



AL FINE DI EVITARE SPIACEVOLI INCONVENIENTI,
ALLO STESSO TAVOLO NON E' POSSIBILE
CHE PARTE DEGLI OSPITI ORDININO ALL YOU CAN EAT
E PARTE DEGLI OSPITI ORDININO ALLA CARTA

MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI
AD UN PREZZO UNICO
CON SERVIZIO AL TAVOLO,
AD OGNI TAVOLO LA CONSUMAZIONE

DI BEVANDE E' OBBLIGATORIA

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

EVENTUALE CIBO AVANZATO DOVRÀ ESSERE PAGATO AL PREZZO DI LISTINO
E POTRÀ ESSERE ASPORTATO

menu Pranzo

ALL YOU CAN EAT

Menù **€ 12.90** / persona

sabato domenica e festivo **€ 13.90**

BAMBINI SOTTO I 120 CM PAGANO IL 50%
SOTTO I 3 ANNI GRATIS

(sono esclusi dolci bevande caffè liquori e le richieste fuori lista)

CON SIMBOLO "●" SONO LIMITATE PER PERSONA)

COPERTO: **€1.00**

ALLERGENI PRESENTI



SENAPE



LUPINI



SEDANO



ARACHIDI



MOLLUSCHI



SESAMO



PICCANTE



SOIA



FRUTTA A GUSCIO



UOVA



CROSTACEI



GLUTINE



LATTE



PESCE

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 (*) 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

le immagini sono puramente illustrative

ANTIPASTI



01/NUVOLE DI DRAGO €2.00



02/INVOLTINI PRIMAVERA 1PZ €2.00 
involtini con verdure



03/HARUMAKI 2PZ €4.00   
involtini di gamberi* e carne



05/CHELE DI GRANCHIO 
2PZ €4.00



06/EDAMAME €4.00 
fagioli di soia



07/GOMA WAKAME €4.00 🍵
insalata di alghe



● 08/SALMONE TARTAR €7.00 🍵 🍷
salmone

INSALATA



12/INSALATA SALMONE €5.00  
salmone pomodorino e mais con salsa specialità



13/INSALATA PESCE MISTO € 5.00  
pesce misto pomodorino e mais con
salsa specialità



14/INSALATA DI CALIFORNIA €5.00   
granchio e avocado pomodorino e mais
con salsa specialità



15/INSALATA GAMBERI COTTI €5.00   
gamberi cotto pomodorino e mais
con salsa specialità



16/INSALATA POLPO COTTO €5.50  
polpo cotto pomodorino e mais
con salsa specialità

DIMSUM



17/GYOZA GIAPPONESE 3PZ €4.00 🌾
ravioli al vapore



18/GYOZA GRIGLIA 3PZ €4.00 🌾
gyoza alla griglia



19/SHAOMAI 3PZ €4.50 🍖 🌾
ravioli con ripieno di gamberi* e carne



21/YASAI GYOZA 3PZ €4.00 🌾
ravioli di verdure al vapore



22/PANE CINESE 2PZ €2.00 🌾 ℹ️
pane al latte cotto al vapore

ZUPPA



26/ZUPPA DI MISO €4.00 
alghe tofu e cipolline



28/ZUPPA DI MAIS CON POLLO €4.00 
mais pollo uova



30/ZUPPA AGROPICCANTE €4.00 
funghi bambù pollo tofu carote uova

HOSOMAKI 6PZ

rotolino piccolo con alga all'esterno



31/HOSO SAKE €4.00 
salmone



32/HOSO TEKKA €4.00 
tonno



33/HOSO SUZUKI €4.00 
branzino



34/HOSO SURIMI €4.00 
granchio



36/HOSO KAPPA €4.00
cetrioli



35/HOSO EBI €4.00 
gambero* cotto



37/HOSO AVOCADO €4.00
avocado

HOSOMAKI SPECIALI 6PZ

rotolino piccolo fritto con alga all'esterno



38/HOSO SAKE FRITTO €5.00  
hosomaki di salmone fritto salsa teriyaki



39/HOSO SUPREME €6.00   
hosomaki di salmone fritto philadelphia
sopra salsa teriyaki



40/HOSO BOMB €8.00   
hosomaki di salmone fritto tartare di
salmone piccante
sopra pasta kataifi salsa teriyaki

URAMAKI CLASSICO 8PZ

rotolino medio con riso all'esterno uramaki roll



44/URAMAKI SALMONE ROLL €7.00
salmone e avocado



45/URAMAKI TONNO ROLL €8.00
tonno e avocado



46/URAMAKI SPICY SALMONE ROLL €8.00
salmone tabasco e maionese



47/URAMAKI SPICY TONNO ROLL €8.00
tonno tabasco e maionese



48/URAMAKI MIURA ROLL €7.00
salmone cotto e philadelphia
salsa teriyaki



49/URAMAKI CALIFONIA ROLL €7.00
surimi avocado maionese



50/URAMAKI PHILADELPHIA ROLL €9.00
 salmone avocado philadelphia



51/URAMAKI EBITEN ROLL €9.00
 gamberi fritti e maionese pasta kataifi
 salsa teriyaki



52/URAMAKI CRAB ROLL €8.00
 tempura di granchio maionese pasta kataifi
 salsa teriyaki



53/URAMAKI VEGETALE ROLL €7.00
 avocado cetriolo lattuga



54/URAMAKI CHIKEN ROLL €8.00
 maionese insalata pollo fritto salsa rossa

URAMAKI SPECIALE 8PZ

rotolino medio con riso all'esterno



56/CALIFONIA SPECIALE ROLL €9.00
 surimi avocado maionese esterno
 salmone salsa miele



57/TIGER ROLL €10.00
 gambero* in tempura maionese carpaccio
 di salmone
 all'esterno pasta kataifi salsa teriyaki



59/TUNA ROLL €11.00
 tonno cotto gambero* cotto
 surimi salsa teriyaki



61/RAIBOW ROLL €10.00
 surimi avocado carpaccio di pesce misto
 e avocado all'esterno



62/FRESH SALMONE 4PZ €10.00
 salmone avocado philadelphia senza alghe carpaccio di
 salmone all'esterno philadelphia scaglie di mandorla



63/FRESH EBITEN 4PZ €11.00
 gambero* fritto maionese avocado senza alghe avocado
 all'esterno pasta kataifi e pistacchio

RISO VENERE SPECIALITÀ 8PZ

rotolino medio con riso venere all'esterno



73/BLACK SAKE ROLL €7.00
riso venere salmone e avocado



74/BLACK TONNO ROLL €8.00
riso venere tonno e avocado



75/BLACK CRAB ROLL €8.00
riso venere surimi di granchio* in tempura,
pasta kataifi salsa teriyaki



76/BLACK COSMO ROLL €8.00
salmone in tempura philadelphia
con salsa teriyaki



77/BLACK EBITEN ROLL €9.00
 gamberi* in tempura maionese con
 salsa teriyaki e kataifi



80/BLACK VEGETALE ROLL €7.00
 insalata avocado cetriolo



81/BLACK TIGER ROLL €11.00
 riso venere gambero* in tempura maionese carpaccio
 di salmone all'esterno pasta kataifi salsa miele



ONIGIRI 1 PZ

83/ONIGIRI SAKE €4.00  
salmone con riso alghe sesamo

84/ONIGIRI MAGURO €4.00  
tonno con riso e alghe sesamo

85/BLACK ONIGIRI SAKE €4.00  
salmone con riso venere alghe sesamo

86/BLACK ONIGIRI MAGURO €4.00  
tonno con riso venere e alghe sesamo



FUTOMAKI 4PZ

rotolo grande con alga all'esterno



87/FUTO SAKE €9.00 
salmone surimi e avocado



88/FUTO EBITEN €10.00   
avocado gambero* fritto e
salsa teriyaki



89/FUTO YASAI €8.00
avocado cetriolo lattuga



90/FUTO CALIFORNIA €9.00 
surimi di granchio cetriolo avocado

MAKI FRITTO 4PZ

rotolo riso fritto con alga all'esterno



91/MAKI FRITTO €10.00
salmone cotto surimi avocado salsa teriyaki

TEMAKI 1PZ

cono di riso con alga



93/TEMAKI SAKE €4.00
salmone avocado



94/TEMAKI TONNO €4.00
tonno avocado



95/TEMAKI CALIFONIA €4.00 🍣
surimi cetrioli avocado maionese



96/TEMAKI SPICY SALMONE €4.00 🍣 🌶️ 🍷
salmone tabasco maionese



97/TEMAKI SPICY TONNO €4.00 🍣 🌶️ 🍷
tonno tabasco maionese



98/TEMAKI EBITEN €4.00 🍣 🌶️ 🍷
gambero* fritto maionese kataifi
salsa teriyaki



99/TEMAKI VEGETALE €4.00
avocado insalata cetrioli

NIGIRI 2PZ

pallina di riso con filetto di pesce



100/SAKE €3.00 
salmone



101/MAGURO €3.50 
tonno



102/SUZUKI €3.00 
branzino



103/KANI €3.00 
surimi di granchio*



104/EBI €4.00 
gambero* cotto



105/TAKO €4.00 
polpo



108/NIGIRI SALMONE DA 8PZ €10.00  
salmone



109/NIGIRI MISTO DA 8PZ €11.00  
pesce misto

NIGIRI SPECIALI 2PZ



110/SAKE FLAMBÉ €3.50  
salmone scottato salsa teriyaki



111/SAKE FLAMBÉ HONEY €4.00  
salmone scottato philadelphia salsa al miele

GUNKAN 2PZ

pallina di riso con alga o salmone all'esterno



116/GUNKAN SPICY SALMONE €3.00
salmone tabasco maionese alga esterno



117/UNKAN SPICY TONNO €3.00
tonno tabasco maionese alga esterno



118/GUNKAN TOBIKO €3.00
uova di pesce volante con alga esterno



SASHIMI 8PZ

fettine di pesce

127/SASHIMI SALMONE €11.00
salmone

CARPACCIO



● 130/CARPACCIO SALMONE €8.00
salmone sesamo in salsa ponzu



● 131/CARPACCIO MISTO €9.00
salmone tonno branzino sesamo in salsa ponzu

CHIRASHI

ciotola di riso con pesce crudo



138/CHIRASHI SALMONE €9.00
salmone sesamo



139/CHIRASHI PESCE MISTO €10.00
salmone tonno branzino sesamo

POKE

ciotola di riso con pesce crudo




140/POKE SALMONE €8.00
riso salmone avocado mais edamame




141/POKE TONNO €8.00
riso tonno avocado mais edamame




142/POKE SURIMI €8.00
riso surimi avocado mais edamame

SUSHI E BARCA

maki misti nighiri e sashimi

143/SUSHI PICCOLO €12.00 
5 nighiri 2uramaki 4 hossomaki



144/SUSHI MEDIO €18.00 
10 nighiri 4uramaki 4 hossomaki

145/BARCA PICCOLO €15.00  
6 sashimi 1 gambero* crudo 5nighiri
2uramaki 4 hossomaki



PASTA



148/YAKI UDON €5.00 
spaghetti udon verdure gamberi*



149/INDIA UDON €5.00
spaghetti udon verdure mais pollo curry



153/RAMEN SALTATO €5.00 🌶️ 🍱
spaghetti ramen verdure gamberi* uova



154/EBITEN RAMEN BRODO €7.00 🌶️ 🍱
pasta ramen in brodo con gamberi* in
tempura alghe uova verdure



156/SPAGHETTI DI SOIA CON
VERDURE E GAMBERI* 🍱
€5.00
spaghetti udon verdure gamberi



157/SPAGHETTI DI SOIA CON
PICCANTE 🌶️ 🍱
€5.00
spaghetti di soia gamberi* verdure
e salsa piccante



158/SPAGHETTI DI RISO €5.00  
spaghetti di riso saltato con gamberi* e verdure



159/SPAGHETTI DI RISO CON CURRY
€5.00  
spaghetti di riso saltato con gamberi*
e verdure con curry



160/YAKI SOBA €5.00  
spaghetti grano saraceno con verdure e gamberi*



161/GNOCCHI DI RISO €5.00
gnocchi di riso verdure

RISO SALTATO



162/RISO VERDURE €4.00 
riso zucchine carote uova



163/RISO CANTONESE €5.00 
riso piselli prosciutto uova



164/RISO CURRY €5.00 
riso pollo curry piselli uova



165/RISO POLLO €5.00 
riso saltato con pollo verdure uova



166/RISO GAMBERI €5.00 
riso saltato con gamberi* verdure uova



167/RISO SALMONE €5.00 
riso saltato con salmone e verdure uova



168/RISO YAMADA €5.50 
riso saltato con patate dorate gamberetti* secchi
prosciutto erba cipollina e uova yamada



169/RISO BIANCO €2.00 

GRIGLIA



170/YAKI TORI 2PZ €6.00 🍴
spiedini di pollo



● 171/YAKI EBI 2PZ €7.00 🍴 🍴
spiedini di gamberi*



172/YAKI MANZO 2PZ €6.00 🍴
spiedini di manzo



177/ZUCCHINE ALLA GRIGLIA €5.00 🍴

TEMPURA E FRITTO



● 185/TEMPURA EBI 4PZ €10.00  
gamberi* fritti



186/TEMPURA TORI €6.00 
pollo fritto



187/TEMPURA YASAI 4PZ €6.00 
verdure fritte



188/TEMPURA MISTO 5PZ €8.00  
gamberi* e verdure

189/TEMPURA IKA 4PZ €6.00
anelli calamaro fritto



190/PATATE FRITTE €3.00
patate fritte



191/FORMAGGIO FRITTO 4PZ
€4.00
formaggio fresco fritto



192/NUGGETS 4PZ €4.00
bocconcini di pollo

SECONDI PIATTI



193/GAMBERI* LIMONE €6.00 



194/GAMBERI* PICCANTI €6.00  



195/GAMBERI* IN SALSA AGRODOLCE
€6.00 



196/GAMBERI* SALE PEPE €6.00 



197/GAMBERI* CON VERDURE  €6.00



198/GAMBERI* ARCOBALENO
€6.00 🌱 🍷



201/POLLO CURRY €5.50 🌱



202/POLLO LIMONE €5.50



203/POLLO MANDORLE €5.50 🍷



204/POLLO PICCANTE €5.50 🌶️



205/MANZO CURRY €5.50 🍛



206/MANZO PICCANTE €5.50 🌶️



207/MANZO CON BAMBÙ E FUNGHI €5.50



208/MANZO PEPE NERO €5.50



209/MANZO CON PATATE €5.50



210/MANZO CON VERDURE €5.50



211/MAIALE CON SALSA AGRODOLCE
€5.50 🍷



212/VERDURE MISTE SALTATE €4.50

BEVANDE

ACQUA NATURALE	75cl	€ 2.50
ACQUA FRIZZANTE	75cl	€ 2.50
ACQUA NATURALE	50cl	€ 2.00
ACQUA FRIZZANTE	50cl	€ 2.00
COCA COLA/COCA COLA ZERO	33cl	€ 2.50
FANTA	33cl	€ 2.50
SPRITE	33cl	€ 2.50
TÈ AL LIMONE / PESCA	33cl	€ 2.50
TÈ VERDE CALDO / GELSOMINO		€ 2.50

VINI SFUSI BIANCO/ROSSO

CALICE	€ 2.50
CALICE PROSECCO	€ 2.50
VINO SFUSO 1/4 LT	€ 3.00
VINO SFUSO 1/2 LT	€ 5.00
VINO SFUSO 1LT	€ 9.00

BIRRA ALLA SPINA

BIRRA SPINA PICCOLA	€ 2.50
BIRRA SPINA MEDIA	€ 4.00
BIRRA SPINA 1 LITRO	€ 9.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA ASAHI 50CL	€ 5.00
TSINGTAO 64CL	€ 5.00
SAPPORO 50CL	€ 5.50
HEINEKEN 66CL	€ 4.00

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1.10
CAFFÈ MACCHIATO /FREDDO	€ 1.30
CAFFÈ DOPPIO	€ 2.00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1.50
CAFFÈ CORRETTO	€ 1.60
CAPPUCCINO	€ 1.60
CAFFÈ ORZO	€ 1.80
GINSENG	€ 1.80

DIGESTIVI

GRAPPA	€ 3.00
AMARI	€ 3.00
WHISKY	€ 3.00
SAKE CALDO	€ 4.00

COCKTAILS

COCKTAIL ALCOLICI

APEROL SPRITZ €3.50
vino bianco aperol aqua frizzante

CAMPARI SPRITZ €3.50
vino bianco campari aqua frizzante

VINI BOTTIGLIA



PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT
DOMUS - PICTA - VENETO
VITIGNI: GLERA - TITOLO ALCOLOMETRICO: 11% VOL
COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI
PERLAGE MINUTO. FINE E PERSISTENTE
NOTE FLOREALI DI GLICINE E ACACIA E SENTORI DI MELA E AGRUMI
IDEALE CON GLI ANTIPASTI PERFETTO CON I PIATTI DI PESCE

€ 18.00

PROSECCO DOC EXTRA DRY MONTELVINI
VENETO

VITIGNI: GLERA - TITOLO ALCOLOMETRICO: 11% VOL
COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO, BRILLANTE, CON UN PERLAGE FINE
E MOLTO PERSISTENTE, PROFUMI INTENSI DI MELA, BANANA E PESCA
E FLOREALI. GUSTO AMABILE MA NON STUCCHEVOLE, FRESCO, MORBIDO
ABBINABILE A PRIMI LEGGERI CON VERDURE
OTTIMO CON L'ANTIPASTO E COME APERITIVO

€ 15.00



MÜLLER THURGAU FRIZZANTE VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
SANTA MARGHERITA - VENETO
VITIGNI: MÜLLER THURGAU - TITOLO ALCOLOMETRICO: 11.5% VOL
COLORE GIALLO SCARICO. PROFUMO NETTO. CON NOTE DI MELA VERDE
E MENTA. GUSTO FRESCO E SAPIDO CHE CHIUDE CON NOTE
AROMATICHE DI ERBE DI CAMPO E MELA RENETTA
OTTIMO COME APERITIVO E PER TUTTI I PASTI CON PESCE O VERDURA

€ 15.00

VINI BIANCHI



GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

ERSTE+NEUE - ALTO ADIGE

VITIGNI:GEWURZTRAMINER - TITOLO ALCOLOMETRICO:14% VOL

COLORE GIALLO PAGLIERINO.PROFUMO DELICATO DI ROSA CON UNA NOTA

SPEZIATA DI CANNELLA AL PALATO ESPRIME NOTEVOLE STRUTTURA

BUONA VIVACITÀ E UN'ECCELLENTI BEVIBILITÀ

ADATTO COME APERITIVO,SI CONSIGLIA ACCOMPAGNATO DA FRITTURE

DI PESCE.GAMBERI ED ARAGOSTE.IDEALE PER IL SUSHI

€ 17.00

RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO "RONCO CUCCO"

TENUTA VILLANOVA - FRIULI VENEZIA GIULIA

VITIGNI:100% RIBOLLA GIALLA - TITOLO ALCOLOMETRICO:13% VOL

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON LIEVI RIFLESSI VERDOLINI

PROFUMO LIEVE E FLOREALE CON NOTE DI MELA VERDE

SAPORE ASCIUTTO E FRAGRANTE.SI ACCOMPAGNA AD ANTIPASTI

FREDDI A BASE DI PESCE. AL SUSHI A MINESTRE E PRIMI PIATTI A BASE

DI VERDURE.CREME VELLUTATE.OTTIMO CON IL PESCE

€ 17.00



LUGANA DOC

SANTA SOFIA - VENETO

VITIGNI:100% TREBBIANO DI LUGANA - TITOLO ALCOLOMETRICO:13% VOL

COLORE GIALLO PAGLIERINO.DONA SENSAZIONI OLFATTIVE DI POT-POURRI

FLOREALE.COMPOSTO DA GINESTRE E GLICINI.NOTE MANDORLATE E SENTORI

MINERALI GUSTO SAPIDO.AGRUMATO E LIEVEMENTE MANDORLATO.

OTTIMO CON TUTTI PIATTI A BASE DI PESCE

€ 17.00

PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

VIGNA DOGARINA - VENETO

VITIGNI:PINOT GRIGIO - TITOLO ALCOLOMETRICO:12.5% VOL

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON LIEVI RIFLESSI RAMATI

PROFUMO FRUTTATO SAPORE MORBIDO.ARMONICO.

SI ADATTA BENE COME APERITIVO.

OTTIMO CON TUTTI PIATTI A BASE DI PESCE

€ 15.00



VINI BIANCHI



SAUVIGNON PIERA MARTELLOZZO PORTA VINARIA
VENETO

VITIGNI: SAUVIGNON - TITOLO ALCOLOMETRICO: 12% VOL.

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDI.

E' FRESCO E FRUTTATO. PROFUMI DI FRUTTA ESOTICA, PEPPERONE GIALLO,
FOGLIE DI POMODORO E MENTA. IN BOCCA È MORBIDO E VELLUTATO,
ARMONICO E PERSISTENTE. OTTIMO CON PIATTI A BASE DI PESCE,
MA ANCHE CON LE CARNI BIANCHE, RISOTTI, ZUPPE.

€ 20.00

"MORA BIANCA" IRPINIA FALANGHINA DOC
MASTROBERARDINO - CAMPANIA

VITIGNI: FALANGHINA - TITOLO ALCOLOMETRICO: 12,5% VOL.

COLORE GIALLO BRILLANTE, CON RIFLESSI VERDOGNOLI.

PROFUMO FRESCO E FRUTTATO, CON PIACEVOLI SENTORI DI FRUTTI
TROPICALI E LEGGERE SFUMATURE FLOREALI. GUSTO FRESCO CON UNA
SPICCATA ACIDITÀ. PERFETTO PER ACCOMPAGNARE APERITIVI, È IDEALE
IN ABBINAMENTO A PIATTI A BASE DI PESCE E CROSTACEI.

€ 16.00



GRECO DI TUFO DOCG MASTROBERARDINO
CAMPANIA

VITIGNI: 100% GRECO DI TUFO - TITOLO ALCOLOMETRICO: 13% VOL.

COLORE GIALLO PAGLIERINO. SENTORI FRUTTATI INTENSI E COMPLESSI,
DI AGRUMI, PESCA, ANANAS, ALBICOCCA E LIME. SAPORE FRESCO, MOLTO
MINERALE, STRUTTURATO ED ELEGANTE. OTTIMO CON TUTTI I PIATTI A
BASE DI PESCE E CROSTACEI.

€ 18.00

"LA CALA" VERMENTINO DI SARDEGNA DOC SELLA E MOSCA
SARDEGNA

VITIGNI: VERMENTINO - TITOLO ALCOLOMETRICO: 13,5% VOL.

GIALLO PAGLIERINO TENUE. PROFUMO FRESCO E DELICATO DI PICCOLI
FIORI BIANCHI, DI FRUTTA COME IL MELONE E LA MELA VERDE, DI
SCORZE DI AGRUMI COME IL MANDARINO E QUALCHE REFOLO IODATO.

GUSTO FRESCO, SAPIDO E PERSISTENTE.
OTTIMO COME APERITIVO E CON PIATTI A BASE DI PESCE E CROSTACEI.

€ 14.00



VINI BIANCHI



NEBBIOLO D'ALBA DOC "VALDOLMO"

VITE COLTE - PIEMONTE

VITIGNI: NEBBIOLO - TITOLO ALCOLOMETRICO: 13.5% VOL

COLORE ROSSO RUBINO INTENSO. PROFUMO DELICATO. CARATTERISTICO.

LIEVEMENTE SPEZIATO CON SENTORI DI VIOLA.

SAPORE SECCO. DI BUON CORPO. GIUSTAMENTE TANNICO.

ACCOMPAGNA EGREGIAMENTE PASTE ASCIUTTE CONDITE CON RAGU

E TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI A PASTA DURA.

€ 20.00

DOLCETTO D'ALBA DOC "ROCCABELLA"

VITE COLTE - PIEMONTE

VITIGNI: DOLCETTO - TITOLO ALCOLOMETRICO: 12.5% VOL

COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI

PROFUMO AMPIO, FRUTTATO CON PRONUNCIATI SENTORI DI CILIEGIA

SAPORE ASCIUTTO, DI BUON CORPO, SAPIDO E VELLUTATO

CON LEGGERO RETROGUSTO MANDORLATO

VINO DA TUTTO PASTO OTTIMO CON SALUMI, PRIMI PIATTI E MINESTRE



€ 17.00



CABERNET SAUVIGNON DOC VENEZIA

VIGNA DOGARINA - VENETO

VITIGNI: CABERNET SAUVIGNON - TITOLO ALCOLOMETRICO: 12.5% VOL

COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI

PROFUMO CHE RICORDA LA FRUTTA ROSSA MATURA

SAPORE SECCO, PIENO ED ARMONICO

SI ADATTA BENE CARNI ROSSE, CACCIAGIONE E BRASATI

€ 15.00

VINI ROSSI



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

POESIE - VENETO

VITIGNI: CORVINA, MOLINARA E RONDINELLA

TITOLO ALCOLOMETRICO: 14,5% VOL.

COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI GRANATI.

PROFUMO FRUTTATO CON SENTORI DI CILIEGIA, AMARENA, FRUTTI

DI BOSCO, CIOCCOLATO. OTTIMO CON PRIMI E SECONDI PIATTI SAPORITI

E DECISI DELLA TRADIZIONE VENETA.

€ 30.00

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

BELPOGGIO - TOSCANA

VITIGNI: 100% SANGIOVESE GROSSO

TITOLO ALCOLOMETRICO: 14% VOL.

COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI GRANATI

CHE SI ACCENTUANO CON L' INVECCHIAMENTO.

UN VINO DA GRANDI OCCASIONI.

VIENE VALORIZZATO AL MEGLIO SE SERVITO CON SELVAGGINA,

CARNI ROSSE, ARROSTI, STUFATI SOSTANZIOSI

E FORMAGGI SAPORITI E BEN STAGIONATI.

€ 34.00



CHIANTI DOCG "ANNATA"

BANFI - TOSCANA

VITIGNI: SANGIOVESE E ALTRI VITIGNI - TITOLO ALCOLOMETRICO: 13,5% VOL.

PROFUMO COMPLESSO: SENTORI DI CONFETTURA DI PRUGNA E MORA, SI

CON NOTE DI VANIGLIA, LIQUIRIZIA E CUIOIO. IN BOCCA È EQUILIBRATO E

PERSISTENTE. SI SPOSA CON CARNI ROSSE E FORMAGGI STAGIONATI.

€ 15.00

VINI ROSSI



ROSSO DI MONTEPULCIANO

CARPINETO - TOSCANA

VITIGNI: DA VITIGNI SANGIOVESE MINIMO 70%

CANAIOLO ED ALTRE VARIETÀ AUTORIZZATE FINO AL 30%

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13.5% VOL

ROSSO RUBINO BRILLANTE. PROFUMO INTENSAMENTE VINOSO
E LEGGERMENTE TANNICO.

OTTIMO SALUMI, CARNI BIANCHE E FORMAGGI FRESCHI

€ 14.00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIOLOGICO DOP

CANTINA TOLLO - ABRUZZO

VITIGNI: 100% MONTEPULCIANO DA AGRICOLTURE BIO

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13% VOL

COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI

PROFUMO DI PICCOLA FRUTTA ROSSA, VIOLA E LIQUIRIZIA.

SAPORE PIENO, DI BUONA STRUTTURA CON TANNINI MORBIDI E BEN INTEGRATI.

OTTIMO CON PRIMI PIATTI SAPORITI, ARROSTI,

INSACCATI E FORMAGGI SEMI STAGIONATI

€ 14.00



SYRAH SICILIA DOC

TENUTA RAPITALA' - SICILIA

VITIGNI: 100% SYRAH - TITOLO ALCOLOMETRICO: 14% VOL.

COLORE ROSSO PROFONDO E DAI PROFUMI INTENSI E FRUTTATI.

AL GUSTO DENOTA UNA GRADEVOLE STRUTTURA.

IL SAPORE È RICCO, MORBIDO E VELLUTATO.

OTTIMO CON CARNI ARROSTO E ALLA GRIGLIA E FORMAGGI STAGIONATI.

€ 15.00

DESSERT



CROCCANTINO
SEMIFREDDO NOCCIOLA
€4.50



TORTINO DELLA NONNA
€4.00



ANANAS
€4.00



BICCHIERE BLU VETRO
AMARENA
€5.00



BICCHIERE BLU VETRO
CAFFE
€5.00



BICCHIERE BLU VETRO
CIOCCOLATO
€5.00



COCCO RIPIENO
€4.50



COPPA VETRO ROMANTICA
YOGURT FRUTTI DI BOSCO
€5.00



GELATO 3PZ
€3.50



GELATO FRITTO
€4.00



LITCHI FRUITS SOUTHEAST
ASIA
€5.00



MOCHI
€4.00



YOGURT
FRUTTI DI BOSCO
€4.50



NUTELLA FRITTA
€3.50



SORBETTO LIMONE
€3.50



PROFITEROLES
€4.00



SEMIFREDDO
TORRONCINO
€4.50



TARTUFO NERO
€4.00



SORBETTO DI FRAGOLE
€3.50



TARTUFO BIANCO
€4.00



TIRAMISÙ FRUTTI DI BOSCO
€5.00



TORTINO AL CIOCCOLATO
€4.50



ZUPPA INGLESE
€5.00