

MENÙ PRANZO € 15,90  
giorni feriali

MENÙ PRANZO € 21,90  
sabato e giorni festivi

Bambini con altezza tra i 100 e i 120 cm.

€ 9,90 feriali

€ 12,90 festivi

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 !!!

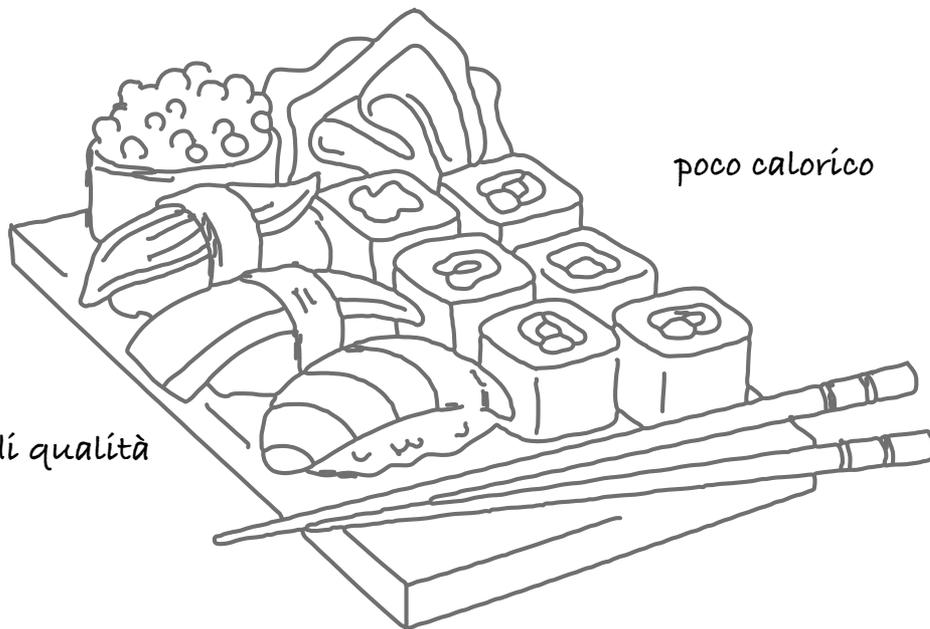
Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino  
e potrà essere asportato

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><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.

Un solo piatto special selection è compreso nel menù proposto al sabato e gg. festivi, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

## 801 *Re Capasanta*

\*Capasanta grigliata, su purea di patate, guarnita con cipolla croccante e salsa sesamo

1-7-11- 14

€ 7,00



## 803 *Manzo wagyu CBT* 1-6

Fettine di manzo wagyu cotto in bassa temperatura aromatizzato con spezie.

€ 10,00



Un solo piatto special selection è compreso nel menù proposto al sabato e gg. festivi, 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 tartare di°salmone piccante, kataifi e oro alimentare

1-2-4-7

€ 11,00



€ 10,00

## 808 Gamberoni sale e pepe

Tre \*gamberoni saltati con sale e pepe

2

Un solo piatto special selection è compreso nel menù proposto al sabato e gg. festivi, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

## 809 Merluzzo Well

€ 10,00

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

1-4-7-6-15



## 810 Stuzzicante

Fettine di °salmone scottato, con maionese e teriyaki, guarnito con scaglie di mandorle

1-3-4-7-6-8

€ 12,00



Un solo piatto special selection è compreso nel menù proposto al sabato e gg. festivi, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

## 812 Branzino e funghi

Terrina di °branzino al vapore, servita con funghi pioppini saltati, piselli primaverili e una salsa dello chef dal carattere avvolgente e raffinato.

€ 12,00

1-4-6



## 816 Ring rice

Anello di riso guarnito con tartare di avocado e spicy salmon, con granelle di pistacchio e salsa mango e philadelphia

1-4-6-7-8-10

€ 11,00



Un solo piatto special selection è compreso nel menù proposto al sabato e gg. festivi, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

## 817 Carpaccio gourmet

Carpaccio di °pesce e \*crostacei,  
salsa dello chef, olio E.V.O.

2-4-7

€ 12,00



## 819 Sashimi flambé

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

4-7-8

€ 12,00



Un solo piatto special selection è compreso nel menù proposto al sabato e gg. festivi, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

## 820 Hoshizushi

Bocconcini di riso farciti al °salmone, con topping assortiti che esaltano consistenze e sapori, in un perfetto equilibrio tra tradizione giapponese e creatività contemporanea

4

€ 9,00



## 821 Straccetti di salmone

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

1-4-11

€ 11,00





\*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



Involtini di sfoglia di riso, farciti con \*gamberi delicati e verdure croccanti



Leggere nuvolette di farina di granchio

08 Patatine fritte



Croccanti e dorate \*patatine

09 Chips con sake



4-15

°Salmone speziato piccante su saporite e croccanti patatine

10 Flower roll



1-3-4-6

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

11 Eby tasti



1-2-4-6

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

13 Mazzancolle



1-2-6-10-11

\*Mazzancolle grigliate con salsa dello chef

14 Yakitori



1-6-11

Bocconcini di pollo alla piastra con salsa teriyaki



15 well takos



1-6-11

Takos croccanti, farciti con insalata fresca, bocconcini di pollo grigliato con salsa yakitori lucida e saporita

16 Pane al vapore



1-7

\*Morbido pane al latte cotto al vapore

17 Tako yaki 3 pz.



1-3- 2-4-6-7-14

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

## 25 Gyoza grilled



1

\*Ravioli con ripieno di carne di pollo grigliati

## 26 Shumai well



1-2-14

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

## 28 Gyoza



1

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

## 29 Ravioli dorati



1-3-11-14

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

## 30 Ravioli edamame



1-4-6-7

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

## 31 Gyoza tori shizuku 3 pz



1-3-6

\*Ravioli grigliati alla piastra, ripieni con pollo, serviti con maionese e salsa taka

## 35 Edamame



6

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

## 36 Goma wakame



11

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

## 37 Edamame piccante



6

Fagioli edamame saltati in wok, conditi con una glassa piccante e speziata

## 38 Yakkumi dofu



1-6

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

## 39 Sunomono



1-2-3-4-6-7-14

Antipasto giapponese leggero a base di verdure e alghe marinate in una miscela di aceto di riso, con \*surimi, \*polpo e °pesce

## 40 Polpo e patate



14

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

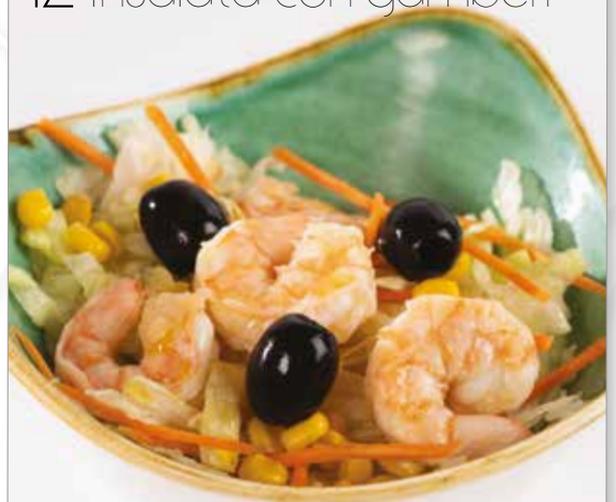
## 41 Sashimi salad



1-4-11

Insalata mista con fettine di °pesce crudo con goma dressing

## 42 Insalata con gamberi



2-11

Insalata mista, con \*gamberetti cotti al vapore e olive nere, sala di sesamo



45 Zuppa di miso



6

Zuppa con miso, tofu e alghe

46 Zuppa agropiccante



1-3

Zuppa con tofu, uova e verdure

47 Miso piccante



1-6

Zuppa miso con tofu alghe nori e salsa  
piccante

48 Osumashi



2-3-4

Zuppa con °pesce, \*gamberi e uova

50 Calamari



1-6-14

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

51 Pollo



1-6

Onabe con pollo, piatto piccante servito nella tradizionale pentola

## 52 Gamberi



1-2-6

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

55 Well tartare (gluten free)



4-7-8

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

57 Fresh tartare



1-4-6-11

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

60 Sake tartare ●



1-4-6-11

Tartare di °salmone tagliata al coltello

61 Maguro e avocado ●

N.B. Piatto disponibile solo nei giorni festivi

Piatto disponibile  
solo nel menù  
di pranzo festivo



1-4-6-11

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

62 Exsotic tartare



4-7

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

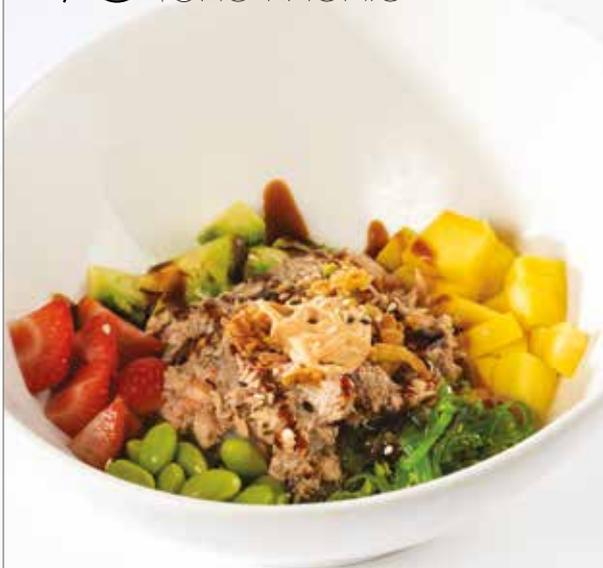
66 Sake togarashi ●



4-11

Fettine di °salmone scottato aromatizzato con nanami togaraschi

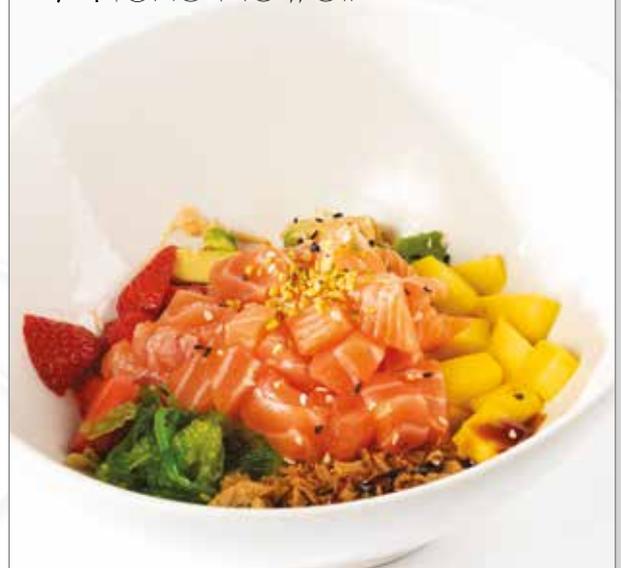
70 Pokè mania



1-4-6-11

Pokè bowl con °salmone cotto, su base di riso, guarnita con edamame, avocado, alghe wakame e granelle di cipolla fritta e salsa teriyaki

71 Pokè Hawaii



1-4-6-11

Pokè bowl con °salmone crudo, su base di riso guarnita con, avocado, alghe wakame, granelle di cipolla fritta e salsa pokè

75 Sake don ●



4-11

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

## 80 Well emotions ●

N.B. Piatto disponibile solo nei giorni festivi

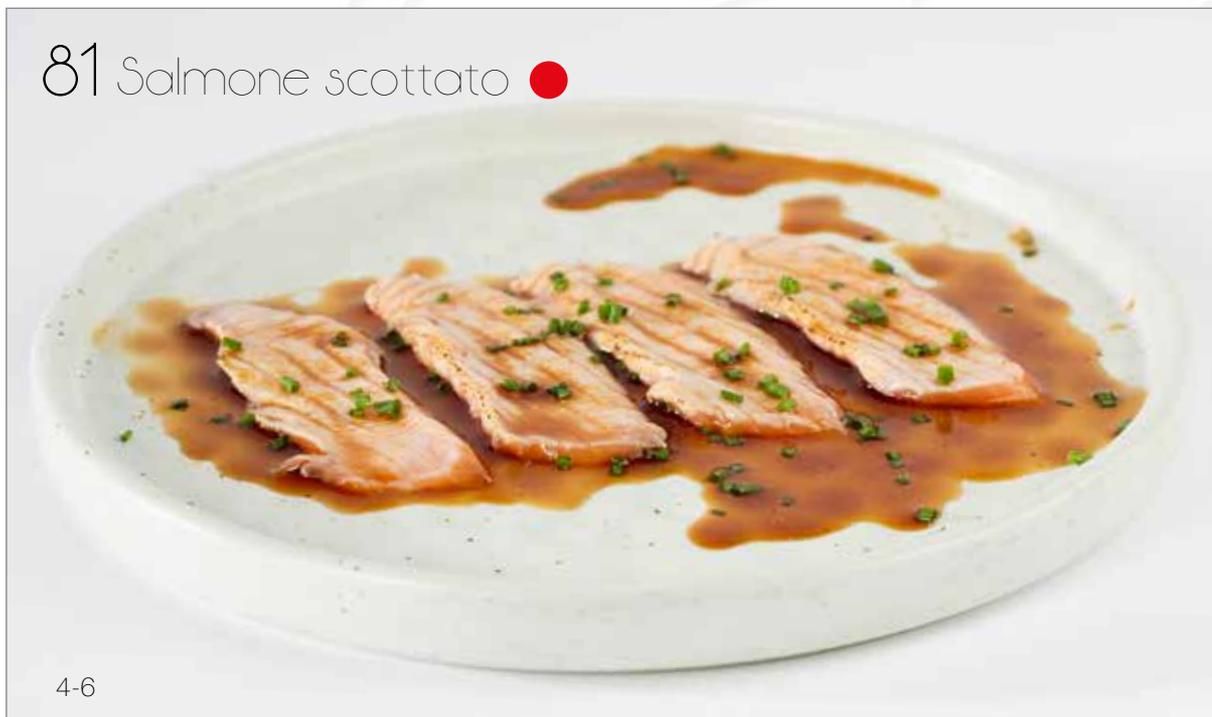
Piatto disponibile  
solo nel menù  
di pranzo festivo



1-2-4-6-11

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

## 81 Salmone scottato ●



4-6

Fettine di salmone scottato, accompagnate da una salsa pokè dal profilo profumato e leggermente umami, per un piatto elegante e ricco di sapore.

82 Tsukeru sake ●



4

°Salmones marinate in salsa di barbabietola, con sale nero di cipro

83 Carpaccio sake ●



1-4-6-11

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

84 Sake tataki ●

N.B. Piatto disponibile solo nei giorni festivi



4-11

°Salmones in crosta di sesamo scottato

90 Maguro 2 pz.



4

Bocconcini di riso con °tonno

91 Sake 2 pz.



4

Bocconcini di riso con °salmone

92 Suzuki 2 pz.



4

Bocconcini di riso con °branzino

93 Ebi 2 pz.



2

Bocconcini di riso con \*gambero cotto

95 Nigiri avocado 2 pz.



Bocconcini di riso con avocado fresco

96 Bosco & Mare 2 pz.



4-6

Bocconcini di riso con °salmone scottato guarniti con salsa di funghi e teriyaki

98 Salmone flambé 2 pz.



1-4-6

Bocconcini di riso con °salmone scottato e salsa teriyaki

99 Unagi 2 pz.



1-4-6

Bocconcini di riso con anguilla e salsa teriyaki

## 100 Delice 2 pz.



1-4-6-7

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

## 101 Sweet dream 2 pz.



3-4-7

Bocconcini di riso con °salmone scottato e salsa dolce e vellutata

## 102 Ebi fried 2 pz.



1-2-6

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

## 103 Zola 2 pz.



4-7

Bocconcini di riso con salmone e gongorzola fuso

104 Nigiri red esotica



3-4-7-8

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

110 Cunkan ligh 2 pz.



1-6-7

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

111 Cremoso abbraccio 2 pz.



8

Bocconcini di riso avvolti con zuccina, guarniti con crema avocado e granelle di pistacchi

### 113 Gold gunkan



4-5-7

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

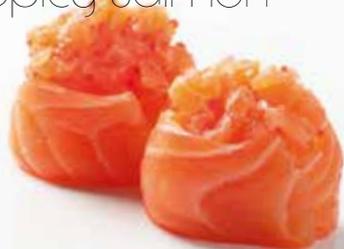
### 114 Gunkan Well.



4-7-15

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

### 115 Spicy salmon



4-15

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

### 116 Spicy tuna



4-15

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

### 117 Philadelphia



6-7

Bocconcini di riso guarniti con philadelphia e salsa teriyaki

### 118 Tobiko



15

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

120 Sashimi sake ●



4

Fettine di °salmonc crudo 5 pz.

121 Nigiri selection



3-4-8

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

123 Barca piccola



4-11

Piatto degustazione con 4 nigiri e 4 uramaki

125 Tutto cotto



6-11

Cono di riso avvolto con alga nori farcito con pollo e salsa teriyaki

126 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

127 Maguro



4-11

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

128 Sake



4-11

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

129 Spicy salmon



4-15

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

130 Spicy tuna



4-15

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

131 Ebiten



1-2-6

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

## 135 Hosos 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

## 136 Hosos vulcano



1-4-3-6-7

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

## 137 Hosos 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

## 138 Hosos fritto



1-4-6-15

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

## 139 Hosos tekka



4

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

## 140 Hosos sake



4

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

## 141 Hosos ebi



2

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

## 142 Hosos ebiten



1-2-6

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

## 143 Hosos green kappa



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

## 144 Hosos fresh black



1-2-4-6-8-15

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

## 145 Hosos avocado



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

## 146 Salmon fresh roll



3-4-7

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

150 Futomaki california 5 pz.



1-2-3-4-6

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

151 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

155 Onigiri spicy sake



4-5-8-11-15

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

## 160 Tasty



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

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

## 161 Flower 3 pz.



1-4-6-11-15

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

## 162 Tiger evolution



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

## 163 Take me



1-2-4-6-7-8-11-15

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

## 164 Pleasing



4-7-8-11

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

## 165 Together



1-2-3-4-6-7-11-15

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

## 166 Miura



1-4-6-7-11

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

## 167 Crispy miura



1-4-6-7-8-11

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

## 168 Sake tataki



1-4-6-7-11

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

## 169 Maguro tataki



1-4-6-11

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

## 170 Rainbow



1-2-4-6-11

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

## 171 Vegetal roll



7-11

Roll di riso farciti con cetrioli, insalata, avocado e philadelphia, guarniti con avocado

## 172 Ebiten



1-2-6-7-11

Roll di riso farciti con \*gamberoni in tempura philadelphia, kataifi e salsa teriyaki

## 173 Tiger



1-2-4-6-7-11

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

## 174 Dragon



1-2-6-11

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

## 175 Tonno e avocado



4-11

Roll di riso farciti con °tonno e avocado

## 176 Spicy salmon



4-11-15

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

## 177 Spicy tuna



4-11-15

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

## 178 Absolute roll



1-4-6-7-11-15

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

## 179 Fruit roll



7

Roll di riso farciti con frutta mista e salsa esotica

## 180 Fusion style roll



1-4-6-7-11

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

## 181 Crispy salmon roll



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

## 182 Crispy



1-2-4-6-11

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

## 183 Bianco maki



4-11

Roll di riso farciti con °salmone e avocado

## 184 California roll



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

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

### 185 Zola Well roll



4-7-11

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

### 186 Amai roll



2-4-11-5

Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con \*gambero crudo e tobiko

### 187 Well special roll



1-4-6-11

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

### 188 All sake roll



1-4-6-7-11

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

### 189 Munch roll



1-2-4-6-7-11-15

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

### 190 Osizushi saudade



1-4-6-8-11-15

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

191 Sirenetta roll



2-4-14-15

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

192 Almeno una volta



1-2-7-14

Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura, guarniti con tartare di \*gamberi, \*capesante e avocado e salsa al basilico

## 200 Salmone sbagliato



1-4-6-7

°Salmone con salsa teriyaki su purea di patate

## 201 Yakitori don



1-4-6-11-14

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

205 Tempura moriawase



1-2

Tempura di \*gamberoni e verdure miste

206 Ebi tempura



1-2

Tempura d\* gamberoni

207 Yashai tempura



1

Tempura di verdure miste

208 Onabe thai



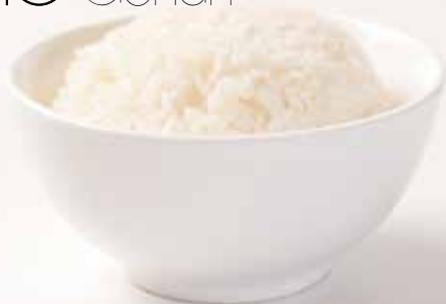
1-2-6

€ 6,00

\*Gamberi saltati con cipolle, patate e peperoni

Riso

210 Cohan



Riso bianco cotto al vapore

211 Riso alla cantonese



3

Riso saltato con piselli, uova e prosciutto

212 Riso alla pechinese



2-3-4

Riso con \*gamberi e verdure saltati con salsa piccante

213 Riso con verdure



2-3

Riso saltato con verdure e uova

214 Riso thai



2-6

Riso saltato con \*gamberetti, patate e curry piccante

## 215 Riso Well



3-6

Riso saltato con salame dolce, prosciutto, uova, salsa di soia

## 216 Gnocchi giapponesi



2-3

Gnocchi giapponesi saltati con \*gamberi, uova e verdure

## Pasta

## 220 Udon ebi



1-2-3

Udon saltati con \*gamberi e uova

## 221 Udon tori



1

Udon saltati con carne di pollo, piccante

## 222 Spaghetti di riso



2-3

Spaghetti di riso saltati con \*gamberi, uova, verdure e salsa piccante

## 223 Spaghetti di soia piccanti



1-6

Spaghetti di soia piccanti saltati con pollo

224 Spaghetti di soia



1-2-6

Spaghetti di soia saltati con \*gamberi

225 Tagliatelle thai



2-3-6

Tagliatelle di riso saltate con \*gamberi, verdure, uova e salsa dello chef

226 Spaghetti Well



1-2-3-6-14

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

227 Tagliatelle piccanti



1-3-6

Tagliatelle saltate con pollo, verdure, uova e salsa piccante

## Ramen

## 228 Ramen tempura



1-2-3-6-11

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

## 229 Ramen manzo



1-2-3-6-11

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

## Gamberetti

230 Gamberetti  
al limone

2

\*Gamberetti saltati con salsa al limone

## 231 Gamberetti al curry



2-6

\*Gamberetti saltati con salsa al curry

232 Gamberi sale  
e pepe

2

\*Gamberetti saltati con sale e pepe

## 233 Gamberi piccanti



1-2-6-8

\*Gamberetti saltati con salsa piccante

## 234 Gamberi fritti



1-2

\*Gamberetti in pastella, fritti

235 Gamberetti in  
agrodolce

1-2

\*Gamberetti fritti, saltati con salsa agrodolce

## Gamberi e Pollo

### 236 Kong pao ebi



1- 2- 5-6

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

### 237 Gamberi verdure



2-6

\*Gamberetti saltati in padella con verdure e bambù

### 238 Yaki umi-tori



1-2-6-14

Tenero pollo, \*gamberi e \*calamari selezionati, saltati a fuoco vivo con una salsa d'ostrica ricca e profumata

### 239 Pollo al limone



Pollo saltato al limone

### 240 Pollo piccante



1- 6

Pollo saltato con verdure e salsa piccante

Pollo

241 Pollo al curry



1-6

Pollo saltato con salsa al curry

242 Pollo fritto



2

Pollo in pastella, fritto

243 Pollo alle mandorle



1-6-8

Pollo saltato con mandorle

244 Kong pao chicken



1-5-6

Pollo saltato con salsa kong pao, agrodolce e leggermente piccante

245 Pollo funghi e bambù



6

Pollo saltato con funghi e bambù

## Verdesca

## 246 Chicken furai



1

Cotoletta di pollo impanata e frita

## 247 Branzino ●



4

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

## 248 Gamberoni 3 pz. ●



2

\*Gamberoni alla griglia

249 Salmone ●



1-4-11

°Salmone alla griglia

250 Spiedini di pollo 3 pz.



Spiedini di pollo alla griglia 2 pz.

251 Gamberetti 3 pz. ●



1-2-11

Spiedini di \*gamberetti alla griglia 2 pz.

252 Cozze giganti 3 pz. ●



14

Cozze alla piastra condite con limone

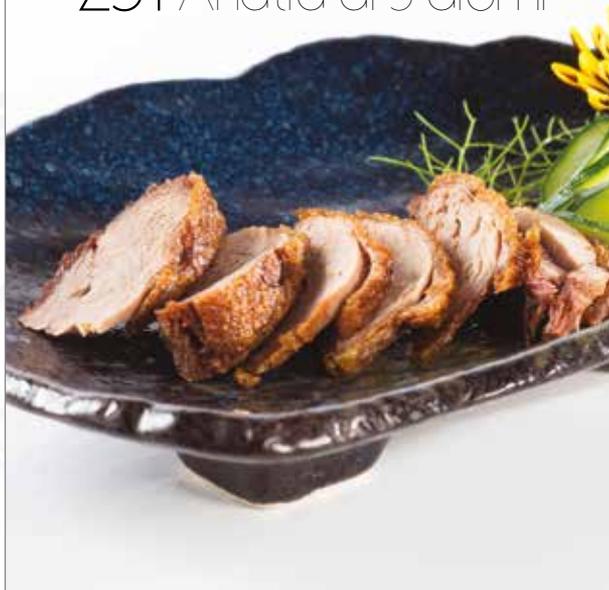
Anatra e manzo

253 Anatra all'arancia



Anatra cotta al forno servita con salsa all'arancia

254 Anatra ai 5 aromi



Anatra arrosto aromatizzata alle 5 spezie

255 Manzo e patate



1-6

Manzo saltato con patate e salsa di soia

256 Manzo e funghi



1-6

Manzo saltato con funghi shitake e bambù

Manzo e verdure

257 Manzo al zenzero



Manzo saltato con zenzero erba cipollina e salsa ostriche

258 Karifurawa



Cavolfiore sale e pepe

259 Pak choi



Verdure cinesi saltate

## IDROLIFE acqua minerale trattata

---

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

BIBITE	€	3,50
--------	---	------

## THE IN TEIERA

---

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

## BIRRE

---

Asahi	€	6,00
Kirin	€	6,00
Sapporo lattina	€	6,00
Tsingtao	€	6,00
Yanjing (cinese)	€	6,00
Weltenburger rossa	€	6,00

## BIRRE ARTIGIANALI

---

Saiko (itoku) 33 cl.	€	6,00
----------------------	---	------

## BIRRE ALLA SPINA

---

LOBURG chiara piccola	€	3,00
LOBURG chiara media	€	6,00
HOEGAARDEN bianca piccola	€	3,00
HOEGAARDEN bianca media	€	6,00

---

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	€	4,00
Whisky e cognac	€	5,00
Grappa orientale	€	4,00

---

SORBETTO

Sorbetto al limone	€	4,00
Sorbetto alla vodka	€	5,00

## 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	€	51,00

## 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	K altern	€	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	€	83,00
Champagne Brut Ruinart	l. 0,75	€	103,00
Champagne Rosè Ruinart	l. 0,75	€	133,00
Champagne Dom Pérignon vintage	l. 0,75	€	293,00
Champagne Dom Pérignon rosé vintage	l. 0,75	€	413,00
Champagne Krug Gran Cuvée	l. 0,75	€	343,00
Champagne Krug Rosé Gran Cuvée	l. 0,75	€	513,00
Champagne Cristal Brut	l. 0,75	€	373,00
Champagne Cristal Rosé Brut	l. 0,75	€	633,00

## 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	€	5,00
Franciacorta Ferghettina D.O.C.G.		Franciacorta	€	7,00

## BIANCHI FERMI

Falanghina		Jenare	€	5,00
Gewurztraminer		kaltern	€	5,50
Lugana		Cà dei Frati	€	6,00

## ROSSI

Nero d'Avola		Donnafugata	€	5,00
Chianti superiore D.O.C.G.		Piccini	€	5,00

## VINI DA DESSERT

Moscato di Pantelleria			€	4,00
Passito di Pantelleria			€	6,00

