Hikari

ALL YOU CAN EAT

CENA

GIORNI FERIALI	SABATO, DOMENICA E FESTIVI
€ 26.90	€ 27.90

BEVANDE, DOLCI E CAFFÈ ESCLUSE

I bambini con altezza sotto 120 cm pagano la metà
I bambini di età inferiore ai 4 anni mangiano gratis.

COPERTO € 2

AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA

Si prega di non sprecare il cibo, eventuali eccessi verranno addebitati sul conto da €5.00 a € 20.00 e potranno essere asportati.
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.

REGOLAMENTO CEE 1169/2011
D.L. N.109 DEL 27 GENNAIO 1992 SEZIONE III-D.L. N.114/2006
I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI.

ALLERGENI PRESENTI



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.

" IL PESCE O LA CARNE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLA PRESCRIZIONE DEL REG. CE 853/2004, ALL. III, SEZ. VIII, CAP. 3, LETT. D, PUNTO 3".

PICCANTE **VEGETARIANO**

ALIMENTI CHE CONTENGONO COLORANTI ALIMENTARI:
TOBIKO* (UOVA DI PESCE VOLANTE), GOMA WAKAME* (INSALATA DI ALGHE VERDI), WASABI E ALTRI PRODOTTI CONTENGONO COLORANTI E102 - E104 - E122 - E124 - E110 - E129 CHE POSSONO INFLUENZARE NEGATIVAMENTE SULL'ATTIVITÀ E L'ATTENZIONE DEI BAMBINI IN QUANTO CONTENGONO COLORANTI.

PIATTI SPECIALI

PUOI ORDINARE **2 PIATTI SPECIALI** A SCELTA TRA QUELLI PROPOSTI.
SCELTA TRA I PIATTI **DA 290 A 299**

290



NORI SALMONE
Alghe fritto con sopra tartar salmone avocado e salsa teriyaki
Fried seaweed topped with salmon tartar, avocado and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | € 6.00

291



CAPESANTE AL VAPORE
Capesante* con cipollotti, spaghetti di soia e salsa soia al vapore
Scallops with spring onions, soy noodles and soy sauce steamed
Allergeni: 1, 4, 6, 14 | **€ 6.00**

292



INVOLTINO DI GAMBERO* ROSSO
Gambero* rosso di Mazara, avvolto nel branzino con salsa wasabi
Mazara red shrimp, wrapped in sea bass with wasabi sauce
Allergeni: 1, 2, 4, 6, 11 | **€ 8.00**

293



TARTAR AMAEBI
Wakame*, gamberi* crudi e tobiko* con salsa hikari
Wakame, raw shrimp and tobiko* with hikari sauce*
Allergeni: 1, 2, 4, 6, 11, 12 | **€ 8.00**

294



POLPETTE DI POLIPO*
Polipo* e patate
Octopus and potatoes
Allergeni: 1, 6, 14 | **€ 8.00**

295



SALMONE ROLL
Gamberi* in tempura con salmone intorno
Tempura shrimp with salmon around
Allergeni: 1, 2, 4, 11 | **€ 6.00**

296



SASHIMI SCAMPI*
scampi* con salsa limone
Scampi with lemon sauce*
Allergeni: 2 | **€ 6.00**

297



CARPACCIO CAPESANTE*
capesante* con salsa lemon
Scallop Carpaccio wirh lemon sauce
Allergeni: 1, 6, 14 | **€ 7.00**

298



TARTAR MIX
Samone, tonno, pesce bianco, scampi*, avocado, salsa Hikari
Salmon, tuna, white fish, scampi, avocado, Hikari sauce*
Allergeni: 2, 4 | **€ 10.00**

299



OSTRICA 1PZ

Oyster
Allergeni: 14 | **€ 3.50**

ANTIPASTI SPECIALE

301



SFOGLIA CROCCANTE SALMONE

Sfoglia croccante su base di Phila con all'interno tartare di salmone, teriyaki

Crispy pastry with a Philadelphia base, filled with salmon tartare and teriyaki sauce

Allergeni: 1, 4, 6, 7 | € 3.00

Massimo 1 porzione a persona

302



SFOGLIA CROCCANTE SPICY SALMONE

Sfoglia croccante su base di Phila con all'interno salmone piccante

Crispy pastry with a Philadelphia base, filled with spicy salmon

Allergeni: 1, 4, 7 | **€ 3.00**

Massimo 1 porzione a persona

303



SFOGLIA CROCCANTE CREMA DI TONNO

Sfoglia croccante su base di Phila con all'interno crema di tonno, salsa teriyaki

Crispy pastry with a Philadelphia base, filled with tuna cream and teriyaki sauce

Allergeni: 1, 4, 6, 7 | **€ 3.00**

Massimo 1 porzione a persona

304



SALMON TACOS

Salmone, Philadelphia, avocado, salsa mango e teriyaki

Salmon, Philadelphia, avocado, mango sauce, and teriyaki sauce

Allergeni: 1, 4, 6, 7 | **€ 4.00**

Massimo 1 porzione a persona

305



TUNA TACOS

Tonno, Philadelphia, avocado, salsa mango e teriyaki

Tuna, Philadelphia, avocado, mango sauce, and teriyaki sauce

Allergeni: 1, 4, 6, 7 | **€ 4.00**

Massimo 1 porzione a persona

306



SNAK SALMONE AFFUMICATA

biscotto con sopra Philadelphia e salmone affumicato

Cracker topped with Philadelphia and smoked salmon

Allergeni: 1, 4, 7, 11 | **€ 4.00**

Massimo 1 porzione a persona

307



SNAK AMA EBI

biscotto con sopra Philadelphia e gamberi* crudi e salsa teriyaki

Cracker topped with Philadelphia, raw shrimp, and teriyaki sauce

Allergeni: 1, 2, 6, 7, 11 | **€ 5.00**

Massimo 1 porzione a persona

ANTIPASTI



INSALATA MISTA
insalata verde, alghe e salsa Hikari
MIXED SALAD / green salad, seaweed and Hikari sauce
Allergeni: 1, 6, 11 | **€ 5.00**



INSALATA CON GRANCHIO* E MANGO
insalata verde, alghe, polpa di granchio*, mango e salsa hikari
SALAD WITH CRAB / salad, seaweed, crab meat, mango and hikari sauce
Allergeni: 1, 6, 11 | **€ 7.00**



INSALATA CON SASHIMI
insalata verde, alghe, pesci misti e salsa hikari
SALAD WITH SASHIMI / green salad, seaweed, mixed fish and hikari sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 8.00**



GOMA WAKAME*
Alghe di mare
Seaweed
Allergeni: 11 | **€ 4.00**



SUNOMONO MIX
alghe con salmone, gamberi* cotti polipo* e salsa Hikari
seaweed with salmon, cooked shrimp, octopus and Hikari sauce
Allergeni: 1, 2, 4, 6, 11 | **€ 6.00**



EDAMAME*
baccelli di soya
soy pods
Allergeni: 6 | **€ 5.00**



EDAMAME* PICCANTE
baccelli di soia con salsa piccante
soybean pods with spicy sauce
Allergeni: 6 | **€ 5.00**



RAVIOLI DI GAMBERI* AL VAPORE
STEAMED SHRIMP DUMPLINGS
Allergeni: 1, 2 | **€ 5.00**



RAVIOLI DI POLLO FRITTO*
FRIED CHICKEN DUMPLINGS
Allergeni: 1 | **€ 5.00**



INVOLTINO DI VERDURA*
verdura misti
VEGETABLE SPRING ROLL / mixed vegetables
Allergeni: 1 | **€ 4.00**

ANTIPASTI



INVOLTINO PRIMAVERA*
verdura misti e gamberi*
mixed vegetables and shrimp
Allergeni: 1, 2 | **€ 5.00**



INVOLTINO VIETNAM*
Carne di maiale e verdura misti
Pork and mixed vegetables
Allergeni: 1 | **€ 5.00**



SPRING ROLL*
Involtino di gamberi*
Shrimp roll
Allergeni: 1, 2 | **€ 6.00**



PATATINE FRITTE*

FRENCH FRIES
Allergeni: | **€ 3.00**



CHIPS SMILE*

Allergeni: | **€ 3.00**



NUVOLE DI GAMBERI*

SHRIMP CLOUDS
Allergeni: 1, 2 | **€ 3.00**



PANE FRITTO*

FRIED BREAD
Allergeni: 1, 7 | **€ 3.00**



PANE AL VAPORE*

STEAMED BREAD
Allergeni: 1, 7 | **€ 3.00**



GYOZA*

Steamed meat dumplings
Allergeni: 1, 6 | **€ 5.00**



GYOZA TEPPAN*
Ravioli di carne alla piastra
Griddled meat dumplings
Allergeni: 1, 6 | **€ 5.00**

ANTIPASTI

21



YASAI GYOZA*
Ravioli di verdure alla vapore
Steamed vegetable dumplings
Allergeni: 1 | **€ 4.00**

22



SHAOMAI*
Ravioli di gamberi* e carne al vapore
Steamed shrimp and meat dumplings
Allergeni: 1, 2, 6 | **€ 5.00**

23



FAGOTTINI FRITTI*
Ravioli di gamberi* e verdure
FRIED PARCELS / Shrimp and vegetable dumplings
Allergeni: 1, 2 | **€ 6.00**

24



SNACK MIX*
Tortilla con Philadelphia, tobiko*, crema di tonno, crema di surimi* e salsa teriyaki
Tortilla with Philadelphia, tobiko, tuna cream, surimi* cream and teriyaki sauce*
Allergeni: 1, 4, 6, 7, 11, 12 | **€ 5.00**

ZUPPE

25



MISO SHIRU
Zuppa di soia con alghe e tofu
Soy soup with seaweed and tofu
Allergeni: 1, 6 | **€ 3.50**

26



ZUPPA AGROPICCANTE
Tofu, uova e verdure
HOT AND SOUR SOUP / Tofu, eggs and vegetables
Allergeni: 1, 3, 6 | **€ 3.50**

27



ZUPPA DI POLLO E MAIS

CHICKEN AND CORN SOUP
Allergeni: 3 | **€ 3.50**

URAMAKI 4 PZ



CALIFORNIA
Polpa di granchio*, avocado e maionese
Shrimp meat, avocado and mayonnaise
Allergeni: 1, 2, 11 | **€ 8.00**



CALI OUT
Polpa di granchio*, cetrioli, maionese e salmone affumicato all'esterno
Crab meat, cucumbers, mayonnaise and smoked salmon on the outside
Allergeni: 1, 2, 3, 4 | **€ 10.00**



SALMONE AVOCADO
Salmone crudo e avocado
Raw salmon and avocado
Allergeni: 4, 11 | **€ 8.00**



SPICY TUNA
Tonno piccante e insalata
Spicy tuna and salad
Allergeni: 4, 11 | **€ 10.00**



SPICY SALMON
salmone piccante e insalata
spicy salmon and salad
Allergeni: 4, 11 | **€ 9.00**



SPICY EBI
Tartar di salmone piccante e gamberi* tempura
Spicy salmon tartar, tempura shrimp
Allergeni: 1, 2, 4, 11 | **€ 10.00**



URAMAKI EBITEN
gamberi* tempura con kataifi e salsa di teriyaki
tempura shrimp with kataifi and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI CIPOLLA
Polpa di granchio*, cetrioli, avocado, cipolla fritta e maionese all'esterno
Crab meat, cucumbers, avocado, fried onion and mayonnaise on the outside
Allergeni: 1, 2, 3, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI CHICKEN
Bocconcini di pollo fritto, insalata e salsa agrodolce piccante
Fried chicken pieces, salad and spicy sweet and sour sauce
Allergeni: 1, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI IMPANATI
Gamberi* cotti, Philadelphia e salsa teriyaki
Cooked shrimp, Philadelphia and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 6.7, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI PHILADELPHIA
Salmone crudo, avocado e Philadelphia
Raw salmon, avocado and Philadelphia
Allergeni: 4, 7, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI MIURA
Salmone cotto, Philadelphia, insalata, scaglia di tempura e salsa teriyaki
Cooked salmon, Philadelphia, salad, tempura flakes and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 7, 11 | **€ 8.00**

URAMAKI 4 PZ



URAMAKI ARCOBALENO
Polpa di granchio*, crema di tonno, con sopra pesci misti, avocado e senape
Crab meat, tuna cream, topped with mixed fish, avocado and mustard
Allergeni: 1, 2, 4, 10 | **€ 10.00**



URAMAKI TIGER
Gamberi* tempura con sopra salmone crudo, scaglia di tempura e salsa teriyaki
Tempura shrimp topped with raw salmon, tempura flakes and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 4, 6 | **€ 10.00**



URAMAKI DRAGO
Gamberi* tempura con sopra avocado e salsa senape
Tempura shrimp topped with avocado and mustard sauce
Allergeni: 1, 2, 10 | **€ 10.00**



URAMAKI VEGETARIANO
Cetrioli, Philadelphia, insalata con avocado e salsa teriyaki all'esterno
Cucumbers, Philadelphia, salad with avocado and teriyaki sauce on the outside
Allergeni: 1, 6, 7, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI VEGANO
Zucca, zucchine in tempura e salsa teriyaki
Pumpkin, zucchini tempura and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6 | **€ 8.00**



URAMAKI WAKAME*
Polpa di granchio*, crema di tonno con alghe all'esterno
Crab meat, tuna cream with seaweed on the outside
Allergeni: 1, 2, 4, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI UNAGI
Anguilla*, avocado e salsa teriyaki
Eel, avocado and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6, 11 | **€ 10.00**



URAMAKI TONNO AVOCADO
Tonno crudo e avocado
craw tuna and avocado
Allergeni: 4, 11 | **€ 10.00**



URAMAKI FORMAGGIO
Salmone crudo, avocado, gamberi* cotti con sopra formaggio e prezzemolo
Raw salmon, avocado, cooked shrimp topped with cheese and parsley
Allergeni: 2, 4, 7 | **€ 8.00**



URAMAKI SNACK
Gamberi* cotti, avocado, tobiko*, insalata con sopra tortilla e maionese
Cooked shrimp, avocado, tobiko, salad topped with tortilla and mayonnaise*
Allergeni: 2, 3, 4, 12 | **€ 10.00**



URAMAKI SAKE TEMPURA
Salmone in tempura, Philadelphia e salsa teriyaki
Salmon tempura, Philadelphia and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 7 | **€ 8.00**

URAMAKI BLACK 4 PZ



BLACK PISTACCHIO
Zucca in tempura, gamberi* cotti, Philadelphia con sopra pistacchio e salsa teriyaki
Pumpkin tempura, cooked shrimp, Philadelphia topped with pistachio and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 6, 7, 8 | **€ 10.00**



BLACK CLASSIC
Salmone cotto, Philadelphia con sopra tartar di salmone, kataifi e salsa rucola
Cooked salmon, Philadelphia topped with salmon tartar, kataifi and arugula sauce
Allergeni: 1, 4, 7 | **€ 10.00**



BLACK VEGANO
Zucca in tempura con sopra avocado e salsa teriyaki
Pumpkin tempura topped with avocado and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6 | **€ 8.00**



BLACK CRISPY
Salmone in tempura, Philadelphia con sopra pesce bianco, kataifi e salsa teriyaki
Salmon tempura, Philadelphia topped with white fish, kataifi and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 7 | **€ 10.00**



BLACK CALIFORNIA
Polpa di granchio*, avocado con sopra salmone e Philadelphia
Crab meat, avocado topped with salmon and Philadelphia
Allergeni: 1, 2, 4, 7 | **€ 10.00**



BLACK VEGETARIANO
Insalata, cetrioli, Philadelphia con sopra avocado e salsa teriyaki
Salad, cucumbers, Philadelphia topped with avocado and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6, 7 | **€ 8.00**



BLACK SPICY SALMON
Gamberi* in tempura con salmone piccante sopra
Tempura shrimp with spicy salmon on top
Allergeni: 1, 2, 4, 11 | **€ 10.00**



BLACK PHILADELPHIA
Salmone, avocado e Philadelphia
Salmon, avocado and Philadelphia
Allergeni: 4, 7 | **€ 9.00**



BLACK EBITEN
Gamberi* fritti, kataifi e salsa teriyaki
Fried shrimp, kataifi and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 6 | **€ 9.00**

URAMAKI SPECIAL 4 PZ

70



SAUDADE ROLL
Base di riso con Philadelphia, salmone, avocado e salsa teriyaki
Rice base with Philadelphia, salmon, avocado and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 7, 11 | € 10.00

71



FLAMBÉ ROLL
Salmone tartar, avocado con sopra salmone scottato, pistacchio e salsa flambé
Salmon tartar, avocado topped with seared salmon, pistachio and flambé sauce
Allergeni: 1, 3, 4, 7, 8 | **€ 10.00**

72



MAGIC ROLL
Gamberi* cotti, mango, scaglia di tempura con sopra pesce bianco scottato, pistacchio e salsa teriyaki
Cooked shrimp, mango, tempura flakes with seared white fish, pistachio and teriyaki
Allergeni: 1, 2, 4, 6, 8 | **€ 10.00**

74



SUPER SPICY
Salmone, avocado, Philadelphia con sopra tartar di salmone piccante e peperoncino
Salmon, avocado, Philadelphia topped with spicy salmon tartar and chili pepper
Allergeni: 4, 7 | **€ 10.00**

75



SERINS
Salmone, avocado, Philadelphia con sopra mandorle e salsa teriyaki
Salmon, avocado, Philadelphia topped with almonds and teriyaki sauce
Allergeni: 4, 6, 7, 8, 11 | **€ 10.00**

76



HIKARI ROLL
Gamberi* in tempura con sopra salmone scottato e salsa maio piccante
Tempura shrimp topped with seared salmon and spicy mayo sauce
Allergeni: 1, 2, 3, 4 | **€ 10.00**

77



MANGO ROLL
Asparagi e gamberi* in tempura con sopra mango freschi e salsa di mango
Asparagus and tempura shrimp topped with fresh mango and mango sauce
Allergeni: 1, 2, 12 | **€ 10.00**

78



FIORE DI ZUCCA ROLL
Fiore di zucca in tempura con sopra pesce mix, tobiko* e salsa teriyaki
Zucchini flower tempura topped with mixed fish, tobiko and teriyaki sauce*
Allergeni: 1, 3, 4, 6, 12 | **€ 10.00**

79



EBI ROLL
Gamberi* in tempura con sopra tartar di salmone, fiore di zucca fritta, tobiko* e salsa teriyaki
Tempura shrimp topped with salmon tartar, fried zucchini flower, tobiko and teriyaki sauce*
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 12 | **€ 10.00**

HOSOMAKI 8 PZ



SAKE MAKI
Salmone
Salmon
Allergeni: 4 | **€ 5.00**



SAKE PHILADELPHIA
Salmone, Philadelphia
Salmon, Philadelphia
Allergeni: 4, 7 | **€ 5.00**



TEKKA MAKI
Tonno
Tuna
Allergeni: 4 | **€ 5.00**



EBI HOSO
Gamberi* cotti
Cooked shrimp
Allergeni: 2 | **€ 5.00**



HOSO CREMA TONNO

TUNA CREAM HOSO
Allergeni: 1, 4, 6 | **€ 5.00**



KAPPA MAKI
Cetrioli
Cucumbers
Allergeni: | **€ 4.00**



AVOCADO MAKI
Avocado
Avocado
Allergeni: | **€ 5.00**



HOSOMAKI FRITTO CON ANANAS 4PZ
Salmone, Philadelphia, ananas
Fried maki with salmon, Philadelphia, pineapple
Allergeni: 1, 4, 7 | **€ 8.00**



HOSOMAKI FRITTO CON FRAGOLA 4PZ
Salmone, Philadelphia, fragola
Friend maki with salmon, Philadelphia, strawberry
Allergeni: 1, 4, 7 | **€ 8.00**



HOSOMAKI FRITTO 4PZ
Salmone, Philadelphia
Fried Maki With Salmon, Philadelphia
Allergeni: 1, 4, 7 | **€ 7.00**



HOSO BLACK SALMONE
Riso venere, salmone avvolto da sfoglia di soia
Black rice, salmon wrapped in soy sheet
Allergeni: 1, 4, 6 | **€ 6.00**



HOSO BLACK CREMA TONNO
Riso venere, crema di tonno avvolto da sfoglia di soia
Black rice, tuna cream wrapped in soy sheet
Allergeni: 1, 4, 6 | **€ 6.00**

FUTOMAKI 5PZ



HIKARI MAKI FRITTO
Philadelphia, gamberi* cotti, avocado, tobiko* e salsa teriyaki
Philadelphia, cooked shrimp, avocado, tobiko and teriyaki sauce*
Allergeni: 1, 2, 4, 6, 7, 12 | **€ 6.00**



FUTOMAKI FRITTO
Polpa di granchio*, salmone cotto, rapa gialla e salsa teriyaki
Crab meat, cooked salmon, pickled radish and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 4, 6 | **€ 6.00**



AGE MAKI
Futomaki fritto con sopra salmone crudo e salsa senape
Fried futomaki topped with raw salmon and mustard sauce
Allergeni: 1, 4, 10 | **€ 7.00**



FUTO EBITEN
Crema di surimi*, gamberi* in tempura e maionese
Surimi cream, tempura shrimp and mayonnaise*
Allergeni: 1, 2, 3 | **€ 6.00**



FUTOMAKI CLASSIC
Salmone crudo, Philadelphia, polpa di granchio*, insalata e avocado
Raw salmon, Philadelphia, crab meat, salad and avocado
Allergeni: 1, 2, 4, 7 | **€ 6.00**



FUTO MAKI
Gamberi* cotti, avocado, cetrioli e insalata
Cooked shrimp, avocado, cucumbers and salad
Allergeni: 2 | **€ 6.00**

TEMAKI 1 PZ



TEMAKI CALIFORNIA
Polpa di granchio*, avocado e maionese
Crab meat, avocado and mayonnaise
Allergeni: 1, 2, 3, 11 | **€ 4.00**



TEMAKI SPICY SALMON
Tartar di salmone piccante e insalata
Spicy salmon tartar and salad
Allergeni: 4, 11 | **€ 5.00**



TEMAKI SPICY TUNA
Tartar di tonno piccante e insalata
Spicy tuna tartar and salad
Allergeni: 4, 11 | **€ 5.00**

TEMAKI 1 PZ



TEMAKI EBITEN
Gamberi* in tempura, kataifi e salsa teriyaki
Tempura shrimp, kataifi and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 6, 11 | **€ 5.00**



TEMAKI SALMONE AVOCADO
Salmone e avocado
Salmon and avocado
Allergeni: 4, 11 | **€ 5.00**



TEMAKI CREMA DI TONNO
Crema di tonno, insalata e salsa teriyaki
Tuna cream, salad and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 4.00**



TEMAKI PHILADELPHIA
Salmone, Philadelphia e insalata
Salmon, Philadelphia and salad
Allergeni: 4, 7, 11 | **€ 5.00**



TEMAKI CHICKEN
Bocconcini di pollo fritto, insalata e salsa teriyaki
Fried chicken pieces, salad and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6, 11 | **€ 4.00**



TEMAKI UNAGI
Anguilla*, avocado e salsa teriyaki
Eel, avocado and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6, 11 | **€ 5.00**



TEMAKI BLACK CLASSIC
Tartar salmone, cetrioli, salsa rucola e mandorle
Salmon tartar, cucumbers, arugula sauce and almonds
Allergeni: 4, 8, 11 | **€ 6.00**



TEMAKI BLACK VEGANO
Zucca e zucchine in tempura con salsa teriyaki
Pumpkin and zucchini tempura with teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6, 11 | **€ 5.00**



TEMAKI BLACK SPICY SALMON
Tartar salmone piccante e insalata
Spicy salmon tartar and salad
Allergeni: 4, 11 | **€ 6.00**



TEMAKI BLACK EBITEN
Gamberi* in tempura, kataifi e salsa teriyaki
Tempura shrimp, kataifi and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 6, 11 | **€ 6.00**



TEMAKI BLACK SALMONE
Salmone in tempura, Philadelphia e salsa teriyaki
Salmon tempura, Philadelphia and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 7, 11 | **€ 6.00**

TARTAR E CARPACCIO



SALMONE TARTAR
Salmone tritato con salsa Hikari
Chopped salmon with Hikari sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 6.00**



TONNO TARTAR
Tonno tritato con salsa Hikari
Chopped tuna with Hikari sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 6.00**



TARTAR MISTO
pesce misto tritato con salsa Hikari
Chopped mixed fish with Hikari sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 6.00**



BLACK TARTAR
Base di riso venere con sopra salmone, avocado, mandorle e salsa Hikari
Black rice base topped with salmon, avocado, almonds and Hikari sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 8, 11 | **€ 7.00**



CARPACCIO MIX
Pesce mix con salsa Hikari
Mixed fish with Hikari sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 6.00**



CARPACCIO SALMONE
Salmone con salsa Hikari
Salmon with Hikari sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 6.00**



CARPACCIO DI PESCE BIANCO
Pesce bianco con salsa Hikari
White fish with Hikari sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 6.00**



CARPACCIO SALMONE SCOTTATO
Salmone, fiore di pepe, cipollotti e salsa
Salmon, peppercorn, spring onions and sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 6.00**



FRESH SALMONE
Salmone, cetrioli e salsa wasabi
Salmon, cucumbers and wasabi sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 2.00**

SASHIMI



SASHIMI MIX
Pesce misto crudo
Mixed raw fish
Allergeni: 4 | **€ 8.00**



SASHIMI SALMONE
Salmone crudo
Raw salmon
Allergeni: 4 | **€ 7.00**



SASHIMI TONNO
Tonno crudo
Raw tuna
Allergeni: 4 | **€ 7.00**



SASHIMI AMAEBI
Gamberi* crudi
Raw shrimp
Allergeni: 2 | **€ 7.00**

NIGIRI SUSHI



ZUCCA

PUMPKIN

Allergeni: 1, 6 | **€ 1.50**



AMA EBI

Gambero* crudo

Raw shrimp

Allergeni: 2 | **€ 2.00**



SALMONE FLAMBÉ

Salmone scottato con sopra Philadelphia, kataifi e salsa teriyaki

Seared salmon topped with Philadelphia, kataifi and teriyaki sauce

Allergeni: 1, 4, 6, 7 | **€ 1.50**



SAKE

Salmone

Salmon

Allergeni: 4 | **€ 1.50**



IKA

Calamari*

IKA / Squid

Allergeni: 1, 6, 14 | **€ 1.50**



TUNA

Tonno

Tuna

Allergeni: 4 | **€ 2.00**



SUZUKI

Branzino

Sea bass

Allergeni: 4 | **€ 1.50**



EBI

Gamberi* cotti

Cooked shrimp

Allergeni: 2 | **€ 1.50**



TAKO

Polipo*

Octopus

Allergeni: 14 | **€ 2.00**



SURIMI*

Polpa di granchio*

Crab meat

Allergeni: 1, 2 | **€ 1.50**



AVOCADO

AVOCADO

Allergeni: | **€ 1.50**



UNIGI

Anguilla*

Eel

Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 2.00**

NIGIRI SUSHI


150

SUSHI MIX
5 nigiri, 2 uramaki, 4 hosomaki

Allergeni: 1, 4, 7, 11 | **€ 12.00**


151

SUSHI SANDWICH
Salmone tritato, Philadelphia, crema di tonno e tobiko*
*Chopped salmon, Philadelphia, tuna cream and tobiko**
Allergeni: 4, 7, 11, 12 | **€ 8.00**


152

NIGIRI MIX
8 nigiri misti
8 mixed nigiri
Allergeni: 2, 4 | **€ 10.00**


153

NIGIRI MIX FLAMBÉ
4 nigiri misti scottati con salsa teriyaki
4 assorted seared nigiri with teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 4, 6 | **€ 6.00**


154

BLACK SAKE
Salmone con riso Venere
Salmon with Venere rice
Allergeni: 4 | **€ 1.50**


155

BLACK SUZUKI
Branzino con riso Venere
Sea bass with Venere rice
Allergeni: 4 | **€ 1.50**


156

BLACK TUNA
Tonno con riso Venere
Tuna with Venere rice
Allergeni: 4 | **€ 2.00**


157

BLACK NIGIRI MIX
8 nigiri misti con riso Venere
8 assorted nigiri with Venere rice
Allergeni: 2, 4 | **€ 10.00**

BIGNÈ



BIGNÈ ANANAS
Salmone, Philadelphia e ananas
salmon, Phjladelphia and ananas
Allergeni: 1, 4, 7 | **€ 2.50**



BIGNÈ FLAMBÉ
Salmone scottato, formaggio, pistacchio
Seared salmon, cheese, pistachio
Allergeni: 4, 7.8 | **€ 2.00**



BIGNÈ SPICY SALMON
Salmone piccante
Spicy salmon
Allergeni: 4, 11 | **€ 2.00**



BIGNÈ SPICY TUNA
Tonno piccante
Spicy tuna
Allergeni: 4, 11 | **€ 2.50**



BIGNÈ CREMA DI TONNO

TUNA CREAM BIGNÈ
Allergeni: 1, 4, 11 | **€ 2.00**



BIGNÈ SALMON OUT
Salmone e salsa teriyaki
Salmon and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 2.00**



BIGNÈ TUNA OUT
Tonno e salsa teriyaki
Tuna and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 2.50**



BIGNÈ SALMONE PHILADELPHIA

SALMON PHILADELPHIA BIGNÈ
Allergeni: 1, 4, 7, 11 | **€ 2.50**



BIGNÈ SURIMI*
Crema di surimi*
Surimi cream*
Allergeni: 1, 2 | **€ 2.00**



BIGNÈ TOBIKO*
Uova di pesce volante
Flying fish roe
Allergeni: 4, 12 | **€ 2.00**



BIGNÈ WAKAME*
Alghe di mare
Seaweed
Allergeni: 11, 12 | **€ 2.00**



BIGNÈ MIX

MIXED BIGNÈ
Allergeni: 1, 4, 7, 11 | **€ 8.00**

ONIGIRI

170 **ONIGIRI PHILADELPHIA** **€ 4.00**
Salmone e Philadelphia
Salmon and Philadelphia | Allergeni: 4, 7, 11

171 **ONIGIRI TUNA** **€ 4.00**
Crema di tonno
Tuna cream | Allergeni: 4

172 **ONIGIRI SPICY SALMON** **€ 4.00**
Salmone piccante
Spicy salmon | Allergeni: 4

173 **ONIGIRI CREMA DI SURIMI*** **€ 4.00**
Surimi CREAM ONIGIRI* | Allergeni: 1, 2

174 **ONIGIRI BLACK SALMONE** **€ 5.00**
Salmone cotto, Philadelphia e salsa di teriyaki
Cooked salmon, Philadelphia and teriyaki sauce | Allergeni: 1, 4, 6, 7



BOWL



BOWL SALMON
Riso bianco/venere con salmone marinato, edamame*, avocado, insalata e maionese piccante
White/black rice with marinated salmon, edamame, avocado, salad and spicy mayonnaise*
Allergeni: 1, 3, 4, 6, 11 | **€ 10.00**



BOWL TEMPURA
Riso bianco/venere con salmone marinato, gamberi* in tempura, edamame*, avocado, insalata e maionese di sesamo
White/black rice with marinated salmon, tempura shrimp, edamame, avocado, salad and sesame mayonnaise*
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 11 | **€ 12.00**



BOWL VEGETARIANO
Riso bianco/venere con carote, insalata, edamame*, wakame*, cetrioli e salsa di sesamo
VEGETARIAN BOWL / White/black rice with carrots, salad, edamame, wakame*, cucumbers and sesame sauce*
Allergeni: 1, 6, 11, 12 | **€ 9.00**

BARCA



BARCA 1 PERSONA
Sashimi, maki, nigiri misti 18pz
BOAT FOR 1 PERSON
Sashimi, maki, mixed nigiri 18pcs
Allergeni: 1, 2, 4, 7, 11 | **€ 20.00**



BARCA 2 PERSONE
Sashimi, maki, nigiri misti 36pz
BOAT FOR 2 PEOPLE
Sashimi, maki, mixed nigiri 36pcs
Allergeni: 1, 2, 4, 7, 11 | **€ 40.00**

BAO



GUA BAO POLLO
Pane al vapore con pollo marinato alla piastra e insalata
CHICKEN GWA BAO / Steamed bun with griddled marinated chicken and salad
Allergeni: 1, 6 | **€ 5.00**



GUA BAO VEGETARIANO
Pane al vapore con zucca zucchine fritte e salsa teriyaki
VEGETARIAN GWA BAO / Steamed bun with fried pumpkin zucchini and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6 | **€ 4.00**



GUA BAO SALMONE
Pane al vapore con salmone griglia insalata e salsa teriyaki
SALMON GWA BAO / steamed bun with grilled salmon, salad, and teriyaki sauce.
Allergeni: 1, 4, 6 | **€ 5.00**

PRIMI DI SPAGHETTI

210 **SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
RICE NOODLES WITH SEAFOOD | Allergeni: 1, 2, 3, 6

211 **SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE** € 6.00
RICE NOODLES WITH VEGETABLES | Allergeni: 1, 3, 6

212 **SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
SOY NOODLES WITH SEAFOOD | Allergeni: 1, 2, 3, 6

213 **SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE** € 6.00
SOY NOODLES WITH VEGETABLES | Allergeni: 1, 6

214 **YAKI UDON CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
YAKI UDON WITH SEAFOOD | Allergeni: 1, 2, 3, 6

215 **YASAI UDON CON VERDURE** € 6.00
YASAI UDON WITH VEGETABLES | Allergeni: 1, 3, 6

216 **YAKI SOBA CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
YAKI SOBA WITH SEAFOOD | Allergeni: 1, 2, 3, 6

217 **YASAI SOBA CON VERDURE** € 6.00
YASAI SOBA WITH VEGETABLES | Allergeni: 1, 3, 6

218 **RAMEN CON FRUTTI DI MARE IN BRODO** € 8.00
RAMEN WITH SEAFOOD IN BROTH | Allergeni: 1, 2, 3

219 **RAMEN CON CARNE IN BRODO** € 8.00
RAMEN WITH MEAT IN BROTH | Allergeni: 1, 3, 6

220 **RAMEN SALTATO CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
STIR-FRIED RAMEN WITH SHRIMP AND VEGETABLES | Allergeni: 1, 2, 3, 6

221 **RAMEN SALTATO CON VERDURE** € 6.00
STIR-FRIED RAMEN WITH VEGETABLES | Allergeni: 1, 3, 6

222 **SPAGHETTI DI RISO CON POLLO E VERDURE** € 7.00
Rice noodles with chicken and vegetables | Allergeni: 1, 6

223 **SPAGHETTI DI SOIA CON POLLO E VERDURE** € 7.00
Soy noodles with chicken and vegetables | Allergeni: 1, 6

224 **YAKI UDON CON POLLO E VERDURE** € 7.00
Yaki Udon with chicken and vegetables | Allergeni: 1, 6

225 **YAKI SOBA CON POLLO E VERDURE** € 7.00
Yaki Soba with chicken and vegetables | Allergeni: 1, 6

226 **RAMEN SALTATO CON POLLO E VERDURE** € 7.00
Stir-fried ramen with chicken and vegetables | Allergeni: 1, 6



SPAGHETTI DI RISO



SPAGHETTI DI SOIA



SPAGHETTI UDON



SPAGHETTI SOBA

PRIMI DI RISO

229 **RISO SALTATO CON PESCE MISTO** € 7.00
FRIED RICE WITH MIXED FISH | Allergeni: 3, 4

230 **RISO SALTATO CON VERDURE** € 5.00
FRIED RICE WITH VEGETABLES | Allergeni: 3

231 **RISO SALTATO CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
FRIED RICE WITH SEAFOOD | Allergeni: 1, 2, 3

232 **RISO SALTATO CON SALMONE E VERDURE** € 7.00
FRIED RICE WITH SALMON AND VEGETABLES | Allergeni: 3, 4

233 **RISO ALLA CANTONESE** € 7.00
Prosciutto cotto, piselli e uova
CANTONESE RICE / Cooked ham, peas and eggs | Allergeni: 3

234 **RISO CON POLLO AL CURRY** € 7.00
RICE WITH CHICKEN CURRY | Allergeni: 3

235 **RISO CON ANANAS** € 6.00
RICE WITH PINEAPPLE | Allergeni: 3

236 **RISO BIANCO** € 3.00
WHITE RICE | Allergeni: 11

237 **GNOCCHI DI RISO CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
RICE GNOCCHI WITH SHRIMP AND VEGETABLES | Allergeni: 1, 2, 6

238 **GNOCCHI DI RISO CON VERDURE** € 6.00
RICE GNOCCHI WITH VEGETABLES | Allergeni: 1, 6

239 **RISO SALTATO CON MANZO E VERDURE** € 7.00
RICE WITH BEEF AND VEGETABLES | Allergeni: 3



RAMEN SALTATO



RISO ALLA CANTONESE

TEMPURA



TEMPURA MISTA
Gamberi* e verdure mista fritta
MIXED TEMPURA / Shrimp and mixed fried vegetables
Allergeni: 1, 2 | **€ 8.00**



EBI TEMPURA
Gamberi* fritti
Fried shrimp
Allergeni: 1, 2 | **€ 10.00**



YASAI TEMPURA
Verdure fritte
Fried vegetables
Allergeni: 1 | **€ 7.00**



CALAMARI* FRITTI

FRIED SQUID
Allergeni: 1, 14 | **€ 7.00**



TORI NO KARA AGE
Bocconcini di pollo fritto
Fried chicken pieces
Allergeni: 1 | **€ 6.00**



CHICKEN FURAI
Cotoletta di pollo fritto
Fried chicken cutlet
Allergeni: 1 | **€ 6.00**



KOROKKE
Polpetta di patate, salmone e polpa di granchio* fritti
Fried potato, salmon and crab meat croquette
Allergeni: 1, 2, 4 | **€ 6.00**



CHELE DI GRANCHIO*

CRAB CLAWS
Allergeni: 1, 2 | **€ 5.00**



MELANZANE FRITTE

FRIED EGGPLANT
Allergeni: 1 | **€ 5.00**



EBI FURAI
Gamberetti* impanati fritti
Fried breaded prawns
Allergeni: 1, 2 | **€ 8.00**

GRIGLIA



YAKI TORI
Spiedini di pollo con salsa teriyaki
Chicken skewers with teriyaki sauce
Allergeni: 1, 11 | **€ 5.00**



SPIEDINI DI GAMBERI*

SHRIMP SKEWERS
Allergeni: 1, 2, 11 | **€ 6.00**



TORI TERIYAKI
Pollo alla piastra con salsa teriyaki
Griddled chicken with teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6, 11 | **€ 5.00**



GAMBERONI* ALLA GRIGLIA

GRILLED KING PRAWNS
Allergeni: 2 | **€ 8.00**



YAKI SAKANA
Pesce misto alla griglia
Mixed grilled fish
Allergeni: 1, 2, 4, 11 | **€ 10.00**



SALMONE ALLA GRIGLIA

GRILLED SALMON
Allergeni: 1, 4, 11 | **€ 8.00**



PESCE BIANCO ALLA GRIGLIA

GRILLED WHITE FISH
Allergeni: 1, 4, 11 | **€ 8.00**



SEPPIA* ALLA GRIGLIA

GRILLED CUTTLEFISH
Allergeni: 1, 11, 14 | **€ 8.00**



IKA TERIYAKI
Calamari* alla griglia con salsa teriyaki
squid with teriyaki sauce
Allergeni: 1, 11, 14 | **€ 7.00**



SAKE TATAKI
Salmone scottato con salsa e sesamo
Seared salmon with sauce and sesame
Allergeni: 1, 4, 11 | **€ 8.00**



MAGURO TATAKI
Tonno scottato con salsa e sesamo
Seared tuna with sauce and sesame
Allergeni: 1, 4, 11 | **€ 8.00**



MANZO TATAKI
Manzo scottato con salsa e sesamo
Seared beef with sauce and sesame
Allergeni: 1, 11 | **€ 8.00**

CUCINA ORIENTALE



POLLO AL SALE E FIORE DI PEPE

CHICKEN WITH SALT AND PEPPERCORN
Allergeni: 1 | **€ 7.00**



POLLO IN SALSA AGRODOLCE

CHICKEN IN SWEET AND SOUR SAUCE
Allergeni: 1 | **€ 7.00**



GAMBERETTI* IN SALSA AGRODOLCE

SHRIMP IN SWEET AND SOUR SAUCE
Allergeni: 1, 2 | **€ 8.00**



POLLO TRE GUSTI

THREE-FLAVOR CHICKEN
Allergeni: 1, 6 | **€ 7.00**



POLLO ALLE MANDORLE

CHICKEN WITH ALMONDS
Allergeni: 1, 6 | **€ 7.00**



POLLO CON PATATE IN SALSA CURRY

CHICKEN WITH POTATOES IN CURRY SAUCE
Allergeni: | **€ 7.00**



POLLO AL LIMONE

LEMON CHICKEN
Allergeni: | **€ 7.00**



POLLO ALL'ANANAS

CHICKEN WITH PINEAPPLE
Allergeni: | **€ 7.00**



MANZO CON BAMBÙ E FUNGHI

BEEF WITH BAMBOO AND MUSHROOMS
Allergeni: 1, 6 | **€ 8.00**



MANZO CON VERDURE

BEEF WITH VEGETABLES
Allergeni: 1, 6 | **€ 8.00**



MANZO CON PEPE NERO

BEEF WITH BLACK PEPPER
Allergeni: 1, 6 | **€ 8.00**



MAIALE IN AGRODOLCE

PORK IN SWEET AND SOUR SAUCE
Allergeni: 1 | **€ 7.00**

CUCINA ORIENTALE

279



GAMBERETTI* CON VERDURE

SHRIMP WITH VEGETABLES

Allergeni: 2 | **€ 8.00**

280



GAMBERETTI* PICCANTE

SPICY SHRIMP

Allergeni: 2 | **€ 8.00**

281



GAMBERETTI* AL SALE E FIORE DI PEPE

SHRIMP WITH SALT AND PEPPERCORN

Allergeni: 2 | **€ 8.00**

282



GAMBERETTI* AL LIMONE

LEMON SHRIMP

Allergeni: 2 | **€ 8.00**

283



SAKE INO YAKI

Polpetta di patate e salmone al vapore con salsa teriyaki

Steamed potato and salmon croquette with teriyaki sauce

Allergeni: 1, 4, 11 | **€ 6.00**

284



ANATRA ARROSTO

ROAST DUCK

Allergeni: | **€ 7.00**

285



ANATRA AGRO PICCANTE

HOT AND SOUR DUCK

Allergeni: | **€ 7.00**

286



VERDURE MISTE SALTATE

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES

Allergeni: | **€ 5.00**

287



MELANZANE AI TRE GUSTI

THREE-FLAVOR EGGPLANT

Allergeni: 1, 6 | **€ 5.00**

288



SCODELLA DI FUOCO CON MANZO E PORRI

Scodella di fuoco con manzo saltato con porri e salsa del chef

Hot pot with beef stir-fried with leeks and chef's sauce.

Allergeni: 1, 6 | **€ 9.00**

Massimo 1 porzione a persona

289



SCODELLA DI FUOCO AI FRUTTI DI MARE*

Hot pot with seafood

Allergeni: 1, 2, 6 | **€ 10.00**

Massimo 1 porzione a persona

DOLCI



GELATO FRITTO

Fried ice cream

€ 4.50



MOCHI 2PZ

Cioccolato, mango, fragola, cocco, the verde, vaniglia

€ 5.00



TIRAMISÙ

Tiramisu

€ 5.90



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Chocolate soufflé

€ 5.90



TARTUFO ALLA NOCCIOLA

Hazelnut truffle

€ 4.90



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Nougat parfait

€ 4.90



SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO

Mint and chocolate parfait

€ 5.90



COPPA YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Yogurt and berry cup

€ 5.90



COPPA CREMA E PISTACCHIO

Cream and pistachio cup

€ 4.90



GELATO

limone, tè verde, riso, crema

Ice cream

€ 3.90



SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

€ 4.00



CREMOSO AL PISTACCHIO

Pistachio cream

€ 4.90



ELVIS

gelato al gusto di cioccolato

€ 4.90



ANANAS FRESCO

Fresh pineapple

€ 4.00



TORTA DELLA NONNA

Grandma's cake

€ 4.90

SPUMANTE

SP01 CA' MAIOL SEBASTIAN BRUT **€ 18.00**
Giallo paglierino luminoso e brillante con perlage fine e persistente.
Al palato mela gialla, uva spina e sapidità salina di ogni genere.
Bright, luminous straw-yellow with a fine, persistent perlage.
On the palate, it offers yellow apple, gooseberry, and distinct saline qualities.

SP02 COL DI LUNA PROSECCO DOC EXTRA DRY MILLESIMATO **€ 18.00**
Vino spumante aromatico e delicato dal colore giallo paglierino scarico, luminoso e brillante, profumo ampio e fruttato.
An aromatic, delicate sparkling wine with a pale, luminous, and brilliant straw-yellow color and a broad, fruity bouquet.

SP03 BORTOLOMIOL FILANDA ROSÉ **€ 20.00**
Vino dal colore rosa delicato con profumi fruttati e floreali, quasi carnosi e speziati di pepe e cannella.
A wine with a delicate pink hue and fruity, floral aromas—almost fleshy —along with spicy notes of pepper and cinnamon.

SP04 CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA DOCG BRUT **€ 30.00**
Vino spumante dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente, profumi floreali e frutto maturo.
A straw-yellow sparkling wine with greenish highlights and a fine, persistent perlage; it features floral aromas and notes of ripe fruit.

SP05 CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA DOCG SATÈN **€ 35.00**
Vino spumante dal colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumi netti di biancospino, crosta di pane e note balsamiche.
A straw-yellow sparkling wine with a fine, persistent perlage and distinct aromas of hawthorn, bread crust, and balsamic notes.

SP06 BELLAVISTA ALMA FRANCIACORTA DOCG CUVÉE BRUT **€ 50.00**
Vino spumante dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, fine e persistente, al profumo si trovano note fruttate, floreali e fragranti.
A straw-yellow sparkling wine with greenish highlights and a fine, persistent perlage; the nose reveals fruity, floral, and fragrant notes.

VINI BIANCHI

VB01 TENUTA DEL MORER SAUVIGNON BLANC **€ 18.00**
Vino bianco secco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli profumo di frutta esotica e foglia di pomodoro
A dry white wine with a straw-yellow color and greenish highlights, offering aromas of exotic fruit and tomato leaf.

VB02 LAVIS GEWURZTRAMINER **€ 20.00**
Vino dal forte aroma, strutturato e corposo,
colore giallo dorato carico e dal profumo floreale e speziato
A highly aromatic, structured, and full-bodied wine with a deep golden-yellow color and floral, spicy aromas.

VB03 VISCONTI LUGANA DOC **€ 18.00**
Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, note fini e aromatiche profumi floreali e frutti bianchi freschi.
A straw-yellow wine with greenish highlights, featuring fine, aromatic notes and scents of flowers and fresh white fruit. A linear wine offering great freshness and elegance, with delicate notes of white flowers.

VB04 CA' DE FRATI LUGANA I FRATI DOC **€ 22.00**
Vino lineare e dotato di grande freschezza ed eleganza,
note delicate di fiori bianchi
A straw-yellow wine with golden highlights, featuring floral notes and aromatic scents.

VB05 EVOÈ CIU' CIU' PASSERINA **€ 18.00**
Vino dal colere giallo paglierino con riflessi dorati,
con note floreali e profumi aromatici
An elegant, greenish-yellow wine with a pleasant acidic finish and mineral undertones; floral aromas with spicy notes.



VB06 **ZEMMER MULLER THURGAU** € 20.00
Vino dal colore giallo verdognolo, elegante con un retrogusto gradevole di acidità e nota minerale, profumi floreali con note speziate
A straw-yellow wine with a fruity bouquet and a pleasant, well-balanced interplay of acidity and savoriness.

VB07 **LA GUARDIENSE JANARE FALANGHINA DEL SANNIO** € 18.00
Vino dal colore giallo paglierino, con sensazioni di acidità e sapidità ben bilanciate e piacevoli, profumo fruttato
A straw-yellow wine with a fruity aroma and well-balanced, pleasant acidity and savoriness.

VB08 **BURGO GRILLO DOC** € 20.00
Vino dal colore giallo paglierino con una bilanciata sapidità note floreali accompagnate da sensazioni erbacee e fruttate.
A straw-yellow wine featuring balanced savoriness and floral notes accompanied by herbaceous and fruity nuances.

VB09 **CA' DEI FRATI BROLETTINO** € 25.00
Vino strutturato, all'assaggio si manifesta pienamente nella sua complessità profumi di frutta matura con note fresche e balsamiche
A structured wine that fully reveals its complexity on the palate, offering aromas of ripe fruit alongside fresh, balsamic notes.

VINI ROSSI

VR01 **BISCARDO NEROPASSO** € 18.00
Vino rosso rubino carico tendente al granato, fine e vellutato speziato con profumi di frutta rossa matura.
A deep ruby-red wine tending towards garnet, refined and velvety, with spicy characteristics and aromas of ripe red fruit.

VR02 **TERENZI MORELLINO DI SCANSANO** € 20.00
Vino rosso rubino intenso con note speziate in chiusura e profumi di frutta rossa e fiori come la viola.
An intense ruby-red wine with spicy notes on the finish and aromas of red fruit and flowers, such as violet.

VR03 **CALICE ROSSO** € 3.00
Red Glass

VINI SFUSI

VR04 **VINO BIANCO FERMO/MOSSO 1/4L** € 4.00
Still/sparkling white wine 1/4L

VR05 **VINO BIANCO FERMO/MOSSO 1/2L** € 7.00
Still/sparkling white wine 1/2L

VR06 **VINO BIANCO FERMO/MOSSO 1L** € 12.00
Still/sparkling white wine 1L

VR07 **CALICE BIANCO FERMO/MOSSO** € 3.00
Still/sparkling white wine

VR07 **CALICE BIANCO FERMO LUGANA** € 4.00
Still white wine Lugana



BEVANDE

B01	**ACQUA 75CL** *Water 75cl*	**€ 3.00**
B02	**ACQUA 50CL** *Water 50cl*	**€ 2.00**
B03	**BIBITE IN LATTINA 33CL** *Canned soft drinks 33cl*	**€ 3.00**
B04	**TÈ VERDE** *Green tea*	**€ 3.00**
B05	**TÈ GELSOMINO** Jasmine tea	**€ 3.00**
B06	**SAKE PICCOLO CALDO/FREDDO** *Small hot/cold sake*	**€ 3.50**
B07	**SAKE GRANDE CALDO/FREDDO** Large hot/cold sake	**€ 6.00**

BIRRA

B20	**BIRRA ASAHI 50CL** Asahi beer 50cl	**€ 5.00**
B21	**BIRRA SAPPORO 50CL** Sapporo beer 50cl	**€ 5.00**
B22	**BIRRA KIRIN 50CL** Kirin beer 50cl	**€ 5.00**
B23	**BIRRA TSINGTAO 66CL** Tsingtao beer 66cl	**€ 5.00**
B24	**BIRRA ALLA SPINA PICCOLA** *Small draft beer*	**€ 3.50**
B25	**BIRRA ALLA SPINA MEDIA** *Medium draft beer*	**€ 5.00**

CAFFETTERIA

B30	**CAFFÈ** *Coffee*	**€ 1.50**
B31	**CAFFÈ GINSENG PICCOLO/GRANDE** *Small/large ginseng coffee*	**€ 1.50**
B32	**CAFFÈ ORZO PICCOLO/GRANDE** *Small/large barley coffee*	**€ 1.50**
B33	**CAFFÈ DOPPIO** *Double coffee*	**€ 3.00**
B34	**CAFFÈ CORRETTO** *Chocolate coffee*	**€ 2.00**
B35	**AMARO/LIQUORE** *Bitter/Liqueur*	**€ 3.00**
B36	**LIMONCELLO** *Limoncello*	**€ 3.00**
B37	**WHISKY** *Whiskey*	**€ 6.00**

