



Kaiseki Restaurant

Kaiseki Unlimited

menù pranzo feriale 13,90 €

menù pranzo sabato e giorni festivi 19,90 €

Sono esclusi dolci, bevande, caffè, liquori, e le richieste fuori lista

Bambini sotto i 120 cm. 7,90 €

Coperto Extra Lounge VIP Sofà

2,00 €

Mangia tutto quello che vuoi a prezzo unico
con servizio al tavolo

*Ordina solo quello che consumerai,
eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato*

*“K-Kaiseki è il viaggio gustativo
che devi assolutamente fare,
un percorso sensoriale strabiliante
tra la vecchia e la nuova capitale del
Giappone.”*



@k_kaiseki_official

FREE WIFI



K-Kaiseki - Free WI-FI



TARTARE E CARPACCI



Cubetti di °pesce misto alla mediterranea con salsa ponzu



Tartare di °salmone con salsa alle carote "leggermente piccante"



TARTARE E CARPACCI

B3 Tartare maguro

€ 10,00



*Tartare di *tonno con salsa ponzu al wasabi*

B4 Tartare amaebi

€ 9,00



*Tartare di *gambero con alghe goma wakame con salsa ponzu al wasabi*



TARTARE E CARPACCI



B5 Carpaccio sake

€ 8,00

Carpaccio di °salmone con rucola e mela verde in salsa mango e Granny Smith



B6 Carpaccio maguro

€ 9,00

Carpaccio di °tonno con erba cipollina, salsa alla banana e salsa ponzu



TARTARE E CARPACCI



B7 Carpaccio suzuki

€ 8,00

Carpaccio di °branzino con salsa ponzu



Antipasti

01 SAMURAI STICK 2 pz. ●



€ 4,00

*Croccanti involtini di *gambero e edamame*

02 INVOLTINI PRIMAVERA 3 pz.



€ 3,00

Croccanti involtini farciti con verdure

04 CHELE GRANCHIO 2 pz.



€ 4,00

**Chele di granchio fritte*

05 EBI KOROKKE 3 pz. ●



€ 5,00

*Polpettine di *gambero, *surimi, castagne d'acqua, impanate e fritte*



Antipasti

● n.b.

il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

07 SALMON PURE' 2 pz. ●

€ 4,00



Involtino di °salmone flambé con ripieno di puré di patate e salsa teriyaki

08 PATATINE

€ 4,00



**Patatine fritte*

09 PANE AL VAPORE 2 pz.

€ 3,00



**Pane al latte cotto al vapore*



Antipasti

11 RAVIOLI DI GAMBERI 3 pz.



€ 5,00

*Ravioli con ripieno di *gamberi, castagne d'acqua e "grasso di maiale"*

12 RAVIOLI DI CARNE 3 pz.



€ 4,00

Ravioli con ripieno di carne di maiale, bambù e carote

14 RAVIOLI DI VERDURE 3 pz.



€ 4,00

Ravioli con ripieno di verdure miste

15 EDAMAME



€ 4,00

**Semi di soia novelli serviti nel loro baccello*



Antipasti

● n.b.

il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

16 BLACK TARTARE



€ 8,00



Riso venere guarnito con tartare di °salmone, avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki

19 NUVOLE DI DRAGO



€ 2,50



Croccanti chips di farina di gamberi

22 ALMONDS SALMON

€ 4,00



Polpette di °salmone con mandorle

23 MANGO SALMON

●
€ 5,00



Involtino di °salmone farcito con mango e rucola, con salsa ponzu

Zuppe



Zuppe

24 ZUPPA DI MISO

€ 3,00



Zuppa di miso con alghe, tofu e erba cipollina

25 ZUPPA DI MARE

€ 5,00



*Zuppa ai *frutti di mare*

26 ZUPPA PECHINESE

€ 4,00



Zuppa agropiccante con tofu, uova, bambù e peperoni



Insalate

● n.b.

il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

28 GOMA WAKAME

€ 5,00



**Insalata di alghe condita con aceto di riso*

30 INSALATA MISTA

€ 4,00



Insalata mista con alghe wakame, condita con salsa alle carote

1001 INSALATA DI GAMBERI CON EDAMAME ● € 10,00



*Insata di *gamberi con edamame, pomodori secchi sott'olio, olive taggiasche e salsa ponzu*



Il panino secondo K

35 BAO CON POLLO



€ 5,00

Pane cotto al vapore farcito con insalata e pollo saltato con salsa teriyaki

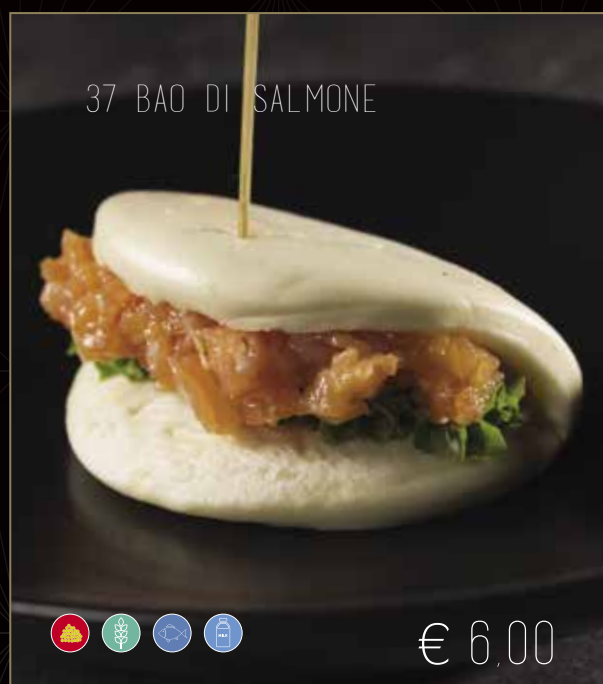
36 BAO CON MANZO



€ 5,00

Pane cotto al vapore, farcito con insalata e manzo saltato ai 5 aromi

37 BAO DI SALMONE



€ 6,00

Pane cotto al vapore, farcito con insalata e tartare di salmone leggermente piccante



Sushi misto

1004 SUSHI MISTO



€ 12,00

4 uramaki, 4 hosomaki, 6 nigiri

41 BARCA PER UNA PERSONA



€ 13,00

3 sashimi, 4 nigiri, 4 hosomaki, 2 uramaki e 1 gunkan



Sushi misto e Sashimi

42 SUSHI VEGGY

€ 10.00



Sushi misto alle verdure: 4 nigiri, 4 hosomaki, 1 gunkan

43 SALMONE 5 pz. ●

€ 7.00



Fettine di salmone crudo



Chirashi

● n.b.

il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

44 CHIRASHI SALMONE

€ 9,00



Riso bianco accompagnato da fette di °salmone con maionese allo zafferano

45 CHIRASHI MISTO

€ 11,00



Riso bianco accompagnato da °salmone, °tonno, °branzino e °gambero con maionese allo zafferano



Hosomaki

46 EBITEN 8 pz.



€ 5,00



*Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *gambero in tempura in salsa teriyaki*

47 SAKE 8 pz.



€ 5,00



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

48 TEKKA 8 pz.



€ 5,00



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

49 SUZUKI 8 pz.



€ 5,00



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °branzino



Hosomaki

50 AVOCADO 8 pz.

€ 4,00



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

51 CETRIOLO 8 pz.

€ 4,00



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



Hosomaki soia

1005 DAIKON

€ 4,00



Piccoli roll di riso avvolti con foglia di soia, farciti con rapa gialla

52 SOY AVOCADO 8 pz.

€ 4,00



Piccoli roll di riso avvolti con foglia di soia, farciti con avocado

53 SOY MANGO 8 pz.

€ 5,00



Piccoli roll di riso avvolti con foglia di soia, farciti con mango



Hosomaki fritti

54 MANGO 8 pz.

€ 10,00



Hosomaki con avocado, fritto in tempura e guarnito con formaggio cremoso e mango

55 FRAGOLA 8 pz.

€ 10,00



Hosomaki con avocado, fritto in tempura e guarnito con formaggio cremoso e fragola

56 SALMONE 8 pz.

€ 10,00



Hosomaki con avocado, fritto in tempura e guarnito con tartare di °salmone leggermente piccante



Futomaki

58 FUTOMAKI FRITTO 5 pz.



€ 8,00

Grande roll di riso farcito con °salmone, avocado, *surimi, formaggio cremoso, erba cipollina e tobiko condito con salsa teriyaki

59 FUTOMAKI PRIMAVERA 5 pz.



€ 8,00

Grande roll di riso farcito con tartare di °salmone piccante, zucchine e mandorle, avvolto in foglia di soia

60 FUTOMAKI MISTO 5 pz.



€ 8,00

Grande roll di riso farcito con *surimi, °salmone, *gambero cotto, avocado, cetrioli e rapa gialla, avvolti con alga nori

61 FUTOMAKI EBITEN 5 pz.



€ 8,00

Grande roll di riso farcito con *gambero in tempura, insalata, maionese e salsa teriyaki, avvolti con alga nori



Temakai nori

62 SAKE 1 pz.



€ 5,00

*Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con
salmone e avocado e insalata

63 MAGURO 1 pz.



€ 6,00

*Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con
tonno, avocado e insalata

64 EBITEN 1 pz.



€ 5,00

*Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con
*gambero in tempura, insalata, maionese e
salsa teriyaki*

65 MIURA 1 pz.



€ 5,00

*Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con
salmone cotto, formaggio cremoso e insalata



Temakai nori

66 SPICY SALMON 1 pz.



€ 6,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °salmone leggermente piccante e insalata

67 SPICY TUNA 1 pz.



€ 6,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °tonno leggermente piccante e insalata

68 CALIFORNIA 1 pz.



€ 5,00

*Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con *surimi, °salmone, avocado, maionese e insalata*



Temakai nori

69 MANGO 1 pz.



€ 5,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con mango, avocado, insalata e salsa mango

70 SPICY EBITEN 1 pz.



€ 6,00

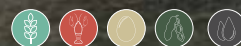
*Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tartare di °salmone, *gambero in tempura, kataifi e maionese allo zafferano*



Temaki soia

71 EBITEN SOIA 1 pz.

€ 6,00



*Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, farcito con *gambero in tempura, avocado, insalata, maionese e salsa teriyaki*

72 FLOWER SOIA 1 pz.



€ 6,00

*Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, farcito con tartare di *gambero cotto, fiori di zucca in tempura e insalata*

73 CALIFORNIA SOIA 1 pz.



€ 6,00

*Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, *surimi di granchio, °salmone, avocado, maionese e insalata*



Temaki soia

€ 7,00

74 SPICY SALMON SOIA 1 pz.



€ 6,00

*Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, tartare di *salmone leggermente piccante e insalata*

75 SPICY TUNA SOIA 1 pz.



*Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, tartare di *tonno leggermente piccante e insalata*

76 BLACK EBITEN SOIA 1 pz.

€ 6,00



*Cono di riso venere avvolto con sfoglia di soia, farcito con *gambero in tempura, insalata e maionese*



Pokè

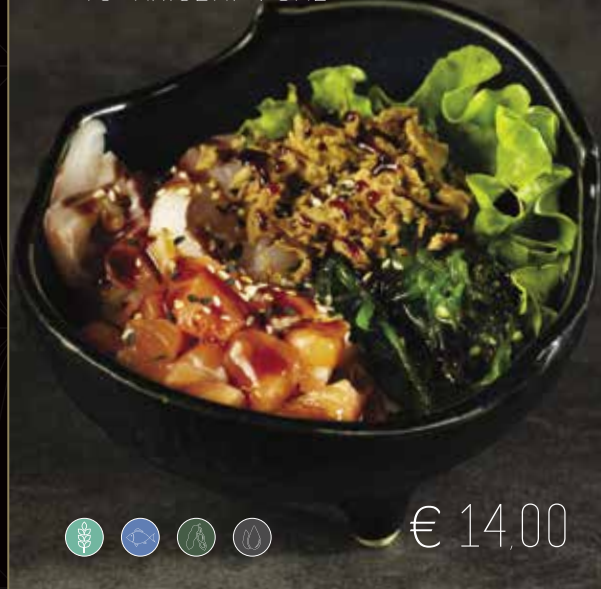
77 SALMON POKE'



€ 13,00

Ciotola di riso con °salmone, avocado, cetrioli, mango, mandorle in scaglie, tobiko e salsa al mango

78 KAISEKI POKE'



€ 14,00

Ciotola di riso con °salmone, °branzino, avocado, edamame, wakame, croccante di cipolla e salsa teriyaki

79 VEGGY POKE'



€ 12,00

Ciotola di riso con tofu, avocado, edamame, wakame, cetrioli e teriyaki

80 TRAMEZZINO

€ 8,00



Tramezzino di riso e alga nori farcito con tartare di °salmone piccante, avocado, formaggio cremoso, tempura e tobiko



Oshizushi

81 SALMON SAUDADE 4 pz.

€ 7,00



Riso pressato, con tartare di °salmone piccante, avocado, kataifi e salsa teriyaki

82 BLACK SAUDADE 4 pz.

€ 9,00



Riso venere pressato, con formaggio cremoso, tartare di °salmone flambé, kataifi e salsa teriyaki



Uramaki

83 SOY ROLL

€ 7,00



Roll di riso avvolto con foglia di soia, con °salmone grigliato, avocado, formaggio cremoso e tobiko

86 MANGO PLUS 8 pz.

€ 14,00



Roll di riso farciti con °salmone, mango e formaggio cremoso, guarniti con mango avocado e pomodorino

88 SALMONE AVOCADO 8 pz.

€ 8,00



Roll di riso farciti con °salmone e avocado

89 TONNO AVOCADO 8 pz.

€ 10,00



Roll di riso farciti con °tonno e avocado



Uramaki

90 SPICY TUNA 8 pz.

€ 10,00



Roll di riso farciti con avocado, guarniti con tartare di *tonno piccante

91 EBITEN 8 pz.

€ 10,00



Roll di riso farciti con *gambero in tempura, maionese e insalata, guarniti con kataifi e salsa teriyaki

92 CALIFORNIA 8 pz.

€ 9,00



Roll di riso farciti con *surimi di granchio, °salmone, maionese e avocado

93 RAINBOW 8 pz.

€ 13,00



Roll di riso farciti con avocado, guarniti con °salmone, °tonno, tartare di *gambero, maionese allo zafferano e maionese spicy



Uramaki

94 MIURA 8 pz.

€ 9,00



Roll di riso farciti con °salmone cotto, formaggio cremoso e guarniti con croccante di tempura e salsa teriyaki

96 SPECIAL 8 pz.

€ 12,00



Roll di riso farciti con °salmone e formaggio cremoso guarniti con avocado e croccante di tempura, conditi con salsa teriyaki

97 SALMON SOFT 8 pz.

€ 8,00



Roll di riso farciti con °salmone, avocado e formaggio cremoso

98 ONION ROLL 8 pz.

€ 9,00



Roll di riso farciti con °salmone, avocado e formaggio cremoso, guarniti con croccante di cipolla



Uramaki

101 MANDORLE ROLL 8 pz.

€ 9,00



Roll di riso farciti con °salmone cotto, formaggio cremoso e avocado, guarniti con mandorle in scaglie e salsa teriyaki

102 TIGER ROLL 8 pz.

€ 11,00



Roll di riso farciti con *gambero in tempura, maionese e insalata, guarniti con °salmone, kataifi e salsa teriyaki

103 ANGEL ROLL 8 pz.

€ 10,00



Roll di riso farciti con *gambero in tempura, maionese e insalata, guarniti con avocado e salsa teriyaki

104 SALMON PLUS 8 pz.

€ 11,00



Roll di riso farciti con tartare di °salmone piccante e avocado, guarniti con °salmone flam-bé, granella di pistacchio e maionese al miso



Uramaki e Uramaki riso rosa

105 SALMON FRESH 8 pz.

€ 10,00



*Roll di riso farciti con tartare di °salmone
piccante e guarniti con °salmone e kataifi*

106 MANGO FRESH 8 pz.

€ 10,00



*Roll di riso farciti con tartare di °salmone
piccante e guarniti con mango, formaggio
cremoso e salsa al mango*

1006 PINK CECI ROLL 8 pz.

€ 10,00



*Roll di riso rosa farciti con avocado, insalata e
maionese, guarniti con crema di ceci e salsa
alla banana*

108 PINK MIURA ROLL 8 pz.

€ 10,00



*Roll di riso rosa farciti con °salmone cotto,
formaggio cremoso e avocado, guarniti con
formaggio cremoso e granella di pistacchio*



Uramaki con riso giallo

110 SPICY SALMON 8 pz.

€ 10,00



Roll di riso allo zafferano farciti con tartare di °salmone piccante, avocado e maionese, guarniti da tartare di °salmone piccante



Uramaki con riso giallo

1111 VVEGETARIANO CRUNCY 8 pz.

€ 9,00



Roll di riso allo zafferano farciti con tempura di verdure, avocado e maionese guarniti con croccante di amaretti

1007 CALIFORNIA ONION 8 pz.

€ 9,00



Roll di riso allo zafferano farciti con *surimi in tempura, avocado, guarnito con formaggio cremoso, cipolla croccante e teriyaki

1008 GAMBERO COTTO 8 pz.

€ 10,00



Roll di riso allo zafferano farciti con con avocado, insalata e maionese, guarniti con maionese, *gambero cotto e semi di papavero

114 EBITEN SALMON 8 pz.

€ 12,00



Roll di riso allo zafferano farciti con *gambero in tempura, maionese e insalata, guarniti con tartare di °salmone piccante e croccante di amaretti



Uramaki con riso nero

115 BLACK EBITEN 8 pz.

€ 9,00



Roll di riso venere farciti con *gambero in tempura, insalata e maionese, guarniti con °salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki

117 BLACK SALMON 8 pz.

€ 9,00



Roll di riso venere farciti con °salmone, avocado e formaggio cremoso

118 BLACK VEGGY 8 pz.

€ 9,00



Roll di riso venere farciti con verdure in tempura, avocado e maionese, guarniti con salsa teriyaki



Uramaki con riso nero

119 BLACK MANGO 8 pz.

€ 12,00



*Roll di riso venere farciti con*gambero in tempura, maionese e insalata, guarniti con mango e salsa teriyaki*

120 BLACK MIURA 8 pz.

€ 9,00



Roll di riso venere farciti con °salmoncotto, formaggio cremoso e avocado

1009 BLACK PURE' 8 pz.

€ 9,00



Roll di riso venere farciti con avocado, insalata e maionese, guarniti con puré di patate



Nigiri

122 SAKE 2 pz.



€ 4,00



Bocconcino di riso con °salmone

123 MAGURO 2 pz. ●



€ 5,00



Bocconcino di riso con °tonno

124 SUZUKI 2 pz.



€ 5,00



Bocconcino di riso con °branzino

125 EBI 2 pz.



€ 4,00



Bocconcino di riso con *gambero cotto



Nigiri

● n.b.

il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

126 AMAEBI 2 pz.



€ 6,00



Bocconcino di riso con *gambero crudo

128 AVOCADO 2 pz.



€ 4,00

Bocconcino di riso con avocado

129 SALMONE FLAMBE' 2 pz.

€ 5,00



Bocconcino di riso con *salmone scottato e scaglie di mandorle



Nigiri

130 SAKE SOFT 2 pz. ●

€ 5,00



Nigiri di °salmone con avocado e formaggio cremoso

133 FOIE GRAS 2 pz. ●

€ 5,00



Nigiri al manzo scottato con foie gras



Gunkan

● n.b.

il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

134 SAKE 2 pz. ●



Bocconcino di riso avvolto con °salmone,
guarnito con tartare di °salmone

135 SPICY SALMON 2 pz. ●



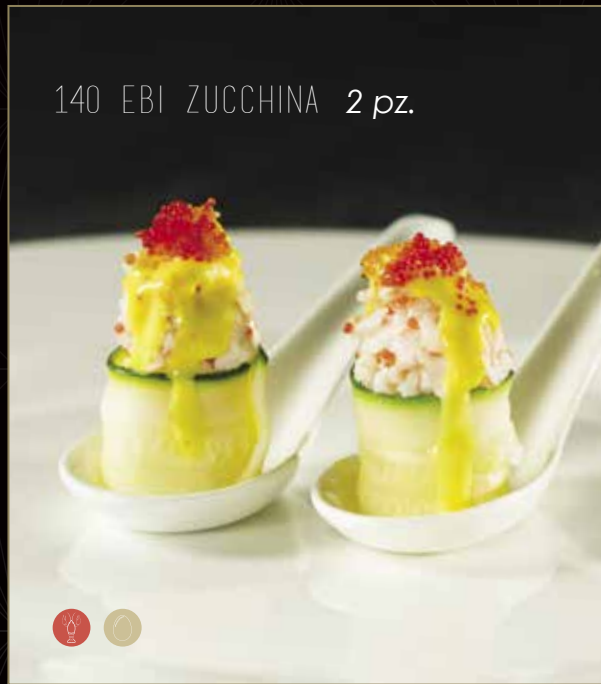
Bocconcino di riso avvolto con °salmone,
guarnito con tartare di °salmone piccante

137 SALMON SOFT 2 pz. ●



Bocconcino di riso avvolto con °salmone,
guarnito con formaggio cremoso

140 EBI ZUCCHINA 2 pz.



Bocconcino di riso avvolto con zucchini,
farcito con tartare di *gambero cotto, maionese



Gunkan

● n.b.

il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

141 ZUCCHINA SOFT 2 pz.



€ 4,00



Bocconcino di riso avvolto con zuccina, guarnito con formaggio cremoso e croccante di mandorle

142 SOFT 2 pz.

€ 3,00



Bocconcini di riso con °salmone, formaggio cremoso e mandorle

143 SOIA SPICY SALMON 2 pz. ●

€ 3,50



Bocconcini di riso avvolto con sfoglia di soia, guarniti con tartare di° salmone piccante e scaglie di mandorle



Gunkan

● n.b.

il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

145 SOY EBI 2 pz. ●

€ 3,50



€ 5,00

Bocconcini di riso avvolti con sfoglia di soia, guarniti con tartare di *gambero cotto e maionese allo zafferano

146 SOY TOBIKO 2 pz. ●

€ 3,50



Bocconcini di riso avvolti con sfoglia di soia, guarniti con uova di pesce



Riso

147 RISO VENERE MARE

€ 9,00



*Riso venere saltato con *frutti di mare e verdure miste*

149 RISO CON GAMBERI

€ 7,00



*Riso saltato con *gamberi e verdure miste*

150 GOHAN

€ 2,00



Riso bianco cotto al vapore

1017 RISO CURCUMA

€ 9,00



*Riso saltato con verdure e curcuma
guarnito con bacon croccante e arachidi
piccanti*



Pasta

151 SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI

€ 6,00



Spaghetti di soia saltati con carne di maiale e peperoni in salsa piccante



Pasta

152 SPAGHETTI DI SOIA
CON GAMBERI

€ 7,00



*Spaghetti di soia saltati con *gamberi
e verdure miste*

153 SPAGHETTI DI RISO
CON VERDURE

€ 6,00



Spaghetti di riso saltati con verdure miste

154 UDON AI FRUTTI DI MARE

€ 8,00



*Spaghetti udon saltati con *frutti di mare e
verdure miste*

155 UDON CON VERDURE

€ 6,00



Spaghetti di grano saltati con verdure miste



Pasta

156 SOBA CON GAMBERI
E VERDURE

€ 7,00



*Spaghetti di grano saraceno saltati con
gamberi e verdure miste

159 RAMEN CON MANZO

€ 10,00



*Tagliatelle di riso saltati con *gamberi,
verdure miste e granelle di arachidi*

1016 RAMEN VEGETARIANO

€ 10,00



Ramen in brodo con uova soda e alghe wakame



Fritti

● n.b.

il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

160 EBI TEMPURA ●

€ 8,00



*Frittura giapponese di *gamberoni*

161 YASAI TEMPURA

€ 6,00



Frittura giapponese di verdure miste

162 TEMPURA MORIAWASE ●

€ 8,00



*Frittura giapponese di *gamberoni
e verdure miste*

163 COTOLETTA POLLO

€ 6,00



Cotoletta di pollo impanata e frita



Griglia

164 POLLO GRIGLIA

€ 5,00



Pollo grigliato in salsa teriyaki





Griglia

● n.b.

il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

165 GAMBERONI ALLA GRIGLIA ●



€ 6,00

**Gamberoni grigliati*

166 SALMONE ALLA GRIGLIA ●



€ 6,00

°Salmone grigliato

168 SPIEDINI DI MANZO



€ 6,00

Spiedini di manzo grigliati



Griglia

● n.b.

il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

169 SPIEDINI DI POLLO

€ 4,00



Spiedini di pollo grigliati

170 SPIEDINI DI GAMBERI ●

€ 5,00



*Spiedini di *gamberi grigliati*

171 SPIEDINI DI SEPIE

€ 5,00



Spiedini di seppie grigliati

172 SAKE TATAKI ●

€ 9,00



**Salmone scottato in crosta di sesamo
con salsa teriyaki*



Secondi piatti

1013 COSTINE IN AGRODOLCE



€ 8,00

Costine di maiale in salsa agrodolce

173 GAMBERI CON VERDURE

€ 7,00



**Gamberetti saltati con verdure miste*



Secondi piatti

174 GAMBERI PICCANTI



€ 7,00

**Gamberetti saltati in salsa piccante*

175 GAMBERI SALE E PEPE



€ 7,00

**Gamberetti saltati con sale e pepe*

1014 POLLO KOUSHUI



€ 7,00

Pollo cotto al vapore in salsa piccante

176 POLLO E VERDURE



€ 6,00

Pollo saltato con verdure



Secondi piatti

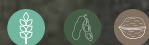
177 POLLO E BAMBU'



€ 6.00

Pollo saltato con bambù

178 POLLO ALLE MANDORLE



€ 6.00

Pollo saltato con mandorle

180 POLLO E PATATE



€ 6.00

Pollo saltato con patate

181 POLLO AL LIMONE



€ 6.00

Pollo saltato con salsa al limone



Secondi piatti

183 MANZO ALLE CIPOLLE



€ 7,00

Manzo saltato con cipolle

184 MANZO E PATATE



€ 7,00

Manzo stufato con patate

1015 MANZO AI 5 AROMI HOT



€ 8,00

Straccetti di manzo ai 5 aromi piccanti



Vegetali

186 PAK CHOI



€ 5,00

Verdure cinesi saltate

187 GERMOGLI DI SOIA



€ 5,00

Germogli di soia saltati

188 TOFU FRITTO



€ 4,00

Fettine di tofu, avvolto da una croccante panatura

189 TOFU PICCANTE



€ 6,00

Tofu stufato con carne piccante



Secondi piatti

192 CAVOLFIORE IN SCODELLA



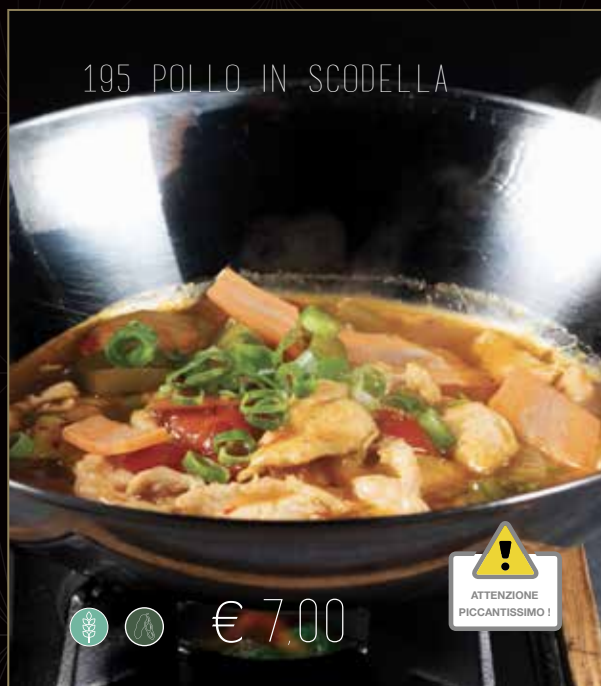
Cavolfiori saltati e serviti nella tradizionale pentola

194 MANZO IN SCODELLA



Manzo servito nella tradizionale pentola

195 POLLO IN SCODELLA



Pollo servito nella tradizionale pentola

BOLLICINE

CHAMPAGNE

Origine BRUT	Olivier P.&F.	cl. 0,75	€ 60,00
La Cuvée	Laurent Perrier	cl. 0,75	€ 65,00
Gourmandise Rosè	Olivier P.&F.	cl. 0,75	€ 80,00
Grand BRUT	Perrier Jouet	cl. 0,75	€ 90,00
Ultra BRUT	Laurent Perrier	cl. 0,75	€ 100,00
Cuvée Rosè	Laurent Perrier	cl. 0,75	€ 120,00
Grand Siecle	Laurent Perrier	cl. 0,75	€ 160,00
Belle Epoque	Perrier Jouet	cl. 0,75	€ 180,00
Dom Perignon		cl. 0,75	€ 200,00

LOMBARDIA metodo classico

Cuvée Dei Frati BRUT	Cà Dei Frati	cl. 0,75	€ 28,00
Cuvée Dei Frati BRUT	Cà Dei Frati	cl. 0,37	€ 15,00
Saten BRUT	Camossi	cl. 0,75	€ 32,00
Rosè EXTRA BRUT	Camossi	cl. 0,75	€ 32,00
Cuvée Royale BRUT	Montenisa	cl. 0,75	€ 38,00
Blan de Blancs	Montenisa	cl. 0,75	€ 50,00
Cuveè prestige	Cà del Bosco	cl. 0,75	€ 55,00
Alma Gran cuveè	Bellavista	cl. 0,75	€ 55,00
Alma Gran cuveè	Bellavista	l. 1,50	€ 115,00
Vintage Saten	Cà del Bosco	cl. 0,75	€ 70,00

PIEMONTE metodo classico

TM BRUT 24 mesi	Montemagno	cl. 0,75	€ 26,00
Alta Langa Oudenis	Serafino	cl. 0,75	€ 30,00
Riserva DOCG Zero BRUT	Serafino	cl. 0,75	€ 60,00

VENETO metodo classico

Barricaia Noir	Rinaldi	cl. 0,75	€ 110,00
----------------	---------	----------	----------

LOMBARDIA metodo charmat

EXTRA DRY Millesimato	Sacchetto	cl. 0,75	€ 20,00
Prosecco Asolo biologico	Sacchetto	cl. 0,75	€ 25,00
Dirupo EXTRA DRY	Andreola	cl. 0,75	€ 26,00
Dirupo EXTRA DRY	Andreola	cl. 0,37	€ 14,00

VINI BIANCHI

INTERNAZIONALI

Petit Chablis	Dampt Sebastian	Chabli (Fr)	cl. 0,75	€ 45,00
Pouilly fumè	Prelude Pabiot	Loira (Fr)	cl. 0,75	€ 45,00
Riesling Trocken secco	Dr Loosen	Moseltal (D)	cl. 0,75	€ 40,00
Bishop's Leap Sauvignon	B DE B	N. Zelanda	cl. 0,75	€ 42,00

NAZIONALI

Curtefranca	Bellavista	Lombardia	cl. 0,75	€ 32,00
Corte del lupo	Cà del Bosco	Lombardia	cl. 0,75	€ 48,00
I Frati Lugana	Cà dei Frati	Lombardia	cl. 0,75	€ 28,00
I Frati Lugana	Cà dei Frati	Lombardia	cl. 0,37	€ 14,00
T	Tramin	Trentino	cl. 0,75	€ 24,00
Pinot blanc	Hartmann Dona'	Trentino	cl. 0,75	€ 32,00
NM	Nals Margreid	Trentino	cl. 0,75	€ 24,00
Leiten Gewurtztraminer	Nals Margreid	Trentino	cl. 0,75	€ 34,00
Ribolla gialla	Zorzettig	Friuli	cl. 0,75	€ 28,00
Sharis	Felluga	Friuli	cl. 0,75	€ 28,00
Sauvignon DOP	Sturm	Friuli	cl. 0,75	€ 32,00
Possessioni	Masi	Veneto	cl. 0,75	€ 28,00
Solis	Montemagno	Piemonte	cl. 0,75	€ 28,00
Blangè	Ceretto	Piemonte	cl. 0,75	€ 32,00
Roero Arneis DOP	TDB	Piemonte	cl. 0,75	€ 24,00
Amarela Passerina	Garofoli	Marche	cl. 0,75	€ 22,00
Verdicchio di Jesi	Andrea Felici	Marche	cl. 0,75	€ 30,00
Cervaro della Sala	Antinori	Umbria	cl. 0,75	€ 80,00
Cervaro della Sala	Antinori	Umbria	l. 1,5	€ 170,00
Conte della Vipera	Antinori	Umbria	cl. 0,75	€ 44,00
San Giovanni della Sala	Antinori	Umbria	cl. 0,75	€ 44,00
Bramito	Antinori	Umbria	cl. 0,75	€ 32,00
Chardonnay	Cvetic Masciarelli	Abruzzo	cl. 0,75	€ 45,00
Falanghina selezione	La Guardiense	Campania	cl. 0,75	€ 24,00
Greco Pietralata	La Guardiense	Campania	cl. 0,75	€ 28,00
Chardonnay	Tormaresca	Puglia	cl. 0,75	€ 24,00
Critone	Librandi	Calabria	cl. 0,75	€ 28,00
Caeles Cataratto bio	Firriato	Sicilia	cl. 0,75	€ 28,00
Quater	Firriato	Sicilia	cl. 0,75	€ 34,00
Donna Fugata	Vigna di Gabri	Sicilia	cl. 0,75	€ 36,00
Costamolino	Argiolas	Sardegna	cl. 0,75	€ 26,00
Karagnanj Vermentino	Tondini	Sardegna	cl. 0,75	€ 28,00

BEVANDE, CAFFÈ, LIQUORI

Acqua	0,75 l.	€ 3,00
Acqua Lurisia	0,50 l.	€ 2,50
Acqua Lurisia	0,75 l.	€ 3,50
Bibite in lattina (Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Tè al limone, Tè alla pesca)		€ 3,00
The verde Giapponese (teiera)		€ 3,50
The al gelsomino (teiera)		€ 3,50

BIRRE

Asahi	33 cl.	€ 5,00
Sapporo	50 cl.	€ 5,00
Gran riserva Peroni	50 cl.	€ 5,00
Peroni senza glutine	30 cl.	€ 5,00
Kozel Lager	33 cl.	€ 5,00
Birra piccola Asahi	20 cl.	€ 3,00
Birra media Asahi	40 cl.	€ 5,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,30
Caffè corretto	€ 1,80
Decaffeinato	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Orzo	€ 1,50

SAKE

	Bottiglia	Calice
Movat (champagne di riso)	€ 18,00	
Hiyashibori	€ 35,00	€ 6,00
Karakuchi	€ 10,00	
Densho	€ 30,00	€ 6,00

ALCOLICI

Yuzu	8 % vol.	€ 4,00
<i>Sakè aromatizzato con succo fresco di yuzu, l'agrume più pregiato al mondo</i>		
Sumomo	8 % vol.	€ 4,00
<i>Sakè aromatizzato con succo fresco di sumomo, una pesca giapponese</i>		
Umeshu	12 % vol.	€ 4,00
<i>Leggero liquore alle prugne giapponesi di qualità fatto con Nihonshu puro</i>		
Edo Genshu	18 % vol.	€ 5,00
<i>Sakè prodotto con una ricetta di 500 anni fa, si abbina molto bene ai dolci e al cioccolato</i>		
Shochu Mizunara	40 % vol.	€ 8,00
<i>Distillato del miglior orzo selezionato, invecchiato un anno in botti di Mizunara, "una quercia giapponese molto pregiata"</i>		
Fujisan Whisky	40 % vol.	€ 5,00
Shochu di orzo	25 % vol.	€ 4,00
Shochu di patata dolce	25 % vol.	€ 4,00
Digestivi, grappe e liquori		€ 3,00
Whisky		€ 4,00

DESSERT

Frutta di stagione, sorbetto e gelato	€ 5,00
Mochi	€ 6,00
Dolci di alta pasticceria (serviti al carrello, chiedere al personale di servizio)	€ 7,00

ELENCO ALLERGENI

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

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

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

 Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	 Frutta a guscio Fruit in shell	Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 Crostacei Crustaceans	Crostacei e prodotti a base di crostacei	 Sedano Celery	Sedano e prodotti a base di sedano
 Uova Eggs	Uova e prodotti a base di uova	 Senape Mustard	Senape e prodotti a base di senape
 Pesce Fish	Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	 Semi di sesamo Sesame seeds	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 Arachidi Peanuts	Arachidi e prodotti a base di arachidi	 Solfiti Sulphites	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
 Soia Soy	Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	 Lupini Lupine	Lupini e prodotti a base di lupini
 Latte e lattosio Milk and lactose	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) latticello	 Molluschi Molluscs	Molluschi e prodotti a base di molluschi



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

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

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

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

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

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

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



Avvertenza: contiene coloranti che possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini
Warning: contains dyes that can negatively affect the activity and attention of children