



MENÙ CENA € 26,90 all you can eat

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

Bambini con altezza inferiore ai 120 cm. € 14,90

Children under 120 cm. height € 14,90

Sono escluse bevande, caffè, liquori, dolci, e le richieste fuori lista
Excluding drinks, coffee, liqueurs, dessert
and any request out off the menù

Per migliorare il vostro piacere a tavola, vi consigliamo di ordinare meno
piatti alla volta, con più frequenza, così da potervi offrire un servizio migliore.

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

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
con possibilità di asporto

Any leftover food will be priced as shown and can be taken away

Piatti speciali



Tartare di *tonno al coltello su insalata



*Gamberoni cotti e salsa sesamo

I piatti speciali sono una proposta abbinata al menù serale, 2 piatti a scelta fra le 12 proposte sono inclusi nel menù all you can eat, eventuali altri ordini andranno pagati al prezzo di listino



S03 CRISPY CAPESANTE

€ 10,00



*Capasanta impanata fritta

S04 SASHIMI CAPASANTA

€ 11,00



Sashimi di *capasanta adagiato su un letto di salsa ponzu e sesamo

Piatti speciali



Sashimi di *scampi serviti con salsa passion fruit



Tagliata di bistecca alla piastra servita su piastra e accompagnata da *patatine fritte

I piatti speciali sono una proposta abbinata al menù serale, 2 piatti a scelta fra le 12 proposte sono inclusi nel menù all you can eat, eventuali altri ordini andranno pagati al prezzo di listino



Involtini di *gamberi e asparagi



Sashimi di *gamberi rossi con salsa passion fruit

Piatti speciali



Avocado, *gamberi rossi, mozzarella, salsa latte e salsa rucola



Tartare di *gamberi crudi, bufala con salsa rucola e fritto di cipollotti

I piatti speciali sono una proposta abbinata al menù serale, 2 piatti a scelta fra le 12 proposte sono inclusi nel menù all you can eat, eventuali altri ordini andranno pagati al prezzo di listino



*Crocante pasta sfoglia, farcita con *gamberi, carote e zucca



ostriche

Piatti speciali



Roll di riso farcito con salsiccia di Bra, maionese fritto di prosciutto crudo



Involentino di °salmone affumicato, farcito con mozzarella di bufala, pomodorino, e guarnito con *gambero rosa

I piatti speciali sono una proposta abbinata al menù serale, 2 piatti a scelta fra le 12 proposte sono inclusi nel menù all you can eat, eventuali altri ordini andranno pagati al prezzo di listino



Carpaccio misto con °salmone, °tonno, °branzino, *scampo e *capasanta, condito con salsa ponzu e semi di sesamo



Fettine di °salmone scottato in crosta di semi di sesamo, condite con salsa ponzu e granelle di pistacchio

Antipasti



*Leggera sfoglia croccante con ripieno di gamberi e carne



*Croccanti involtini di pasta sfoglia con ripieno di carne, *gamberi, spaghetti e germogli di soia



*Palline di sesamo fritte con un ripieno di crema all'uovo



Morbide polpettine di *polpo fritte, condite con maionese e teriyaki, guarnite con katsuobushi



05 INVOLTINO PRIMAVERA 1 PZ.

€ 1,80



*Crocante sfoglia di farina di grano con un gustoso ripieno di verdure

06 SAKANA KOROKKE 4 PZ.

€ 3,00



Polpette di pesce misto, impanate con croccante di panko

07 PATATINE FRITTE

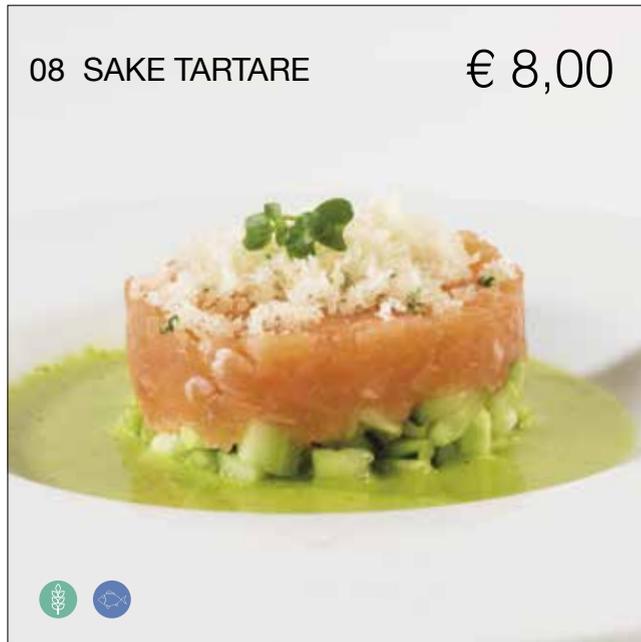
€ 3,00



*Crocanti e dorate patatine fritte

08 SAKE TARTARE

€ 8,00



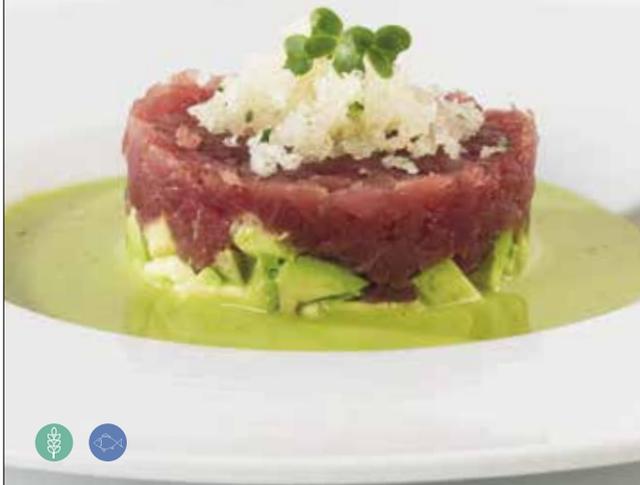
Tartare di °salmones su cetriolo con salsa Green



SUSHI HAMA

Antipasti

09 MAGURO TARTARE € 10,00



Tartare di *tonno su avocado con salsa Green

10 COCKTAIL DI GAMBERI € 3,50



*Gamberetti conditi con salsa rosa

11 GOMA WAKAME € 5,00



Insalata di alghe croccanti, aromatizzate con olio di sesamo

12 POLPO E RUCOLA € 6,50



Insalata di *polpo e rucola



13 EDAMAME*

€ 3,50



Bacelli novelli di soia

14 CHELE DI GRANCHIO 2 PZ

€ 3,00



*Gustose chele di granchio fritte

15 EBI KOROKKE 4 PZ.

€ 5,00



Morbide e saporite polpettine di *gambero impanate

16 FIORI DI ZUCCA

€ 5,00



Tempura di fiori di zucca con ripieno di carne e *gamberi

Antipasti



*Ravioli con ripieno di gamberi e carne



*Pane lievitato cotto al vapore, con ripieno di carne



*Ravioli giapponesi con ripieno di carne



*Ravioli di spinaci con ripieno di verdure



21 GYOZA DI POLLO 4 PZ. € 4,50



*Ravioli con ripieno di carne di pollo

22 RAVIOLI ALLA PIASTRA € 4,50



Ravioli di carne alla piastra

23 BAO CON PESCE

€ 4,00



*Pane al latte farcito con cotoletta di*pesce, insalata e pomodoro

24 BAO CON POLLO

€ 3,50

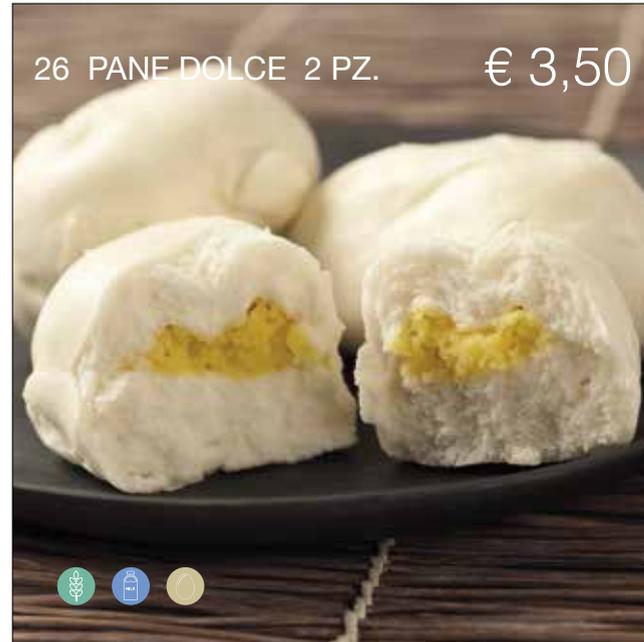


*Pane al latte farcito con *cotoletta di pollo e insalata

Antipasti



*Pane a doppia lievitazione con farina doppio "00" e latte, cotto al vapore



*Pane dolce cotto al vapore



Tempura di fiori di zucca avvolti con carpaccio di °branzino, philadelphia e tobiko



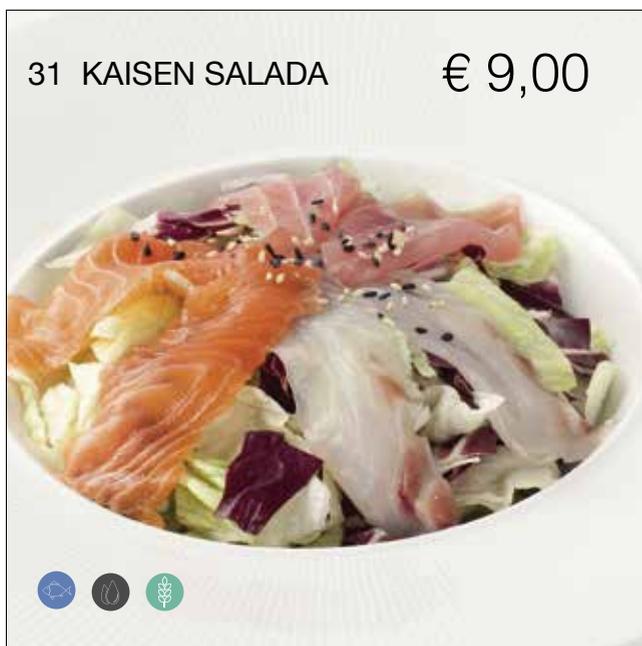
Insalata di *molluschi, *gamberetti e °pesce conditi con olio e limone



Insalata mista



Insalata con °salmon, avocado e mango,
in salsa di sesamo



Insalata con carpaccio misto di °pesce crudo



Insalata di *polpo con patate lesse

Antipasti



Sfoglie di soia con tartare di °salmone piccante, philadelphia e tobiko



Tartare di °salmone con philadelphia, avocado, scaglie di mandorle, insalata e salsa teriyaki



Tartare di °salmone piccante, maionese, tobiko, philadelphia su chips croccanti



Tartare di °salmone, avocado, su croccanti nuvole di drago



Avocado, °salmone e alga wakame avvolti con sfoglia di riso e guarniti con philadelphia, tempura di *gamberi e salsa sesamo



Tartare di °salmone, °tonno e °branzino con avocado e pasta kataifi



Croccanti chips di farina di gamberi e tapioca

NB. i piatti contrassegnati con (●) possono essere ordinati una sola volta

Zuppe



Zuppa di miso con tofu



Pasta fresca in brodo condita con uovo, pancetta, bok choy, alghe e erba cipollina



Zuppa di verdure con tofu, peperoncino e uova in salsa agropiccante



Zuppa di polpa di *granchio con asparagi e uova



44 SPECIAL AVOCADO MAKI

€ 6,00



Piccoli roll di riso fritti, farciti con °salmone,
guarniti con philadelphia e avocado

45 HOSOMAKI STRAWBERRY

€ 6,00



Piccoli roll di riso fritti, farciti con °salmone
guarniti con philadelphia e fragole fresche

46 HOSOMAKI SPICY SALMON

€ 5,00



Piccoli roll di riso fritti, farciti con °salmone,
peperoncino e guarniti con tartare di °salmone piccante
e pasta kataifi

47 EBI MAKI

€ 4,00



Piccoli roll di riso, farciti con *gamberi cotti e maionese,
avvolti con alga nori

Hosomaki



Piccoli roll di riso, farciti con °tonno e avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso, farciti con °salmone e avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso, farciti con cetriolo e avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso, farciti con avocado e, avvolti con alga nori



52 GREEN FUSION

€ 12,00



Roll di riso farciti con tartare di °tonno cotto, rucola e maionese, guarniti con avocado



53 VEGAN ROLL

€ 8,00



Roll di riso farciti con avocado, cetrioli e carote

54 GREEN ABSOLUT

€ 14,00



Roll di riso farciti con tartare di °salmon e philadelphia, guarniti con avocado, croccante di tempura e teriyaki



55 BANANA ROLL

€ 12,00



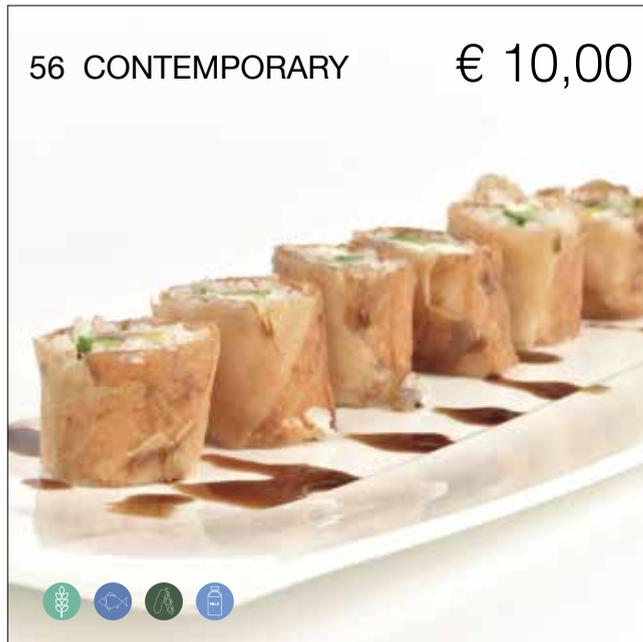
Roll di riso farciti con tempura di *gamberi guarniti con banana e zucchero di canna





SUSHI HAMA

Huramaki



Roll di riso avvolti con pasta fillo, farciti con °salmone, philadelphia e avocado, salsa kabayaki



Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con °salmone scottato e maionese piccante



Roll di riso farciti *gamberone fritto, guarniti con avocado, maionese e pasta kataifi



Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con °pesce misto



60 FUTOMAKI

€ 10,00



Grandi roll di riso farciti con *surimi, °salmone, °tonno, philadelphia, avocado e cetriolo

61 SALMON CRISPY ROLL

€ 12,00



Roll di riso farciti con tartare di °salmone e philadelphia, guarniti con mandorle croccanti, granelle di tempura e salsa teriyaki

62 MIURA MAKI

€ 10,00



Roll di riso farciti con philadelphia, °salmone grigliato e salsa teriyaki

63 URAMAKI EBITEN

€ 10,00



Roll di riso farciti con *gamberi fritti, insalata e salsa teriyaki

Huramaki



Roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °salmone, *surimi, tobiko, avocado, philadelphia e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con cetriolo, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone affumicato



Roll di riso farciti con °salmone, avocado e maionese



Roll di riso farciti con *surimi, avocado e maionese



68 SPICY SALMON ROLL € 6,00



Roll di riso farciti con tartare di °salmone piccante, maionese e cetriolo

69 SPICY TUNA ROLL € 10,00



Roll di riso farciti con tartare di °tonno piccante, maionese e cetriolo

70 YASAI PHILADELPHIA MAKI

€ 8,00



Roll di riso farciti con philadelphia, avocado e cetriolo

Huramaki

71 GOLDEN ROLL

€ 13,00



Roll di riso farciti con tempura di *gamberi, philadelphia, avocado e guarniti con *salmone

72 UNAGI PLUS

€ 14,00



Roll di riso farciti con °salmone in tempura, guarniti con *anguilla, avocado e salsa kabayaki



73 CHIPS ROLL

€ 11,00



Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con maionese piccante e chips

74 CRAZY SALMONE

€ 12,00



Roll di riso farciti con tartare di °salmone piccante, guarniti con °salmone scottato e pasta kataifi



SUSHI HAMA

Huramaki



Roll di riso farciti con °salmone grigliato, philadelphia, avocado e maionese piccante



Roll di riso farciti con °tonno e avocado



Roll di riso farciti con *surimi, avocado, maionese e guarnito con °salmone scottato, tobiko e salsa tartufo



78 ORANGE PLUS

€ 14,00



Roll di riso rosso farciti con °salmone grigliato, philadelphia, guarniti con tartare di °salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki

79 VEGETAL RED

€ 12,00

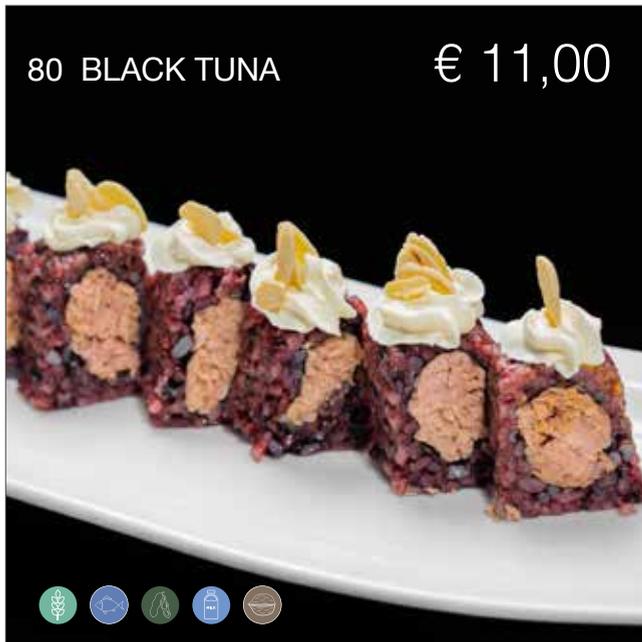


Roll di riso rosso, farciti con cetriolo, avocado e philadelphia



SUSHI HAMA

Huramaki



Roll di riso venere farciti con °tonno cotto, philadelphia e scaglie di mandorle



Roll di riso al venere farciti con *gamberoni fritti, insalata e philadelphia, guarniti con °salmone e salsa teriyaki



Roll di riso venere farciti con °salmone, philadelphia, peperoncino, guarniti con °branzino e salsa piccante thai



83 GREEN STAR

€ 12,00



Roll di riso giallo farciti con *gambero fritto, guarniti con avocado e salsa allo zafferano

84 GREEN PASSION

€ 13,00



Roll di riso giallo farciti con °salmone e avocado, guarniti con °salmone e rucola frita

85 MILANESE SBAGLIATO

€ 14,00



Roll di riso giallo farciti con pollo croccante e maionese, guarniti con cheddar cremoso, philadelphia e crema allo zafferano

Sushi





90 SPICY TUNA TEMAKI 1 PZ.

€ 4,00



Cono di alga nori farcito con riso, tartare di °tonno piccante, maionese e cetriolo

91 SPICY SALMON TEMAKI 1 PZ.

€ 3,50



Cono di alga nori farcito con riso, tartare di °salmone piccante, maionese e cetriolo

92 TEMAKI EBITEN 1 PZ. € 3,50



Cono di alga nori farcito con riso, *gamberoni fritti, insalata e salsa teriyaki

93 TEMAKI SAKE 1 PZ. € 3,50



Cono di alga nori farcito con riso, °salmone, avocado e maionese

Temaki



Cono di alga nori farcito con riso, °tonno, avocado e maionese



Cono di alga nori farcito con riso, *surimi, avocado e maionese



Cono di carta di riso farcito con riso *gamberi cotti e avocado



Cono di carta di riso farcito con riso, °salmone e verdure in tempura



98 CHIRASHI MORIAWASE



€ 13,00

°Pesce misto crudo su riso

99 SAKE DON



€ 10,00

°Salmone crudo su riso

100 CARPACCIO DI PESCE MISTO



€ 12,00

Sottili fettine di °pesce misto condite con salsa ponzu

101 CARPACCIO DI SALMONE



€ 10,00

Sottili fettine di °salmone condite con salsa ponzu

Carpacci



Filetto di °salmone scottato con maionese piccante



Carpaccio di manzo con grana e rucola

104 SASHIMI SAKE 6 PZ.

€ 7,00



°Salmone crudo

105 SASHIMI MORIAWASE 9 PZ.

€ 10,00



°Pesce misto crudo

Gunkan

106 GUNKAN SPICY SAKE 2 PZ.

€ 5,00



Bigné di riso avvolti con °salmone, guarniti con tartare di °salmone piccante, tobiko e maionese

107 GUNKAN SPICY MAGURO 2 PZ.

€ 6,00



Bigné di riso avvolti con °tonno, guarniti con tartare di °tonno piccante e tobiko

108 GUNKAN TOBIKO 2 PZ.

€ 6,00



Bigné di riso avvolti con alga nori, guarniti con uova di pesce volante

109 GUNKAN EBI 2 PZ. € 5,00



Bigné di riso avvolti con zucchine, guarniti con tartare di *gamberi e tobiko



110 GUNKAN SAKE 2 PZ. € 5,00



Bigné di riso avvolti con °salmone, guarniti con tartare di °salmone, ikura e maionese

111 GUNKAN PHILADELPHIA 2 PZ.

€ 5,00



Bigné di riso avvolti con °salmone, guarniti con philadelphia

112 GUNKAN COURGETTE 2 PZ.
€ 4,00



Bigné di riso avvolti con zucchine, guarniti con philadelphia e salsa teriyaki

113 GUNKAN FLAMBÈ 2 PZ. € 5,50



Bigné di riso avvolti con °salmone scottato, guarniti con philadelphia e mandorle tostate

Nigiri

114 SAKE 2 PZ

€ 3,50



Nigiri con °salmone

115 MAGURO 2 PZ.

€ 4,00



Nigiri con °tonno

116 EBI 2 PZ

€ 3,50



Nigiri con *gambero cotto



117 TAKO 2 PZ.

€ 5,00



Nigiri con *polpo

118 SUZUKI 2 PZ.

€ 3,50



Nigiri con °branzino

119 KANI 2 PZ.

€ 3,50



Nigiri con *surimi

120 NIGIRI AVOCADO 2 PZ € 3,50



Bocconcino di riso con avocado

Nigiri



Nigiri con °salmonese scottato e philadelphia



Nigiri °salmonese e °branzino scottato con salsa latte e granelle di pistacchio



Nigiri con *gambero rosso crudo



Nigiri con anguilla e salsa kabayaki



Riso saltato con *gamberetti e verdure



Riso saltato con °salmone e verdure di stagione



Riso saltato con verdure miste e uovo



Riso saltato con prosciutto, piselli e uovo

Riso



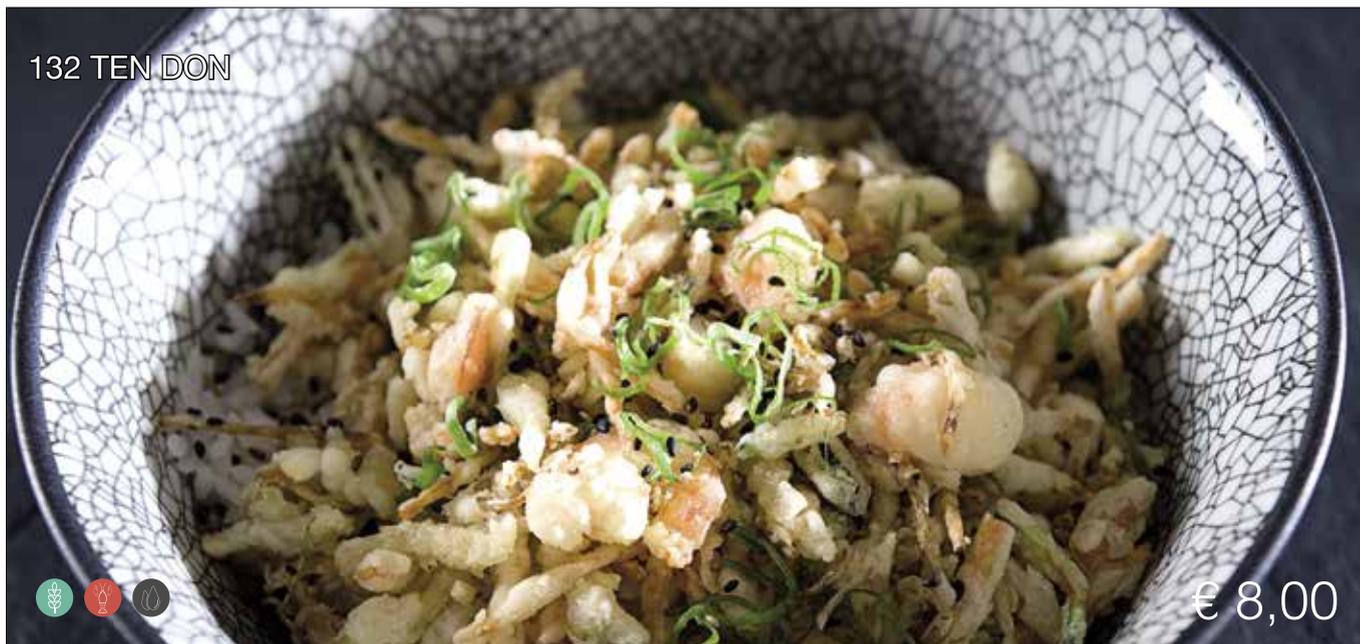
Riso saltato con *frutti di mare, peperoncino e salsa piccante



Misto di verdure saltate con *gamberetti e pollo su riso



Manzo saltato su riso



*Gamberi, verdure fritte e salsa da tempura su riso



Pollo in salsa teriyaki su riso

Udon



Pasta udon saltata con *gamberetti e verdure alla piastra



Pasta udon saltata con *gamberetti e verdure



Pasta udon saltata con pollo e verdure



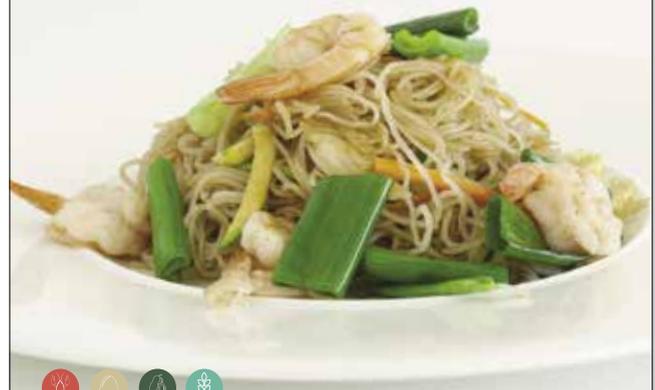
137 CHAO MEAN

€ 6,50



Spaghetti di grano saltati con frutti di *mare e verdure

138 SPAGHETTI DI RISO € 5,00



Spaghetti di riso saltati con *gamberetti e verdure

139 SPAGHETTI DI SOIA E GAMBERETTI

€ 5,50



Spaghetti di soia saltati con *gamberetti e verdure

140 SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI

€ 5,00



Spaghetti di soia saltati con carne e salsa piccante

Pasta

141 SOBA ALLA PIASTRA

€ 8,50



Pasta di grano saraceno saltata con *gamberi e verdure

142 SOBA CON VERDURE E GAMBERI

€ 7,50



Pasta di grano saraceno saltata con *gamberi e verdure

143 SOBA CON VERDURE € 7,00



Pasta di grano saraceno saltata con verdure



144 EBI NO TEMPURA

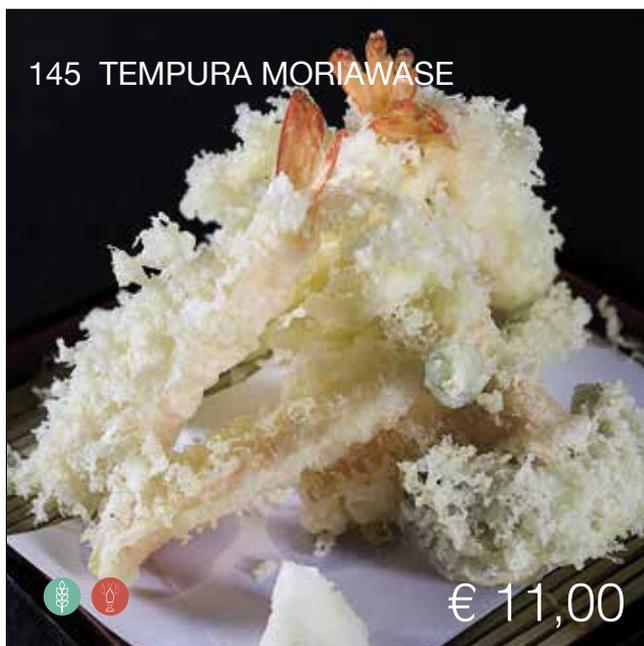
€ 11,00



*Gamberoni fritti

145 TEMPURA MORIAWASE

€ 11,00



*Gamberoni e verdure fritte

146 YASAI NO TEMPURA € 8,00



Verdure fritte

Griglia



*Gamberoni alla griglia



°Salmone alla griglia



*Branzino alla griglia



Anelli di calamaro* fritti, con una leggera impanatura



151 SPIEDINI DI PESCE 2 PZ.



€ 6,50

Spiedini di °pesce misto alla griglia

152 SPIEDINI DI GAMBERI 2 PZ.



€ 11,00

€ 5,50

Spiedini di *gamberi alla griglia

Cucina asiatica

153 GAMBERI AL LIMONE € 7,50



*Gamberi saltati con salsa al limone

154 GAMBERI PICCANTI € 7,50



*Gamberi saltati con verdure e salsa piccante

155 GAMBERI SALE PEPE € 8,00



*Gamberi saltati con sale e pepe

156 GAMBERI AL CURRY € 7,50



*Gamberi saltati con verdure e salsa curry



157 GAMBERI CON VERDURE
€ 7,50



*Gamberi saltati con verdure miste

158 SAUTÈ DI GRANCHIO € 8,50
CON ZENZERO



*Granchio saltato con cipollotto

159 GRANCHIO SALE E PEPE
€ 9,00



*Granchio saltato con sale e pepe

160 GAMBERI E ZENZERO € 7,50



*Gamberi saltati con zenzero e cipolline

Cucina asiatica

161 CODE DI FENICE 2 pz € 5,00



Croccanti *gamberetti avvolti con scaglie di mandorle

162 GAMBERI THAI € 5,50



*Gamberi saltati con salsa curry e latte di cocco

163 GAMBERETTI FRITTI 3 pz
€ 5,50



Croccanti *gamberetti fritti

164 FILETTO DI PESCE AL LIMONE
€ 7,00



Gustose fettine di °merluzzo con salsa al limone

165 POLLO PICCANTE

€ 6,00



Pollo saltato con verdure e salsa piccante

166 POLLO ALLE MANDORLE

€ 6,50



Pollo saltato con bambù e mandorle



SUSHI HAMA

Cucina asiatica

167 POLLO E ZENZERO

€ 6,00



Pollo saltato con zenzero e cipolline

168 POLLO FRITTO

€ 6,00



Pollo impanato e fritto



169 GAMBERONI ALLA PIASTRA

€ 12,00



Gamberoni alla piastra con verdure

170 FANTASIA DI FRUTTI DI MARE

€ 10,00



Frutti di mare e verdure alla piastra



SUSHI HAMA

Cucina asiatica

171 POLLO CON PATATE € 6,50



Pollo saltato con patate

172 ALETTE DI POLLO FRITTE € 4,50



Saporite alette di pollo fritte

173 YAKI TORI € 9,00



Bocconcini di sovracoscia di pollo con salsa teriyaki

174 POLLO AL CURRY € 6,50



Pollo saltato con patate e salsa curry



175 SPIEDINI DI POLLO 2 PZ.

€ 5,00



Spiedini di pollo alla griglia

176 POLLO IN AGRODOLCE

€ 6,50



Pollo impanato e saltato con salsa agrodolce

177 POLLO AL LIMONE € 6,50



Pollo saltato con salsa al limone

178 POLLO THAI € 7,50



Pollo saltato con verdure, salsa curry e latte di cocco

Cucina asiatica



Cotoletta di maiale fritto, impanato con panko



Salsiccia di maiale alla griglia



Gustosissime costine di maiale con una deliziosa salsa agrodolce



Maiale in salsa agrodolce



183 ANATRA ALL'ARANCIA € 7,00



Petto d'anatra arrosto con riduzione d'arancia

184 ANATRA IN AGRODOLCE



€ 7,00

Petto d'anatra arrosto in salsa agrodolce

185 ANATRA ARROSTO € 7,00



Coscia d'anatra* arrosto aromatizzata alle cinque spezie

186 MANZO THAY

€ 8,50



Fettine di manzo saltate con salsa curry e latte di cocco



Cucina asiatica

187 MANZO PICCANTE € 7,50



Fettine di manzo saltate con verdure e salsa piccante

188 MANZO AL CURRY € 7,50



Fettine di manzo saltate con verdure e salsa al curry

189 MANZO CON VERDURE € 7,50



Fettine di manzo saltate con verdure miste

190 MANZO CON PATATE € 7,50



Manzo saltato con patate



191 MANZO ALLA PIASTRA

€ 9,50



Manzo alla piastra con verdure

192 GERMOGLI DI SOIA SALTATI

€ 4,00



Germogli di soia saltati

193 VERDURE MISTE SALTATE

€ 4,00



Verdure miste saltate



Bevande e caffetteria

Bevande

Acqua Idrolife	50 cl.	€ 1,80
Acqua Idrolife	100 cl	€ 2,80
Acqua Surgiva	50 cl.	€ 2,50
Acqua Surgiva	75 cl.	€ 3,00
Bibite	33 cl.	€ 3,00
Tè Gelsomino		€ 3,00
Tè verde giapponese		€ 3,00
Fior di tè verde in teiera		€ 5,00

Birre

Asahi	50 cl.	€ 6,00
Kirin	50 cl.	€ 5,50
Sapporo	50 cl.	€ 5,50
Tsingtao	64 cl.	€ 5,50
Loburg chiara alla spina	20 cl.	€ 3,50
Loburg chiara alla spina	40 cl.	€ 6,00

Caffetteria e alcolici

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,30
Decaffeinato	€ 1,80
Ginseng	€ 1,80
Ginseng tazza grande	€ 2,50
Orzo	€ 1,80
Orzo tazza grande	€ 2,50
Sake piccolo	€ 4,50
Sake grande	€ 8,00
Sake alla prugna piccolo	€ 6,00
Sake alla prugna grande	€ 10,00
Digestivi, liquori e grappe	€ 3,80
Whisky e Cognac	€ 5,50

Bollicine

Prosecco di Vald. D.O.C.G.	Villa Sandi	75 cl.	€ 20,00
Cà del bosco Cuvée prestige	Franciacorta	75 cl.	€ 45,00
Bellavista	Franciacorta	75 cl.	€ 45,00

Vini bianchi

Falanghina	Telaro	37,5 cl.	€ 10,00
Erbaluce	Antoniolo	75 cl.	€ 22,00
Chardonnay	Valle Isarco	75 cl.	€ 18,00
Sauvignon	Valle Isarco	75 cl.	€ 19,00
Vermentino di Gallura	Mura Cheremi	75 cl.	€ 20,00
Falanghina femmena	Telaro	75 cl.	€ 22,00
Gewurztraminer	Hofstatter	75 cl.	€ 25,00
Blangè	Ceretto	75 cl.	€ 28,00
Langhe	Favorita	75 cl.	€ 16,00
Brolettino	Cà dei frati	75 cl.	€ 23,00

Vini rosè

Rosa dei Frati	Cà dei frati	75 cl.	€ 20,00
----------------	--------------	--------	---------

Vini rossi

Nero d'avola	Donnafugata	37,5 cl.	€ 11,00
Pinot nero	Hofstatter	37,5 cl.	€ 12,50
Pinot nero	Hofstatter	75 cl.	€ 21,00
Chianti classico 2014	Il Volpaio	75 cl.	€ 22,00
Il Morino	Il Morino	75 cl.	€ 22,00



Vini al calice

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Villa Sandi	calice	€ 4,50
Falangina Femmena	Telaro	calice	€ 4,50

Vino bianco in caraffa

frizzante "Verduzzo" fermo "Pinot"

Caraffa	25 cl.	€ 4,00
Caraffa	50 cl.	€ 7,00
Caraffa	100 cl.	€ 12,00

Vino rosso in caraffa

Caraffa	25 cl.	€ 4,00
Caraffa	50 cl.	€ 7,00
Caraffa	100 cl.	€ 12,00

ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

 <p>Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten</p> <p>Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>	 <p>Frutta a guscio Fruit in shell</p> <p>Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>
 <p>Crostacei Crustaceans</p> <p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	 <p>Sedano Celery</p> <p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>
 <p>Uova Eggs</p> <p>Uova e prodotti a base di uova</p>	 <p>Senape Mustard</p> <p>Senape e prodotti a base di senape</p>
 <p>Pesce Fish</p> <p>Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p>	 <p>Semi di sesamo Sesame seeds</p> <p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</p>
 <p>Arachidi Peanuts</p> <p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p>	 <p>Solfiti Sulphites</p> <p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p>
 <p>Soia Soy</p> <p>Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p>	 <p>Lupini Lupine</p> <p>Lupini e prodotti a base di lupini</p>
 <p>Latte e lattosio Milk d l t</p> <p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattolo</p>	 <p>Molluschi</p> <p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>



Tobiko, uova di pesce volante, Ikura, uova di salmonidi

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(*) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Dishes labeled with (*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.

() Avvertenza: contiene coloranti che possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

Warning: contains dyes that can negatively affect the activity and attention of children

N.B. Si avverte che, *gamberetti, *gamberoni e *calamari sono ingredienti surgelati che contengono solfiti