



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

20.90 €

A cena tutti i giorni dolce e bevande escluse

Pranzo bambino coperto 10.90 €

Bambini

I Bambini Con Altezza Inferiori Al 130cm Pagano A Metã

NON SPRECARE 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.



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'azieda 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



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 2pz 🛊 🗓

Involtini di pasta sfoglia con verdure.

002. Wanton fritti 🛊 🗓 🔌

Fagottini fritti ripieni con carne di maiale.

003. Salmon salad ♥ 🖟 🖋 💖 🛊

Lattuga iceberg con salmone, sesamo avocado e salsa sesamo.

004. Goma wakame \$ \(\mathcal{O} \exists \)

Insalata di alghe leggermente piccante con sesamo.

005. Edamame 🔌

Baccelli di soia.

006. Nuvole di drago 🎘

Chips croccanti di tapioca e frutti di mare.

007. Tataki salmone 🔾 🌡 🕜

Salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki.

008. Takoyaki 🛊 🖒 😂 🤌 🖫 🖟

Polpette giapponesi in pastella di polipo condito con fiocchi di tonnetto affumicati e salsa mayo.

011. Yasai salad 🛊 🗸 🤌

Insalata iceberg, pomodorini, avocado con salsa sesamo.

✓ Wasabi Fresco Extra pagamento €1.50



015. Bao fritto 1pz \$ [

Pane orientale fritto con il latte condensato.

017. Ravioli di carne 3pz \$ 3 \$

Ravioli con carne e verdure al vapore.

019. Gyoza alla griglia 3pz \$ \$ \$

Ravioli grigliati con ripieno di erba cipollina e maiale.

020. Dimsum di pollo 3pz 🛊 🛭

Ravioli di pasta sfoglia di zafferano cristallo ripieni di pollo con verdura.

021. Dimsum di verdure mix 3pz 🛊

Ravioli di pasta sfoglia cristallo ripieni di cavolo,funghi,carote,mais,zucchine,succo di spinaci.

023. Shaomai 2pz 🛊 🎉 😂 👂 🖤 🕞

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

025. Bao di manzo 🛊 🖒 😂 🔊 🗪

Fagottino al vapore con manzo cipollotti carote salsa teriyaki.

24. Baozi di maiale 2pz 🛊 🎎 😂 💟 🖤 🤌

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.

029. Zuppa asparagi e surimi 🚜 🕜 😂 🤌

Zuppa di granchio ed asparagi.

Carpacci

032. Carpaccio mix \$ \infty \bar{1} \mathcal{1} \alpha \alpha

Pesce misto accompagnati con salsa ponzu di wasabi e amaranto.

033. Carpaccio sake' <a> ♠ ♥ ♦ ♦ ♦

Salmone accompagnati dalla nostra salsa ponzu di wasabi e amaranto.



-1 porzione a testa-

043. Tartare sake () 💢 🤌 () 🕏

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

Salmone spicy condito con salsa ponzu di wasabi guarnito con mandorle.

045. Tartare spicy tuna ♠ ♦ ♦ [1 porzione a scelta tra i piatti di questa categoria per ogni persona]

Tonno spicy condito con la nostra salsa ponzu di wasabi guarnito di kataifi.

Sashimi

051. Sashimi mix

Salmone, tonno, branzino

053. Sashimi sake 💢

Salmone

Chirashi & poke

059. Chirashi misto

Fette di pesce misto su letto di riso, avocado e sesamo.

060. Chirashi salmone (XIV)

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

061. Cake black miura <a> ♠ ↑ ♠ ♦ ♠

riso 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



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.

86. Nigiri hamachi 2pz 🔾

Bocconcini di riso guarnito con ricciola.

87. Nigiri ebi 2pz 💸

Bocconcini di riso guarnito con gambero cotto.

88. Nigiri tako 2pz

Bocconcini di riso guarnito con polpo.

91. Nigiri sake flambe 2pz 🛊 🔾 🛭 🕐



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

92. Nigiri sake evergreen 2pz \$\iii \alpha \big| 0



Bocconcini di riso guarnito con salmone scottato, katayif e salsa teriyaki.

94. Nigiri suzuki flambe 💢



Bocconcini di riso guarnito con branzino scottato, philadelphia, zafferano, pistacchio e salsa teriyaki.

95. Nigiri zafferano 🔾 🗋 🔌



Bocconcini di riso guarnito con salmone scottato, phiadelphia, zafferano 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.

117. Gio sake flambe 1pz 🔾 🛊 💟 🜔

.Pallina di riso avvolto da salmone guarnito con tartar salmone scottato e salsa ponzu.

118. Gio tuna 1pz 🔾 🥒

Pallina di riso avvolto da tonno guarnito con tartar tonno.

119. Gio tuna flambe 1pz 🔾 🤌 💟 🔘

Pallina di riso avvolto da tonno guarnito con tartar tonno scottato e salsa ponzu.

120. Gio' zafferano 1pz 🗘 🗓 🕖

Pallina di riso avvolto da salmone guarnito con salsa zafferano e pistacchio.

121. Gio snow 1pz \$ 1 &

Pallina di riso guarnito con philadelphia, teriyaki e katayif.

122. Gio black 1pz 🛭 🚯 🔌

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



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.

129. Temaki soy ebiten 🎨

Cono di riso avvolto con foglio di soia farcito con gamberoni fritti e salsa teriyaki.

130. Temaki spicy sake 🔾

Cono di riso avvolto con foglio di soia con tartar salmone spicy.

131. Temaki spicy tuna 🔾 🤌

Cono di riso avvolto con foglio di soia con tartar di tonno spicy.

132. Temaki tuna avocado 😂 🥅

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

Hosomaki

135. Hoso mango 6pz

Rotolini di riso avvolto con alga nori farciti con mango.

136. Hoso ebi 6pz 🎉

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

137. Hoso sake 6pz 💢

Rotolini di riso avvolti con alga nori farciti con salmone.

138. Hoso 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. Hoso fritto phila 6pz 🛊 🔾 🗓 🔊 🕞

Rotolini di riso avvolto con alga nori fritti, farcito con salmone grigliati, guardnitii con philadelphia e salsa teriyaki.

144. Hoso fritto strawberry 6pz \$♥↑

Rotolini di riso avvolto con alga nori fritti, farcito con salmone grigliati, guarniti con philadelphia, fragola e salsa teriyaki.

145. Hoso nido fritto 6pz 🛊 🕜 😂 🥒

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

146. Tramezzino 4pz 🛊 😂 🗋 🔌 🕞 🥒

Tramezzino di riso, ripieno con salmone, avocado, philadelphi con tempura farina salsa teriyaki.

Uramaki classici

150. California maki 4pz \$ 150.

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 ⇔♥⊘೨

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

158. Saffron tiger 4pz \$ 50 \$ 10 W

Roll di riso zafferano con alga nori, gambero fritto e philadelfia guarnito con salmone flambe salsa teriyaki e katayifi.

163. Black ebiten 4pz \$₺₺₽₩↑

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

164. Black miura 4pz 🔾 🗸

Roll di riso venere farcito con salmone grigliato philadelphia, guarnito con sesamo, tartar di salmone.

165. Black rucola 4pz 🕅

Roll di riso farcito con ruccola e philadelphia, guarnito con sesamo e salsa rucola.

166. Black sake 4pz 💢 🕅

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

167. Cheese roll 4pz () 😂 🗍 🔰 🤌

Roll di riso avvolto con alga nori farcito con salmone cetrioli guarniti con tartar di salmone, cheese scottato, salsa mayo spicy e teriyaki.

169. Dragon roll 4pz \$ 50 0 0 0 0

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

171. Flower roll \$ \$ \mathcal{C} \mathcal{O} \infty \mathcal{D} \mathcal{O}\$ [1 porzione a scelta tra i piatti di questa categoria per ogni persona]

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

172. Green roll 4pz CAMA

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

173. Mango roll 4pz 🛊 🎉 🖒 😂 🗋 🔌

Roll di riso farcito con gamberoni fritti con, maionese guarniti con mango, salsa mango philadelphia teriyaki e tempula farina.

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.

Uramaki speciali

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, maionese sesamo guarniti con salsa maio spicy e teriyaki.

184. Zafferano roll 4pz 🔾 🕼 🗓

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

185. Saffron sake phila 4pz 💢 🖺

4pz roll di riso zafferano con alga nori, salmone, avocado e philadelfia.

Fritture

200. Cotoletta di pollo \$

Petto di pollo, impanate e fritte.

201. Chele di granchio 💐 🛊

Frittura di chele di granchio impanate.

203. Ebi sticks 3pz 🙈 🛊

Involtino croccante di gambero fritto.

204. Fiori di zucca 🎎 🖒 🛊

Tempura di fiori di zucca e surimi, ripieni con gambero.

205. Tempura ebi 🗯 🛊

Frittura di gamberoni in pastella.

206. Tempura mix 🎎 🕏

Frittura mista di gamberoni e verdure in pastella.

207. Patatine Fritte

208. Gamberoni Mandorle 🕾 🚯 🗘 👄

Gamberoni fritto con mandorle.



210. CHAO FAN () & 55.

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.

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 vedure miste e manzo.

225. Ramen saltati con verdure

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

Secondi





Verdure miste di stagione saltati.

231. Funghi e bambu 🔊 🔊 👄



Funghi e bambù saltati con salsa.

232. Manzo con funghi e bambu 🔊 🔊 🗪

Manzo saltati con funghi e bambù.

234. Pollo alle mandorle (1) A 👄



Pollo saltati con mandorle.

235. Pollo agropiccante 🕞 🤌



Pollo saltati con verdure e salsa agropiccante.

236. Pollo al limone



Pollo saltati con salsa al limone.

237. Pollo sale e pepe

Filetto di pollo croccanti con sale e pepe.

238. Gamberetti thai 🔑 🕞 🥒



Gamberetti saltati con salsa tailandese.

239. Gamberetti sale e pepe 🔅 🕞



Gamberetti saltati con sale e pepe.

241. Gamberi al limone 🕾 🕞



Gamberetti saltati con salsa al limone.

Téppanyaki

250. Ebi yaki 🎉

Gamberoni grigliati con sesamo e teriyaki.

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.



- New Dessert -

Coppa catalana in coccio ♥ ♠ ♠ ↑ ♠ ↑ ♦ ↑ ♦ Panna, acqua, zucchero, uovo, glucosio, semi di girasole, latte, frumento frutta a guscio e soia.	€ 7.00
Souffe al pistacchio C & D D D D D D D D D D D D D D D D D D	€ 7.00
Mango e passion fruit ⊘ § Ū ጭ ⇔	€ 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 ♦ C & Ø D Ф	€ 7.00
nocciola cioccolato al latte cacao lecitina di soia vaniglia pan di spagna uovo albume lievito orzo arachidi senape	
Dolce sfera ♥ ○ ② ❷ Ū ⑩ ♀	€ 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 \$ C & D @ P &	€ 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 sena	pe.
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 \$ C & \$ 1 00 P	€ 7.00
Crumble biscotto, burro crema al formaggio, uova salsa frutti di bosco farina di grano lamponi mascarpone, frutta a guscio	
Pistacchio e lampone () ♦ f () ®	€ 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 futta a guscio	



- New Dessert -

Cocco e cioccolato () () () () () () () () () (€ 7.00		
Tris cioccolato ♦ ○ ۞ ① ♠ A Base di biscotto con mousse di cioccolato fondente, al latte e bianco	€ 7.00		
- Gelati&Semifreddi -			
Sorbetto al limone (i) (ii) Succo di limone, zucchero, latte, olio di cocco, semi di carruba, aromi naturali, acido citrico e frutta a	€ 5.00 a guscio.		
Cocco ripieno 🛊 🕜 🗓 🚯 🔌 Cocco latte zucchero	€ 7.00		
Panda vaniglia 🛊 🖒 🗓 🚳 👂 🖟 Gelato gusto vaniglia latte zucchero cocco glucosio lattosio	€ 7.00		
Cik ciok cioccolato ♦ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♠ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦	€ 7.00		
Rabbit fior di latte * 10 00 00 00 000 000 000 0000 0000 00	€ 7.00		
Goloso al mango 🕜 🔊 🗓 🛊 Pan di Spagna con semifreddo di panna al gusto mango, decorazione con	€ 7.00		
glassa al maracuja e cubei di mango semicanditi. Limone ripieno *	€ 7.00		
- Mochi -			
lce cream mochi gusto classic 3pz 🖟 🎉 🖟 🕼 🖟 🏵 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	€ 7.00		
Ice cream mochi gusto frutta 3pz & D & D & D & D & D & D & D & D & D &	€ 7.00		



- 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 piu conosciuta, colore biondo e molto chiaro.

Asahi 50 cl € 5.50

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

Kirin 50 cl € 5.50

Terzo marchio piu 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 birrificio di sake Hakutsuru lo definisce ilpiù eccellente sake Junmaie 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 Sapore delicato e profumati naturalmente ai fiori di gelsomino.	€ 5.00		
Te verde giapponese	€ 5.00		
- Caffetteria -			
Caffe espresso	€ 1.50		
Caffe decaffeinato	€ 2.00		
Caffe corretto	€ 2.50		
Caffe d orzo	€ 2.00		
Caffe 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