

ALL YOU CAN EAT

MENÙ PRANZO

€ 18,80

MENÙ CENA

€ 24,80

I BAMBINI FINO A 120CM -50%

I BAMBINI SOTTO 4 ANNI GRATIS

Le persone dello stesso tavolo possono ordinare solo all
you can eat o solo alla carta.

COPERTO 2,00€

ESCLUSO BEVANDE, DOLCE E COPERTO

SI PREGA DI NON SPRECARE IL CIBO!

ALLERGENI

Decreto legislativo n.109 Del 27 gennaio 1992 sezione III e decreto legislativo n.114/2006.

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questo locale.



1. Glutine



2. Uova e derivati



3. Pesce e derivati



4. Crostacei e derivati



5. Arachidi e derivati



6. Soia e derivati



7. Sedano e derivati



8. Uova di pesce



9. Latte e derivati



10. Frutta a guscio e derivati



11. Senape e derivati



12. Sesamo e derivati



13. Anidride solforosa e solfiti



14. Lupino e derivati



15. Molluschi e derivati

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto.



Piatto piccante



Piatto vegetariano



Ordinabile solo una volta



Ordinabile solo nel menù cena

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.

* Prodotti surgelati

BARCA

escluso dal menù ALL YOU CAN EAT

Barca per 1 persona	€ 18,00
10sashimi misto 4nigiri 4hosomaki 2 uramaki	
Barca per 2 persone	€ 32,00
18sashimi misto 8nigiri 4hosomaki 4 uramaki 2 futomaki	
Barca per 3 persone	€ 45,00
24sashimi misti 12 nigiri 12hosomaki 8 uramaki3 futomaki 3gunkan	
Barca per 4 persone	€ 60,00
30sashimi misto 16 nigiri 16 hosomaki 12uramaki 4futomaki 4gunkan	



ANTIPASTI SPECIALI

SOLO MENÙ CENA



A1 CAPESANTE
€8,00



A2 MANZO RUCOLA
€7,00



A3 ROLL DI MANZO
€8,00





A4 FOGLIE PICCANTI 🌶️
€8,00



A5 PANE AVOCADO 🌿
€6,00



A6 GAMBERI CON
SALMONE SCOTTATO E
TERIYAKI
€7,00



A7 CHIPS SALMONE
€6,00



A8 PANE CON SALMONE
AFFUMICATO E RUCOLA
€8,00



A9 FOGLIE DI INVOLTINI
€6,00



A10 SALMONE CON FIORE
DI ZUCCA
€7,00



A12 ROLL DI GAMBERI
COTTI E AVOCADO
€7,00



A13 SALMONE SCOTTATO
CON RUCOLA FRITTA
€7,00

A14 AVOCADO CON
SALMONE E GAMBERI
ROSSI
€10,00





A16 CETRIOLO SALMONE
AFFUMICATO E
PHILADELPHIA
€7,00



A17 GAMBERI CON
SALMONE, TERIYAKI E
PISTACCHIO
€7,00



A19 CUBETTI DI SALMONE
CON AVOCADO, CETRIOLO
E TOBIKO NERO
€8,00



A20 CHIPS CON TONNO
PICCANTE 🌶️
€8,00



A21 FOGLIE DI INVOLTINI
CON CARNE DI GRANCHIO
E PHILADELPHIA
€9,00



A22 GAMBERI CON POLPO,
PESCE MISTO E TOBIKO
€8,00



ANTIPASTI



1 TARTARE SALMONE
€5,00



2 TARTARE TONNO
€5,00



3 NAGOYA TARTARE
SALMONE
cubetti di salmone con avocado,
mango, salsa mango e sesamo
€5,00



4 NAGOYA TARTARE
TONNO ●
cubetti di tonno con avocado,
stracciatella, rucola, olio pepe e
pistacchio

€5,00



5 ZAKANA
salmone, cetrioli, mango e salsa
€5,00



6 SAKE IKURA ●
fette di salmone scottato con
ikura e salsa

€8,00



7 SAKE PISTACCHIO ●
fette di salmone scottato con
salsa di mango e pistacchio

€8,00



8 WANTON SALMONE ●
sfoglia con spicy salmone,
avocado e salsa teriyaki

€6,00



9 CHIPS MIX ●
chips con spicy salmone,
avocado, philadelphia, salsa
teriyaki e pistacchio

€5,00





10 TAKO SU
polpo bollito, alga, salsa ponzu e
sesamo
€5,00



11 EBI SU
gamberi bolliti, alga, salsa ponzu
e sesamo
€5,00



12 PESCE BIANCO
branzino, alga, salsa ponzu e
sesamo
€5,00



13 WAKAME*
€4,00



14 EDAMAME*
€4,00



15 NUVOLE DI GAMBERI
€3,00



16 RAVIOLI
3pz
€4,00



17 RAVIOLI VAPORE
3pz
€4,00



18 RAVIOLI ALLA PIASTRA
3pz
€4,00





19 PANE AL VAPORE

2pz
€4,00



20 PANE FRITTO

2pz
€4,00



21 PANE DOLCE

2pz
€5,00



22 CHELE DI GRANCHIO*

2pz
€5,00



23 INVOLTINI PRIMAVERA

2pz
€4,00



24 INVOLTINI DI GAMBERI

2pz
€4,00



25 EBI FURAI

4pz
€6,00



26 BALL DI SEPPIA* ●

3pz
€6,00



27 PATATINE FRITTE*

€3,00

INSALATA



28 INSALATA MISTA
€6,00



29 INSALATA DI PESCE
MISTO
€7,00



POKE



30 POKE SALMONE
riso bianco, salmone, avocado,
mango, cetriolo, tempura di
gamberi, wakame, sesamo, salsa
mango e teriyaki

€14,00



31 POKE TONNO

riso bianco, tonno, avocado,
mango, cetriolo, tempura di
gamberi, wakame, sesamo, salsa
mango e teriyaki

€14,00



32 POKE MISTO

riso bianco, riso nero, pesce
misto, avocado, mango, cetriolo,
edamame e sesamo

€14,00



33 POKE SPECIALE

riso nero, salmone cotto,
gamberi bolliti, avocado,
edamame e sesamo

€14,00



ZUPPA



34 ZUPPA DI MISO
€3,00



35 ZUPPA AGROPICCANTE 🌶️
€3,00



NIGIRI (2PZ)



36 NI NAGOYA 🌶️
riso, salmone scottato, salsa
piccante, teriyaki e pistacchio
€4,00



37 NI SALMONE AVOCADO
riso, salmone, maionese, avocado
e tobiko
€4,00



38 NI SAKE
riso e salmone
€3,00



39 NI TONNO
riso e tonno
€3,00



40 NI BRANZINO
riso e branzino
€3,00



41 NI EBI
riso e gamberi scottati
€3,00





42 NI AMAEBI ●
riso e gamberi crudi
€4,00



43 NI SALMONE FLAMBÉ
riso, salmone scottato, salsa
mango, salsa teriyaki e sesamo

€4,00



44 TONNO FLAMBÉ
riso, tonno scottato, salsa mango,
salsa teriyaki e sesamo

€4,00



45 BRANZINO FLAMBÉ
riso, branzino scottato, salsa
mango, salsa teriyaki e sesamo

€4,00



ONIGIRI



47 ONIGHIRI SALMONE

1pz
€3,00



48 ONIGHIRI EBITEN

1pz
€3,00



49 TRAMEZZINO
2pz, riso bianco, alga e salmone
cotto

€5,00



GUNKAN (2PZ)



50 NAGOYA GIO
salmone, Philadelphia, gamberi
fritti e salsa teriyaki
€5,00



51 NAGOYA VARE
salmone, cetriolo, avocado,
mango e salsa mango
€5,00



52 SPICY SALMONE 🌶️
spicy salmone e salsa piccante
€5,00



53 SPICY TONNO 🌶️
spicy tonno e salsa piccante
€5,00



54 salmone Philadelphia
salmone e Philadelphia
€5,00



55 IKURA ●
salmone e ikura
€5,00



56 SALMONE COTTO
salmone scottato, crema
giapponese, tempura e salsa
teriyaki
€5,00



57 AMAEBI ● 🌶️
cetriolo, gamberi rossi con salsa
piccante
€5,00



58 NAGOYA GUNKAN
salmone, riso, astice, maionese,
Philadelphia e salsa teriyaki
€5,00



SASHIMI

59 SASHIMI SPECIALE ●

€15,00



60 SASHIMI SALMONE

€12,00



61 SASHIMI TONNO

€14,00



62 SASHIMI MISTO

€14,00



SUSHI MIX



63 SUSHI MISTO
6 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki
€15,00



64 SUSHI PARTY
6 sashimi, 6 nigiri, 6 hosomaki, 8
uramaki
€20,00



65 SUSHI SPECIALE
4 nigiri, 3 gunkan, 3 hosomaki, 4
uramaki
€16,00



66 SUSHI SAKE
8 nigiri salmone
€12,00

67 NIGIRI MIX
8 nigiri pesce misto
€13,00



CARPACCIO



68 CARPACCIO MISTO
€15,00



69 CARPACCIO SALMONE
€12,00



70 CARPACCIO TONNO ●
€14,00





71 NV CARPACCIO
SALMONE
€12,00



72 NV CARPACCIO
TONNO ●
€12,00



73 NV CARPACCIO MISTO ●
€15,00



TEMAKI (1PZ)



74 TE SALMONE
insalata, salmone, avocado e
sesamo
€4,00



75 TE TONNO
insalata, tonno, avocado e
sesamo
€4,00



76 TE CALIFORNIA*
insalata, cetriolo, granchio,
gamberi, maionese e sesamo
€4,00



77 TE EBITEN
insalata, gamberi fritti, avocado,
maionese, sesamo e salsa teriyaki
€4,00



78 TE SPICY SALMONE 🌶
insalata, spicy salmone, sesamo e
salsa piccante
€4,00



79 SPICY TONNO 🌶
insalata, spicy tonno, sesamo e
salsa teriyaki
€4,00





80 TE AMAEBI ●
insalata, avocado, gamberi rossi
e tobiko
€5,00



HOSOMAKI (6pz)



81 HOSO SPECIALE
riso, alga, salmone, gamberi cotti,
Philadelphia, tobiko, avocado e
cetriolo
€8,00



82 HOSO SALMONE
riso, alga e salmone
€4,00



83 HOSO TONNO
riso, alga e tonno
€5,00



84 HOSO EBI
riso, alga e gamberi cotti
€4,00



85 HOSO AVOCADO 🌿
riso, alga e avocado
€4,00



86 HOSO KAPPA 🌿
riso, alga e cetriolo
€4,00



87 HOSO EBITEN
riso, alga, gambero fritto e salsa
teriyaki
€5,00



MAKI FRITTO

88 FUTOMAKI FRITTO
salmone, cetriolo, granchio, rapa
giapponese e salsa teriyaki, 4pz
€7,00



89 SAKE FRITTO
salmone, Philadelphia e salsa
teriyaki, 6pz
€8,00

90 NIDO SALMONE 🌶️
avocado, Philadelphia, spicy
salmone e salsa teriyaki, 6pz
€8,00

91 BANANA FRITTO 🍌
banana e salsa fragola, 6pz
€8,00

92 CROSTINO 🌶️
senza alga con riso fritto, spicy
salmone e salsa teriyaki
€8,00



URAMAKI (4PZ)



93 NAGOYA SOTT
gambero fritto, maionese,
avocado, tartare di salmone,
kataifi, teriyaki
€5,00



94 MANGO EBITEN
gamberi fritti, mango,
Philadelphia, salsa mango e
chips
€5,00



95 MANDORLE ROLL
Salmone fritto, mango,
philadelphia, mandorle e salsa
mango
€5,00





96 EBITEN MAKI
gamberi fritti, avocado,
maionese, patate fritti e teriyaki


€5,00



97 FUTO EBITEN
gambero fritto, mango, cetriolo
insalata, salsa teriyaki e chips

5pz
€8,00



98 FUTO VEGETARIANO 
avocado, insalata, cetriolo,
mango e salsa mango, 5pz

€8,00



99 CARIFORNIA*
surimi avocado cetriolo sesamo

€4,00



100 CALIFORNIA AMAEBI ●
tonno cotto, maionese,
Philadelphia, gamberi crudi e
salsa teriyaki

€6,00



101 SALMONE COTTO
sesamo, salmone cotto,
maionese, philadelphia e salsa
teriyaki

€5,00



102 SAKE MAKI
salmone, avocado e sesamo

€4,00



103 MAGURO MAKI
tonno, avocado e sesamo

€5,00



104 ASTICE MAKI ●
astice, gamberi, granchio,
maionese, Philadelphia, tobiko e
salsa teriyaki

€6,00



URAMAKI SPECIAL (4PZ)



105 TORA ROLL
salmone, avocado, maionese
giapponese pistacchio e teriyaki
€5,00



106 SPICY PHILADELPHIA 
salmone cotto con tartare di
salmone, sesamo, philadelphia e
teriyaki
€5,00



107 RAINBOW
gambero fritto avocado
maionese, pesce misto e salsa
teriyaki
€5,00



108 DRAGON ROLL 
granchio fritto, avocado, astice,
maionese, Philadelphia e salsa
teriyaki
€6,00



109 FIRE ROLL
gambero fritto, salmone cotto,
maionese, teriyaki e chips
€5,00



110 MANZO MAKI*
asparagi fritto, manzo scottato e
salsa anguria
€5,00



111 MIURA MAKI
salmone cotto con avocado,
gamberi boliti e salsa teriyaki
€5,00



112 PRINCIPE MAKI
gamberi fritti, mango, ikura e
salsa mango
€5,00



113 NIU MAKI
gamberi fritti, cetriolo con
manzo scottato e salsa rucola
€5,00





114 ZUCCA MAKI

fiore di zucca fritto, salmone
crudo, peperoni con salsa di
zucchine viola

€6,00



115 NV EBITEN

salmone cotto, avocado, gamberi
in tempura con salsa mango,
teriyaki e chips

€6,00



116 TONNO FANTASIA

gamberi bolliti con avocado,
tonno crudo, maionese
giapponese, peperoni e tobiko
nero

€6,00



117 CHICKEN ROLLO 🌶️

riso nero, Pollo fritto, cetriolo,
sesamo e salsa curry

€5,00



118 SHRIMP ROLLO 🌶️

riso nero, gamberi fritti, granchio,
sesamo, gamberi bolliti, tobiko e
salsa teriyaki

€6,00



119 MIURA NOIR

riso nero, salmone fritto, mango,
salmone crudo, salsa teriyaki e
pistacchio

€6,00



120 BLACK ROLLO

riso nero, salmone crudo,
avocado, salsa mango e
mandorle

€5,00



121 APPLE MAKI

riso bianco, mela, Philadelphia,
salmone affumicato e salsa rucola

€5,00



122 VEGETARIANO 
avocado, mango, ananas, sesamo
e salsa carota viola
€5,00



123 NAGOYA MAKI  
polipo fritto, Philadelphia,
asparago e salsa spicy
€6,00



TEMPURA



125 TEMPURA DI GAMBERI

4pz
€12,00



126 TEMPURA DI VERDURA


6pz
€10,00



127 TEMPURA MISTO

6pz
€10,00



128 POLLO FRITTO

€8,00



129 COTOLETTA DI POLLO

€8,00



130 COTOLETTA DI MAIALE

€7,00



132 INVOLTINI DI NUTELLA

2pz
€5,00



GRIGLIA

133 SAKE SHIOYAKI

Salmone alla griglia, salsa teriyaki
e sesamo, 3pz

€10,00



134 YAKIMA EBI

spiedini di gamberi e salsa
sesamo, 2pz

€8,00



135 YAKI TORI

spiedini di pollo e salsa
sesamo, 2pz

€8,00



136 EBI SHIOYAKI ●
gamberi alla griglia, 3pz

€10,00



137 SAKE TATAKI

salmone, sesamo e salsa
giapponese, 4pz

€10,00



138 TONNO TATAKI ●

tonno, sesamo e salsa
giapponese, 4pz

€10,00



SPAGHETTI E RISO



139 ZUPPA RAMEN

€8,00



140 RAMEN FRUTTI DI MARE

verdura e uova

€6,00



141 RAMEN VERDURA E

UOVA

€8,00



142 UDON FRUTTI DI MARE

verdura e uova

€6,00



143 UDON VERDURA E

UOVA

€6,00



144 NOODLE FRUTTI DI

MARE

verdure e uova

€7,00



145 NOODLE VERDURE E

UOVA

€7,00



146 YAKI SOBA FRUTTI DI

MARE

verdura e uova

€7,00



147 YAKI SOBA VERDURA E

UOVA

€7,00





148 SPAGHETTI DI RISO
CON FRUTTI DI MARE,
VERDURA E UOVA
€6,00



149 SPAGHETTI DI RISO
CON VERDURA E UOVA
€6,00



150 SPAGHETTI DI SOIA CON
FRUTTI DI MARE E VERDURE 🌶️
salsa piccante
€7,00



151 SPAGHETTI DI SOIA
CON VERDURA 🌶️
salsa piccante
€6,00



152 NOODLE ALLA PIASTRA
verdura, frutti di mare e uova
€9,00



153 SPAGHETTI DI RISO
ALLA PIASTRA
verdura, frutti di mare e uova
€9,00



154 SPAGHETTI DI SOIA
ALLA PIASTRA 🌶️
verdura, carne e salsa piccante
€9,00



155 RISO CANTONESE
riso, piselli, prosciutto cotto, uova
e carote
€6,00




156 RISO AL CURRY
riso, piselli, carote, uova e curry
€6,00





157 RISO AL SALMONE
riso,salmone,piselli e carote
€6,00



158 GOHAN 
riso bianco e sesamo
€1,50



PIATTI CINESI



159 POLLO ALLE
MANDORLE
€6,00




160 POLLO FUNGHI E
BAMBU
€6,00



161 POLLO AL LIMONE
€6,00



162 POLLO PICCANTE 
€6,00



163 POLLO IN SALSA
CURRY
€6,00



164 POLLO ALLA PIASTRA
€8,00



165 GAMBERI AL LIMONE
€8,00



166 GAMBERI IN SALSA
CURRY
€8,00



167 GAMBERI PICCANTI 🌶️
€8,00



168 GAMBERI ALLA
PIASTRA ●
€10,00



169 GAMBERI SALE E PEPE
€8,00



170 MANZO SALE E PEPE
€8,00



171 MANZO PICCANTE
€8,00



172 MANZO ALLA PIASTRA
●
€11,00

DOLCI

226.GELATO FRITTO AL CIOCCOLATO

227.GELATO FRITTO AL PISTACCHIO

228.GELATO FRITTO ALLA CREMA

229.DOLCE GIAPPONESE AL CACAO

230.DOLCE GIAPPONESE

231.MOCHI AL LIMONE

232.MOCHI ALLA FRAGOLA

233.MOCHI AL MANGO

234.MOCHI AL COCCO

235.MOCHI AL THÉ VERDE

236.MOCHI AL CIOCCOLATO

237.MOCHI AL PISTACCHIO

238.SORBETTO LIMONE



€3,00

€3,00

€3,00

€5,00

€5,00

€4,50

€4,50

€4,50

€4,50

€4,50

€4,50

€4,50

€4,50



PAN DAN

gelato al gusto vaniglia

€5,00



CIP CIOK

gelato al cioccolato

€5,00



CAFFÈ'

coppa gelato alla panna
variegata al caffè

€5,00



CUPOLINA AL
CIOCCOLATO E RHUM

Pan di Spagna farcito con crema
pasticcera al profumo di rum
lana ano ricoverto con
cioccolato e decorato con
cioccolato bianco

€5,00



SOUFFLE BLACK E WHITE

Soufflé con cioccolato fondente,
cacao monorigine
del Ecusdor ed un cuore di
cioccolato bianco fardo

€5,00



SOUFFLÉ GLACÉ

crema semifredda al gusto di
arancia con cuore liquido di
arancia su base di morbido
pan di spagna, decorato
con zucchero caramellato.
impresiosito con nota alcolica.

€5,00



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO
Soufflè con cuore di cioccolato liquido.
€5,00



**COPPA MOUSSE
CHANTILLY E CAFFÈ**
Gelato semifreddo al caffè e chantilly con salsa al cioccolato, caffè e nocciole pralinate.
Coppa in vetro.
€5,00



TARTUFO CLASSICO
Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao
€5,00



COPPA TIRAMISU
Pan di Spagna imbevuto al caffè con gelato semifreddo al caffè e zabaione. Coppa in vetro.
€5,00



**COPPA CREME BRULÉE
E FRUTTI DI BOSCO**
Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello.
€5,00



**COPPA CHEESECAKE
MONTEROSA**
Gelato semifreddo con fragole candite e Pan di Spagna inzuppato al gusto di vaniglia e fragola. Coppa in vetro.
€5,00



**YOGURT E FRUTTI DI
BOSCO**
Coppa gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorata con mirtilli e ribes. La coppa è in vetro.
€5,00



PIRAMIDE AL CIOCCOLATO
Mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su un biscotto al cacao
€5,00



CROCCANTE ALL'AMARENA
Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellate.
€5,00

BEVANDE

Acqua 0,75 (Nat./Friz.)	€2,00
Coca Cola	€2,00
Fanta	€2,00
Sprite	€2,00
The Jasmine in teiera	€4,00
The verde giapponese in triera	€4,00
Calice di Vino rosso, bianco o rose	€3,50

BIRRE

Asahi 33cl	€3,00
Asahi 50cl	€4,50
Sapporo 50cl	€5,00
Heineken 33cl	€3,00
Peroni 33cl	€2,50
Peroni 66cl	€5,00

SAKE

Sake small	€3,00
Sake big	€6,00

CAFFÈ E LIQUORI

Caffè (espresso/dec/orzo)	€1,00
Caffè Corretto	€1,50
Amaro	€3,00
Limoncello	€3,00
Grappa	€3,00
Whisky	€4,00
Liquore alla Prugna Giapponese	€3,00

SELEZIONE BOLLICINE



Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry cL.75 € 18,00

Giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli. Perlage ricco, fine e persistente. Fresco, intenso e floreale con sentori di acacia, fiori di glicine, mela renetta e pesca bianca. Struttura sapida, rotonda, con la freschezza che bilancia la maturità delle note fruttate. Bollicine raffinate e persistenti.

Glera, Pinot Bianco Chardonnay 11,5% Zardetto



Prosecco D.O.C. rosè Extra Dry cL75 € 18,00

Al naso fruttato di mela golden, pesca bianca e piccoli frutti di bosco che interagiscono con note floreali. Esuberante, vivace e fragrante al palato con rinfrescante acidità e buon equilibrio fruttato

Glera, Pinot Noir 11% Zardetto



Agorà Bianco I.G.T. Valle d'Itria cL75 € 16,00

Con i suoi sentori freschi e fruttati, questo vino-racconta nel calice la prosperità della Valle d'Itria. Con il suo sapore delicato e il suo profumo intenso e floreale, è adatto per accompagnare aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce.

Verdeca, Bianco D'Alessano 11% Terrecarsiche



Sud Est I.G.T. Salento cl75 € 16,00

Vino dal colore rosa pallido, brillante perlage fine, elegante e persistente. Il profumo è intenso con sentori-di frutta e fiori. Sapore sapido, fresco e armonico. È adatto come aperitivo e con piatti a base di pesce e frittiture in genere.

Negroamaro,altri vitigni 12% Conti Zecca



Rosedonè I.G.T. PUGLIA cl75 € 13,00

Vino dal colore rosa pallido, brillante perlage fine, elegante e persistente. Il profumo è intenso con sentori-di frutta e fiori. Sapore sapido, fresco e armonico. È adatto come aperitivo e con piatti a base di pesce e frittiture in genere.

Negroamaro,altri vitigni 12% cantina pietro tauro



Edonè I.G.T. PUGLIA cl75 € 13,00

Vino dal colore rosa pallido, brillante perlage fine, elegante e persistente. Il profumo è intenso con sentori-di frutta e fiori. Sapore sapido, fresco e armonico. È adatto come aperitivo e con piatti a base di pesce e frittiture in genere.

Negroamaro,altri vitigni 12% cantina pietro tauro

SELEZIONE BIANCHI



Verdeca I.G.T.Valle d'Itria cL.75

€ 12,00

Colore giallo con riflessi verdolini, gusto fresco e vivace, ottenuto da una accurata scelta delle uve Verdeca. Dal gusto fresco e vivace, accompagna benissimo piatti di mare

Verdeca 12% Terrecarsiche



Passaturi I.G.T.Valle d'Itria cL.75

€ 16,00

Un'emozione da gustare che si esprime con ampi e avvolgenti profumi floreali, in aggiunta alle note di frutta gialla matura. Con il suo colore giallo paglierino dai riflessi dorati è adatto nell'accompagnare aperitivi, piatti di pesce, crostacei e formaggi morbidi.

Mlutolo 12,5% Terrecarsiche



Bianca Petrosa Bio I.G.T. Puglia cL75

€ 15,00

I suoi profumi fruttati e floreali e una spiccata mineralità portano in tavola quelle esperienze sensoriali che solo il gusto e i profumi di uve coltivate e lavorate con sapienza sono in grado di generare.

Chardonnay 13% Terrecarsiche



Armonia I.G.P. Bio cL.75

€ 15,00

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, un aroma floreale con note di frutta a polpa bianca e gialla. Sapore secco, piacevolmente fresco e persistente.

Flano 13% Incantalupi



Malwosia Bianca I.G.T. Salento cL75

€ 15,00

Monovitigno Malvasia Bianca lavorata in modo da ottenere un vino secco, fresco e profumato, perfetto per aperitivi e "happy hours". Il colore è giallo dorato con fragranti profumi di fiori bianchi, ginestra e acacia, da esaltare in abbinamento a piatti di pesce, carni bianche e formaggi a pasta morbida.

Malvasia Bianca 13% Vigneti Reale



Riccio I.G.P. Valle d'Itria cL75

€ 20,00

Giallo paglierino brillante con agrumi del Mediterraneo, fiori di pesca, pera, ananas e salvia. Fresco e frizzante.

Verdeca 14.5% Puglia Pop



Vermentino I.G.P. Salento cL75

€ 13,00

Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Profumo molto intenso con delicate note agrumate di salvia. Al palato è armonico e sapido, con una piacevole mineralità.

Vermentino 12,5% Vecchia Torre



Gewürztraminer D.O.C. Alto Adige cL75

€ 22,00

Giallo paglierino con riflessi oro, al naso esprime un bouquet di rosa e litchi, chiodi di garofano, vaniglia, fichi dolci, pompelmo. Al palato è pieno, aromatico, caratterizzato da un marcato retrogusto fruttato e da una buona persistenza.

Gewürztraminer 14% Abbazia di novacella

SELEZIONE ROSSI



Fanova D.O.C.Gioia del Colle cL.75

€ 18,00

Vino di colore rosso rubino intenso, dal profumo intenso, pieno e fragrante. Il gusto è armonico e corposo. Adatto per accompagnare arrosti di carne, formaggi e salumi.

Primitivo 14,5% Terrecarsiche



Telamone I.G.T. Puglia cL.75

€ 20,00

Vino batricato rosso intenso con riflessi aranciati e violacei. Bouquet intenso con sentori di viola e frutta nera. Al palato è corposo e morbido, lievemente speziato.

Nero di Troia 14,5% Terrecarsiche



Primitivo I.G.P. Puglia cL.75

€ 12,00

Questo vino è ottenuto da uve "Primitivo" provenienti unicamente dai vigneti della rinomata zona della Murgia. Colore rosso con riflessi aranciati lo rendono ideale per accompagnare arrosti.

Primitivo 13,5% Terrecarsiche



Sileno Biologico D.O.P. cL.75

€ 15,00

Colore rosso rubino con riflessi tendenti al viola. Al naso è vinoso, sapore asciutto e delicato con un fondo di amarognolo.

Negroamaro 13,5% Incantalupi



Malvasia I.G.P. Salento cL75

€ 15,00

Colore rosso rubino intenso e scuro. Profumi intensissimi di ciliegie e frutti di bosco maturi. in bocca il vino è morbido e rotondo; il sorso lascia spazio ad una persistente e fresca fruttuosità.

Malvasia Nera 13% Vigneti Reale



Luminaria D.O.P. Primitivo di Manduria cL.75

€ 22,00

Colore molto intenso con sentori fruttati di lampone, ribes nero e aromi sottobosco, avvolto da una nota dolce di marasca e sentori di cioccolato, cocco e caffè. Palato ricco con note speziata e fruttate. Retrogusto lungo e persistente.

Primitivo 14,5% Puglia Pop



Fico I.G.P. Salento cl75

€ 22,00

Colore rosso rubino, intenso ed elegante. Il naso seducente, con note di frutti maturi, lampone, mora a cui seguono liquirizia e note aromatiche. Al palato si distingue per la sua tannicità bilanciata e da una sorprendente pienezza sapidità e lunghezza.

Susumantello 13,5% Puglia Pop



Barocco Reale Barrique I.G.P.Salento cl.75

€ 16,00

Colore rosso porpora scuro. Profumi intensi con sentori di frutti rossi ben maturi. Palato caldo, robusto e leggermente morbido

Primitivo 14,5% Vecchia Torre

SELEZIONE ROSATI



Murgia Rosa I.G.T. Murgia CL.75

€ 12,00

vino rosato ottenuto da uve provenienti dalla Murgia. Colore brillante con riflessi corallini, dal profumo di piccoli frutti. Bouquet intenso ed elegante. Gusto equilibrato con note aromatiche.

Bombino Nero, Maluasla nera 12% Terrecarsiche



Tramari I.G.P. Salento cl75

€ 18,00

Di grande freschezza ed eleganza di aromi, si presenta di colore rosa cerasuolo e luminoso. Melograno e ciliegia croccante ne caratterizzano i profumi, uniti a toni di rabarbaro e minerale quasi piccante. Finale lungo e di frutto fragrante.

Primitivo 13% San Marzano



Merilina I.G.P. Puglia cL.75

€ 18,00

Colore rosato corallino, bouquet ricco di fragranti percezioni profumate di ciliegia, di melograno, di ribes, di lavanda e di macchia mediterranea. E poi cenni odorosi di bacche di ginepro e di liquirizia. L'impatto del sorso sulla lingua è morbido e piacevole, avvolgente e fresco, equilibrato.

Nero di Troia 13% Spelonga



Triglia I.G.P. Salento cL.75

€ 20,00

Colore rosa tenue. Profumo, elegante di ciliegia, fragola, pompelmo rosa in una cornice floreale di rosa canina e geranio. Sorso fresco, succoso ed equilibrato in cui trova conferma la frutta rosa ed una lunga corrente fresco-acida. Finale minerale, sapido e persistente.

Negroamaro 12,5% Puglla Pop



Malvasia I.G.P. Puglia cl.75

€ 15,00

Dal classico colore rosa corallo, risaltano delicati profumi di fragola e lampone. Gusto secco, morbidamente fruttato. Vino da "happy hours" e da tutto pasta, si abbina ai primi piatti con sugo di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce e gamberi alla griglia.

Maluasla nera 13% Vigneti Reale



Hypnos Biologico I.G.P.

€ 15,00

colore rosato tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, un retrogusto fruttato e persistente.

Negroamaro 13% Incantalupl