














S · U · S · H · I C · L · U · B

MENU PRANZO

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 contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	2 Crostacei e prodotti a base di crostacei		9 Sedano e prodotti a base di sedano
	3 Uova e prodotti a base di uova		10 Senape e prodotti a base di senape
	4 Pesce e prodotti a base di pesce		11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	5 Arachidi e prodotti a base di arachidi		12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	6 Soia e prodotti a base di soia		13 Lupini e prodotti a base di lupini
	7 Latte e prodotti a base di latte		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.

Formula All You Can Eat

A Pranzo
Sabato, Domenica e festivi

22,00 €

BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

I bambini fino a 140 cm pagano 10,00 €

I bambini oltre i 140 cm pagano a prezzo pieno

I piatti piccanti sono contraddistinti dal simbolo 

CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte. Il cibo è vita non sprecarlo. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti. È possibile effettuare più ordinazioni.



DOVE SIAMO

CASTELLANZA (VA) Via Saronno 14

CESANO MADERNO (MB) Via Don Luigi Viganò 74

SARONNO (VA) Via Varese 3

CORBETTA (MI) Via Simone da Corbetta 59/2

LIPOMO (CO) Via Montorfano 47

CASTEL MELLA (BS) Via Don Bergomi 80

VENEGONO INFERIORE (VA) Via Fratelli Kennedy 7

VARESE Prossima apertura

NOVARA Prossima apertura



960 / Tartare amaebi

Tartare di gamberi* dolci, alghe, olio
extra vergine di oliva e soia al wasabi

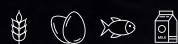


NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**

Piatti Speciali

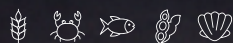
961 / Hamburger

Tartare di riso venere, salmone,
avocado, philadelphia, pasta kataifi
e salsa al mango



962 / Selezione dim sum
(5 pz.)

Gambero*, totano*, manzo,
vegetariano, calamaro*



963 / Carpaccio salmone

Carpaccio di salmone con salsa
passion fruit e mango



Piatti Speciali

NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**

964 / Capasanta* kataifi
Avvolta da pasta filo kataifi



965 / Astice roll
Astice, avocado, philadelphia e tobiko



NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**

Piatti Speciali



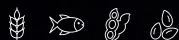
966 / Tonnò tataki
Tonnò scottato con soia e wasabi
fresco



967 / Capasanta Hokkaido
Capasanta di Hokkaido, crema di
formaggio al tartufo, olio evo e sale



968 / Ricciola new style
Sashimi di ricciola con tartare di
avocado, tartare di pomodoro,
salsa crema mela verde e olio di
sesamo



Piatti Speciali

NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**



969 / Salmone scottato
Salmone scottato con salsa mango e
granelle di pistacchio



970 / Gambero* e tartufo



NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**

Piatti Speciali

971 / Involtino amaebi
Involtino di branzino, gambero* di
Mazara e wasabi fresco



Piatti Speciali

NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**

990 / Double tartare

Tartare di salmone, branzino,
gambero* al vapore, avocado,
tobiko, sesamo, salsa ponzu



NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**

Piatti Speciali



991 / Carpaccio misto scottato
Carpaccio di salmone, tonno, branzino,
scampi* e tartare di salmone, con salsa
di soia e limone



992 / Carpaccio misto
Carpaccio di salmone, tonno
e branzino in salsa ponzu



994 / Scampi* esotic
Scampi* marinati con
emulsioni di passion fruit



Piatti Speciali

NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**



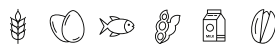
999 / Salmon roll

Tempura di gamberi* e philadelphia avvolto da salmone con sopra salsa teriyaki e pasta kataifi



997 / Gunkan salmone flambè

Salmone scottato, crema di latte e pistacchio (4 pz.)



998 / Hamburger Sushi Club

Riso, salmone, avocado, scaglie di mandorle



NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**

Piatti Speciali



980 / Tartare di ricciola
Ricciola, avocado, mango,
pomodoro con crema di agrume



981 / Ceviche
Misto di pesce* marinato allo yuzu
e aceto di riso con pomodoro,
avocado e cipolla caramellata



982 / Tuna flower roll
Tempura di fiori di zucca, philadelphia,
avvolto da tonno scottato, teriyaki e salsa
rosa



983 / Salmon flower roll
Tempura di fiori di zucca,
philadelphia, avvolto da salmone
scottato, teriyaki e salsa
rosa



Piatti Speciali

NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**



984 / Chitarra di salmone

Salmone tagliato a spaghetti
con crema di sesamo e
granelle di pistacchio



NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**

Piatti Speciali



985 / Millefoglie di tonno
Strati di pasta fillo con ripieno di
pomodoro confit, tonno, crema di
philadelphia tartufata, salsa teriyaki (2 pz.)



986 / Salmone guacamole 

Salmone impanato con crema di
guacamole, pomodorini, tobiko,
salsa teriyaki



987 / Gunkan salmon tartufo

Bigné di riso avvolto da salmone
scottato con sopra crema di latte,
crunch, scaglie di tartufo nero e
salsa teriyaki



Piatti Speciali

NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**

988 /

Sashimi burrata

Salmone, tonno, branzino,
gamberi* rossi con crema di
burrata



NEL **MENU PRANZO** SABATO, DOMENICA E FESTIVI
E' COMPRESO **1 PIATTO SPECIALE A SCELTA**

Piatti Speciali



989 / **Salmonе burrata**
Salmonе con crema di burrata



972 / **Gazpacho gamberi***
Tartare di gamberi* scottati con
salsa gazpacho e pomodorini



973 / **Gunkan ebiten plus**
Bigné di riso avvolto da salmonе
con all'interno philadelphia,
tempura di gambero*, granella di
patate e salsa teriyaki



974 / **Tataki di tonno
e pistacchio**
Tonno scottato con
granella di pistacchio
e salsa teriyaki



Antipasti

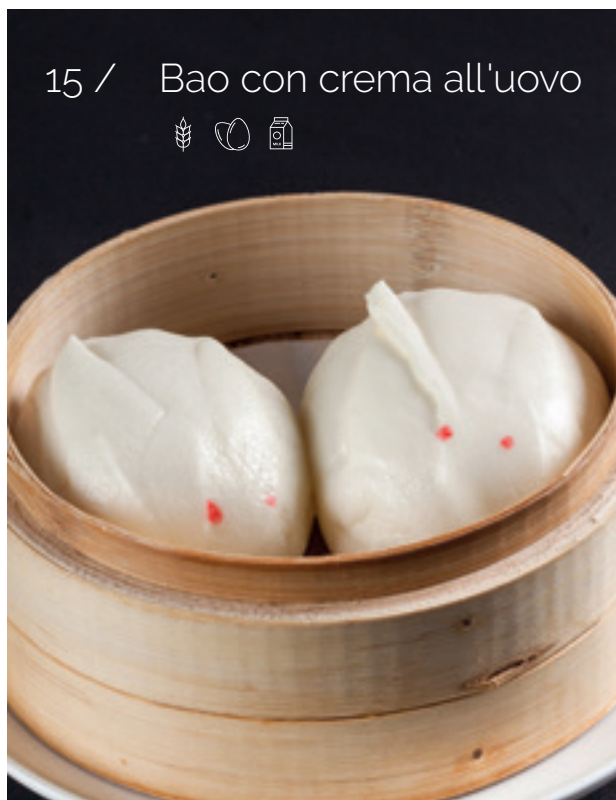
04 / Edamame
Baccelli di soia
e sale



01 / Pane al vapore



15 / Bao con crema all'uovo



02 / Chele di granchio fritte*



05 / Harumaki
5 involtini di verdure



Antipasti



16 / Involtino di gamberi*
e verdure#



14 / Involtino vietnamita*
2 involtini ripieni di carne di
maiale e verdure miste



19A / Nuvole di drago
Chips di gamberi



19 / Tofu
Con aceto di riso



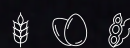
Antipasti



06 / Ebi shumai#
3 ravioli di gamberi*



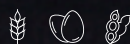
07 / Gyoza*
3 ravioli di carne



08 / Ravioli di verdure*
3 ravioli di verdure



18 / Ravioli di carne alla piastra*
3 ravioli di carne



Antipasti

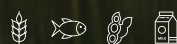
206 / Bao maiale

Maiale, pomodoro, insalata e salsa teriyaki



207 / Bao salmone

Salmone alla piastra, insalata, pomodoro, salsa teriyaki



235 / Bao duck

Bao al vapore con petto
d'anatra



236 / Bao di verdure

Bao al vapore con ripieno di
verdure



13 / Polpette di polpo* e patate fritte*



Usuzukuri



20 / Black tartare
Tartare di salmone e riso
venere ricoperto con
avocado, pasta kataifi e
salsa al mango





21 / Tartare di salmone
Tartare di salmone con pasta kataifi



Insalate

Salad




25 / Poke Club

Riso, mango, avocado, wakame, salmone, gamberi* cotti, cipolla fritta, salsa teriyaki



Insalate

Salad

30 / Japanese salad 
Insalata di alghe piccanti



32 / Suonomono
Insalata di alghe
con misto di pesce*



33 / Yasai salad
Insalata mista

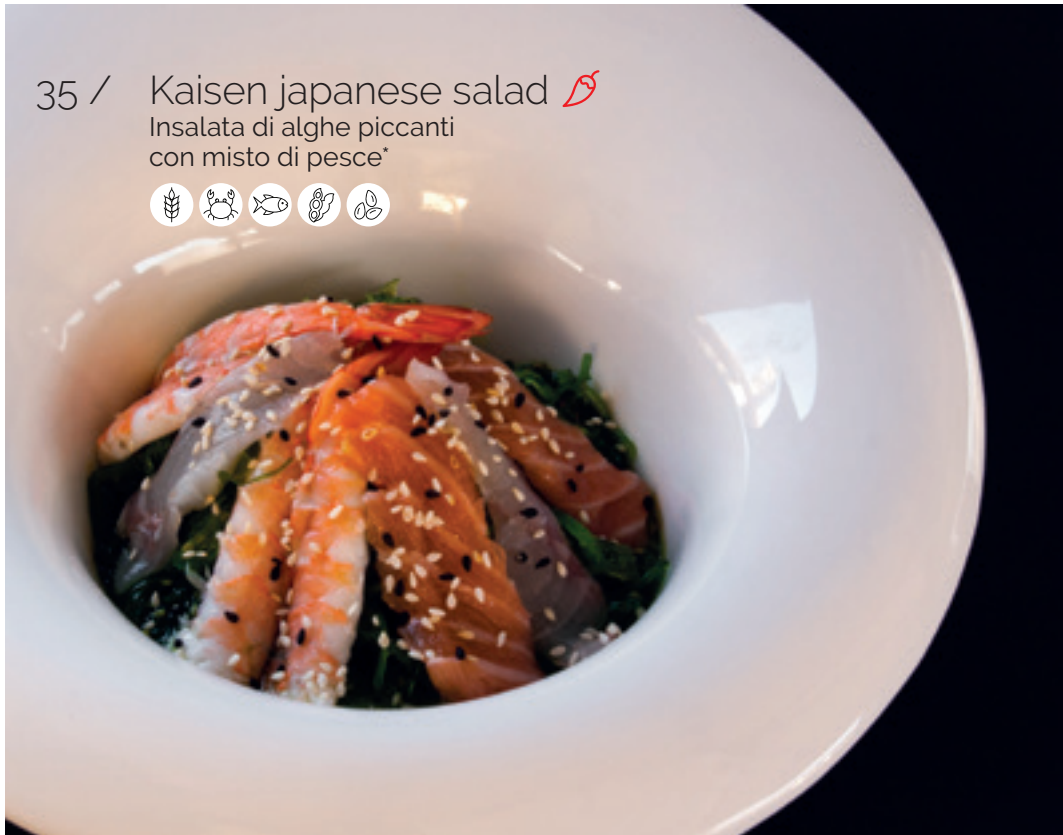


31 / Wakame salad
Insalata di alghe



Insalate

Salad



Gunkan

Polpette di sushi

- 45 / Gunkan zuccina papaya
Zuccina all'esterno con sopra
philadelphia e papaya



Gunkan

Polpette di sushi



43 / Gunkan zucchini ebi ●
Zucchini all'esterno con sopra
gambero* cotto e maionese



44 / Gunkan philadelphia
Polpette di riso con philadelphia,
scaglie di mandorle e salsa teriyaki



42 / Gunkan salmone ●
Salmone all'esterno, tobiko,
maionese, tabasco



46 / Gunkan ●
salmon zucchini
Bigné di riso avvolto da zucchini
scottata, spicy salmon



Sashimi

Pesce crudo



● 61 / Sashimi salmone



● Piatto ordinabile 1 sola volta

Sushi misto

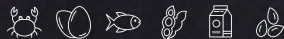


73 / Barca x1

5 nigiri*, 6 sashimi, 4 hosomaki,
2 uramaki, 1 gunkan



70 / Sushi misto
5 nigiri*, 4 hosomaki, 4 uramaki



71 / Sushi medio
8 nigiri*, 4 hosomaki, 4 uramaki



Sushi misto



75 / Sushi vegano
Selezione mista



72 / Sushi sake maguro
4 nigiri salmone, 4 nigiri tonno



Sushi

Nigiri

89 / Nigiri salmone Club
Nigiri di salmone, avocado e
philadelphia



Sushi

Nigiri

80 / Nigiri salmone



81 / Nigiri branzino



82 / Nigiri gamberi* cotti



Sushi

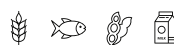
Nigiri

84 / Nigiri tonno



85 / Nigiri speciale

2 nigiri di salmone scottato con philadelphia e pasta kataifi



87 / Nigiri avocado

Donburi

Ciotola di riso con sopra
pesce crudo

93 / Sake Don
Ciotola di riso con
sopra salmone



Futomaki

Rotolo grande di riso
con alga esterna



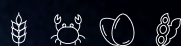
103 / Futo fritto

Surimi* di granchio, salmone,
philadelphia, pasta kataifi



102 / Futo ebiten

Tempura di gamberi*, maionese
e pasta kataifi



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)

242 / Black menta roll 

Rotolo di riso venere con tartare spicy salmon, granella di pistacchio, salsa rucola e menta



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)



110 / Crunch roll ●

Rotolo di riso venere con tempura di gamberi*, avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



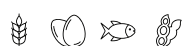
104 / Rucola roll

Salmone, philadelphia con sopra avocado, pasta kataifi e crema di rucola



105 / Sushi box (4 pz.)

Riso pressato e fritto con tartare di salmone e salsa al mango



107 / Black spicy salmon 

Rotolo di riso venere con spicy salmon con sopra pasta kataifi e salsa alla rucola



223 / Onion roll

Salmone, avocado, philadelphia,
cipolla fritta



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)

111 / Sake avocado


Salmone, avocado



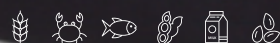
112 / Maguro avocado

Tonno, avocado



113 / Crab roll 

Surimi* di granchio, avocado,
philadelphia, avvolto da salmone
e alghe piccanti



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)

114 / Spicy salmon 🌶️
Salmone, maionese, tobiko,
tabasco



115 / Spicy tuna 🌶️
Tonno, maionese, tobiko, tabasco



116 / Miura maki
Salmone alla griglia, philadelphia



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)



117 / Ebiten
Tempura di gamberi*, maionese,
pasta kataifi



119 / Angel roll
Tempura di gamberi*, philadelphia,
ricoperto con avocado



118 / Tiger roll
Tempura di gamberi*, maionese
con sopra salmone



121 / Special roll
Salmone, avocado, philadelphia
con sopra salmone



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)

245 / Crispy ebiten roll

Gambero* in tempura, con sopra
cipolla fritta, salsa maionese e
salsa teriyaki



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)



122 / Vegetariano roll
Crunch, philadelphia, avocado
con sopra avocado



124 / Mando roll
Salmone grigliato, avocado,
philadelphia con sopra scaglie di
mandorle



125 / Star roll
Philadelphia, crunch, salmone
e granella di patate



128 / Sushi Club roll (4 pz.) ●
Tartare di riso, tartare di salmone,
carpaccio di avocado con sopra
granelle di patate croccanti, rifinito con
teriyaki



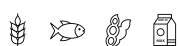
Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)



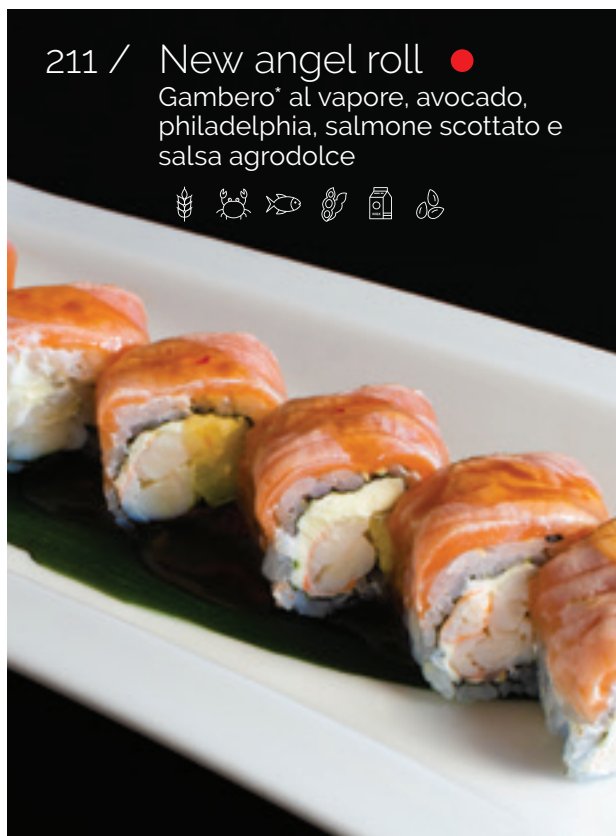
129 / Venere roll ●

Rotolo di riso venere con salmone, avocado, philadelphia con sopra carpaccio di salmone



215 / Black salmon croc roll

Salmone in tempura, avocado, philadelphia, riso venere, pasta kataifi e salsa agrodolce



211 / New angel roll ●

Gambero* al vapore, avocado, philadelphia, salmone scottato e salsa agrodolce



216 / Black vegano roll 🍷

Avocado, asparago, alga piccante, avvolto da avocado

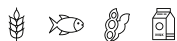


Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)




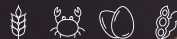
226 / Black miura maki
Salmone grigliato,
philadelphia, cipolla fritta



218 / Croc roll
Roll di riso, avvolto da crepes
croccante con salmone, avocado,
philadelphia e salsa teriyaki



227 / Ebi-flo 
Gambero* in tempura, spicy
salmon, fiori di zucca



219 / Mango roll
Salmone, philadelphia
e mango



Temaki

Cono di riso con alga

130 / Sake avocado
Salmone, avocado



131 / Tekka avocado
Tonno, avocado



132 / California
Surimi* di granchio, maionese
avocado



133 / Spicy salmon 
Salmone, tobiko, maionese, tabasco



Temaki

Cono di riso con alga



134 / Spicy tuna 🐟
Tonno, tobiko, maionese, tabasco
🍣 🐟



135 / Miura
Salmone alla griglia, philadelphia,
insalata
🌾 🐟 🥒 🥛



136 / Ebiten
Tempura di gamberi*, insalata
e maionese
🌾 🦞 🍣 🥒



138 / Temaki mango
Insalata, avocado, philadelphia,
mango e salsa al mango
🌾 🍣 🥒 🥛

Temaki

Cono di riso con alga



230 / Sesamo black 
spicy salmon
Riso venere, spicy salmon, crema alla
rucola e pistacchi, avvolto da sfoglia di soia




231 / Black angel
Riso venere, tempura di gamberi*,
avocado, philadelphia, salsa allo
zafferano, avvolto da sfoglia di soia



232 / Rosa angel
Gambero* in tempura, avocado,
philadelphia, insalata e granelle di
patate, avvolto da sfoglia di soia



233 / Sesamo spicy ebiten 
Spicy salmon, gambero* in tempura,
insalata, pasta kataifi e salsa allo
zafferano, avvolto da sfoglia di soia



Temaki

Cono di riso con alga



249 / Rosa spicy salmon 🌶️

Tartare spicy salmon, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia



252 /

Rosa spicy tuna 🌶️

Tartare spicy tuna, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia

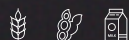


Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga esterna

145 / Hosomaki fritto con avocado

Rotolo di riso fritto con avocado con sopra philadelphia e avocado



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso
con alga esterna



143 / Hosos fruit
Rotolo di riso fritto con avocado con
sopra philadelphia e fragole



253 / Hosos fragola
Rotolo di riso con philadelphia
e fragola, salsa teriyaki



147 / Hosos soy mango
Rotolo di riso venere con mango e
sopra philadelphia, avvolto in sfoglia
di soia



148 / Hosos soy avocado
Rotolo di riso venere con avocado,
avvolto in sfoglia di soia



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso
con alga esterna



140 / Hososake
Salmone



141 / Hosotekka
Tonno



142 / Hososake
avocado



276 / Nutella roll

Involtino di sfoglia di soia con ripieno
di riso e nutella



Zuppa
e pasta in brodo



153 / Ramen con maiale
Ramen in brodo con maiale,
alghe, uovo, erba cipollina



Zuppa e pasta in brodo

150 / Miso
Zuppa di soia
con alghe e tofu



151 / Osu mashi
Zuppa con pesce



152 / Ramen style
Ramen in brodo con alghe,
uova, surimi* di granchio e
gamberi*



Primi piatti

159 / Gnocchi di riso

Gnocchi di riso con
verdure e gamberi*



160 / Riso Venere

Saltato con verdure,
gamberi* e uova



255 / Riso alla cantonese

Riso con piselli, uova e
prosciutto cotto





161 / Riso saltato con
verdure e uova



162 / Riso saltato con
gamberi*, verdure e uova



178 / Riso alla thailandese
Ananas, piselli, verdure, gamberi*,
uova e anacardi (servito in base alla
disponibilità in ciotola)



Primi piatti

163 / Riso bianco



164 / Spaghetti di riso con
gamberi*, verdure e uova



165 /
Spaghetti di soia
con gamberi* e
verdure





258 / Spaghetti di soia
ai frutti di mare*
Con cozze, vongole, surimi*,
gamberi*, calamari*



259 / Spaghetti di soia 
con carne piccante



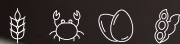
262 / Ramen saltati con
manzo e verdure



Primi piatti

166 / Yaki soba

Pasta di grano saraceno saltata con
gamberi*, verdure e uova



167 / Yaki udon

Pasta di riso saltata
con gamberi*, verdure e uova



168 / Pad thai con gamberi*

Tagliatelle di riso saltate con gamberi*,
germogli di soia, uova e scaglie di
mandorle



169 / Riso pollo* teriyaki

Riso saltato con verdure, pollo*
teriyaki, uova e pasta kataifi





170 / Tempura moriwase
Gamberi* e verdure



171 / Tempura di patate dolci



173 / Yasai tempura
Verdure



174 / Ebi furai
Gamberi* impanati



Agemono



Teppanyaki

Piatti alla piastra

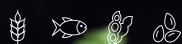
180 / Ebi kushi
Spiedini di gamberi*



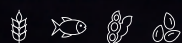
182 / Sake no teriyaki ●
Salmone scottato
in crosta di sesamo



183 / Sake teppanyaki
Salmone alla piastra



184 / Batterfish
Merluzzo bianco alla piastra



Teppanyaki

Piatti alla piastra



192 / Gamberi* sale e pepe



Secondi piatti




18g / Pollo* curry al latte di cocco



190 / Gamberi* curry al latte di cocco



193 / Gamberi* thai 
Gamberi* in salsa thai piccanti

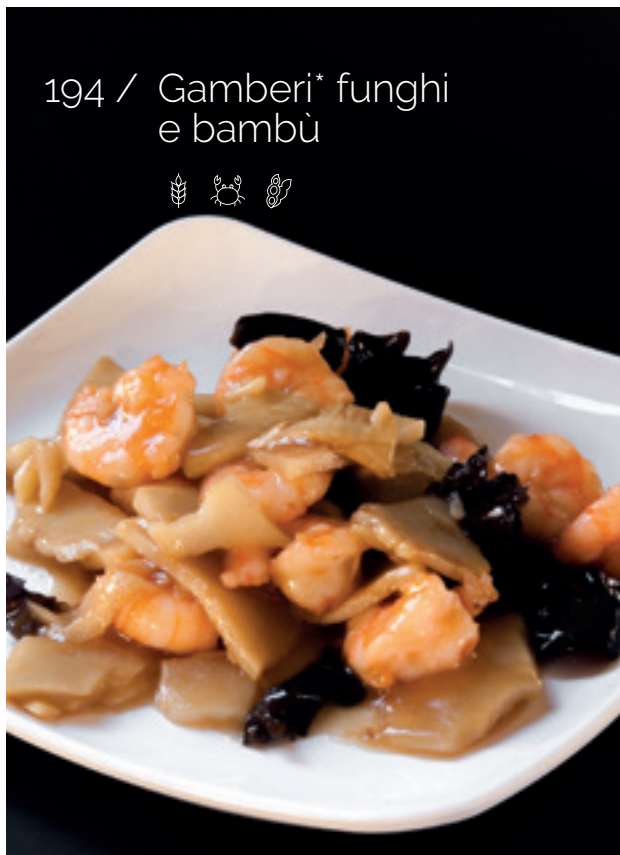


26g / Gamberi* in salsa agrodolce



Secondi piatti

194 / Gamberi* funghi e bambù



270 / Pollo* in agrodolce



195 / Pollo* alle mandorle

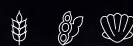


Secondi piatti

196 / Pollo* funghi
e bambù



197 / Pollo* thai



203 / Manzo zenzero e
cipollotto



204 / Manzo e patate





274 / Verdure miste
saltate



Secondi piatti



198 / Pak-choi
Verdure saltate cinesi



199 / Curry don
Ciotola di riso con
sopra pollo* in salsa curry



275 / Piccola padella fai
da te con broccoli
(leggermente piccante)



Bevande

Lista vini

Bollicine

Prosecco	19,00 €
Prosecco Millesimato	22,00 €
Franciacorta Saten	26,00 €
Ca' del Bosco Cuvée Prestige	45,00 €
Ca' del Bosco Vintage	58,00 €
Champagne Louis Roederer Brut	65,00 €
Champagne Louis Roederer Rosé	95,00 €
Champagne Louis Roederer Blanc de Blancs	95,00 €
Champagne Louis Roederer Cristal	200,00 €

Vini Bianchi

Muller Thurgau H.LUN Trentino Alto Adige	18,00 €
Gewurztraminer H.LUN Trentino Alto Adige	21,00 €
Gewurztraminer Riserva H. LUN Trentino Alto Adige	25,00 €

Lista vini

Vini Bianchi

Pinot Grigio TERLANO Trentino	22,00 €
Pinot Bianco Volberg TERLANO Trentino	35,00 €
Sauvignon Winkl TERLANO Trentino	30,00 €
Chardonnay VIE DI ROMANS Friuli Venezia Giulia	36,00 €
Sauvignon Blanc VIE DI ROMANS Friuli Venezia Giulia	36,00 €
Lugana CA' DEI FRATI Lombardia	23,00 €
Lugana Brolettino CA' DEI FRATI Lombardia	28,00 €
Roero Arneis CA' BIANCA Piemonte	18,00 €
Scaia TENUTA SANT'ANTONIO Veneto	24,00 €
Falanghina MASTROBERARDINO	18,00 €
Greco di Tufo MASTROBERARDINO Campania	18,00 €
Vermentino di Gallura Sardegna	18,00 €
Vermentino Lintori CAPICHERA Sardegna	28,00 €
Grand Cru Chardonnay RAPITALA' Sicilia	28,00 €
Ribolla gialla ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	19,00 €
Sauvignon ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	19,00 €
Chardonnay ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	19,00 €

Lista vini

Vini Rossi

Morellino di Scansano doc	18,00 €
Amarone della Valpolicella	38,00 €
Chianti Classico	18,00 €
Bourgogne Pinot Nero FAIVELEY Francia	30,00 €

Vini in calice

Calice di Muller Thurgau	4,00 €
Calice di Prosecco	4,00 €

Vini in caraffa

1/4 L	3,00 €
1/2 L	6,00 €
1 L	11,00 €

Bevande, Caffè, Liquori

Birra

Asahi 500 ml	5,50 €
Sapporo 500 ml	5,50 €
Heineken 660 ml	5,50 €
Tsingtao 640 ml	5,50 €
Kirin 500 ml	5,50 €

Sake

Sake piccolo	3,50 €
Sake medio	6,50 €

Bevande

Acqua 75 cl (naturale, frizzante)	3,00 €
Acqua 1/2 litro	2,00 €
Acqua Panna	4,00 €
Acqua San Pellegrino	4,00 €
Bibite (Coca Cola - Fanta - Sprite - Coca Zero - Coca Light)	3,00 €
The verde caldo (servito in Teiera)	4,00 €
The al limone, The alla pesca	3,00 €

Caffè

Caffè	1,00 €
Caffè corretto, Hag, Orzo	1,50 €

Liquori

Limoncello, Mirto, Liquirizia	3,00 €
Amaro, Grappa	3,50 €
Liquore prugna	3,00 €

S·U·S·H·I C·L·U·B