



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



Corso Milano 201, Verona

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 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

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

# PIATTI SPECIALI

MAX 1 PORZIONE TRA I 6 PIATTI SPECIALI A PERSONA



## 14 PISTACCHIO TORO NEW

Carpaccio di tonno flambé 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





### 31 EDAMAME

Fagioli di soia\*

€4.00



### 32 SAKE NOVA

Bigné 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



# A N T I P A S T I

## 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

# I N S A L A T E



## 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



# D I M S U M



## 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\*

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



# D I M S U M



## 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

Pasta di riso in brodo con manzo

€8.00



# ONIGIRI • CHIRASHI • OSHIZUSHI



## 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 frita, 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



# N I G I R I

2 P Z



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



# N I G I R I

2 P Z



## 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



# G U N K A N

2 P Z



## 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



# G U N K A N

2 P Z



## 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

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

€5.00



## 146 GUNKAN EMERALD

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



# G U N K A N

2 P Z



## 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



# H O S O M A K I

8 P Z



## 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



# F U T O M A K I

5 P Z



## 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 frita all'esterno, salsa barbecue

€5.50



# U R A M A K I S P E C I A L I

4 P Z



## 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 P Z



## 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

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





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, flocchi di pesce affumicato essiccato 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, flocchi di pesce affumicato essiccato katsuobushi

€9.00



# P A S T A   S A L T A T A



## 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



# P I A T T I D I R I S O

## 250 EBI MESHİ

Riso saltato con gamberi\*, uova e verdure

€7.00



## 251 KAISEN MESHİ

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 MESHİ

Riso saltato con pollo, uova, verdure e salsa teriyaki

€7.00



## 254 WHITE MESHİ

Riso bianco al vapore con sesamo

€4.00



# S E C O N D I P I A T T I



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



# S E C O N D I P I A T T I



**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





276 ONABE NIKU 🌶️

Manzo al pepe di Sichuan leggermente piccanti

€9.00



277 ONABE YASAI 🌶️🌿

Cavolfiori leggermente piccanti

€7.50



# A G E M O N O

## F R I T T I



### 278 INVOLTINI PRIMAVERA

Crocante 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

Crocante sfoglia ripiena di philadelphia

€5.00



### 284 EBI TEMPURA

Tempura di gamberi\* (max 1 porzione/persona)

€11.00



# A G E M O N O

## F R I T T I



### 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 essiccato 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

Seppiole 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

# D E S S E R T



## TIRAMISÙ

Crema al mascarpone e savoiardi  
inzuppati al caffè

€6.00



## SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Soufflé 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



# D E S S E R T



## 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



# D E S S E R T



## 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, glassato 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



# D E S S E R T



## 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



# D E S S E R T



## 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 TRENINO 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

# B E V A N D E

---

## 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



8. FRUTTA A GUSCIO



2. CROSTACEI



9. SEDANO



3. UOVA



10. SENAPE



4. PESCE



11. SEMI DI SESAMO



5. ARACHIDI



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



6. SOIA



13. LUPINI



7. LATTE



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.