



# SUSHI ROYAL

## MENÙ ALL YOU CAN EAT

Bevande e dolci esclusi

### PRANZO

feriale adulto	€ 16,00
per i bambini(1,00/1,20m)	€ 10,00
sabato,domenica e festivi adulto	€ 18,00
per i bambini(1,00/1,20m)	€ 12,00

### CENA

feriale adulto	€ 25,00
per i bambini(1,00/1,20m)	€ 15,00
sabato,domenica e festivi adulto	€ 27,00
per i bambini(1,00/1,20m)	€ 17,00

Per poter scegliere la formula "ALL YOU CAN EAT" tutte le persone al tavolo dovranno partecipare.

Potete ordinare tutto quello che desiderate evitando gli sprechi, altrimenti tutto ciò che non consumerete vi sarà addebitato a prezzo di listino. Consigliamo di ordinare sempre in modo responsabile.

#### ATTENZIONI

Per evitare gli sprechi, per i piatti non consumati verranno conteggiati una maggioranza dai €5 a €20 per ogni piatto.



Piccante



Vegetariano



Consigliato



Surgelato



per richiedere una nuova ordinazione fuori il menù in posizione verticale sul tavolo

# Allergene

Gentili clienti,

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie, intolleranze o la necessità di consumare alimenti privi di particolari sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Il personale è a vostra disposizione per fornirvi informazioni in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg.

UE 1169/11 Allegato II:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di latte
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti/ingredienti presenti nel menu contrassegnati con ( ) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

In questo esercizio viene servita acqua potabile trattata e gassata ai sensi del comma 5 art.13 D.lgs. 181/03.

Dear customers,

We invite you to inform our personnel about any of your allergies or intolerance to certain allergens before ordering.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination cannot be excluded, therefore our dishes can contain the following allergenic substances, according to the EU Reg 1169/11 Annex II:

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soy and products thereof
7. Milk and products thereof
8. Nuts
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupins and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Dishes marked with ( ) in the menu are prepared with raw ingredients frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer or are prepared with fresh raw materials subjected to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

All fish products dispensed raw or half raw are subjected to blast chilling to ensure their safety, as required by EC Reg. 853/04.

In our restaurant treated and carbonated drinking water is served, pursuant to par. 5 of art.13 Legislative Decree no. 181/03

**I piatti contrassegnati col ☀  
sono ordinabili a pranzo.  
Alla sera tutti i piatti del menù  
escluse le bevande e dolci a parte.**



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta  
a guscio



Sedano



Senape



Sesamo



Anidride solforosa  
e solfiti



Lupini



Molluschi

Per motivi organizzativi la direzione precisa che il cliente in fase di ordinazione può richiedere al massimo 4 portate diverse a persona per ogni singolo ordine



## 1 | INVOLTINI DI PRIMAVERA

involtino con verdure

2€ 



## 2 | HARUAKI VIETNAMITA

Carne di maiale, spaghetti di soia  
e verdure

3€ 



## 3 | STICK DI GAMBERI

croccante di gamberi avvolti  
nella sfoglia fritta

5€ 

## 4 | EDAMAME

bacelli di soia

5€ 





## 5 | SHAOMAI

ravioli con gamberi

4€ 



## 6 | RAVIOLI VERDURE

ravioli con verdure

3€ 



## 7 | GYOZA DUE COLORI

AL VAPORE

ravioli con gamberi e calamari

5€



## 8 | PANE CINESE VAPORE

3€ 





9 | PANE CINESE FRITTO

3€



10 | RAVIOLI ALLA GRIGLIA

ravioli con carne

4€



11 | RAVIOLI VAPORE

ravioli con carne

4€



12 | NUVOLETTE DI DRAGO

croccanti chips di tapioca  
e frutti di mare

2€



## 13 | GOMA WAKAME

insalata di alghe piccanti  
con sesamo

4€ 



## 14 | POLIPO CON RUCOLA

8€



## 15 | FISH SALAD

insalata di fettine di salmone  
crudo, sesamo e salsa

7€ 



## 16 | INSALATA MISTA

€4 



17 | BAO CON TEMPURA DI  
POLLO 5€   



18 | INSALATA DI MARE  
8€   

## ZUPPE



19 | ZUPPA DI MAIS E POLLO  
3€   



20 | ZUPPA DI MISO  
4€   



21 ZUPPA DI AGROPICCANTE  
3€    

# TARTAR

È POSSIBILE SCEGLIERE PER OGNI PERSONA  
UN PIATTO TRA I SEI PROPOSTI



## 22 | SAKE TARTAR

tartare di salmone con salsa  
ponzu e garanelle di tempura

9€ 



## 23 | MAGURO TARTAR

tartare di tonno con salsa ponzu  
e wasabi fresco cipolla fritta

10€ 



## 24 | AMAEBI TARTAR

tartare di gambero crudo con salsa  
punzu avocado e mandorle.

12€



È POSSIBILE SCEGLIERE PER OGNI PERSONA  
UN PIATTO TRA I SEI PROPOSTI

## 25 | SPECIALE SAKE

tartare di salmone con crema  
di avocado e kataifi

10€



MAX 1 PORTATA PER PERSONA  
A PRANZO,  
CENA ILLIMITATO



## 26 | VENERE TARTAR

tartare di salmone con riso  
venere pistacchio e salsa  
teriyaki

9€



## 27 | SUSHI ROYAL TARTAR

cubetti di salmone con avocado  
mandorle e teriyaki

12€



# CARPACCIO CHIPS



## 28 | CHIPS SAKE 3PZ

patate con tartare di salmone ,  
philadelphia,crema di avocado

5€ 



## 29 | MILLE FOGLIE SALMON 3PZ

mille foglie con tartare alsalmone,  
philadelphia

6€ 



## 30 | CARPACCIO SAKE 6PZ

salmone tagliato sottile  
con salsa ponzu

10€ 

MAX 1 PORTATA PER PERSONA A  
PRANZO,  
CENA ILLIMITATO



## 31 | CARPACCIO MIX 6PZ

pesce misto tagliato sottile  
con salsa ponzu

11€ 

MAX 1 PORTATA PER PERSONA A  
PRANZO,  
CENA ILLIMITATO



max 1 porzione a scelta  
per persona



## 32 | CARPACCIO AMAEBI 4PZ

fettine di gambero crudo  
con salsa ponzu

9€



**33 | SASHIMI SAKE** 

sake salmone

10€ 



max 1 porzione a scelta per persona

**34 | SASHIMI MAGURO** 

tonno

12€ 



**35 | SASHIMI SUZUKI** 

branzino

12€ 



max 1 porzione a scelta per persona

**36 | SASHIMI AMAEBI** 

gambero crudo

9€

# SUSHI E SASHIMI

  
SUSHI ROYAL

## 37 | SASHIMI MISTO

pesce misto

13€ 

max 1 porzione a scelta per persona



## 38 | SUSHI MISTO 16PZ

8nigiri,4uramaki,4hosomaki

15€ 



## 39 | SUSHI E SASHIMI MISTO 21PZ

6nigiri,5sashimi,4uramaki,  
4hosomaki,2gunkan

20€    





**40 | SAKE**    
salmone  
**3€** 



**41 | MAGURO**    
tonno  
**4€** 



**42 | SUZUKI**    
branzino  
**3€** 



**43 | EBI**    
gambero  
**3€** 



**45 | unagi**     
anguilla,teriyaki  
**4€**



**44 | amaebi**    
gambero crudo  
**3,5€**



**46 | TAKO**     
polipo,teriyaki  
**3,5€**

# NIGIRI 2PZ

## 47 | MIX 8PZ

nigiri misto

12€



## 48 | FLAMBE SPICY SAKE

salmone scottato con cipolla frita e salsa piccante maionese

3.5€



## 49 | FLAMBE SAKE

salmone scottato con pistacchio e salsa teriyaki

4€



## 50 | FLAMBE SPICY MAGURO

tonno scottato con cipolla frita e salsa piccante maionese

4.5€



## 51 | FLAMBE MAGURO

tonno scottato con kataifi e salsa teriyaki

4.5€





## 52 | SAKE

base di riso con alga nori,  
tartare di salmone

3.5€  MAX 1 PORTATA PER  
PERSONA  
A PRANZO,  
CENA ILLIMITATO



## 53 | MAGURO

base di riso con alga nori,  
tartare di tonno

4.5€  MAX 1 PORTATA PER  
PERSONA A PRANZO,  
CENA ILLIMITATO



## 54 | TOBIKO

base di riso con alga nori,  
uova di pesce volante

3.5€  MAX 1 PORTATA PER  
PERSONA A PRANZO,  
CENA ILLIMITATO



## 55 | ZUCCHINA

base di riso zucchini  
tagliata sottile,  
tartare di gambero cotto

4€ 



## 56 | GIO AFFUMICATO

base di riso con fettina  
di salmone affumicato,  
philadelphia

4.5€  MAX 1 PORTATA PER PERSONA  
A PRANZO,  
CENA ILLIMITATO



## 57 | GIO SAKE

base di riso con fettina  
di salmone, tartare di  
salmone e kataifi

4.5€  MAX 1 PORTATA PER PERSONA  
A PRANZO,  
CENA ILLIMITATO



## 58 | GIO FLAMBE

base di riso con fettina di salmone,  
tartare di salmone scottato,  
salsa teriyaki e pistacchio

5€ 

MAX 1 PORTATA PER PERSONA  
A PRANZO,  
CENA ILLIMITATO

# PIATTI SPECIALI NEL MENÙ

È POSSIBILE SCEGLIERE  
PER OGNI PERSONA  
UN PIATTO TRA I  
SEI PROPOSTI



## 59 | CARPACCIO CAPESANTE 6PZ

fettine di capesante con uova  
di pesce volante e salsa dello chef

8€



## 60 | SCAMPI EMULSION 2PZ

scampi crudo con emulsion  
di passion fruit

5€



## 61 | GAMBERI EMULSION 2PZ

gambero rosso con salsa ponzu

5€

**62 | Tataki maguro 5PZ**

fette di tonno scottato con  
pistacchio e salsa teriyaki

**8€**



**63 | RORU EBI 3PZ**

gamberi croccanti  
con salmone scottato,  
maionese e salsa teriyaki

**6.00€**



**PIATTI  
SPECIALI  
NEL MENÙ**

È POSSIBILE SCEGLIERE  
PER OGNI PERSONA  
UN PIATTO TRA I  
SEI PROPOSTI



**64 | SUSHI ROYAL LOBSTER**

riso alga mango avocado  
all'esterno polpa di astice  
kataifi e salsa teriyaki

**25€**



# TEMAKI 1PZ



**65 | SAKE**  
salmone avocado sesamo

4€ 



**66 | MAGURO**  
tonno avocado sesamo

4.5€ 



**67 | EBI**  
gambero cotto avocado  
philadelphia

4€ 



**68 | CALIFORNIA**  
gambero cotto surimi  
avocado maionese

4€ 





**69 | EBITEN**

gambero in tempura insalata maionese  
salsa teriyaki e granelle di tempura

4€ 



**70 | SPICY SAKE**

tartare di salmone piccante cetriolo

4€ 



**71 | SPICY MAGURO**

tartare di tonno piccante avocado

4.5€ 



**72 | SAKE FRITTO**

salmone fritto philadelphia  
salsa teriyaki e granelle di tempura

4.5€ 

# HOSOMAKI 6PZ

PICCOLI ROTOLI DI RISO AVVOLTI  
CON ALGA NORI FARCITI



**73 | SAKE**

salmone

5€ 



**74 | MAGURO**

tonno

6€ 



**75 | KANI**

granchio

5€ 



**76 | AVOCADO**

avocado

4€ 



**77 | EBI**

gambero

6€ 



**78 | KAPPA**

cetriolo

4€ 



ROTOLO DI RISO AVVOLTI  
CON ALGA NORI FRITTI



**79 | FRITTO PHILA 8PZ**

salmone con philadelphia  
salsa teriyaki

**8€** 



**80 | FRITTO NIDO 8PZ**

tartare di salmone piccante  
con teriyaki kataifi

**8€** 



**81 | FRITTO FRUIT 8PZ**

salmone con frutta di stagione  
e salsa teriyaki

**8€** 



**82 | FUTO MAKI FRITTO 5PZ**

asparago branzino salmone  
philadelphia uova di pesce  
volante e salsa teriyaki

**5€** 

# FUTO MAKI 4PZ

GRANDE ROTOLI DI RISO AVVOLTI  
CON ALGA NORI FARCITI

## 83 | MAGURO

tonno avocado  
philadelphia surimi

5€ 



## 84 | SAKE

salmone avocado philadelphia surimi

5€ 



## 86 | vegetariano

asparago avocado cetriolo philadelphia

5€ 



## 85 | CALIFORNIA

gambero cotto surimi avocado  
cetriolo maionese

5€ 

## 87 | ebiten

gambero in tempura insalata maionese  
granelle di tempura e salsa teriyaki

5€ 

GRANDE ROTOLI DI RISO AVVOLTI  
CON ALGA NORI FARCITI

**88 | CALIFORNIA**



riso alga surimi gambero cotto  
maionese avocado all'esterno  
sesamo

7€



**89 | EBITEN**



riso alga gambero in tempura  
maionese all'esterno granelle  
di tempura e salsa teriyaki

8€



**90 | MIURA**



riso alga salmone cotto philadelphia  
all'esterno sesamo e  
salsa teriyaki

7€



# URAMAKI CLASICO 8pz



GRANDE ROTOLI DI RISO AVVOLTI  
CON ALGA NORI FARCITI

## 91 | SPICY SAKE

riso alga tartare di salmone piccante  
cetriolo all'esterno sesamo e  
maionese piccante

8€



## 92 | SPICY MAGURO

riso alga tartare di tonno piccante  
avocado all'esterno sesamo  
e maionese piccante

8€



## 93 | SPICY CALIFORNIA

riso alga surimi gambero cotto maionese  
avocado all'esterno sesamo e maionese  
piccante cipolla fritta

8€



GRANDE ROTOLI DI RISO AVVOLTI  
CON ALGA NORI FARCITI

**94 | VEGETARIANO**



riso alga asparago avocado  
cetriolo philadelphia all'esterno  
sesamo e salsa verdura

7€ 



**95 | SAKE PHILA**



riso alga salmone avocado  
philadelphia all'esterno  
sesamo

8€ 



**96 | MAGURO PHILA**



riso alga tonno avocado  
philadelphia all'esterno  
sesamo

8€ 



# URAMAKI CLASICO 8pz

  
SUSHI ROYAL

## 97 | CHICKEN ROLL

riso alga pollo fritto maionese  
insalata all'esterno sesamo  
e salsa teriyaki

8€ 



## 98 | VEGE FRITTO

riso alga verdure misto fritto  
philadelphia all'esterno  
sesamo e salsa teriyaki

8€ 



## 99 | SAKE FRITTO

riso alga salmone fritto  
philadelphia all'esterno  
sesamo e salsa teriyaki

9€ 



## 100 | VENUS VEGETAL

riso venere alga asparago avocado  
cetriolo philadelphia all'esterno  
sesamo e salsa verdura pistacchio

8€



## 101 | VENUS SAKE PHILA

riso venere alga salmone  
avocado philadelphia  
all'esterno sesamo

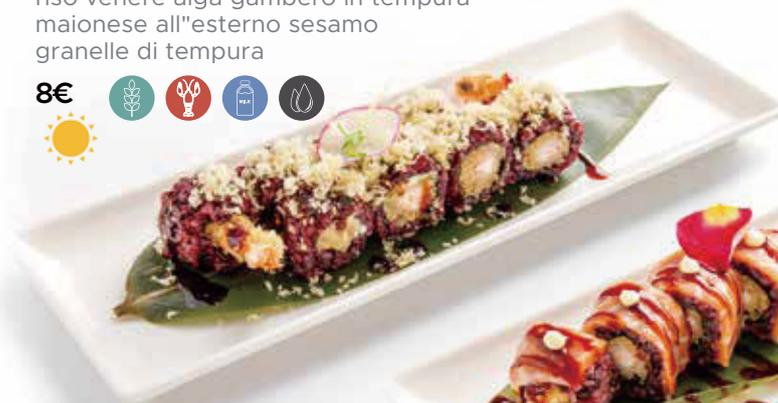
8€



## 102 | VENUS EBITEN

riso venere alga gambero in tempura  
maionese all'esterno sesamo  
granelle di tempura

8€



## 103 | VENUS TIGER

riso venere alga gambero in  
tempura maionese all'esterno  
fette di salmone e salsa teriyaki

12€



## 104 | VENUS EBITEN PLUS

riso venere alga gambero in tempura  
philadelphia all'esterno tartare di  
salmone piccante kataifi e  
salsa teriyaki

12€



# URAMAKI SPECIAL 8PZ

  
SUSHI ROYAL

## 105 | RAINBOW



riso alga salmone avocado  
all'esterno fette di pesce misto

12€ 



## 106 | FRESH MANGO 6PZ

riso salmone mango con  
philadelphia e salsa mango

12€ 



## 107 | FRESH SAKE 6PZ

riso, salmone avocado

12€ 

## 108 | TIGER ROLL



riso alga gambero in tempura  
maionese all'esterno fette di  
salmone e salsa teriyaki

12€ 



## 109 | DRAGO ROLL

riso alga gambero in tempura maionese  
all'esterno fette di avocado salsa teriyaki  
e granelle di tempura

12€



## 110 | DRAGO PLUS

riso alga salmone philadelphia  
all'esterno fette di avocado  
salsa teriyaki e kataifi

12€



# URAMAKI SPECIAL 8PZ

  
SUSHI ROYAL



## 111 | EBITEN PLUS

riso alga gambero in tempura philadelphia  
all'esterno tartare di salmone piccante  
salsa teriyaki e kataifi

12€ 

## 112 | MANGO ROLL

riso alga salmone fritto philadelphia  
all'esterno fette di mango salsa  
mango e mandorle

13€



## 113 | RAW MANGO

riso alga salmone philadelphia  
all'esterno fette di mango  
salsa mango e mandorle

13€





## 114 | CRAB ROLL

riso alga surimi fritto maionese all'esterno fette di salmone scottato piccante maionese wasabi fresco granelle di tempura



12€

## 115 | CHICKEN PLUS

riso alga pollo fritto maionese avocado all'esterno fette di salmone scottato salsa teriyaki e cipolla frita

12€



## 116 | ASPARAGO ROLL

riso alga asparago fritto philadelphia all'esterno fette di salmone scottato maionese piccante e granelle di tempura

13€



# URAMAKI SPECIAL 8PZ

  
SUSHI ROYAL



## 117 | FLAMBE SAKE

riso alga salmone avocado all'esterno  
fette di salmone scottato salsa  
teriyaki e cipolla fritta

12€



## 118 | SAKE ROLL

riso alga salmone avocado  
all'esterno fette di salmone

12€



## 119 | AMAEBI ROLL

riso alga asparago gambero crudo  
all'esterno tartare di salmone piccante  
mandorle e salsa pouzu

14€



## 120 | MIURA ROLL

riso alga salmone cotto philadelphia  
all'esterno fette di zucchine salsa  
teriyaki e cipolla frita

12€



## 121 | HIROSHI ROLL

riso alga tartare di salmone piccante  
philadelphia avocado all'esterno  
fette di tonno e tonno essicato

15€

Ogni cliente tra le proposte precisiamo  
che può effettuare una sola scelta  
ed una sola porzione



### 122 | SASHIMI DELUX ROYAL DELLO CHEF

il piatto è realizzato in base di crostacei  
a fantasia del chef  
(disponibilità a base delle loro stagione)

(minimo da 4 persone)



60€



### 123 | GRIGLIATA DELUX ROYAL DELLO CHEF

il piatto è realizzato in base di  
crostacei a fantasia del chef

(disponibilità a base delle  
loro stagione)

(minimo da 4 persone)

60€



124 | EBI TEMPURA

8.5€ 



125 | TEMPURA KAKAIGE

tempura di verdura

7€ 



126 | COTOLETTA DI POLLO

7€ 



127 | PATATINE FRITTE

4€ 



# FRITTURA

128 | CALAMARI FRITTI

7€ 



129 | POLLO FRITTO

5€ 





**130 | RISO CURRY**

la ciotola di riso ricoperta di pollo, carote e cipolla in salsa curry

10€ 



**131 | RISO SALMONE**

riso saltato con salmone carote zucchine uova

5€



**132 | RISO THAI**

riso saltato con gamberi verdure e salsa thailandese

5€



**133 | RISO VEGETARIANO**

riso saltato con verdure

4€





### 134 | RISO ROYAL (CHAOLAFAN)

riso saltato con frutti di mare,  
verdure, uova, salsa chef

5€ 



### 135 | RISO ALLA CANTONESE

riso saltato con piselli  
prosciutto cotto uova

4€ 



### 136 | RISO BIANCO

2€ 



### 137 | RISO E SALMONE PIASTRA

riso bianco, salmone alla piastra  
sopra, salsa teriyaki, sesamo

10€ 





**138 | YAKI UDON**

spaghetti di udon saltati con  
gamberi e verdure

**6€** 



**139 | YAKI SOBA**

spaghetti di grano saraceno saltati  
con gamberi e verdure

**6€** 



**140 | SPAGHETTI DI RISO  
GAMBERI**

spaghetti di riso saltati  
con gamberi e verdure

**5€** 



**141 | SPAGHETTI DI SOIA  
PICCANTE**

spaghetti di soia saltati  
con verdure e piccante

**4€** 



**142 | SPAGHETTI FRUTTI DI  
MARE ALLO SCOGLIO**

**12€**



**143 | SPAGHETTI AL TARTUFO  
NERO**

**16€**



**144 | SPAGHETTI DI SOIA  
GAMBERI**

spaghetti di soia saltati con  
gamberi e verdure

5€ 



**145 | GNOCCHI DI RISO**

gnocchi di riso saltati con  
gamberi e verdure

5€ 



**146 | PENNE AL SALMONE**

12€ 



**147 | SPAGHETTI  
ALLA PIASTRA**

spaghetti saltati con  
verdure e frutti  
di mare

6€ 

**148 | RAMEN IN  
BRODO**

spaghetti ricci brodo  
arrichito con le verdure,  
gamberi e uova sode

10€ 

**149 | POLLO ALLA  
PIASTRA**

6€ 

**150 | MANZO  
ALLA PIASTRA**

 7€



151 | GAMBERETTI TRE COLORI  
6€



152 | GAMBERETTI PICCANTI  
6€



153 | POLLO ALLE MANDORLE  
6€



154 | POLLO AL LIMONE  
6€



155 | GAMBERETTI AGRODOLCE  
6€



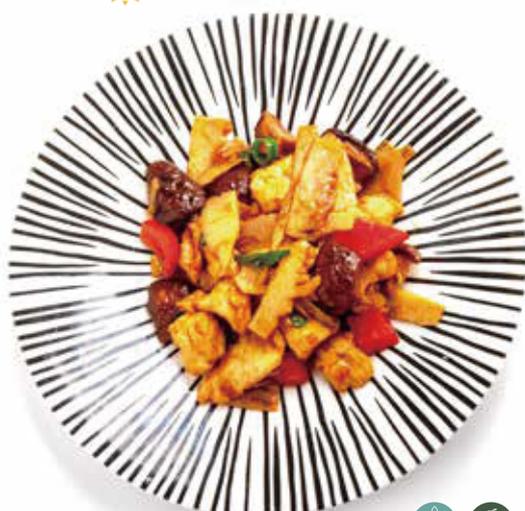


156 | POLLO PICCANTE  
6€



157 | MANZO FUNGHI  
E BAMBU

7€



158 | POLLO FUNGHI E BAMBU  
6€



159 | GERMOGLI DI  
SOIA SALTATI

4€



160 | MANZO PICCANTE  
7€





MAX 1 PORZIONE A SCELTA PER PERSONA

**161 | MANZO E PATATE  
ALLA PADELLA**

**10€** ☀️



MAX 1 PORZIONE A SCELTA PER PERSONA

**162 | FRUTTI MARE ALLA PADELLA**

**12€** ☀️



**163 | CAVOLFIORE ALLA  
PADELLA**

**8€** ☀️



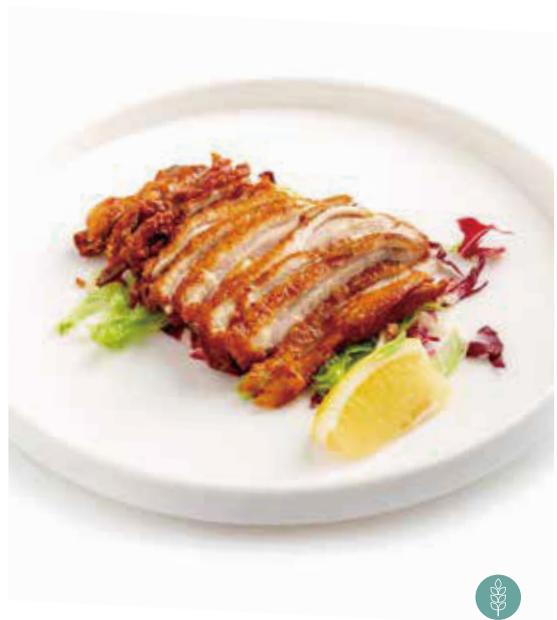
164 | GAMBERETTI SALE E PEPE  
6€



165 | GAMBERONI PICCANTE  
8€



166 | MAIALE AGRODOLCE  
5€



167 | ANATRA ARROSTO  
7€





**168 | GAMBERONI**  
**8€**

MAX 1 PORZIONE A SCELTA  
PER PERSONA



**169 | VERDURE GRIGLIATE**

VERDURE DI STAGIONE

**5€** ☀️

  
SUSHI ROYAL



**170 | SALMONE**

**8€** ☀️



**171 | TATAKI SAKE**

salmone alla griglia sesamo  
e salsa teriyaki

**8€**



**172 | TAGLIATA DI MANZO  
CON RUCOLA E GRANA**

**13€**

MAX 1 PORZIONE A SCELTA  
PER PERSONA



**173 | SPIEDINI DI GAMBERI**

**6€**

MAX 1 PORTATA PER PERSONA A PRANZO,  
CENA ILLIMITATO



**175 | SPIEDINI DI CALAMARI**

**7€**

MAX 1 PORTATA PER PERSONA A PRANZO,  
CENA ILLIMITATO



**176 | BRANZINO/ORATA ALLA PIASTRA**

**11€**



MAX 1 PORZIONE A SCELTA PER PERSONA

**174 | SCAMPI**

**10€**

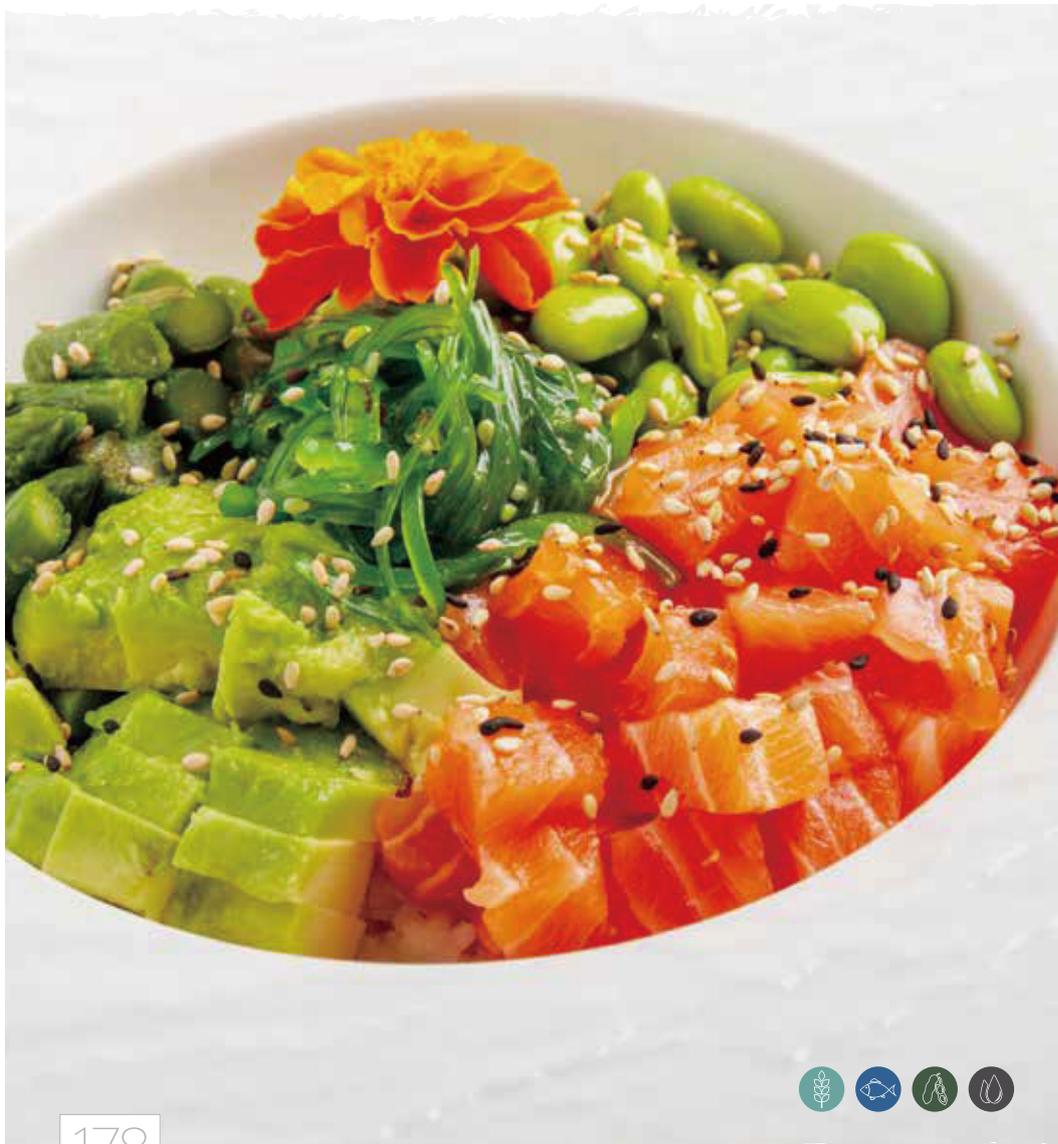


**177 | SPIEDINI DI POLLO**

**6€**

MAX 1 PORTATA PER PERSONA A PRANZO, CENA  
ILLIMITATO





178

## POKE SALMONE

riso, cubetti di salmone, edamame,  
goma wakame, avocado, asparago, sesamo

10€ 



**179 | VERDURE MISTE SALTATE**

**5€**



**180 | FRITTURA MISTA**

misto frittura di pesce e verdure

**13€**



**181 | SALMON BALLS**

polpette di salmone con  
baccelli di soia e zenzero

**6€**



**182 | POLPO CON PATATE**

insalata di polpo con patate  
lesse

**10€** MAX 1 PORTATA PER PERSONA A PRANZO,  
CENA ILLIMITATO



**183 | POLLO ALLA  
THAIANDESE**

pollo con curry e latte di cocco

**7€**



**184 | BAO**

pane cinese al vapore con  
gamberi impanato e salsa yakiniku

**5€**

Chesse cake sbagliato  
(disponibilità limitata)  
€5.00



Tiramisù al the verde  
(disponibilità limitata)  
€5.00



Tiramisu classico  
(disponibilità limitata)  
€5.00





Gelato fritto  
€4.00



Ananas  
€4.00



Cioccolato fritto  
€4.00



Soufflé al pistacchio €5.00



Soufflé-cioccolato €5.00



Crema catalana in coccia  
€5.00



crocante al pistacchio €5.00



Crocante all'amarena €5.00



Cremoso al pistacchio €5.00



Piramide al cioccolato €5.00



Tartufo al limoncello €5.00



Coppa gelato crema e pistacchio €5.00

Coppa cocco nocciola €5.00



Coppa gelato spagnola €5.00





HIP HOP  
€5.00



BINDI CIP CIOK  
€5.00



RABBIT  
€5.00



Sorbetto caffè  
€ 3.5



Sorbetto limone  
€ 3.5

## Drink acqua

Acqua naturale /750ml	€2,50
Acqua frizzante/750ml	€2,50

## Sake

Sake (normale-dolce)	€4,50
Sake di prugna	€4,50

## Bibite

CocaCola33ml	€ 3.00
CocaColazero 33ml	€ 3.00
Sprite 33ml	€ 3.00
Fanta 33ml	€ 3.00
Estate di limone/pesca/33ml	€ 3.00
The di gelsomino (caldo)	€ 3.50
The giapponese (caldo)	€ 3.50

## Caffè

Caffè	€ 1.30
Caffè corretto	€ 2.00
Decaffeinato	€ 1.50
Caffè orzo	€ 1.50
Caffè ginseng	€ 2.00
Caffè americano	€ 2.00
Cappuccino	€ 1.60

## Digestivi

Limoncello	€ 3.00
Amaro (montenegro-averno-amaro del capo)	€ 3.00
Grappa cinese (rosa-riso-bambu' )	€ 3.00
Grappa (poli-prime uve-barricata)	€ 3.00
Grappa of amarone	€ 4.50
Whisky	€ 4.00
Rum (havana 7 years-bacardi black)	€ 5.00
Rum diplomatico	€ 6.00
Rum (zacapa-don papa)	€ 7.00



## VINO BOLLICINE 75CL

FRANCIACORTA BERLUCCHI SATEN	€ 35.00
FERRARI PERLE'	€ 38.00
FRANCIACORTA BELLAVISTA	€ 42.00
FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO	€ 45.00
PROSECCO DOC	€ 16.00
PROSECCO MILLESSIMATO	€ 20.00

## CHAMPAGNE 75CL

CHAMPAGNE MOET & CHANDON	€ 75.00
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC	€ 50.00
DON PERIGNON	€ 220.00

## VINO FERMO 75CL

PINOT GRIGIO	€9,00
MULLER THURGAU	€10.00
LUGANA CA'DEI FRATI	€20.00
FALANGHINA	€8.00
SAUVIGNON	€22.00
GEWURZTRAMINER	€20.00
VERMENTINO	€15.00



## ROSE' 75cl

ROSE'MATEUS	€ 10,00
ROSE'BERLUCCHI 61	€ 35,00

## VINO ROSSO 75cl

CHIANTI	€13,00
VAPOLICELLA	€23,00
RONCHEDONE CA'DEI FRATI	€25,00
LAMBRUSCO AMABILE/SECCO(frizzante)	€10,00

## VINO DELLA CASA

VINO BIANCO/ROSSO	1/4L	€2,50
VINO BIANCO/ROSSO	1/2L	€5,00
VINO BIANCO/ROSSO	1L	€10,00

## BIRRA ALLA SPINA

BIRRA PICCOLA BIONDA 25CL	€3,00
BIRRA MEDIA BIONDA 50CL	€4,50
BIRRA PICCOLA ROSSA 25CL	€3,00
BIRRA MEDIA ROSSA 50CL	€4,50

## BIRRE IN BOTTIGLIA

ASAHI 33CL	€4,00
ASAHI 50 CL	€5,50
BIRRA CINESE	€5,00
SAPPORO 50CL	€5,50
SAPPORO 60CL	€6,50
MORETTI	€4,50



# COCKTAIL



Mojito €5.00

lime ,menta,zucchero di canna,  
rum bianco e tonica

Cube libre €5.00

lime,zucchero di canna,rum,coca cola

Caipiroska alla fragola €5.00

lime,zucchero di canna,sciropo alla  
fragola e vodka liscia

Aperol spritz €5.00

aperol,prosecco,tonica

Sushi royd €5.00

gin aromatizzato dle erbe, limone, lemon  
soda

Tomorrow ice tea €6.00

vodka gin,rum bianco,tequila, blue curacao  
limone, zucchero

Tequila sunrise €6.00

tequila,succo arancia,sciropo granatina

Long island ice tea €6.00

vodka gin,rum bianco,tequila triple  
sec, limone, zucchero

Japanese ice tea €6.00

vodka gin,rum bianco,tequila midori,  
limone,zucchero

gin tonic €5.00

gin, tonica