



JAPANESE RESTAURANT

MENU



L'anima

Nel nostro ristorante abbiamo scelto di lavorare pensando all'eco-sostenibilità, usando solo pesce di specie non a rischio di estinzione.



La testa

Il pesce fresco viene abbattuto ogni giorno, a -20°C in appositi abbattitori che eliminano la presenza di parassiti o batteri mantenendo i valori organolettici della carne. Il resto del pesce invece è congelato all'origine.



Il cuore

Il pesce fresco è scelto ogni giorno tra i vari fornitori specializzati della zona. La medesima cura viene posta anche nella scelta di tutti gli ingredienti e prodotti offerti.



Le braccia

Tutte le pietanze vengono preparate a mano al momento dell'ordinazione.

MENÙ FISSO CENA

ALL YOU CAN EAT • Tutto quello che riesci a mangiare*

Menù fisso cena € 26,90

Menù bimbi (fino a 8 anni) € 14,90

• Coperto € 1,50 • Bevande e dolci esclusi •

* **IMPORTANTE:** Abbiamo adottato la filosofia per cui puoi ordinare tutte le pietanze che vuoi, fino a quando riterrai di essere sazio, ma per rispetto del cibo e di chi in questo momento non può permettersi quotidianamente un pasto, ti consigliamo di ordinare consciamente, questo eviterà che qualche piatto non venga consumato, e non saremo costretti ad addebitare il costo alla carta.

Salsa Teriyaki

€ 0,50

Sai di essere celiaco o di avere intolleranze alimentari?

Rivolgiti al personale in servizio, sono disponibili le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze.

COME LEGGERE IL MENU



pesce crudo



pesce cotto



vegetariano



vegano



piccante



gluten free



alcuni alimenti possono essere congelati



ANTIPASTI

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA



189. Crispy salmon truffe
*sfoglia di alga nori fritto,
salmone marinato*

€ 7,00



190. Crispy maguro spicy
*sfoglia di riso croccante, tonno,
maio piccante e teriyakie*

€ 7,50



191. Stick white
*riso avvolto con branzino flambato
salsa della casa, mango e erba cipollina*

€ 7,00



192. Stick wasa
*pollo in tempura, avvolto da salmone
con stracciatella, salsa mango, ponzu,
chips e una punta di wasabi*

€ 7,00



193. Stick flower € 7,00

*fior di zuccina di tempura
avvolto in salmone flambato
con salsa ponzu e kataifi*



194. Suzuki matsu € 7,00

*fiori di zucca in tempura
avvolta da branzino
con salsa matsu*



195. Tacos sake € 7,00

*sfoglia di farina fatta in casa,
con stracciatella,
tartare di salmone, salsa teriyaki e
salsa omakase*



196. Tacos maguro € 7,50

*sfoglia di farina fatta in casa,
tartar di tonno, crema di Avocado,
arancia, salsa teriyaki e salsa spicy cream*



197. Tacos hamachi € 7,50

*sfoglia di farina fatta in casa,
stracciatella, pesce bianco,
chips e teriyaki*





CONO

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA



198. Cono sake € 5,00
*philadelphia, tartare salmone,
crema avocado, teriyaki e chip*



199. Cono maguro € 5,50
tartare tonno, salsa spicy e chip



200. Cono ebi tartare
*stracciatella, guacamole,
amaebi e teriyaki*

€ 5,50



201. Cono unagi
*crema guacamole, anguilla,
salsa unagi e sesamo*

€ 5,50



202. Cono ebiten
*tempura di gambero, teriyaki,
philadelphia e nori in polvere e teriyaki*

€ 5,00





CARPACCI

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA



203. Carpaccio maguro € 16,00

*fette di tonno sottile, guacamole,
pomodorini, arachidi e salsaponzu
invecchiata*



204. Carpaccio suzuki € 15,00

*fette di branzino sottile, guacamole,
arancia e salsa tropicale*



81. Carpaccio mix € 12,00

*3 pz. salmone, 2 pz. branzino,
2 pz. tonno*



82. Carpaccio salmone € 10,00

6 pz. salmone



前菜

ZENSAI

Nella cucina giapponese non esiste la differenza tra le varie portate, tutti i cibi vengono serviti insieme. Ma alcuni piatti possono essere considerati di inizio pasto, per stuzzicare l'appetito e soddisfare i palati più esigenti.

1. Riso bianco € 2,00



2. Zuppa di miso € 3,00
miso, erba cipollina, alghe e tofu



3. Edamame € 4,00
fagioli di soia bolliti



4. Wakame salade € 3,50
insalata di alghe



5. Kiku salad € 7,50
insalata di verdure fresche miste con gamberi cotti, salmone crudo, salsa di sesamo





6. Veggie salad € 6,00
*insalata di verdure fresche miste
con alsa di sesamo*



7. Sea food sunommo salad € 7,00
alghe giapponesi con shasimi



8. Patatine fritte € 2,50



205. Tofu di soia € 5,00
con salsa di soia e cipollotti



206. Germogli di soia € 5,00



222. Polipo rucola € 7,50





9. Pork gyoza € 4,00
*ravioli al vapore
con maiale e verdure*
-



10. Shao mai € 4,00
*ravioli al vapore con gamberi,
maiale e verdure*
-

12. Zuppa piccante € 4,50
uova, pollo, salsa piccante, tofu
-



272. Bao chicken € 7,00
*pollo fritto, insalata
e salsa teriyaki*
-



273. Bao manzo € 7,00
*spezzatino di manzo marinato,
prezzemolo*
-





握り寿司

NIGIRISUSHI

Piccola polpettina di riso pressato a mano, spesso con una punta di wasabi, con una fettina sottile di guarnizione sopra. È possibilmente legata con una sstriscia sottile di nori.



207. Nigiri beef roll € 5,00
tenerissima carne scottata con salsa miso tropicale e chip

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA

2 pezzi

13. Sake nigiri
salmone € 3,50

2 pezzi



14. Maguro nigiri
tonno € 4,00

2 pezzi



15. Suzuki nigiri
branzino € 3,50

2 pezzi



16. Tai nigiri
orata € 3,50

2 pezzi



17. Ebi nigiri
gambero cotto € 4,00

2 pezzi



18. Amebi nigiri
gambero crudo € 4,00

2 pezzi





19. Toko nigiri
polipo cotto € 4,50

2 pezzi



20. Unagi nigiri
anguilla cotta € 4,00

2 pezzi



21. Tobikko nigiri
uova di pesce volante € 4,00

2 pezzi



22. Wakame nigiri
alghe € 3,50

2 pezzi



23. Avocado nigiri
avocado € 4,50

2 pezzi





軍艦寿司

GUNKAN

Una polpettina di riso di forma ovale, circondata da una striscia di nori, di verdura o di pesce con degli ingredienti, come tartare di pesce, impilati sopra

25. Ikura gunkan € 3,50

** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*

1 pezzo



26. Sake gunkan € 2,50
*tartare di salmone, mayo,
erba cipollina, tobikko*

1 pezzo



27. Maguro gunkan € 2,50
*tartare di tonno, erba cipollina,
mayo, tobikko*

1 pezzo



28. Ebi gunkan € 2,50
*tartare di gambero cotto,
mayo, zucchine, erba cipollina*

1 pezzo





29. Amaebi gunkan € 2,50
tartare di gambero crudo,
zucchine, lime

1 pezzo



179. Gunkan maguro flambe € 3,50
Tonno scottato, tartare di surime e
maionese, tobikko, salsa ponzu

* con menù fisso massimo 4 porzioni per persona

1 pezzo



180. Gunkan sake flambe € 3,50
Salmone scottato, tartare di surime e
maionese, tobikko, salsa ponzu

* con menù fisso massimo 4 porzioni per persona

1 pezzo



TARTARE



30. Sake tartare* € 10,00
tartare di salmone, arancia
e pasta kataifi

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona

1 pezzo



31. Maguro tartare* € 12,00
tartare di tonno, arancia
e pasta kataifi

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona

1 pezzo



手巻き

TEMAKI

Una polpetta a forma di cono, con il nori all'esterno e gli ingredienti che sporgono dall'estremità larga.

Di maggiori dimensioni, tradizionalmente lungo dieci centimetri, va mangiato a morsi tenendolo con le dita.



32. Sake temaki
salmon, philadelphia, avocado

€ 3,50

1 pezzo



33. Maguro temaki
tonno, avocado

€ 4,00

1 pezzo





34. Unagi temaki € 4,00
anguilla, avocado, philadelphia

1 pezzo



35. Tempura temaki € 4,50
gambero fritto in tempura, mayo, insalata

1 pezzo



37. California temaki € 4,50
gamberi cotti, salsa tonno e avocado

1 pezzo



38. Veggie temaki € 3,50
avocado, cetrioli, philadelphia, insalata

1 pezzo





HOSOMAKI

Una polpettina cilindrica con il nori all'esterno, tipicamente alta due centimetri e larga altri due.

Generalmente ha un solo tipo di ripieno.

細巻き

36. Hoso phila € 6,00
 Hoso fritto con salmone, philadelphia e granella di riso soffiato e prezzemolo e salsa teriyaki

6 pezzi



181. Hoso sanko € 4,00
 Hoso fritto con ripieno di riso, pate di tonno e salmone, salsa ponzu e teriyaki

2 pezzi



182. Hoso tarutaru € 8,00
 Hoso fritto con ripieno di avocado, tartare di salmone e tobikko, con salsa teriyaki

6 pezzi





39. Sake maki
salmone € 5,00

6 pezzi



40. Maguro maki
tonno € 5,00

6 pezzi



41. Ebi maki
gamberi cotti € 5,00

6 pezzi



42. Kali maki
salsa di tonno € 5,00

6 pezzi



43. Kappa maki
 cetrioli, philadelphia € 4,50

6 pezzi



44. Avocado maki
avocado, mayo € 4,50

6 pezzi





裏巻き

URAMAKI

Una polpetta cilindrica con il ripieno al centro, circondato da un foglio di nori, quindi uno strato di riso e una guarnizione esterna di un altro ingrediente, come uova di pesce o semi di sesamo tostati.

45. Tempura maki € 9,50
gambero fritto in tempura, mayo, uova di pesce volante

8 pezzi



46. California € 9,50
salsa di tonno, gamberi cotti, avocado

8 pezzi





47. **Philadelphia** € 9,50
salmone crudo, philadelphia, avocado

8 pezzi



48. **Rainbow** € 9,50
surimi, avocado, mayo, misto pesce crudo

8 pezzi



50. **Spicy tuna** € 9,50
tonno crudo, erba cipollina, salsa piccante e tobikko

8 pezzi



51. **Spicy salmone** € 9,50
salmone crudo, erba cipollina e salsa piccante

8 pezzi



52. Miura roll
*salmone alla piastra,
philadelphia, cetriolo*

€ 9,50

8 pezzi



53. Vегgie roll
*lattuga, avocado, cetriolo,
philadelphia*

€ 9,50

8 pezzi



178. Chicken roll
pollo in tempura, insalata e mayo

€ 9,50

8 pezzi



55. Tiger
*gambero in tempura, philadelphia,
salmone, avocado e salsa teriaki*

€ 12,00

8 pezzi





56. Salmone top € 12,00
philadelphia, avocado, salmone

8 pezzi



60. Ebi ten € 12,00
*gambero in tempura
asparagi in tempura, mayo
uova di pesce volante*

8 pezzi



61. Kabocha € 10,00
*zucca in tempura, philadelpia,
avocado*

8 pezzi



62. Jaoan flambé € 12,00
*tartare di salmone, tonno, salmone e
branzino scottati alla fiamma,
briciole di panko e salsa teryaki*

8 pezzi



64. Fuji € 12,00
*gamberi in tempura, philadelphia,
avocado, tartare di salmone*

8 pezzi



URAMAKI SPECIAL

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA

57. Saudade con salmone € 12,00
*riso, salmone, ,
sesamo, salsa anguilla*

8 pezzi



58. Saudade mix € 14,00
*riso, salmone, branzino,
sesamo, salsa anguilla*

8 pezzi



59. Ura anguilla € 16,00
*branzino, tonno, avocado,
philadelphia, nori di soia, tobiko,
anguilla, salsa teriyaki*

8 pezzi



49. Kiku roll € 12,00
*Maki con ripieno di tonno, avocado,
maionese, topping con guacamole
e cipolla fritta, salsa teriyaki, tobikko*

8 pezzi





63. Pashi roll € 10,00
*Ripieno con surime, maionese
e prezzemolo, topping con branzino
e wakame, salsa ponzu*

8 pezzi



208. Ura smoke € 15,00
*asparago con sopra salmone
affumicato, rucola fritta,
e salsa teriyaki*

8 pezzi



209. Ura tricolore € 15,00
*gambero in tempura con sopra
avocado, stracciatella, gambero
rosso di mazara, teriyaki e pistacchio*

8 pezzi



210. Ura vulcano € 16,00
*salsa omakase
con dentro insalata e unagi;
e sopra katsuobushi e tobiko*

8 pezzi



211. Ura golden roll € 15,00
*oro alimentare, salmone, avocado
con crena guacamole, croccantini
di nori e tobiko*

8 pezzi



212. Ura pistacchio € 13,00
*salmone condito con sopra salmone
flambato, salsa mango e pistacchio*

8 pezzi



213. Ura scampi € 15,00
*cetrioli, scampi crudi con sopra salmone e
scaglie di lime*

8 pezzi



214. Miura onion € 12,50
*salmone cotto condito,
ricoperto da salmone flambato,
salsa mango e salsa cipolle*

8 pezzi





TATAKI

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA



215. Tataki maguro € 17,00
*tonno, salsa special dello chef,
tobiko e erba cipollina*



216. Tataki pistacchio € 16,00
*salmone flambato,
salsa teriyaki e pistacchio tostato*





太巻き

FUTOMAKI

Una polpetta cilindrica, con il nori, all'esterno, tipicamente alta due o tre centimetri e larga quattro o cinque. È spesso fatta con due o tre ripieni scelti in modo da completarsi a vicenda in gusto e colore.

65. Ebi futo € 8,00

gambero in tempura, avocado, philadelphia, tobikko

4 pezzi



66. Seafood futo € 8,00

salmon e tonno crudi, philadelphia, avocado, cetriolo

4 pezzi



67. Hikaru futo € 10,00

tonno crudo, avocado, philadelphia, fritto in mollica di panko

4 pezzi



68. Ninja futo € 10,00

salmon, surimi, avocado philadelphia, tobikko fritto di mollica di panko e arachidi sbriciolati

4 pezzi



刺身盛合せ

MORIAWASE

*Si intende un misto sashimi accompagnato
alcuni tipi di pesce crudo affettato,
presentati sullo stesso piatto.*



69. Nami
4 sashimi, 4 maki, 4 nigiri

€ 18,00



70. Jo
10 sashimi, 8 nigiri,
8 maki, 4 hosomaki

€ 32,00



NIGIRI MIX



71. Small nigiri € 6,00
2 salmone, 1 branzino, 1 tonno, 1 gambero cotto



72. Large nigiri € 11,00
10 pezzi nigiri mix



73. Sake plus € 11,00
10 salmone



74. Flambé € 10,00
mix pesce alla fiamma con panko, erba cipollina e salsa teriyaki



MAKI MIX



75. Small maki
2 california, 2 philadelphia

€ 5,00



76. Large maki
4 philadelphia, 4 rainbow, 4 unagi

€ 12,00



SUSHI MIX



77. Small sushi
4 nigiri, 4 maki

€ 9,00



78. Large sushi
8 nigiri, 4 maki, 2 hosomaki

€ 16,00



刺身

SASHIMI

Un piatto della cucina giapponese che consiste principalmente in pesce o molluschi freschissimi, ma anche carne, tagliati in fettine sottilissime. Sono di solito mangiati crudi e serviti solo con una salsa in cui intingerli

79. Sashimi salmone € 10,00
6 fette di salmone crudo



80. Sashimi mix € 14,00
3 salmone, 3 tonno, 3 branzino,
1 gambero rosso Sicilia
* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona



217. Sashimi bufala € 16,00
pesce della giornata su letto di
bufala e salsa dello chef
* con menù fisso massimo 1 porzione per persona



CHIRASHI

Si serve in una ciotola grande laccata,
il riso sushi sul fondo e sopra il pesce crudo tagliato a lastrine.

83. Sake chirashi € 10,00
10 sashimi di salmone
su un letto di riso sushi



84. Mix chirashi € 12,00
3 sashimi, tonno, salmone
e branzino su un letto di riso sushi





TEMPURA

È un piatto della cucina giapponese a base di verdure e pesce, impastellati separatamente e fritti.

天麩羅



184. Takoyaki € 5,00
Polpette di polpo, maionese, teriyaki e katsuobushi

** con menù fisso massimo 1 porzione per persona*

4 pezzi



85. Pangasio impanato € 10,00

** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*

86. Fusilli di pollo impanati € 8,00

** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*

2 pezzi



87. Yasai tempura € 7,00
tempura mista di verdure



88. Misto tempura € 9,00
tempura mista di verdure e gamberi



89. Squid tempura € 8,00
tempura di calamari



90. Ebi tempura € 10,00
tempura di gamberi





11. Spring rolls
involcini di verdure miste

€ 3,00



92. Chicken katsu
pollo fritto avvolto nel panko

€ 6,00



93. Tankastu
maiale fritto avvolto nel panko

€ 6,00

最初のコース

PRIMI PIATTI

I piatti della cucina giapponese, simili alla nostra pasta, sono il soba e gli udon.

Gli udon sono spaghetтини di grano tenero, mentre la soba consiste in spaghetтини di grano saraceno: entrambi possono essere serviti in versione asciutta, con verdure e gamberi, oppure in brodo con tofu ed alghe. Il riso viene saltato e abbinato ad ingredienti freschissimi.

94. Chahan € 9,00

riso saltato alla piastra con verdure, uova gamberi e surimi



95. Veggi chahan € 8,00

riso saltato alla piastra con verdure, uova



96. Yaki udon € 9,00

noodles di grano saltati alla piastra con verdure surimi e gamberi



97. Yasai yaki udon € 8,00

noodles di grano saltati alla piastra con verdure e uova





98. Yakisoba € 9,00
*spaghetti con gamberi, surimi,
verdure alla piastra*
-



99. Yasai yakisoba € 8,00
spaghetti con verdure alla piastra
-



100. Ramen € 8,00
*noodles in brodo, uova,
verdure e pollo alla piastra*
-



101. Udon in brodo € 8,00
*udon in brodo
con gamberi alla tempura*
-



102. Spaghetti di riso € 10,00
*al manzo
manzo, verdure, sesamo*
-

103. Spaghetti di riso € 8,00
alle verdure
verdure, sesamo
-



104. Spaghetti di riso € 10,00
ai frutti di mare
verdure, frutti di mare, sesamo
-



185. Spaghetti di soia € 10,00
ai frutti di mare
*Spaghetti di soia, verdure miste,
funghi alga, surime, gamberi*
-



186. Spaghetti di soia € 10,00
con pollo grigliato
*Spaghetti di soia, verdure miste,
funghi alga, pollo alla piastra*
-



187. Spaghetti di soia € 8,00
con verdure
*spaghetti di soia con verdure miste
e funghi alga*
-





第2のコース

SECONDI PIATTI

Solo ingredienti d'eccellenza alla base di un piatto profumato, delicato ma dai gusti decisi.



105. *pollo alla piastra
con salsa teryaki*

€ 8,00



106. *Negima yakitori*
2 spiedini di pollo con erba cipollina e salsa teriyaki

€ 6,00



107. *Beef teriyaki ** € 12,00
filetto di manzo con salsa teriyaki

** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*



108. *Ebi yakitori* € 6,00
2 spiedini di gamberi alla piastra con salsa teriyaki



109. *Suzuki teriyaki ** € 8,00
filetto branzino alla piastra con salsa teriyaki

** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*



110. *Salmone teriyaki* € 10,00
salmone alla piastra con salsa teriyaki





111. *Tuna tataki* * € 12,00
tonno scottato alla piastra con sesamo e salsa teriyaki

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona



112. *Hotate teriyaki* * € 8,00
capesante alla piastra con salsa teriyaki

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona



113. *Gamberi sale e pepe* € 8,00
gamberi, sale e pepe, cipolla,
erba cipollina

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona



114. *Pollo alle mandorle* € 7,00
pollo, verdure, mandorle





116. Okonomiyaki € 8,00

*uova, verza, cipollotti, salsa teriyaki,
maionese, bonito flakes*

** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*



117. Gamberetti € 8,00

*peperoni e mandorle
gamberi, peperoni, mandorle*

** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*



188. Gamberoni alla piastra € 8,00

** con menù fisso massimo 1 porzione per persona*

2 pezzi



218. Pollo limone € 6,00



219. Gamberi in salsa agrodolce € 7,00



220. Pollo agrodolce € 6,00
*Pollo con peperoni,
ananas e cipolle*



221. Manzo piccante € 7,00
peperoni e cipolle



91. Veggies yaki € 5,00
verdure alla piastra



製菓

DOLCI

- | | | |
|------|--|--------|
| 118. | MOCHI GELATO
<i>Delicato gelato italiano racchiuso in una fine pastella di riso</i>
<i>Gusti: cheesecake, mango, cocco, cacao, the verde, lampone</i> | € 6,00 |
| 119. | ZUCCOTTO ALLO YOGURT E CUOR DI LAMPONE
<i>Mousse allo yogurt su un biscotto croccante e cuore di lampone</i> | € 5,50 |
| 120. | COPPA DI GELATO
<i>Coppa di gelato ai gusti di the verde, riso, limone</i> | € 4,50 |
| 121. | CIOCCOLATINA CON CUORE DI PISTACCHIO
<i>Un cuore di crema al pistacchio racchiuso in una delicata mousse al cioccolato ricoperta da fondente e decorata da pistacchi</i> | € 5,50 |
| 122. | COCCO RIPIENO
<i>Guscio con gelato al cocco e scaglie di cioccolato</i> | € 6,00 |
| 123. | TARTUFO BIANCO
<i>Gelato al fior di latte con cuore di caffè, con cioccolato bianco, granella di meringa e zucchero a velo</i> | € 5,00 |
| 124. | TARTURO SCURO
<i>Gelato al cioccolato, cuore di crema, con polvere di cacao, cioccolato fuso e granella di nocciole.</i> | € 5,00 |
| 125. | PIRAMIDE ALL'ARANCIO
<i>Mousse al fior di latte su base di croccante cioccolato bianco con cuore di salsa all'arancio.</i> | € 6,00 |
| 126. | CREMINO
<i>Delizioso mousse alla nocciola e alla gianduja, su base croccante decorata con salsa di cioccolato</i> | € 5,50 |
| 127. | PROFITEROL SCURO
<i>Bigné ripieni di crema e ricoperti da delicata crema di cioccolato</i> | € 5,00 |
| 128. | ALCA DI NOE'
<i>Gelato ai vari gusti con tazzine in regalo</i> | € 6,00 |
| 129. | ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE
<i>Cheesecake crema al formaggio e base di biscotto</i> | € 6,00 |
| 130. | CHEESECAKE LAMPONE
<i>Salsa fresca ai lamponi, con mousse di formaggio morbido, su biscotto sbriciolato arricchito al burro.</i> | € 5,50 |
| 131. | SOUFFLE' AI VARI GUSTI
<i>Ciocolato bianco, cioccolato fondente, pistacchio</i> | € 5,50 |
| 132. | SORBETTO AI VARI GUSTI
<i>Limone\the verde</i> | € 4,50 |
| 133. | CREMA CATALANA
<i>Crema catalana con zucchero grezzo sciolto</i> | € 5,50 |
| 134. | INNOCENTE
<i>Crema cheesecake al caramello ricoperta da una golosa ganache di cioccolato al latte arricchita con pezzetti di nocciole</i> | € 6,50 |
| 135. | MANGO & PASSION
<i>Fresca mousse al mango con cuore di salsa al passion fruit su una base di fragrante biscotto al cocco</i> | € 6,50 |
| 136. | ISPIRAZIONE AL MANDARINO
<i>Crema al gusto mandarino con base biscotto al cioccolato</i> | € 6,00 |



APERITIVI

<i>Spritz Aperol</i>		€ 5,00
<i>Spritz Campari</i>		€ 5,00
<i>Sake Caldo/Freddo</i>	20 cl	€ 6,90
<i>(bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del riso)</i>		

COCKTAILS

<i>MARGARITA: tequila, liquore arancia, sciroppo, lime</i>		€ 6,00
<i>MARTINI: gin, vermouth</i>		€ 6,00
<i>DAIQUIRI: rum, lime, sciroppo</i>		€ 6,00
<i>MOJITO: menta, sciroppo, rum, acqua brillante</i>		€ 6,00
<i>HIGHBALLS: vodka+fragola, vodka+panna e fragola, vodka+albicocca</i>		€ 6,00
<i>CAPIRINHA: lime, zucchero canna, rum</i>		€ 6,00
<i>COSMOPOLITAN: vodka, lime, liquore arancia, sciroppo, more</i>		€ 6,00
<i>TAKARA COOLER: takara, lime, fanta, zucchero canna</i>		€ 6,00
<i>GIN TONIC: gin, acqua tonica</i>		€ 6,00

BIBITE

<i>Acqua naturale</i>	75 cl	€ 2,50
<i>Acqua frizzante</i>	75 cl	€ 2,50
<i>Coca Cola bottiglia</i>	33 cl	€ 3,50
<i>Coca Cola Zero bottiglia</i>	33 cl	€ 3,50
<i>Fanta lattina</i>	33 cl	€ 2,50
<i>Sprite lattina</i>	33 cl	€ 2,50
<i>The al limone lattina</i>	33 cl	€ 2,50
<i>The alla pesca lattina</i>	33 cl	€ 2,50

BIRRE

<i>Asahi</i>	33 cl	€ 4,00
<i>Asahi</i>	50 cl	€ 5,50
<i>Saporo</i>	65 cl	€ 6,50
<i>Tsingtao</i>	65 cl	€ 6,50
<i>Kirin</i>	33 cl	€ 5,00
<i>Corona</i>	33 cl	€ 4,00
<i>Heineken</i>		€ 3,50
<i>Ichnusa</i>	33 cl	€ 4,00
<i>Ichnusa</i>	50 cl	€ 5,50

VINI

ROSSI

Sangiovese Superiore € 20,90

BIANCHI

<i>Vino Montagner Frizzante alla spina</i>	<i>Caraffa Piccola</i>	<i>25 cl</i>	€ 4,00
	<i>Caraffa Media</i>	<i>50 cl</i>	€ 7,00
	<i>Caraffa Grande</i>	<i>100 cl</i>	€ 12,00
<i>Montecristo</i>			€ 21,90
<i>Falanghina</i>			€ 16,00
<i>Pinot grigio</i>			€ 15,00
<i>Passerina</i>			€ 18,90
<i>Ribolla gialla</i>			€ 21,90
<i>Gewürztraminer</i>			€ 22,90
<i>Müller</i>			€ 27,90

BOLLICINE

<i>Asolo DOCG Brut</i>	€ 23,90
<i>Franciacorta Saten</i>	€ 29,90
<i>Pignoletto frizzante</i>	€ 17,90
<i>Perlanima</i>	€ 16,90

TÈ CALDI

<i>Tè verde</i>	€ 5,00
<i>Tè menta</i>	€ 5,00
<i>Tè jasmine (tè verde della regione dei Fujian e fiori di gelsomino)</i>	€ 5,00

CAFFETTERIA

<i>Caffè Espresso</i>	€ 1,00
<i>Caffè Macchiato</i>	€ 1,00
<i>Cappuccino</i>	€ 1,50
<i>Caffè Deca</i>	€ 1,30
<i>Caffè Corretto</i>	€ 1,50
<i>Orzo Espresso</i>	€ 2,00
<i>Gingseng Espresso</i>	€ 2,00

DIGESTIVI

<i>Amari/ Grappa</i>	€ 3,00
<i>Whisky</i>	€ 5,00
<i>Whisky giapponese</i>	€ 10,00
<i>Baileys</i>	€ 3,00
<i>Sambuca</i>	€ 3,00
<i>Gin</i>	€ 5,00
<i>Zacapa</i>	€ 7,90



KIKU
JAPANESE RESTAURANT