

Formula All You Can Eat

MENÙ PRANZO

15,90 €
(Lunedì a Venerdì)

17,90 €
(Sabato, Domenica, Festivi)

BEVANDE E DESSERT ESCLUSE

I piatti contrassegnati con il pallino rosso ●
sono ordinabili 1 porzione a persona

Bambini

I bambini fino a 130 cm pagano metà prezzo

Attenzioni

per evitare gli sprechi per piatti non consumati verranno
conteggiati una maggioranza day €5.00a €20.00per ogni piatti



piccante

















verdure

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder unverträglichkeiten, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d`intolerances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

 <p>CEREALI CON GLUTINE</p>	<p>Cereali contenenti glutine 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>FRUTTA CON GUSCIO</p>	<p>Frutta a guscio 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>CROSTACEI</p>	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	 <p>SEDANO</p>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>
 <p>UOVA</p>	<p>Uova e prodotti a base di uova</p>	 <p>SENAPE</p>	<p>Senape e prodotti a base di senape</p>
 <p>PESCI</p>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce 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>SESAMO</p>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</p>
 <p>ARACHIDI</p>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p>	 <p>SOLFITI</p>	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro 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>SOIA</p>	<p>Soia e prodotti a base di soia 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>LUPINI</p>	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p>
 <p>LATTE E LATTOSIO</p>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) latticello</p>	 <p>MOLLUSCHI</p>	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti che contengono ingredienti o altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.

Per garantire le norme igienico-sanitarie alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura. L'asterisco(*) in corrispondenza del piatto, indica che è un prodotto quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.

ANTIPASTI



001 | EDAMAME*

Fagioli giapponesi
Japanese beans

€3.00 



002 | INVOLTINI PRIMAVERA

Involtini di verdure con cavolo,
carota e cipolla
Vegetable rolls with cabbage,
carrot and onion

€3.00  



003 | GOMA WAKAME


Alghe in salsa di sesamo
Seaweed in sesame sauce

€6.00 



004 | NUVOLE DI GAMBERI

Shrimp chips
Shrimp chips

€3.00 



005 | EBI NO KARA AGE

Involtini di gamberi, maiale,
salsa agrodolce
Shrimp rolls, pork,
sweet and sour sauce

€5.00   


ANTIPASTI

007



TAKO SU

Polipo* con salsa di aceto giapponese e alghe
Octopus* with Japanese vinegar and seaweed

€6.00 

008



BUTA CHEESE FURAI

Rollata di carne suina fritta conripieno di formaggio
Fried pork roll with stuffed with cheese

€5.00   

009



KAISEN NO AMASUSOSUZUKE

Misto pesce in salsa agrodolce
Mixed fish in sweet and sour sauce

€6.00  

010



TAKO FRITTO

Polipo* fritto
Fried octopus

€6.00  

011



CHELE DI GRANCHIO FRITTO

Chele di granchio* fritto
Fried crab claws

€5.00  

INSALATA

013

WAFUSARADA

Insalata con salsa giapponese
Salad with Japanese sauce

€5.00  



015

INSALATA DI POLLO*

Insalata con pollo
salad with chicken

€6.00  



016

KAISEN SARADA

Insalata con misto pesce
Salad with mixed fish

€7.00   



TARTARE

017

SAKE AVOCADO

Salmon, avocado, sesame, salsa dello chef
Salmon, avocado, sesame, chef's sauce
(max 1 porzione)

€7.00    



019

TARTARE SAKE

Salmon e salsa dello chef
Salmon and chef's sauce
(max 1 porzione)

€8.00   



HOSOMAKI

Rotolo piccolo di riso (8 pezzi)



023

KANI MAKI*

Granchio*
Crab


€4.50  



024

SAKE MAKI

Salmone
Salmon

€5.00 



025

AVOCADO

Avocado
Avocado

€4.50 



026

EBITEN MAKI

Gamberi* fritti, salsa
teriyaki
Fried shrimp*, teriyaki
sauce


€6.00  



027

TEKKA MAKI

Tonno
Tuna fish

€6.00 



028

HOSO CETRIOLO

Sfoglia di soia verde
con cetriolo
Green soybean pastry
with cucumber

€4.50  

030 SAKE FRITTO

Hoso fritto con salmone,
philadelphia e teriyaki
Fried hoso with salmon,
philadelphia and teriyaki

€6.00     



031 HOSO FRITTO

Fritto con salmone, tartare di salmone,
pasta kataifi e salsa piccante
Fried with salmon, salmon tartare,
kataifi paste and spicy sauce

€8.00  



URAMAKI

Rotolo medio di riso (8 pezzi)

033 CALIFORNIA

Granchio*, avocado, maionese, sesamo
Crab, avocado, mayonnaise, sesame

€6.50    



034 SAKE TO AVOCADO

Salmone, avocado, sesamo
Salmon, avocado, sesame

€7.00  



035 SAKE SPICY

Salmone tritato, tobiko*, salsa piccante, sesamo
Minced salmon, tobiko, hot sauce, sesame

€8.00  



036 MAGURO SPICY

Tonno tritato, tobiko*, salsa piccante, sesamo
Minced tuna, tobiko, hot sauce, sesame

€6.50  



037 NIJI MAKI

Arcobaleno (misto pesce e avocado)
Arcobaleno (mised fish and avocado)

€8.50    



038 MAGURO TO AVOCADO

Tonno e avocado, sesamo
Tuna and avocado, sesame

€7.50  



URAMAKI

Rotolo medio di riso (8 pezzi)



039 FIRADERUFIA MAKI

Philadelphia con salmone e avocado
Philadelphia with salmon and avocado

€8.00   

040 EBITEN MAKI*

Gamberoni* fritti, maionese,
ketchup, sesamo
Fried prawns, mayonnaise,
ketchup, sesame

€8.50    



041 MIURA

Salmone grigliato, philadelphia,
insalata, cipolle fritto e salsa teriyaki
Grilled salmon, philadelphia, salad,
fried onions and teriyaki sauce

€8.00   



URAMAKI SPECIALE

Rotolo medio di riso (8 pezzi)



045 SETTE COLORI

Gamberi* fritti, avocado, salsa teriyaki,
patatine fritte con pesce misto all'esterno
Fried shrimp, avocado, teriyaki sauce,
french fries with mixed fish on the outside

€12.00       

049 URA CHICKEN ROLL

Pollo fritto, avocado, maionese, sesamo,
salsa piccante, cipolle fritte
Fried chicken, avocado, mayonnaise,
sesame, hot sauce, fried

€8.00     



060 SAKE AVO SAUDADE 4PZ (CARTA 8PEZZI)

Tartare di riso, tartare di salmone,
avocado con mandorle e salsa teriyaki
Rice tartare, salmon tartare, avocado
with almonds on top

€10.00  

BLACK URAMAKI

Rotolo medio con riso venere (8 pezzi)



062 URA CALIFORNIA SPECIALE

Tonno cotto, gamberi cotti, avocado, philadelphia, cipolla fritto
Tuna cooked, shrimp cooked, avocado, philadelphia, fried onion

€10.00



063 VENERE SAKE

Salmone fritto, avocado, philadelphia
Fried salmon, avocado, philadelphia

€8.50



064 URA BLACK EBITEN

Tempura di gamberi*, philadelphia, kataifi, salsa teriyaki
Shrimp tempura, philadelphia, kataifi, teriyaki sauce

€10.00



067 VENERE SAKE AVOCADO

Salmone, avocado, sesamo
Salmon, avocado, sesame

€8.50



068 URA MANDORLE

Tempura di gamberi*, philadelphia, avocado, mandorle
Shrimp tempura, philadelphia, avocado, almonds

€12.00



069 VENERE SAKE PLUS

Salmone, avocado, philadelphia, esternotartare di salmone, salsa piccante
Salmon, avocado, philadelphia, external salmon tartare, spicy sauce

€10.00




FUTOMAKI

Rotolo grande con alga all'esterno (6 pz)




071 SAKE TO AVOCADO

Salmone, avocado
Salmon, avocado

€6.00 

072 MAGUROTO AVOCADO

Tonno, avocado
Tuna, avocado

€7.00 



073 FUTOMAKI FRITTO

Maki fritti speciali, farina fritta,
salsa piccante teriyaki
Special fried maki, fried flour,
spicy teriyaki sauce

€8.50   



074 FUTOMAKI CALIFORNIA

Ggranchio gamberi cotti avocado
salda maionese
crab cooked prawns lawyer welds
mayonnaise

€8.50   



TEMAKI

Sushi a forma di cono (1 pezzo)

075

TEMAKI SPICY SAKE

Salmone, salsa
piccante, tobiko*
Salmon, spicy
sauce, tobiko

€4.00  



076

TEMAKI SPICY TUNA

Tonno, salsa piccante
Tuna, spicy sauce


€4.00  



077

TEMAKI SAKE

Salmone, avocado
Salmon, avocado

€3.00 



078

TEMAKI EBITEN

Gamberetti* fritti con
salsa teriyaki
Fried shrimp with
teriyaki sauce


€4.50    



079

TEMAKI MAGURO

Tonno, avocado
Tuna, avocado

€3.50 



080

TEMAKI CALIFORNIA

Granchio*, avocado,
maionese
Crab *, avocado,
mayonnaise

€3.00   



NIGHIRI SUSHI

Pallina di riso con pesce sopra (2 pezzi)

083

SAKE

Salmone
Salmon




€3.00 

084

MAGURO

Tonno
Tuna fish




€4.00 

085

SUZUKI

Branzino
Sea bass




€3.00 

086

EBI

Gamberi* cotti
Cooked shrimp



€4.00 

090

NIGHIRI MISTO 5pz

€10.00  



NIGHIRI SPECIALE

Pallina di riso con pesce sopra (2 pezzi)



091

NIGHIRI SALMONE SCOTTATO

Salmone scottato, philadelphia, salsa teriyaki
Seared salmon, philadelphia, kataifi e
salsateriyaki
(max 1 porzione)

€4.00   



094

NIGHIRI TONNO SCOTTATO

Tonno scottato, philadelphia, salsa teriyaki
Seared tuna, philadelphia, kataifi e teriyaki
(max 1 porzione)

€4.00   

GUNKAN SPECIALE

Pallina di riso con pesce sopra e alga all'esterno (2 pezzi)



097

SAKE

Base di riso con alga nori,
tartare di salmone

Rice base with nori seaweed,
Salmon Tartare

€3.50  



098

MAGURO

Base di riso con alga nori,
tartare di tonno

Rice base with nori seaweed,
tuna tartare

€4.50  



099

SPICY SAKE

Salmone esterno, tobiko*,
salsa piccante, salmone tritato
External salmon, tobiko*,
spicy sauce, chopped salmon
(max 1 porzione)

€5.00  



101

SPICY TUNA

Tonno esterno, tobiko*,
salsa piccante, tonno tritato
External tuna, tobiko*,
spicy sauce, chopped tuna
(max 1 porzione)

€5.50  

GUNKAN SPECIALE

Pallina di riso con pesce sopra e alga all'esterno (2 pezzi)



104 GUNKAN PHILADELPHIA

Salmone esterno, philadelphia
Salmon outside, philadelphia
(max 1 porzione)

€5.00  

CHIRASHI

Ciotola di riso acetato ricoperto con pesce crudo



108 CHIRASHI SAKE

Cofanetto di salmone con riso acetato, sesamo e salsa teriyaki
Salmon box with vinegared rice, sesame and teriyaki sauce
(max 1 porzione)

€10.00  

TRAMEZZINI 2PZ



192 TRAMEZZINO SAKE

Salmone, sesamo, philadelphia, avocado
Salmon, sesame, philadelphia, avocado

€5.00   

193 TRAMEZZINO MIURA

Salmone cotto, sesamo, philadelphia, salsa teriyaki
Cooked salmon, sesame, philadelphia, teriyaki sauce

€5.50   

SUSHI MORIAWASE



112 | **UME**
7 nighiri, 8 maki
7 nighiri, 8 maki

€20.00  

114 | **OSAKAFUNE**
5 nighiri, 6 sashimi, 8 hosomaki
5 nighiri, 6 sashimi, 8 hosomaki


€25.00  

SASHIMI

Fettine di pesce crudo (9pezzi carta)



115 | **SAKE**
Salmone
Salmon

€10.00 



120

SASHIMI MORIAWASE

Sashimi misto
Mixed sashimi
(max 1 porzione)

€14.00 

CARPACCIO

con salsa ponzu (6 pezzi)



122

SAKE CARPACCIO

Carpaccio di salmone
Salmon carpaccio
(max 1 porzione)

€9.00   

KUSHIYAKI

spiedini alla griglia con salsa giapponese



130

EBI NO KUSHIYAKI*

Spiedini di gamberi*
Shrimp skewers *

€5.00   

132

YAKITORI

Spiedini di coscia di pollo
Chicken leg skewers

€5.00  

DIMSUM



134

GYOZA*

Ravioli di carne di maiale alla griglia
Grilled pork dumpling

€3.50  

135

EBI GYOZA*

Ravioli di gamberi e maiale* alla griglia
Grilled shrimp and pork dumpling

€4.50  

DAISSARA

Primi di riso

138

RISO CANTONESE

Riso saltato con prosciutto,
piselli e uova
Sauteed rice with ham,
peas and eggs

€4.00  



139

YASAI NO YAKIMESHI

Riso saltato con verdure e uova
Sauteed rice with vegetables
and eggs

€4.00 



140

RISO AL CURRY

Riso al curry con verdure
e uova
Curry rice with vegetables
and egg


€4.00 



141

RISO BIANCO

Riso bianco al vapore
Steamed white rice

€2.50 



142

KAISEN NO YAKIMESHI

Riso saltato con misto pesce
verdure e uova
Sauteed rice with mixed fish,
vegetables and eggs

€5.00   



DAIISSARA

Primi di riso

190

RISO CHAOLAFAN

Riso saltato con pollo, gamberi*,
verdure e salsa di soia
Sauteed rice with chicken, shrimps,
vegetables and soy sauce

€5.00   



191

SAKE NO YAKIMESHI

Riso saltato con salmone,
verdure e uova
Sauteed rice with salmon,
vegetables and egg

€5.00  



DAIISSARA

Primi di pasta

143

YASAI NO YAKIUDON

Spaghetti udon saltati con
verdure e uova
Udon noodles sauteed with
vegetables and eggs

€5.50   



144

GYUNIKU TO YASAI NO YAKIUDON

Spaghetti udon saltati con manzo
e verdure uova
Udon noodles sauteed with beef
and vegetables eggs

€7.00   



DAISSARA

Primi di pasta



145 | **KAISEI NO YAKIUDON**
Spaghetti udon saltati con misto
pesce verdure uova
Udon noodles sauteed with
mixed fish vegetables eggs

€7.00     



146 | **YAKI SOBA**
Spaghetti di grano saraceno saltati
con verdure e gamberi*
Soba noodles sauteed with
vegetables and shrimp

€6.50    



147 | **SPAGHETTI DI RISO
VERDURE**
Spaghetti di riso saltato con
verdure e uova
Sauteed rice noodles with
vegetables and eggs

€4.50   



148 | **SPAGHETTI DI RISO
FRUTTI DI MARE**
Spaghetti di riso saltato con frutti
di mare, verdure e uova
Sauteed rice noodles with seafood,
vegetables and eggs

€5.00     



149 | **SPAGHETTI DI SOIA
VERDURE**
Spaghetti di soia saltato con
verdure e uova
Sauteed soy noodles with
vegetables and eggs

€4.50   



150 | **SPAGHETTI DI SOIA
GAMBERI**
Spaghetti di soia saltato con gamberi*,
verdure e uova
Sauteed soy noodles with shrimp,
vegetables and eggs

€5.00   

SHIRUMONO


Zuppe



151

MISOSHIRU 

Zuppa di miso con alghe, tofu
Fermented soy soup

€3.00 



152

ZUPPA DI AGROPICCANTE

Zuppa agropicante
Agropicante soup

€3.00   

153

RAMEN/SPAGHETTI
IN BRODO

Spaghetti ramen con misto pesce
e uova in brodo
Ramen noodles with mixed
fish and eggs in broth

€7.50    

Ramen in brodo

RAMEN



TEPPANYAKI

Cucina alla piastra con salsa giapponese



154

SAKE TEPPANYAKI

Salmone alla griglia
Grilled salmon
(max 1 porzione)

€8.00   



156

MAGURO TEPPANYAKI

Tonno alla griglia
Grilled tuna
(max 1 porzione)

€10.00   

TEMPURA

Frittura leggera



164 KURUMA EBI NO TEMPURA

Gamberoni*
Prawns*

€8.00   



166 TONKATSU*

Cotoletta di maiale fritta
Fried pork cutlet

€7.00  



163 YASAI TEMPURA MORIAWASE

Verdura mista
Mixed vegetables

€7.00  



165 IKA TEMPURA*

Totani
Squid

€8.00   



167 TEMPURA MIKKUSU

Frutti di mare e verdura
Seafood and vegetables

€7.00  


TEPPANYAKI

Cucina alla piastra con salsa giapponese

167

FAGOTTINI FRITTO

Verdure misto
mixed vegetables

€5.00 



169

TORI NO KARAAGE

Bocconcini di pollo fritto
Chunks of fried chicken

€8.00  



170

PATATE FRITTE

Patatine
French fries

€3.00 



171

AGHEPAN

Pane giapponese fritto
Fried Japanese bread

€5.00  



CUCINA CINESE

172 POLLO DI PATATE

Potato chicken

€6.00  



173 POLLO AL CURRY

Chicken with curry

€6.00  



174 POLLO FUNGHI E BAMBU

€6.00  



175 POLLO ALLE MANDORLE

Almond chicken

€6.00  



176 POLLO PICCANTE

Spicy chicken

€6.00  



CUCINA CINESE

177 POLLO CON SALSA LIMONE

Chicken with lemon sauce

€6.00  



178 GAMBERI* CON SALE PEPE

Shrimps with salt and pepper

€6.00  



179 GAMBERI* CON FUNGHI E BAMBÙ

Shrimps with mushrooms and bamboo

€6.00   



180 GAMBERI* IN SALSA PICCANTE

Shrimps in spicy sauce 

€6.00  



181 MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ

Beef with mushrooms and bamboo

€7.00  



CUCINA CINESE

182 | MANZO IN SALSA
PICCANTE

€7.00  



183 | MANZO CON CIPOLLA
Beef with onion

€7.00  



184 | GERMOGLI DI SOIA 

€4.00



221

SCODELLA DI FUOCO
CON CAVOLO  

Fire bowl with cabbage
(max 1 porzione)

€8.00



223

SCODELLA DI FUOCO
CON GAMBERI 

Fire bowl with shrimp
(max 1 porzione)

€10.00  



DESSERT



SUSHI DESSERT*

Delicato semifreddo su fondo di meringa che racchiude la freschezza della frutta tropicale ai gusti limone, fragola, mango e frutti di bosco

€5.00



AISU NO MORIAWASE

Gelato misto

€4.00



MOCHI GELATO 3pz

Dolce giapponese tradizionale

€5.00



MATCHA KEKI

Torta al the verde

€5.00



SORBETTO AL LIMONE

€4.00



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

€5.00

DESSERT



ANANAS FRESCO

€4.00



GELATO FRITTO*

€4.00



COCCO RIPIENO

€5.00



SOUFFLE BLACK & WHITE

€5.00



SOUFFLÉ AL NOCCIOLA

€5.00



SOUFFLÉ AL PISTACCHIO

€5.00



TIRAMISÙ CON SAVOIARDI
€5.00



RICOTTA E PISTACCHIO
€5.00



TARTUFO CLASSICO
€5.00



TARTUFO BIANCO
€5.00



CROCCANTE ALL'AMARENA
€5.00



CROCCANTE ALLE MANDORLE
€5.00



PRINCIPESSA
€5.50



PIRATA
€5.50

A close-up photograph of a bartender's hands. The bartender is pouring a golden liquid from a metal jigger into a clear, faceted glass. The background is a blurred bar with warm, bokeh lights. The word "BEVANDE" is overlaid in the center in a white, serif font, with a stylized leaf graphic behind it.

BEVANDE

BEVANDE

Asahi		500ml	€ 5.00
Kirin		500ml	€ 5.00
Sapporo		500ml	€ 6.00
Heineken		660ml	€ 5.00
Heineken		330ml	€ 3.00
Beck's		660ml	€ 5.00
Bibite (Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Esta Thè Limone e Pesca)			€ 3.00
Acqua Naturale/Gassata		500ml	€ 1.50
Acqua Naturale/Gassata		750ml	€ 2.50
The Giapponese			€ 2.00
The Gelsomino			€ 2.00
Caffè (orzo decaffeinato cappuccino)			€ 1.50
Caffè (ginseng corretto)			€ 2.00

SAKE

Sake riso		150ml	€ 3.00
Sake		300ml	€ 6.00
Umeshu (Liquore di Prugna)		150ml	€ 3.00
Sake Umeshu		300ml	€ 6.00
Umeshu (Liquore di Prugna)		750ml	€ 15.00
Grappa			€ 3.00
Amaro			€ 3.00
Whisky			€ 4.00
Limoncello			€ 3.00

VINI BIANCHI



Calice vino (Vino fermo frizzante vino rosso)

€ 4.00

Glass of wine (Sparkling still red wine)

Muller thurgau frizzante IGT

Alto adige

€ 14,00

(Santa Margherita)

Chardonnay DOC

Alto adige

€ 14.00

(Santa Margherita)

Pinot grigio DOC

Alto adige

€ 14.00

(Santa Margherita)

Sauvignon DOC

Friuli

€ 15.00

(Buzzinelli)

Ribolla gialla collio

Friuli

€ 15.00

(Buzzinelli)

Gewurztraminer

Alto adige

€ 18.00

(Kettmer)

Pigato ponente DOC

Liguria

€ 15.00

(Ingauni)

Vermentino colli luni DOC

Liguria

€ 15.00

(La Colombiera)

Falanghina DOC

Campania

€ 14.00

(Salsole)

Chardonnay 37.5cl

Alto adige

€ 8.00

(Santa Margherita)

Pinot grigio 37.5cl

Alto adige

€ 8.00

(Santa Margherita)

Vermentino 37.5cl

Liguria

€ 8.00

(Ada Musso)



VINI ROSS

Rossese ponente DOC	(Ingauni)	Liguria	€ 16.00
Nebbiolo alba DOC	(Patrizi)	Piemonte	€ 14.00
Morellino scansano DOCG	(San Felo)	Toscana	€ 14.00
Chianti classico DOCG	(Lamole/Dianella)	Toscana	€ 19.00
Chianti classico DOCG 37.5cl	(Lamole/Dianella)	Toscana	€ 8.00



SPUMANTI & CHAMPAGNE



€ 4.00

Calice prosecco

Glass of prosecco

Prosecco valdobbiadene Extra Dry

(Santa Margherita)

Veneto

€ 14.00

Prosecco valdobbiadene superiore DOCG

(Bortolomiol)

Veneto

€ 15.00

Prosecco rose treviso DOC

(Maschio dei Cavalieri))

Veneto

€ 15.00

Franciacorta brut DOCG

(Farghettina)

Lombardia

€ 24.00

Prosecco valdobbiadene superiore DOCG

(Santa Margherita)

Veneto

€ 8.00