

TOKYO

taste japanese cuisine

Menù Serale

TOKYO

taste japanese cuisine

ALL YOU CAN EAT | €23,90

Coperto € 2,00

Sono esclusi dolci, bevande, caffè, liquori, e le richieste fuori lista

**Bambini sotto i 120 cm. metà prezzo
sotto i 3 anni gratis**

**MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI
AD UN PREZZO UNICO
CON SERVIZIO AL TAVOLO**

**NON SPRECARE IL CIBO !!!
DO NOT WASTE FOOD !!!**

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e non potrà essere asportato



Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Questo ristorante è dotato di un menù elettronico dove può trovare tutte le informazioni relative agli ingredienti ed agli allergeni come disposto dai Regolamenti Europei (Reg. UE n.1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze") e Legislatura Italiana Vigente (D.Lgs 231/2017 art.19)



1 Glutine cereali contengono glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)



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 soia



7 Latte e prodotti a base di latte



Uova di pesce

Ingredienti non inseriti nell'elenco degli allergeni

Ikura: uova di salmone

Tobiko: uova di pesce volante possono essere nere, rosse, arancioni o verdi.



8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)



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 sesamo



12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg



13 Lupini e prodotti a base di lupini



14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

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 o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

PRODOTTI CONGELATI

Questo esercizio sottopone ad abbattimento preventivo il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo a trattamento di bonifica preventiva per il rischio Anisakis conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* **Prodotto congelato:** Gamberi, Scampi, Polpo, Capasanta, Surimi e Pollo ed i prodotti contrassegnati con il simbolo di asterisco (*) sono congelati all'origine (ex, Art. 4/1/A-F-G-H, Reg. (CE) 1169/11).

Prodotti lavorati e congelati: i prodotti contrassegnati con il simbolo (#) sono lavorati e congelati all'origine.

PIATTI SPECIALI

nel MENÙ CENA è compreso 1 piatto speciale a scelta



1/ TRIS DI TARTARE

tartare di salmone, ricciola, gambero rosso guarniti con katsuobushi, tobiko e ikura

€16,00



2/ CAPESANTE HOKKAIDO

carpaccio di capesante con pomodorini pachino condite con salsa dello chef

€13,00



3/ SCAMPO AL PASSION FRUIT (2 pz)

sashimi di scampi condito con passion fruit e philadelphia

€12,00



PIATTI SPECIALI

nel MENÙ CENA è compreso 1 piatto speciale a scelta

4/ CARPACCIO DI RICCIOLA

carpaccio di ricciola e itogarashi peperoncino

€14,00



5/ TATAKI DI TONNO

fette di tonno tataki, guarnito con pasta kataifi accompagnato con aoba (aromatica salsa verde)

€12,00



6/ GUNKAN RICCIOLA

bocconcini di riso avvolti di ricciola e guarniti con tartare di ricciola e salsa di wasabi fresco

€10,00



ANTIPASTI



7/ **Goma wakame**
insalata di alghe
wakame marinate
€5,00



8/ **Edamame**
*fagiolini di soia
€4,00



9/ **Nuvolette di gamberi**
leggere e croccanti
chips di gamberi
€3,00



10/ ***Patatine fritte**
€2,50



11/ ***Involtini primavera**
croccanti involtini di pasta
con ripieno di verdure
€4,00



12/ **Ebi stick**
croccanti involtini di pasta con
ripieno di *gamberi
€5,00



ANTIPASTI

13/ *Chele di granchio

chele di granchio
impanate e fritte

€5,00



14/ Sake ino yaki

bocconcini di purea di patate
avvolti in fettine di salmone
scottato conditi con sesamo
e salsa teriyaki

€6,00



15/ Takoyaki

polpette ripiene di polpo guarnite
con salsa teriyaki, alga nori e
katsuobushi

€10,00



RAVIOLI

16/ Shao Mai

ravioli con ripieno di *gamberi e carne, cotti al vapore

€4,50



17/ Gyoza

ravioli con ripieno di carne e verdure, cotti al vapore

€4,50



18/ Gyoza cristal

ravioli con sfoglia di farina riso con ripieno di *gamberi, cotti al vapore

€5,00



19/ Dimsum Veg

ravioli con ripieno di verdure cotti al vapore

€4,50



20/ Pane cinese

al latte cotto al vapore

€3,50



21/ Chicken Gyoza

ravioli con ripieno di pollo alla piastra

€5,00



ZUPPA



22/ **Miso shiru**
zuppa di miso con tofu e alghe
€3,00



23/ **Osumashi zuppa**
con *gamberi, *surimi e alghe
€3,00



24/ **Zuppa agropiccante**
zuppa di verdure con uova,
bambù e pollo
€3,00



INSALATA

25/ Tokyo Salad

insalata mista con fettine di °
salmone, mango, condita
con salsa thailandese

€6,00



26/ Insalata di Polpo

insalata di rucola con polpo
condita con salsa di sesamo

€6,00



27/ Insalata Thai

insalata mista con *
gamberetti, condita con
salsa thailandese

€6,00



28/ Mikkusu salad

insalata mista con pomodorini
e mais condita con salsa thailandese

€5,00



29/ Kaisen salad

insalata con °pesce misto
condita con salsa thailandese

€7,00



POKE

30/ Shrimp Pokè

poke bowl a base di riso bianco, gamberetti cotti, anacardi, wakame, mango, pomodorini, sesamo e salsa spicy mayo

€12,00



31/ Salmon Pokè

poke bowl a base di riso bianco con salmone a cubetti, avocado, edamame, mais, ravenello, sesamo, croccante di cipolla e salsa teriyaki

€12,00



TARTARE



32/ **Tartare salmone**
° salmone finemente tritato condito
con avocado e salsa di sesamo

€7,00



33/ **Tartar venere**
° salmone tritato adagiato su riso venere
con avocado, cipolle croccanti e salsa
al mango

€6,00



CARPACCIO

34/ **Carpaccio Misto °**
pesce crudo misto,
marinato con salsa Fan
€10,00



35/ **Carpaccio di salmone**
fettine di °salmone
marinato con salsa dello chef
€9,00



36/ **Carpaccio passion fruit**
fettine di salmone con salsa
passion fruit
€9,00



TATAKI E SASHIMI

37/ Tataki di salmone

salmone scottato e
semi di sesamo

€13,00



38/ Sashimi di salmone

fettine di °salmone crudo

€13,00



39/ Sashimi flambé

fettine di °salmone scottato,
con salsa crema latte e
granelle di pistacchio

€14,00



40/ Sashimi misto

• fettine di °tonno, °salmone,
ricciola, gamberi rossi,
scampi

€16,00



• N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

SUSHI MISTO

41/ **Sushi Light** 10pz
4 uramaki, 4 nigiri,
2 hosomaki
€10,00



42/ **Sushi Middle** 15pz
6 uramaki, 6 nigiri,
3 hosomaki
€16,00



43/ **Sushi large** 28 pz
9 nigiri, 8 uramaki,
4 hosomaki, 2 gunkan,
5 sashimi di salmone
€28,00



44/ **Nigiri sake** 8 pz
nigiri con °salmone
€10,00



CHIRASHI E ONIGIRI



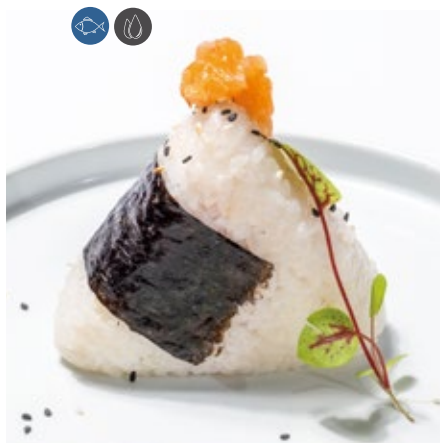
45/ **Chirashi flambe**
con °salmone scottato,
salsa teriyaki e mandorle
€15,00



46/ **Chirashi sake**
di °salmone
€14,00



47/ **Onigiri miura**
piramide di riso bianco con
ripieno di °salmone grigliato
€4,00



48/ **Onigiri sake**
piramide di riso bianco con
ripieno di °salmone e pihiladelphia
€4,00



49/ **Onigiri venere**
piramide di riso venere con
ripieno di °salmone grigliato
€4,00



NIGIRI



50/ **Sake**
bocconcini di
riso con °salmone
€3,00




51/ **Maguro**
bocconcini di riso
con °tonno
€4,00




52/ **Suzuki**
bocconcini di riso
con °branzino
€3,00




53/ **Ebi**
bocconcini di riso
con *gamberetti cotti
€3,00




54/ **Tako**
bocconcini di riso
con *polpo
€3,00


NIGIRI



- 55/ **Nigiri Unagi**
● bocconcini di riso con anguilla e salsa teriyaki
€4,00
🐟

- 57/ **Suzuki flambé**
bocconcini di riso con °branzino scottato, maionese, kataifi e salsa teriyaki
€3,50
🐟 🍷 🌿



- 56/ **Nigiri flambé**
bocconcini di riso con °salmone scottato, maionese, kataifi e salsa teriyaki
€3,50
🐟 🍷 🌿

- 58/ **Black flambé**
bocconcini di riso verene con °salmone scottato, maionese, kataifi e salsa teriyaki
€3,50
🐟 🍷 🌿



● N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

TACOS

59/ Tacos Maguro

croccanti tacos con tartare di tonno,
pomodori, philadelphia e salsa teriyaki

€8,00



60/ Tacos Salmone

croccanti tacos con tartare di salmone,
avocado, philadelphia, mango e salsa teriyaki

€8,00



GUNKAN



61/ **Ebi**
bocconcini di riso avvolti con
cetriolo, guarniti con tartare di
*gambero cotto
€4,00



62/ **Giò spicy**
bocconcini di riso avvolti con
°salmone guarniti con tartare
di °salmone piccante e sesamo
€5,00



63/ **Surimi**
bocconcini di riso avvolti
°salmone, guarniti con
tartare di *surimi e maionese
€5,00



64/ **Flambé**
bocconcini di riso avvolti di
°salmone scottato, guarniti di
salmone scottato, pistacchio e
salsa teriyaki
€5,00



65/ **Spicy tuna**
• bocconcini di riso avvolti di
°tonno, guarniti con tartare di
tonno e salsa piccante
€6,00



66/ **Almond**
bocconcini di riso avvolti di
°salmone guarniti con philadelphia,
mandorle
€5,00



• N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta



- | | | |
|-----|--|-------|
| 67/ | California
*granchio, avocado, cetrioli maionese 🍣 🍷 | €4,00 |
| 68/ | Spicy salmon
°salmone, lattuga, salsa spicy 🍣 | €4,00 |
| 69/ | Ebiten
*gambero fritto, maionese kataifi e salsa teriyaki 🍣 🍷 🌿 | €4,00 |
| 70/ | Sake avocado
salmone e avocado 🍣 | €4,00 |
| 71/ | Spicy tuna
tonno, lattuga, salsa spicy 🍣 | €5,00 |
| 72/ | Maguro avocado
tonno, avocado 🍣 | €5,00 |
| 73/ | Spicy miura
°salmone grigliato kataifi, salsa spicy 🍣 🌿 | €4,00 |
| 74/ | Philadelphia
°salmone crudo e philadelphia 🍣 🍷 | €4,00 |
| 75/ | Black & White
avvolto con foglia di soia, farcita con riso venere, tartare di °salmone piccante e mandorle 🍣 🍷 🌿 | €5,00 |

HOSOMAKI 8PZ



76/ **Sake**
farciti con *salmone
€6,00



77/ **Ebi**
*gambero cotto
€5,00



78/ **Tekka**
farciti con *tonno
€6,00



79/ **Kappa**
farciti con cetrioli
€4,00



80/ **Suzuki**
farciti con *branzino
€6,00



81/ **Avocado**
farciti con avocado
€5,00

HOSOMAKI FRITTI 6PZ

82/ Hosomaki Fragola

farfite con °salmon e fritti, guarniti con philadelphia, fragola e salsa teriyaki

€7,00



83/ Hosomaki Mango

farfite con °salmon e fritti, guarniti con mango, philadelphia e salsa mango

€7,00



84/ Hosomaki Nido

farfite con °salmon e fritti, guarniti con tartare di salmone, kataifi e salsa piccante

€8,00



FUTOMAKI 5PZ



85/ **California**
farciti con *surimi,
avocado, cetrioli e maionese
€8,00



86/ **Agemaki**
farciti con *salmone e avocado,
avvolto con alga nori e fritto
€10,00



URAMAKI 8PZ



87/ **Miura maki**
roll di riso farciti con °salmone
grigliato, philadelphia, guarnito con
salsa teriyaki
€8,00
🐟 🥛 💧



88/ **Philadelphia maki**
roll di riso farciti con °salmone
e philadelphia
€8,00
🐟 🥛 🍴



89/ **California**
roll di riso farciti con *granchio,
avocado, cetrioli e maionese
€7,00
🐟 🥛 🥒



90/ **Spicy tuna**
roll di riso farciti con °tonno, lattuga,
maionese, tobiko e tabasco
€9,00
🐟 🥛 🌶️ 🍴



91/ **Salmon roll**
roll di riso farciti con
°salmone e avocado
€8,00
🐟 🥒



92/ **Maguro roll**
roll di riso farciti con
°tonno, avocado
€9,00
🐟 🥒

URAMAKI 8PZ



93/ **Spicy salmon**
roll di riso farciti con °salmone,
lattuga, tobiko e tabasco
€8,00
🐟 🍣



94/ **Mango roll**
roll di riso farciti con °salmone,
philadelphia, mango e salsa di mango
€11,00
🐟 🥥



95/ **Crunchy roll**
roll di riso farciti con salmone e
philadelphia guarniti con salmone
scottato, farina di tempura e salsa spicy
€12,00
🐟 🍣 🌿



96/ **Tiger roll**
roll di riso farciti con *gambero fritto e
maionese, guarniti con °salmone
e salsa teriyaki
€11,00
🐟 🍣 🌿



97/ **Veg roll**
roll di riso farciti con
avocado, lattuga e cetriolo
€8,00
🌿

URAMAKI 8PZ



- 98/ **Ebiten**
roll di riso farciti con *gambero fritto e maionese guarniti con kataifi e salsa teriyaki
€8,00



- 99/ **Unagi roll**
● roll di riso farciti con surimi di granchio, cetrioli e avocado guarniti con carpaccio di anguilla e salsa unagi
€13,00



- 100/ **Rucolino roll**
roll di riso farciti con °salmone e philadelphia, guarniti con °salmone e rucola, conditi con salsa speziata
€11,00



- 101/ **Gloden shirmp**
roll di riso farciti con gambero fritto, philadelphia e avocado, guarniti con surimi di granchio, mandorle e salsa teriyaki
€12,00



- 102/ **Almond roll**
roll di riso farciti con salmone e philadelphia con salmone, philadelphia, mandorle e salsa piccante
€12,00



- 103/ **Red salmon**
roll di riso farciti con salmone e philadelphia, guarniti con salmone, peperoncino secco e salsa spicy
€12,00



- N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

URAMAKI 8PZ

104/ Creamy roll

roll di riso farciti con salmone, sottilette scottate, croccante di cipolla e salsa crema latte

€11,00



105/ Rainbow roll

roll di riso farciti con surimi di granchio, cetrioli e avocado guarniti con carpaccio di pesce misto

€10,00



106/ Salmon plus

roll di riso farciti con salmone, avocado, philadelphia guarniti con carpaccio di salmone, pistacchio e salsa crema latte



BLACK URAMAKI 8PZ



107/ Crab miura

roll di riso venere farciti con salmone grigliato, philadelphia guarniti con surimi di granchio, croccante di tempura e salsa teriyaki

€12,00



108/ Black miura

roll di riso venere farciti con salmone grigliato, philadelphia guarniti con carpaccio di salmone, pistacchio e salsa crema latte

€12,00



109/ Black tiger

roll di riso venere farciti con *gambero fritto e maionese, guarniti con °salmone, granelle di pistacchio e salsa teriyaki

€12,00



110/ Black salmon

roll di riso venere farciti con °salmone crudo e philadelphia

€9,00



FRITTURE



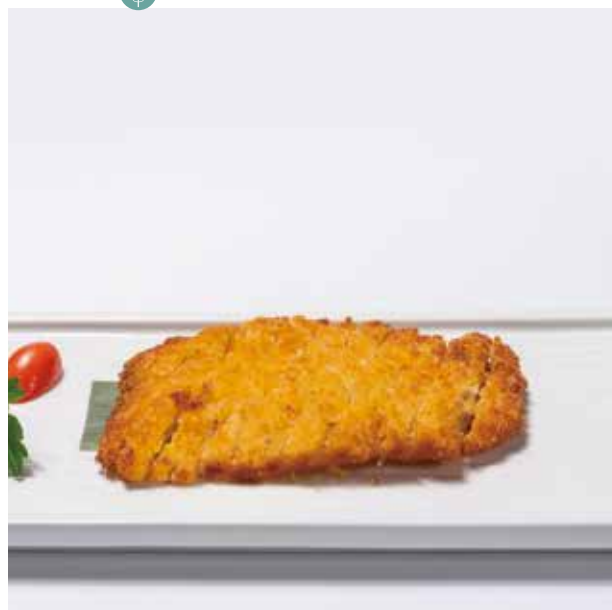
111/ ***Calamari fritti**
anelli di calamari fritti
€8,00



112/ **Toki karage**
bocconcini di pollo fritti
€7,00



113/ **Ebi kataifi**
gamberoni in tempura avvolti con
pasta kataifi
€11,00



114/ **Chicken furai**
cotoletta di pollo
€7,00



● N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

TEMPURA



115/ **Tempura moriwase**
tempura mista di
*gamberoni e verdure
€10,00



116/ **Yasai tempura**
tempura di verdure
€7,00



117/ **Ebi tempura**
tempura di *gamberoni
€12,00



GRIGLIA



118/ **Sake shioyaki**
salmone grigliato
€9,00



120/ **Branzino teppanyaki**
branzino alla griglia
€9,00



122/ **Ebi yaki**
*gamberone alla griglia
€9,00



119/ **Spiedini di ebi**
spiedini di *gamberi alla griglia
€7,00



121/ **Spiedini di pollo**
spiedini di pollo griglia e sesamo
€6,00



123/ **Spiedini di seppia**
spiedini di seppia alla griglia
€8,00



CUCINA ASIATICA - RISO



124/ **Riso cantonese**
riso saltato con piselli, prosciutto
cotto e uova
€6,00



125/ **Riso al curry**
riso saltato con pollo,
verdure e curry
€6,00



126/ **Riso verdure**
riso saltato con verdure miste
e uova
€5,00



127/ **Riso gamberi e verdure**
riso saltato con gamberi
e verdure
€7,00



128/ **Riso tokyo style**
riso saltato con manzo, verdure
e sate in polvere
€7,00



129/ **Gohan**
riso bianco
€2,50



CUCINA ASIATICA - PASTA



130/ **Yaki udon gamberi verdure**

spaghetti di grano
tenero saltati con
gamberi e verdure

€8,00



131/ **Yaki udon verdure**

spaghetti di grano tenero
saltati con verdure

€7,00



132/ **Yaki soba gamberi verdure**

spaghetti di grano saraceno
con *gamberi e verdure

€8,00



133/ **Yaki soba verdure**

spaghetti di grano
saraceno con verdure

€7,00



CUCINA ASIATICA - PASTA



134/ **Spaghetti di riso gamberi verdure**
saltati con *gamberi, verdure
e uova
€7,00



135/ **Spaghetti di riso verdure**
saltati con verdure miste
€6,00



136/ **Spaghetti di soia gamberi verdure**
con gamberi e verdure
€7,00



137/ **Spaghetti di soia verdure**
saltati con verdure miste
€6,00



138/ **Spaghetti di soia piccanti**
saltati con carne di maiale
e peperoni
€6,00



139/ **Gnocchi di riso**
saltati con gamberi
e verdure
€7,00



CUCINA ASIATICA - GAMBERI



140/ ***Gamberi sale pepe**
gamberi saltati con sale e pepe
€7,00 



141/ ***Gamberi funghi e bambù**
gamberi saltati con funghi
e bambù
€7,00 



142/ ***Gamberi al limone**
gamberi saltati con salsa al limone
€7,00 



143/ ***Gamberi in salsa piccante**
gamberi saltati con verdure
miste e salsa piccante
€7,00 



144/ ***Gamberi al curry**
gamberi saltati con
salsa al curry
€7,00 

CUCINA ASIATICA - POLLO



145/ **Pollo mandorle**
pollo saltato con mandorle,
carote, bambù
€6,00



146/ **Pollo al curry**
pollo saltato in salsa curry
€6,00



147/ **Pollo agrodolce**
pollo saltato con pomodorni,
ananas, salsa agrodolce
€7,00



148/ **Pollo al limone**
pollo saltato con salsa al limone
€6,00



149/ **Pollo in salsa piccante**
pollo saltato con verdure miste e
salsa piccante
€6,00



150/ **Pollo funghi e bambù**
saltato con funghi e bambù
€6,00

CUCINA ASIATICA - MANZO



151/ **Manzo piccante**
manzo saltato con verdure e
salsa agropiccante
€8,00



152/ **Manzo alla piastra**
manzo alla piastra con verdure miste
€9,00



153/ **Manzo funghi e bambù**
saltato con funghi e bambù
€8,00

CUCINA ASIATICA - VERDURE



154/ **Verdure miste**
verdure miste saltate
€5,00



155/ **Funghi e bambù**
Funghi e bambù saltati
€5,00

Bevande

BEVANDE

Acqua 75 cl.	€2,50
Bibite lattina	€2,50
Thè verde giapponese teiera	€2,50
Conosciuto come il the' dell'ospitalità, e' ricco di vitamina C, dal gusto fresco, carattere dolce e pieno.	
Thè banca	€3,50
Basso contenuto di teina, infusione dorato e delicata	
Thè al gelsomino	€2,50

BIRRE

Tsigtao 66cl	€4,50
Asahi 50cl	€5,00
Kirin 50cl	€5,00
Sapporo 66cl	€6,50

CAFFETTERIA

Caffè	€1,10
Decaffeinato	€1,20
Caffè corretto	€1,50
Orzo	€1,20
GINSENG	€1,50

LIQUORI

Grappe	€4,00
Whisky	€4,00
Liquore Giapponese di prugne	€3,00
Sake piccolo	€3,00
Sake grande	€5,00
Digestivi	€3,00

Carta Vini

BOLLICINE



Lombardia	Le Marchesine		
FRANCIACORTA	<i>Brut</i>		€ 25,00
Veneto	Adami		
CARTIZZE	<i>Valdobbiadene Superiore Dry</i>		€ 27,00
Veneto	Zardetto		
PROSECCO	<i>Valdobbiadene Extra Dry</i>	€ 3,50	€ 16,00
Toscana	Tenuta Casenuove		
ZIHK	<i>Rosè</i>		€ 22,00
Friuli	Collavini		
RIBOLLA GIALLA	<i>Spumante Brut</i>		€ 34,00
Puglia	Masseria Altemura		
ROSAMARO	<i>Spumante Rosato Brut</i>		€ 18,00

CHAMPAGNE



	Charles Gouthiere & Fils		
CUVÉE DE RÉSERVE	<i>Brut</i>		€ 36,00

BIANCHI



Valtellina	Sertoli Salis		
TORRE DELLA SIRENA			€ 18,00
Piemonte	Deltetto		
SAN MICHELE	<i>Roero Arneis</i>		€ 18,00
Lombardia	Antica Casa Visconti		
ANTICA CASA	<i>Lugana</i>		€ 16,00
Trentino	Cembra		
RIESLING			€ 16,00
Trentino	Endrizzi		
MÜLLER THURGAU			€ 18,00
Alto Adige	Cembra		
GEWÜRZTRAMINER		€ 5,00	€ 21,00

BIANCHI



Friuli	Cà Bolani		
RIBOLLA GIALLA			€ 20,00
Friuli	Ca' Bolani		
PINOT GRIGIO			€ 18,00
Abruzzo	Velenosi		
PASSERINA "Prope"			€ 17,00
Toscana	Vigne Storte		
CALASOLE Vermentino		€ 4,00	€ 17,00
Campania	Vigne Storte		
FALA' Falanghina		€ 3,00	€ 15,00
Campania	Di Meo		
FALANGHINA (bottiglia da 0,375lt)			€ 11,00
Puglia	Masseria Altemura		
FIANO			€ 14,00
Sicilia	Judeka		
GRILLO			€ 16,00
Sardegna	Contini		
PARIGLIA Vermentino			€ 18,00

ROSSI



Valtellina	Pietro Triacca		
GRUMELLO			€ 16,00
SASSELLA (bottiglia da 0,375lt)			€ 10,00
Valtellina	Balgera		
SASSELLA			€ 28,00
MAFERINT Valgella			€ 26,00
Veneto	Tommasi		
TERRA DEI CILIEGI			€ 18,00
Veneto	Monte del Frà		
RIPASSO			€ 30,00
Toscana	Castello di Albola		
CHIANTI CLASSICO		€ 5,00	€ 21,00

