergeni: 2-9

34. NIGIRI SAKE
Salmone| € 3
Allergeni: 9

36. NIGIRI SUZUKI
Branzino | € 3
Allergeni: 9

38. NIGIRI EBI
Gambero* cotto| € 3
Allergeni: 2

39. NIGIRI KANI
Polpa di granchio* | € 3
Allergeni: 2-4-9-13

43. NIGIRI ABOKADO
Avocado| € 3
Allergeni: 4

42. GUNKAN BLACK PHILA
Riso venere, philadelphia, pistacchio | € 4
Allergeni: 3-5-9-11

GUNKAN
2 PEZZI

48. GUNKAN SAKE SPICY
Alga nori, tartare salmone, tobiko*, cipollina, salsa spicy mayo| € 4.5
Allergeni: 8-9-11-14

50. GUNKAN CHUKA
Alga nori, goma wakame* | € 4
Allergeni: 11

52. GUNKAN SNOW
phiiladelphia| € 3
Allergeni: 5

53. GUNKAN SAKE PHILA
Salmone,philadelphia | € 4.5
Allergeni: 5-9

59. TEMAKI SAKE
Alga nori, salmone, avocado | € 3.5
Allergeni: 9

61. TEMAKI CALIFORNIA
Alga nori, polpa* di granchio, avocado, maionese| € 3.5
Allergeni: 2-4-8-9-13-14

63. TEMAKI EBITEN
Alga nori, tempura di gambero*, insalata, teriyaki, kataifi| € 4.5
Allergeni: 2-4-13-14

64. TEMAKI VEGGIE
Avocado, cetriolo, carote, insalata, goma wakame* | € 3.5
Allergeni: 11

HOSOMAKI
8 PEZZI

75. HOSOMAKI SAKE
Salmone | € 6
Allergeni: 9

77. HOSOMAKI EBI
Gambero* cotto | € 7
Allergeni: 2

78. HOSOMAKI CALIFORNIA
Polpa* di granchio e avocado | € 6
Allergeni: 2-4-9-13

79. HOSOMAKI KAPPA
Cetriolo | € 5
Allergeni:

80. HOSOMAKI ABOKADO
Avocado | € 5.5
Allergeni:

81. HOSOMAKI CRISPY
Fritto con salmone, philadelphia e teriyaki | € 7.5
Allergeni: 4-5-9-13

82. FUTOMAKI MIX (4PZ)
Salmone, tonno, branzino, polpa* di granchio, avocado |
Asporto 8pz € 11
Allergeni: 2-4-9-13

URAMAKI CLASSICI
8 PEZZI

86. SAKE AVO
Salmone, avocado, sesamo | € 9
Allergeni: 9-11

87. SAKE FILA
Salmone, philadelphia, sesamo | € 8.5
Allergeni: 5-9-11

88. MAGURO AVO
Tonno, avocado, sesamo | € 9.5
Allergeni: 9-11

89. MAGURO FILA
Tonno, avocado, sesamo | € 9
Allergeni: 5-9-11

90. AVO FILA
Avocado, philadelphia, sesamo | € 8
Allergeni: 5-11

91. MIURA
Salmone cotto, philadelphia, teriyaki, sesamo | € 9
Allergeni: 4-5-9-11-13

URAMAKI CLASSICI
8 PEZZI

92. EBITEN
Gambero* fritto, maionese, teriyaki, kataifi | € 9.5
Allergeni: 2-4-8-11-13-14

93. CALIFORNIA
Polpa* di granchio, avocado, sesamo | € 8.5
Allergeni: 2-4-9-11-13

94. GREEN
Avocado, insalata, cetrioli, goma wakame* | € 8
Allergeni: 11

95. SPICY SAKE
Tartare di salmone con salsa piccante, tobiko* | € 8
Allergeni: 8-9-14

97. MIZUMI
Mango, avocado, salmone scottato, philadelphia, teriyaki, arancia | € 12
Allergeni: 4-5-9-11-13

99. TIGER
Gambero* fritto, salmone, salsa spicy mayo | € 13
Allergeni: 2-4-9-8-11-14

URAMAKI SPECIAL
8 PEZZI

101. RAINBOW
Polpa* di granchio, philadelphia, salmone, tonno, branzino, avocado, teriyaki | € 12
Allergeni: 2-4-5-9-11-13

100. PHOENIX
Salmone fritto, filadelfia, branzino, kataifi, teriyaki| € 12
Allergeni: 4-5-9-11-13

105. OSAKA
Gambero* cotto, salmone, cetriolo, salsa rosa, cipolla fritta | € 10
Allergeni: 2-4-9-8-9-11

109. BURRATA
Salmone, avocado, burrata, pomodorini secchi, pistacchio | € 13
Allergeni: 3-5-9-11

110. CRUNCHY AVO
Avocado fritto insalata,zucchine salsa teriyaki,| € 10
Allergeni: 4-11-13

113. CHICKEN ROLL
Pollo* fritto, insalata, teriyaki, cipolla fritta | € 10
Allergeni: 4-11-13

URAMAKI SPECIAL
8 PEZZI

114. SALMONE CHIPS
salmone, chips mais,
salsa messicana | € 11
Allergeni: 4-8-9

115. INVOLTINO ROLL
Involtino* primavera,sesamo
| €9 salsa Agropiccante.
Allergeni: 4-11-14

117. MIDORI
Avocado, gambero* cotto
philadelphia, tartare di salmone,
mandorle | € 13
Allergeni: 2-3-4-5-9-11-13

119. YASAI
Zucchina fritta, philadephia,
avocado, kataifi, teriyaki | € 11
Allergeni: 4-5-11-13

120. COCONUT
Salmone,Philadelphia,
cocco in polvere | € 9.5
Allergeni: 5-9-11

122. MIURA BLACK
Salmone cotto,philadelphia,
sopra salmone scottato,kafaifi
salsa teriyaki| € 11
Allergeni: 4-5-9-11-13

123. SASHIMI SAKE
Salmone | € 11
Allergeni: 9

● Piatto ordinabile massimo 2 volte

124. SASHIMI TRIS
Salmone, tonno, branzino | € 12
Allergeni: 9

131. CARPACCIO SAKE
Salmone, salsa, sesamo | € 11
Allergeni: 4-9-11-13

134. TATAKI SAKE
Salmone scottato in crosta di sesamo e salsa | € 12
Allergeni: 4-9-11-13

138. POKE SPICY SAKE
Salmone, mais, avocado, edamame, pomodorini, sesamo, salsa spicy mayo | € 12
Allergeni: 4-8-9-11-13-14

139. POKE VENUS
Salmone, tonno, goma wakame*, mango, anacardi, cetrioli, sesamo, teriyaki| € 12
Allergenl: 3-4-9-11-13

Piatto ordinabile una volta sola

RISO

140. RISO GOHA

Riso bianco, sesamo | € 3.5

Allergeni: 11

141. RISO VERDURE

Riso saltato con verdure e uova | € 5.5

Allergeni: 4-13-14

142. RISO GAMBERI

Riso saltato con verdure, uova e gamberi* | € 7

Allergeni: 2-4-13-14

143. RISO CANTONESE

Riso saltato con piselli*,prosciutto, uova | € 6

Allergeni: 4-13-14

144. RISO POLLO CURRY

Riso saltato con verdure, pollo*, uova, curry | € 6.5

Allergeni: 4-13-14

146. GNOCCHI CINESI
Gnocchi di riso con verdure, gamberi* | € 8
Allergeni: 2-4-13-14

145. YAKI UDON
Udon di frumento, verdure, gamberi*, uova, salsa | € 8
Allergeni: 2-4-13-14

148. RAMEN IN BRODO
Ramen in brodo con uova, carne di pollo,verdure,alghe neri | €11
Allergeni: 4-9-11-13-14

SPAGHETTI

150. SPAGHETTI DI RISO E VERDURE

Spaghetti di riso, verdure, uova,| € 6
Allergeni: 4-13-14

151. SPAGHETTI DI RISO E GAMBERI

Spaghetti di riso, verdure, uova, gamberi* | € 7
Allergeni: 2-4-13-14

152. SPAGHETTI DI RISO E MANZO

Spaghetti di riso, verdure, uova, manzo* | € 7
Allergeni: 4-13-14

153. SPAGHETTI DI SOIA E VERDURE

Spaghetti di soia, verdure, | € 6
Allergeni: 4-13-14

154. SPAGHETTI DI SOIA E GAMBERI

Spaghetti di soia, verdure, gamberi* | € 7
Allergeni: 2-4-13-14

155. SPAGHETTI DI SOIA E MANZO

Spaghetti di soia piccante, verdure, manzo* | € 7
Allergeni: 4-13-14

156. POLLO MANDORLE
Pollo* con mandorle | € 6.5
Allergeni: 3-4-13

157. POLLO CHILI
Pollo* piccante con peperoni e cipolle | € 6
Allergeni: 4-13

158. POLLO LIMONE
Pollo* con salsa limone | € 6

159. POLLO CURRY
Pollo* con salsa curry e verdure | € 6

160. VITELLO FUNGHI E BAMBÙ
Vitello* con funghi e bambù | € 6.5
Allergeni: 4-12-13

161. VITELLO ZENZERO
Vitello* con zenzero e cipolle | € 6
Allergeni: 4-13

162. VITELLO CHILI
Vitello* piccante con peperoni e cipolle | € 6
Allergeni: 4-13

164. GAMBERI SALE E PEPE
Gamberi* in sale e pepe con cipolle e peperoni | € 7.5
Allergeni: 2

165. FUNGHI E BAMBÙ
Funghi e bambù saltati | € 6
Allergeni: 4-12-13

166. VERDURE SALTATE
Verdure miste saltate | € 6
Allergeni: 13

167. PAK CHOI
Cavolo cinese saltate e aglio | € 6

168. TEMPURA YASAI
Verdure in pastella leggera fritta | € 9
Allergeni: 4

169. TEMPURA POTATO
Patate dolci in pastella leggera fritta | € 9
Allergeni: 4

172. PATATINE FRITTE
Patatine* fritte | € 4
Allergeni: 4

173. COTOLETTA
Cotoletta* di pollo fritta | € 8
Allergeni: 4-14

176. YAKI EBI
Spiedini di gamberi* con salsa | € 8

Allergeni: 2-13

177. YAKI IKA
Spiedini di calamaro* | € 7

Allergeni: 7

178. YAKI TORI
Spiedini di pollo*, teriyaki e sesamo| € 7

Allergeni: 4-11-13

180. SALMONE
Salmone alla griglia | € 10

Allergeni: 9

Piatto ordinabile una volta sola

BEVANDE

	prezzo
ACQUA GRANDE 750 ML	2.5
COCA COLA	3
COCA COLA ZERO	3
FANTA / SPRITE	3
ESTA THE PESCA/LIMONE	3
ARIZONA ICED TEA 500 ML	3.8

(The verde/the nero/the bianco con:
Miele - melograno - pesca - mirtillo - mango - punch fruit - limone - light, ect..)

INFUSI E THE CALDI

	Prezzo
Tè VERDE (antiossidante,antimicrobiche,diuretico,astringente,depurativo,dimagrante)	3
Tè NERO (antiossidante,protettivo,stimolante,diuretico,combatte il mal di testa)	3
Tè VERDE GELSOMINO (stimolante elimina le tossine in eccesso, rilassante, rinvingorente)	3
BUTTERFLY PEA FLOWER CON MIELE (privo di caffeina, migliora la memoria, combatte i radicali liberi, e' un ansiolitico, antidepressivo, antistress, calmante e disintossicante)	4
THE ALLE ROSE (deciso e profumato, dolcemente depurativo, rilassante, antiossidanti con vitamina C)	4

BIRRE

Allergeni: 4-6

			Prezzo
	HEINEKEN (5%) Birra lager a bassa fermentazione. Gusto fine, equilibrato e dall'aroma moderatamente luppolato	*(660ml)*	*5*
	TSINGTAO (4.7%) Si tratta di una lager bionda e rinfrescante, dagli aromi freschi e floreali di luppolo	*(640ml)*	*5*
	ASAHI alla spina (5%) Asahi Super Dry è una birra chiara fresca e delicata che si abbina perfettamente con i piatti asiatici.	*(Media)* *(Piccola)*	*5* *3.5*
	KIRIN ICHIBAN (5%) Sapore delicato e agrodolce, ha un gusto equilibrato e rinfrescante, pur mantenendo l'amarezza del luppolo.	*(500ml)*	*5*
	SAPPORO (5%) La Sapporo è una birra giapponese classica, facile da bere, dal sapore netto e senza retrogusto.	*(500ml)*	*5*
	HITACHINO - RED RICE ALE (7%) Colore rosato caratterizzato da un complesso aroma di sake di riso rosso, con un sentore di fragola.	*(330ml)*	*6.5*
	HITACHINO - WHITE ALE (5.5%) Morbida e rinfrescante, con un complesso aroma di coriandolo, buccia d'arancia e noce moscata.	*(330ml)*	*6.5*
	HITACHINO - DAIDAI ALE (6.0%) Prodotta con agrumi Giapponesi selvatici, mandarancio "fukuremikan" e luppoli speciali un sapore raffinato dagli aromi agrumati.	*(330ml)*	*6.5*

MEZZE
37,5ml Fermi

PINOT BIANCO 12
GIRLAN (Trentino)
Pinot Bianco

MEZZA CHIANTI ROSSO Fermi 12

BIANCO
Bollicine 75ml

CHAMPAGNE BLACK LABEL BRUT 52
LANSON (Francia)
pinot meunir/chardonna/pinot nero

FRANCIACORTA SATEN 39
MONTEDELMA (LOMBARDIA)
chardonnay/pinot Nero/pinot Bianco

PROSECCO DOC BRUT "SAOMI" 18
LA TORDERA (Veneto)
Glera/chardonnay

PROSECCO DOC EXTRA DRY "ALNE" 15
LA TORDERA (Veneto)
Glera /chardonnay

SPUMANTE ROSE EXTRA DRY "GABRY" 18
LA TORDERA (Veneto)
Merlot,incrocio Manzoni

ROSSO
Fermi 75ml

PINOT NERO " SOTTOVOCE" 24
ROSSO IGT veneto
(PPINOT NERO)

BIANCHI
Fermi 75ml

PINOT GRIGIO TOMBACCO (Veneto) pinot grigio	15
GRILLO BIO SENSALE (Sicillia) Grillo	16
PINOT BIANCO *GIRLAN (Trentino)* pinot Bianco	22
LUGANA PRATELLO (Lombardia) Trebbiano di Lugana	23
RIBOLLA GIALLA VILLANOVA (Friuli venezia Giulia) RIBOLLA GIALLA	23
VERMENTINO CASABIANCA (Toscano) Vermentino	20
GEWURZTRAMINE *TOLLOY (Trentino)* *Gewurztraminer*	25
GRECO DEL SANNIO LA GUARDIENSE (Campagnia) Greco	23
FALANGHINA DEL SANNIO LA GUARDIENSE(Campagnia) FALANGHINA	22

GIN TONIC

	Prezzo
ROKU	10
NIKKA	13
MARE	12
MALFY	10
HENDRICKS	12

COCKTAILS

SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda	6
AMERICANO Bitter campari, Vermouth rosso, Soda	7
NEGRONI Bitter campari, Vermouth rosso, Gin	7
TEQUILA SUNRISE Tequila, Granatina, Succo d'arancia	6
CUBA LIBRE Rum scuro, Coca cola	6
LONG ISLAND ICE TEA Vodka, Gin, Rum bianco, Triple Sec, Coca cola	7
JAPANESE ICE TEA Vodka, Gin, Rum bianco, Midori, Lemon soda	7
FIOCCHINI BLUE PEACH Blue curacao, Vodka pesca, Succo ananas	6
MOJITO Rum bianco, Lime, Soda, Menta	6
VIRGIN MOJITO (analcolico) Lemonsoda, Lime, Menta	6
SHIRLEY TEMPLE (analcolico) Ginger ale, Granatina	6

CAFFÈ E LIQUORI

	Prezzo
ESPRESSO/MACCHIATO	1.2
ESPRESSO CORRETTO	1.5
DECAFFEINATO	1.5
DECAFFEINATO CORRETTO	1.7
GINSENG-ORZO PICCOLO	1.5
GINSENG-ORZO GRANDE	1.7

AMARI (Amaro del capo, Braulio, Averna, Montenegro, Jagermeister, Ramazotti, San Simone, Cynar, Lucano)	3.5
GRAPPE (Rosa, Prugna, Ginseng, Riso, Bambu, Candolini, Barrique)	3.5
WHISKY JACK DANIEL	6
WHISKY NIKKA	
SAMBUCA/LIMONCELLO/MIRTO/BAILEYS	3.5

VINI AL CALICE

LUGANA	4.5
FALANG H IN A	4.5

VINO ALLA SPINA
Bianco frizzante

	CALICE	250 ml	500 ml	1000 ml
Gambellara (Veneto) Uve Varietali Venete	3.5	4.5	7	11

PER FINIRE IN DOLCEZZA

Una gioia per gli occhi e per il palato, firmate Nicolò Moschella

MOSCHELLA

Allergeni: 1-3-4-5-14

RED PASSION

Descrizione: Mousse alla fragola con cremoso alla vaniglia e perline croccanti al cioccolato al latte, base croccante al cioccolato bianco.

6

DOLCE BOSCO

Descrizione: Mousse al mascarpone e vaniglia, cremoso ai frutti di bosco, pan di spagna al cacao.

6

BOGOTÀ

Descrizione: Mousse al cioccolato fondente a l 60%, cremoso alla nocciola con perline di cioccolato, base di frolla.

6

BACIO SICILIANO

Descrizione*:* Crema bavarese al pistacchio, caramello salato, copertura di cioccolato al latte.

6

PISTACCHIO

Descrizione: Base croccante al cioccolato al latte, mousse al pistacchio, gelee di lamponi, pan di spagna bagnato al maraschino.

6

CIOCCOLATO E PERA

Descrizione: Crema al cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar, purea di pera e cubetti di pera italiana, decorata con cioccolato fondente.

6

MOCHI

Allergeni: 1-3-4-5-14

€ 2.5 CAD

Minimo 2 pezzi

*Anche senza glutine

COCCO

CHEESECAKE

LAMPONE

CARAMELLO

CIOCCOLATO

THÈ MATCHA

MANGO

PISTACCHIO

TROPICAL

VANIGLIA

FRAGOLA

CHOCOLATE TEMPTATION 5

Crema con cioccolato e nocciola , crunch alla nocciola tra due strati di pan di Spagna a caca, con glassa al cioccolato

Allergeni: 1-3-4-5-14

SOUFFLÈ 5

Con cuore mordido e caldo al cioccolato

Allergeni: 1-3-4-5-14

CHEESECAKE FRAGOLE 5

Torta ricotta e formaggio cremoso su base di biscotto con fragoline e ribes

Allergeni: 1-3-4-5-14

DORAYAKI 3.8

Con cioccolato
Tipici dolcetti Giapponesi, soffici e gustosi

Allergeni: 1-3-4-5-14

TWITTY 5

Gelato al fiordilatte

Allergeni: 1-3-4-5-14

GELATO FRITTO 4

Gelato fritto con gelato alla crema

Allergeni: 1-3-4-5-14

NUTELLA FRITTA 5

Nutella fritta 4 pezzi

Allergeni: 1-3-4-5-14

GELATO 3.5

crema o limone

Allergeni: 1-3-4-5-14

SORBETTO 4.5

Limone, Mandarino Anche con aggiunta di Vodka (+1euro)

Coppa crema e pistacchio cod. 0821

Coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati.

6

Coppa mascarpone e fragole cod. 0135

Pan di Spagna con inzuppitura al gusto fragola, crema al mascarpone e gocce di cioccolato, decorata con fragoline e salsa alle fragole.

6