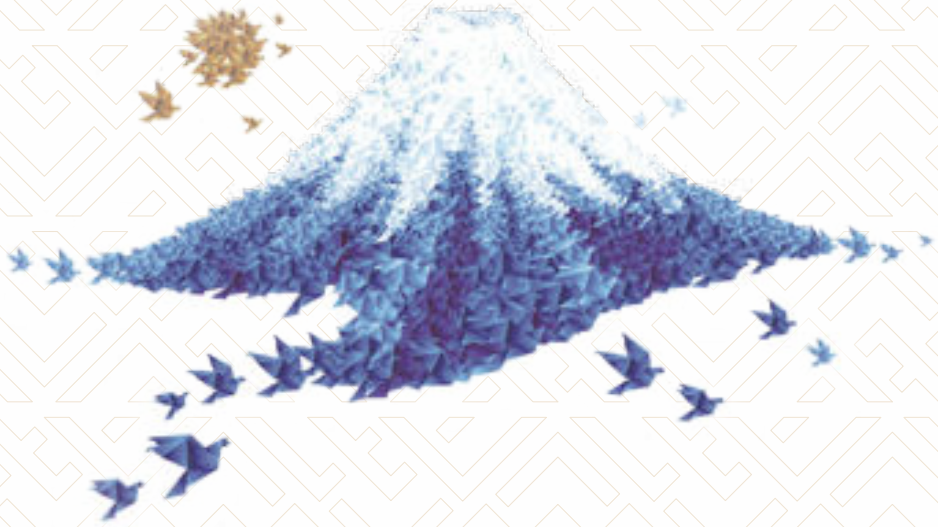

I giapponesi ritengono che tutti i cinque sensi
dovrebbero entrare in gioco quando si mangia.
Il sushi è il simbolo di questo principio:
si inizia a mangiarlo con gli occhi - il piatto disposto in modo originale,
i colori espressamente combinati.
Poi, mentre addentate un roll fatto a mano, sentite lo
scricchiolio dell'alga nori fresca.
Gli aromi puliti dell'oceano, dello zenzero e del wasabi solleticano il vostro naso.
Mentre la consistenza dell'alga nori, del riso, del pesce, dei cipollotti e
dei semi di sesamo giocano sulla vostra lingua e sui denti,
voi gustate i loro sapori freschi.

SEGUITECI SUI NOSTRI SOCIAL

Via Rieti 8/A, Brescia

ALL YOU CAN EAT

MENU PRANZO

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

€ 16,90 /A PERSONA

SABATO, DOMENICA E FESTIVI

€ 19,90 /A PERSONA

ESCLUSE BEVANDE E DOLCI

Bambini con altezza inferiore a 120 cm a € 8.90

AVVISO

AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA

- Le portate limitate possono essere riordinate con € 3.00 di supplemento a porzione.
- Si prega di non sprecare il cibo, eventuali eccessi verranno conteggiati al prezzo di listino e potranno essere asportati.
- Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti, allo stesso tavolo non è possibile che parte degli ospiti ordinino all you can eat e parte degli ospiti ordinino alla carta.
- Le immagini sono puramente illustrative.

PICCANTE | VEGETARIANO | NOVITÀ

INDICE

- PIATTI SPECIALI PAG.1
- ANTIPASTI PAG.3
- INSALATE PAG.5
- DIMSUM PAG.6
- GUA BAO PAG.8
- ZUPPA E RAMEN PAG.9
- ONIGIRI E CHIRASHI PAG.10
- OSHIZUSHI PAG.10
- TAKITO PAG.11
- TEMAKI PAG.12
- NIGIRI PAG.13
- GUNKAN PAG.15
- HOSOMAKI PAG.18
- FUTOMAKI PAG.19
- URAMAKI PAG.20
- URAMAKI SPECIALI PAG.22
- URAMAKI VENERE ..... PAG. 24
- TARTARE PAG.25
- SASHIMI PAG.25
- SUSHI MISTO PAG.25
- PASTA SALTATA PAG.26
- PIATTI DI RISO PAG.28
- SECONDI PIATTI PAG.29
- ONABE PAG.31
- AGEMONO (FRITTI) PAG.32
- TEPPANYAKI (GRIGLIATI) PAG.34
- DESSERT PAG.36
- VINI PAG.41
- BEVANDE PAG.42
- ALLERGENI PAG.43

PIATTI SPECIALI

MAX 1 PORZIONE TRA I 6 PIATTI SPECIALI A PERSONA

14 PISTACCHIO TORO NEW

Carpaccio di tonno flambè con philadelphia, granella di pistacchio e crema al pistacchio

€9.00

15 HANA MAGURO NEW

Bocconcini di tempura di fiori di zucca avvolti con carpaccio di tonno scottato guarniti con philadelphia e salsa al mango

€9.00

18 EBI POP NEW

Polpette di gamberi* avvolti in striscioline sottili di pasta fillo servite con salsa agrodolce piccante

€8.00

PIATTI SPECIALI

MAX 1 PORZIONE TRA I 6 PIATTI SPECIALI A PERSONA

25 EBI DYNAMITE NEW

Bocconcini di tempura di gamberi* avvolti con carpaccio di salmone scottato guarniti con philadelphia e salsa teriyaki

€10.00

27 EGG GYOZA NEW

Ravioli fritti all'uovo ripieni di gamberi e verdure

€6.50

29 MIDORI SAKE NEW

Carpaccio di salmone guarnito con pomodori secchi, philadelphia e salsa verde

€10.00

ANTIPASTI

31 EDAMAME

Fagioli di soia*

€4.00

32 SAKE NOVA

Bignè di purè di patate avvolti con carpaccio di salmone scottato, salsa teriyaki
(max 1 porzione/persona)

€5.00

34 COCKTAIL DI GAMBERI

Gamberi* cotti conditi con salsa cocktail
(max 1 porzione/persona)

€8.00

36 NUVOLETTE DI DRAGO

Sfogliatine croccanti a base di farina di tapioca e gamberi

€3.00

ANTIPASTI

37 DIMSUM FRITTO NEW

Ravioli fritti con gamberi e verdure
(max 1 porzione/persona)

€6.50

38 KOROKE SAKE

Crocchette di patate e salmone

€5.00

39 CHELE DI GRANCHIO*

€5.00

40 ANELLI DI CIPOLLA*

€3.50

41 PATATINE FRITTE*

€3.50

INSALATE

42 GOMA WAKAME

Insalata di alghe* leggermente piccanti con sesamo

€5.00

43 GOMA AVOCADO

Insalata di alghe* leggermente piccanti con avocado

€5.50

44 GOMA SAKE

Insalata di alghe* leggermente piccanti con salmone (max 1 porzione/persona)

€6.00

45 YASAI SALAD

Insalata mista, avocado, pomodorini, mais, salsa alle carote

€5.00

46 KAISEN SALAD

Insalata mista con pesce misto, salsa alle carote

€7.00

DIM SUM

47 GYOZA*

Ravioli di carne di maiale al vapore

€5.00

48 GRILLED GYOZA*

Ravioli di carne di maiale alla griglia

€5.50

49 CHICKEN GYOZA* NEW

Ravioli di pollo al vapore

€5.50

50 EBI CRYSTAL*

Ravioli di gamberi in cristallo al vapore

€6.00

51 EBI SHUMAI*

Ravioli di carne di maiale e gamberi al vapore con piselli

€5.50

52 YASAI GYOZA*

Ravioli di verdure al vapore

€5.00

DIM SUM

55 GYOZA MIX*

Ravioli misti al vapore

€8.50

56 MINI BAO*

Bocconcini bao ripieni di carne di maiale al vapore

€6.00

57 MANTOU*

Pane orientale al vapore

€4.00

58 WHITE RABBIT*

Pane orientale al vapore con ripieno di crema all'uovo

€5.00

GUABAO

59 GUABAO SAKE NEW

Pane orientale* al vapore con salmone alla piastra, insalata e salsa teriyaki

€6.50

60 GUABAO EBITEN NEW

Pane orientale* al vapore con tempura di gambero, insalata e salsa teriyaki

€6.50

61 GUABAO CHICKEN NEW

Pane orientale* al vapore con pollo fritto, insalata e salsa teriyaki

€6.00

ZUPPA E RAMEN

62 MISO SHIRU

Zuppa di miso con tofu

€3.50

63 ZUPPA AGROPICCANTE

Tofu, uova, verdure, piselli*, salsa agropiccante

€4.50

64 ZUPPA DI POLLO E MAIS

Pollo, uova, mais

€4.50

66 EBITEN RAMEN

Pasta ramen in brodo con gambero* in tempura

€8.00

67 CHEF'S RAMEN NEW

Pasta di riso in brodo con manzo

€8.00

68 ONIGIRI SAKE
Salmone, philadelphia

€4.50

69 ONIGIRI MIURA
Salmone grigliato condito con philadelphia, salsa teriyaki

€4.50

70 SAKE DON
Ciotola di riso con salmone

€11.00

71 CHIRASHI MIX
Ciotola di riso con pesce misto

€13.00

72 OSHIZUSHI SAUDADE NEW
Sushi pressato tagliato a cubetti con carpaccio di salmone, avocado, pasta kataifi, salsa teriyaki

€8.00

73 OSHIZUSHI MOONLIGHT NEW
Sushi pressato al riso venere tagliato a cubetti con tartare di tonno piccante, tobiko*, cipolla fritta, salsa maionese piccante, salsa barbecue

€10.00

TAKITO

75 TAKITO EBITEN

Tortilla di mais con tempura di gambero*,
insalata iceberg, salsa cheddar,
salsa teriyaki

€7.50

76 TAKITO CHICKEN NEW

Tortilla di mais con pollo fritto,
insalata iceberg, maionese, salsa barbecue

€7.00

77 TAKITO MIURA NEW

Tortilla di mais con salmone grigliato condito
con philadelphia,insalata iceberg, cipolla fritta,
salsa maionese piccante, salsa teriyaki

€7.00

T E M A K I

1 P Z

82 TEMAKI SAKE

Salmone, avocado

€4.50

83 TEMAKI PHILADELPHIA

Salmone, avocado, philadelphia

€4.50

84 TEMAKI SPICY SAKE

Tartare di salmone piccante, tobiko*, avocado, salsa maionese piccante

€4.50

85 TEMAKI SPICY MAGURO

Tartare di tonno piccante, tobiko*, avocado, salsa maionese piccante

€4.50

86 TEMAKI TEMPURA

Gambero* in tempura, maionese, salsa teriyaki

€4.50

87 TEMAKI MIURA

Salmone grigliato condito con philadelphia, salsa teriyaki

€4.50

88 TEMAKI YASAI

Avocado, lattuga, cetriolo

€3.50

NIGIRI

2 PZ

90 SAKE

Salmone

€3.00

91 MAGURO

Tonno (max 2 porzioni/persona)

€3.50

92 EBI

Gambero cotto*

€3.50

94 SUZUKI

Branzino

€3.00

96 KANI

Surimi di granchio*

€3.00

NIGIRI

2 PZ

97 BLACK SAKE NEW

Riso venere, salmone

€3.50

98 BLACK MAGURO NEW

Riso venere, tonno (max 2 porzioni/persona)

€4.00

99 BLACK SUZUKI NEW

Riso venere, branzino

€3.50

103 SPICY FLAMBÉ SAKE

Salmone scottato, salsa maionese piccante, salsa teriyaki (max 1 porzione/persona)

€3.50

104 SPICY FLAMBÉ MAGURO

Tonno scottato, salsa maionese piccante, salsa teriyaki (max 1 porzione/persona)

€4.00

105 SPICY FLAMBÉ SUZUKI

Branzino scottato, salsa maionese piccante, salsa teriyaki (max 1 porzione/persona)

€3.50

GUNKAN

2 PZ

125 GUNKAN EBI

Tartare di gambero cotto*, tobiko*, maionese, alga nori all'esterno (max 1 porzione/persona)

€4.50

126 GUNKAN EBITEN

Gambero* in tempura, alga nori all'esterno, salsa teriyaki

€4.00

127 GUNKAN SPICY SAKE

Tartare di salmone piccante, tobiko*, alga nori all'esterno

€4.00

128 GUNKAN SPICY MAGURO

Tartare di tonno piccante, tobiko*, alga nori all'esterno

€4.50

129 GUNKAN SPICY EBI

Tartare di gambero cotto*, tobiko*, maionese, alga nori all'esterno, salsa sriracha (max 1 porzione/persona)

€4.50

130 GUNKAN TOBIKO

Uova di pesce volante*, alga nori all'esterno (max 1 porzione/persona)

€5.00

GUNKAN

2 PZ

132 GUNKAN SAKE OUT

Tartare di salmone, salmone all'esterno
(max 1 porzione/persona)

€5.00

136 GUNKAN WHITE

Philadelphia, salsa teriyaki

€3.00

141 GUNKAN FIRE NEW

Granella di pistacchio, salmone scottato all'esterno, salsa yama
(max 1 porzione/persona)

€5.00

146 GUNKAN EMERALD NEW

Tartare di gambero cotto*, tobiko*, maionese, zucchine all'esterno
(max 1 porzione/persona)

€4.50

147 GUNKAN RUBY

Tartare di gambero cotto*, tobiko*, maionese, zucchine all'esterno, salsa sriracha
(max 1 porzione/persona)

€4.50

GUNKAN

2 PZ

150 GUNKAN SNOW

Philadelphia, alga di soia colorata, crema al cocco

€3.50

151 GUNKAN SHAN

Tartare di salmone piccante, tobiko*, alga di soia colorata all'esterno

€4.00

152 GUNKAN SAM

Tartare di tonno piccante, tobiko*, alga di soia colorata all'esterno

€4.50

HOSOMAKI

8 PZ

153 HOSO SAKE

Salmone

€5.00

154 HOSO MAGURO

Tonno

€5.50

155 HOSO EBI

Gambero cotto*

€5.00

156 HOSO AVOCADO

Avocado

€4.50

157 HOSO SAKE FRITTO

Hosomaki di salmone fritto, salsa teriyaki

€5.50

158 HOSO BREEZE

Hosomaki di gambero cotto* con alga di soia colorata, salsa maionese piccante

€5.50

160 HOSO SUPREME

Hosomaki di salmone fritto, philadelphia sopra, salsa teriyaki

€6.50

FUTOMAKI

5 PZ

164 FUTO CALIFORNIA

Surimi di granchio*, cetriolo, maionese

€6.50

165 FUTO TEMPURA

Gambero* in tempura, maionese, salsa teriyaki

€6.50

166 FUTO YASAI

Avocado, cetriolo, lattuga

€5.00

167 FUTO FRITTO

Futomaki fritto di salmone, surimi di granchio*, avocado, salsa teriyaki

€7.50

U R A M A K I

4 P Z

168 URAMAKI SAKE

Salmone, avocado

€5.00

169 URAMAKI MAGURO

Tonno, avocado

€5.50

170 URAMAKI EBI

Gambero cotto*, avocado

€5.00

171 URAMAKI PHILADELPHIA

Salmone, avocado, philadelphia

€5.50

172 URAMAKI YASAI

Avocado, cetriolo, insalata

€4.00

173 URAMAKI SPICY SAKE

Tartare di salmone piccante, tobiko*, avocado, salsa maionese piccante

€5.50

174 URAMAKI SPICY MAGURO

Tartare di tonno piccante, tobiko*, avocado, salsa maionese piccante

€5.50

U R A M A K I

4 P Z

175 URAMAKI MIURA

Salmone grigliato condito con philadelphia, salsa teriyaki

€5.00

176 URAMAKI CALIFORNIA

Surimi di granchio*, cetriolo, maionese

€5.00

177 URAMAKI EBITEN

Gambero* in tempura, maionese, pasta kataifi, salsa teriyaki

€5.50

178 URAMAKI CHICKEN

Pollo fritto, maionese, salsa barbecue

€5.00

179 URAMAKI KANI

Surimi di granchio* in tempura, maionese, salsa teriyaki

€5.00

180 ONION ROLL

Surimi di granchio*, cetriolo, maionese, cipolla fritta all'esterno, salsa barbecue

€5.50

URAMAKI SPECIALI

4 PZ

181 VULCANO ROLL

Salmone, avocado, philadelphia, salsa teriyaki, salsa maionese piccante, salsa sriracha

€5.50

183 PHOENIX ROLL

Tartare di salmone piccante, avocado, tobiko*, carpaccio di salmone scottato all'esterno
(max 1 porzione/persona)

€6.00

184 TROPICAL WAVE

Branzino in tempura, maionese, carpaccio di branzino all'esterno, salsa teriyaki

€6.00

185 SUNRISE ROLL

Salmone grigliato condito con philadelphia, carpaccio di salmone scottato all'esterno, salsa teriyaki

€5.50

188 TIGER ROLL

Gambero* in tempura, maionese, carpaccio di salmone all'esterno, pasta kataifi, salsa teriyaki
(max 1 porzione/persona)

€6.00

URAMAKI SPECIALI

4 PZ

189 SUMO ROLL

Gambero in tempura, maionese, riso soffiato all'esterno, tartare di salmone piccante sopra, tobiko*, salsa teriyaki
(max 1 porzione/persona)

€6.50

193 SHIRO MAKI

Salmone, pasta tempura, philadelphia, riso soffiato all'esterno, salsa teriyaki
(max 1 porzione/persona)

€6.00

196 CRUNCHY CRAB

Surimi di granchio* in tempura, maionese, tartare di salmone piccante all'esterno, tobiko*, salsa maionese piccante, salsa teriyaki

€6.50

205 RUCOLA ROLL NEW

Anelli di calamari in tempura, avocado, maionese, rucola fritta

€6.50

206 FLOWER TEMPTATION

Fiori di zucca in tempura, maionese, carpaccio di salmone e tobiko* all'esterno, salsa albicocca

€6.00

207 ORIENTAL TWIST

Uramaki fritto di salmone, avocado, philadelphia, erba cipollina all'esterno, salsa teriyaki

€6.00

URAMAKI VENERE

4 PZ

210 HOT NIGHT

Riso venere, tartare di salmone piccante, avocado, tobiko*, salsa sriracha

€6.50

211 LAVA LAND

Riso venere, tartare di tonno piccante, avocado, tobiko*, salsa sriracha

€6.50

213 SUNSET ROLL

Riso venere, gambero cotto*, avocado, pinoli all'esterno, salsa al pesto

€6.50

214 BLACK HOLE

Riso venere, surimi di granchio* in tempura, carpaccio di salmone e fiori di zucca in tempura all'esterno, salsa al miele

€6.50

221 TARTARE SAKE

Salmone, sesamo, erba cipollina, salsa ponzu
(max 1 porzione/persona)

€10.00

227 TARTARE BLACK

Tartare di salmone e riso venere ricoperto con avocado, pasta kataifi, salsa al mango
(max 1 porzione/persona)

€13.00

230 SASHIMI SAKE

Sashimi di salmone
(max 1 porzione/persona)

€10.00

235 SUSHI NIGIRI MIX

5 pz. di nigiri misto (salmone, tonno, branzino, gambero cotto*, surimi di granchio*)

€8.00

PASTA SALTATA

240 YAKI UDON

Pasta udon saltato con gamberi*, uova, verdure, arachidi, sesamo, fiocchi di pesce affumicato essicato katsuobushi

€9.00

241 YAKI RAMEN

Pasta ramen saltato con gamberi*, uova, verdure

€7.00

242 YAKI SOIA

Spaghetti di soia saltati con gamberi* e verdure

€7.00

243 YAKI SOIA SPICY

Spaghetti di soia saltati con maiale, peperoni, cipolla, salsa piccante

€7.00

244 YAKI FEN

Spaghetti di riso saltati con gamberi, uova, verdure

€7.00

245 YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi*, uova, verdure, arachidi, sesamo, fiocchi di pesce affumicato essicato katsuobushi

€9.00

PASTA SALTATA

246 PAD THAI

Tagliatelle di riso saltati con gamberi*, uova, verdure, arachidi

€8.00

247 GNOCCHI ORIENTALI

Gnocchi di farina di riso glutinoso saltati con gamberi*, uova e verdure

€7.00

248 TORTELLINI NEW

Tortellini ripieni di carne saltati con panna e prosciutto

€7.00

PIATTI DI RISO

250 EBI MESHI

Riso saltato con gamberi*, uova e verdure

€7.00

251 KAISEN MESHI

Riso saltato con frutti di mare*, uova e verdure

€7.50

252 RISO CANTONESE

Riso saltato con prosciutto, uova e piselli*

€7.00

253 TERIYAKI MESHI

Riso saltato con pollo, uova, verdure e salsa teriyaki

€7.00

254 WHITE MESHI

Riso bianco al vapore con sesamo

€4.00

SECONDI PIATTI

258 ANATRA AL LIMONE

(max 1 porzione/persona)

€9.00

260 GAMBERI* AL SALE E PEPE

(max 3 porzioni/persona)

€8.00

261 GAMBERI* IN SALSA THAI NEW

€8.00

262 GAMBERI* IN SALSA AGRODOLCE

€8.00

263 GAMBERI* IN SALSA PICCANTE

€8.00

SECONDI PIATTI

265 POLLO AL SALE E PEPE
(max 3 porzioni/persona)

€7.00

266 POLLO IN SALSA AGRODOLCE

€7.00

267 POLLO IN SALSA PICCANTE

€7.00

268 POLLO AL CURRY

€7.00

272 MAIALE IN SALSA AGRODOLCE

€7.00

273 YASAI ITAME
Verdure miste saltate

€5.00

ONABE

276 ONABE NIKU

Manzo al pepe di Sichuan leggermente piccanti

€9.00

277 ONABE YASAI

Cavolfiori leggermente piccanti

€7.50

AGEMONO

FRITTI

278 INVOLTINI PRIMAVERA

Croccante sfoglia di farina di grano con ripieno di verdure

€5.00

279 EBI HARUMAKI

Involtino giapponese con gamberi* e verdure

€5.00

280 CHEESY SAKE

Involtino di mozzarella e salmone

€5.00

281 INVOLTINI VIETNAMITI

Involtini con pesce misto, gamberi*, carne, verdure, noodles di soia

€5.50

282 CHEESE WONTON NEW

Croccante sfoglia ripiena di philadelphia

€5.00

284 EBI TEMPURA

Tempura di gamberi* (max 1 porzione/persona)

€11.00

AGEMONO

FRITTI

285 YASAI TEMPURA

Tempura di verdure miste

€7.00

286 TEMPURA MORIAWASE

Tempura mista di gamberi* e verdure
(max 1 porzione/persona)

€10.00

290 TAKOYAKI

Polpette di polipo* giapponesi fritte con pesce essicato katsuobushi, erba cipollina, maionese, salsa teriyaki
(max 1 porzione/persona)

€6.00

291 CHICKEN FURAI

Straccetti di pollo fritto

€7.50

292 TONKATSU

Cotoletta di maiale impanato* fritto

€7.00

293 IKA FURAI

Anelli di calamari* fritto
(max 1 porzione/persona)

€8.00

TEPPANYAKI

GRIGLIATI

295 TORI TEPPANYAKI

Spiedini di pollo alla piastra

€7.00

296 EBI TEPPANYAKI

Spiedini di gamberi* alla piastra
(max 2 porzioni/persona)

€9.00

298 FISH CAKE TEPPANYAKI

Spiedini di polpette di pesce* alla piastra
(max 2 porzioni/persona)

€8.00

299 KOHITSUJI TEPPANYAKI

Spiedini di agnello alla piastra
(max 2 porzioni/persona)

€9.00

TEPPANYAKI

GRIGLIATI

300 EBI NO SHIOYAKI NEW

Gamberoni* alla piastra
(max 1 porzione/persona)

€10.00

301 MAXI COZZE NEW

Maxi cozze* alla piastra
(max 1 porzione/persona)

€8.00

302 CUTTLEFISH TEPPANYAKI

Seppioline alla piastra
(max 1 porzione/persona)

€8.00

303 SAKE TEPPANYAKI

Filetto di salmone alla piastra
(max 1 porzione/persona)

€9.00

307 YASAI TEPPANYAKI

Verdure miste alla piastra
(zucchine, peperoni, melanzane)

€5.00

308 YAKI KINOKO

Funghi alla piastra

€5.00

DESSERT

TIRAMISÙ

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè

€6.00

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Soufflè con cuore di cioccolato liquido

€6.00

CREMA CATALANA

Crema catalana con zucchero caramellato

€6.00

TARTUFO ALLA NOCCIOLA

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa

€6.00

DESSERT

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchi

€6.00

DEGUSTAZIONE DI SORBETTI

Sorbetto ai tre gusti: Mandarino di Ciaculli, Pompelmo rosa, Mango

€6.50

DORAYAKI

Pancake giapponesi farciti con fagioli rossi dolci oppure al cioccolato

€5.00

GELATO FRITTO

Pallina di gelato alla crema incastonata dentro un tronchetto al cioccolato in pastella

€6.00

GELATO MOCHI

Palline di riso glutinoso ripiene di gelato ai vari gusti

€6.50

DESSERT

COCCO BOUNTY

Sfizioso dessert al cocco con un ripieno di fragole gustose e cocco daquoise

€7.00

COFFEE BAILEYS

Mousse al caffè, biscotto morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganache montata alla vaniglia glassato da uno strato croccante rocher

€7.00

KUMO

Bavarese alle nocciole con inserto cremoso alla vaniglia, marquise al cacao e croccante alle nocciole

€7.00

GOLDEN HAZELNUT

Mousse con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocciole pralinate, spirale di cioccolato fondente d'oro e cioccolato ruby, glasssato con cioccolato rocher su base croccante eclat d'oro

€7.00

EXOTIC DONUT

Travolgente mousse ai frutti esotici con mango e frutto della passione

€7.00

DESSERT

TRE ANIME

Una combinazione di tre strati di semifreddo: cioccolato bianco al latte e fondente sopra un profumato pan di spagna agli agrumi e alla vaniglia

€7.00

RE DI SICILIA

Soffice mousse di pistacchio ripiena di arancia e caramello salato, pistacchi in granella e pan di spagna al cioccolato bagnato alla vaniglia

€7.00

RUBICONDA

Vellutato ripieno di cioccolato bianco e crema di pistacchio avvolti da una golosa glassa all'amarena

€7.00

CHEESECAKE AL MANGO

Cremoso cheesecake ripieno di mango e passion fruit sulla base di un croccante biscotto al burro

€7.00

DESSERT

LA GOLOSA

Un croccante strato di cioccolato al latte e nocciole avvolge una mousse alla nocciola con un sorprendente ripieno di nocciole caramellate

€7.00

NUVOLA

Soffice nuvola di mousse alla vaniglia, arricchita dalla croccante granella di amaretto dal profumo avvolgente di caffè

€7.00

CHICCO D'ORO

Pan di spagna al cioccolato profumato al caffè, ricoperto da una leggera mousse al caffè all'interno di un croccante e avvolgente cioccolato bianco, decorato con del caramello leggermente salato

€7.00

V I N I

CHAMPAGNE E BOLLICINE

FRANCIACORTA EXTRA BRUT DOCG	Ca' del Bosco	Lombardia	€ 46.00
FRANCIACORTA BRUT DOCG	Bellavista	Lombardia	€ 46.00
FRANCIACORTA SATÈN DOCG	Contadi Castaldi	Lombardia	€ 34.00
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DOCG	Contadi Castaldi	Lombardia	€ 32.00
PRO. VALDOBB. SUP. DRY DOCG	Andreola	Veneto	€ 20.00
PRO. VALDOBB. SUP. BRUT DOCG	Andreola	Veneto	€ 19.00
PRO. VALDOBB. MILLES. EXTRA DRY DOCG	Canella	Veneto	€ 20.00
PRO. TREVISO EXTRA DRY DOC	Bortolomiol	Veneto	€ 19.00
SPUM. DURELLO BRUT DOC	Fongaro	Veneto	€ 27.00

VINI BIANCHI

SOAVE CLASSICO BIO DOC	Gini	Veneto	€ 22.00
LUGANA DOC	Ca' dei Frati	Lombardia	€ 24.00
GEWÜRZTRAMINER DOC	Peter Zemmer	Trentino	€ 22.00
MÜLLER THURGAU DOC	Peter Zemmer	Trentino	€ 20.00
PINOT GRIGIO DOC	Peter Zemmer	Trentino	€ 20.00
SAUVIGNON COLLIO DOC	Scolaris	Friuli	€ 19.00
RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC	Scolaris	Friuli	€ 19.00
GRECO DI TUFO DOCG	Montesole	Campania	€ 20.00
FALANGHINA DEL SANNIO DOC	Montesole	Campania	€ 19.00
CHARDONNAY TRENTINO DOC	Rotaliana	Trentino	€ 19.00
CUSTOZA DOC	Cavalchina	Veneto	€ 19.00
LUGANA S.CRISTINA DOC	Zenato	Veneto	€ 27.00

VINI ROSSI

AMARONE DELLA VALP. DOCG	Monte del Frà	Veneto	€ 46.00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	Le Salette	Veneto	€ 19.00
VALPOLICELLA RIPASSO DOC	Le Salette	Veneto	€ 24.00
CHIANTI DOCG	Bonacchi	Toscana	€ 19.00

BEVANDE

VINI SFUSI BIANCO/ROSSO

CALICE	€ 3.00
VINO SFUSO 1/4LT	€ 4.50
VINO SFUSO 1/2LT	€ 6.50
VINO SFUSO 1LT	€ 12.00

BEVANDE

ACQUA 0,75 L	€ 3.30
BIBITA LATTINA (coca / coca zero / fanta / sprite)	€ 3.30
MOGU MOGU	€ 2.50
COCA SPINA PICCOLA	€ 3.50
COCA SPINA MEDIA	€ 5.50
COCA SPINA 1 LITRO	€ 9.00
ESTATHÉ LATTINA (limone / pesca)	€ 3.50
THE CALDO (the verde / the gelsomino)	€ 4.00
APEROL SPRITZ	€ 6.00

BIRRA ALLA SPINA

SPINA PICCOLA	€ 4.00
SPINA MEDIA	€ 5.80
SPINA 1 LITRO	€ 10.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

MORETTI 66CL	€ 5.50
TSINGTAO 64CL	€ 6.00
ASAHI 50CL	€ 6.00
KIRIN ICHIBAN 50CL	€ 6.00
SAPPORO (IN LATTINA) 50CL	€ 6.00

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO / MACCHIATO	€ 1.50
CAFFÈ DOPPIO	€ 2.50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1.70
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.20
CAPPUCCINO	€ 2.50
CAFFÈ ORZO / GINSENG	(piccolo / grande) € 1.80 / € 2.50

DIGESTIVI

GRAPPA /LIMONCELLO	€ 3.50
AMARI	€ 4.00
WHISKY	€ 4.50
SAKÈ	€ 4.50

ALLERGENI

- Regolamento CEE 1169/2016 D. L. n. 109 del 27 gennaio 992

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.

- Alcuni piatti prevedono l'utilizzo di tobiko, goma wakame o wasabi, alimenti che contengono coloranti, i quali potrebbero influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

ALLERGENI PRESENTI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE

2. CROSTACEI

3. UOVA

4. PESCE

5. ARACHIDI

6. SOIA

7. LATTE

8. FRUTTA A GUSCIO

9. SEDANO

10. SENAPE

11. SEMI DI SESAMO

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13. LUPINI

14. MOLLUSCHI

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.

- Per motivi stagionali 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.