



INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA:

la scelta del MENÙ ALL YOU CAN EAT
è valida per tutto il tavolo,
potrete così assaporare e condividere insieme
le diverse pietanze preparate dai nostri migliori chef.
Abbiate cura di non sprecare il cibo.
Eventuali eccessi verranno conteggiati a parte
considerando il prezzo del nostro listino alla carta.

BEVANDA OBBLIGATORIA

I PIATTI ORDINATI SARANNO SERVITI
IN ORDINE CASUALE

LE IMMAGINI SONO A SCOPO ILLUSTRATIVO

WE INFORM OUR CUSTOMERS:

the choice of ALL YOU CAN EAT menu
is valid for all the guests at the table,
in order to be able to savor and share together
the different dishes
prepared by our best chefs. Please take care of food.
Any excesses will be counted separately
considering the price of our à la carte menu

DRINK IS MANDATORY

ORDERED DISHES COME
WITH RANDOM ORDER

PHOTOS HAVE ILLUSTRATIVE PURPOSE ONLY



PRANZO - LUNCH

SONO ORDINABILI SOLO I PIATTI INDICATI DAL SIMBOLO SOLE
LUNCH DISHES ARE INDICATED WITH THE SUN SYMBOL



GIORNI FERIALE
WEEKDAYS

14,90 €

Bambini sotto i 130cm Euro 8,00
Children under 130cm Euro 8,00

SABATO, DOMENICA
E FESTIVI
HOLIDAYS

16,90 €

Bambini sotto i 130cm Euro 9,00
Children under 130cm Euro 9,00

COPERTO - COVER CHARGE EURO 2,00

ESCLUSO: coperto, bevande, dolci, caffè

NOT INCLUDED: cover charge, drinks, dessert, coffee

CENA - DINNER

SONO ORDINABILI TUTTI I PIATTI
ALL DISHES ARE AVAILABLE

TUTTI I GIORNI
EVERYDAY

26,90 €

Bambini sotto i 130cm Euro 13,90
Children under 130cm Euro 13,90

COPERTO - COVER CHARGE EURO 2,00

ESCLUSO: coperto, bevande, dolci, caffè

NOT INCLUDED: cover charge, drinks, dessert, coffee

ALLERGENI - ALLERGENS

Regolamento CE 1169/2011

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questo locale



1) GLUTINE
GLUTEN



2) CROSTACEI
CRUSTACEANS



3) UOVA
EGGS



4) PESCE
FISH



5) ARACHIDI
PEANUTS



6) SOIA
SOYBEANS



7) LATTE
MILK



8) FRUTTA A GUSCIO
NUTS



9) SEDANO
CELERY



10) SENAPE
MUSTARD



11) SEMI DI
SESAMO
SESAME SEEDS



12) ANIDRIDE
SOLFOROSA
SULPHUR
DIOXIDE



13) LUPINI
LUPIN



14) MOLLUSCHI
MOLLUSCS

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni allo staff.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

If you have food allergies and/or intolerances ask the staff for information.
We are prepared to advise you in the best way.

INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

I piatti che prevedono l'utilizzo di pesce crudo, come branzino salmone, sono realizzati con pesce fresco e come prevede la normativa europea (Reg. 853/2004), abbattuti a -20 gradi per 24 ore.

I piatti che prevedono l'utilizzo di altri prodotti della pesca, sono surgelati all'origine.

Altri prodotti contrassegnati con asterisco* sono surgelati all'origine

*TOBIKO ROSSO: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

INDICATIONS FOR OUR GUESTS

Dishes that include the use of raw fish, such sea-bass, salmon, amberjack are made with fresh fish and, as required by European legislation (Reg. 853/2004), blast chilled at -20 degrees for 24 hours.

Dishes that involve the use of other fishery products are frozen at the origin.

Other products marked with an asterisk* are frozen at origin.

*RED TOBIKO: may have an adverse effect on activity and attention in children

Le immagini sono a scopo illustrativo - Photos have illustrative purpose only

COCKTAILS

JAPANESE ICED TEA

€ 8,00

Vodka, gin, rum bianco, midori,
lime, zucchero, seltz, soda

Vodka, gin, white rum, midori, lime,
sugar, seltz soda



CUCUMBER ICED TEA

€ 8,00

Gin Roku, lemon tea Nexus,
sciropo di cetriolo, seltz soda

Gin Roku, lemon tea Nexus,
cucumber syrup, seltz soda



ORANGE PASSION

€ 8,00

Varadero Silver, sciropo di passion fruit
succo di pompelmo rosa, top soda rosa J. Gasco

Varadero Silver, passion fruit syrup,
pink grapefruit juice, pink soda J. Gasco



SAKÈ MOJITO

€ 8,00

Sakè Kikuisami Umeshu, menta fresca
succo di lime, top seltz sosa

Sakè Kikuisami Umeshu, fresh mint
lime juice, pink seltz



BEVANDE - DRINKS

| | |
|-----------------------|--------|
| Acqua minerale 75 cl. | € 2,50 |
| Mineral water 75 cl. | |
| Acqua minerale 50 cl. | € 1,50 |
| Mineral water 50 cl. | |

| | |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Bibite in bottiglia 33 cl. (Coca-Cola, Fanta, Sprite) | € 3,00 |
| Soft drinks | |

| | |
|----------------------------------|--------|
| Estathé 33 cl. (limone o pesca) | € 3,00 |
| Cold tea 33 cl. (lemon or peach) | |

VINO DELLA CASA ALLA SPINA - DRAFT WINE

| | |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------|
| (bianco fermo, bianco frizzante, rosso) 1/4 lt. 1/2 lt. 1 lt. | € 3,50 - 6,00 - 11,00 |
| (white still, white sparkling, red) | |

| | |
|------------------------------------------|--------|
| Calice di vino DOC (bianco fermo, rosso) | € 4,50 |
| Glass of DOC wine (white still, red) | |

| | |
|--------------------|--------|
| Calice di prosecco | € 4,50 |
| Glass of prosecco | |

BIRRA ALLA SPINA NASTRO AZZURRO - DRAFT BEER

| | |
|------------------------|--------|
| Piccola small 20 cl. | € 3,50 |
| Media medium 40 cl. | € 5,50 |

BIRRA IN BOTTIGLIA - BEER IN A BOTTLE

| | |
|-------------------------------------------------|--------|
| Birra cinese Chinese beer - Tsingtao 64 cl. | € 6,00 |
| Birra giapponese Japanese beer - Asahi 50 cl. | € 6,00 |

BIRRA IN LATTINA - BEER IN A CAN

| | |
|---------------------------------------------------|--------|
| Birra giapponese Japanese beer - Sapporo 65 cl. | € 8,00 |
|---------------------------------------------------|--------|

CAFFETTERIA

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Caffè espresso Espresso coffee | € 1,50 |
| Caffè decaffeinato Decaf coffee | € 1,50 |
| Caffè doppio Double espresso | € 2,50 |
| Caffè corretto Coffee with liquor | € 2,00 |
| Caffè d'orzo Barley coffee | € 2,00 |
| Caffè ginseng Ginseng coffee | € 2,00 |
| Cappuccino | € 2,50 |
| Tè caldo Hot tea | € 2,00 |

DIGESTIVI - AFTER DINNER

| | |
|---------------------------------|--------|
| Grappa cinese Chinese grappa | € 4,00 |
| Sakè giapponese Japanese sakè | € 4,00 |
| Amaro | € 4,00 |
| Grappa | € 4,00 |
| Cognac | € 6,00 |
| Whisky | € 8,00 |

VINI IN BOTTIGLIA | WINES

BIANCHI | WHITE 0,75cl

| | |
|--------------------------|---------|
| VERMENTINO COLLI DI LUNI | € 25,00 |
| PIGATO RIVERA DI PonENTE | € 20,00 |
| CHARDONNAY | € 20,00 |
| GEWÜRZTRAMINER | € 25,00 |
| PINOT GRIGIO | € 20,00 |
| MULLER THURGAU | € 25,00 |
| RIBOLLA GIALLA | € 25,00 |

BOLLICINE | SPARKLING 0,75cl

| | |
|-------------------------------------|---------|
| PROSECCO EXTRA DRY TREVISO | € 20,00 |
| PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT DOCG | € 25,00 |

ROSSI | RED 0,75cl

| | |
|-----------------------------|---------|
| BONARDA | € 20,00 |
| REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO | € 20,00 |
| CHIANTI RISERVA DOCG | € 25,00 |
| BAROLO DOCG | € 40,00 |
| BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | € 50,00 |
| AMARONE VALPOLICELLA | € 60,00 |
| NERO D'AVOLA DOC | € 20,00 |

ROSÈ

| | |
|-------------------------------------------|---------|
| CIPRESSETO | € 20,00 |
| ROSA LUNA ROSATO LIGURIA LEVANTE BONDONOR | € 25,00 |

ANTIPASTI - STARTERS

☀️ 86) INVOLTINI DI GAMBERI*^{1,2}

€ 5,00

shrimps roll



☀️ 87) PANE CINESE AL VAPORE*^{1,7}

€ 3,00

chinese steamed bread



☀️ 88) ZUPPA MISO¹

€ 3,50

(tou-fu alghe), erba cipollina
miso soup with fou-fu seaweed, chivey



☀️ 89) ZUPPA PECHINESE¹

€ 4,00

(tou-fu alghe), funghi cinesi, pollo, bambù
Soup with tou-fu, chinese mushrooms, chicken, bamboo



☀️ 90) ZUPPA POLLO* E MAIS^{1,3}

€ 3,50

Pollo mais e uova
chicken, egg and corn soup



☀️ 91) EDAMAME*⁶

€ 5,00

fagioli di soia - soybeans



☀️ 92) RAVIOLI DI CARNE E GAMBERI*^{1,2,6,11,14}

€ 5,00

Dumpling filled with meat and shrimps



ANTIPASTI - STARTERS

☀️ 93) RAVIOLI DI CARNE * 1,6,14

€ 4,00

Dumpling filled with meat



☀️ 94) RAVIOLI DI VERDURE * 1,6,14

€ 3,50

Dumpling filled with vegetables



☀️ 95) RAVIOLI ALLA GRIGLIA * 1,6,14

€ 4,50

Grilled dumpling filled with meat



☀️ 96) INVOLTINI PRIMAVERA * 1,6,14

€ 2,50

Spring rolls



☀️ 97) CROCCHETTE DI PATATE CON GAMBERI * 1,2

€ 5,00

potato and shrimps croquettes



☀️ 98) INSALATA DI ALGHE PICCANTE * 11

€ 5,00

Spicy seaweed salad



☀️ 100) INSALATA CON GAMBERI 1,2,6,11

€ 7,00

Insalata mista con gamberi* e salsa giapponese
Mixed salad with shrimps and japanese sauce



ANTIPASTI - STARTERS

☀️ 101) INSALATA CON SURIMI DI GRANCHIO^{1,2,6,11} € 6,00

Insalata mista con surimi di granchio* e salsa giapponese
Mixed salad with crab surimi and japanese sauce



102) INSALATA DI MARE^{2,14} € 10,00

Calamari, gamberi, polpo su letto di rucola
Squids, shrimps, octopus on rocket salad bed



103) POLPO* E PATATE¹⁴ € 9,00

Octopus and potatoes



☀️ 104) NUVOLE DI GAMBERI^{1,2} € 2,00

Prawns crackers



108) GAMBERI IN SALSA ROSA^{2,3} € 9,00

Shrimps in pink sauce



☀️ 109) SALMONE MARINATO⁴ € 9,00

marinated salmon



FRITTI - FRIED

☀ 105) CHELE DI GRANCHIO^{1,2} € 5,00

Crab claws



148) EBI TEMPURA
(gamberi)^{1,2}

€ 12,00

shrimps



☀ 150) POLLO FRITTO*¹ € 8,00

Fried chicken



☀ 152) COTOLETTA
DI SUINO FRITTO¹

€ 8,00

Fried pork cutlet



☀ 151) FILETTO
DI PESCE FRITTO⁴

Fried fish fillet



☀ 154) TOTANI FRITTI^{1,14} € 8,00

Fried squids



PIATTI ROYAL

Nel menu è compreso 1 piatto Royal su 4

In the menu is included 1 dish Royal of 4

301) AKA EBI^{2,3}

€ 12,00

Gambero rosso crudo, su trito di pomodorini conditi con olio EVO, sale
guarnito con goccia di salsa alla senape
Raw red shrimp, on chopped cherry tomatoes, EVO oil with salt, garnished with a drop of mustard sauce



302) MAGURO ROYAL^{1,4,10,11}

€ 15,00

Carpaccio di tonno scottato arrotolato con insalata songino,
guarnito con ikura (uova di salmone) datterini e salsa wasabi shoyu
Seared tuna carpaccio rolled up with songino salad garnished with ikura (salmon roe) datterini tomatoes and wasabi shoyu



303) UNI SAKANA^{2,4,14}

€ 12,00

Bocconcino di riso con tartare di branzino ikura (uova di salmone), riccio di mare e wasabi fresco
Rice with sea-bass tartare, ikura (salmon roe), sea urchin and fresh wasabi



304) EBI TARTARE^{2,4,11}

€ 15,00

Tartare di gambero crudo, su salsa al passion fruit, guarnito con alghe wakame, ikura (uova di salmone) e cipolla fritta
Raw prawn tartare, on passion fruit sauce, garnished with wakame seaweed, ikura (salmon roe) and fried onion



PIATTI SPECIAL

nel menu è compreso 1 piatto Special per tipo

In the menu is included 1 dish Special for kind

77) SASHIMI SPECIALE^{2,4} € 18,00

salmone, tonno, branzino,
gambero rosso, scampo

Salmon, tuna, sea bass, red shrimp, scampi



200) TATAKI PLUS^{4,7,8,11} € 15,00

sashimi di tonno scottato,
con salsa al pistacchio,
granella di pistacchio e semi di sesamo

Seared sashimi tuna with pistachio sauce
and pistachio chips, sesame seeds



201) TRIS DI TARTARE^{1,2,4,6,10,11} € 15,00

Salmone con salsa dello chef
Tonno con salsa wasabi shoyu
Gambero crudo con salsa al mango
e semi di sesamo

Salmon topped with chef's sauce
Tuna seasoned with wasabi shoyu sauce
Raw shrimp with mango sauce
and sesame seeds



202) MICHI^{4,6} € 13,00

Sashimi salmone, con edamame
tobiko rosso* (uova di pesce volante)
e salsa mango

Salmon sashimi, edamame
red tobiko (flying fish roe), and mango sauce



203) SUZUKI SPECIAL^{1,4,6} € 15,00

Sashimi di branzino e datterini
con salsa miso

Sea-bass and tomatoes sashimi with miso sauce



PIATTI SPECIAL

nel menu è compreso 1 piatto Special per tipo

In the menu is included 1 dish Special for kind

204) SHIBASU^{2,4}

€ 15,00

Filetto di branzino con crema di asparagi,
guarnito con tartare di
gamberi cotti e pomodori
Sea-bass fillet on asparagus cream
with cooked shrimps and tomatoes



205) DIM SUM MISTO^{1,2,4,14}

€ 7,00

Ravioli al vapore ripieni di calamaro,
carne e gambero, merluzzo, verdure
Steamed dumplings stuffed
with squids, meat and shrimps, codfish, vegetables



206) SUTEKI^{1,7,10}

€ 15,00

Entrecôte di manzo
con salsa al pepe verde
Beef entrecôte with
green pepper cream



207) MAGURO ZENSAI⁴

€ 15,00

Tonno fresco fritto in tempura con crema
al peperone rosso, guarnito con cipolla
caramellata e salsa tonnata
Fresh fried tuna in tempura with red pepper sauce
garnished with caramelized onion and tuna mayo



STUZZICHINI SFIZIOSI

(1 PEZZO - 1 PIECE)

☀️ 33) TAKITO SALMON^{1,4,7} € 4,00

chips, tartare di salmone, ikura (uova di salmone)
salsa teriyaki e philadelphia
chips, salmon tartare, ikura (salmon roe)
teriyaki and philadelphia sauce



34) TAKITO TUNA^{1,4,7} € 4,00

chips, tartare di tonno, ananas,
salsa piña colada e philadelphia
chips, tuna tartare, pineapple,
piña colada and philadelphia sauce



35) TAKITO SUZUKI^{1,7} € 4,00

chips, tartare di branzino, salsa piccante thai,
scorza di lime e philadelphia
chips, sea bass tartare, spicy thai sauce,
lime zest and philadelphia



36) TAKITO CRAB^{1,2,3,7} € 4,00

chips, granchio surimi, maionese, avocado e philadelphia
chips, surimi crab, mayonnaise, avocado and philadelphia



80) SALMON LONGE ROLL^{1,2,4,6,10,11} € 7,00

Gambero rosso crudo e insalata songino, avvolti
da carpaccio di salmone guarnito con wasabi fresco
e salsa wasabi shoyu
Raw red shrimp and songino salad, wrapped in salmon carpaccio
garnished with fresh wasabi and wasabi shoyu sauce
(ORDINABILE SOLO UNA VOLTA)
(CAN BE ORDERED JUST ONE TIME)



81) EBI LONGE ROLL^{1,2,4,7} € 6,00

Gambero fritto e avocado, avvolti da carpaccio
di salmone scottato, guarniti con philadelphia
pasta kataifi e salsa teriyaki
Fried shrimp and avocado wrapped in carpaccio
of seared salmon, garnished with philadelphia
kataifi pastry and teriyaki sauce



TARTARE

☀️ 107) SALMON TARTARE^{1,4,6,11} € 9,00

Tartare di salmone con salsa dello chef
Salmon tartare with chef sauce
(PRANZO ORDINABILE UNA VOLTA)
(AT LUNCH CAN BE ORDERED ONE TIME)



106) TUNA TARTARE^{1,4,10,11} € 10,00

Tartare di tonno con salsa wasabi shoyu
Tuna tartare with wasabi shoyu sauce



84) MOJITO SALMON⁴ € 12,00

Cubetti di salmone con gelatina e salsa al mojito
guarnito con scorza di lime
Salmon cubes with jelly and mojito sauce, lime zest



85) PIÑACOLADA TUNA⁴ € 13,00

Cubetti di tonno e ananas fresco con salsa alla piñacolada
Fresh tuna and pineapple cubes with piñacolada sauce



☀️ 66) BLACK CRAB^{1,2,3,4,6,11} € 8,00

riso venere, tartare di granchio surimi, avocado,
semi di sesamo pasta kataifi,
maionese, tobiko rosso (uova di pesce volante)
e salsa teriyaki

Rice rosin, surimi crab tartare, avocado, kataifi pastr
mayonnaise, red tobiko (flying fish roe)
teriyaki sauce, sesame seeds



☀️ 67) BLACK TARTARE^{1,4,6,11} € 10,00

Tortino di riso venere con tartare di salmone
cubetti di avocado, pasta kataifi, tobiko rosso
(uova di pesce volante) e salsa dello chef
Black rice with salmon tartare, avocado cubes
kataifi pastry, red tobiko (flying fish roe) and chef sauce



GUNKAN

(2 PEZZI - 2 PIECES)

☀️ 17) SPICY SALMONE^{3,4}

€ 4,00

Bocconcino di riso avvolto da alga nori
guarnito con tartare di salmone, spicy mayo
Rice wrapped in seaweed, garnished with salmon tartare
and spicy mayonnaise



☀️ 18) SPICY TUNA^{3,4}

€ 4,00

Bocconcino di riso avvolto da alga nori,
guarnito con tartare di tonno e spicy mayo
Rice wrapped nori seaweed, garnished with tuna tartare
and spicy mayonnaise



☀️ 19) ZUCCHINI EBI^{1,2,7}

€ 4,00

Bocconcino di riso avvolto da zucchine cotte
guarnito con philadelphia, gambero fritto
salsa teriyaki e pasta kataifi
Rice wrapped in cooked courgettes
philadelphia, fried shrimp
teriyaki sauce and kataifi pastry



☀️ 20) CRAB^{1,2,3}

€ 4,00

Bocconcino di riso avvolto da zucchine cotte
guarnito con surimi di granchio condito con maionese
Rice wrapped in cooked courgettes
with crab surimi and mayonnaise



21) SALMON FLAMBE^{2,7,8}

€ 6,00

Bocconcino di riso avvolto da salmone scottato,
guarnito con crema al latte e granella di pistacchio
Rice wrapped in seared salmon, with
milk cream and pistachios chips



GUNKAN

(2 PEZZI - 2 PIECES)

☀️ 22) SALMONE PHILADELPHIA^{4,7} € 4,00

Bocconcino di riso avvolto da salmone,
guarnito con philadelphia

Rice wrapped in salmon with philadelphia



23) SALMON-EBI^{2,4} € 6,00

Bocconcino di riso avvolto da salmone, guarnito con
gambero crudo, salsa al mango, tobiko* rosso
(uova di pesce volante)

Rice wrapped with salmon, garnished with
raw shrimp, mango sauce, red tobiko (flying fish roe)

☀️ 24) SALMONE GRANCHIO^{1,2,3} € 5,50

Bocconcino di riso avvolto da salmone, guarnito con
surimi di granchio condito con maionese

Rice wrapped in salmon, with crab pulp and surimi, mayonnaise



☀️ 25) SALMONE OUT⁴ € 5,00

Bocconcino di riso avvolto da salmone
guarnito con tartare di salmone

Salmon outside garnished with salmon tartare



SUSHI MISTO

☀️ 68) SUSHI MISTO^{2,4} € 12,00

mixed sushi

2 salmone, 2 tonno,

2 gamberi cotti,

2 branzino

2 salmon, 2 tuna fish

2 cooked shrimps,

2 seabass



SUSHI NIGHIRI

(2 PEZZI - 2 PIECES)

☀️ 26) SALMONE⁴ € 3,00

Salmon



☀️ 27) TONNO⁴ € 4,00

Tuna



☀️ 28) BRANZINO⁴ € 4,00

Sea-bass



☀️ 29) GAMBERO COTTO² € 3,00

Cooked shrimp



30) SALMON FLAMBE^{4,7,8} € 4,50

Salmone scottato con crema al latte e granella di pistacchio
Seared salmon with milk cream and pistachios chips



☀️ 31) AVOCADO € 3,00



32) SALMONE SCOTTATO^{1,4,6,7} € 4,00

Salmone scottato con philadelphia e salsa teriyaki
Seared salmon with philadelphia and teriyaki sauce



HOSSOMAKI

ROTOLO PICCOLI - SMALL ROLL

(6 PEZZI - 6 PIECES)

☀ 1) HOSSO AVOCADO € 4,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di avocado
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with avocado

☀ 2) HOSSO PHILADELPHIA⁷ € 4,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di philadelphia
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with philadelphia

☀ 3) HOSSO TEKKA⁴ € 5,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di tonno
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with tuna

☀ 4) HOSSO SAKE⁴ € 4,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di salmone
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with salmon

☀ 6) HOSSO EBI² € 4,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di gambero cotto
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with cooked shrimp

☀ 7) HOSSO FRITTO^{1,4,6,7} € 5,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori in crosta,
ripieno di salmone guarnito con philadelphia,
salsa teriyaki e pasta kataifi
Rice roll wrapped with nori seaweed crust,
stuffed with salmon garnished with philadelphia,
teriyaki sauce and kataifi pastry



TEMAKI

(1 PEZZO - 1 PIECE)

☀ 9) TEMAKI CALIFORNIA^{1,2,3} € 4,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso, avocado, surimi di granchio, conditi con maionese

Nori seaweed cone stuffed with rice, avocado, crab surimi and mayonnaise



☀ 10) TEMAKI SPICY TUNA^{3,4,11} € 4,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso, tonno, spicy maio e sesamo

Nori seaweed cone stuffed with rice, tuna, spicy mayo and sesame



☀ 11) TEMAKI EBITEN^{1,2,3,6} € 5,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso, gambero fritto, maionese, salsa teriyaki pasta kataifi

Nori seaweed cone stuffed with rice, fried shrimp, mayonnaise, teriyaki sauce kataifi pastry



☀ 12) TEMAKI SPICY SALMON^{3,4,11} € 4,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso, salmone, spicy maio e sesamo

Nori seaweed cone stuffed with rice, salmon, spicy mayo and sesame



☀ 14) TEMAKI SALMON⁴ € 4,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso, salmone, avocado

Nori seaweed cone stuffed with rice, salmon, avocado and philadelphia



SPECIAL ROLL

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

210) TUNA ROLL^{1,4,7,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno fresco fritto philadelphia, all'esterno tonno crudo cipolla caramellata e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with grilled tuna philadelphia, outside raw tuna, caramelized onion and sesame seeds



211) NAMA ROLL^{2,4,11} € 13,00

gambero crudo, avocado, all'esterno salmone crudo, tobiko e salsa al mango, semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, raw shrimps, avocado, outside raw salmon, mango sauce and sesame seeds



212) WHITE SALMON PLUS^{3,4,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone insalata, con all'esterno carpaccio di branzino salsa tonnata, scorza di lime e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, filled with salmon and salad, on the outside sea-bass carpaccio, tuna sauce lime zest and sesame seeds



213) GREEN TIGER^{1,2,3,4,7,8,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero fritto maionese con all'esterno carpaccio di salmone salsa e granella di pistacchio, semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with fried shrimp mayonnaise on the outside salmon carpaccio pistachio sauce, pistachios chips and sesame seeds



214) MIURA ROLL^{1,3,4,6,8,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone grigliato, avocado, con all'esterno carpaccio di salmone, salsa teriyaki, spicy mayo, granella di pistacchio e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with grilled salmon, avocado, with outside salmon carpaccio, teriyaki sauce, spicy mayo, chopped pistachios and sesame seeds



SPECIAL ROLL

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

215) CALIFORNIA SPECIAL^{1,2,3,4,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di surimi di granchio e avocado, con all'esterno tartare di salmone cipolla frita, spicy mayo e semi di sesamo

Rice roll with nori seaweed, stuffed with crab surimi and avocado, with salmon tartare on the outside fried onion, spicy mayo and sesame seeds



216) EBITEN FLAMBÈ^{1,3,4,7,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero fritto, con all'esterno tartare di salmone scottato crema al latte, salsa teriaky, pasta kataifi e semi di sesamo

Rice roll with nori seaweed, stuffed with fried shrimp, seared salmon tartare on the outside milk cream, teriaky sauce, kataifi paste and sesame seeds



37) CALIFORNIA PLUS^{1,2,3,4,6,8,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di surimi di granchio maionese, avocado, all'esterno salmone mandorle croccanti salsa teriyaki, semi di sesamo

Rice roll with nori seaweed, stuffed with crab surimi mayonnaise, avocado, outside crispy almonds teriyaki sauce, sesame seeds



38) EBI ROLL^{1,2,3,4,6,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero cotto avocado, all'esterno carpaccio di salmone salsa teriyaki, maionese e semi di sesamo

Rice roll with nori seaweed, stuffed with cooked shrimp avocado, outside cooked salmon, teriyaki sauce, mayonnaise and sesame seeds



39) EBITEN SCOTTATO^{1,2,3,4,6,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori ripieno di gambero fritto maionese all'esterno salmone scottato salsa teriyaki, pasta katarifi e semi di sesamo

semi di sesamo fried shrimp, mayonnaise outside cooked salmon, teriyaki sauce crispy strand of pasta, sesame seeds



URAMAKI

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL (8 PEZZI - 8 PIECES)

☀️ 56) EBI MAKI^{2,11} € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero cotto, avocado e semi di sesamo
Rice roll with cooked shrimp and avocado, sesame seeds



☀️ 57) CALIFORNIA^{1,2,3,11} € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di granchio surimi, avocado, maionese e semi di sesamo
Rice roll with surimi crab, avocado, surimi, mayonnaise, sesame seeds



☀️ 58) TONNO AVOCADO^{4,11} € 9,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno e avocado, semi di sesamo
Rice roll with tuna, avocado, sesame seeds



☀️ 59) SALMONE AVOCADO^{4,11} € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, avocado e semi di sesamo
Rice roll with salmon, avocado, sesame seeds



☀️ 60) VEGETARIAN ROLL^{7,11} € 7,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di avocado, lattuga, philadelphia e semi di sesamo
Rice roll with avocado, salad, philadelphia, sesame seeds



URAMAKI

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

☀️ 61) VEGETARIAN PLUS^{1,6,7,11} € 7,50

Rotolo di riso avvolto con alghe nori, ripieno di zucchini grigliati, avocado, philadelphia, lattuga, salsa teriyaki, pasta kataifi e semi di sesamo
Rice roll with grilled zucchini, avocado, philadelphia, lettuce, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



☀️ 49) SPICY SALMONE^{3,4,11} € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone tartare, salsa spicy maio e semi di sesamo
Rice roll with salmon tartare, spicy sauce, mayonnaise, sesame seeds



☀️ 50) SPICY TUNA^{3,4,11} € 8,50

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno tartare salsa spicy maio e semi di sesamo
Rice roll with tuna tartare, spicy mayonnaise, sesame seeds



☀️ 51) EBITEN^{1,2,3,6,11} € 9,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero fritto, maionese, salsa teriyaki, pasta kataifi croccante e semi di sesamo
Rice roll with fried shrimp, mayonnaise, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



☀️ 52) MIURA MAKI^{1,4,6,7,11} € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone grigliato, lattuga, philadelphia, salsa teriyaki, pasta kataifi e semi di sesamo
Rice roll with grilled salmon, salad, philadelphia, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



URAMAKI

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

☀️ 53) PHILADELPHIA SALMON^{4,7,11} € 8,50

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, philadelphia, avocado e semi di sesamo

Rice roll with salmon, philadelphia, avocado, sesame seeds



☀️ 54) TARTARE ROLL^{4,7,11} € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tartare di salmone, philadelphia, semi di sesamo

Rice roll with salmon tartare, philadelphia, sesame seeds



62) RAINBOW^{1,2,3,4,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di granchio surimi, maionese con all'esterno pesce misto, avocado e semi di sesamo

Rice roll with surimi crab, mayonnaise on the outside mixed fish, avocado and sesame seeds



☀️ 55) TIGER ROLL^{1,2,3,4,6,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero fritto con all'esterno salmone, branzino, tobiko (uova di pesce volante) maionese, salsa teriyaki pasta kataifi e semi di sesamo

Rice roll with fried shrimp with salmon seabass, tobiko (flying fish roe), mayonnaise outside, teriyaki sauce, kataifi pastry sesame seeds



☀️ 40) SPECIAL MIURA^{1,3,4,6,11} € 11,00

Rotolo di riso con alghe nori, salmone fritto, maionese con all'esterno tartare di salmone, salsa dolce piccante, semi di sesamo, salsa teriyaki, fili di pasta croccante

Rice roll with fried salmon, mayonnaise outside salmon tartare, sweet and spicy sauce, sesame seeds, teriyaki sauce, crispy strand of pasta



BLACK ROLL

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

☀ 41) BLACK SALMON^{4,7,11} € 9,00

Rotolo di riso venere con alghe nori
ripieno di philadelphia, salmone
avocado e semi di sesamo
Black rice roll with philadelphia, salmon
avocado, sesame seeds



☀ 43) BLACK VEGETARIAN^{7,11} € 7,50

Rotolo di riso venere con alghe nori
ripieno di avocado, lattuga
philadelphia e semi di sesamo
Black rice roll with avocado, salad
philadelphia, sesame seeds



☀ 44) BLACK SALMON PLUS^{1,4,6,8,11} € 13,00

Rotolo di riso venere con alghe nori
ripieno di salmone, avocado
con all'esterno salmone
mandorle, salsa teriyaki e semi di sesamo
Black rice roll with salmon, avocado, outside
almonds and teriyaki sauce, sesame seeds



45) BLACK RAINBOW^{1,2,3,4,11} € 13,00

Rotolo di riso venere con alghe nori,
ripieno di granchio surimi con all'esterno
pesce misto, avocado, maionese
e semi di sesamo
Black rice roll with surimi crab with mixed fish
and avocado outside, mayonnaise
sesame seeds



☀ 46) BLACK EBITEN^{1,2,3,6,11} € 13,00

Rotolo di riso venere con alghe nori
ripieno di gambero fritto, maionese
all'esterno salmone scottato
salsa teriyaki, pasta kataifi
e semi di sesamo
Black rice roll with fried shrimp, mayonnaise
outside flambè salmon, teriyaki sauce
kataifi pasta, sesame seeds



SASHIMI & TATAKI

155) SALMONE TATAKI^{1,4,6,11} € 15,00

Fette di salmone scottato guarnito con salsa teriyaki e semi di sesamo
Sliced seared salmon with teriyaki sauce and sesame seeds



156) TONNO TATAKI^{1,4,6,11} € 16,00

Fette di tonno scottato guarnito con salsa teriyaki e semi di sesamo
Slices of seared tuna with teriyaki sauce and sesame seeds



☀️ 78) SASHIMI SALMONE⁴ € 11,00

Fette di salmone crudo
Slices of raw salmon
(PRANZO ORDINABILE UNA VOLTA)
(AT LUNCH CAN BE ORDERED ONE TIME)



79) SASHIMI TUNA⁴ € 13,00

Fette di tonno crudo
Slices of raw tuna



82) SASHIMI MISTO⁴ € 18,00

Fette miste di salmone, tonno, branzino
Mixed slices of salmon, tuna, sea bass



CIRASHI



63) SAKE RAW^{4,11}

€ 10,00

Riso, salmone crudo, avocado,
semi di sesamo, tobiko
Rice, raw salmon, avocado,
tobiko, sesame seeds



64) MISTO RAW^{4,11}

€ 11,00

Riso, tonno, salmone, branzino (crudi)
avocado, tobiko, semi di sesamo
Rice, tuna, salmon, sea-bass (raw)
avocado, tobiko, sesame seeds



CARPACCIO



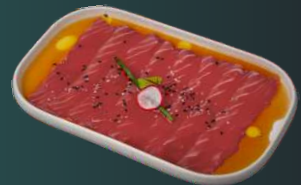
74) CARPACCIO SAKE^{1,4,6,11} € 13,00

(A PRANZO ORDINABILE UNA VOLTA - LUNCH CAN BE ORDERED JUST 1 TIME)
Carpaccio di salmone su salsa ponzu e semi di sesamo
Salmon carpaccio on ponzu sauce and sesame seeds



73) CARPACCIO TONNO^{1,4,6,11} € 13,00

Carpaccio di tonno su salsa ponzu e semi di sesamo
Tuna carpaccio on ponzu sauce and sesame seeds



75) CARPACCIO MISTO^{1,4,6,11} € 15,00

Carpaccio di salmone, branzino, tonno
su salsa ponzu e semi di sesamo
Salmon, sea bass, tuna, on ponzu sauce and sesame seeds



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

☀️ 110) RISO BIANCO¹¹ € 2,00



☀️ 111) RISO
ALLA CANTONESE^{1,3} € 5,00

(prosciutto, piselli, uova)
fried rice cantonese style with ham, peas, eggs



☀️ 112) RISO SALTATO
CON GAMBERI E VERDURE^{2,3} € 5,00

(gamberi, verdure, uovo)
fried rice with shrimps, vegetables and eggs



☀️ 113) RISO SALTATO
CON POLLO* E VERDURE³ € 5,00

(pollo, verdure, uovo)
fried rice with chicken, vegetables and eggs



☀️ 114) RISO SALTATO
CON VERDURE³ € 4,50

(verdure, uovo)
fried rice with vegetables and eggs



☀️ 115) RISO SALTATO
CON SALMONE^{3,4} € 5,00

(salmone, uovo, verdure)
fried rice with vegetables, salmon and eggs



☀️ 116) RISO SALTATO
CAO LAW FAN^{1,2,3,6} € 5,00

(pollo*, gamberi, verdure, uova, salsa di soia)
fried rice with shrimps, chicken, vegetables and soia sauce, eggs



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

☀ 117) YAKI UDON SALTATO CON VERDURE^{1,3,4,5,8,11} € 5,50

(verdure, uova)
sauteed with vegetables, eggs



☀ 118) YAKI UDON SALTATO € 6,50 CON GAMBERI E VERDURE^{1,2,3,5,8,11,14}

(verdure, gamberi, uova)
sauteed with shrimps, vegetables, eggs



☀ 119) YAKI UDON SALTATO € 6,00 CON POLLO* E VERDURE^{1,3,5,8,11,14}

(verdure, pollo, uova)
sauteed with chicken, vegetables, eggs



☀ 120) YAKI SOBA SALTATO CON VERDURE^{1,3,5,8,11,14} € 5,50

(spaghetti di grano saraceno, verdure, uova)
buckwheat noodles sauteed with vegetables, eggs



☀ 121) YAKI SOBA SALTATO € 6,50 CON GAMBERI E VERDURE^{1,2,3,4,5,7,8,11}

(spaghetti di grano saraceno, verdure, gamberi, uova)
buckwheat noodles sauteed with shrimps, vegetables, eggs



☀ 122) YAKI SOBA SALTATO € 6,00 CON POLLO* E VERDURE^{1,2,3,4,5,7,8,11}

(spaghetti di grano saraceno, verdure, pollo, uova)
buckwheat noodles sauteed with chicken, vegetables, eggs



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

☀️ 123) SPAGHETTI DI SOIA
SALTATI CON VERDURE^{1,6,14} € 4,50

(verdure)
Soia noodles with vegetables



☀️ 124) SPAGHETTI DI SOIA
SALTATI CON
GAMBERI E VERDURE^{1,2,6,14} € 5,50

(gamberi, verdure)
Soia noodles with shrimps, vegetables



☀️ 125) SPAGHETTI DI SOIA
SALTATI CON
SUINO E VERDURE^{1,6,14} € 5,50

(suino, verdure, salsa piccante)
Soia noodles with pork, vegetables and spicy sauce



☀️ 126) SPAGHETTI DI RISO
SALTATI CON VERDURE^{1,3,6,14} € 4,50

(verdure, uovo)
Rice noodles with vegetables, and eggs



☀️ 127) SPAGHETTI DI RISO
SALTATI CON
GAMBERI E VERDURE^{1,2,3,6,14} € 5,50

(gamberi, verdure, uovo)
Rice noodles with shrimps, vegetables, eggs



☀️ 128) SPAGHETTI DI RISO
SALTATI CON
POLLO * E VERDURE^{1,3,6,14} € 5,00

(pollo, verdure, uovo)
Rice noodles with chicken, vegetables and eggs



POLLO - CHICKEN

☀️ 136) POLLO ALLE MANDORLE*^{1,6,8,14} € 6,00

Cubetti di pollo, carote, bamboo, mandorle, saltati in wok con salsa di soia
Chicken cubes, carrots, bamboo, almonds, sautéed in a wok with soy sauce



☀️ 137) POLLO IN AGRODOLCE* € 6,00

Fettine di pollo con ananas, pomodoro fresco e piselli saltati in wok con salsa agrodolce
Chicken slices with pineapple, fresh tomato and peas sautéed in a wok with sweet and sour sauce



☀️ 138) POLLO IN SALSA CHILI*¹⁴ € 6,00

Fettine di pollo con peperoni rossi e cipolla, saltati in wok con salsa piccante
Chicken slices with red peppers and onion, sautéed in a wok with spicy sauce



☀️ 139) POLLO AL CURRY* € 6,00

Fettine di pollo con cipolla e bambù, saltati in wok con salsa al curry
Chicken slices with onion and bamboo, sautéed in a wok with curry sauce



☀️ 140) CON BAMBU E FUNGHI CINESI^{1,6,14} € 6,00

with bamboo and chinese mushrooms



GAMBERI - SHRIMPS

☀ 141) GAMBERI AL CURRY² € 7,00

Gamberetti con bambù e cipolla,
saltati in wok con salsa al curry
Shrimp with bamboo and onion, sautéed in a wok
with curry sauce



☀ 142) GAMBERI IN SALE E PEPE² € 7,00

Gamberetti con cipolla, peperoni rossi e erba cipollina
saltati al secco in wok, con sale e pepe cinese
Shrimp with onion, red peppers and chives
sautéed in a wok, with salt and Chinese pepper



☀ 143) GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI^{1,2,6,14} € 7,00

Gamberetti con bambù e funghi cinesi,
saltati in wok con salsa di soia
Shrimps with courgettes,
bamboo and Chinese mushrooms,
sauteed in a wok with soy sauce



☀ 144) GAMBERI IN AGRODOLCE² € 7,00

Gamberetti con ananas, pomodoro fresco, piselli,
saltati in wok con salsa agrodolce
Shrimp with pineapple, fresh tomato, peas,
sauteed in a wok with sweet and sour sauce



☀ 145) GAMBERI AL CHILI^{2,14} € 7,00

Gamberetti con peperoni rossi, cipolla,
saltati in wok con salsa piccante
Shrimp with red peppers, onion, sautéed in a wok
with spicy sauce



☀ 146) GAMBERI CON ASPARAGI^{2,14} € 7,00

Gamberetti con punte di asparagi, saltati in wok
Shrimp with asparagus tips, sautéed in a wok



MANZO - BEEF

☀ 131) MANZO CON PEPERONI*^{1,2,3,6,14} € 6,50

Beef with sweet peppers



☀ 132) MANZO CON BAMBU E FUNGHI CINESI*^{1,2,3,6,14} € 6,50

Beef with bamboo and chinese mushrooms



☀ 133) MANZO IN SALSA CHILI*^{1,2,3,6,14} € 6,50

Beef in spicy chili sauce



134) MANZO GANGUO STYLE^{1,3,6,14} € 6,50

Beef in spicy chili sauce



TOTANI | SQUIDS

135) TOTANI GANGUO STYLE^{1,2,3,6,14} € 7,50

Totani saltati con verdure e salsa piccante
serviti in pentola d'acciaio su fiamma libera
Sautéed squid with vegetables and hot sauce
served in a steel pot on an flame



GRIGLIA - GRILLED

☀️ 157) SALMONE
GRIGLIATO^{1,4,6,11} € 12,00

Servito con salsa teriyaki
Grilled salmon with sesame and teriyaki sauce



158) SEPIOLINE
GRIGLIATE^{1,6,14} € 12,00

Servito con salsa teriyaki
Grilled squids served with teriyaki sauce



☀️ 159) TONNO
GRIGLIATO^{1,4,6,11} € 15,00

Servito con salsa teriyaki
Grilled tuna with sesame and teriyaki sauce



160) GAMBERONI
GRIGLIATI^{1,2,6,11} € 18,00

Serviti con salsa teriyaki
Big shrimps with teriyaki sauce



161) GRIGLIATA
DI PESCE^{1,2,4,6,11} € 20,00

Salmone, tonno, spiedini di gamberi, gamberoni
serviti con salsa teriyaki
Mixed grilled fish: salmon, tuna,
shrimps skewers, big shrimps, served with teriyaki sauce



☀️ 162) POLLO GRIGLIATO^{*1,6,11} € 7,00

Servito con salsa teriyaki
Grilled chicken served with teriyaki sauce



☀️ 163) LONZA GRIGLIATA^{1,6,11} € 7,00

Servito con salsa teriyaki
Grilled pork loin served with teriyaki sauce



GRIGLIA - GRILLED

☀️ 164) SALSICCIA GRIGLIATA € 7,00

Grilled sausage



☀️ 165) GRIGLIATA DI CARNE^{1,6,11} € 7,00

pollo*, lonza, salsiccia, serviti con salsa teriyaki
Mixed grilled meat, chicken, pork loin, sausage
served with teriyaki sauce



SPIEDINI ALLA GRIGLIA GRILLED SKEWERS

☀️ 166) SPIEDINI DI GAMBERI GRIGLIATI^{1,2,6,11} € 9,00

Serviti con salsa teriyaki
Grilled shrimps skewer served with teriyaki sauce



☀️ 167) SPIEDINI DI POLLO GRIGLIATO*^{1,6,11} € 8,00

Serviti con salsa teriyaki
Grilled chicken skewer served with teriyaki sauce



CONTORNI | SIDE DISHES

☀️ 168) INSALATA MISTA € 4,00

Mixed salad



☀️ 169) PATATINE FRITTE € 4,00

French fries



☀️ 170) VERDURE GRIGLIATE € 5,00

Grilled vegetables



DESSERT

FRAGOLE FRESCHE

€ 5,00

Fresh strawberry



MACEDONIA DI FRUTTA

€ 5,00

Frutta mista di stagione
Fresh fruits salad



ANANAS FRESCO

€ 5,00

Fresh pineapple



COPPA GELATO MISTA (3 GUSTI)

€ 5,00

Mixed ice-cream cup (3 scoops)



TIRAMISÙ DELLA CASA

€ 5,00

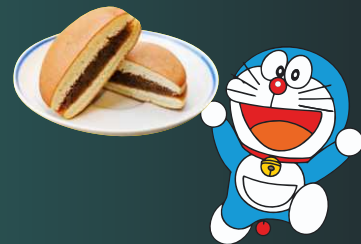
Crema di mascarpone, savoiardi bagnati al caffè
e polvere di cacao
homemade tiramisù



DORAYAKI

€ 5,00

Pancake giapponese con Nutella (dolce di Doraemon)
Japanese pancake with Nutella (Doraemon sweet)



COPPA SPAGNOLA

O COPPA YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

€ 6,00

Gelato allo yogurt e frutti di bosco o amarene
Mixed ice-cream cup with berries or cherry



MOCHI GELATO CON PANNA

€ 6,00

Palline di farina di riso ripiene di gelato
Ice-cream mochi with panna



Per informazioni sugli allergeni
contenuti nei dessert, chiedere al personale



For informations about dessert allergens,
please ask the staff

DESSERT

PROFITEROLES

€ 6,00

Bingnè alla crema al latte e cioccolato
Bingnè with milk and chocolate cream



TARTUFO BIANCO O NERO € 6,00

ice cream truffle black or white



MERINGATA

€ 6,00

Semifreddo alle meringhe
Meringue cake



TORRONCINO

€ 6,00

Semifreddo al torroncino con granelli di nocciola
Nougat semifreddo with hazelnut grains



CUPOLINA AL CIOCCOLATO

€ 6,00

Cupolina al cioccolato con cuore caldo al cioccolato
Chocolate dome with warm chocolate heart



SOUFFLÈ AL PISTACCHIO

€ 6,00

Tortino al cioccolato con cuore caldo al pistacchio
Chocolate pie with warm pistachio heart



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

€ 6,00

Tortino al cioccolato con cuore caldo al cioccolato
Chocolate cake with warm chocolate heart



RONDÒ AL CIOCCOLATO

€ 6,00

Tortino al cioccolato con cialda, barretta al cioccolato e crema al cocco
Chocolate cake with wafer, chocolate bar and coconut cream



CREMA CATALANA

€ 6,00

Crema flambata con zucchero di canna
Flambé cream with cane sugar



Per informazioni sugli allergeni
contenuti nei dessert, chiedere al personale



For informations about dessert allergens,
please ask the staff