

ALL YOU CAN EAT

Mangi quello che vuoi e quanto vuoi
con servizio al tavolo

Eat what you want and how much you want with table service

PRANZO / LUNCH

€ **14,00** a persona

da Lunedì a Venerdì
from Monday to Friday

€ **16,00** a persona

Sabato, Domenica e festivi
Saturday, Sunday and Holidays

(Escluse bevande, caffè, dolci, amari e coperto)
(*Not including drinks, coffee, dessert, liqueurs and cover charge*)

I bambini al di sotto dei 120 cm pagano 10€.
(*Children under 120 cm pay 10€*)

I bambini al di sotto dei 2 anni sono gratis.
(*Children under 2 years are free*)

Coperto / Cover charge € 2,00

ATTENZIONE:

il cibo è la nostra vita, non sprecarlo!

I piatti ordinati e non consumati, oppure quelli avanzati, verranno addebitati sul conto.

ATTENTION:

Food is our life, don't waste it!

The dishes ordered and not consumed, or those left over, will be charged to the account.



Piatto piccante
Spicy



Piatto vegetariano
Vegetarian



Contiene pesce
o carne crudi
Raw fish or meat



Contiene pesce
o carne cotti
Cooked fish or meat

CHIUSO MARTEDÌ / TUESDAY CLOSED

Antipasti



001/ Edamame



Fagioli* di soia verde
*Green soy beans**

€ 4,00



002/ Involtini primavera



Involtino cinese con
verdure / *Spring roll with
vegetables*

€ 4,00



003/ Wakame



Alghe* verdi
*Green seaweeds**

€ 4,00



004/ Gomma Wakame



Alghe* piccanti
*Spicy seaweeds**

€ 4,00

Ravioli

Minimo 15 minuti di attesa per cottura al vapore
At least 15 minutes of waiting for steam cooking



008/ Ravioli di carne al vapore (3 pz)



Steamed meat dumplings

€ 5,00



009/ Ravioli di gamberi* al vapore (3 pz)



Steamed shrimp
dumplings*

€ 6,00



**010/ Ravioli con pollo e verdure
(3 pz)**



*Chicken dumplings with
vegetables*

€ 5,00

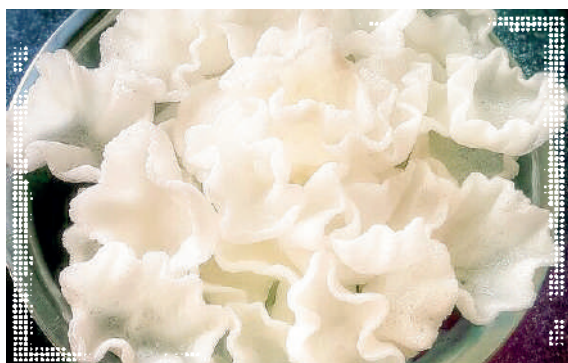


**011/ Ravioli di verdure al vapore
(3 pz)**



*Steamed vegetable
dumplings*

€ 5,00



013/ Nuvolette di drago



Prawn crisp

€ 4,00



014/ Mini crock



Crocchette di patate
Potatoes patties**

€ 4,00



015/ Pane Dolce



*Pane dolce con ripieno di
crema all'uovo dolce
Sweet bread with sweet egg
cream*

€ 4,00



016/ Pane fritto



Fried bread

€ 4,00

Insalate e Zuppe



024/ Insalata con salmone



*Salad with salmon and
homemade sauce*

€ 6,00



025/ Insalata mista con salsa



*Regular salad with corn
and homemade sauce*

€ 4,50



026/ Insalata di polipo con salsa



*Octopus salad with
homemade sauce*

€ 6,00



030/ Zuppa di miso



*Zuppa di miso con alghe
e tofu / Miso soup with
seaweed and tofu*

€ 3,00



031/ Zuppa di mais con pollo



Corn soup with chicken

€ 3,00



032/ Zuppa agropiccante



*Uova, zucchini, carote e
polpa di granchio / Spicy
soup with eggs, zucchini and
carrots, crab*

€ 3,00

Primi Piatti



051/ Udon in brodo



Pasta con verdure e pollo in brodo / *Udon noodles with vegetables and chicken in soup*

€ 6,00



052/ Udon con gamberi



Pasta con gamberi e verdure
Pasta with shrimps and vegetables*

€ 7,00



053/ Udon vegetale



Pasta con verdure e uova
Udon noodles with vegetables and eggs

€ 6,00

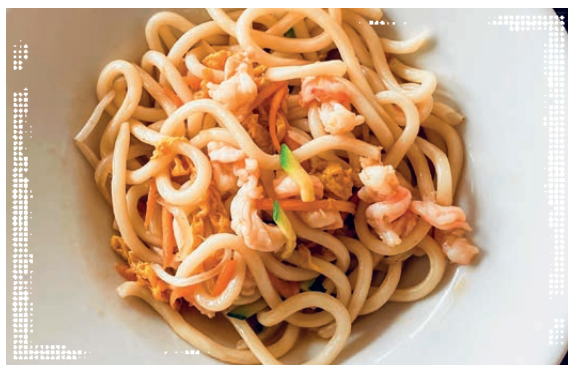


054/ Udon grosso con verdure e uova



Udon QQ with vegetables and eggs

€ 6,00



055/ Udon grosso con verdure e gamberi



Udon QQ with vegetables and shrimps

€ 7,00



056/ Udon grosso con verdure e pollo



Udon QQ with vegetables and chicken

€ 7,00

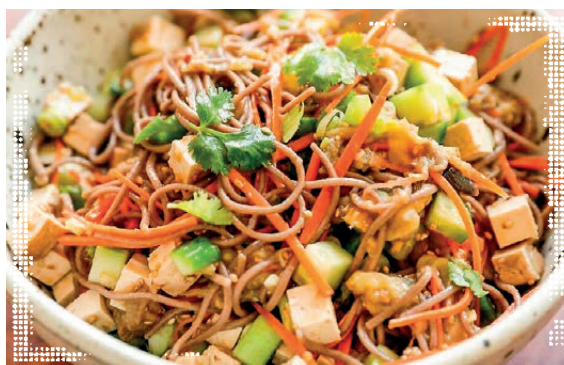


057/ Yaki Soba



Pasta di grano saraceno con
gamberi e verdure
*Buckwheat pasta with shrimps
and vegetables*

€ 7,00



058/ Soba vegetale



Pasta di grano saraceno con
verdure e uova / *Buckwheat
pasta with vegetables and
eggs*

€ 6,00



060/ Spaghetti di soia con gamberi



Spaghetti di soia saltati con
gamberi e verdure / *Soy
spaghetti sauteed with shrimps
and vegetables with seafood*

€ 7,00



061/ Spaghetti di soia con verdure



Spaghetti di soia saltati
con verdure / *Soy spaghetti
sauteed with vegetables
and eggs*

€ 6,00



062/ Spaghetti di riso con gamberi



Spaghetti di riso con
gamberi* e verdure
Rice spaghetti with shrimps
and vegetables*

€ 7,00



063/ Spaghetti di riso con verdure



Spaghetti di riso con verdure
e uova
*Rice spaghetti with vegetables
and eggs*

€ 6,00



064/ Padthai



Spaghetti thailandesi con gamberi*,
verdure, succo di lime e arachidi /
Thai spaghetti with shrimps, beans
sprouts, lime sauce and peanuts
crumbs*

€ 8,00



065/ Ramen in brodo



Uova, pollo e verdura
Eggs, chicken, vegetables

€ 7,00



066/ Riso gamberi e verdure



Rice with shrimps and
vegetables*

€ 7,00



067/ Riso con pollo teriyaki



Teriyaki chicken fried rice

€ 7,00



068/ Riso con verdure e uova



*Rice with vegetables
and eggs*

€ 6,00



070/ Riso Ippoh



Ippoh rice

€ 7,00



071/ Riso alla cantonese



Prosciutto, piselli* e
verdure

Ham, peas and
vegetables*

€ 5,00



072/ Riso bianco



White rice

€ 2,50



073/ Gnocchi di riso saltati con gamberi e verdure



*Sautéed rice dumplings
with shrimp and vegetables*

€ 6,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

096/ Gamberi con sale e pepe



Salt and pepper shrimps

€ 8,00



105/ Kaifan manzo



Riso bianco con manzo,
cipolla e peperoni /

*White rice with beef,
onion and peppers* € 8,00

Secondi Piatti



076/ Verdure miste saltate
 *Stir fry mixed vegetables*

€ 6,00



077/ Maiale croccante
 *Maiale croccante con patate fritte / Crispy pork with fried potatoes*

€ 8,00



078/ Maiale in salsa agrodolce
 *Pork with sweet and sour sauce*

€ 7,00



081/ Tofu Mapo
  *Tofu saltato e salsa piccante / Sautéed tofu and spicy sauce*

€ 6,00



082/ Pollo in salsa chili
  *Chicken with spicy sauce*

€ 7,00



083/ Pollo al limone
 *Chicken with lemon and lemon sauce*

€ 7,00



084/ Pollo al curry



Chicken with curry sauce

€ 7,00



085/ Pollo con salsa agrodolce



Chicken with sweet and sour sauce

€ 7,00



086/ Pollo con funghi e bamboo



Chicken with mushroom and bamboo

€ 7,00



093/ Vitello in salsa chili



Beef with chili sauce

€ 8,00



097/ Gamberi ai 5 colori



5 colours shrimps

€ 8,00



098/ Gamberi in salsa chili



Shrimps with chili sauce

€ 8,00



100/ Gamberi con salsa agrodolce



Sweet and sour prawns

€ 8,00



101/ Gamberi con funghi e bamboo



Shrimps with mushrooms and bamboo

€ 8,00



110/ Yaki Tori



Spiedini di pollo con salsa teriyaki

Chicken skewers with teriyaki sauce

€ 5,00



111/ Ebi Kushi



Spiedini di gamberi alla piastra

Shrimps skewers

€ 6,00



114/ Sake Teppanyaki



Salmon alla griglia
Grilled salmon

€ 8,00



118/ Zucchini alla griglia



Grilled zucchini

€ 6,00

Tempura



120/ Tempura di gamberi
 *Shrimps tempura*

€ 8,00



122/ Yashino tempura
 *Tempura di verdure miste*
Mixed vegetables tempura

€ 7,00



123/ Pollo fritto
 *Fried chicken*

€ 8,00



124/ Calamaro fritto
 *Fried squids*

€ 8,00



125/ Patatine fritte
 *French fries*

€ 2,50



126/ Patatine fritte dolci
 *Sweet french fries*

€ 5,00

Hosomaki



130/ Hosomake (8 pz)
 🐟 Rotolo con salmone
Salmon roll

€ 5,00



131/ Hosomake Tekka (8 pz)
 🐟 Rotolo con tonno
Tuna roll

€ 6,00



133/ Hosomake Ebi (8 pz)
 🍤 Rotolo con gamberetto
 cotto
Boiled prawn roll

€ 5,00



135/ Hosomake Kappa (8 pz)
 🥒 Rotolo con cetrioli
Cucumber roll

€ 4,00



137/ Hosomake Avocado (8 pz)
 🥑 Rotolo con avocado
Avocado roll

€ 5,00



139/ Hosomake fritto (8 pz)
 🐟 🍷 Rotolo di riso fritto con tartar di
 salmone piccante, salmone fritto e
 briciole di patatine / Fried rice roll
 with spicy salmon tartar, fried salmon
 and chip crumbs

€ 7,00

Maki e Temaki



151/ California (8 pz)



Avocado, polpa di granchio,
maionese
Avocado, crab, mayo

€ 7,00



152/ California speciale (8 pz)



Avocado, polpa di granchio,
maionese, tobiko
Avocado, crab, mayo, tobiko

€ 8,00



154/ Philadelphia (8 pz)



Salmone, avocado,
philadelphia, arachidi
*Salmon, avocado,
philadelphia, peanuts*

€ 8,00



155/ Miura Maki (8 pz)



Salmone alla griglia,
philadelphia, ricoperto di cereali
*Grilled salmon, philadelphia
covered with cereals*

€ 8,00



156/ Uramaki sake (8 pz)



Salmone, avocado,
philadelphia, sesamo
*Salmon, avocado,
philadelphia, sesame*

€ 7,00



157/ Spicy salmone (8 pz)



Salmone, avocado, maionese
piccante
Salmon, avocado, spicy mayo

€ 8,00



158/ Uramaki tuna (8 pz)



Tonno, avocado, sesamo
Tuna, avocado, sesame

€ 9,00



159/ Spicy tuna (8 pz)



Tonno, avocado, maionese
piccante
Tuna, avocado, spicy mayo

€ 10,00



162/ Ebiten (8 pz)



Tempura di gamberi, insalata,
maionese con sopra granelli
di tempura / *Prawn tempura,*
salad, mayo with tempura
crumb

€ 9,00



163/ Tiger roll (8 pz)



Tempura di gamberi, insalata,
maionese avvolta dal salmone
Prawn tempura, avocado, mayo
and wrapped with salmon

€ 10,00



165/ Uramaki pollo (8 pz)



Pollo fritto, insalata,
maionese piccante
Fried chicken, salad, spicy
mayo

€ 8,00



166/ Grilled salmon roll (8 pz)



Salmone alla griglia, philadelphia,
tobiko ricoperto con tempura fritta
Grilled salmon, philadelphia, tobiko
coated with fried tempura

€ 10,00



167/ Mando roll (8 pz)



Salmone fritto, avocado,
philadelphia con sopra scaglie
di mandorle / *Fried salmon,
avocado, philadelphia with
almonds flakes on top*

€ 9,00



168/ Tuna roll (8 pz)



Tonno cotto, maionese,
gambero cotto, avocado
*Canned tuna, mayo, boiled
prawn, avocado*

€ 10,00



170/ Vegetarian maki (8 pz)



Cetrioli, avocado, sesamo
Cucumber, avocado, sesame

€ 7,00



175/ Maki impanati (8 pz)



Salmone, avocado, tobiko,
philadelphia ricoperta con
tempura frita / *Salmon, avocado,
philadelphia, covered
with fried tempura*

€ 11,00



176/ Primavera ebiten (4 pz)



Sfoglia di riso con tempura di
gamberi, maionese, avocado
e insalata / *Puffed rice with
shrimp tempura, mayo,
avocado and salad*

€ 8,00



177/ Primavera salmon (4 pz)



Sfoglia di riso, salmone,
philadelphia, insalata
*Puffed rice with salmon,
philadelphia and salad*

€ 8,00



178/ Primavera tuna (4 pz)



Sfoglia di riso, tonno,
philadelphia, insalata
*Puffed rice with tuna,
philadelphia and salad*

€ 9,00



180/ Black ebiten (8 pz)



Riso venere, tempura di
gamberi, maionese con sopra
granelli di tempura / *Venus rice,
shrimp tempura, mayo with
tempura grains on top*

€ 10,00



181/ Black miura (8 pz)



Salmone grigliato,
philadelphia
*Grilled salmon,
philadelphia*

€ 8,00



190/ Temaki sake



Insalata, salmone, avocado
Salad, salmon, avocado

€ 5,00



191/ Temaki tuna



Insalata, tonno, avocado
Salad, tuna, avocado

€ 5,50



193/ Temaki California



Avocado, surimi, maionese,
tobiko / *Avocado, crab,
mayo, fish roe*

€ 5,00



194/ Temaki ebiten



Insalata, gambero fritto,
maionese
Salaf, fried shrimp, mayo

€ 5,00



195/ Temaki spicy salmone



Salmone, avocado,
maionese piccante, insalata
*Salmon, avocado,
spicy mayo, salad*

€ 5,00



196/ Temaki spicy tuna



Tonno, avocado,
maionese piccante, insalata
*Tuna, avocado,
spicy mayo, salad*

€ 5,50



198/ Temaki miura



Insalata, salmone grigliato,
philadelphia, sesamo,
salsa teriyaki / *Salad, grilled
salmon, philadelphia, sesame
teriyaki sauce*

€ 5,00



199/ Temaki Philadelphia



Salmone, avocado,
philadelphia, insalata, arachidi
*Salmon, avocado, philadelphia
salad, peanuts*

€ 5,00

Nigiri



210/ Nigiri Sake (2 pz)



€ 3,00



211/ Nigiri Tuna (2 pz)



€ 4,00



212/ Nigiri Suzuki (2 pz)



Nigiri sea bass

€ 4,00



213/ Nigiri Ebi (2 pz)



Nigiri boiled prawn

€ 4,00



217/ Nigiri Avocado (2 pz)



€ 4,00



235/ Nigiri Spicy Sake (2 pz)



Salmone scottato, maionese
piccante, salsa teriyaki, erba
cipollina / Seared salmon, spicy
mayo, teriyaki sauce and chives

€ 5,00

Sashimi, Chirashi e Gunkan



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

250/ Sashimi sake (6 pz)



Sashimi di salmone crudo
Salmon sashimi

€ 10,00



270/ Chirashi sake



Riso con sashimi di salmone
Rice with salmon sashimi

€ 10,00



271/ Chirashi mix



Riso con sashimi misti
Rice with mixed sashimi

€ 11,00



290/ Gunkan tobiko (2 pz)



Uova di pesce volante
Fish roe

€ 4,00



291/ Gunkan sake out (2 pz)



Salmone esterno, tartare di salmone, erba cipollina
Salmon outside, salmon tartare, chives

€ 4,50



294/ Gunkan scottato (2 pz)



Salmone scottato, philadelphia, salsa teriyaki e kataifi / Seared salmon, philadelphia, teriyaki sauce and kataifi crumb on top

€ 5,50



293/ Gunkan ball (2 pz)



Philadelphia, salsa teriyaki
Philadelphia, teriyaki sauce

€ 3,00



299/ Black snowball (2 pz)



Riso venere, philadelphia,
salsa teriyaki
*Venus rice, philadelphia,
teriyaki sauce*

€ 3,50



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

036/ Tataki di salmone



Salmone, sesamo e salsa
teriyaki / *Salmon, sesame
with teriyaki sauce*

€ 10,00

Dessert

Non inclusi nel menu "All You Can Eat"
Not included in the "All You Can Eat" menu



400/ Gelato fritto (1 pz)

€ 4,00



401/ Limone ripieno

Frutto ripieno con sorbetto
di limone
*Fruit filled with lemon
sorbet*

€ 5,00



402/ Cocco ripieno

Noce di cocco ripiena con
gelato al cocco
*Cocconut shell filled with
cocconut ice cream*

€ 5,00



403/ Soufflé al cioccolato

Soufflé con cuore di
cioccolato liquido
*Soufflé with a liquid
chocolate core*

€ 5,00



404/ Soufflé al pistacchio

Soufflé al cioccolato con
cuore al pistacchio liquido
*Chocolate soufflé with liquid
pistachio core*

€ 5,00



405/ Coppa crema e pistacchio

Coppa gelato alla crema e al pistacchio
variegato al cioccolato, decorata con
pistacchi pralinati / *Custard ice cream cup
swirled with chocolate and pistachio ice
cream topped with praline pistachios*

€ 5,50



406/ Coppia crema catalana

Crema ricoperta di zucchero
caramellato
*Vanilla perfumed cream, topped
with caramelized sugar*

€ 5,50



407/ Croccante alle mandorle

Dessert semifreddo con crema alla
nocciola, cuore morbido al cioccolato,
decorato con mandorle caramellate
*Hazelnut semifreddo with a soft chocolate
core, covered with caramelized almond*

€ 5,00



408/ Croccante all'amarena

Dessert semifreddo con crema al gusto
vaniglia, con cuore all'amarena, decorato
con mandorle caramellate
*Vanilla flavoured semifreddo with a sour
cherry core, covered with caramelized
almond*

€ 5,00



409/ Tartufo alla nocciola

Gelato semifreddo alla nocciola con
cuore di cioccolato liquido, decorato
con nocciole pralinate e meringa
*Hazelnuts semifreddo with a liquid
chocolate core, coated with praline
hazelnuts and crushed meringue*

€ 5,00



410/ Cremoso al cioccolato

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato
e con un cuore di cioccolato fondente con cacao
monorigine di Santo Domingo. Decorato con scaglie
di cioccolato / *Cocoa sponge cake with chocolate
cream and filled with a dark chocolate core with
Santo Domingo's cocoa. Decorated with
chocolate flakes*

€ 5,00



411/ Mousse yogurt e frutti di bosco

Mousse preparata con yogurt
e decorata con lamponi, mirtilli
e ribes
*Yogurt mousse topped
with berries*

€ 5,00



412/ **Chocolate Temptation**

Crema con cioccolato con cacao monorigine dell'Ecuador, crunch alla nocciola e crema alla nocciola tra due strati di morbido Pan di Spagna al cacao, ricoperta da una gustosa glassa al cioccolato / *Chocolate cake made from Ecuador's cocoa seeds, filled with chocolate and hazelnut cream and hazelnut crunch between two layers of cocoa sponge cake, covered with chocolate glaze*

€ 5,00



413/ **Semifreddo menta e cioccolato**

Gelato semifreddo alla menta con cuore di semifreddo al cioccolato, decorato con glassa al cioccolato / *Mint semifreddo with a chocolate semifreddo core*

€ 5,00



414/ **Rondò vaniglia e fragola**

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato / *Vanilla ice cream and strawberry ice cream, decorated with raspberry, blackberry and chocolate*

€ 5,00



415/ **Cheesecake alla fragola**

Tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchi / *Ricotta and cheese cream topped with strawberries and decorated with chopped pistachios*

€ 5,00

Bevande

Acqua Naturale / Frizzante 500 ml.....	€ 2,00
Acqua Naturale / Frizzante 750 ml.....	€ 3,00
Birra Asahi 500 ml.....	€ 5,00
Birra Sapporo 650 ml.....	€ 6,50
Birra Tsingtao 640 ml.....	€ 5,00
Birra alla spina piccola	€ 2,50
Birra alla spina grande.....	€ 4,50
Bibite in lattina (coca cola, tè, fanta, sprite).....	€ 3,00
Thè gelsomino caldo.....	€ 3,50
Thè verde caldo.....	€ 3,00
Sake secco caraffa piccola.....	€ 5,00
Sake secco caraffa grande	€ 9,00
Sake dolce caraffa piccola	€ 5,00
Sake dolce caraffa grande.....	€ 9,00
Calice di Prosecco in bottiglia.....	€ 4,00
Calice di Prosecco sfuso.....	€ 2,50
Calice di vino bianco in bottiglia	€ 4,00
Calice di vino bianco sfuso.....	€ 2,50
Spritz Aperol / Campari.....	€ 3,50
Caffè liscio o lungo	€ 1,50
Caffè (deca, orzo, gingeng, cappuccino, macchiatone).....	€ 1,80
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè doppio	€ 2,50
Whisky	€ 4,00
Amaro.....	€ 3,50
Grappa	€ 3,50

Vino alla spina

Vino bianco frizzante o fermo 1/4 l.....	€ 3,50
Vino bianco frizzante o fermo 1/2 l	€ 7,00
Vino bianco frizzante o fermo 1 l.....	€ 12,00
Vino rosso fermo 1/4 l.....	€ 3,50
Vino rosso fermo 1/2 l.....	€ 7,00
Vino rosso fermo 1 l.....	€ 12,00

Vino e Prosecco in Bottiglia



ASTORIA "Fashion Victim" VALDOBBIADENE MOSCATO

Vino spumante Extra Dry
100% Glera ideale per degustare aperitivo, risotti
primavera, pesce al forno
ml 750 € 15,00



ASTORIA "corderie" VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Vino spumante Extra Dry
100% Glera ideale per degustare aperitivo, risotti
primavera, pesce al forno
ml 750 € 15,00



ASTORIA "YU" SUSHI SPARKLIN

Vino spumante Extra Brut
Uve aromatiche tipiche dell'alto trevigiano ideale
per degustare sushi, sashimi e crudité di mare
ml 750 € 15,00



Mazzolada - Prosecco Millesimato D.O.C. Brut

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo
deciso di fiori bianchi, con sentori di mela verde. Perlage
fine e persistente che ne esalta il gusto fragrante, fruttato
e piacevolmente aromatico. Ottimo come aperitivo, in
abbinamento con antipasti e primi a base di pesce.
ml 750 € 20,00



CONTADI CASTALDI BRUT

Cantina Contadi Castaldi
Franciacorta Brut non millesimato
80% Chardonnay, 10% Pinot nero, 10% Pinot bianco
ml 750 € 27,00



VINO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

Corte Polo, 100% uva garganega, fruttato ed
elegante, ideale come aperitivo, con piatti a base di
carne bianca, frutti di mare e pesce
ml 750 € 22,00



LUGANA

Az. Agricola Mazzolada

Vino Bianco

Ideale per aperitivo, pesce crudo, tempure

ml 750 € 18,00



LUGANA CA' DEI FRATI

ml 750 € 20,00



TRAMINER AROMATICO

Az. Agricola Mazzolada

Vino bianco IGT 100% Traminer aromatico

Ideale per crostacei, chirashi, miso, piatti speziati

ml 750 € 15,00



CHARDONNAY

Az. Agricola Mazzolada

Vino bianco DOCG 100% Turbiana

Ideale per piatti a base di pesce crudo,
verdure e riso

ml 750 € 15,00



ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER

Cantina St. Michael-Eppan Gewürztraminer

100% Gewürztraminer

Ideale per piatti piccanti, ravioli e noodles

ml 750 € 20,00



BONADEA, PROSECCO DOC EXTRA DRY

ml 750 € 15,00



ASTORIA CABERNET SAUVIGNON ICONA D.O.C.

Cabernet sauvignon rosso e floreale, dal sapore leggermente erbaceo, rotondo, armonico e vellutato fa emergere al meglio anche il suo profumo intenso che ci ricorda i frutti a bacca rossa, ideale per esaltare il sapore cangiante dei piatti di carne e pesce
ml 750 € 15,00



PICCINI COLLEZIONE ORO CHIANTI RISERVA DOCG

Il Chianti Riserva Collezione Oro Piccini accompagna in modo eccellente arrosti e primi piatti ricchi al sugo di carne, anche di selvaggina, ed è ottimo anche per carni rosse alla griglia
ml 750 € 16,00



ASTORIA FERVO REFRONTOLO PASSITO

Storico protagonista dei vini passiti firmati Astoria, il sapore è caldo, dolce ed armonico con gusto di mora e frutti di bosco. Il risultato è "Fervo" Colli di Conegliano Refrontolo Passito DOCG. Uno dei pochi passiti da bere fresco e abbinare anche ai dessert al cioccolato
ml 750 € 25,00

Birra in bottiglia



BIRRA ASAHI

La birra n° 1 in Giappone adatta a tutte le stagioni.
Alc. 5,0% vol.
ml 500 € 5,00



BIRRA SAPPORO

Dal 1876 la più antica marca di birra giapponese.
È una birra chiara e leggera.
Alc. 5,0% vol.
ml 650 € 6,50



BIRRA TSINGTAO

È la birra nazionale cinese, dal colore chiaro
e dal gusto leggero.
Alc. 4,7% vol
ml 640 € 4,00

Allergeni

Regolamento CEE 1169/2016
D.L. n.109 del 27 gennaio 992 sezione III-D.L. n.114/2006
I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI



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. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti (contrassegnati con un (*)) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.