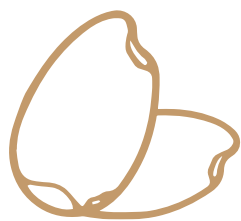




Menu pranzo

(Giorni Feriali)

 **DUO RICE
SUSHI**



DUO RICE SUSHI

Scegli se cenare con il **Menu alla carta**

Oppure con la formula **All You Can Eat**

Per il Menu alla carta: € 2 per il coperto, € 5 per il extra.

Formula All You Can Eat

16.90 €

A cena tutti i giorni
dolce e bevande escluse

Pranzo bambino coperto 9.90 €

Bambini

I Bambini Con Altezza Inferiori
Al 130cm Pagano A Metà

NON SPRECARRE IL CIBO !!!

Eventuale Cibo Avanzato Dovrà
Essere Pagato Al Prezzo Di Listino E Potrà Essere Asportato

ristorazione all you can eat,
nata da giovani imprenditori con decennale esperienza nel campo della ristorazione.
I piatti proposti sono i classici della ristorazione orientale ma serviti prestando ,
attenzione anche alla presentazione oltre che alla qualità delle materie prime,
consegnate quotidianamente da fornitori locali.

DO NOT WASTE FOOD !!!

Any Leftover Food Must Be Paid At List Price And Can Be Removed

Il Ristorante Non Accetta Bevande O Bibite Portate Personalmente.

In Casi Particolari Rivolgersi Al Responsabile Del Locale, Verrà Aggiunta Una Somma Al Riguardo.

Grazie Per La Comprensione

L'obiettivo è dimostrare che anche nella formula "all you can eat" è possibile
mangiare di qualità e vivere una piacevole esperienza gastronomica.

Allergeni

Informativa allergeni-reg.Ce 1169/2011 i clienti con allergie o intolleranze elencate nell'allegato 11 del reg.Ce 1169/2011, sono pregati di contattare il preposto dell'azienda ai fini di ricevere l'esatta comunicazione in merito agli ingredienti dei piatti somministrati dal nostro ristorante.

D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006

Allergeni presenti



1. Glutine



2. Sesamo e derivati



3. Frutta a guscio e derivati



4. Crostacei e derivati



5. Uova e derivati



6. Soia e derivati



7. Molluschi e derivati



8. Pesce e derivati



9. Senape e derivati



10. Latte e derivati



11. Sedano e derivati



12. Arachidi e derivati



13. Anidride solforosa e solfiti



14. Lupino e derivati



Gluten free



Lattasio free



Vegetariano



Vegano



Crudo



Cotto



Piccante



Surgelati

Prodotti surgelati

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti,utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004

per motivi stagionali alcuni cibi potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione delle normative sanitarie, contrassegnati col "".*

Antipasti

001. Involtini primavera 1pz

Involtini di pasta sfoglia con verdure.

002. Wonton fritti

Fagottini fritti ripieni con carne di maiale.

003. Salmon salad

Lattuga iceberg con salmone, sesamo avocado e salsa sesamo.

004. Goma wakame

Insalata di alghe leggermente piccante con sesamo.

005. Edamame

Baccelli di soia.

006. Nuvole di drago

Chips croccanti di tapioca e frutti di mare.

011. Yasai salad

Insalata iceberg, pomodorini, avocado con salsa sesamo.

 Wasabi Fresco Extra pagamento €1.50

Dimsum

015. Bao fritto 1pz

Pane orientale fritto con il latte condensato.

017. Ravioli di carne 3pz

Ravioli con carne e verdure al vapore.

019. Gyoza alla griglia 3pz

Ravioli grigliati con ripieno di erba cipollina e maiale.

023. Shaomai 2pz

Ravioli di gamberi, carne di maiale, carote e piselli.

24. Baozi di maiale 1pz

I baozi sono deliziosi panini al vapore, tipici della cucina cinese, ripieni di carne di maiale e verdure.

Zuppe

027. Zuppa di miso

Zuppa tradizionale a base di dashi e pasta di miso.

028. Zuppa pechinese

Zuppa agropiccante di verdure con tofu, uova, bambù e pollo.

Tartare

-1 porzione a testa-

033. Carpaccio sake'

salmone e salsa ponzu e wasabi e katayif amaranto

043. Tartare sake

[1 porzione a scelta tra i piatti di questa categoria per ogni persona]

Salmone e avocado condito con la nostra salsa ponzu e tobiko.

Sashimi

053. Sashimi sake

Salmone

Chirashi & poke

060. Chirashi salmone 🐟🥑

Fette di salmone su letto di riso, avocado e sesamo.

061. Cake black miura 🐟🥑🥥🌾🍣

iso venere guarnito con philadelphia, salmone grigliato, mandorle e salsa teriyaki.

062. Cake spicy salmon 🍣🐟🥑🌾🌶️

Riso guarnito con spicy salmon, avocado, kataief e salsa teriyaki.

Sushi & sashimi misto

065. Box S 18pz 🍣🐟🥑

Sushi misto 18pz.

Nigiri

83. Nigiri sake 2pz 🐟

Bocconcini di riso guarnito con salmone.

84. Nigiri tuna 2pz 🐟

Bocconcini di riso guarnito con tonno

85. Nigiri suzuki 2pz 🐟

Bocconcini di riso guarnito con branzino

87. Nigiri ebi 2pz 🍤

Bocconcini di riso guarnito con gambero cotto.

91. Nigiri sake flambe 2pz 🌾🐟🥑🍷

Bocconcini di riso con salmone scottato guarnito con salsa maionese e teriyaki.

94. Nigiri suzuki flambe 2pz 🐟

Bocconcini di riso con branzino flambe e salsa teriyaki

98. Nigiri phila 2pz 🐟🥥🥑

Bocconcini di riso guarnito con salmone, philadelphia e teriyaki

Gunkan Gio'

112. Gio' kani 1pz 🍣🐟

Pallina di riso avvolto da zucchine guarnito con tartar gambero cotto e surimi.

114. Gio' phila 1pz 🍣🥛

Pallina di riso avvolto da salmone guarnito con philadelphia e salsa teriyaki.

116. Gio sake 1pz 🍣🍷

Pallina di riso avvolto da salmone guarnito con tartar salmone.

121. Gio snow 1pz 🍣🥛🥄

Pallina di riso guarnito con philadelphia, teriyaki e katayif.

122. Gio black 1pz 🍷🥄🍷

Pallina di riso venere nero guarnito con zafferano, pistacchio e teriyaki.

Temaki

127. Temaki ebiten 🍣🐟

Cono di riso avvolto con alga nori farcito con gamberoni fritto, insalata e salsa teriyaki.

128. Temaki sake avocado 🍣🐟

Cono di riso avvolto con alga nori farcito con salmone e avocado.

132. Temaki tuna avocado 🍣🐟🥑

Cono di riso avvolto con alga nori farcito con tonno e avocado.

Hosomaki

135. Hosomaki mango 6pz

Rotolini di riso avvolto con alga nori farciti con mango.

136. Hosomaki ebi 6pz

Rotolini di riso avvolto con alga nori farciti con gambero cotto.

137. Hosomaki sake 6pz

Rotolini di riso avvolti con alga nori farciti con salmone.

138. Hosomaki tuna 6pz

Rotolini di riso avvolto con alga nori farciti con tonno.

Roll fritti & futomaki

141. Futomaki fritto 5pz

Rotoli grandi di riso avvolto con alga nori fritti, farciti con surimi, salmone, tobiko, philadelphia e avocado, guarniti con salsa teriyaki.

143. Hosomaki fritto phila 6pz

Rotolini di riso avvolto con alga nori fritti, farciti con salmone grigliato, guarniti con philadelphia e salsa teriyaki.

145. Hosomaki nido fritto 6pz

Rotolini di riso avvolto con alga nori fritti farciti con avocado, guarniti con tartar di salmone, kadayif e salsa teriyaki.

Uramaki classici

150. California maki 4pz 🌾🍣🥑

Roll di riso farcito con surimi, cetrioli e avocado guarniti con sesamo e onion fritti.

151. Ebiten maki 4pz 🍣🍤🥑🥒

Roll di riso farcito con gamberi fritti maionese con kataifi salsa teriyaki.

152. Miura maki 4pz 🐟🍣🥑🥒

Roll di riso farcito con salmone grigliati e philadelphia, guarniti con sesamo e salsa teriyaki.

153. Rucola maki 4pz 🥒🥑🌿

Roll di riso farcito con rucola, philadelphia e sesamo.

154. Sake avocado 4pz 🐟🥑

Roll di riso farcito con salmone, avocado e sesamo.

155. Spicy sake 4pz 🐟🥑🌶️

Roll di riso farcito con tartar di salmone spicy e sesamo.

156. Spicy tuna 4pz 🐟🥑🌶️

Roll di riso farcito con tartar di tonno spicy e sesamo.

157. Tuna avocado 4pz 🐟🥑

Roll di riso farcito con tonno, avocado e sesamo.

Uramaki speciali

163. Black ebiten 4pz 🌾🍣🍤🥑🥒

Roll di riso venere farcito con maionese gamberoni fritti, kataif e salsa teriyaki

166. Black sake 4pz 🐟🥑

Roll di riso venere farcito con salmone, avocado guarnito con sesamo.

169. Dragon roll 4pz 🌾🍣🥑🥒🍣

Roll di riso farcito con gamberoni fritti con maionese guarniti con avocado e salsa teriyaki.

Uramaki speciali

172. Green roll 4pz

Roll di riso farcito con salmone, philadelphia, rucola guarniti con avocado e salsa rucola.

175. Rainbow roll 4pz

Roll di riso farcito con salmone, avocado guarniti con pesce misto.

179. Spicy california roll 4pz

Roll di riso farcito con tartar di surimi e gamberi cotto, mayo spicy guarniti con tartar di salmone spicy.

181. Tataki roll 4pz

Roll di riso farcito con salmone, avocado, sesamo guarniti con salmone scottato, salsa teriyaki e tokibo.

182. Tiger roll 4pz

Roll di riso farcito con gamberoni fritti, con mayonese e sesamo guarniti con salsa mayo spicy e teriyaki

184. Zafferano roll 4pz

Roll di riso avvolto con alga nori farcito con salmone avocado guarniti con salsa zafferano e pistacchio.

Special Vegetariani

190. Black vegetariano 4pz

Roll di riso avvolto con alga nori farcito con avocado, cetrioli, insalata e sesamo.

191. Hoso avocado 6pz

Rotollini di riso ripieni di avocado

193. Temaki soy vegetal 4pz

Cono di riso avvolto con soy farcito con insalata, cetrioli e salsa mayo.

194. Vegetariano maki 4pz

Roll di riso avvolto con alghie nori farciti avocado, cetrioli, insalata e sesamo.

Frittture

200. Cotoletta di pollo 🍗

Petto di pollo, impanate e fritte.

205. Tempura ebi 🍤🍗

Frittura di gamberoni in pastella.

206. Tempura mix 🍤🥬

Frittura mista di gamberoni e verdure in pastella.

207. Patatine Fritte 🍟

Primi

210. CHAO FAN 🍚🍗🍤🥬

Riso saltato con pollo, gamberi, piselli, uova e salsa soia.

211. Riso bianco 🍚

Riso bianco con sesamo.

212. Riso cantonese 🍚🍤

Riso saltato con piselli, prosciutto cotto ed uova.

213. Riso yasai 🍚

Riso saltato con verdure ed uova.

214. Riso saltato con salmone 🍚🐟

Riso saltato con salmone, uova e verdure.

215. Spaghetti di soia vegetariani 🍝

Spaghetti di soia con germogli di soia e verdure.

216. Spaghetti di soia piccanti 🍝🌶️

Spaghetti di soia saltati con carne e peperoni.

Primi

217. Spaghetti di soia ebi 🍜🍳

Spaghetti di soia saltati con gamberi e verdure.

218. Spaghetti di riso yasai 🍳

Spaghetti di riso saltati con verdure ed uova.

219. Spaghetti di riso ebi 🍜🍳

Spaghetti di riso saltati con gamberi e verdure.

220. Gnocchi di riso

Gnocchi di riso saltati con verdure.

221. Udon ebi 🍜🍳🍳

Spaghetti di farina saltati con gamberi, verdure ed uova.

222. Udon yasai 🍳🍳

Spaghetti di farina saltati con verdure ed uova.

223. Soba ebi 🍜🍳

Spaghetti di grano saltati con gamberi e verdure.

224. Ramen in Brodo 🍜🍳🍳

Spaghetti tipici Giapponesi in zuppa di miso con verdure miste e manzo.

225. Ramen Saltati con Verdure 🍳

Spaghetti tipici Giapponesi saltati con verdure , germogli di soia e uova.

Secondi

230. Verdure miste

Verdure miste di stagione saltati.

231. Funghi e bambu

Funghi e bambù saltati con salsa.

234. Pollo alle mandorle

Pollo saltati con mandorle.

235. Pollo agropiccante

Pollo saltati con verdure e salsa agropiccante.

236. Pollo al limone

Pollo saltati con salsa al limone.

239. Gamberetti sale e pepe

Gamberetti saltati con sale e pepe.

241. Gamberi al limone

Gamberetti saltati con salsa al limone.

Teppanyaki

251. Spiedini ebi

Spiedini di gamberetti grigliati con sesamo e teriyaki.

252. Sake yaki

Salmone grigliati con sesamo e teriyaki.

254. Yaki tori

Bocconcini di pollo grigliati con sesamo e teriyaki.

Dessert

- New Dessert -

Coppa catalana in coccio 🌾🍌🥛🍪🌰* € 7.00
Panna, acqua, zucchero, uovo, glucosio, semi di girasole, latte, frumento frutta a guscio e soia.

Souffe al pistacchio 🍌🍌🍌🍌🍌🍌 € 7.00
Cioccolato bianco pistacchio torrone latte lecitina di soia nocciole mandorle fecole di patate pan di spagna uovo burro farina di frumento arance glucosio vaniglia pistacchio olio di girasole orzo fecola di patate arachidi senape.

Mango e passion fruit 🍌🍌🍌🍌🍌🍌 € 7.00
Panna zucchero mango E1442 farina di riso latte burro uova farina di mais cioccolato fondente lecitina di soia vaniglia E420 E483 E340 E322 arachidi frutta a guscio

Tiramisu con savoiardi 🍌🍌🍌🍌🍌🍌 € 7.00
Farina, biscotti savoiardi, uova, latte, zucchero, caffè, mascarpone, panna, glucosio, cocco, frutta a guscio, senape, soia

Arachidi e caramello 🌾🍌🍌🍌🍌 € 7.00
Pan di spagna crema di cioccolato crema di arachidi caramello cioccolato al latte panna uovo burro lecitina di soia arachidi farina di frumento burro di cacao rum arachidi tostate vaniglia

Dolce sinfonia 🌾🍌🍌🍌🍌 € 7.00
nocciola cioccolato al latte cacao lecitina di soia vaniglia pan di spagna uovo albume lievito orzo arachidi senape

Dolce sfera 🌾🍌🍌🍌🍌 € 7.00
Pan di spagna crumble al cacao musse nocciola caffè glassa cioccolato panna zucchero farina di riso burro farina di mandorle lecitina di soia pistacchio uova farina di mais amido di patata destrosio E466 E415 E330

Eclissi 🌾🍌🍌🍌🍌 € 7.00
Musse al cocco (panna polpo di cocco mascarpone zucchero albume liquore al cocco) crema cioccolato, soia farina di frumento fecola di patate latte nocciole latte curcumina uovo senape.

Sinfonia al pistacchio 🌾🍌🍌🍌🍌 € 7.00
Pan di spagna alle mandorle profumato all'arancia, mousse al torrone e cuore cremoso di pistacchio, tutto ricoperto da glassa al pistacchio con granella di torrone.

Cheesecake 🌾🍌🍌🍌🍌 € 7.00
Crumble biscotto, burro crema al formaggio, uova salsa frutti di bosco farina di grano lamponi mascarpone, frutta a guscio

Pistacchio e lampone 🍌🍌🍌🍌🍌 € 7.00
Crumble di mandorle musse al pistacchio gelee lampone panna zucchero farina di riso burro farina di mandorle lecitina di soia pistacchio uova farina di mais amido di patata destrosio E466 E415 E330

Choconut 🌾🍌🍌🍌🍌 € 7.00
Zucchero panna cacao lecitina di soia vaniglia uova nocciola burro amido di mais farina di riso rum, arachidi frutta a guscio

Dessert

- New Dessert -

Cocco e cioccolato

€ 7.00

Ricotta, latte, panna, cioccolato, crema di nocciole, olio di girasole, cacao, lecitina di soia, cocco, olio di palma, farina di riso, burro, uova, farina di mais.

Tris cioccolato

€ 7.00

Base di biscotto con mousse di cioccolato fondente, al latte e bianco

- Gelati & Semifreddi -

Sorbetto al limone

€ 5.00

Succo di limone, zucchero, latte, olio di cocco, semi di carruba, aromi naturali, acido citrico e frutta a guscio.

Cocco ripieno

€ 7.00

Cocco latte zucchero

Panda vaniglia

€ 7.00

Gelato gusto vaniglia latte zucchero cocco glucosio lattosio

Cik ciok cioccolato

€ 7.00

Cioccolato, latte, glucosio, fruttosio, cocco, zucchero, cacao, lattosio

Rabbit fior di latte

€ 7.00

Gelato alla panna latte zucchero burro panna glucosio lattosio E410 aromi

Goloso al mango

€ 7.00

Pan di Spagna con semifreddo di panna al gusto mango, decorazione con glassa al maracuja e cubetti di mango semicanditi.

Limone ripieno

€ 7.00

Sorbetto al limone zucchero glucosio E410 E412

- Mochi -

Ice cream mochi gusto classic 3pz

€ 7.00

se non si specifica i gusti verra' dato seconda disponibilita' dei gusti

Latte zucchero farina di riso panna amido di tapioca gomma di guar semi di carruba soia purea di mango crema di pistacchio purea di lampone cocco limone nocciola vaniglia cioccolato the verde caffè passion fruit caramello fragola

Ice cream mochi gusto frutta 3pz

€ 7.00

se non si specifica i gusti verra' dato seconda disponibilita' dei gusti

3PZ a Latte zucchero farina di riso panna amido di tapioca gomma di guar semi di carruba soia purea di mango crema di pistacchio purea di lampone cocco nocciola vaniglia cioccolato the verde caffè passion fruit caramello fragola

Bevande

- Lattine & bottiglie -

Coca cola	33 cl	€ 4.00
Coca cola zero	33 cl	€ 4.00
Fanta	33 cl	€ 4.00
Sprite	33 cl	€ 4.00
Te alla pesca	25 cl	€ 3.50
Te al limone	25 cl	€ 3.50
Acqua naturale	75 cl	€ 3.00
Acqua frizzante	75 cl	€ 3.00

- Birre/Sake -

Tsingtao	66 cl	€ 5.50
-----------------	--------------	---------------

Birra cinese più conosciuta, colore biondo e molto chiaro.

Asahi	50 cl	€ 5.50
--------------	--------------	---------------

Birra più venduta in Giappone, colore giallo chiaro ed aroma leggermente fruttato con retrogusto molto fresco.

Kirin	50 cl	€ 5.50
--------------	--------------	---------------

Terzo marchio più venduto delle birre giapponesi, molto delicata, ha un gusto puro e morbido.

Sapporo	50 cl	€ 5.50
----------------	--------------	---------------

Birra giapponese a bassissima fermentazione, ha un sapore leggermente amarognolo ed un aroma di cereali e mandorle.

Ichnusa non filtrata	50 cl	€ 5.50
-----------------------------	--------------	---------------

Bassa fermentazione 100% malto d'orzo alc, 5%.

Sake junmai tokusen	720 ml	€ 18.00
----------------------------	---------------	----------------

Il birrifico di sake Hakutsuru lo definisce il più eccellente sake Junmai e non potremmo essere più d'accordo... per il prezzo, semplicemente non puoi battere questo Junmai.

È pulito, equilibrato e una birra semplice. Questo sake ha anche la fortuna di poter essere gustato a tutte le temperature, compreso CALDO, per quelle fredde giornate invernali che hanno bisogno di un po' di entusiasmo. La miscela equilibrata si adatta a quasi tutti i piatti. Se servito caldo, ha una buona affinità con piatti dal sapore salato o al gusto di salsa di soia e piatti corposi.

Tempura (con sale o intinta in salsa), Sukiyaki, piatti a base di tofu e piatti in pentola (ad esempio Shabu-shabu). Alc. 15% vol.

- Birre/Sake -

Sake junmai ginjo **720 ml** **€ 20.00**

Hakutsuru Tokusen Junmai Ginjo e' un sake raffinato e leggermente aromatico ottenuto da varietà di riso. Abbinamento ideale: da gustare con salse saporite, sushi, e piatti di carni rosse. Servire freddo o a temperatura ambiente. Prodotto in Giappone. Alc. 14.5% vol.

Sake sayuri nigori **30 cl** **€ 10.00**

Sayuri significapiccolo giglioin giapponese ed è il nome che diamo a questo sake morbido, ricco e floreale. Come sake nigori non è filtrato e quindi ha un aspetto liscio e lattiginoso e una sensazione in bocca. Ha un carattere molto rilassato, pulito e semplice con un aroma rinfrescante e una leggera dolcezza naturale. Sentori di uva bianca ed elementi di fiori di ciliegio. Alc. 12.5% vol.

Sake yamada nishiki **720 ml** **€ 20.00**

Questo sake tokubetsu junmai (che significa puro vino di riso speciale) viene prodotto utilizzando esclusivamente riso Yamada Nishiki, il quale è noto per essere utilizzato nella produzione dei migliori sake, e koji di riso giapponese. Questo sake ha un aroma floreale, un gusto rotondo e un retrogusto rinfrescante. Da servire appena freddo o a temperatura ambiente e da abbinare a piatti ricco di umami. Alc. 12.5% vol.

Sake draft nama **720 ml** **€ 30.00**

Fruttato ma secco nel classico stile giapponese. Aromi di riso dolce, noci e pera appena matura, con melone verde, cocco giovane e crema leggera al palato. Vibrante, leggero, fresco e morbido. Alc. 14.5% vol.

Sake yuzushu **720 ml** **€ 30.00**

Aroma di limone e pompelmo con una nota di fondo legnosa e pulita. Il fruttato agrodolce degli agrumi risveglia il tuo palato e, mentre si deposita, emergono note erbacee, menta e un pizzico di basilico, per un finale deliziosamente vivace. Alc. 10.5% vol.

Sake draft nama **30 cl** **€ 12.00**

Fruttato ma asciutto nel classico stile giapponese. Aromi di riso dolce, noci e pera appena matura, con melone verde, cocco giovane e crema leggera al palato. Vibrante, leggero, fresco e morbido.

Sake yamada nishiki **30 cl** **€ 10.00**

questo sake viene prodotto utilizzando il 100% di riso Yamada Nishiki della prefettura di Hyogo. È risaputo che in Giappone non esiste alcuna prefettura diversa da Hyogo dove il riso Yamada Nishiki viene coltivato e raccolto al meglio.

Sake sayuri nigori **€ 20.00**

Sayuri significapiccolo giglioin giapponese ed è il nome che diamo a questo sake morbido, ricco e floreale. Come sake nigori non è filtrato e quindi ha un aspetto liscio e lattiginoso e una sensazione in bocca. Ha un carattere molto rilassato, pulito e semplice con un aroma rinfrescante e una leggera dolcezza naturale. Sentori di uva bianca ed elementi di fiori di ciliegio. Alc. 12.5% vol.

- Infuso di tè caldo -

Te al gelsomino	€ 5.00
Sapore delicato e profumati naturalmente ai fiori di gelsomino.	
Te verde giapponese	€ 5.00

- Caffetteria -

Caffè espresso	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 2.00
Caffè corretto	€ 2.50
Caffè d orzo	€ 2.00
Caffè ginseng	€ 2.00

- Amari & digestivi -

Grappa bianca	€ 4.00
Whisky	€ 5.00
Grappa di prugna	€ 4.00
Grappa di bambu	€ 4.00
Grappa di rose	€ 4.00
Grappa di ginseng	€ 4.00
Sake small	€ 4.00
Sake xl	€ 8.00
Amaro del capo	€ 4.00
Digestivo	€ 4.00
Limoncello	€ 4.00

- Amari & digestivi -

Grappa gialla	€ 4.00
Meloncello	€ 4.00
Amaro lucano	€ 4.00
Amaro averna	€ 4.00
Amaro unicum	€ 4.00
Amaro braulio	€ 4.00
Amaro fernet	€ 4.00
Amaro branca menta	€ 8.00
Amaro montenegro	€ 4.00