

BENVENUTO IN RISTORANTE

1. MENÙ LUNCH (solo a Pranzo)

€14.90 A PRESONA

(Il menu lunch comprende tutti i piatti che 'non hanno i simboli **S** e **A**')

2. MENÙ AZUMA

€24.90 A PRESONA

Il menu azuma comprende tutti i nostri piatti, anche quelli con i simboli **S** (massimo 1 portata di **S** per pietanza per persona)

* allo stesso tavolo non e' possibile scegliere menù differenti *

NEW RIDUZIONE MENÙ

- 50% per i bambini con altezza inferiore ad 1.30mt
- 100% per i bambini con eta inferiore a tre anni

REGOLAMENTO MENÙ

al fine di evitare lo spreco, i menù riguardano il cibo effettivamente consumato, per i piatti ordinati e non consumati interamente verra conteggiata a parte, a seconda del listino indicato.

Bevande e Dolci sono escluse dal menù

COPERTO € 2.00



Per richiedere una nuova
ordinazione ruota il menù
in posizione verticale sul tavolo

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016

D.L n.109 del 27 gennaio 992 sezione III-D.L.n. 114/2006

I nostri piatti possono contenere allergeni.
Allergeni presenti



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Noce



Sedano



Senape



Sesamo



Anidride solforosa
e solfiti



Lupini



Molluschi



Mandorle



Pistacchio

Al Fine di evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente al nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari.

Siamo perparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio.

I vini e le bevande possono contenere sofiti.

Prodotti surgelati

Alcuni ingredienti dei nostri piatti (contrassegnati con un “*” potrebbero essere surgelati all’origine o acquistati freschi e surgelati da noi nel rispetto della normativa sanitaria vigente).

ANTIPASTO



A1 NUVOLE DI DRAGO

sfogliatine fritte realizzate con farina di tapioca

€3.00



NEW A2 Tofu

caglio di semi di soia fritte e condite in salsa Tofu

€4.00



A3 EDAMAME

fagioli di soia acerbi lesse

€4.00



A4 WAKAME SALAD

insalatina con alga bruna giapponese

€4.00



NEW A5 KYUURI

cetrioli marinata

€4.00



NEW A6 HARUMAKI THAI 2PZ

involtini con ripieno di carne, verdure ,salsa chilly

€4.00



A7 Patatine fritte

€4.00



A8 YASAI HARUMAKI 2PZ

involtini con ripieno di verdure ,verza ,carote e cipolla ,salsa chilly

€4.00



A9 TORI KARAAGE 3PZ

polpettine di pollo fritto

€4.00



A11 KOROKKE 3PZ

croccetta di patate alla giapponese, salsa chilly

€4.00

DIMSUM

tipo di cucina della Cina meridionale



A12 JIAOZI 4PZ

ravioli ripieno di carne suini e
verdure al vapore, 4 pz

€4.00



A13 SHAO MAI 4 PZ

ravioli aperti ripieno di pesce e
carne suino ,tobiko

€6.00



A14 XIA JIAO 3PZ

ravioli ripieno di pesce al
vapore ,tobiko

€6.00



NEW S A15 JIAN JIAO 3PZ

ravioli ripieno di carne e
verdure alla stile teppan

€6.00



A16 MANTOU 2PZ

il pane cinese cotto al vapore

€4.00



A17 MANTOU SP 2PZ

tempura del pane cinese

€4.00

**NEW S A19 GYOZA MIX**

mix di ravioli con ripieno a base di mazzancolle e verdure

€8.00

**NEW A20 GUA BAO-POLLO 1PZ**

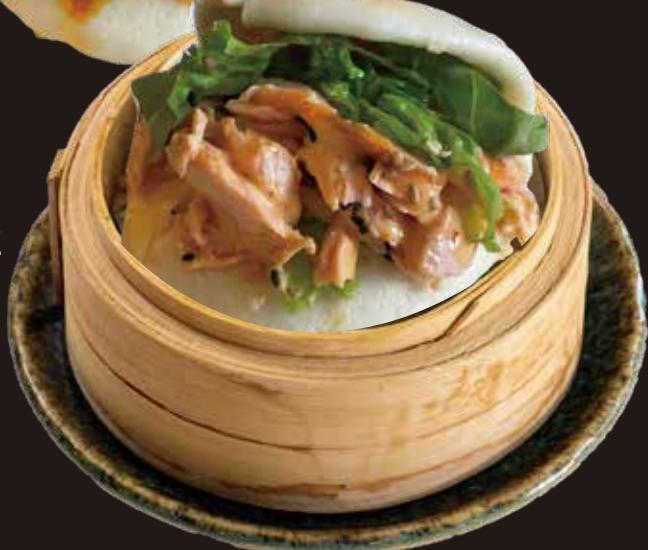
il pane aperto con pollo in tempura, insalata ,salsa spicy maio

€5.00

**NEW A21 GUA BAO SALMONE 1PZ**

salmone alla piastra, insalata, salsa spicy maio, sesamo

€5.00

**S A22 CHANG FEN 1PZ**

involtino di spaghetti di riso con ripieno di gamberi , in salsa a base di soia

€8.00



INSALATE

A A23 KAISEN SALAD

insalatina con pesce mix, avocado e verdure, salsa al sesamo /citrus/ponzu

€8.00



A24 MANGO SALAD

insalatina con frutta mango, avocado e verdure ,salsa al sesamo/citrus /ponzu

€7.00



NEW A25 EBI SALAD

insalatina con mazzancolle, avocado, verdure e cipolla fritta ,salsa al sesamo

€8.00



A26 EBI SU

Insalatina con Gambero, alga, cetrioli sesamo e salsa Ponzu

€6.00



A27 Tako Su

Insalatina con Polipo, alga, cetrioli, sesamo e salsa ponzu

€6.00



Salsa Citrus : salsa a base di soia ,succo di citrus ,e wasabi japonica



K9 Involtini thai

pasta di riso, insalta, cetrioli, surimi, salsa thai e maionese

€6.00



K10 Involtini thai 2

pasta di riso, insalta cetrioli, salmone, carote, spaghetti di soia, salsa thai e maionese

€6.00



Salsa thai : salsa a base di soia ,estratto di verdure ,e peperoncini

ZUPPA



A30 SUANLA TANG

crocchetta di patate alla giapponese, salsa chilly

€5.00



A31 WEIZENG TANG

zuppa di miso tofu, alga e erbacipollina

€4.00



S A32 DONG YING TANG

zuppa tipica della cucina thailandese

€6.00



TEMPURA



S1 YASAI TEMPURA

frittura giapponese di verdure mix, salsa tempura (a base di soia, zenzero)

€8.00



S2 TEMPURA MORIWASE

frittura giapponese di verdure mix e gambero, salsa tempura (a base di soia, zenzero)

€10.00



S3 IKA TEMPURA

frittura giapponese di calamari, salsa chilly

€8.00



S4 TORI TEMPURA

Straccetti di pollo in tempura

€7.00



A A5 EBI TEMPURA 4 PZ

tempura dei gamberi

€10.00



NEW S S7A EBI NO KEKI 2PZ

tempura di tartar al gambero impannato al mandorla

€8.00



S6 TORI TEMPURA

frittura giapponese di pollo impanato

€6.00



S S7 KATAIFI 2PZ

tempura di gambero arrotolato con la pasta kataifi

€8.00



PRIMI



P1 RAMEN

tagliatelle di frumento
in fondo bruno giapponese,
uova, erba cipollina e alga

€8.00



P2 小鸟冬 Udon

spaghetti di grano tenero saltato
con le verdure, uova e gamberi

€8.00



P3 粉干 FEN GAN

spaghetti di riso saltato con
uova e verdure

€6.00



P4 粉丝 FEN SI

spaghetti di soia saltato con
verdure e carne /pesce

€8.00



P5 乌冬 Nama Udon

spaghetti di grano tenero
saltato con le verdure e
pesce salsa tonkatsu

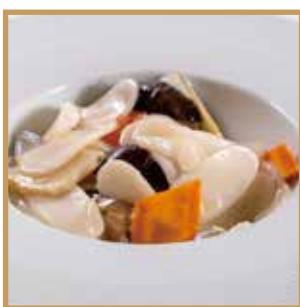
€10.00



P6 Soba

Spaghetti di grano saraceno
saltato con le verdure e
gamberi

€8.00



P7 年糕 NIAN GAO

gnocchi di riso saltato
con le verdure, funghi shitake
e g.di bambù

€6.00



**P8 广东炒饭
RISO SALTATO ALLA
CANTONESE**

riso saltato con uova,
piselli e prosciutto cotto

€6.00



P9 RISO IN BIANCO

riso in bianco e sesamo

€3.00



P11 Yaki "spaghetti"

Pasta all'uovo saltato con verdure,
uova e pesce servito sulla piastra

€11.00



**P10 海鲜炒饭
KAISEN YAKI MESHİ**

riso saltato con uova, verdure e pesce

€10.00



GAI FAN

NEW P12 GAI FAN AL MANZO

rosebeff ai cinque colori
accompagnato con il
riso bianco

€10.00



NEW P13 GAI FAN AL POLLO

pollo ai cinque colori
accompagnato
con il riso bianco

€10.00



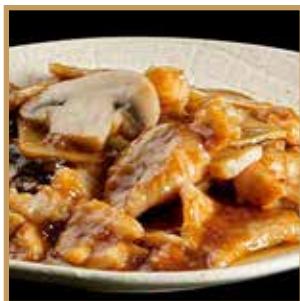
NEW P14 GAI FAN AI GAMBERI

gamberi ai cinque colori
accompagnato con il riso bianco

€10.00



SECONDI



Z1 POLLO SHUANG DON

pollo saltato con i funghi shiitake bambù e salsa di soia

€7.00



Z2 POLLO ALLE MANDORLE

pollo saltato con verdure mix ,mandorle, con salse tipiche della cucina cinese

€7.00



Z3 POLLO IN SALSA AGRODOLCE

frittura di pollo impastato fritto affogato in salsa agrodolce

€7.00



Z4 POLLO AL LIMONE

pollo e limone saltato in salsa al limone.

€7.00



Z5 POLLO ALLO STILE IMPERO

pollo saltato con le verdure in salsa piccante ,arachide

€7.00



Z6 GAMBERO ANACARDI

gambero saltato con carote e anacardi

€8.00



A Z7 GAMBERO AI FUNGHI E BAMBÙ

gambero saltato con funghi shiitake ,g.di bambù

€8.00



A Z8 GAMBERO AL LIMONE

gambero affogato in salsa al limone

€8.00



A Z10 GAMBERO IN SALSA AGRODOLCE

frittura di gambero impastato, affogato in salsa agrodolce

€9.00



A Z9 GAMBERO AL SALE E PEPE

gambero saltato con le spezie, peperoni e cipolla tritati

€10.00





**Z11 VERDURE
SALTATE**
verdure mix saltato
€7.00



Z12 Pollo alla piastra
Pollo saltato con cipollotti e
servito sulla piastra
€8.00



**Z13 MANZO ALLA
PISTRA**
manzo saltato con cipollotti e
servito sulla piastra
€11.00



**Z14 GAMBERO ALLA
PIASTRA**
gambero saltato con cipollotti e
servito sulla piastra
€11.00



**Z15 MANZO AI
FUNGHI E BAMBU**
Rosebeff salto con Funghi
shitake, g.di Bambù
€9.00



**K5 GAMBERI AI
CINQUE COLORI**
gamebri e verdure mix saltato
in salsa thai al peperoncino
e basilico
€9.00



**K6 GAMBERO AL
COCCO**
gambero salto con piselli in
salsa cocco alla thai
€12.00



K7 POLLO AL CURRY
pollo saltato con verdure
in salsa al curry
€7.00

'GAN GUO"

piatto alla lampada cinese, è un piatto tradizionale cinese della zona di sichuan dove la cottura del piatto viene suddivisa in 2 parti, la prima parte viene condito dal cuoco e la seconda parte della cottura avviene sul tavolo, poichè sarà il cliente a decidere la durata della cottura finale

NEW S Z17 GANGUO GAMBERO

mazzancolle ,verdure ,spezie
peperoncino, e germogli di soia

€10.00



NEW S Z18 GANGUO POLLO

pollo,verudere ,spezie,peperoncino
e germogli di soia

€8.00



NEW S Z19 GANGUO VERDURE

Verudre mix ,spezie

€6.00



TEPPANYAKI : alla piastra



S8 YAKI TORI 2pz

spiedini di pollo alla piastra con salsa teriyaki

€7.00



S9 YAKI IKA 2pz

seppioline alla piastra con salsa teriyaki

€8.00



A S10 YAKI EBI 2pz

spiedini di gamberi alla piastra, salsa teriyaki

€8.00



NEW

S

S11 YAKI HOKKIGAI 2pz

polpa di capasante alla piastra, salsa guacamolle

€8.00



A

S12 YAKI SAKE

salmone alla piastra, salsa teriyaki

€9.00



S14 YAKI ITAME

asparagi

€6.00



S

S15 YAKI A.EBI 2pz

gamberi argentini alla piastra

€10.00



S

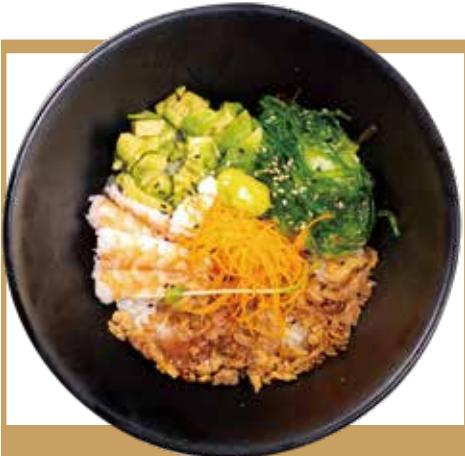
S16 YAKI SCAMPI 2pz

scampi alla piastra

€10.00

POKÈ

Insalata di Pesce o verdure accompagnato con il riso bianco



PO1 Ebi

Mazz.cotti ,avocado, cipolla fritta, alga wakame ,salsa citrus al wasabi .

€8.00



PO2 Sake

Salmone, avocado, briciole di mandorle, erba cipollina, salsa guacamolle (salsa a base di avocado)

€8.00



PO3 Pumking

Zucca fritto, edamame, anacardi, funghi shiitake, salsa guacamolle

€8.00



PO4 Tuna

Tonno, avocado, rappa bianca, erba cipollina, salsa guacamolle

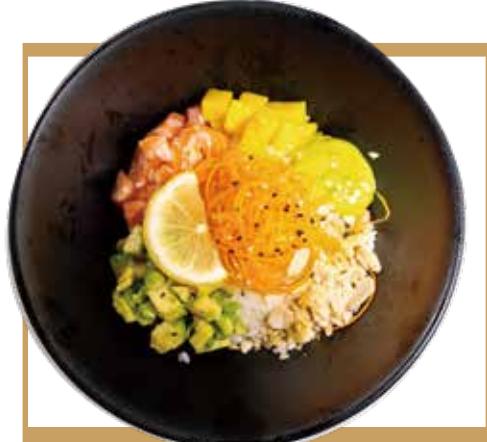
€8.00



PO5 Hot

Mazz.in tempura, funghi shiitake, alga wakame, cetrioli, salsa guacamolle

€8.00



PO6 Fruit

Salmon, Mango, carote, avocado, mandorle al miele, salsa guacamolle

€8.00



STARTER

massimo 2 piatti di **S** a persona



NEW S R1 MILLEFOGLIE 2PZ

sfogliatine di pasta di riso
con salmone, formaggio sp,
salsa teriyaki

€6.00



**NEW S R2 MILEFOGLIE
MAGURO 2PZ**

sfogliatine di pasta di riso
con tonno, formaggio sp,
crema al tartufo ,tobiko

€8.00



NEW A R3 PRINGLES 2PZ

patatine , tartar di
salmone, formaggio sp.
guacamolle

€6.00



NEW A R4 PRINGLES 2PZ

patatine, tartar di
salmone in salsa spicy
maio, erba cipollina
tobiko

€6.00



NEW S R5 KAPPA MAKI 2PZ

involtini con rieno di cetrioli
con salmone all'esterno,
mango e salsa al mango
polvere di cocco

€6.00

SUSHI MIX

SM 1 SUSHI MIX 13PZ

6 nigiri/4uramaki/3hosomaki

€12.00

SM 2 NIGIRI MIX 12PZ

12 nigiri

€12.00

SM 3 URA MIX 16 PZ

4 tipi di uramaki mix

€16.00

SM 4 SUSHI & SASHIMI

MIX 22PZ

6nigiri/4uramiki/6hosomaki/6sashimi

€22.00

SM 5 BARCA (MIN 2 PERSONE)

10nigiri/8uramaki/6hosomaki/1temaki/
4gunkan/4futomaki/9sashimi

€46.00



NIGIRI 2pzmassimo 1 piatti di **S** a persona**N1 SAKE**

Salmone

€4.00

N2 MAGURO

Tonno

€4.00

N3 EBI

mazzancolle

€4.00

N4 TAI BRANZINO

branzino

€4.00

N5 TAKO

Polipo

€4.00

S N6 CRABsurimi, maionese leggermente
alla fiamma

€4.00

N7 AMAEBI

Gambero A.Crudo

€4.00

N9 ANAGOAnguilla in stile
teppanyaki

€4.00

A N10 SAKE FLAMBÈSalmone alla fiamma, salsa teriyaki,
granella di pistacchio

€5.00

AN11 MAGURO FLAMBÈTonno alla fiamma,
shicimi, erbacipollina

€5.00

AN12 TAI FLAMBÈBranzino alla fiamma,
olio al t.bianco, erba cipollina

€5.00

S N13 SAKE FLAMBÈ 2salmone alla fiamma,
salsa ai funghi salsa teriyaki,
maionese

€5.00

AN14 MAGURO FLAMBÈ 2tonno alla fiamma, salsa al pesto,
salsa teriyaki, maionese

€5.00

S N15 TAI FLAMBÈ 2branzino alla fiamma, salsa al
pesto rosso, salsa teriyaki,
maionese

€5.00

N16 BLACK SAKLE

riso venere, salmone

€4.00

N17 BLACK MAGURO

riso venere, tonno

€4.00

N18 BLACK TAI

riso venere, branzino

€4.00

N19 BLACK EBI

riso venere, gambero cotto

€4.00



HOSSOMAKI 6pz



H1 SAKE

salmone

€5.00



H2 MAGURO

tonno

€5.00



H3 EBI

gambero cotto

€5.00



H4 KAPPA

cetrioli

€5.00



H5 MANGO

mango

€5.00



H6 AVOCADO

avocado

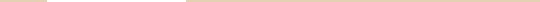
€5.00



H7 EBI TEMPURA

maki con gambero in tempura,
salsa teriyaki

€6.00



H8 SAKE TEMPURA

maki con salmone in
tempura, tartar di salmone,
salsa spicymaio, erba
cipollina e pastakataifi

€8.00



S H9 SAKE PHILA

maki con salmone in tempura,
formaggio.sp.avocado e salsa
teriyaki

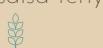
€8.00



S H10 SAKE FRUIT

maki con salmone in
tempura, formaggio.sp.
frutta e salsa teriyaki

€8.00



URAMAKI 8 pz



U1 Tsunakan

tonno cotto, avocado,
mais e maionese

€9.00



U3 Tuna

Tonno Avocado

€9.00



U5 Crab

Japanese crab stick,
maionese ,avocado

€9.00



U7 Ebi

Gambero in tempura,
pasta kataifi, maionese e
salsa teriyaki

€9.00



U2 Sake Sp

Salmone avocado,
formaggio sp, pistacchio
in polvere

€9.00



U4 Sake

Salmone avocado

€9.00



U6 Aki

Salmone cotto e formaggio sp,
salsa teriyaki

€9.00



U8 Crab Sp

Japanese crab stick, cetrioli,
avocado, salsa spicy maio,
cipolla fritta

€9.00





U9 Spicy Sake

Tartar di salmone, erba cipollina, salsa Kimji

€9.00



U11 Vege

Verdure in tempura, avocado, maionese e salsa teriyaki

€9.00



URAMAKI SP 8 pz



U13 TIGER

Gambero in tempura, tartar di salmone, pasta kataifi, maionese e salsa teriyaki

€12.00



U15 DOUBLE SAKE

Salmone avocado con salmone all'esterno

€12.00



U10 Spicy Tuna

Tartar di Tonno, salsa kimji e erba cipollina

€9.00



U12 Chiken

Pollo in tempura, avocado, maionese e salsa teriyaki

€9.00



U14 TSUNAKAN SP

tonno cotto, avocado, mais, messo in tempura, salsa spicy maio

€12.00



U16 DOUBLE SAKE FALMBÈ

Salmone avocado con salmone all'esterno alla fiamma, salsa teriyaki

€14.00



**A U17 DOUBLE TUNA**

Tonno Avocado con
Tonno all'esterno

€14.00

**A U18 RAINBOW**

Gambero A.Crudo, avocado
con pesce
mix all'esterno

€12.00

**A U19 PHILA SP**

Salmone, formaggio sp. con
avocado all'esterno, pasta di tempura,
salsa teriyaki

€12.00

**S U20 AZUMA**

Gambero in tempura, formaggio sp.
avocado con salmone all'esterno
e salsa teriyaki

€14.00

**NEW S U21 AKI SP**

Salmone cotto e formaggio sp. con
salmone all'esterno leggermente alla
fiamma, pasta kataifi, salsa teriyaki

€12.00

**NEW S U24 TROPICALE**

Japanese crab stick, mango,
cetrioli tobiko, con salmone
all'esterno, salsa mango

€12.00

**NEW S U25 DRAGON**

Japanese crab stick, maionese,
avocado con anguilla all'esterno
e salsa teriyaki

€14.00

**NEW S U26 MANGO SP**

Mango, cetrioli con gambero crudo
all'esterno, fettine di pomodoro

€14.00

**NEW S U27 SAKE TEMPURA**

Salmone in tempura,
formaggio sp .pasta
di tempura e salsa teriyaki

€12.00

RISO VENERE



NEW S U28 GOLD

salmone, avocado,
fioco di formaggio,
tobiko e polvere di gold

€10.00



U29 BLACK EBI

Riso venere, insalata, gambero in
tempura, pasta kataifi e salsa teriyaki,
polvere di Gold

€10.00



U30 Black Sake

Riso venere, salmone e avocado

€9.00



U31 Black AKI

Riso venere, scaglie di salmone
grigliato, formaggio sp.kataifi
e salsa teriyaki

€11.00



U32 Black Vege

Riso venere, avocado, zucca in
tempura, formaggio sp.
salsa teriyaki, granella di
pistacchio

€12.00



NEW U33 Black Chips

Riso venere, avocado, zucchine in
tempura, maionese. salsa teriyaki,
patatine fritte

€12.00



NEW S U34 Black Guacamolle

riso venere, tempura di gamberi,
guacamolle, pasta kataifi,
teriyaki

€12.00



TEMAKI



T1 CRAB

Japanese crab stick, maionese ,avocado

€4.00



T2 SAKE

salmone e avocodo

€4.00



T3 MAGURO

tonno e avoocado

€4.00



T4 PHILA

salmone, formaggio sp, avocodo

€4.00



T5 EBITEN

gambero in tempura, maionese e salsa teriyaki

€4.00





T6 Ebi A.
Gambero A.Crudo,
avocado
€4.00



T7 Spicy Sake
Tartar di salmone,
salsa Kimji
€4.00



T8 Spicy Tuna
Tartar di Tonno, salsa kimji e
erba cipollina
€4.00



T9 Ebiten Sp
Gambero in tempura,
tartar di salmone in salsa kimji
€6.00
NEW S



T10 Black Sake
Riso venere, salmone, avocado
polvere di "gold"
€5.00
NEW

ONIGIRI 1pz

O1 SAKE

con ripieno

al salmone

€4.00

O2 MAGURO

con ripieno

al tonno

€4.00

O3 AKI

con ripieno al salmone cotto
e formaggio sp., salsa teriyaki

€4.00

O4 EBI

con ripieno al mazzancolla
in tempura, salsa teriyaki

€4.00



NEW O6 SPICY TUNA

con ripieno al tonno,
salsa kimji ed erba cipollina

€4.00



NEW O5 SPICY SAKE

con ripieno al salmone,
salsa kimji

€4.00



GUNKAN 2pz

massimo 1 piatti di **S** a persona

NEW A G1 sake €5.00

avvolto con il salmone, tartar di salmone, maionese, tobiko e pasta kataifi

 **A G2 Spicy Tuna €5.00**

Avvolto con il tonno, tartar di tonno con salsa kimji ed erba cipollina



A G3 Spicy Sake €5.00

Avvolto con il salmone, tartar di salmone con salsa Kimji, tobiko



S G5 Zucchine €5.00

Avvolto con zucchine, mazzancolla, giapponese crab stick, tobiko, maionese

NEW A G7 Phila2 €6.00

Avvolto con il salmone formaggio sp. pistacchio



A G8 Phila3 €6.00

Avvolto con il salmone leggermente alla fiamma, formaggio sp, briciole di mandorle ,salsa teriyaki



**G6 PHILA 1**

avvolto con il salmone,
formaggio sp.avocado

€6.00

**NEW A G9 PHILA 4**

riso venere, avvolto con il
salmone, formaggio sp.salsa
al mango

€6.00

**NEW S G10 PHILA 5**

avvolto con il salmone,
polpettine di patate fritte,
formaggio sp.salsa teriyaki ,kataifi

€6.00

**NEW S G11 EBI SP**

avvolto con il salmone,
gambero in tempura,
salsa guacamolle,
formaggio sp, teriyaki

€6.00

**NEW S G12 TARTUFO 1PZ**

avvolto con il salmone,
tartar di salmone alla fiamma,
crema di t.nero, tobiko

€4.00

**NEW S G13 MAZZARA 1PZ**

avvolto con il tonno e gambero
rosso di mazzara, pistacchio

€4.00



SASHIMI

massimo 1 piatti di **S** a persona

M1 SAKE 4PZ

salmone

€6.00

A M2 MAGURO 4PZ

tonno

€6.00

A M3 TAI 4PZ

Branzino

€6.00

A M4 MIX 6PZ

salmone,branzino,tonno

€8.00

S M5 AMAEBI 2PZ

Gambero rosso di mazzara

€7.00

S M6 SCAMPI 2PZ

€6.00

S M7 OSTRICHE 2PZ

€6.00



CARPACCIO massimo 1 piatti di **S** a persona



M8 Sake

carpaccio di salmone in salsa ponzu /citrus al wasabi

€6.00



M9 Maguro

carpaccio di tonno in salsa ponzu /citrus al wasabi

€6.00



M10 Tai

carpaccio di Branzino in salsa ponzu /citrus al wasabi

€6.00



M11 Carpaccio Flambè

Fettine di pesce Mlx leggermente scottato ,salsa al sesamo

€8.00



M12 Sake Tataki

Salmone scottato, salsa al sesamo

€10.00

M13 Maguro Tataki

Tonno scottato alla Shichimi (miscela di spezie tipica delle cucine giapponese) su letto di rappa bianca ,salsa Ponzu

€10.00



M14 Guacamolle

Salmone scottato in salsa Guacamolle ,salsa ponzu

€10.00

Salsa Ponzu : preparato di mirin, aceto di riso, fiocchi di katsuobushi e alga(konbu) e succo di yuzu o sudachi
Salsa Citrus : salsa a base di soia ,succo di citrus ,e wasabi japonica

TARTAR massimo 1 piatti di **S** a persona

A TA1 SAKE

tartar di salmone, guacamolle, tobiko e briciole di mandorle, salsa ponzu/citrus

€8.00



A TA2 MAGURO

tartar di tonno, guacamolle, tobiko ed erba cipollina, salsa ponzu/citrus

€8.00



A TA3 TAI

tartar di branzino, olio al tartufo bianco, lime e cocco in polvere

€8.00



S TA4 EBI

tartar di gambero a., mango e cappero salsa al mango

€8.00



NEW **S** TA5 TRIS

pesce mix, guacamolle, cipolla fritta, salsa ponzu/citrus

€8.00



Dolce

Escluso dal Menù



YUZU TARTE

Pasta frolla, crema allo yuzu e agrumi
ricoperto da una soffice meringa

€ 6.00



SHIZUKU

mousse al cioccolato madagascar 64%
cuore cremoso alla nocciola e zenzero

€ 6.00



SAKURA

Mousse di amarena con cuore di
mandorla e ciliegia

€ 6.00



REIWA

Mousse al cioccolato con un cuore di
marmellata di fagioli

€ 6.00



CHEESECAKE MATCHA

Cheesecake con base biscotti al tè
matcha

€ 6.00



HIROMI

Mousse di prugne e humeshu con
cuore di lampone, il tutto avvolto
nella "castella" il leggerissimo pan di
spagna giapponese

€ 6.00



DORAYAKI AZUKI

Pancake giapponese (preferito da Doraemon) con ripieno di Azuki(marmellata di fagioli rossi di Hokkaido)

€ 4.00



DORAYAKI CIOCCOLATO

Pancake giapponese (preferito da Doraemon) con ripieno al cioccolato

€ 4.00



MOCHI ICE CREAM

Palline di riso glutinoso con il ripieno di gelato / tè verde / mango/cioccolato/ cocco/ vaniglia/ pistacchio

€ 6.00/3pz



GELATO AL TÈ MATCHA

gelato al gusto di tè verde

€ 5.00



GELATO FRITTO ALLA VANIGLIA

Gelato alla vaniglia rinchiuso con la pasta, messo in frittura

€ 5.00



NUTELLA FRITTA

€ 5.00



FRUTTA MANGO

€ 6.00



FRUTTA ANANAS

€ 6.00



NONNA 4.0

una base di gustoso crumble al burro accoglie la freschezza della cake al limone con crema pasticcera al limone, una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata.

€ 6.00



GOCCIA TIRAMISÙ

una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè

€ 6.00



RUBINO CHESECAKE

la croccante del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un gelee al lamponi e fragola, per una sinfonia di gusti unica.

€ 6.00



GEOMETRIE DI CIOCCOLATO E PERE

Crema al cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar, purea di pera e cubetti di pera italiana, decorata con cioccolato fondente.

€ 6.00



CUBO AI DUE CIOCCOLATI

crema con panna fresca e cioccolato bianco, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola, su base di pan di Spagna. Ricoperto da un velo al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo.

€ 6.00



GIROTONDO ALLE MANDORLE

pan di Spagna delicatamente inzuppato al rhum e crunch alla nocciola. Crema con pasta di mandorle di Sicilia e panna fresca. Ricoperto con un velo di cioccolato bianco.

€ 6.00



SORBETTO AL LIMONE

alcolico/analcolico

€ 5.00



SORBETTO AL CAFFÈ E BAILEYS

€ 5.00

BEVANDE

BIBITTE

Acqua Naturale 750 ml /500ml	€ 2,80/€2,00
Acqua Frizzante 750ml /500ml	€ 2,80/€2,00

Tè arizona 500ml:

Limone /Pesca/tè verde	€ 4,00
------------------------	--------

Tisana tè calda:

Tè verde /al Gelsomino	€ 4,00
------------------------	--------

BIRRE

Asahi 330ml	€ 3,50
Asahi 500ml	€ 5,00
Tsingdao 640ml	€ 5,00
Sapporo Premium 650ml	€ 6,50
Sapporo Premium Black (rossa)650ml	€ 7,00

SAKÈ

(bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del riso)

Brocca 135 ml/330ml	€ 5,00 / € 8,00
---------------------	-----------------

CAFFETERIA

Caffè espresso	€1,20
Espresso macchiato	€1,50
Decaffeinato	€1,60
D'orzo	€1,60
Corretto grappa	€2,00
Amari	€3,50
Grappe	€3,50

Vini Bianchi

Vini Vie d'Alt

Friulano

doc friuli orientali 13.5%vol

Bottiglie /calice

€12,00/€2.50

Malvasia

doc friuli orientali 13.5%vol

€14,00

Sauvignon

doc friuli orientali 13.5%vol

€14,00

Pinot grigio

doc friuli orientali 13.5%vol

€14,00

Verduzzo Friulano

doc friuli orientali 12.5%vol

€14,00

Chardonnay

igt venezia giulia 13.5%vol

€14,00

Traminer Aromatico

igt tre venezie 13.5%vol

€14,00

Vino Rosso

Vini Vie d'Alt

Merlot

doc friuli orientali 13.5%vol

Bottiglie /calice

€12,00/€2.50

Bollicine

Prosecco Conca D'oro

milesimato extra dry 11.5%vol

€13,00/€2.50

Frutis (spumante rosè)

milesimato extra dry (da uve merlot e refosco) 12%vol

€20,00/€3.50

Spumante di Ribolla Gialla

igt milesimato-brut 12.5%vol

€20,00