



KISEN

FEELING EXCELLENCE

MENÙ PRANZO

ALL YOU CAN EAT

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco dei ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. Ue n. 1169/2011 "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

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 ed etichette originali delle materie prime.

Per garantire le norme igieniche sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura.

Il simbolo *, in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto, quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.

LE NOSTRE PROPOSTE

1. MENÙ ALL YOU CAN EAT

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ € 16,90

SABATO, DOMENICA E FESTIVI € 19,90

ESCLUSO BEVANDE, DESSERT E CAFFÈ

Potete ordinare tutti i piatti presenti sul menù a un prezzo fisso con l'unica osservazione di evitare sprechi di cibo.

I BAMBINI FINO A 120 CM PAGANO € 10,00

2. MENÙ BUSINESS LUNCH €14,00

VALIDO SOLO NEI GIORNI FERIALI

Potete ordinare 4 piatti presenti sul menù a un prezzo fisso con una bottiglia di acqua 0.5L inclusa

ESCLUSO BEVANDE, DESSERT E CAFFÈ

REGOLE DEL RISTORANTE

Gentili clienti, ricordiamo che si possono ordinare 7 piatti per volta a persona.

E possibile effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti si consiglia di terminare quella servita.

I piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte oltre al menu, a discrezione del personale.

IL CIBO E VITA NON SPRECARLO.



= piccante

1

= ordinabile solo max 1

2

= ordinabile solo max 2

N.B TUTTI I COMMENSALI DELLO STESSO TAVOLO DEVONO SCEGLIERE LA STESSA TIPOLOGIA DI MENÙ

***LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO**

ANTIPASTI



1. INVOLTINI PRIMAVERA FRITTO 2 PZ € 3,00
sfoglia di grano farcito con verdura mista fritto
accompagnato con salsa agropiccante
decorata con foglia di menta
Allergeni 1



3. INVOLTINO AL VAPORE 2 PZ € 5,00
foglia di riso farcito con gamberi, salmone cotto,
verdure miste e foglia di menta a vapore con
salsa di soia accompagnato con peperoncino
Allergeni 1, 2



4A. RAVIOLI DI CARNE A VAPORE 4 PZ € 5,00
foglia di farina di grano con carne di maiale
macinato accompagnata con salsa soia
Allergeni 1,6



4B. RAVIOLI DI CARNE A GRIGLIA 4 PZ € 5,00
foglia di farina di grano con carne di maiale
macinato grigliati accompagnata con salsa
Allergeni 1,6



5A. RAVIOLI DI GAMBERI A VAPORE 4 PZ € 6,00
foglia di farina di grano con gamberi
macinati con salsa
Allergeni 1, 2, 6



5B. RAVIOLI DI GAMBERI GRIGLIA 4 PZ € 6,00
foglia di farina di grano con gamberi
macinati con salsa
Allergeni 1, 2, 6

ANTIPASTI



6A. RAVIOLI SHAOMAI VAPORE 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano carne di maiale e
gamberi macinata con salsa soia
Allergeni 1, 2, 6



6B. RAVIOLA SHAOMAI GRIGLIA 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano carne di maiale e
gamberi macinata con salsa soia
Allergeni 1, 2, 6



7A. RAVIOLI DI VERDURE A VAPORE 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano con
verdure miste macinato
Allergeni 1, 6



7B. RAVIOLI DI VERDURE GRIGLIA 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano con
verdure miste macinato
Allergeni 1, 6



8A. RAVIOLI DI POLLO A VAPORE 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano con pollo macinato
e erba cipollina
Allergeni 1, 6



8B. RAVIOLI DI POLLO ALLA GRIGLIA 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano con pollo
macinato e erba cipollina
Allergeni 1, 6

ANTIPASTI



9. BAOZI GRIGLIATI 1 PZ € 2,50
ravioli cinesi ripieno carne di maiale
e erba cipollina
Allergeni 1, 6



18. FLAUTO DI SALMONE 1 PZ € 3,00
involtino di salmone scottato con fiori di zucca fritti
con philadelphia e salsa yuzu miso accompagnato
con pomodori secchi decorato con scorzie di arancia
Allergeni 1, 4, 6, 7, 12



20. PANE CINESE 2 PZ € 3,00
pane cinese di farina a vapore
allergeni 1



21. PANE CINESE RIPIENO CON
FAGIOLI ROSSI 2 PZ € 3,00
pane cinese di farina ripieno con
marmellata di fagioli rossi
allergeni 1



22. PANCAKE PECHINESE 1 PZ € 5,00
pancake fritto con erba cipollina accompagnato
con salsa al pomodoro piccante e decorato con
peperoncini all'aceto di vino
allergeni 1, 6, 12



23A. EDAMAME € 4,00
fagioli di soia a vapore
allergeni 6




23B. EDAMAME PICCANTE € 4,00
fagioli di soia a vapore piccante
allergeni 6



24. NUVOLE DI GAMBERI € 2,00
chips di gamberi
allergeni 2

INSALATE




30. GOMA WAKAME € 5,00 
insalate di alghe misto condito con soia, mirin,
sale, leggermente piccante guarnito
con sesamo e pomodorino
allergeni 11



31. WAKAME € 5,00
insalata di alghe con salsa della casa
decorato con scorzie di arancia canditi
allergeni 1, 6, 11



32. ALGHE STUFATO € 5,00 
alghe stufate con cozze piccante
guarnito con semi di sesamo
allergeni 6, 11, 14



34. INSALATA DI SALMONE € 7,00
insalata di verdure con salmone guarniti con
semi di sesamo, pomodori secchi e zucchine
marinati accompagnato con salsa della casa
allergeni 1, 4, 6, 11, 12



**36. FINOCCHI MARINATI
CON GAMBERI
€ 6,00**
finocchi marinati in aceto di riso con
gamberi decorati con pomodori secchi
allergeni 2, 12

ZUPPA



38. ZUPPA AGROPICCANTE € 4,00 
zuppa con uova, piselli, carote,
fecola di patate, bambu,
erba cipollina e piccante
allergeni 1, 3



37. ZUPPA DI MISO € 3,00
zuppa di soia con alghe
wakame e tofu
allergeni 1, 6


TARTARE SALMONE

ORDINABILE MASSIMO 2 VOLTE A PERSONA




40. TARTAR DI SALMONE  € 6,00
tartar di salmone guarnito con tobiko
con salsa ponzu
allergeni 1, 4, 6



41. TARTAR DI SALMONE E AVOCADO  € 7,00
tartar di salmone e avocado guarnito con
tobiko e pomodori secchi
con salsa yuzu
allergeni 1, 4, 6, 12



43. TARTAR DI SALMONE CON RISO VENERE  € 6,00
tartar di salmone con riso venere guarnito con
carota frita e semi di sesamo accompagnato
con salsa sesamo
allergeni 4, 6, 11

TATAKI



60. CARPACCIO DI SALMONE **2** € 7,00
carpaccio di salmone guarnito con semi di sesamo accompagnato con salsa Kisen e soia
allergeni 1, 4, 6, 11



63. SALMONE IMPANATO **2** € 7,00
salmone impanato con semi di sesamo accompagnato con salsa Kisen
allergeni 1, 4, 6, 11

SASHIMI



66. SASHIMI DI SALMONE **1**
€ 9,00
9 fette di salmone
allergeni 4

68. SASHIMI MISTO **1**
€ 10,00
3 pz salmone,
3 pz tonno e
3 pz orata
allergeni 4



SUSHI



70A. SUSHI MISTO 2 € 14,00
composizione di 2 nigiri salmone,
2 nigiri tonno, 2 nigiri branzino e 2 nigiri
gambero cotto
allergeni 2, 4



70B. SUSHI SALMONE
8 pz nigiri di salmone
allergeni 4

70C. SUSHI
SALMONE FLAMBE
8 pz nigiri salmone scottato
con salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6



NIGIRI 2 PZ



71. NIGIRI SALMONE € 3,00
bocconcino di riso con salmone
Allergeni 4



72. NIGIRI TONNO € 4,00
bocconcino di riso con tonno
allergeni 4



74. NIGIRI SALMONE FLAMBE YUZU € 3.50
bocconcino di riso con salmone flambato
guarnito con scaglie di pistacchio e
salsa yuzu miso
allergeni 1, 4, 6, 8



76. NIGIRI TAMAGO € 3,00
bocconcino di riso con uova avvolto
con alga nori
allergeni 3



79. NIGIRI GAMBERO COTTO € 3,00
bocconcino di riso con gambero cotto
allergeni 2



80. NIGIRI AMAEBI € 3,50
bocconcino di riso con gambero crudo
allergeni 2



81. NIGIRI POLPO € 3,00
bocconcino di riso con polpo
allergeni 14



82. NIGIRI SGOMBRO € 3,00
bocconcino di riso con sgombro
allergeni 4



83. NIGIRI ORATA € 3,00
bocconcino di riso con orata
allergeni 4

GUNKAN 2 PZ



97. GUNKAN SALMONE € 2.50
bocconcino di riso avvolto con salmone
guarniti con tartar di salmone
allergeni 4



98. GUNKAN SALMONE PICCANTE € 2.50 🍷
bocconcino di riso avvolto con salmone guarnito
con tartar di salmone condito con
maionese sriracha
allergeni 4, 6, 10



105. GUNKAN SALMON
PHILADELPHIA TOBIKO
€ 3,00
bocconcino di riso avvolto
con salmone, guarnito con
philadelphia e tobiko
allergeni 4, 7

HOSOMAKI 4 Pz.



107. SAKE MAKI € 4,00
rotolo di riso avvolto in alga nori
farciti con salmone
allergeni 4



109. KAPPA MAKI € 4,00
rotolo di riso avvolto in alga nori
farciti con cetrioli
allergeni /



110. HOSO AVOCADO MAKI
€ 4,00
rotolo di riso avvolto in
alga nori farciti con avocado
allergeni /

HOSOMAKI FRITTO 4 Pz.



111. HOSOMAKI SALMO FRAGOLA
€ 6.50
hoso maki di salmone fritto guarnito con
philadelphia, fragole e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7



112. HOSOMAKI SALMO AVOCADO
€ 6,00
hoso maki di salmone fritto guarnito con
philadelphia, avocado e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7



114. HOSOMAKI SALMO TARTAR
€ 6.50
hoso maki di salmone fritto
guarnito con philadelphia,
tartar di salmone e
salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7

URAMAKI 4 Pz.



115. URAMAKI SALMONE € 4,00
roll di riso in alga nori farciti con salmone
allergeni 4, 11



116. URAMAKI SALMONE PICCANTE € 4,00 
roll di riso in alga nori farciti con
salmone piccante
allergeni 4, 11, 12



117. URAMAKI SALMONE PHILADELPHIA € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con
salmone e philadelphia
allergeni 4, 7, 11



118. URAMAKI SALMONE COTTO € 4,00
roll di riso in alga nori farciti con salmone cotto
e salsa taiyo Kisen
allergeni 1,3,6



119. URAMAKI SALMONE COTTO
PHILADELPHIA
€ 5,00
roll di riso in alga nori farciti con
salmone cotto e philadelphia
allergeni 4, 7, 11



123. URAMAKI TONNO COTTO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con tonno cotto
e salsa Kisen
allergeni 1, 3, 6

URAMAKI 4 Pz.



124. URAMAKI TONNO COTTO PHILA € 6,00
roll di riso in alga nori farciti con
tonno cotto e philadelphia
allergeni 4, 7, 11



125. URAMAKI GAMBERO FRITTO € 4,00
roll di riso in alga nori farciti
con gambero fritto
allergeni 1, 2, 11



126. URAMAKI GAMBERO FRITTO
PHILADELPHIA
€ 5,00
roll di riso in alga nori farciti
con gambero fritto e philadelphia
allergeni 1, 2, 7, 11



127. URAMAKI PHILADELPHIA € 5,00
roll di riso in alga nori farciti
con philadelphia
allergeni 7, 11



131 CR1 .URAMAKI CARTA RISO € 4,00
roll in carta di riso farcito con salmone
e avocado guarnito con salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6



131 CR2. URAMAKI CARTA RISO CIPOLLA FRITTA
€ 5,00
roll in carta di riso farcito con salmone
e avoacado guarnito con cipolla
fritta e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 11

URAMAKI 4 Pz.



128. URAMAKI
AVOCADO
€ 4,00
roll di riso in alga nori
farciti con avocado
allergeni 11

129. URAMAKI FIORI
DI ZUCCA FRITTI
€ 4,00
roll di riso in alga nori farciti
con fiori di zucca fritti
allergeni 1, 11



130. URAMAKI
CREMA ZUCCA
€ 4,00
roll di riso in alga nori
farciti con zucca
allergeni 11

CALIFORNIA URAMAKI 4 Pz.



131. CALIFORNIA SALMONE AVOCADO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con
salmone e avocado
allergeni 4, 11



132. CALIFORNIA SALMONE
AVOCADO PHILADELPHIA € 5.50
roll di riso in alga nori farciti con salmone,
avocado e philadelphia
allergeni 4, 7, 11



133. CALIFORNIA TONNO AVOCADO € 5.50
roll di riso in alga nori farciti con
tonno e avocado
allergeni 4, 11



134. CALIFORNIA TONNO AVOCADO
PHILADELPHIA € 6,00
roll di riso in alga nori farciti con tonno,
avocado e philadelphia
allergeni 4, 7, 11



136. CALIFORNIA GAMBERI FRITTI
AVOCADO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con
gamberi fritti e avocado
allergeni 1, 2, 11



137. CALIFORNIA GAMBERI FRITTI
AVOCADO PHILADELPHIA
€ 5.50
roll di riso in alga nori farciti con
gamberi fritti, avocado e philadelphia
allergeni 1, 2, 7, 11



138. CALIFORNIA SURIMI E
AVOCADO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con
surimi fritto e avocado
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

BIG ROLL SPECIAL 4PZ



139. TIGER ROLL @ € 6,00
roll di riso farciti con gamberone
in tempura, salmone a fette e patatine
fritte accompagnato con salsa teriyaki
allergeni 1, 2, 4, 6, 7

146. TAIYO ROLL € 7,00
roll di riso farcito con salmone
philadelphia in carta di riso guarnito
con salmone, scaglie di mandorle e
salsa yuzu miso
allergeni 1, 4, 6, 7, 8, 11



151. FRITTO MAKI € 6,00
roll fritto con impanatura
con salmone e mayonese,
guarnito con salsa teriyaki e
scaglie di pistacchio
allergeni 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10

BIG ROLL SPECIAL 4PZ



164. FUTO MAKI CLASSIC € 5,00
salmone, surimi croccante, tamago
allergeni 1, 2, 3, 4, 6



165 FUTO MAKI SALMONE COTTO € 5.50
salmone cotto surimi croccante e tamago
allergeni 1, 2, 3, 4, 6



166. FUTO MAKI TONNO COTTO € 6.50
tonno cotto, surimi croccante, tamago
allergeni 1, 2, 3, 4, 6



167. FUTO MAKI GAMBERO FRITTO € 6,00
gambero fritto avocado surimi croccante
allergeni 1, 2, 3, 4, 6



168. FUTO MAKI SPINACI SALMONE € 6,00
surimi croccante, spinaci, tamago,
salmone cotto
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

TEMAKI NORI 1PZ

CONO DI RISO AVVOLTO CON ALGA NORI FARCITI



169. TEMAKI SALMONE € 4,00
allergeni 4



170. TEMAKI SALMONE AVOCADO € 4.50
allergeni 4



171. TEMAKI SALMONE PICCANTE € 4,00 🌶️
allergeni 4



175. TEMAKI GAMBERI FRITTI
PHILADELPHIA
€ 5,00
allergeni 1, 2, 7, 11



176. TEMAKI GAMBERI FRITTO AVOCADO
€ 5,00
allergeni 1, 2, 11



177. TEMAKI GAMBERI COTTI € 5,00
allergeni 2



178. TEMAKI GAMBERI COTTI
AVOCADO
€ 5.50
allergeni 2

TEMAKI CARTA RISO 1 PZ

CONO DI RISO AVVOLTO CON CARTA DI RISO FARCITI



180. TEMAKI SALMONE TERIYAKI € 4,00
allergeni 1, 4, 6



181. TEMAKI SALMONE AVOCADO TERIYAKI
€ 4.50
allergeni 1, 4, 6



182. TEMAKI SALMONE PICCANTE € 4,00 
allergeni 1, 4



186. TEMAKI GAMBERI FRITTI € 5,00
allergeni 1, 2, 11



187. TEMAKI GAMBERI FRITTO AVOCADO
€ 5.50
allergeni 1, 2, 11



188. TEMAKI GAMBERI COTTI € 5,00
allergeni 1, 2



189. TEMAKI GAMBERI COTTI
AVOCADO
€ 5.50
allergeni 1, 2

GRIGLIA



191. SALMONE GRIGLIA € 9,00
allergeni 4



194A. SPIEDINI DI GAMBERI 2 PZ € 7,00
allergeni 2



194B. SPIEDINI DI GAMBERI PICCANTE 2PZ € 7,00 
allergeni 2



195A. SPIEDINI DI POLLO 2 PZ € 6,00
allergeni 6



195B. SPIEDINI DI POLLO PICCANTE 2PZ 
€ 6,00
allergeni 6

FRITTI



198. EBI TEMPURA € 8,00
tempura mista di gamberoni
allergeni 1, 2,



201. POLLO FRITTO € 4,00
allergeni 1, 6



202. PATATINE FRITTE € 4,00
allergeni /



203. PESCE FRITTO € 5,00
bancasio a fette in pastella frita
allergeni 1, 4



205. TON KATSU € 6,00
cotoletta di maiale frita servita con
salsa teriyaki
allergeni 1, 6



206. CROCCHETTE DI PATATE € 4,00
allergeni 1, 6

CUCINA CINESE

1 A SCELTA TRA TUTTI I PIATTI



209. GAMBERI SALE E PEPE € 6,00 
gamberi fritti saltati con sale e pepe
allergeni 1, 2



211. GAMBERI CON VERDURE SALTATE € 6,00
allergeni 2



212. GAMBERI GONGBAO € 6,00 
gamberi con verdure e arachidi con
salsa piccante
allergeni 2, 6, 8



215. POLLO MANDORLE € 5,00
allergeni 1, 6



216. POLLO GONG BAO € 5,00 
pollo con verdure e arachidi con
salsa piccante
allergeni 1, 6, 8



217. POLLO CON VERDURE MISTE
€ 5,00
allergeni 1

CUCINA CINESE

1 A SCELTA TRA TUTTI I PIATTI



220. MANZO CHILLY € 7,00
manzo con verdure con salsa piccante
allergeni 1, 6



223. MANZO CON BAMBU FUNGHI
€ 7,00
allergeni 1



224. MANZO CON
VERDURE MISTE
€ 7,00
allergeni 1

VERDURE



231. VERDURE MISTE € 5,00
allergeni /



232. BROCCOLI SALTATI € 5,00
allergeni /

PASTA E RISO



235A. SPAGHETTI DI SOIA CON
GAMBERI E VERDURE
€ 5,00
allergeni 1, 2, 6



236B SPAGHETTI DI SOIA CARNE
PICCANTE 🌶️
€ 5,00



237. SPAGHETTI DI SOIA CON
VERDURE
€ 5,00
allergeni 1, 6



238A. SPAGHETTI DI RISO CON
GAMBERI E VERDURE
€ 5,00
allergeni 1, 2, 6



239A. SPAGHETTI DI RISO CON
CARNE E VERDURE
€ 5,00



240. SPAGHETTI DI RISO CON
VERDURE
€ 5,00
allergeni 1, 6



244. RISO SALTATO CON PROSCIUTTO
€ 4,00
allergeni 1, 6



248. RISO BIANCO € 3,00
allergeni 11

PASTA E RISO



249. YAKI SOBA CON
GAMBERI E VERDURE
€ 7,00
allergeni 1, 2, 6



250. YAKI SOBA CON
VERDURE
€ 7,00
allergeni 1, 6



251 BLACK SOBA

Pasta di grano saraceno al nero di seppia, con *gamberi rossi di Mazara del Vallo, ciuffetti di tofu e pistacchi tostati.

allergeni 1-2-5-6-8-11-13

€ 7,00



252. YAKI UDON GAMBERI E VERDURE
€ 7,00
allergeni 1, 2, 6

PASTA E RISO



253. YAKI UDON CON
VERDURE
€ 7,00
allergeni 1, 6

254 UNI UDON

Pasta di grano tenero, saltata con
polvere di miso, polpa di riccio di
mare e pistacchi tostati
allergeni 1-2-4-6-8-11

€ 7,00



255. ZUPPA RAMEN € 10,00
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

DOLCI (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)



256. SACHER €7,00



257. ISPIRAZIONE AL MANDARINO €7,00



258. COPPA TIRAMISU' €7,00



259. CHEESECAKE AI LAMPONI €7,00



260. CHOCO NOCCIOLA €7,00



261. CROSTATINA, CREMA E FRUTTA €7,00



262. MILLEFOGLIE €7,00



263 TORRONCINO €5,00

DOLCI (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)



264. TARTUFO CLASSICO €4,00



265. SOUFFLE AL CIOCCOLATO €4,00



266. SORBETTO AL LIMONE €5,00



267. GELATO FRITTO €5,00



268. CREMA CATALANA €6,00



269. COPPA GELATO €4,00
A scelta tra cioccolato, crema, limone,
tè verde e riso



274. COCCO RIPIENO €6,50



275. LIMONE RIPIENO €6,00

DOLCI (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)



276. MACEDONIA €5,00



277. FRUTTA ESOTICA MANGO €6,00



278. ANANAS €5,00



279. MOCHI 3 PZ €7,00
Cioccolato, pistacchio, vaniglia, cocco,
tè verde, fragola, mango, caramello
salato e mango passion.



280. MUZI €5,00

MONOPORZIONI



€ 6,00

281 Moka

Bavarese al caffè, cremoso al caramello, pan di spagna, base di frolla al cacao e copertura di cioccolato bianco e arachidi salate.



€ 6,00

282 Pistacchio

Base di frolla al cacao, bavarese al pistacchio, gelée di lamponi, pan di spagna bagnato al maraschino.



€ 6,00

283 Red passion

Mousse alla fragola con cremoso alla vaniglia e perline croccanti al cioccolato al latte, base croccante al cioccolato bianco.



€ 6,00

284 Seduzione

Crumble salato, mousse al cioccolato al latte, nocciole caramellate, copertura al cioccolato al latte e granella di nocciole.



€ 6,00

285 Chesecake al mango

Cheesecake fredda con cremoso al mango e base biscotto.



€ 6,00

286 Yuzu tart

Tartelletta di frolla con cremoso allo Yuzu e Meringa Italiana.

BEVANDE

287. ACQUA NATURALE 0.5	€ 2,00
288. AQUA NATURALE 0.75	€ 3,00
289. ACQUA FRIZZANTE 0.5	€ 2,00
290. ACQUA FRIZZANTE 0.75	€ 3,00
291. COCA COLA	€ 3,00
292. COCA COLA ZERO	€ 3,00
293. FANTA	€ 3,00
294. SPRITE	€ 3,00
295. THÈ LIMONE	€ 3,00
296. THÈ PESCA	€ 3,00
297. BIRRA ASAHI 0.33	€ 3.50
298. BIRRA ASAHI 0.5	€ 5,00
299. BIRRA SAPPORO 0.5	€ 5,00
300. BIRRA SAPPORO PREMIUM 0.65	€ 8,00
301. BIRRA KIRIN 0.5	€ 5,00
302. BIRRA CINESE TSING TAO 0.64	€ 6,00
303. THE GELSOMINO	€ 2,00
304. THE VERDE	€ 2,00
305. TE TEIERA	€ 4,00
306. CAFFE	€ 2,00

LIQUORI

307. SAKE FREEDO 0.30 CL	€ 10,00
308. SAKE CALDO 0.25 CL	€ 5,00
309. SAKE CALDO 0.5 CL	€ 9,00
310. LIQUORE CINESE	€ 4,00
311. LIQUORI ITALIANI	€ 4,00
312. LIQUORE GIAPPONESE	€ 4,00
313. WHISKY	€ 5,00
314. WHISKY GIAPPONESE	€ 6,00
315. AMARI	€ 4,00
316. LIMONCELLO	€ 4,00
317. UMESYU CINESE	€ 4,00
318. UMESYU GIAPPONESE	€ 4,00



BOLLICINE

FRANCIA

- 319 Laurent Perrier Champagne brut - Laurent Perrier € 55,00
Fresco ed elegante, con note di agrumi e briosche. Versatile e prestigioso
- 320 Bolliger special cuveè- Bolliger € 70,00
Prestigioso e strutturato, caratterizzato dalla sua complessità e qualità costante. Ricco di note di frutta matura e tostatura.

TRENTINO

- 321 Ferrari Perlè Millesimato Trento Doc € 45,00
Elegante e armonioso, si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello Chardonnay, con un finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza.
- 322 Altemasi Metodo Classico - Altemasi € 28,00
Elegante, ottenuto da pinot nero e chardonnay, presenta un perlage fine, aromi di piccoli frutti rossi, agrumi e leggere note di crosta di pane.

VENETO

- 323 Dirupo Valdobbiadene - Andreola € 22,0
Superiore, elegante e fresco, con note di mela verde, pera e fiori bianchi.
- 324 Sacchetto Millesimato Extradry € 17,00
Presenta un perlage fine e persistete con aromi di mela, pesca bianca, agrumi e leggere note floreali, il gusto è fresco e morbido.

LOMBARDIA

- 325 Alma dosage zero - Bellavista € 50,00
Spumante complesso, senza l'aggiunta di zucchero, con note di frutta matura, fiori bianchi e una leggera tostatura.
- 326 Cuveè prestige DOCG - Ca' del Bosco € 48,00
Fresco e vivace, di grande piacevolezza aromatica, il Franciacorta per eccellenza.
- 327 Teatro alla scala 2017 Franciacorta - Bellavista € 65,00
Ricco e strutturato, con aromi di frutta matura, crosta di pane e lievito, la sua effervescenza fine e la freschezza equilibrata lo rendono perfetto per diverse tipologie di carne.

VINI BIANCHI

TRENTINO

- 328 Selida Gewürztraminer DOC - Tramin € 22,00
Aromatico e fragrante, con intensi profumi di rose, frutta esotica e spezie.
Al palato è pieno, rotondo e ben equilibrato con una leggera nota dolce.
- 329 T-Bianco -Tramin € 18,00
Vino bianco aromatico, con note di frutta matura, fiori bianchi e un accenno di spezia. Al palato risulta equilibrato con una buona acidità e un finale persistente.

FRIULI VENEZIA GIULIA

- 330 Ribolla Gialla - Zorzettig € 19,00
Leggero, con aromi di fiori bianchi, agrumi e un tocco minerale.
Al palato è secco, elegante e bilanciato.
- 331 Sharis - Livio Felluga € 22,00
Vino bianco, fresco e aromatico, con note di frutta a polpa gialla, agrumi e un accenno di fiori bianchi. Al palato risulta secco, armonioso e ben equilibrato
- 332 Pinot grigio - Zorzetting € 17,00
Al palato è secco, elegante e ben equilibrato con una buona acidità che lo rende piacevolmenete fresco e vivace, si percepiscono note di mela verde, pera e agrumi.

PIEMONTE

- 333 Langhe Arneis Blanche' DOC BIO - Ceretto € 27,00
Fresco e minerale, con note di fiori bianchi e frutta gialla, secco e armonioso.
Al palato risulta piacevole e persistente.
- 334 Nymphae - Tenuta Montemagno € 20,00
Presenta note di frutta tropicale, agrumi, pesca bianca e leggere sfumature floreali, al palato è secco, fresco e bilanciato.

LOMBARDIA

- 335 I frati Lugana - Cà dei Frati € 23,00
Elegante e raffinato, presenta note fresche di agrumi, mela verde, fiori bianchi e un tocco minerale. Al palato è secco, ben bilanciato con una buona acidità che dona freschezza con un finale persistente.

TOSCANA

- 336 Fumaio - Banfi € 17,00
Presenta note di agrumi, fiori bianchi e una leggera sfumatura di frutta tropicale. Al palato risulta secco, armonioso con una buona acidità che conferisce freschezza e facilità di beva.

VINI BIANCHI

UMBRIA

- 337 Bramito IGT € 24,00
Profumato di ananas, agrumi e vaniglia, al gusto fresco, di buona mineralità e acidità, in equilibrio con leggere note frutate e di legno.

MARCHE

- 338 Amarela Passerina - Garofoli € 18,00
Presenta note di agrumi, mela verde e fiori bianchi, con una leggera mineralità che lo rende vivace, al palato e secco con una buona acidità.
- 339 Chardonnay - Tormaresca € 16,00
Elegante e ben strutturato con note di frutta tropicale, agrumi e fiori bianchi, accompagnate da una leggero sentore di vaniglia.

CAMPANIA

- 340 Falanghina Fremondo - La Guardiense € 18,00
Presenta note di agrumi, mela verde e fiori bianchi, al palato è secco, ben equilibrato e con una buona acidità che lo rende versatile.
- 341 Greco Fremondo - La Guardiense € 20,00
Strutturato e aromatico, che presenta note di agrumi, frutta a polpa gialla e una tipica mineralità che lo rende fresco ed elegante.

CALABRIA

- 342 Ciro' bianco - Librandi € 17,00
Presenta note di agrumi, frutta a polpa bianca e leggere sfumature floreali, con una tipica freschezza salina che caratterizza il terroir.

SICILIA

- 343 Vigna di Gabri - Donnafugata € 22,00
Elegante e complesso con note di frutta tropicale, fiori bianchi e un tocco di spezia, con un sottile sentore di mandorla.

SARDEGNA

- 344 Costamolino Vermentino - Argiolas € 19,00
Al palato è secco, sapido e ben bilanciato. Presenta note di agrumi, mela verde e fiori bianchi.

VINI ROSÈ

TOSCANA

- 345 Giardino - Antinori € 20,00
Presenta note di frutta rossa come fragole e ciliegia, accompagnata da sentori floreali e una leggera mineralità.

PUGLIA

- 346 Calafuria - Tormaresca € 17,00
Fresco vivace e fruttato, con note di fragola e lampone, secco e ben bilanciato.

VINI ROSSI

PIEMONTE

- 347 Ruchè Nobilis - Tenuta Montemagno € 22,00
Aromatico e complesso, con note di frutti rossi maturi, fiori violetti e spezie.
Al palato risulta morbido.
- 348 Dolcetto D'alba TDB - Terre del Barolo € 17,00
Vino rosso giovane e fresco tipico delle langhe, ha note di frutti rossi come ciliegia e prugna, con accenni floreali e una leggera nota di mandorla, morbido al palato.

VENETO

- 349 Capitel Nicalò Valpolicella - Tedeschi € 18,00
Strutturato e complesso, con note di frutta matura spezie e pane tostato, bilanciate da una vivace freschezza.

LOMBARDIA

- 350 Corte del Lupo - Ca' del Bosco € 31,00
Strutturato e complesso, con note di frutta matura, spezie e pane tostato bilanciate

TOSCANA

- 351 Morellino di Scansano S. Maria - Frescobaldi € 20,00
Vino rosso robusto ed aromatico, presenta note di frutti rossi maturi come ciliegia e prugna, con accenni di spezie e un leggero tocco di vaniglia.

VINO SFUSO

352	Vino bianco sfuso - 1/4	€	5,00
353	Vino bianco sfuso - 1/2	€	7,00
354	Bicchiere Bianco	€	4,00
355	Bicchiere Rosso	€	4,00
356	Bicchiere Bollicine	€	4,00

VINI BIANCHI 1/2 BOTTIGLIA

357	Falanghina IGP La Guardiense - La Guardiense	€	9,00
358	Sharis - Livio Felluga	€	11,00
359	Lugana DOC - Otella	€	11,00
360	Costamolino MB - Argiolas	€	10,00
361	Chardonnay MB - Tormaresca	€	9,00

VINI ROSSI 1/2 BOTTIGLIA

362	Nebbiolo DOP - Monsecco	€	9,00
363	Lagrein - Tramin	€	10,00
364	Morellino Frescobaldi - Frescobaldi	€	9,00

VINI DOLCI

365	Moscato D'Asti Prunotto - Prunotto Giallo paglierino, al naso profumi di miele e frutta candita, al palato dolce e armonico	€	20,00
-----	---	---	-------

