



menù pranzo Settimanale

INFORMAZIONI ALLERGENI

Regolamento CE 1169/2016, DL n°109 del 27 gennaio 1992 Sezione III-D.L. n°114/2006. I nostri piatti potrebbero contenere i seguenti allergeni:



Crostacei e prodotti a base di crostacei



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Frutta a guscio, mandorle, noci, nocciola



Cereali contenenti glutine



Uova e prodotti a base di uova



Pesce e prodotti a base di pesce



Molluschi e prodotti a base di molluschi



Latte e prodotti a base di latte



Senape e prodotti a base di senape



Sedano e prodotti a base di sedano



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg



Soia e prodotti a base di soia



Lupini e prodotti a base di lupini

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo, quinoa e soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

PRODOTTI SURGELATI

Per motivi stagionali i gamberi, i gamberoni, i calamari ed il pollo potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria. I prodotti surgelati sono contrassegnati con un fiocco di neve ❄️



ALL YOU CAN EAT

MENÙ PRANZO SETTIMANALE

€ 14,80 ● sorbetto incluso

**I bambini sotto i 120 cm di altezza pagano il 50%.
Children under 120 cm height pay 50%**

Con la formula All You Can Eat puoi mangiare quanto desideri ad un prezzo fisso.

With the formule All You Can Eat you can eat as much as you want at a fixed price.

**I piatti contrassegnati da ● sono ordinabili
una sola volta a persona.**

You can order the dishes marked by ● once by every people.

CONSIGLI E REGOLE

IL CIBO È VITA: NON SPRECARLO.

Sul cibo che non verrà consumato verrà applicato il prezzo del piatto alla carta. Ordina sempre in modo responsabile. Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti.

FOOD IS LIFE: DON'T WASTE IT.

On the dishes made the waiter with leftovers will be applied the price of the dish in the menu. Always order responsibly! You can make more orders. Before ordering you must have finished those already served.

BEVANDE

ACQUA NATURALE FILTRATA 0,50 cl	€2,50
ACQUA FRIZZANTE FILTRATA 0,50 cl	€2,50
ACQUA LURISIA NATURAL 0,75 cl	€3,50
ACQUA LURISIA FRIZZANTE 0,75 cl	€3,50
COCACOLA	€3,00
COCACOLA ZERO	€3,00
FANTA	€3,00
SPRITE	€3,00
LEMON SODA	€3,00
THE LIMONE	€3,00
THE PESCA	€3,00
TE CALDO AL GELSOMINO	€3,50
TE CALDO VERDE	€3,50
SAKE (CALDO- FREDDO)	€4,00
SAKE PRUGNA	€6,00

BIRRE

ASAHI (50cl)	€5,50
SAPPORO (50cl)	€5,50
KIRIN (50cl)	€5,50
HEINEKEN (66cl)	€5,50
BIRRA CINESE (66cl)	€5,50
Ichnusa NON FILTRATA (50cl)	€5,50
CALICE VINO MOSSO	€3,00
CALICE PROSECCO	€3,50

VINO SFUSO FRIZZANTE

Vino Bianco Sfuso Chardonnay Frizzante 1/4 L	€4,00
Vino Bianco Sfuso Chardonnay Frizzante 1/2 L	€7,00
Vino Bianco Sfuso Chardonnay Frizzante 1 L	€12,00

COCKTAIL

APEROL SPRITZ	€5,50
CAMPARI SPRITZ	€6,00
NEGRONI	€7,00
NEGRONI SBAGLIATO	€7,00
GIN TONIC	€6,00
SPRITZ HUGO	€5,50

VINI BIANCHI

Gewurztraminer Doc Donati (Donati)	Trentino Alto Adige	€19,50
Muller Thurgau (Toblino)	Trentino Alto Adige	€18,50
Muller Thurgau IGP Frizzante (Mori)	Trentino Alto Adige	€17,50
Ribolla Gialla (Zuffi)	Friuli Venezia Giulia	€19,00
Pinot Grigio Doc (Antonutti)	Friuli Venezia Giulia	€17,50
Sharis IGT (Livio Felluga)	Friuli Venezia Giulia	€20,00
Chardonnay Frizzante IGT (La Smilia)	Piemonte	€16,00
Arneis Roero Docg (Destefanis)	Piemonte	€17,00
Pinot Nero Frizzante Uve bio Doc (Doria)	Lombardia	€17,00
Passerina Marche Uve Bio Vegano (Offida)	Marche	€17,50
Falanghina Beneventano IGT (Terre del Sole)	Campania	€18,00
Greco di Tufo Docg (Colline del Sole)	Campania	€19,00
Anthilia Doc (Donnafugata)	Sicilia	€20,50
Balari Vermentino Frizzante Docg (Monti)	Sardegna	€18,00

MEZZE BOTTIGLIE

Gewurztraminer Doc Donati (Donati)	Trentino Alto Adige	€11,00
Chardonnay Frizzante IGT (La Smilia)	Piemonte	€10,00
Vermentino S'Eleme ORO Docg (Monti)	Sardegna	€10,00
Dolcetto D'Alba Doc (Molino)	Piemonte	€10,50
Morellino di Scansano (La Selva)	Toscana	€10,50

VINI ROSSI

Bonarda Oltrepo Frizzante Doc (Fontachiara)	Lombardia	€16,50
Lacrime di Moro D'Alba Doc (Vicari)	Marche	€19,00
Nero D'Avola Doc (Tenuta Mokarta)	Sicilia	€18,00

BOLLICINE

Cuvee Spumante Extra Dryy (Bedin)	Veneto	€15,50
Rose Cuvee Spumante Extra Dryy (Bedin)	Veneto	€16,50
Prosecco Valdobbiadene Docg (la Farra)	Veneto	€19,50
Prosecco Millesimato Valdobbiadene (Val D'oca)	Veneto	€21,50
Jacur Brut Docg (Contadini Castaldi)	VENETO	€12,50
Contadi Brut Docg (Contadini Castaldi)	Lombardia	€29,50

ANTIPASTI



ANTIPASTI

Gomma wakame 1

Insalata di alghe Giapponese



2 Edamame

Fagioli di soia verdi bolliti



● Salmone marinato 3

Salmone sotto olio di olive
prezzemolo peperoncino



4 Germoglia di soia

Germogli saltati con cipollina



ANTIPASTI

Verdura mista saltato

5

Zucchine, carote, bambu



6 Gamberi salsa cocktail

Gamberi e salsa cocktail



Tofu

7

Tofu con tartar di salmone, pomodorini, avocado, olio verde, quinoa tostato, salsa ponzu



ANTIPASTI



9 Alghe avocado

Alghe avocado, salsa sesamo, quinoa tostato



10 Alghe salmone

Alghe salmone, salsa sesamo, quinoa tostato



11 Insalata exotic

Latuga, carote, salmone, avocado, mango, gamberi, salsa sesamo



12 Polipo con patate

Polipo, patate, prezzemolo, sale, pepe limone



ANTIPASTI



● Gamberi catalana 13

Gamberi, cipolla tropea, pomodorini, sale, pepe, limone, quinoa tostato



14 ● Polipo con rucola ●

Polipo, rucola, sale, pepe, limone



ANTIPASTI



18 Fagotino di gamberi ●

Pasta sfoglia ripiena di gamberi e verdure



● 19 Salmone tataki

Salmone scottato, salsa tartara e ponzu, quinoa tostata



21 Tacoyaki ●

Polpette di polipo con katsuobbushi e salsa teriyaki



ANTIPASTI



24

Alette di pollo BBQ

Alette fritti con salsa barbecue



25

Alette di pollo chipotle 🌶️

Alette fritti con salsa chipotle



26

Funghi marini

Funghi marinati con salsa soia e aceto di riso



ANTIPASTI



28 Nuvole gamberi



29 Bao fritto



ANTIPASTI

Involtino primavera 30

Croccante sfoglia con ripieno di verdure



Crocchette di patate 31



32 Chele di granchio



ANTIPASTI

● Involtni vietnamite 33

Croccante sfoglia ripieno di gamberi e verdure



34 Pollo nuggets



Patatine fritte 35



ANTIPASTI



36 Tempura ika

Anelli di calamari,
uova, farina, panko



● Ebi stick 37

Gambero avvolto di
croccante sfoglia



41 Salmonrucola ●

Salmone marinato, rucola,
salsa yizu wasabi, quinoa
tostato



ANTIPASTI



43 Oshi gambero

Alghe, riso, gambero in tempura, tartar di salmone, granella di nachos, maionese, salsa teriyaki



44 Oshi salmone

Alghe, riso, tarta salmone, avocado, cranch di tempura, philadelphia, salsa teriyaki



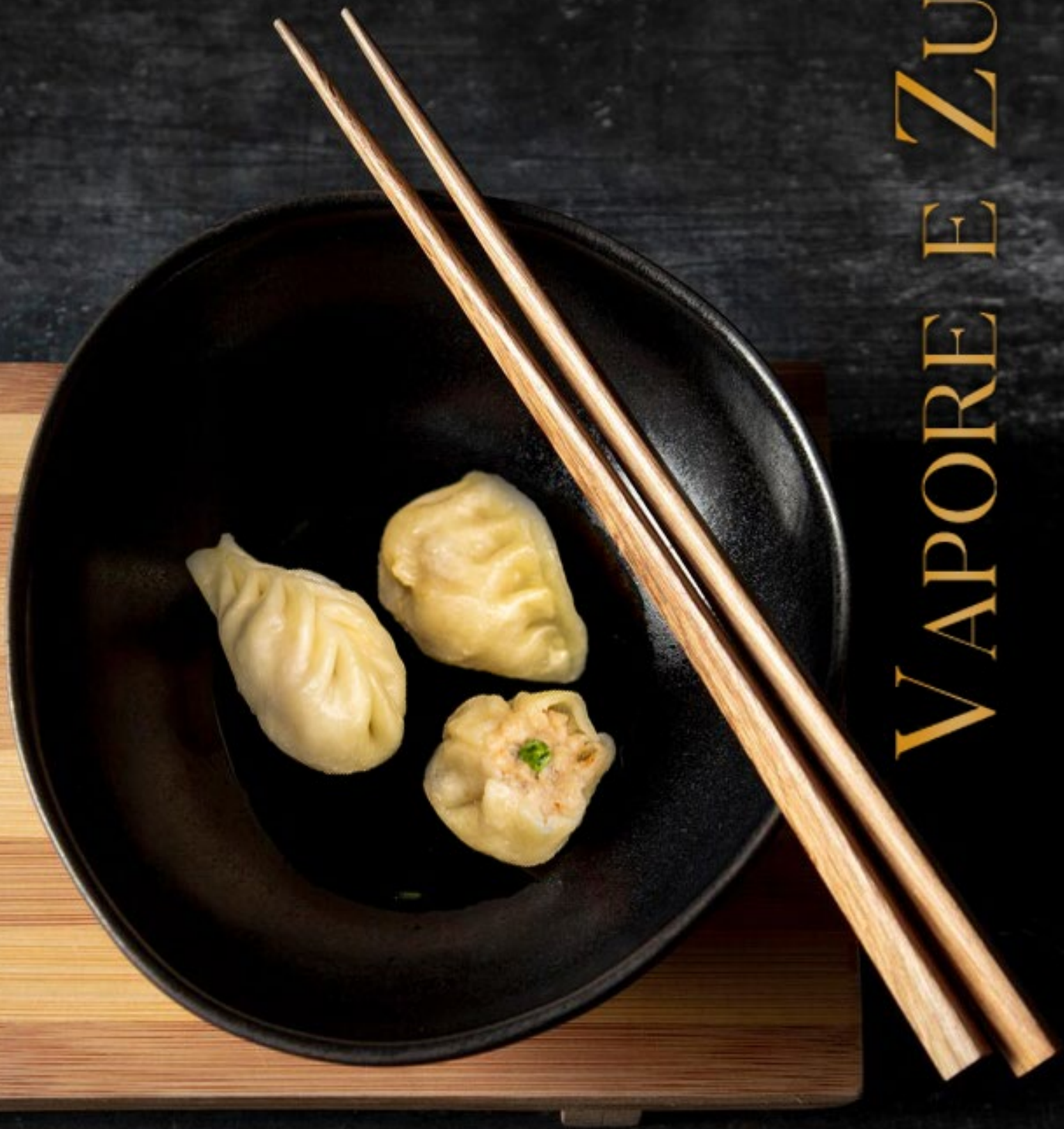
Cocktail marino

47

Funghi marini, gambero cotto, salmone marinato, salsa sesamo, quinoa tostato



VAPORE E ZUPPA



VAPORE

Pane dolce 49

Ripieno crema di uova



50 Pane bao



VAPORE



51 Gua gambero

Gambero in tempura,
insalata, maionese e teriyaki



Gua nuggets 54

Nuggest, formaggio fuso,
insalata, spicy mayo



VAPORE



55 Bao zi

Ripieno con carne di maiale e verdure



56 Shaomai

Gamberi, verdure,
carne di maiale



Ravioli di carne 57

Ripieno di carne di
maiale e verdure



58 Ravioli di verdure

Mix di verdure





60 Ravioli di carne a la piastra

Ripieno di carne di maiale e
verdure



Ravioli misti 61



ZUPPA

Zuppa miso

62

Miso, alghe, tofu



63

Zuppa mais pollo

Mais, uova, pollo



64

Zuppa agropiccante

Tofu, funghi, verdure, salsa
piccante



NIGHIRI & GUNKAN



NIGHIRI



77

Nighiri salmone



Nighiri tonno

78



79

Nighiri branzino



Nighiri gambero cotto

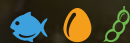
80



81

Nighiri salmone flambato

Teriyaki, maionese



Nighiri salmone tartare

82

Salmone scottato, salsa tartara



83

Nighiri tonno flambato

Teriyaki, maionese



GUNKAN



90

Gunkan spicy salmone 🌶️



🌶️ Gunkan spicy tonno

91



92

Gunkan wakame



GUNKAN



93 Gunkan surimi
🦀🐟



Gunkan snowball 95
🥛



96 Gunkan philadelphia
🐟🥛

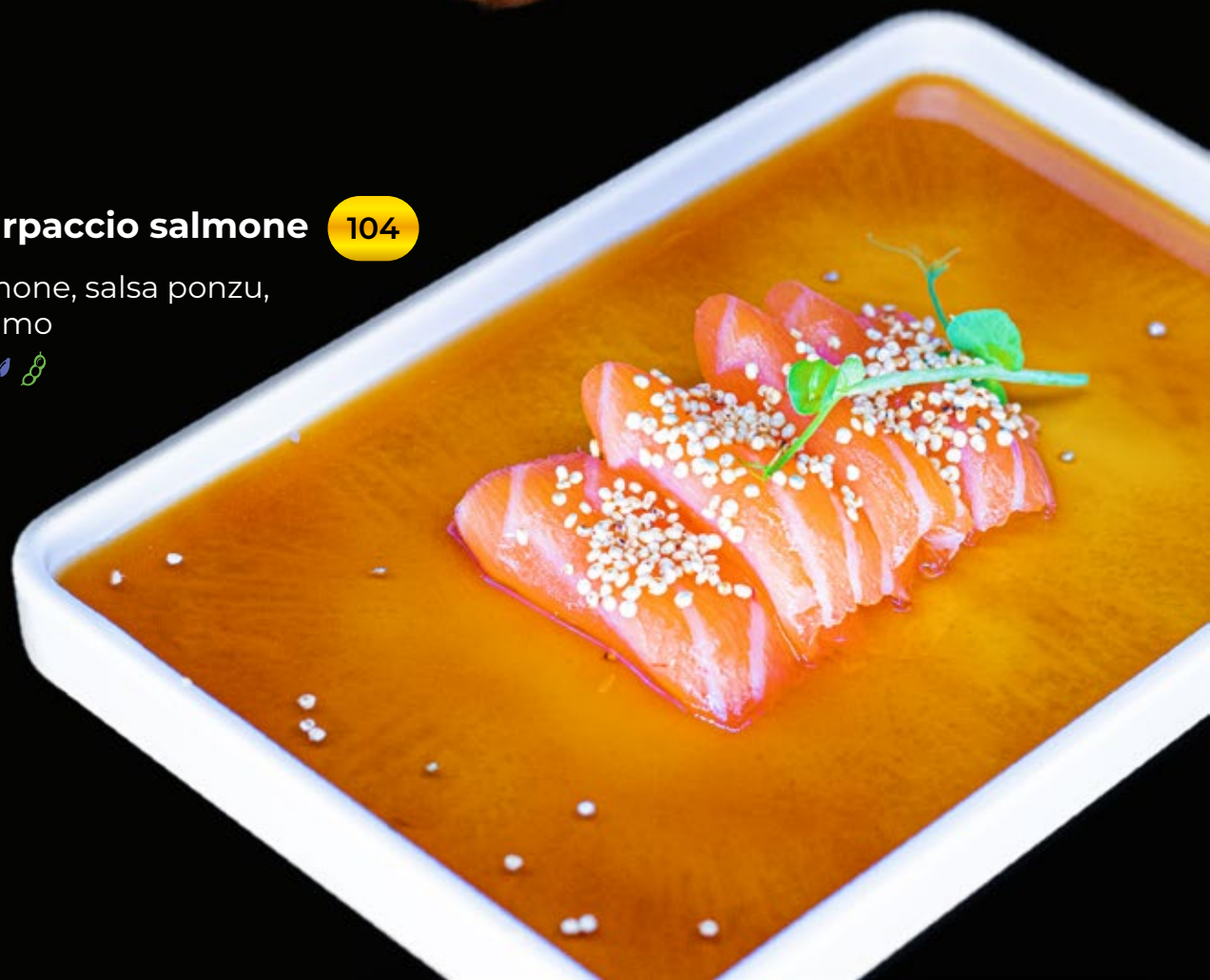
SASHIMI & CARPACCIO



SASHIMI & CARPACCIO



Sashimi salmone 101



Carpaccio salmone 104

Salmone, salsa ponzu,
sesamo



TARTAR



TARTAR



109 Tartar di salmone ●

Cubetti di salmone, salsa ponzu, sesamo



112 Tartar di chef ●

Pesce misto crudo, avocado, tobico, yizu wasabi, quinoa tostato



MIX DI SUSHI



113 **Mix 1**

Sashimi salmone,
nighiri



Mix 2 114

Sashimi salmone, tonno,
nighiri, uramaki



HOSOMAKI



HOSOMAKI (4 pezzi)

Hosomaki salmone 116

Alghe, riso, salmone



Hosomaki tonno 117

Alghe, riso, tonno



118 Hosomaki avocado

Alghe, riso, avocado



HOSOMAKI

(4 pezzi)

119 **Hosomaki tempura**

Alghe, riso, gambero tempura, philadelphia, teriyaki 🍣 🍷 🥒 ❄️



Hosomaki fritto 120

Alghe, riso, salmone, fritto, philadelphia, salsa teriyaki



● **Hosomaki mango** 121

Alghe, riso, salmone, fritto, philadelphia, mango, salsa fruit passion



HOSOMAKI

(4 pezzi)



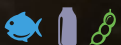
122 Hosomaki ananas ●

Alghe, riso, salmone, fritto, philadelphia, ananas, teriyaki



● Hosomaki fragola 123

Alghe, riso, salmone, fritto, philadelphia, salsa teriyaki



🌶️ Hosomaki taku 124

Alghe, riso, salmone, fritto, spicy salmon, salsa teriyaki, kataifi



TEMAKI



TEMAKI



125 Temaki salmone

Alghe, riso, salmone, avocado



126 Temaki tonno

Alghe, riso, tonno, avocado



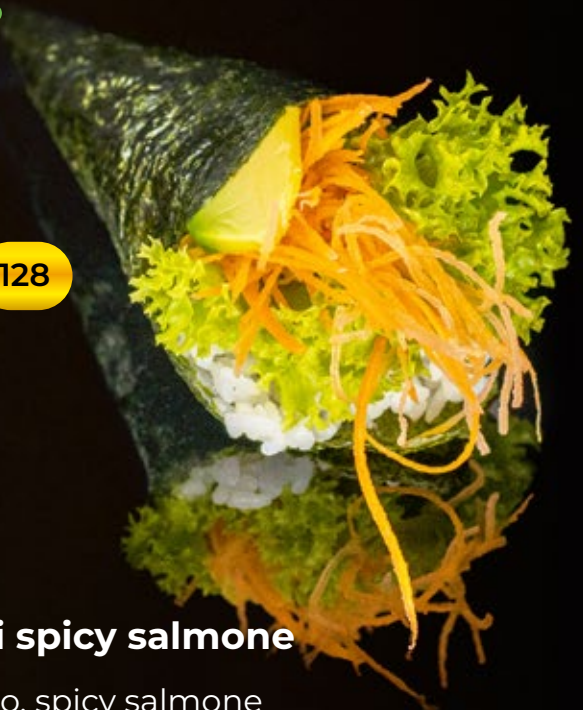
127 Temaki surimi

Alghe, riso, surimi, maionese, avocado, granella di pistacchio, salsa teriyaki



128 Temaki vegetariano

Alghe, riso, insalata, carote, avocado, philadelphia



129 Temaki spicy salmone

Alghe, riso, spicy salmone




TEMAKI



 **Temaki spicy tonno** 130

Alghe, riso, spicy tonno




131 Temaki ebiten

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, teriyaki, kataifi




Temaki black salmon 132

Alghe, riso nero, salmone, philadelphia, avocado



133 Temaki black tonno

Alghe, riso nero, tonno, philadelphia, avocado



Temaki fritto 134

Alghe, riso, salmone, philadelphia, tobico, herba cipollina, fritto, granella di cipolla, teriyaki

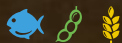


TEMAKI

135

Cono special 🍣🌶️

Crocante di sfoglia guarnito con spicy salmone, quinoa tostato, salsa teriyaki



136

Cono salmon 🍣

Crocante di sfoglia guarnito con tartar salmone, philadelphia, quinoa tostato, salsa teriyaki



137

Cono tuna 🍣

Crocante di sfoglia guarnito con tartar tonno, philadelphia, quinoa tostato, salsa teriyaki



FRESH & FUTOMAKI



FRESH



138 Fresh salmone

Riso, salmone, philadelphia



Fresh tonno 139

Riso, philadelphia, tonno



140 Fresh avocado

Riso, avocado, philadelphia



Fresh ebiten 141

Riso, gambero tempura, salmone, salsa teriyaki, kataifi



FUTOMAKI



142 Futomaki salmone

Alghe, riso, salmone,
surimi, philadelphia



Futomaki tonno 143

Alghe, riso, tonno,
philadelphia



FUTOMAKI



Futomaki ebiten 144

Alghe, riso, gambero tempura, insalata, salsa teriyaki, kataifi



145 Futomaki cotto

Alghe, riso, salmone alla piastra, philadelphia, granella di cipolla, salsa teriyaki



Futomaki fritto 146

Alghe, riso, salmone, philadelphia, tobico, herba cipollina, salsa teriyaki, kataifi



URAMAKI



URAMAKI (4 pezzi)

Uramaki dragon roll 150

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, avvolto di salmone, granella di mandorle salsa terayaki



151 Uramaki nachos roll

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, avvolto da salmone flambato, granella di nachos, salsa berbecue



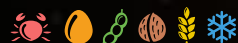
Uramaki cheesenroll 152

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, avvolto da formaggio fuso, granella di cipolla, salsa berbecue



153 Uramaki Ly roll

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, avvolto da surimi, granella di mandorle, salsa teriyaki



URAMAKI (4 pezzi)

Uramaki ebiten roll 156

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, avvolto da tartar salmone, salsa spicy maio, teriyaki, kataifi



158 Uramaki special rainbow

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, avvolto da pesce misto, salsa teriyaki



Uramaki tiger roll 159

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, avvolto da salmone flambato, salsa spicy maio, salsa teriyaki



160 Uramaki mango roll

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, avvolto da salmone e mango, salsa fruit passion



URAMAKI (4 pezzi)



161 Uramaki special tiger 🐟

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, avvolto da tobico, salsa spice maio, salsa teriyaki



Tempuramaki 162

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, salsa teriyaki, kataifi



163 Uramaki salmone

Alghe, riso, salmone, avocado, philadelphia



Uramaki tonno 164

Alghe, riso, tonno, avocado, philadelphia



URAMAKI (4 pezzi)



165 Uramaki avocado

Alghe, riso, avocado, guarnito da philadelphia, salsa teriyaki



Uramaki salmon plus

166

Alghe, riso, avocado, salmone, avvolto da salmone, philadelphia, salsa teriyaki



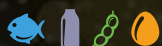
167 Uramaki salmon selection 🌶️

Alghe, riso, avocado, salmone, philadelphia, avvolto da tartar di salmone flambato, salsa spicy maio, barbecue, granella di mandorle



🌶️ Uramaki salmon roll 168

Alghe, riso, avocado, salmone alla piastra, philadelphia, avvolto da tartar di salmone flambato, salsa spicy maio, teriyaki



URAMAKI (4 pezzi)



169 Uramaki miura roll

Alghe, riso, avocado, salmone alla piastra, philadelphia, kataifi, salsa teriyaki



Uramaki ryo roll 170

Alghe, riso, avocado, salmone alla piastra, philadelphia, avvolto da salmone flambato, granella di cipolla, salsa teriyaki



171 Uramaki nuggets roll

Alghe, riso, nuggets, maionese, kataifi, salsa teriyaki



Uramaki nuggets formaggio 172

Alghe, riso, nuggets, maionese, avvolto da formaggio fuso, granella di cipolla, salsa barbecue



173 Uramaki fritto

Croccante sfoglia, riso, salmone, philadelphia, tobico, herba cipollina, salsa teriyaki, kataifi



URAMAKI (4 pezzi)

Uramaki spicy salmone 174

Alghe, riso, cranch di tempura, avocado, philadelphia, avvolto di spicy salmone, salsa spicy maio, teriyaki



175 Uramaki spicy tonno

Alghe, riso, cranch di tempura, avocado, philadelphia, avvolto di spicy tonno, salsa spicy maio, teriyaki



Uramaki wakame roll 176

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, avvolto da wakame, salsa sesamo



177 Uramaki california roll

Alghe, riso, avocado, salmone, philadelphia, surimi, gambero cotto



URAMAKI (4 pezzi)

Uramaki tropical roll 179

Alghe, riso, avocado, cranch di tempura, philadelphia, avvolto da salmone affumicato, granella di cipolla, salsa teriyaki



181 Uramaki salmon ebi

Alghe, riso, avocado, gambero cotto, avocado, philadelphia, avvolto da salmone flambato, salsa teriyaki



Uramaki pistacchio roll 182

Alghe, riso, gambero tempura, maionese, guarnito da philadelphia, granella di pistacchio, salsa teriyaki



URAMAKI (4 pezzi)

Uramaki primavera 184

Alghe, riso, salmone, mozzarella, guarnito da cubetti di pomodorini, olio verde, wasabi fresco, quinoa tostato



185 Uramaki vegetariano

Alghe, riso, insalata, carote, philadelphia, avvolto da avocado, quinoa tostato



Uramaki rainbow roll 186

Alghe, riso, avocado, surimi, gambero cotto tritato, maionese avvolto da pesce misto



187 Uramaki cranch roll

Alghe, riso, avocado, cranch di tempura, philadelphia, avvolto da tartar salmon, spicy maio, salsa teriyaki, granella di cipolla



URAMAKI (4 pezzi)



189 Uramaki salmon special 🍣

Alghe, riso, avocado, cranch di tempura, philadelphia, avvolto salmon, tonno cotto, spicy maio



Stick banana 201

Crocante sfoglia, banana, guarnito da philadelphia, salsa fruit passion, quinoa tostato



202 Uramaki black tempura

Alghe, riso nero, gambero in tempura, maionese, avvolto da salmone flambato, kataifi, salsa teriyaki



URAMAKI (4 pezzi)

Uramaki black ebiten 203

Alghe, riso nero, gambero in tempura, maionese, avvolto da tartar salmone, spicy maio, salsa teriyaki, granella di mandorle



204 Suzuki roll

Alghe, riso nero, gambero in tempura, maionese, avvolto da branzino flambato, spicy maio, salsa teriyaki



Uramaki black salmon 205

Alghe, riso nero, salmone, avocado, philadelphia



URAMAKI (4 pezzi)

A roll of Uramaki black tonno, featuring black rice, salmon, avocado, and Philadelphia cheese, topped with sesame seeds.

206 Uramaki black tonno

Alghe, riso nero, tonno, avocado, philadelphia

A roll of Uramaki black ebi, featuring black rice, shrimp, tempura, mayonnaise, and spicy mayo, wrapped in cooked shrimp and topped with toasted quinoa.

Uramaki black ebi 207

Alghe, riso nero, gambero in tempura, maionese, avvolto da gambero cotto, spicy maio flambato, quinoa tostato

A roll of Uramaki black miura, featuring black rice, salmon, avocado, Philadelphia cheese, wrapped in flambéed salmon and topped with onion granules and teriyaki sauce.

208 Uramaki black miura

Alghe, riso nero, salmone alla piastra, avocado, philadelphia, avvolto da salmone flambato, granella di cipolla, salsa teriyaki



CHIRASH

Chirash salmone 209

Riso, salmone, avocado



210 Chirash misto

Riso, pesce misto, avocado



Chirash piastra 211

Riso, pesce misto, teriyaki



212 Chirash salmone piastra

Riso, salmone alla piastra, salsa teriyaki



PRIMI



PRIMI

Riso bianco 213



214 Riso cantonese

Riso, uova, prosciutto, piselli



Riso gamberi 215

Riso, uova, gamberi, verdure





216 Riso curry

Riso, uova, pollo, ananas, salsa curry



Riso verdure 217

Riso, uova, verdure



218 Riso venere

Riso venere, uova, gamberi, verdure



PRIMI



Gnocchi di riso 219

Gnocchi di riso, gamberi, verdure



Spaghetti di riso con gamberi 220

Spaghetti di riso, uova, gamberi, verdure



Spaghetti di riso con pollo 221

Spaghetti di riso, uova, pollo, verdure





222 Spaghetti di soia con gamberi

Spaghetti di soia, gamberi, verdure



223 Spaghetti di soia con carne 🌶️

Spaghetti di soia, carne, verdure,
salsa picante 🌿🥬



224 Yakiudon

Pasta udon, uova, gamberi, verdure



Yakiudon con pollo **225**

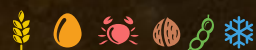
Pasta udon, uova, pollo, verdure





226 Yaki soba

Pasta saraceno, uova, gamberi, verdure, granella di mandorle



Tagliatelle con gamberi 227

Tagliatelle, uova, gamberi, verdure



228 Ramen con gamberi

Pasta al brodo, gamberi, verdure



PIASTRA



Spiedini di gamberi 229



230 Spiedini di seppie

Salsa teriyaki, sesamo



Spiedini di manzo 231

Salsa teriyaki, sesamo



PIASTRA



232 Spiedini di pollo

Salsa teriyaki, sesamo



Pollo piastra 233

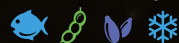
Salsa teriyaki, sesamo



PIASTRA

Pangasio alla piastra 235

Salsa teriyaki, sesamo



236 Salmone alla piastra ●

Salsa teriyaki, sesamo



FRITTO

Tempura mista 239



Yasai tempura 241



242 Pollo impanato



SECONDI



SECONDI



243

Pollo mandorle

Pollo, verdure, mandorle



Pollo bambu funghi

244



245

Pollo piccante

Pollo, peperoni,
salsa piccante

SECONDI



246 Pollo al limone



247 Pollo agrodolce



Manzo con patate 248



SECONDI



249

Manzo con verdure



Manzo piccante

250



251

Gamberi limone



SECONDI



Gamberi agrodolce 252



Gamberi piccante 253



254 Gamberi verdure



SECONDI



255

Gamberi sale pepe



Gamberi bambu funghi

256



DOLCE



DOLCE



D.1 Marengo

Meringa fracita con crema al gusto vaniglia.
€5,00

Mousse yogurt e frutti di bosco D.2

Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes.
€5,00



D.3 Souffle al cioccolato

Souffle con cuore di cioccolato liquido.
€5,00

Souffle' al pistacchio D.4

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.
€5,00



DOLCE

Crocante all'amarena D.5

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellate. €6,00



D.6 Tartufo cheesecake

Tartufo con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lampioni, ricoperto da un crocante crumble di pasta frolla al burro. €6,00

Coppa mousse chantilly e caffè D.7

Gelato semifreddo al caffè e chantilly con salsa al cioccolato. €5,00



D.8 Coppa crema catalana

Crema ricoperta di zucchero caramellato. €5,00

DOLCE



D.9 Coppa tiramisù

Pan di spagna imbevuto al caffè con gelato semifreddo al caffè e zabaione. €5,00

Coppa al limone di sorrento igp D.10

Pan di spagna con inzuppatura al succo di limone di sorrento igp, crema al gusto vaniglia con salsa al limone, decorata con granella di pistacchio. €5,00



D.11 Choco soft vegan

vegano composto da un morbido pan di spagna inzuppato al caffè e da una crema profumata alla vaniglia con gocce di cioccolato fondente, decorato con polvere di cacao e gocce di cioccolato fondente. €6,00



Cocco ripieno D.12

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco. €6,00



DOLCE

Mochi **D.13**

tradizione giapponese composto da una morbida copertura di pasta di riso, ripieno di un cremoso gelato in diversi gusti: cocco, pistacchio, mango, cioccolato e the verde. €6,00 (2 PZ)



D.14 Hip pop

Gelato alla fragola.
€5,00



Twitty **D.15**

Gelato al fiordilatte.
€5,00



D.16 Pan dan

Gelato al gusto vaniglia.
€5,00

DOLCE



D.17 Cip ciok

Gelato al cioccolato.
€5,00

Pirata D.18

Gelato al cioccolato.
€5,00



D.19 Rabbit

Gelato al fiordilatte.
€5,00

Principessa D.20

Gelato alla fragola.
€5,00



DOLCE

Coppa tre cioccolati D.21

Coppa con creme ai tre cioccolati.
€6,00



D.22 Semifreddo al torroncino

Gelato semifreddo al torroncino
decorato con granella di nocciole
pralinate.
€6,00

CAFFE

CAFFE ESPRESSO	€1,50
CAFFE MACCHIATO	€1,50
CAFFE AMERICANO	€2,00
CAFFE DOPPIO	€3,00
CAFFFE CORRETTO	€2,00
CAFFE DECAFFEINATO	€1,70
CAFFE DEK MACCHIATO	€17,00
CAFFE D'ORZO	€1,70
CAFFE GINSENG	€2,00
CAPPUCCINO	€2,00

LIQUORI

Branca Menta	€3,50
Fernet Branca	€3,50
Averna Amaro	€3,50
Jägermeister	€3,50
Unicum	€3,50
Vecchio Amaro del Capo	€3,50
Amaro Montenegro	€3,50
Amaro Lucano	€3,50
AMARO RAMAZZOTTI	€3,50
AMARO BRAULIO	€3,50
Amaro San Simone	€3,50
Vecchia Romagna	€3,50
Whisky Johnnie Walker Red Label	€3,50
Grappa Bianca	€3,50
Grappa Barricata	€3,50
Sambuca	€3,50
Limoncello	€3,50
Liquirizia	€3,50
Baileys	€3,50
Liquore di Ginseng	€3,50
Grappa di Riso	€3,50
Grappa di rose	€3,50
Disaronno	€3,50
Genepy	€3,50
LIQUORE PRUGNA	€3,50
Gin London	€3,50
MIRTO ZEDA PIRAS	€3,50