

MENÙ SERALE € 25,90

giorni feriali

coperto 2,00 €

MENÙ SERALE € 26,90

sabato, domenica e festivi

coperto 2,00 €

Bambini con altezza inferiore ai 120 cm. € 15,00

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

Un piatto special selection ₩ viene offerto con il menù all you can eat serale, mentre eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

₩1 Compostela cream  

Vellutata di zucca con \*gamberi e \*capesante alla piastra

€ 11,00

**new**



₩2 Tris di mare

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



€ 12,00



Un piatto special selection ₩ viene offerto con il menù all you can eat serale, mentre eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.



₩3 Hong kong style

\*Raviolo farcito con capesante con sfoglia allo zafferano,  
\*raviolo farcito con \*gamberi con sfoglia cristallo,  
\*raviolo farcito con seppia con sfoglia al nero di seppia .

€ 9,00

**new**



₩4 Salmone affumicato

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



€ 10,00



Un piatto special selection ₩ viene offerto con il menù all you can eat serale, mentre eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

## ₩5 Onabe

\*Gamberoni piccanti saltati con verdure, serviti in ciottola



€ 10,00



## ₩6 Sashimi 2 pz.

\*Scampi sgusciati, con salsa ponzu



€ 11,00



Un piatto special selection ₩ viene offerto con il menù all you can eat serale, mentre eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

## ₩7 Gold roll

Roll di riso venere, farciti con\*gamberone in tempura e philadelphia, guarniti con kataifi e foglia di oro alimentare



€ 11,00



€ 10,00

## ₩8 Gamberoni sale e pepe

Tre \*gamberoni saltati sale e pepe



Un piatto gourmet selection E viene offerto con il menù all you can eat serale, mentre eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

E1 Tartare gourmand   

Tartare di \*capesante e \*gamberi rossi servita con burrata

€ 9,00



E2 Chirashi

Ciottola di sashimi misto e \*gambero rosso di Mazara, su riso bianco

€ 12,00



Un piatto gourmet selection E viene offerto con il menù all you can eat serale, mentre eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

 E3 Yukhoe fusion

Tartare di manzo aromatizzato come tradizione coreana, con bocconcino di mozzarella

€ 11,00

**new**



E4 Ring rice

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

€ 11,00



Un piatto gourmet selection E viene offerto con il menù all you can eat serale, mentre eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

E5 Growth   

Sfoglia croccante con °tonno, pomodoro secco, philadelphia e salsa coreana

€ 8,00

new



E6 Blending

Ostricha con ikura

€ 18,00



Un piatto gourmet selection E viene offerto con il menù all you can eat serale, mentre eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

E7 Tartufo roll

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



€ 12,00

E8 Raviolo bianco

\*Ravioli con ripieno di merluzzo, con tartufo nero



€ 9,00





O1 Harumaki 2 pz.  
\*Gamberi avvolti da una leggera e croccante sfoglia, farcita con edamame e philadelphia



O2 Involtini primavera 2 pz.  
Croccante sfoglia di farina di grano con un gustoso ripieno di verdure



O3 Cipolla frita  
Dorati \*anelli di cipolla impanati e fritti



O4 Chele di granchio 3 pz.  
\*Gustose chele di granchio fritte



O5 Patate e curry  
Croccanti fagottini con ripieno di patate al curry



O6 Tako yaki 3 pz.  
\* Morbide polpettine di patate con \*polpo, fritte e guarnite con katsuobushi e salsa teriyaki



O7 Nuvolette di gamberi  
Leggere nuvolette di farina di granchio



O8 Patatine fritte  
Croccanti e dorate \*patatine



O9 Chips con sake  
\*Salmone speziato piccante su saporite e croccanti patatine



O10 Sfoglie di grano  
Sfoglie di grano croccanti, con °salmone e philadelphia cremoso

new



O11 Eby tasti  
Roll di \*gamberi avvolti con °salmone e salsa teriyaki



O12 Wafer degustazione  
Coni farciti con °salmone e crema di philadelphia con miele

new



\*Mazzancolle grigliate con salsa dello chef



Vellutata di zucca con \*gamberetti



\*Morbido pane al latte, con farcitura dolce



\*Morbido pane al latte, cotto al vapore



Selezione dello chef di tre \*dim sum assortiti



\*Ravioli con ripieno di carne di pollo grigliati



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



\*Ravioli con ripieno di verdure cotti al vapore



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





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



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



Insalata verde mista con salsa goma



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



Alghe wakame con °salmone cotto e salsa dello scéf



Insalata di \*frutti di mare

new




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



Insalata mista con fettine di °pesce crudo con goma dressing



- 30 Onabe con \*calomari piatto piccante servito nella tradizionale pentola
- 31 Onabe con pollo piatto piccante servito nella tradizionale pentola
- 32 Onabe con \*gamberi piatto piccante servito nella tradizionale pentola 



- 33 Onabe con verdure piatto piccante servito nella tradizionale pentola

35 Zuppa di miso



Zuppa con miso, tofu e alghe

36 Zuppa agropiccante



Zuppa con tofu, uova e verdure

37 Osumashi



Zuppa con °pesce, \*gamberi e uova

38 Zuppa pollo e mais



Zuppa con pollo, mais e uova



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



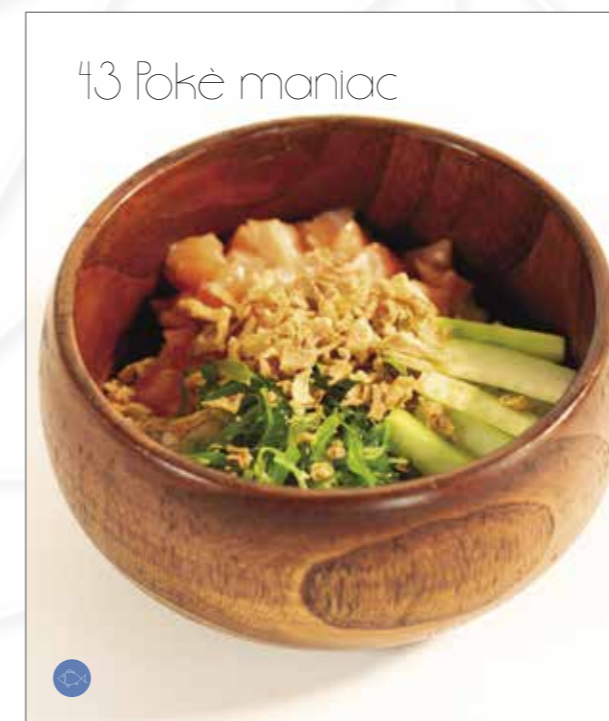
Tartare di °salmone su base di riso venere, condita con salsa ponzu e guarnita con pasta kataifi e philadelphia



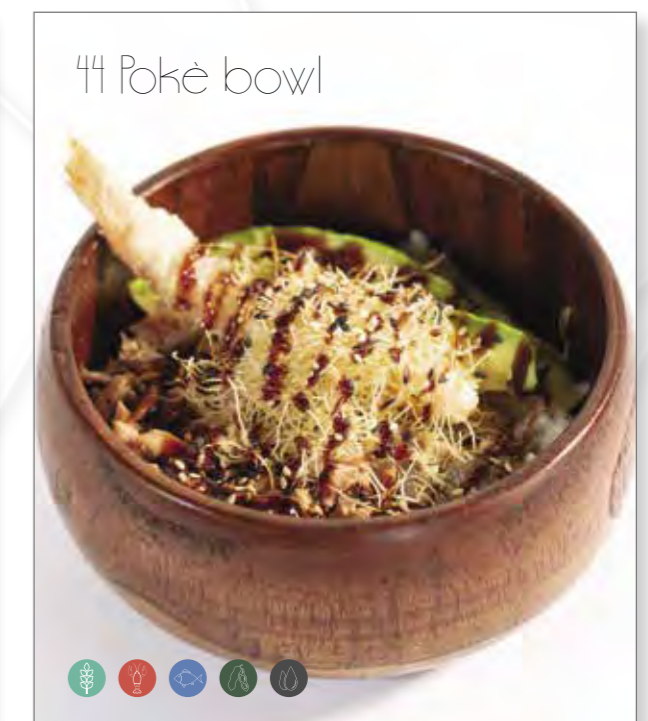
Tartare di °salmone su riso bianco, guarnita con avocado e semi di sesamo e salsa ponzu



Tartare di manzo con riso venere, guarnita con pomodori secchi sottolio e salsa dello chef



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



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

45 Sake tataki



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

47 Maguro namida



°Tonno scottato con wasabi fresco

46 Maguro tataki



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

48 Sake togarashi



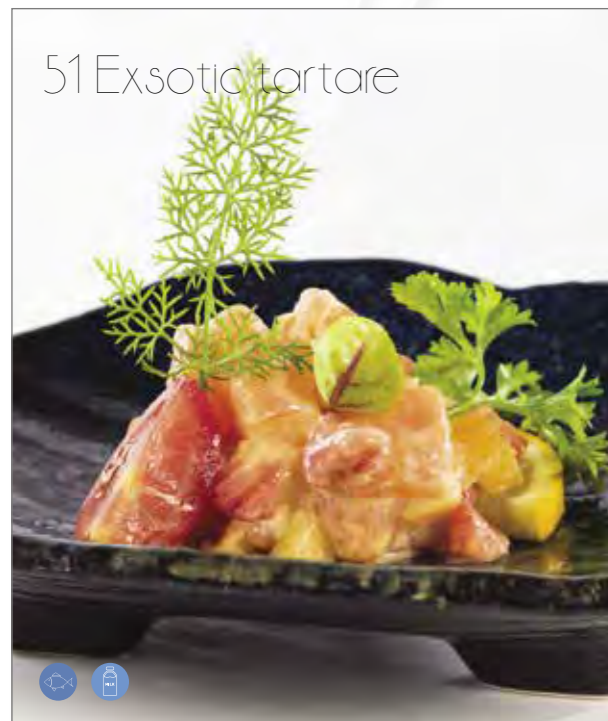
°Salmon scottato aromatizzato con nanami togarashi



Tartare di °salmone tagliata al coltello



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



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



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



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



Bocconcini di riso con °tonno



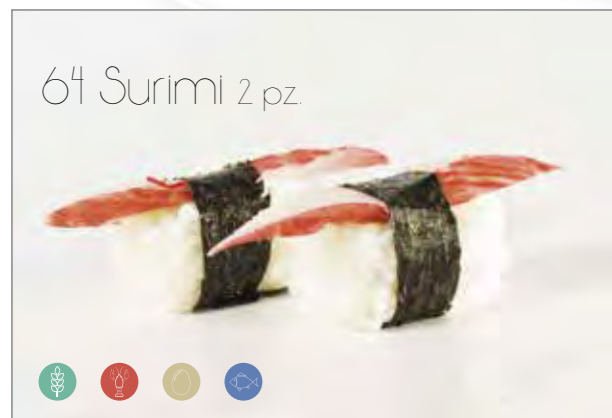
Bocconcini di riso con °salmone



Bocconcini di riso con °branzino



Bocconcini di riso con \*gambero cotto



Bocconcini di riso con \*surimi



Bocconcini di riso con avocado fresco



Bocconcini di riso venere con °salmone e olio di tartufo



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



Bocconcini di riso con °salmone scottato e salsa teriyaki



Bocconcini di riso con anguilla e salsa teriyaki

70 Delice 2 pz.



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

71 Foie gras 2 pz.



Bocconcini di riso con °salmone scottato e foie gras

72 Ebi fried 2 pz.



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

73 Zola 2 pz.



Bocconcini di riso con gongorzola fuso



75 Cunkan ligh 2 pz.

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 Cold gunkan



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

78 Cunkan Well.



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

79 Spicy salmon



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

80 Spicy tuna



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

81 Zucchina



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

82 Tobiko



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





Fettine di °pesce crudo misto 6 pz.



Fettine di °salmone crudo 6 pz.



Piatto degustazione di nigiri, uramaki e gunkan



Nigiri di °pesce misto scottato condito maionese e granelle di pistacchio



95 Exotical  
Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, farcito con frutta e salsa esotica



96 Ebiten plus  
Cono di riso venere avvolto con alga nori farcito con \*gambero in tempura, insalata e salsa teriyaki



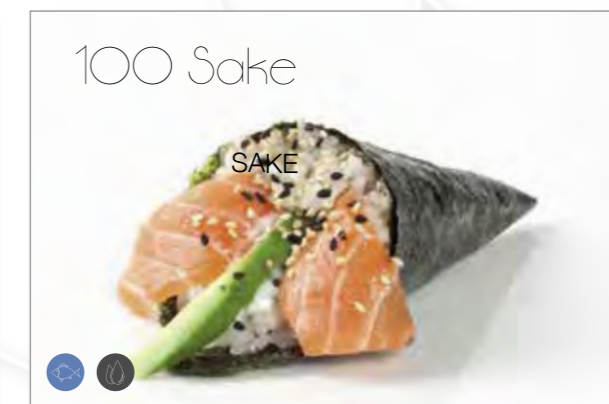
97 Temaki  
Cono di riso avvolto con alga nori farcito con fiori di zucca fritti, \*surimi



98 Special temaki  
Cono di riso venere avvolto sfoglia di soia farcito con °salmone, avocado e granelle di pistacchio



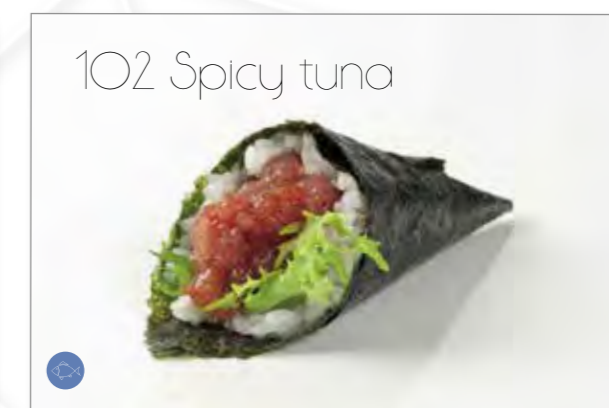
99 Maguro  
Cono di alga nori farcito con riso, °tonno e avocado



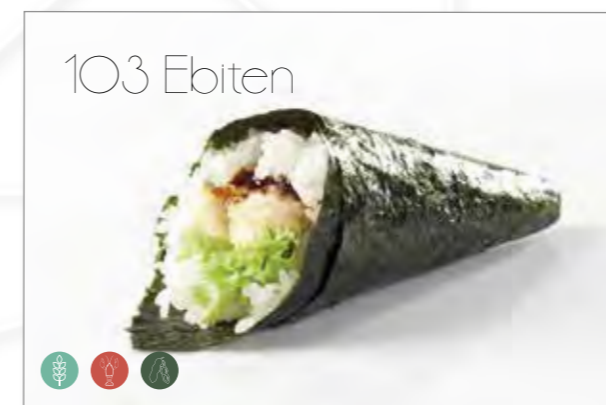
100 Sake  
Cono di alga nori farcito con riso, °salmone e avocado



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



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



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



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



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



Piccoli roll di riso farciti con °salmone, salsa mahon, kataifi e salsa teriyaki



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



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



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



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



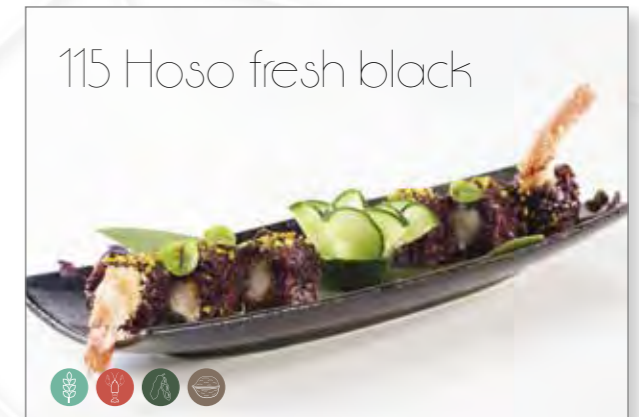
Piccoli roll di riso farciti con \*gambero cotto, avvolti con alga nori



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



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



Piccoli roll di riso venere farciti con \*gambero fritto, granelle di pistacchio e salsa teriyaki



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



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



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



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



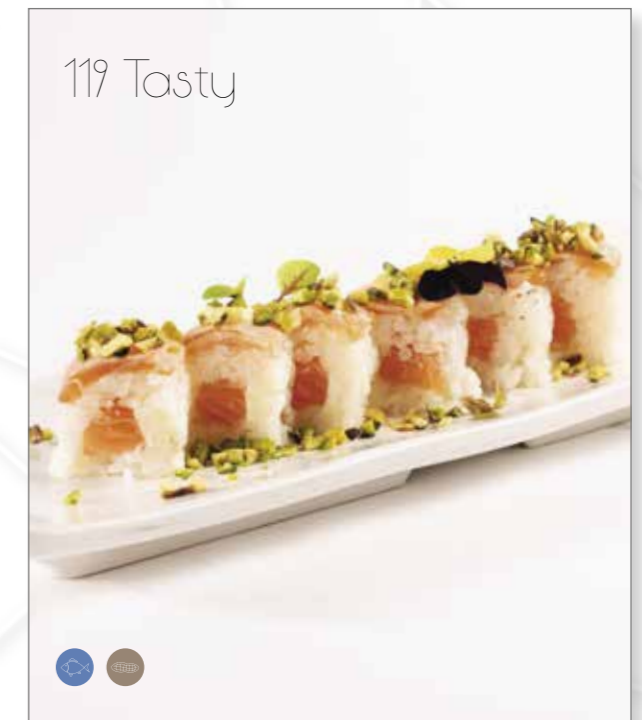
Polpettina di riso farcita con °salmonne piccante, guarnita con croccante di arachidi



Polpettina di riso venere farcita con °salmonne cotto, guarnito con croccante di mandorle



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



Roll di riso farciti con °salmonne, guarniti con °salmonne scottato e granelle di pistacchio



Croccanti roll fritti, farciti con °salmonne guarniti con °salmonne e fiori di zucca fritti e salsa wagyu



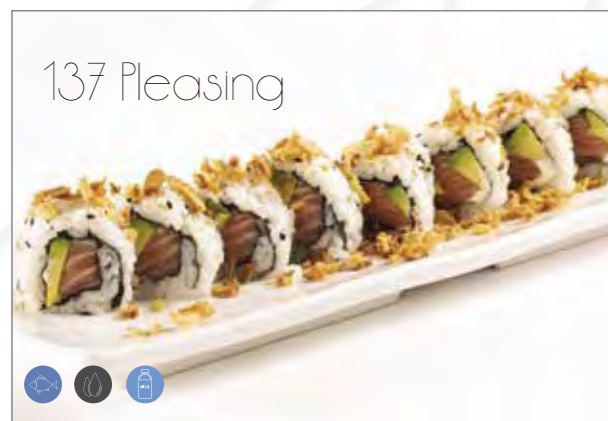
135 Tiger evolution

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



136 Take me

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



137 Pleasing

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



138 Together

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



139 Miura

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



140 Crispy miura

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



141 Sake tataki

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



142 Maguro tataki

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



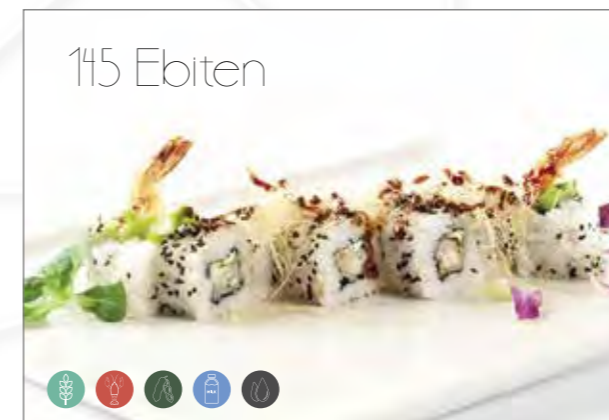
143 Rainbow

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



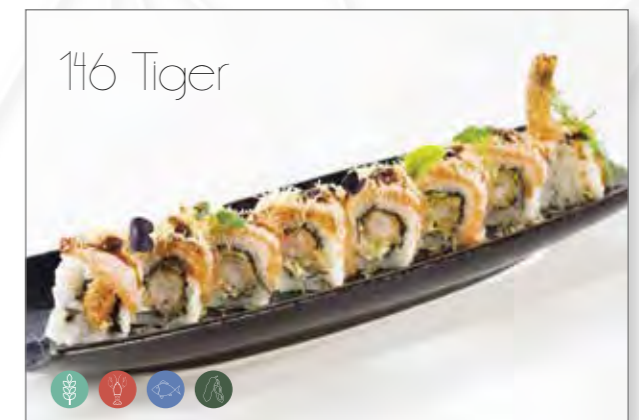
144 Vegetal roll

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



145 Ebiten

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



146 Tiger

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



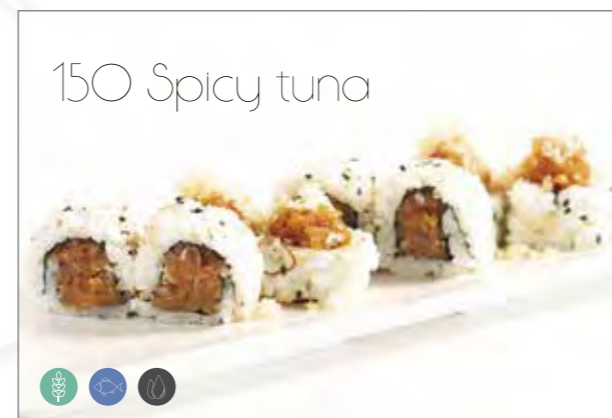
147 Dragon  
Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura, guarniti con avocado e salsa teriyaki



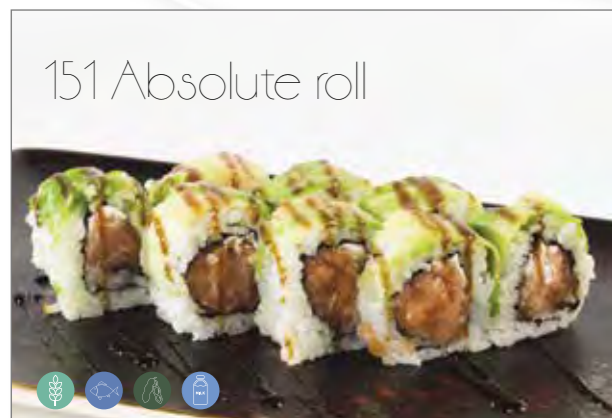
148 Tonno e avocado  
Roll di riso farciti con °tonno e avocado



149 Spicy salmon  
Roll di riso farciti con °salmone e guarniti con °salmone piccante



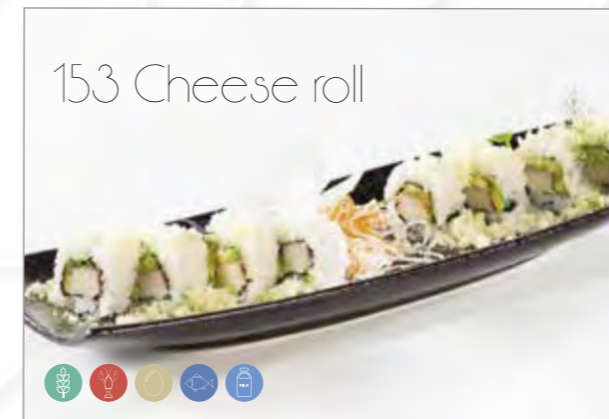
150 Spicy tuna  
Roll di riso con °tonno e guarniti con °tonno piccante



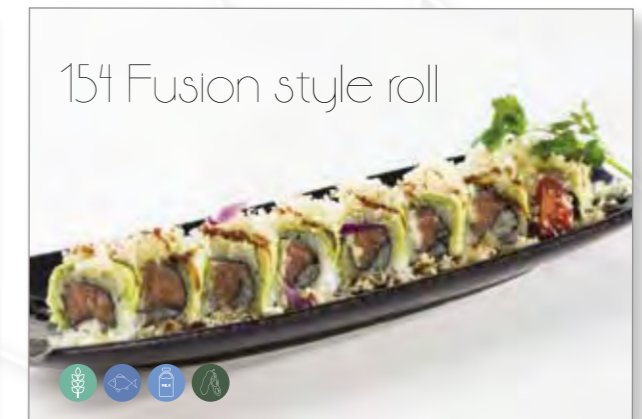
151 Absolute roll  
Roll di riso farciti con tartare °salmone, philadelphia e croccante di tempura guarniti, con avocado e teriyaki



152 Fruit roll  
Roll di riso farciti con frutta mista e salsa esotica



153 Cheese roll  
Roll di riso farciti con \*surimi e avocado guarniti con pecorino e croccante di tempura



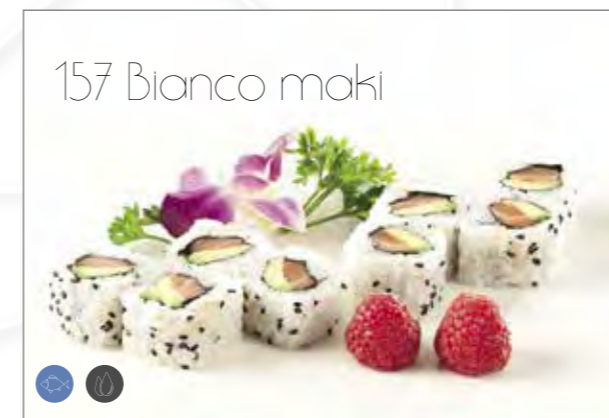
154 Fusion style roll  
Roll di riso farciti con °salmone affumicato e philadelphia, guarniti con avocado, croccante di tempura e teriyaki



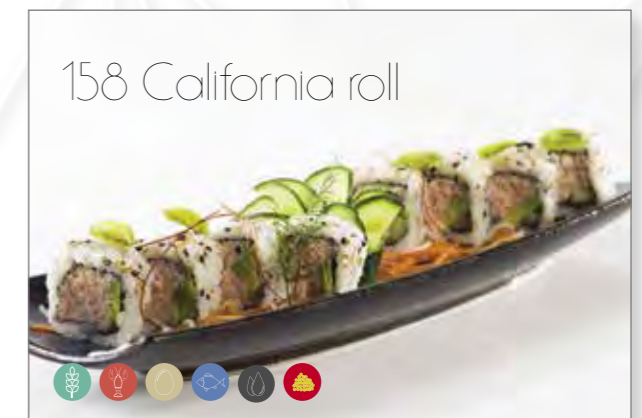
155 Crispy salmon roll  
Roll di riso farciti con °salmone affumicato, philadelphia, granelle di tempura, guarniti con maionese e scaglie di mandorle tostate



156 Soy roll 6 pz.  
Roll di riso avvolti con sfoglia di soia, farciti con °salmone



157 Bianco maki  
Roll di riso farciti con °salmone e avocado



158 California roll  
Bocconcini di riso farciti con \*surimi avocado maionese e tobiko



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



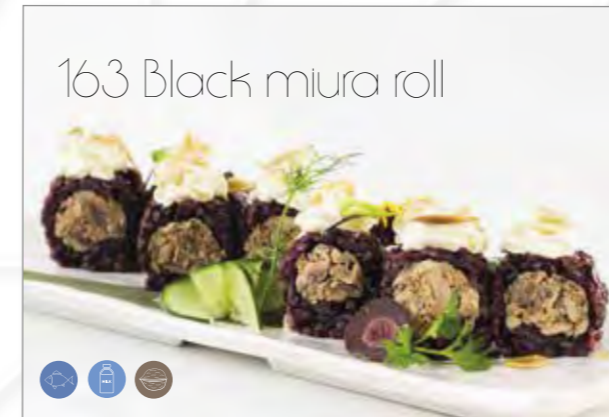
Roll di riso farciti con °salmone e melone, guarniti con purea di patata viola e salsa mango



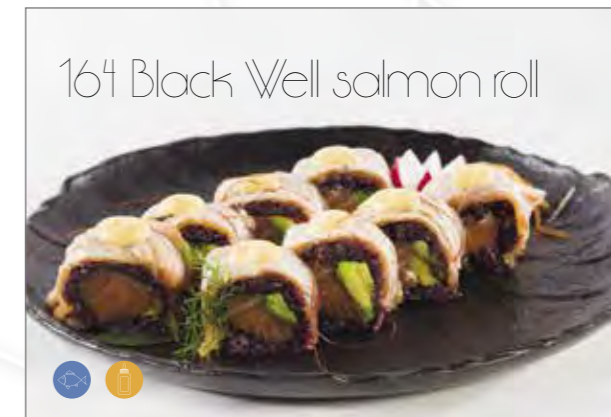
Roll di riso farciti con °salmone fritto, guarniti con anguilla, avocado e teriyaki



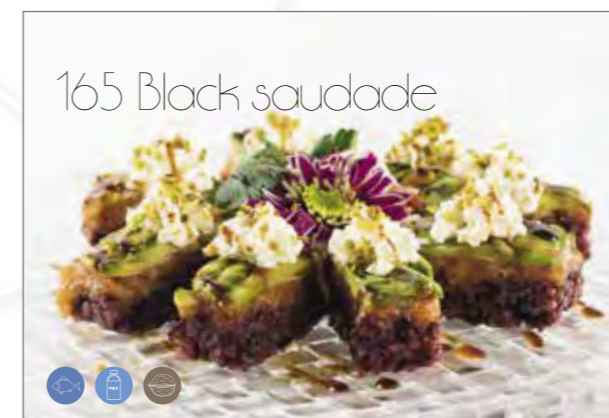
Mattoncini di riso guarniti con spicy °salmon, avocado e mandorle e salsa teriyaki



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



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



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



Roll di riso farciti concetrioli e avocado, guarniti con salsa dello chef

170 Salmone sbagliato



°Salmone con salsa teriyaki su purea di patate

171 Yakitori don



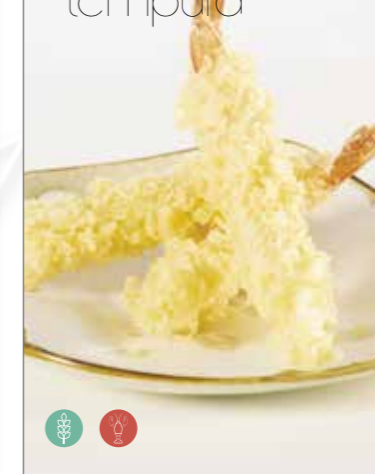
Ciottola di pollo alla piastra e salsa teriyaki su riso bianco cotto al vapore

175 Tempura moriawase



Tempura di \*gamberoni e verdure miste

176 Ebi tempura



Tempura d\* gamberoni

177 Yashai tempura



Tempura di verdure miste

180 Onabe thai



€ 6,00

\*Gamberi saltati con cipolle, bambù e salsa thai piccante



Riso

186 Cohan



Riso bianco cotto al vapore

187 Riso alla cantonese



Riso saltato con piselli e uova

188 Riso alla pechinese



Riso con frutti di mare e verdure saltati con salsa piccante

189 Riso venere



Riso venere saltato con \*gamberetti e verdure

190 Riso thai



Riso saltato con \*gamberetti, patate e curry piccante

Riso

191 Riso ai frutti di mare



Riso saltato con frutti di mare

193 Gnocchi giapponesi



Gnocchi giapponesi saltati con \*gamberi e verdure

Pasta

194 Udon ebi



Udon saltati con \*gamberi

195 Udon tori



Udon saltati con carne di pollo, piccante

196 Spaghetti di riso



Spaghetti di riso saltati con \*gamberi e verdure

197 Spaghetti di soia piccanti



Spaghetti di soia piccanti saltati con pollo

Pasta

198 Spaghetti di soia



Spaghetti di soia saltati con \*gamberi

199 Spaghetti di soia



Spaghetti di soia saltati con \*frutti di mare

200 Spaghetti Well



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

201 Spaghetti fusion



Spaghetti di grano conditi con \*frutti di mare

Ramen

202 Ramen tempura



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

203 Tonkatsu ramen



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

Gamberetti

205 Gamberetti al limone



\*Gamberetti saltati con salsa al limone

206 Gamberetti al curry



\*Gamberetti saltati con salsa al curry

207 Gamberi sale e pepe



\*Gamberetti saltati con sale e pepe

208 Gamberi piccanti



\*Gamberetti saltati con salsa piccante

209 Gamberi fritti



\*Gamberetti in pastella, fritti

210 Gamberetti agrodolce



\*Gamberetti fritti, saltati con salsa agrodolce

Gamberi e Pollo

211 Gamberi sauté



\*Gamberetti saltati in padella con spezie

212 Gamberi verdure



\*Gamberetti saltati in padella con verdure e bambù

213 Gamberi e fiori di loto



\*Gamberetti saltati in padella con verdure miste e fiori di loto

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



Pollo in pastella, fritto

218 Pollo alle mandorle



Pollo saltato con mandorle

219 Pollo al cocco



Pollo saltato con patate e salsa al latte di cocco

220 Pollo funghi e bambù



Pollo saltato con funghi e bambù

Verdesca



Cotoletta di pollo impanata e frita

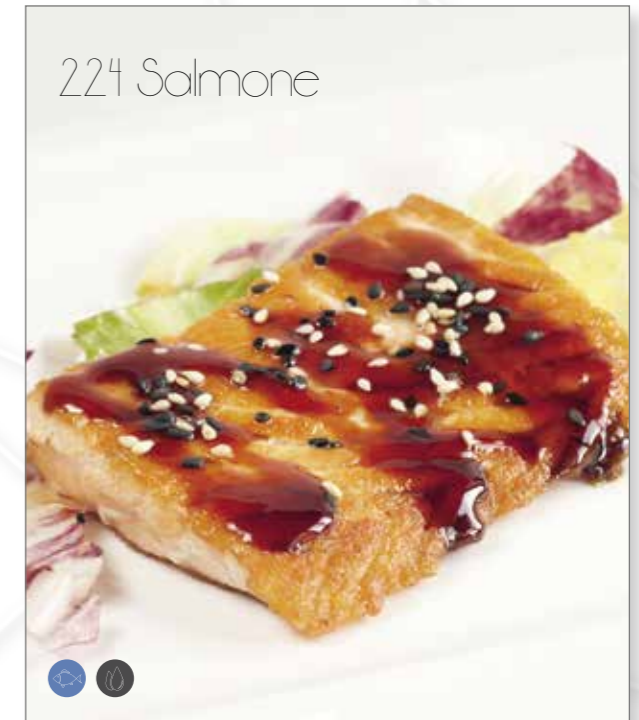


Filetto di °branzino alla piastra, con sale nero di Cipro

Griglia



\*Gamberoni alla griglia



°Salmone alla griglia



Spiedini di pollo alla griglia 2 pz.



Spiedini di gamberetti alla griglia 2 pz.

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

Manzo e maiale

229 Manzo e patate



Manzo saltato con patate e salsa di soia

230 Manzo e funghi



Manzo saltato con funghi shiitake e bambù

231 Manzo piccante



Manzo saltato con salsa piccante

232 Yakibuta



Spalla di maiale cotta a bassa temperatura, con salsa wagyu

233 Karifurawa



Cavolfiore sale e pepe

234 Verdura mista



Verdure miste saltate

235 Pak choi



IDROLIFE acqua minerale trattata

Acqua 0,50 l	€ 2,00
Acqua 0,75 l	€ 2,80

BIBITE	€ 3,00
--------	--------

THE IN TEIERA

Jasmin	€ 3,50
Verde Giapponese	€ 4,00
Rosso (artigianale)	€ 4,00
Camomilla	€ 3,00

BIRRE

Asahi	€ 5,50
Kirin	€ 5,50
Sapporo lattina	€ 5,50
Tsingtao	€ 5,50
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	€	16,00
Prosecco Vald. D.O.C.G.	l. 0,75	Villa Sandi	€	18,00
Prosecco Mil. D.O.C.G.	l. 0,75	Villa Sandi	€	22,00
Prosecco auris brut D.O.C.G.	l. 0,75	Villa Sandi	€	23,00
Cartizze D.O.C.G.	l. 0,75	Villa Sandi	€	28,00

BOLLICINE METODO CLASSICO

Ca' dei Frati Cuvée	l. 0,75	Ca' dei Frati	€	26,00
Incanto dosage zero 36 mesi	l. 0,75	Cantine Crosio Incanto	€	26,00
Opere Brut	l. 0,75	Villa Sandi	€	28,00
Flanghina dubl brut	l. 0,75	Feudi di S. Gregorio	€	26,00
Ferghettina brut D.O.C.G.	l. 0,75	Franciacorta	€	36,00
Ferghettina rosè brut D.O.C.G.	l. 0,75	Franciacorta	€	38,00
Ferghettina satén D.O.C.G.	l. 0,75	Franciacorta	€	36,00
Ferrari perlè D.O.C.	l. 0,75	Ferrari	€	38,00
Cuvée prestige	l. 0,75	Cà del Bosco	€	39,00

VINI BIANCHI

Erbaluce di Calluso (bio)	l. 0,75	Cantina artigianale	€	16,00
Muller thurgau D.O.C.	l. 0,75	Hofstätter	€	18,00
Gewurztraminer	l. 0,75	kaltern	€	21,00
Gewurztraminer	l. 0,75	Hofstätter	€	26,00
Chardonnay D.O.C.	l. 0,75	Hofstätter	€	18,00
Sauvignon	l. 0,75	Alturis	€	22,00
Falanghina	l. 0,75	Jenare	€	19,00
Greco di tufo	l. 0,75	Feudi di S. Gragorio	€	22,00
Lugana	l. 0,75	Cà dei Frati	€	22,00
Vermentino	l. 0,75	Campo delle comete	€	19,00
Ribolla gialla	l. 0,75	Alturis	€	19,00
Pinot grigio	l. 0,75	Hofstatter	€	18,00
Roero Arneis	l. 0,75	Negro Angelo	€	18,00
Blange Arneis	l. 0,75	Ceretto	€	30,00
Sur Sur	l. 0,75	Donnafugata	€	22,00
Vermentino di Sardegna Meri	l. 0,75	Argiolas	€	26,00
Pinot bianco	l. 0,75	Kaltern	€	18,00
Moscato Asti	l. 0,75	Negro angelo	€	18,00
Goldmuskateller (moscato giallo)	l. 0,75	Kaltern	€	21,00

VINI FRANCESI

Champagne Brut majeur Ayala	l. 0,75		€	58,00
Champagne Brut Ruinart	l. 0,75		€	78,00
Champagne Rosè Ruinart	l. 0,75		€	98,00
Champagne Dom Pérignon vintage	l. 0,75		€	208,00
Champagne Dom Pérignon rosé vintage	l. 0,75		€	340,00
Champagne Krug Gran Cuvée	l. 0,75		€	250,00
Champagne Krug Rosé Gran Cuvée	l. 0,75		€	430,00
Champagne Cristal Brut	l. 0,75		€	270,00
Champagne Cristal Rosé Brut	l. 0,75		€	530,00

VINI BIANCHI 1/2 bottiglia

Lugana	l. 0,37	Cà dei Frati Rosè	€	13,00
Falanghina	l. 0,37	Jenare	€	11,00
Roero Arneis	l. 0,37	Negro Angelo	€	11,00

VINI ROSE'

Cà dei Frati Rosè	l. 0,75	Cà dei Frati	€	23,00
Rose millesimato	l. 0,75	Villa Sandi	€	18,00

VINI ROSSI

Chianti superiore D.O.C.G.	l. 0,75	Piccini	€	14,00
Barbera d'Alba D.O.C.G.	l. 0,75	Negro Angelo	€	16,00
Primitivo	l. 0,75	Feudi di S. Gragorio	€	18,00
Nebbiolo Langhe D.O.C.G.	l. 0,75	Negro Angelo	€	20,00
Nero d'Avola	l. 0,75	Donnafugata	€	18,00
Pinot Nero Meczan	l. 0,75	Hofstätter	€	22,00
Gattinara D.O.C.G.	l. 0,75	Antonio	€	38,00
Amarone Valpolicella D.O.C.G.	l. 0,75	Veneto	€	48,00

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
Pinot grigio		Hofstatter	€	4,50

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

## 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><b>Cereali contenenti glutine</b> 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><b>Frutta a guscio</b> 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><b>Crostacei</b> Crustaceans</p>	<p><b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei</p>	 <p><b>Sedano</b> Celery</p>	<p><b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano</p>
 <p><b>Uova</b> Eggs</p>	<p><b>Uova</b> e prodotti a base di uova</p>	 <p><b>Senape</b> Mustard</p>	<p><b>Senape</b> e prodotti a base di senape</p>
 <p><b>Pesce</b> 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><b>Semi di sesamo</b> Sesame seeds</p>	<p><b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo</p>
 <p><b>Arachidi</b> Peanuts</p>	<p><b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi</p>	 <p><b>Solfiti</b> 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><b>Soia</b> 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><b>Lupini</b> Lupine</p>	<p><b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini</p>
 <p><b>Latte lattosio</b> Milk d1</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) lattolo</p>	 <p><b>Molluschi</b></p>	<p><b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi</p>
 <p><b>Uova di pesce</b></p>	<p><b>Ingredienti non inseriti nell'elenco degli allergeni</b></p> <p><b>Ikura:</b> uova di salmone <b>Tobiko:</b> uova di pesce volante possono essere nere, rosse, arancioni o verdi.</p>		

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 ed 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.

