

# MENÙ SERALE € 26,90

giorni feriali  
coperto 2,00 €

Bambini con altezza tra i 100 e i 120 cm. € 15,00  
altezza inferiore ai 100 cm. gratis

MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI  
AD UN PREZZO UNICO  
CON SERVIZIO AL TAVOLO

Sono escluse bevande, caffè, liquori, dolci, e le richieste fuori lista  
Excludes drinks, coffee, liqueurs, sweets, and requests off the list

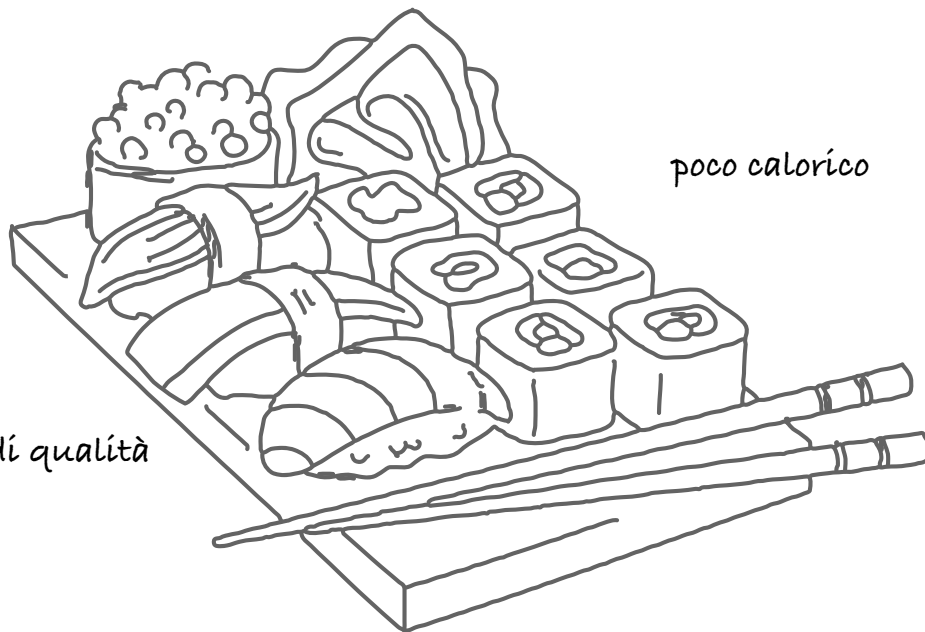
**NON SPRECARRE IL CIBO !!!  
DO NOT WASTE FOOD !!!**

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino  
e potrà essere asportato  
Any leftover food must be paid at list price  
and can be removed

## ALCUNI BENEFICI SUL CONSUMO DI SUSHI

*alleato del sistema immunitario*

*ricco di omega 3*



*poco calorico*

*fonte di proteine di qualità*

*facilmente digeribile*

*ricco di minerali*

*basso contenuto di grassi*

# ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

 <p>Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten</p>	<p><b>Cereali contenenti glutine</b> grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p> <p>1</p>	 <p>Frutta a guscio Fruit in shell</p>	<p><b>Frutta a guscio</b> mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p> <p>8</p>
 <p>Crostacei Crustaceans</p>	<p><b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei</p> <p>2</p>	 <p>Sedano Celery</p>	<p><b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano</p> <p>9</p>
 <p>Uova Eggs</p>	<p><b>Uova</b> e prodotti a base di uova</p> <p>3</p>	 <p>Senape Mustard</p>	<p><b>Senape</b> e prodotti a base di senape</p> <p>10</p>
 <p>Pesce Fish</p>	<p><b>Pesce e prodotti a base di pesce</b> tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p> <p>4</p>	 <p>Semi di sesamo Sesame seeds</p>	<p><b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo</p> <p>11</p>
 <p>Arachidi Peanuts</p>	<p><b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi</p> <p>5</p>	 <p>Solfiti Sulphites</p>	<p><b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro</b> in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p> <p>12</p>
 <p>Soia Soy</p>	<p><b>Soia e prodotti a base di soia</b> tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p> <p>6</p>	 <p>Lupini Lupine</p>	<p><b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini</p> <p>13</p>
 <p>Latticini Lattosio Milk d.l</p>	<p><b>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</b> tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) latticolo</p> <p>7</p>	 <p>Molluschi</p>	<p><b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi</p> <p>14</p>



## Ingredienti non inseriti nell'elenco degli allergeni

**Ikura:** uova di salmone

**Tobiko:** uova di pesce volante possono essere nere, rosse, arancioni o verdi.

15) contiene coloranti E102, E110, e E129 che possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(\*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(\*) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Dishes labeled with (\*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale.

## 801 *Re Capasanta*

\*Capasanta grigliata, su purea di patate,  
guarnita con cipolla croccante e  
salsa dello chef 1-7-14

€ 7,00

new

## 802 *Tris di mare*

Tris di mare con ostrica,  
\*gamberi rossi del mazara  
o scampo

2-4-6

€ 12,00

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale.

803 Branzino al limone

Filetto di °branzino cotto con succo di limone,  
guarnito con parmigiano

4-7

€ 8,00

new

804 Salmone affumicato

Tartare °salmone affumicato a freddo  
con legno di melo, con avocado,  
olio tartufato e tobiko

4-15

€ 10,00

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale.

## 805 Onabe

\*Gamberoni piccanti saltati con verdure,  
serviti in ciottola

1-2

€ 10,00



## 806 Scampi 2 pz.

\*Scampi sgucciati, con salsa ponzu

1-2-6

€ 9,00



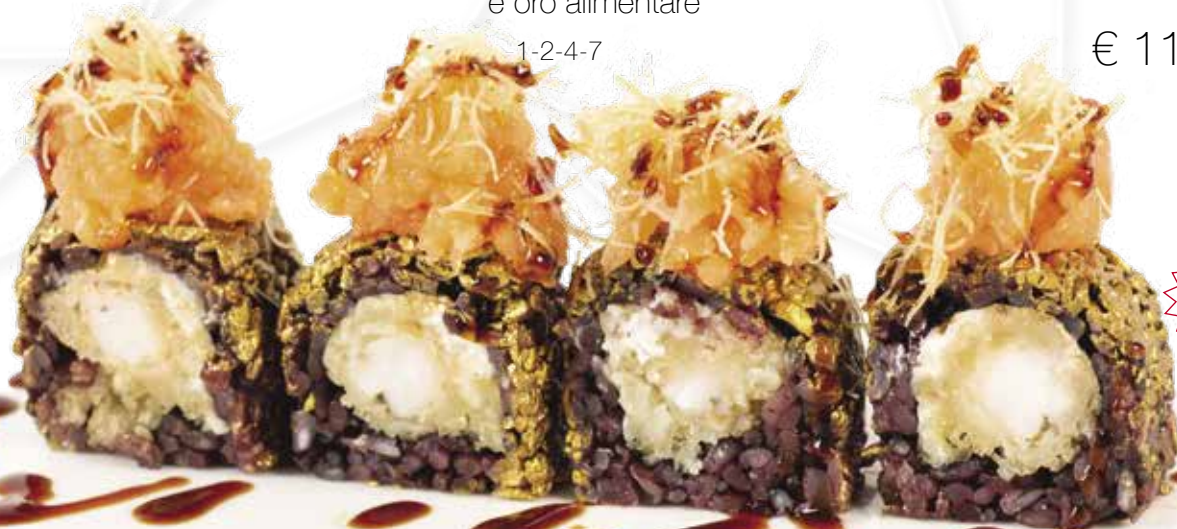
Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale..

## 807 Golden roll 4pz.

Roll di riso venere, farciti con\*gamberone in tempura e philadelphia, guarniti con °salmone croccante di tempura e oro alimentare

1-2-4-7

€ 11,00



new



€ 10,00

## 808 Gamberoni sale e pepe

Tre \*gamberoni saltati con sale e pepe

2

pag. 7

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale.

## 809 Polpo e gamberi Well style

\*Polpo, \*gamberi e patate, con olive e salsa dello chef

€ 9,00

14-2



new

## 810 Stuzzicante

°Salmone scottato, con salsa al latte e teriyaki, guarnito con scaglie di mandorle

1-4-7-6-8

€ 12,00



new



Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale.

## 812 Merluzzo Well

°Merluzzo su purea di patate, guarnito con teriyaki e ikura

1-4-7-6-15

€ 12,00



new

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale.

## 813 Sashimi Well

Fettine miste di °pesce e \*gamberi crudi

2-4

€ 13,00

new



Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale..



€ 11,00

### 815 Tartare mix

Tartare di °pesce misto, condita con salsa yuzu kosho

1-4-11-15



1-4-8

### 816 Ring rice

Anello di riso guarnito con tartare di avocado e spicy salmon, con granelle di pistacchio e salsa dello chef

€ 11,00

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale.

## 817 Carpaccio gourmet

Carpaccio di °pesce e \*crostacei,  
con crema di straciatella, olio E.V.O.  
e salsa mango

2-4-7

€ 13,00

new



## 818 Blending € 5,00

Ostrica con uova di trota

14-15



Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale..

## 820 Ravioli dorati

\*Ravioli dorati, avvolti con sfoglia di grano, farciti con seppia conditi con salsa al sesamo e guarniti con croccante di cipolla

1-3-14-11

€ 9,00



new

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale.

## 821 Straccetti di salmone

Staccetti di °salmone conditi con salsa al sesamo,  
guarniti con croccante di cipolla

1-4-11

€ 11,00

new



Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale.

822 Top tartare

Tartare di \*gamberi e \*capasanta,  
con crema di stracciatella e  
sale di cipro

2-14-7

€ 11,00



new

## O1 Harumaki 2 pz.



1-2-7

\*Gamberi avvolti da una leggera e croccante sfoglia, farcita con edamame e philadelphia

## O2 Involtini primavera 2 pz.



1

Croccante sfoglia di farina di grano con un gustoso ripieno di verdure

## O3 Cipolla fritta



1

Dorati \*anelli di cipolla impanati e fritti

## O4 Chele di granchio 3 pz.



1-2

\*Gustose chele di granchio fritte

## O5 Patate e curry



1

Croccanti fagottini con ripieno di patate al curry

## O6 Tako yaki 3 pz.



1-2-4-6-7

\* Morbide polpettine di patate con \*polpo, fritte e garnite con katsuobushi e salsa teriyaki



07 Nuvolette di gamberi



2

Leggere nuvolette di farina di granchio

08 Patatine fritte



Croccanti e dorate \*patatine

09 Chips con sake



4

°Salmon speziato piccante su saporite e croccanti patatine

10 Flower roll



1-3-4-6

Croccante tempura di fiore di zucca, avvolto con °salmon, condito con salsa teriyaki e maionese

11 Eby tasti



1-2-4-6

Roll di \*gamberi avvolti con °salmon e salsa teriyaki

12 Wafer degustazione



1-3-4-7-8

Coni farciti con °salmon e crema di philadelphia, guarniti con granelle di pistacchio

236 Mazzancolle



2-6-10-11

\*Mazzancolle grigliate con salsa dello chef

237 Yakitori



1-6-11

Bocconcini di pollo alla piastra con salsa teriyaki

13 Pane al vapore



1-7

\*Morbido pane al latte cotto al vapore

14 Pane dolce



1-3-7

\*Morbido pane al latte, con farcitura dolce

15 Bao fish



1-3-6-7

\*Pane orientale farcito con °salmone e salsa teriyaki

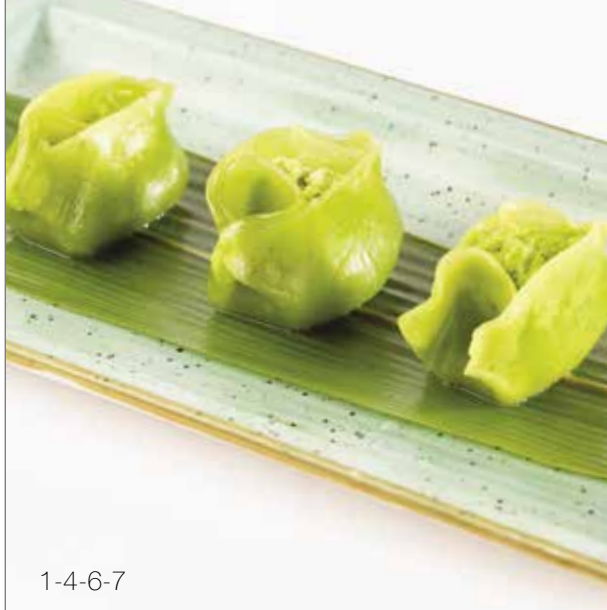
## 56 Ravioli al merluzzo



1-4-15

\*Ravioli farciti con merluzzo, cotti al vapore

## 57 Ravioli edamame



1-4-6-7

\*Ravioli verdi di farina di grano agli spinaci, farciti con edamame

## 58 Ravioli di manzo 3 pz



\*Ravioli di farina di grano alla barbabietola, farciti con carne di manzo

16 Gyoza grilled



1

\*Ravioli con ripieno di carne di pollo grigliati

17 Shumai well



1-2-14

\*Ravioli con sfoglia al nero di seppia con ripieno di gamberi e carne, cotti al vapore

18 Crystal gyoza



1-2

\*Ravioli di sfoglia di riso, farciti con \*gamberi, cotti al vapore

19 Gyoza



1

\*Ravioli con ripieno di carne di maiale cotti al vapore

## 21 Edamame



6

\*Fagioli novelli di soia lessati, serviti nel loro baccello

## 22 Goma wakame



11

Alga wakame marinata con aceto di riso, con semi di soia

## 23 Moriawase salad



1-11

Insalata verde mista con salsa goma

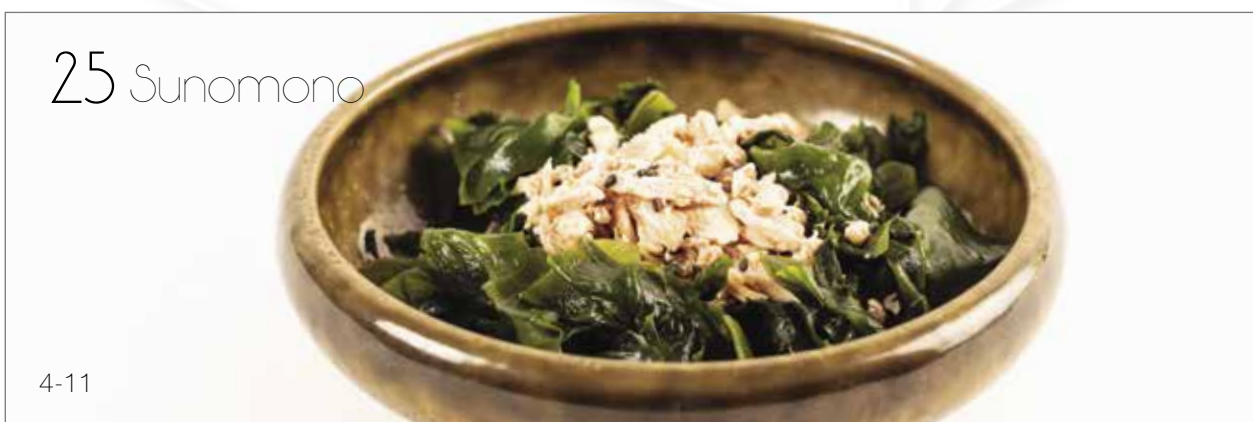
## 24 Yakkumi dofu



1-6

Fettine di tofu condite con salsa di soia, guarnite con alga nori

## 25 Sunomono



4-11

Alghw wakame con °salmone cotto e salsa dello scwf

## 27 Polpo e patate



14

\*Polpo e patate conditi con olio E.V.O. e pepe nero

## 28 Sashimi salad



1-4-11

Insalata mista con fettine di °pesce crudo con goma dressing

## 29 Insalata con gamberi



2

Insalata mista, con \*gamberetti cotti al vapore e olive nere, condita con E.V.O. e aceto



## 35 Zuppa di miso



6

Zuppa con miso, tofu e alghe

## 36 Zuppa agropiccante



1-3

Zuppa con tofu, uova e verdure

## 37 Osumashi



2-3-4

Zuppa con °pesce, \*gamberi e uova

## 38 Zuppa pollo e mais



3

Zuppa con pollo, mais e uova

30 Calamari



1-14

Onabe con \*calamari, piatto piccante servito nella tradizionale pentola

31 Pollo



1

Onabe con pollo, piatto piccante servito nella tradizionale pentola

## 32 Gamberi



1-2

Onabe con \*gamberi, piatto piccante servito nella tradizionale pentola

## 33 Verdure



1

Onabe con verdure, piatto piccante servito nella tradizionale pentola

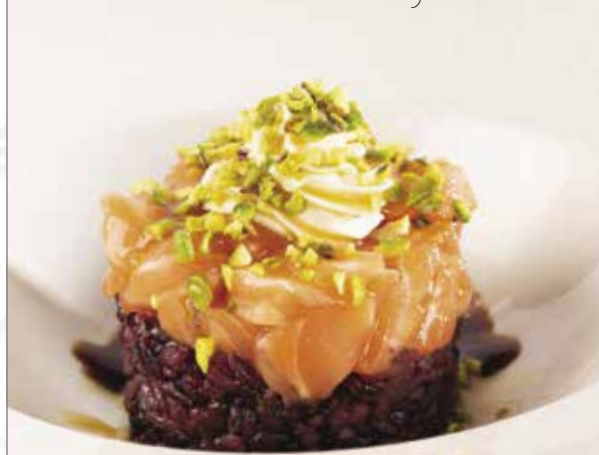
39 Well tartare (gluten free)



4-6-8

Tartare di °tonno e °salmone su base di riso, condita con salsa jalapeno, guarnita con philadelphia e scaglie di mandorle

40 Black & orange



1-4-6

Tartare di °salmone su base di riso venere, condita con salsa teriyaki, guarnita con philadelphia e pistacchio

41 Fresh tartare



4-6

Tartare di °salmone su riso bianco, guarnita con avocado e semi di sesamo e salsa ponzu

45 Yukhoe fusion



1

Tartare di manzo aromatizzato come da tradizione coreana

49 Sake tartare



4

Tartare di °salmone tagliata al coltello

50 Maguro e avocado



1-4-6

Tartare di °tonno tagliata al coltello con avocado, condita con salsa ponzu

51 Exsotic tartare



4

Tartare di °salmone tagliato al coltello con frutta esotica, condito con exsotic sauce

47 Maguro namida



4

°Tonno scottato con wasabi fresco

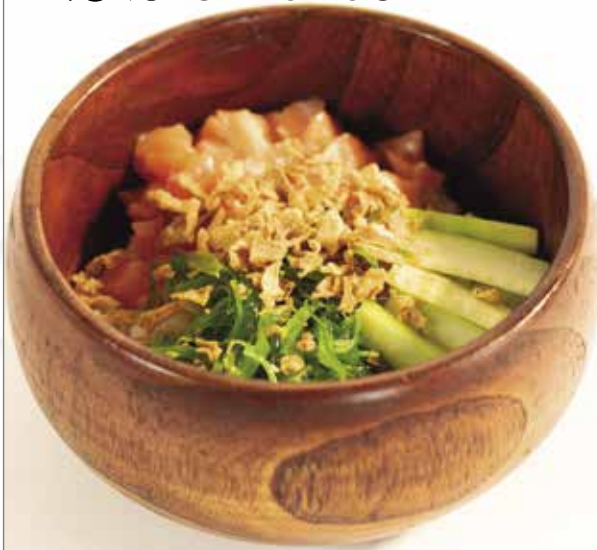
48 Sake togarashi



4

°Salmone scottato aromatizzato con nanami togarashi

43 Pokè maniac



4

\*Salmone crudo, avocado, alghe wakame, granelle di cipolla fritta su base di riso

44 Pokè bowl



1-2-4-6-11

\*Gambero in tempura, avocado, °salmone cotto pasta kataifi, semi di sesamo e salsa teriyaki su una base di riso bianco

55 Sake don



4-11

Fettine di °salmone crudo su una base di riso bianco, con semi di sesamo

52 Well emotions



1-4-6

Cinque suggestioni di carpaccio, con °pesce misto e salsa ponzu





°Salmone marinato in salsa di barbabietola, con sale nero di cipro



Fettine sottili di °salmone crudo con salsa ponzu e semi di sesamo

60 Maguro 2 pz.



4

Bocconcini di riso con °tonno

61 Sake 2 pz.



4

Bocconcini di riso con °salmone

62 Suzuki 2 pz.



4

Bocconcini di riso con °branzino

63 Ebi 2 pz.



2

Bocconcini di riso con \*gambero cotto

64 Surimi 2 pz.



1 -2-3-4

Bocconcini di riso con \*surimi

65 Nigiri avocado 2 pz.



Bocconcini di riso con avocado fresco

66 Sake truffle oil 2 pz.



4

Bocconcini di riso venere con °salmone e olio di tartufo

67 Capriccio 2 pz.



4-7-8

Bocconcini di riso venere con °salmone, philadelphia e scaglie di mandorle

68 Salmone flambé 2 pz.



1-4-6

Bocconcini di riso con °salmone scottato e salsa teriyaki

69 Unagi 2 pz.



1-4-6

Bocconcini di riso con anguilla e salsa teriyaki

70 Delice 2 pz.



1-4-6-7

Bocconcini di riso con °salmone, philadelphia, salsa teriyaki e kataifi

71 Foie gras 2 pz.



4

Bocconcini di riso con °salmone scottato e foie gras

72 Ebi fried 2 pz.



1-2-6

Bocconcini di riso con \*gamberetto in tempura e salsa teriyaki

73 Zola 2 pz.



4-7

Bocconcini di riso con salmone e gongorzola fuso

92 Nigiri red esotica



4-8

Nigiri di °salmone marinato con barbabietola, condito con salsa mango e guarnito con granelle di pistacchio

75 Cunkan ligh 2 pz.



1-6-7

Bocconcini di riso avvolti con zucchina, guarniti con philadelphia e salsa teriyaki

76 Le viola di Well



Bocconcini di riso avvolti con zucchina, guarniti con purea di patate viola

77 Gold gunkan



4-5-7

Bocconcini di riso avvolti con °salmone, farciti con purea di patate e arachidi

78 Gunkan Well.



4-7-15

Bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con philadelphia e tobiko rosso

79 Spicy salmon



4

Bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con tartare di °salmone e salsa piccante

80 Spicy tuna



4

Bocconcini di riso avvolti con °tonno, guarniti con tartare di °tonno e salsa piccante

81 Zucchina



2-3-15

Bocconcini di riso avvolti con zucchine, guarniti con tartare di \*gamberetti e maionese

82 Tobiko



15

Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con uova di pesce volante

86 Sashimi sake



2

Fettine di °salmonc crudo 6 pz.



90 Sushi e sashimi misto



2-4-8-15

Piatto degustazione di nigiri, uramaki e gunkan

91 Nigiri selection



3-4-8

Nigiri di °pesce misto scottato condito con maionese guarnito con granelle di pistacchio

## 95 Gourmet



4-7-8

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tartare di °salmone, philadelphia e scaglie di mandorle

## 96 Tutto cotto



1-2-6

Cono di riso venere avvolto con alga nori farcito con \*gambero fritto, insalata e salsa teriyaki

## 97 Temaki crunch



1-3-4-6-7

Cono di riso avvolto con alga nori farcito con °salmone cotto philadelphia, guarnito con granelle di cipolla e salsa teriyaki

99 Maguro



4-11

Cono di alga nori farcito con riso, °tonno e avocado

100 Sake



4-11

Cono di alga nori farcito con riso, °salmone e avocado

101 Spicy salmon



4

Cono di alga nori farcito con riso e tartare di °salmone piccante

102 Spicy tuna



4

Cono di alga nori farcito con riso e tartare di °tonno piccante

103 Ebiten



1-2-6

Cono di alga nori farcito con riso, tempura di \*gamberoni e salsa teriyaki

104 California



1-2-3-4

Cono di alga nori farcito con riso, \*surimi, avocado, cetriolo e maionese

## 106 Hosomaki avocado plus



1-4-6-7

Piccoli roll di riso farciti con riso e °salmone avvolti con croccante pasta sfoglia frita, guarniti con avocado e philadelphia e teriyaki

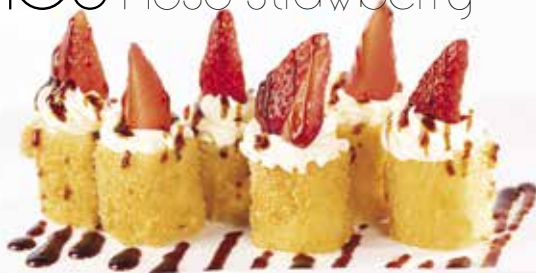
## 107 Hosomaki vulcano



1-4-3-6-7

Piccoli roll di riso farciti con °salmone fritto, guarniti con philadelphia, spicy maio, salsa teriyaki e katafi

## 108 Hosomaki strawberry



1-4-6-7

Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con philadelphia e fragole fresche e salsa teriyaki

## 109 Hosomaki fritto



1-4-6

Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con °salmone piccante e salsa teriyaki

## 110 Hosomaki tekka



4

Piccoli roll di riso farciti con °tonno, avvolti con alga nori

## 111 Hosomaki sake



4

Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori

## 112 Hosos ebi



2

Piccoli roll di riso farciti con \*gambero cotto, avvolti con alga nori

## 113 Hosos ebiten



1-2-6

Piccoli roll di riso farciti con \*gambero fritto, avvolti con alga nori e salsa teriyaki

## 114 Hosos green kappa



Piccoli roll di riso farciti con cetriolo, avvolti con alga nori

## 115 Hosos fresh black



1-2-4-8

Piccoli roll di riso venere farciti con \*gambero fritto guarniti con °salmone, granelle di pistacchio

## 116 Hosos avocado



Piccoli roll di riso farciti con avocado, avvolti con alga nori

## 117 Salmon fresh roll



3-4-7

Piccoli roll di riso farciti con °salmone maionese, guarniti con °salmone scottato e philadelphia

125 Futomaki california 5 pz.



1-2-3-4-6

Grandi roll di riso farciti con °tonno, °salmone, avocado e \*surimi, avvolti con alga nori

126 Futomaki fritto 5 pz.



1-2-3-4-6-7

Grandi roll di riso farciti con \*surimi, °salmone, avocado e philadelphia, avvolti con alga nori e fritti, guarniti con croccante di cipolla e salsa teriyaki

130 Onigiri spicy sake



4-8-11

Polpettina di riso farcita con °salmone piccante, guarnita con croccante di arachidi

131 Crispy



1-2-6-11

Polpettina di riso venere farcita con \*gambero fritto, salsa teriyaki

## 119 Tasty 6 pz



1-2-3-4-7-8-11

Roll di riso farciti con \*gamberi fritti e °salmone, guarniti con °salmone scottato, maionese, salsa al latte e granelle di pistacchio

## 120 Flower 3 pz



1-4-6-11

Croccanti roll fritti, farciti con °salmone guarniti con °salmone e fiori di zucca fritti e salsa teriyaki



## 135 Tiger evolution 8 pz



1-2-4-6-7-8-11

Roll di riso farciti con \*gambero in tempura, philadelphia e insalata, guarniti con °salmone scottato, mandorle tostate e teriyaki

## 136 Take me 8 pz



1-2-4-6-7-8-11

Roll di riso farciti con \*gambero in tempura e philadelphia, guarniti con °salmone scottato e tartare di °salmone, kataifi e teriyaki

## 137 Pleasing 8 pz



4-8-11

Roll di riso farciti con °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con croccante di cipolla fritta

## 138 Together 8 pz



1-3-4-6-7-11-15

Roll di riso farciti con avocado, maionese e tobiko, guarniti con tartare di °salmone

## 139 Miura 8 pz



1-4-6-7-11

Bocconcini di riso, farciti con °pesce cotto, philadelphia e insalata, conditi con salsa teriyaki

## 140 Crispy miura 8 pz



1-4-6-7-8-11

Bocconcini di riso, farciti con °pesce cotto, philadelphia e insalata, guarniti con granelle di mandorle, conditi con salsa teriyaki

## 141 Sake tataki 8 pz



1-4-6-7-11

Roll di riso farciti con °salmone scottato, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone e salsa teriyaki

## 142 Maguro tataki 8 pz



1-4-6-11

Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con °tonno scottato e salsa teriyaki

## 143 Rainbow 8 pz



1-2-4-6-11

Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura, guarniti con sashimi di °pesce misto e salsa teriyaki

## 144 Vegetal roll 8 pz



7

Roll di riso farciti con verdure miste e philadelphia, guarniti con avocado

## 145 Ebiten 8 pz



1-2-6-7-11

Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura philadelphia e salsa teriyaki

## 146 Tiger 8 pz



1-2-4-6-7-11

Roll di riso farciti con \*gambero in tempura philadelphia, guarniti con °salmone scottato pasta kataifi e teriyaki



Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura, guarniti con avocado e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con °tonno e avocado



Roll di riso farciti con °salmone e guarniti con °salmone piccante



Roll di riso con °tonno e guarniti con °tonno piccante



Roll di riso farciti con tartare °salmone, philadelphia e croccante di tempura guarniti, con avocado e teriyaki



Roll di riso farciti con frutta mista e salsa esotica

154 Fusion style roll 8 pz



1-4-6-7-11

Roll di riso farciti con °salmone affumicato e philadelphia, guarniti con avocado, croccante di tempura e teriyaki

155 Crispy salmon roll 8 pz



1-3-4-6-7-8-11

Roll di riso farciti con °salmone affumicato, philadelphia, granelle di tempura, guarniti con maionese e scaglie di mandorle tostate

118 Crispy 8 pz



1-2-4-11

Roll di riso farciti con °salmone e \*gamberetti in tempura, guarniti con chips di mais

157 Bianco maki 8 pz



4-11

Roll di riso farciti con °salmone e avocado

158 California roll 8 pz



1-2-3-4-6-11-15

Bocconcini di riso farciti con \*surimi, avocado maionese e tobiko

159 Zola Well roll 8 pz



4-7-11

Roll di riso, farciti con °salmone e philadelphia, guarniti con zola fuso

160 Amai roll 8 pz



4-7-11

Roll di riso farciti con °salmone e melone, guarniti con purea di patata viola e salsa mango

161 Well special roll 8 pz



1-4-6-11

Roll di riso farciti con °salmone fritto, guarniti con °anguilla, avocado e teriyaki

162 All sake roll 8 pz



1-4-6-7-11

Roll di riso farciti con °salmone cotto e philadelphia, guarniti con °salmone, salsa teriyaki e semi di sesamo

163 Munch roll 8 pz



1-2-4-6-7

Roll di riso farciti con °salmone, \*surimi, philadelphia e avocado, guarniti con °salmone e fettine di tartufo

164 Osizushi saudade 8 pz



1-4-6-8-11

Mattoncini di riso guarniti con spicy °salmon, avocado e mandorle e salsa teriyaki

165 Sirenetta roll 8 pz



2-4-14-15

Roll di riso farciti con °salmon e melone, guarniti con °salmon e tartare di \*gamberi e \*capesante e tobiko

166 Almeno una volta 8 pz



1-2-7-14

Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura, guarniti con tartare di \*gamberi e \*capesanta, avocado e stracciatella

167 Black miura roll 8 pz



4-7-8-11

Riso venere farciti con °pesce cotto, guarniti con philadelphia e mandorle tostate

168 Black Well salmon roll 8 pz



1-4-11

Roll di riso venere, farciti con °salmone e avocado, guarniti con °salmone scottato e salsa Well

169 Black saudade 8 pz



1-4-7-8-11

Mattoncini di riso guarniti con spicy °salmon e avocado, philadelphia e granelle di pistacchio

170 Salmone sbagliato



1-4-6-7

°Salmone con salsa teriyaki su purea di patate

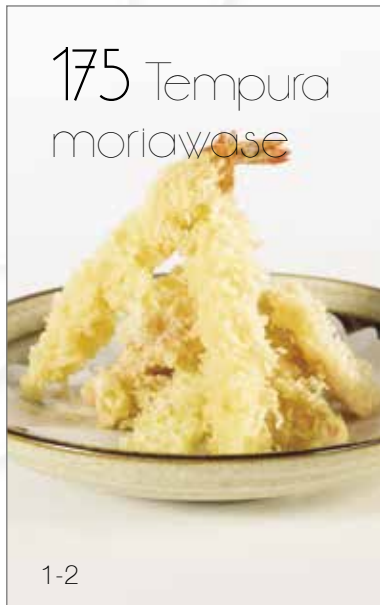
171 Yakitori don



1-4-6-11

Ciottola di pollo alla piastra e salsa teriyaki su riso bianco cotto al vapore

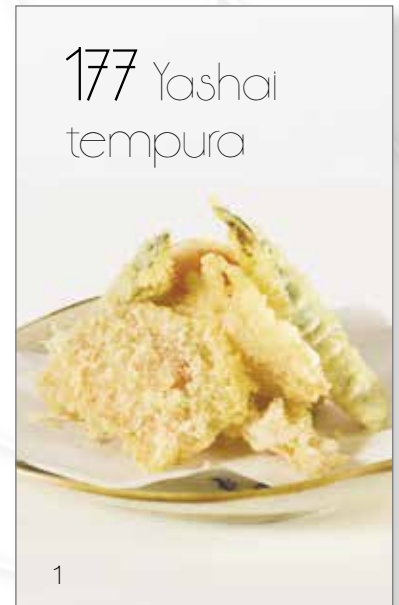




Tempura di \*gamberoni e  
verdure miste



Tempura d\* gamberoni



Tempura di verdure miste



\*Gamberi saltati con cipolle, patate e peperoni

Riso

186 Cohan



Riso bianco cotto al vapore

187 Riso alla cantonese



3

Riso saltato con piselli e uova

188 Riso alla pechinese



2-4

Riso con frutti di mare e verdure saltati con salsa piccante

189 Riso con verdure



2

Riso saltato con verdure

190 Riso thai



2

Riso saltato con \*gamberetti, patate e curry piccante

191 Riso Well



1-2-3-6

Riso saltato con \*gamberi, prosciutto, uova, verdure e salsa di soia, guarnito con cipolla croccante

193 Gnocchi giapponesi



2

Gnocchi giapponesi saltati con \*gamberi e verdure

## Pasta

194 Udon ebi



1-2

Udon saltati con \*gamberi

195 Udon tori



1

Udon saltati con carne di pollo, piccante

196 Spaghetti di riso



2

Spaghetti di riso saltati con \*gamberi e verdure

197 Spaghetti di soia piccanti



1-6

Spaghetti di soia piccanti saltati con pollo

198 Spaghetti di soia



1-2-6

Spaghetti di soia saltati con \*gamberi

199 Tagliatelle thai



1-2-3

Tagliatelle saltate con \*gamberi, verdure e uova

200 Spaghetti Well



1-2-3-6-14

Spaghetti al nero di seppia con \*gamberi, germogli di soia, uova e cipolla croccante

201 Tagliatelle piccanti



1

Tagliatelle saltate con pollo, verdure, uova e salsa piccante

## Ramen

## 202 Ramen tempura



1-2--3-6

Ramen in brodo di miso, con tempura di \*gamberi, bambù, alghe nori e uovo

## 203 Tonkatsu ramen



1-2-3-6-11

Ramen in brodo di soia e salsa al sesamo, con chashu di maiale, verdure, bambù, alghe nori e uovo

## Gamberetti

205 Gamberetti  
al limone

2

\*Gamberetti saltati con salsa al limone

## 206 Gamberetti al curry



2

\*Gamberetti saltati con salsa al curry

207 Gamberi sale  
e pepe

2

\*Gamberetti saltati con sale e pepe

## 208 Gamberi piccanti



2

\*Gamberetti saltati con salsa piccante

## 209 Gamberi fritti



1-2

\*Gamberetti in pastella, fritti

210 Gamberetti in  
agrodolce

1-2

\*Gamberetti fritti, saltati con salsa agrodolce

## Gamberi e Pollo

### 211 Gamberi sauté



2

\*Gamberetti saltati in padella con spezie

### 212 Gamberi verdure



2

\*Gamberetti saltati in padella con verdure e bambù

### 213 Kong pao ebi



1-5

\*Gamberetti saltati on salsa kong pao, agrodolce e leggermente piccante

### 214 Pollo al limone



Pollo saltato al limone

### 215 Pollo piccante



Pollo saltato con verdure e salsa piccante



Pollo

216 Pollo al curry



Pollo saltato con salsa al curry

217 Pollo fritto



2

Pollo in pastella, fritto

218 Pollo alle mandorle



8

Pollo saltato con mandorle

219 Kong pao chicken



1-5

Pollo saltato con salsa kong pao, agrodolce e leggermente piccante

220 Pollo funghi e bambù



Pollo saltato con funghi e bambù

Verdesca

221 Chicken furai



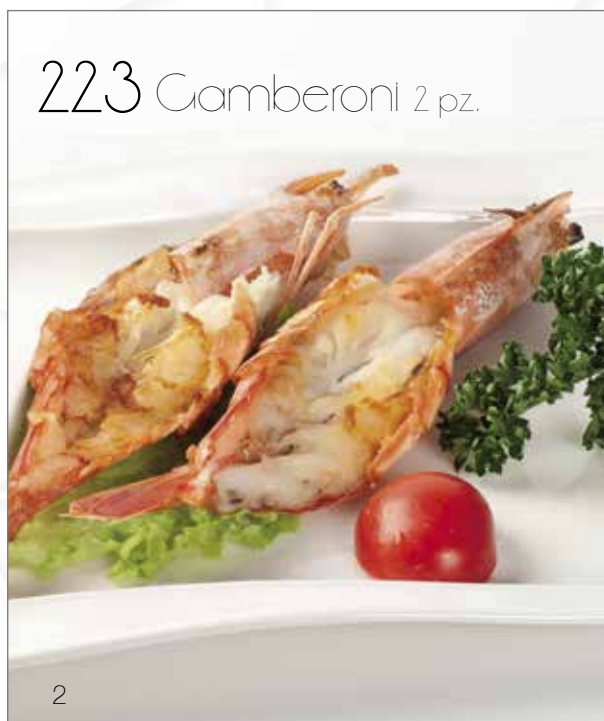
Cotoletta di pollo impanata e frita

222 Branzino



Filetto di °branzino alla piastra, con sale nero di Cipro

223 Gamberoni 2 pz.



\*Gamberoni alla griglia

224 Salmone



1-4-11

°Salmone alla griglia

225 Spiedini di pollo 2 pz.



Spiedini di pollo alla griglia 2 pz.

226 Gamberetti 2 pz.



1-2-11

Spiedini di \*gamberetti alla griglia 2 pz.

232 Cozze giganti



14

Cozze alla piastra condite con limone

Anatra

227 Anatra all'arancia



Anatra cotta al forno servita con salsa all'arancia

228 Anatra ai 5 aromi



Anatra arrosto aromatizzata alle 5 spezie

238 Sake tataki



4-11

°Salmone in crosta di sesamo, scottato

239 Maguro tataki



1-4-6-11

Fettine di °tonno scottate, condite con goma sauce e semi di sesamo

## Manzo e maiale

229 Manzo e patate



1-6

Manzo saltato con patate e salsa di soia

230 Manzo e funghi



1

Manzo saltato con funghi shitake e bambù

231 Manzo piccante



Manzo saltato con salsa piccante

233 Karifurawa



Cavolfiore sale e pepe

234 Verdura mista



Verdure miste saltate

235 Pak choi



Verdure cinesi saltate

## IDROLIFE acqua minerale trattata

---

Acqua	0,50 l	€	2,00
Acqua	0,75 l	€	3,00

BIBITE	€	3,00
--------	---	------

## THE IN TEIERA

---

Jasmin	€	4,00
Verde Giapponese	€	4,00
Rosso (artigianale)	€	4,00
Camomilla	€	3,00

## BIRRE

---

Asahi	€	5,50
Kirin	€	5,50
Sapporo lattina	€	5,50
Tsingtao	€	6,00
Chang (tailandese)	€	5,50
Weltenburger rossa	€	5,50

## BIRRE ARTIGIANALI

---

Bloemenbier	€	5,50
-------------	---	------

## BIRRE ALLA SPINA

---

LOBURG chiara piccola	€	3,00
LOBURG chiara media	€	5,50
HOEGAARDEN bianca media	€	5,50
HOEGAARDEN bianca piccola	€	3,00



---

CAFFETTERIA

Caffe	€	1,50
Caffe decaffeinato	€	1,50
Caffe corretto	€	2,00
Orzo	€	1,50
Ginseng	€	1,50

---

SAKE IN TAZZA

Piccolo	€	4,00
Grande	€	7,00

---

ALCOLICI

Alcolici Italiani e digestivi	€	3,50
Whisky e cognac	€	5,00
Grappa orientale	€	3,50

## BOLLICINE METODO CHARMAT

Prosecco Vald. D.O.C.	l. 0,75	Villa Sandi	€	18,00
Prosecco Vald. D.O.C.G.	l. 0,75	Villa Sandi	€	21,00
Prosecco Mil. D.O.C.G.	l. 0,75	Villa Sandi	€	23,00
Cartize D.O.C.G.	l. 0,75	Villa Sandi	€	32,00

## BOLLICINE METODO CLASSICO

Ca' dei Frati Cuvée	l. 0,75	Ca' dei Frati	€	28,00
Incanto dosage zero 36 mesi	l. 0,75	Cantine Crosio Incanto	€	28,00
Ferghettina brut D.O.C.G.	l. 0,75	Franciacorta	€	38,00
Ferghettina rosè brut D.O.C.G.	l. 0,75	Franciacorta	€	40,00
Ferghettina satén D.O.C.G.	l. 0,75	Franciacorta	€	38,00
Ferrari perlè D.O.C.	l. 0,75	Ferrari	€	40,00
Cuvée prestige	l. 0,75	Cà del Bosco	€	41,00

## VINI BIANCHI

Erbaluce di Calluso (bio)	l. 0,75	Cantina artigianale	€	18,00
Muller thurgau D.O.C.	l. 0,75	kaltern	€	19,00
Gewurztraminer	l. 0,75	kaltern	€	23,00
Gewurztraminer	l. 0,75	Hofstätter	€	29,00
Chardonnay D.O.C.	l. 0,75	Hofstätter kaltern	€	19,00
Sauvignon	l. 0,75	Alturis	€	23,00
Falanghina	l. 0,75	Jenare	€	21,00
Greco di tufo	l. 0,75	Feudi di S. Gragorio	€	23,00
Lugana	l. 0,75	Cà dei Frati	€	23,00
Vermentino	l. 0,75	Campo delle comete	€	21,00
Ribolla gialla	l. 0,75	Alturis	€	21,00
Pinot grigio	l. 0,75	Hofstatter	€	18,00
Roero Arneis	l. 0,75	Negro Angelo	€	18,00
Blange Arneis	l. 0,75	Ceretto	€	32,00
Sur Sur	l. 0,75	Donnafugata	€	22,00
Vermentino di Sardegna Meri	l. 0,75	Argiolas	€	28,00

## VINI FRANCESI

Champagne Brut majeur Ayala	l. 0,75	€	68,00
Champagne Brut Ruinart	l. 0,75	€	88,00
Champagne Rosè Ruinart	l. 0,75	€	118,00
Champagne Dom Pérignon vintage	l. 0,75	€	278,00
Champagne Dom Pérignon rosé vintage	l. 0,75	€	398,00
Champagne Krug Gran Cuvée	l. 0,75	€	328,00
Champagne Krug Rosé Gran Cuvée	l. 0,75	€	498,00
Champagne Cristal Brut	l. 0,75	€	358,00
Champagne Cristal Rosé Brut	l. 0,75	€	618,00

## VINI BIANCHI 1/2 bottiglia

Lugana	l. 0,37	Cà dei Frati Rosè	€	13,00
Falanghina	l. 0,37	Jenare	€	13,00
Roero Arneis	l. 0,37	Negro Angelo	€	13,00

## VINI ROSE'

Cà dei Frati Rosè	l. 0,75	Cà dei Frati	€	23,00
Rose millesimato	l. 0,75	Villa Sandi	€	18,00
Cuvée dei Frati rosè (bollicine)	l. 0,75	Cà dei Frati	€	28,00

## VINI ROSSI

Chianti superiore D.O.C.G.	l. 0,75	Piccini	€	16,00
Barbera d'Alba D.O.C.G.	l. 0,75	Negro Angelo	€	18,00
Primitivo	l. 0,75	Feudi di S. Gragorio	€	18,00
Nebbiolo Langhe D.O.C.G.	l. 0,75	Negro Angelo	€	26,00
Nero d'Avola	l. 0,75	Donnafugata	€	21,00
Pinot Nero Meczan	l. 0,75	Hofstätter	€	25,00
Gattinara D.O.C.G.	l. 0,75	Antonolo	€	48,00
Amarone Valpolicella D.O.C.G.	l. 0,75	Veneto	€	58,00

## VINI SFUSO bianco fermo, rosato fermo bianco mosso e rosso

Caraffa	l. 0,25		€	4,00
Caraffa	l. 0,50		€	8,00
Caraffa	l. 0,100		€	12,00

## VINI AL CALICE

## BOLLICINE

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.		Villa Sandi	€	4,50
Franciacorta Ferghettina D.O.C.G.		Franciacorta	€	6,50

## BIANCHI FERMI

Falanghina		Jenare	€	4,50
Gewurztraminer		kaltern	€	5,00
Lugana		Cà dei Frati	€	5,50

## ROSSI

Nero d'Avola		Donnafugata	€	4,50
Chianti superiore D.O.C.G.		Piccini	€	4,50

## VINI DA DESSERT

Moscato di Pantelleria			€	3,50
Passito di Pantelleria			€	5,50

