

MENÙ SERALE € 27,90

giorni feriali
coperto 2,00 €

MENÙ PRANZO € 15,90

giorni feriali

MENÙ PRANZO € 19,90

sabato e giorni festivi

Bambini con altezza tra i 100 e i 120 cm.

€ 8,90 a pranzo, 15,00 a cena

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

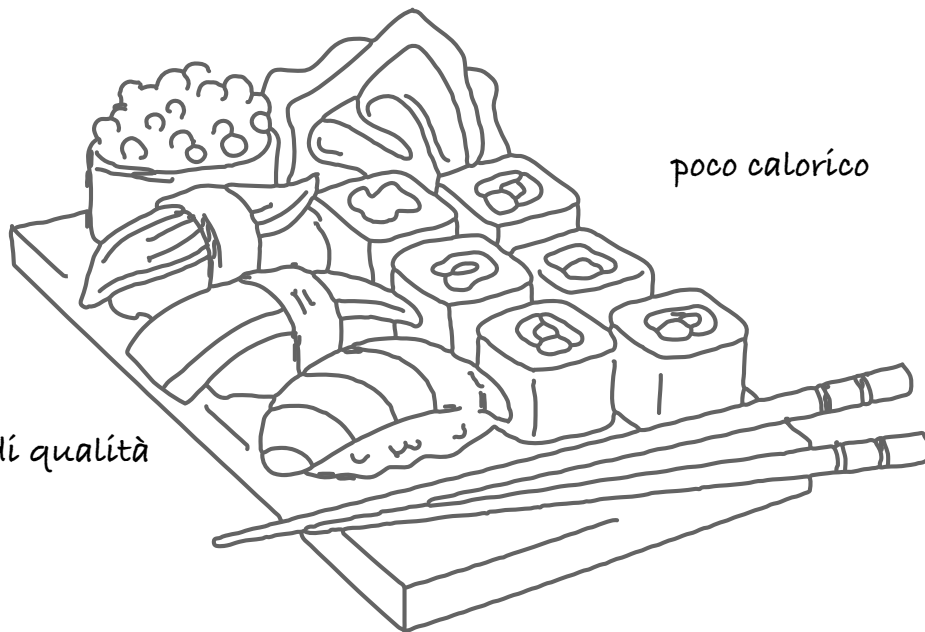
Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato

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>Cereali contenenti glutine 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>Frutta a guscio 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>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p> <p>2</p>	 <p>Sedano Celery</p>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p> <p>9</p>
 <p>Uova Eggs</p>	<p>Uova e prodotti a base di uova</p> <p>3</p>	 <p>Senape Mustard</p>	<p>Senape e prodotti a base di senape</p> <p>10</p>
 <p>Pesce Fish</p>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce 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>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</p> <p>11</p>
 <p>Arachidi Peanuts</p>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p> <p>5</p>	 <p>Solfiti Sulphites</p>	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro 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>Soia e prodotti a base di soia 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>Lupini e prodotti a base di lupini</p> <p>13</p>
 <p>Latticini Milk d.l.</p>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 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>Molluschi 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, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

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, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

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, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

805 Onabe

*Gamberoni piccanti saltati con verdure, serviti in ciottola

1-2

€ 10,00



806 Sashimi 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, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

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, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

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



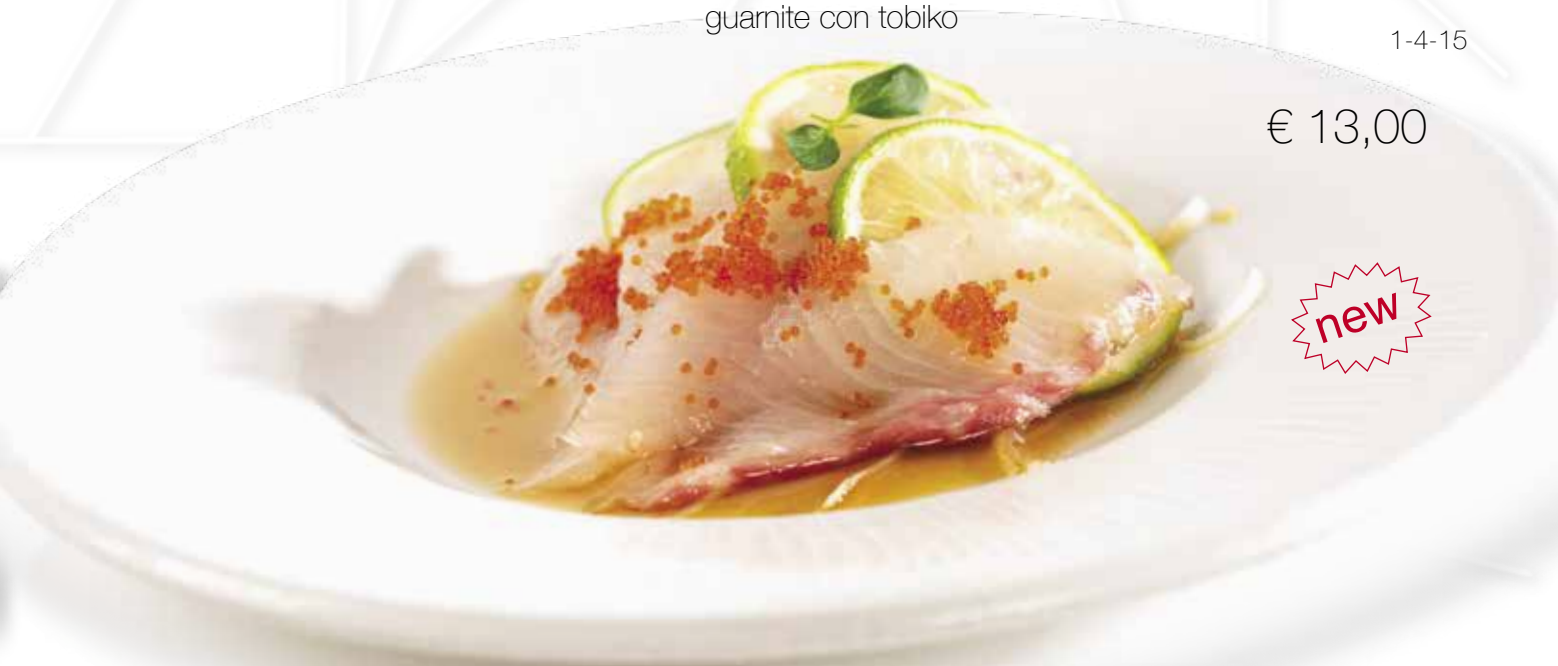
Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

811 Carpaccio di ricciola

Fertine sottili di °ricciola, condite con salsa yuzu kosho, guarnite con tobiko

1-4-15

€ 13,00



€ 12,00



812 Merluzzo Well

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

1-4-7-6-15

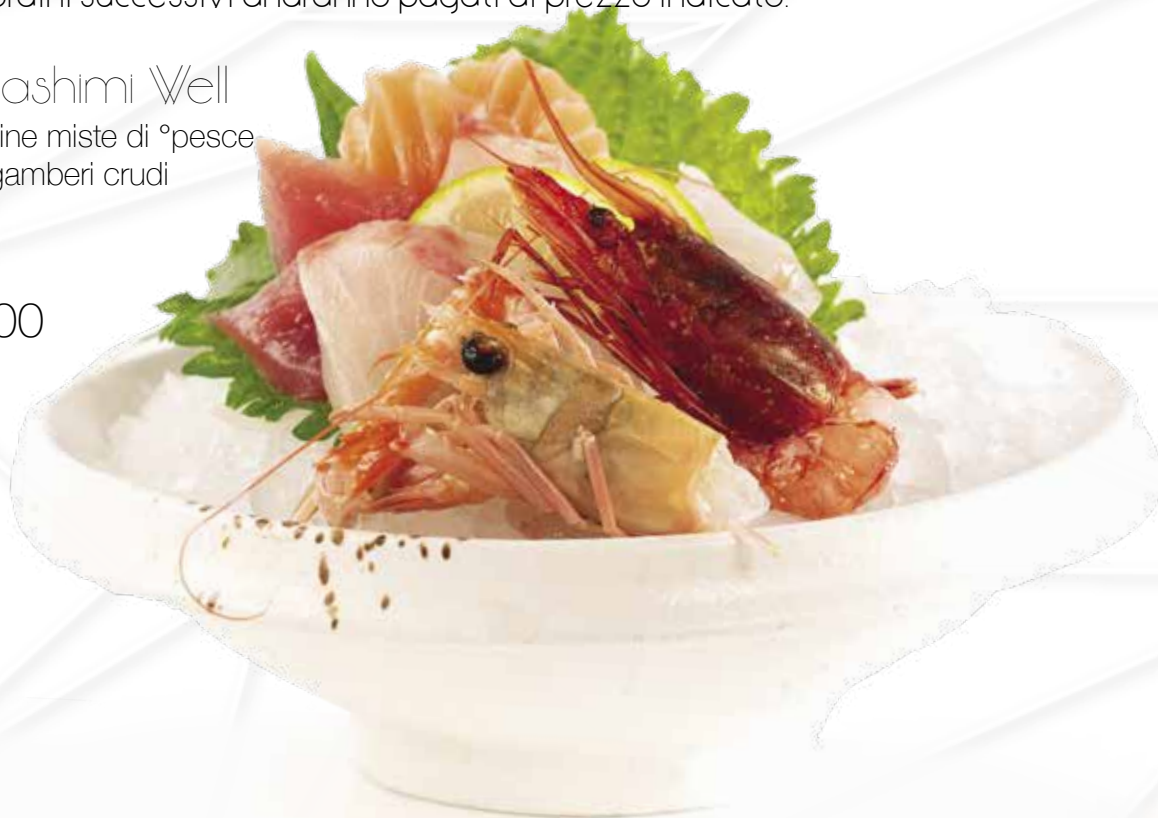
pag. 9

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

813 Sashimi Well
Fettine miste di °pesce
e *gamberi crudi
2-4

€ 13,00

new



814 Sashimi ricciola
Fettine di *ricciola cruda
4

€ 13,00

new



Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

€ 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, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

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, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

819 Sashimi flambè

Fettine di °salmone scottato, condite con salsa mango e guarnite con granelle di pistacchio

4-8

€ 12,00



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



Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

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, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

822 Top tartare

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

2-14-7

€ 11,00



new



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



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



Dorati *anelli di cipolla impanati e fritti



*Gustose chele di granchio fritte



Croccanti fagottini con ripieno di patate al curry



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



Leggere nuvolette di farina di granchio



Croccanti e dorate *patatine



°Salmon speziato piccante su saporite e croccanti patatine



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



Roll di *gamberi avvolti con °salmon e salsa teriyaki



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

236 Mazzancolle

€ 7,00



1-2-6-10-11

*Mazzancolle grigliate con salsa dello chef

237 Yakitori

€ 6,50



1-6-11

Bocconcini di pollo alla piastra con salsa teriyaki

13 Pane dolce



1-7

€ 4,00

*Morbido pane al latte

56 Ravioli al merluzzo

€ 5,00



1-4-15

*Ravioli farciti con merluzzo, cotti al vapore

57 Ravioli edamame

€ 4,00



1-4-6-7

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

58 Ravioli di manzo 3 pz

€ 5,00



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

16 Gyoza grilled € 5,00



1

*Ravioli con ripieno di carne di pollo grigliati

17 Shumai well € 5,00



1-2-14

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

18 Crystal gyoza € 5,00



1-2

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

19 Gyoza € 4,50



1

*Ravioli con ripieno di carne di maiale cotti al vapore

21 Edamame



6

€ 5,00

*Fagioli novelli di soia lessati, serviti nel loro baccello

22 Goma wakame



11

€ 4,50

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

23 Moriawase salad



1-11

€ 4,00

Insalata verde mista con salsa goma

24 Yakkumi dofu

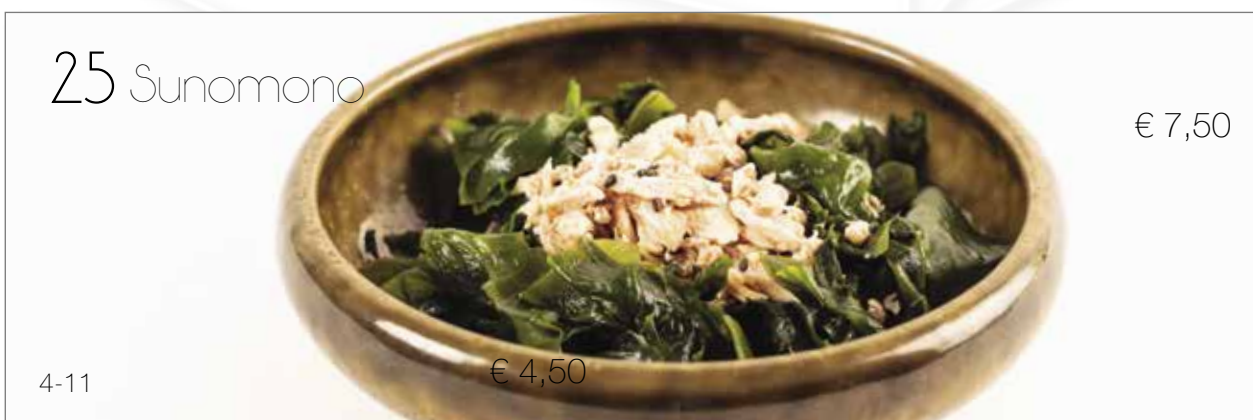


1-6

€ 4,00

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

25 Sunomono



4-11

€ 4,50

€ 7,50

Alghe wakame con °salmone cotto e salsa dello scéf

27 Polpo e patate



14

€ 7,00

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

28 Sashimi salad



1-4-11

€ 9,00

Insalata mista con fettine di °pesce crudo con goma dressing

29 Insalata con gamberi

€ 6,50



2

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

35 Zuppa di miso



6

€ 4,00

Zuppa con miso, tofu e alghe

36 Zuppa agropiccante



1-3

€ 4,50

Zuppa con tofu, uova e verdure

37 Osumashi



2-3-4

€ 5,00

Zuppa con °pesce, *gamberi e uova

38 Zuppa pollo e mais



3

€ 4,50

Zuppa con pollo, mais e uova

30 Calamari

€ 7,00



1-14

Onabe con *calamari, piatto piccante servito nella tradizionale pentola

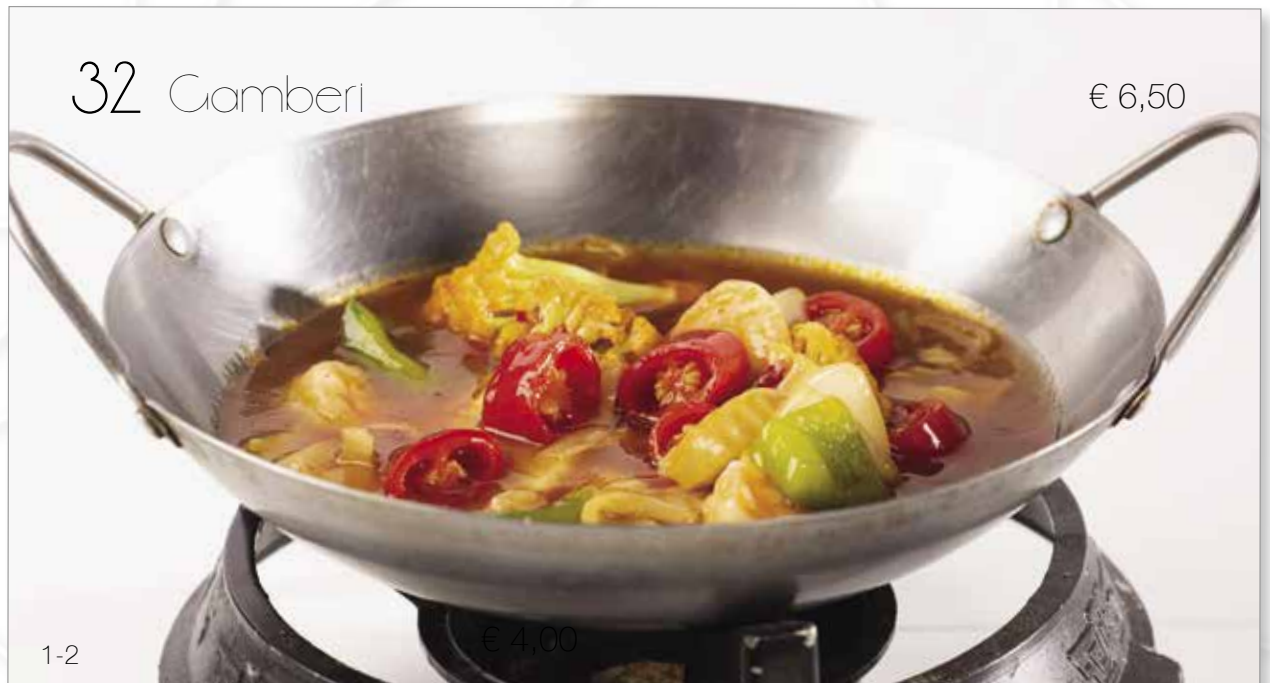
31 Pollo

€ 6,00



1

Onabe con pollo, piatto piccante servito nella tradizionale pentola



Onabe con *gamberi, piatto piccante servito nella tradizionale pentola



Onabe con verdure, piatto piccante servito nella tradizionale pentola

39 Well tartare (gluten free)

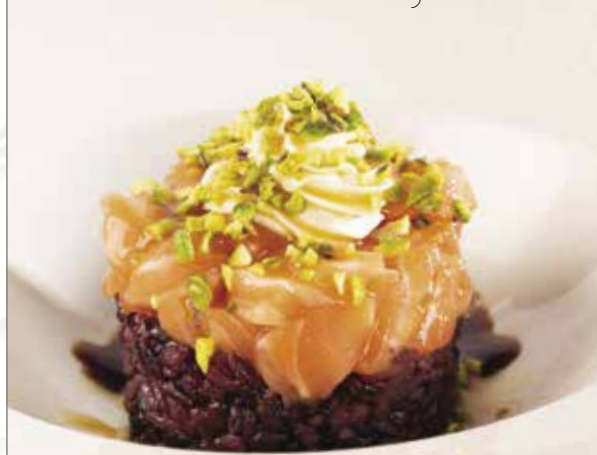


4-6-8

€ 11,00

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

€ 11,00

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

41 Fresh tartare



4-6

€ 11,00

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

45 Yukhoe fusion



€ 11,00

Tartare di manzo condita con olio E.V.O. aromatizzato con erba cipollina, sale nero di cipro e pepe nero

49 Sake tartare



4

€ 10,00

Tartare di °salmone tagliata al coltello

50 Maguro e avocado



1-4-6

€ 11,00

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

51 Exsotic tartare



4

€ 9,00

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

47 Maguro namida



4

€ 11,50

°Tonno scottato con wasabi fresco

48 Sake togarashi

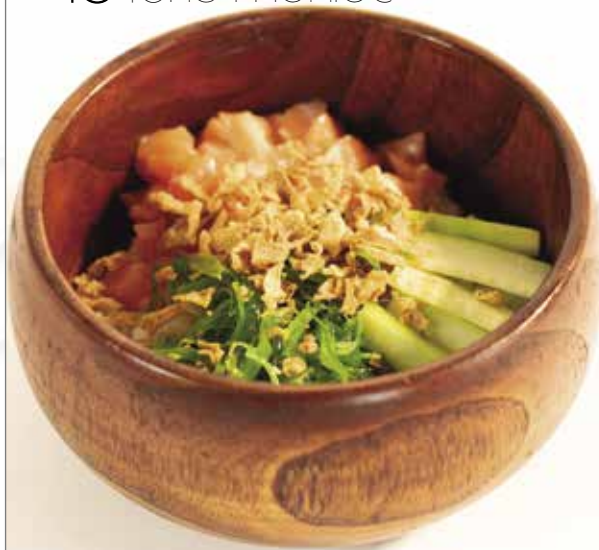


4

€ 11,00

°Salmone scottato aromatizzato con nanami togaraschi

43 Pokè maniac

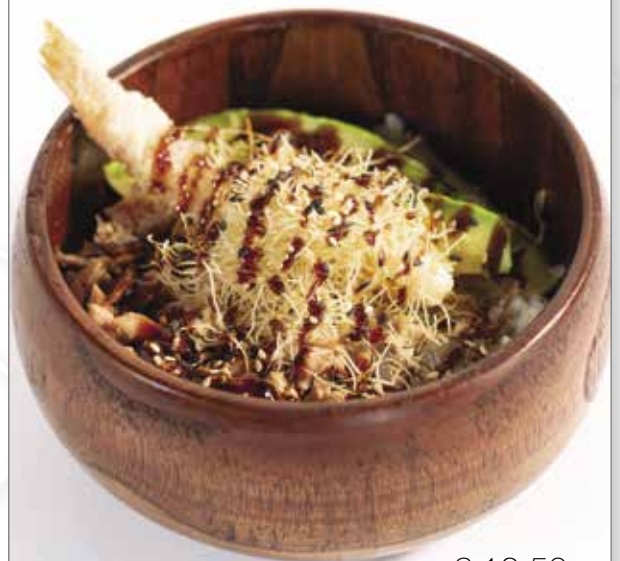


4

€ 12,50

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

44 Pokè bowl



1-2-4-6-11

€ 12,50

*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

€ 11,50

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

52 Well emotions



1-4-6

€ 11,00

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

€ 4,50

Bocconcini di riso con °tonno

61 Sake 2 pz.



4

€ 3,50

Bocconcini di riso con °salmone

62 Suzuki 2 pz.



4

€ 4,50

Bocconcini di riso con °branzino

63 Ebi 2 pz.



2

€ 4,50

Bocconcini di riso con *gambero cotto

64 Surimi 2 pz.



1 -2-3-4

€ 3,50

Bocconcini di riso con *surimi

65 Nigiri avocado 2 pz.



€ 3,50

Bocconcini di riso con avocado fresco

66 Sake truffle oil 2 pz.



4

€ 4,50

Bocconcini di riso venere con °salmone e olio di tartufo

67 Capriccio 2 pz.



4-7-8

€ 5,00

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

68 Salmone flambè 2 pz.



1-4-6

€ 4,50

Bocconcini di riso con °salmone scottato e salsa teriyaki

69 Unagi 2 pz.



1-4-6

€ 5,00

Bocconcini di riso con anguilla e salsa teriyaki

70 Delice 2 pz.



1-4-6-7

€ 3,50

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

71 Foie gras 2 pz.



4

€ 3,50

Bocconcini di riso con °salmone scottato e foie gras

72 Ebi fried 2 pz.



1-2-6

€ 3,50

Bocconcini di riso con *gamberetto in tempura e salsa teriyaki

73 Zola 2 pz.



4-7

€ 3,50

Bocconcini di riso con salmone e gongorzola fuso

92 Nigiri red esotica



4-8

€ 5,00

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

75 Cunkan ligh 2 pz.



1-6-7

€ 3,50

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

76 Le viola di Well



€ 3,50

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

77 Gold gunkan



4-5-7

€ 5,00

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

78 Gunkan Well.



4-7-15

€ 5,00

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

79 Spicy salmon



4

€ 4,50

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

80 Spicy tuna



4

€ 5,00

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

81 Zucchina



2-3-15

€ 4,00

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

82 Tobiko



15

€ 5,00

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

86 Sashimi sake



€ 12,50

2

Fettine di °salmonc crudo 6 pz.

90 Sushi e sashimi misto



2-4-8-15

€ 18,50

Piatto degustazione di nigiri, uramaki e gunkan

91 Nigiri selection



3-4-8

€ 8,50

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

95 Gourmet € 5,00



4-7-8

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

96 Tutto cotto € 5,00



1-2-6

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

97 Temaki crunch

€ 5,00



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

€ 5,00

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

100 Sake



4-11

€ 4,00

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

101 Spicy salmon



4

€ 5,00

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

102 Spicy tuna



4

€ 5,50

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

103 Ebiten



1-2-6

€ 4,50

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

104 California



1-2-3-4

€ 4,50

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

106 Hosomaki avocado plus



1-4-6-7

€ 7,00

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

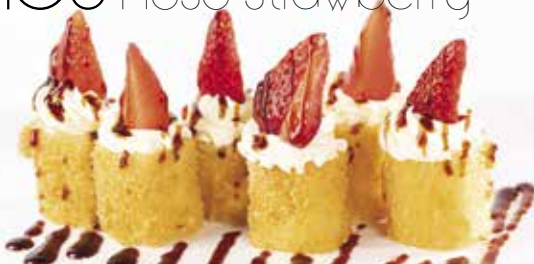
107 Hosomaki vulcano € 6,00



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

€ 7,00

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

€ 7,00

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

110 Hosomaki tekka



4

€ 6,00

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

111 Hosomaki sake



4

€ 5,00

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

112 Hosos ebi



2

€ 4,50

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

113 Hosos ebiten



1-2-6

€ 5,00

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

114 Hosos green kappa



€ 4,50

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

115 Hosos fresh black



€ 7,00

1-2-4-8

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

116 Hosos avocado



€ 4,50

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

117 Salmon fresh roll



3-4-7

€ 7,00

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

125 Futomaki california 5 pz.

€ 7,50



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.

€ 8,50



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

€ 4,00



4-8-11

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

131 Crispy

€ 4,50



1-2-6-11

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

119 Tasty

€ 7,50



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.

€ 5,00



1-4-6-11

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

135 Tiger evolution



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

€ 12,00

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

136 Take me



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

€ 12,00

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

137 Pleasing



4-8-11

€ 10,00

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

138 Together



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

€ 10,00

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

139 Miura



1-4-6-7-11

€ 8,00

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

140 Crispy miura



1-4-6-7-8-11

€ 8,50

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

141 Sake tataki



1-4-6-7-11

€ 12,00

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

142 Maguro tataki



1-4-6-11

€ 12,00

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

143 Rainbow



1-2-4-6-11

€ 10,00

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

144 Vegetal roll



7

€ 7,00

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

145 Ebiten



1-2-6-7-11

€ 8,00

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

146 Tiger



1-2-4-6-7-11

€ 10,00

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



1-4-6-7-11

€ 10,00

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

155 Crispy salmon roll



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

€ 9,50

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

118 Crispy



1-2-4-11

€ 10,50

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

157 Bianco maki



4-11

€ 9,00

Roll di riso farciti con °salmone e avocado

158 California roll



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

€ 9,00

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

159 Zola Well roll



4-7-11

€ 12,00

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

160 Amai roll



4-7-11

€ 9,00

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

161 Well special roll



1-4-6-11

€ 10,00

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

162 All sake roll



1-4-6-7-11

€ 10,00

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

163 Munch roll



1-2-4-6-7

€ 10,00

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

164 Osizushi saudade



1-4-6-8-11

€ 12,00

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

165 Sirenetta roll

€ 12,00



2-4-14-15

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

166 Almeno una volta

€ 11,00



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



4-7-8-11

€ 9,50

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

168 Black Well salmon roll



4-11

€ 10,00

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

169 Black saudade

€ 12,00



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

€ 7,50

°Salmone con salsa teriyaki su purea di patate

171 Yakitori don



1-4-6-11

€ 7,50

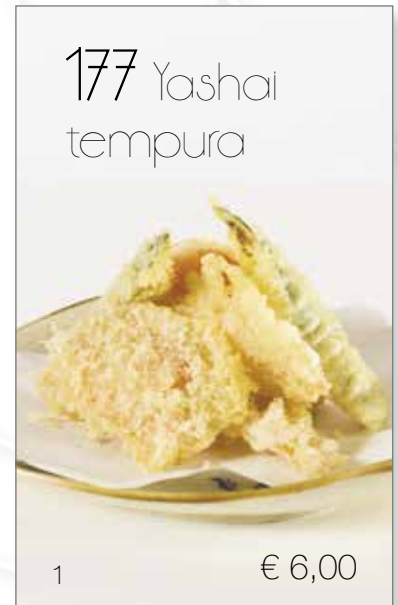
Ciottola di pollo alla piastra e salsa teriyaki su riso bianco cotto al vapore



Tempura di *gamberoni e
verdure miste



Tempura d* gamberoni



Tempura di verdure miste



*Gamberi saltati con cipolle, patate e peperoni

Riso

186 Cohan



€ 3,00

Riso bianco cotto al vapore

187 Riso alla cantonese



3

€ 6,00

Riso saltato con piselli e uova

188 Riso alla pechinese



2-4

€ 7,00

Riso con frutti di mare e verdure saltati con salsa piccante

189 Riso con verdure



2

€ 6,00

Riso saltato con verdure

190 Riso thai



2

€ 7,50

Riso saltato con *gamberetti, patate e curry piccante

191 Riso Well

€ 7,00



1-2-3-6

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

193 Gnocchi giapponesi

€ 7,00



2

Gnocchi giapponesi saltati con *gamberi e verdure

Pasta

194 Udon ebi



1-2

€ 8,00

Udon saltati con *gamberi

195 Udon tori



1

€ 8,00

Udon saltati con carne di pollo, piccante

196 Spaghetti di riso



2

€ 7,50

Spaghetti di riso saltati con *gamberi e verdure

197 Spaghetti di soia piccanti



1-6

€ 8,00

Spaghetti di soia piccanti saltati con pollo

198 Spaghetti di soia



1-2-6

€ 8,00

Spaghetti di soia saltati con *gamberi

199 Tagliatelle thai



1-2-3

€ 8,00

Tagliatelle saltate con *gamberi, verdure e uova

200 Spaghetti Well



1-2-3-6-14

€ 8,50

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

201 Tagliatelle piccanti



1

€ 8,00

Tagliatelle saltate con pollo, verdure, uova e salsa piccante

Ramen

202 Ramen tempura



1-2--3-6

€ 9,00

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

203 Tonkatsu ramen



1-2-3-6-11

€ 9,50

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

€ 7,50

*Gamberetti saltati con salsa al limone

206 Gamberetti al curry



2

€ 7,50

*Gamberetti saltati con salsa al curry

207 Gamberi sale
e pepe

2

€ 7,50

*Gamberetti saltati con sale e pepe

208 Gamberi piccanti



2

€ 7,50

*Gamberetti saltati con salsa piccante

209 Gamberi fritti



1-2

€ 7,50

*Gamberetti in pastella, fritti

210 Gamberetti in
agrodolce

1-2

€ 7,50

*Gamberetti fritti, saltati con salsa agrodolce

Gamberi e Pollo

211 Gamberi sauté



2

€ 7,50

*Gamberetti saltati in padella con spezie

212 Gamberi verdure



2

€ 7,50

*Gamberetti saltati in padella con verdure e bambù

213 Kong pao ebi



1-5

€ 7,50

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

214 Pollo al limone



€ 7,00

Pollo saltato al limone

215 Pollo piccante



€ 7,00

Pollo saltato con verdure e salsa piccante

Pollo

216 Pollo al curry



€ 7,00

Pollo saltato con salsa al curry

217 Pollo fritto



2

€ 7,00

Pollo in pastella, fritto

218 Pollo alle mandorle



8

€ 7,00

Pollo saltato con mandorle

219 Kong pao chicken



1-5

€ 7,00

Pollo saltato con salsa kong pao, agrodolce e leggermente piccante

220 Pollo funghi e bambù



€ 7,00

Pollo saltato con funghi e bambù

Verdesca

221 Chicken furai



1

€ 7,50

Cotoletta di pollo impanata e frita

222 Branzino



2

€ 7,50

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

223 Gamberoni 3 pz.



2

€ 8,00

*Gamberoni alla griglia

224 Salmone



1-4-11

€ 7,00

°Salmone alla griglia

225 Spiedini di pollo 3 pz.



€ 7,00

Spiedini di pollo alla griglia 2 pz.

226 Gamberetti 3 pz.



1-2-11

€ 7,00

Spiedini di *gamberetti alla griglia 2 pz.

232 Cozze giganti 3 pz.



14

€ 6,00

Cozze alla piastra condite con limone

Anatra

227 Anatra all'arancia



€ 8,00

Anatra cotta al forno servita con salsa all'arancia

228 Anatra ai 5 aromi



€ 7,50

Anatra arrosto aromatizzata alle 5 spezie

238 Sake tataki

€ 10,00



4-11

°Salmon in crosta di sesamo scottato, con salsa dello chef

239 Maguro tataki

€ 12,00



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

€ 7,50

Manzo saltato con patate e salsa di soia

230 Manzo e funghi



1

€ 7,50

Manzo saltato con funghi shitake e bambù

231 Manzo piccante



€ 7,50

Manzo saltato con salsa piccante

233 Karifurawa



€ 5,00

Cavolfiore sale e pepe

234 Verdura mista



€ 5,00

Verdure miste saltate

235 Pak choi



€ 5,00

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

