



Kaiseki Restaurant

Kaiseki Unlimited

29,90 €

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

Coperto 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*



Per iniziare

● 9011 GAMBERO KATAIFI 2 pz.



€ 8.00

Gamberoni avvolti in pasta kataifi, serviti con salsa al miele

● 9012 CAPESANTE KATAIFI 2 pz.



€ 8.00

Capesante avvolte in pasta kataifi, servite con alghe wakame e miele

● 9015 AKAMI SANDWICH 2 pz.



€ 8.00

Fette di tonno marinato in crispy di tapioca e alga nori in salsa matsu

9016 SANDWICH SUZUKI 2 pz.



€ 8.00

Crostino di pane con branzino marinato in salsa cream cheese ed erba cipollina, guarnito con ikura e teriyaki



Per iniziare

9017 SANDWICH AKAMI 2 pz.



€ 8.00

Crostino di pane con tonno, marinato al kizami di wasabi, salsa ponzu ed erba cipollina, guarnito con masago e teriyaki

● 9019 EBI KAISE 2 pz.



€ 8.00

Gambero in tempura con spuma di patate al miele, polvere di tè matcha e terra di olive taggiasche

● 9020 CRISPY TRUFFLE SALMON 2 pz.



€ 7.00

Sfoglia di alga nori croccante, ripiena di salmone e guarnito con salsa tartufata e formaggio cremoso

● 9021 TUNA PASTRY 2 pz.



€ 8.00

Sfoglia croccante ripiena di tonno marinato e guarnita con stracciatella di burrata e salsa teriyaki



Per iniziare

9022 SALMON CONE 1 pz.



€ 4.00

Cono ripieno di tartare di salmone, formaggio cremoso, maionese, salsa esotica, teriyaki e chips di carote

9023 TUNA CONE 1 pz.



€ 4.00

Cono ripieno di tartare di tonno, formaggio cremoso, maionese spicy, teriyaki e chips di patate

● 9024 MAZARA CONE 1 pz.



€ 5.00

Cono ripieno di gambero rosso, stracciata di burrata, teriyaki e polvere di nori

● 9025 OSTRICA ONE SHOT



€ 5.00

Ostrica servita con tuorlo d'uovo di quaglia, tartufo nero, tobiko in salsa ponzu e whiskey Fujisan



Per iniziare

9029 TACOS OMAKASE



€ 9.00



Tacos fatto in casa ripieno di salmone, tonno, stracciatella, guacamole rivisitata, teriyaki, salsa matsú e salsa spicy cream

9027 CEVICE MEDITERRANEA



€ 10.00



Cubetti di salmone, tonno e branzino in salsa mediterranea e salsa ponzu

9028 SALMON SOMEN



€ 11.00



Spaghetti di salmone in brodo giapponese con asparagi, uova di quaglia, tartufo e olio EVO



Antipasti

9030 BRASATO AI 5 AROMI



€ 9.00



Fettine di manzo stufato ai 5 aromi
accompagnate da salsa di soia della casa

● 1 SAMURAI STICK 2 pz



€ 4.00



Crocanti involtini di gambero e edamame,
accompagnati da salsa agropiccante

2 INVOLTINI PRIMAVERA 3 pz



€ 3.00



Crocanti involtini alle verdure

4 CHELE DI GRANCHIO 2 pz



€ 4.00



Chele di granchio fritte

Antipasti

5 EBI KOROKKE 3 pz.



€ 4.00



Polpettine di gambero, surimi di granchio, castagne d'acqua e grasso di maiale impanate e fritte

7 SALMON PURE' 2 pz.



€ 4.00



Involentino di salmone flambé con ripieno di puré di patate e salsa teriyaki

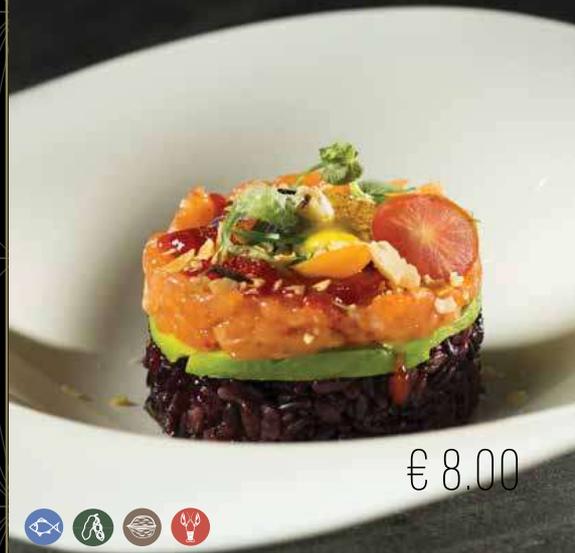
8 PATATINE FRITTE



€ 4.00

Patatine fritte

16 BLACK TARTARE



€ 8.00



Riso venere accompagnato da tartare di salmone, avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



Antipasti

19 NUVOLE DI DRAGO



€ 2.50



Chips di gambero

22 MANDO SALMON



€ 4.00



Polpette di salmone con mandorle

23 MANGO SALMON



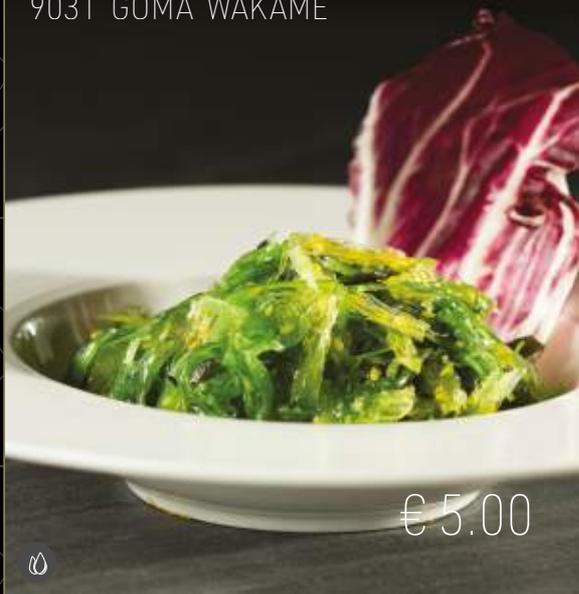
€ 5.00



Involentino di salmone con all'interno mango e rucola in salsa ponzu

Insalate

9031 GOMA WAKAME



€ 5.00



Insalata di alghe agropiccanti

9032 INSALATA MISTA



€ 4.00

Insalata mista e wakame condita con salsa alle carote

9033 INSALATA DI PESCE



€ 8.00



Insalata mista con carpaccio di pesce fresco decorato con masago croccante in salsa di sesamo

9034 INSALATA DI UOVA



€ 6.00



Insalata mista con pesce cotto e uovo sodo

Insalate

9035 EDAMAME



€ 4.00



Bacelli di soia

9036 EDAMAME PICCANTE



€ 5.00



Bacelli di soia in salsa piccante

9037 INSALATA DI GAMBERI E EDAMAME



€ 10.00



Gamberi con edamame, pomodori sott'olio, olive faggiasche, prezzemolo essiccato e salsa ponzu

9038 GRAN GALA' DI MARE



€ 12.00



Gamberi e calamari cotti con mela, speck, avocado in glassa al balsamico, olio EVO, pepe nero e croccante di rucola

Dim Sum

9039 RAVIOLI AI GAMBERI 2 pz.

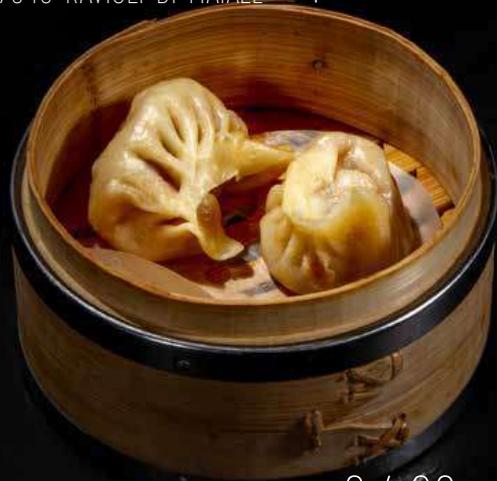


€ 4.00



Ravioli con ripieno di gamberi, castagne d'acqua e pancetta

9040 RAVIOLI DI MAIALE 2 pz.



€ 4.00



Ravioli di carne di maiale con bambù e carote

9041 DIM SUM DI GAMBERI 2 pz.



€ 5.00



Dim sum di gamberi in sfoglia di cristallo

9042 DIM SUM DI RICOTTA E SPINACI 2 pz.



€ 5.00



Dim sum di ricotta e spinaci in sfoglia di zafferano

Dim Sum

9043 DIM SUM DI MANZO 2 pz.



€ 5.00

Dim sum di manzo in sfoglia di barbabietola

9044 DIM SUM DI EDAMAME E TARTUFO 2 pz.



€ 5.00

Dim sum di edamame e tartufo in sfoglia di spinaci

9045 DIM SUM DI VERDURE MISTE 2 pz.



€ 5.00

Dim sum di verdure miste in sfoglia di cristallo e spinaci

9046 DIM SUM DI POLPO 2 pz.



€ 6,50

Dim sum di polipo in sfoglia di cristallo e cavolo viola



Dim Sum

9047 DIM SUM DI SEPPIA 2 pz.



€ 5.00



Dim sum di seppia in sfoglia al nero di seppia

9048 DIM SUM DI ANATRA PECHINESE
2 pz.



€ 5.00

Dim sum di anatra pechinese in sfoglia di pomodoro

9050 PANE AL VAPORE



€ 6,50



Pane cinese cotto al vapore

Zuppe

9051 ZUPPA POLLO E MAIS



€ 5,00

Zuppa di pollo sfilacciato, uova e mais

9052 ZUPPA PECHINESE



€ 4.00

Zuppa agropiccante con tofu, uova, peperoni, carote e fungo orientale

9053 ZUPPA DI MISO



€ 3.00

Zuppa di miso con alghe, tofu ed erba cipollina

Zuppe

9054 ZUPPA VEGAN



€ 4.00

Zuppa con tofu e verdure

9055 ZUPPA MARE



€ 5.00



Zuppa con polpa di granchio e asparagi

X Bao

35 BAO DI POLLO



€ 5,00



Bao cotto al vapore, ripieno di insalata e pollo saltato alla teriyaki

36 BAO DI MANZO



€ 5.00



Bao cotto al vapore, ripieno di insalata e manzo saltato ai 5 aromi

37 BAO DI SALMONE



€ 6.00



Bao cotto al vapore, ripieno di insalata e tartare di salmone leggermente piccante

Tartare e Ceviche

● 9056 TARTARE SALMON EVERGREEN



€ 12.00



Tartare di salmone con salsa omakase dello chef guarnito con guacamole rivisitato e carote croccanti

● 9057 TARTARE TONNO



€ 10.00



Tartare di tonno in salsa ponzu al wasabi

● 9058 TARTARE RED AMAEBI



€ 10.00



Tartare di gambero crudo in salsa ai frutti di bosco e philadelphia

● 9059 TARTARE SALMONE



€ 9.00



Tartare di salmone in salsa alle carote leggermente piccante



Tartare e Carpacci

● 9060 WHITE TUNA



€ 12.00



Dadolini di tonno flambé con stracciatella di burrata, alga nori in salsa yuzu

● 9061 BRANZINO PASSION



€ 12.00



Tartare di branzino in salsa passion fruit e mango

● 9062 EXOTIC SALMON



€ 9.00



Carpaccio di salmone con guacamole, pinoli in salsa esotica e olio verde

● 9063 CARPACCIO DI TONNO



€ 9.00



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

Carpacci

● 9064 CARPACCIO BRANZINO



€ 9.00



Carpaccio di branzino in salsa ponzu guarnito con kizami di wasabi

● 9065 RICCIOLA TARTUFATA



€ 10.00



Carpaccio di ricciola in salsa miso e yuzu con salsa tartufata

● 9067 CARPACCIO SALMON SMOKED



€ 10.00



Salmone marinato e affumicato alle vecchie tradizioni giapponesi in salsa al miso dolce e terra di olive taggiasche

● 9068 CARPACCIO K SELECTION



€ 12.00



Carpaccio di salmone, tonno, branzino e gambero rosso in salsa ponzu accompagnato da kizami di wasabi



Sushi Misti

9069 TOKYO MIX



€ 25.00



Viaggio nella capitale contemporanea: Mix dei nigiri più pregiati, uramaki special, gunkan special e hosomaki

9070 SUSHI MISTO



€ 12.00



4 uramaki, 4 hosomaki e 6 nigiri



Sushi Misti

9071 BARCA PER UNA PERSONA



€ 13.00



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

9072 SUSHI VEGGY



€ 10.00



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



Chirashi e pokè

9074 MINI SALMON CHIRASHI



€ 9.00

Riso bianco con salmone marinato alle vecchie tradizioni accompagnato da salsa matsu

9075 SALMON POKE



€ 12.00

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

9076 KAISEKI POKE



€ 14.00

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

9077 VEGGY POKE



€ 12.00

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



Sashimi

9078 SASHIMI SALMONE 5 pz.



€ 7.00

Fette di salmone crudo

● 9082 KYOTO INDULGENCE



€ 16.00

Viaggio nella città tradizionale: Mix di crudo pregiato

● 9083 SASHIMI DI BUFALA



€ 15.00

Sashimi di pesce misto su letto mozzarella di bufala alle salse omakase dello chef

● 9084 TATAKI SALMONE



€ 9.00



Salmone scottato alla fiamma con sesamo in salsa teriyaki

E4 MANZO AI FUNGHI SHITAKE



€ 10.00



Tagliata di manzo con funghi shiitake, funghi misti e porcini

Nigiri

9086 NIGIRI SALMONE 1pz.



€ 2.00

Bocconcino di riso con salmone

9087 NIGIRI TONNO 1pz.



€ 2.00

Bocconcino di riso con tonno

9088 NIGIRI BRANZINO 1pz.



€ 2.00

Bocconcino di riso con branzino

9089 NIGIRI RICCIOLA 1pz.



€ 2,50

Bocconcino di riso con ricciola

Nigiri

9090 NIGIRI EBI 1pz.



€ 1.50



Bocconcino di riso con gambero cotto

9091 NIGIRI UNAGI 1pz.



€ 3.00



Bocconcino di riso con anguilla e salsa teriyaki

9093 NIGIRI AVOCADO 1pz.



€ 2.00

Bocconcino di riso con avocado

9094 NIGIRI TONNO WASABI 1pz.



€ 2,50



Nigiri di tonno guarnito con kizami di wasabi

Nigiri

9095 NIGIRI DRY MISO 1pz.



€ 2.50



Nigiri di salmone flambé con salsa miso dolce, dry miso e rucola croccante

9096 NIGIRI PASSIONE 1pz.

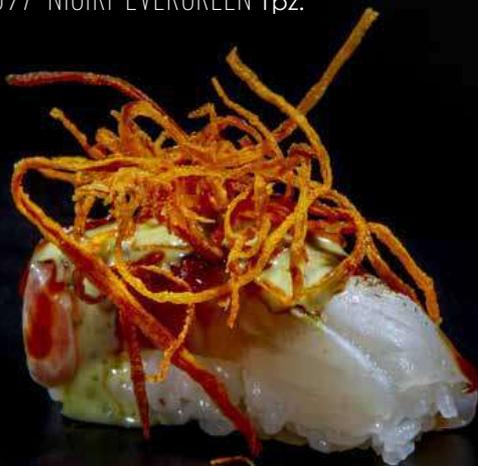


€ 2.50



Nigiri di salmone flambé con chips di riso e terra di olive taggiasche in salsa esotica e teriyaki

9097 NIGIRI EVERGREEN 1pz.



€ 2.50



Nigiri di branzino flambato con green sauce guarnito con parmigiano reggiano, chips di carota e teriyaki

9098 NIGIRI PLUS ALAMO 1pz.



€ 2.50



Nigiri di tonno flambato con cream cheese, teriyaki, erba cipollina e croccante di mandorle

Nigiri

130 SALMONE SOFT 1pz.



€ 2.50



Nigiri di salmone con avocado e formaggio cremoso

131 BRANZINO SOFT 1pz.



€ 2.50



Nigiri di branzino con avocado e formaggio cremoso

132 TONNO SOFT 1pz.



€ 2.50



Nigiri di tonno con avocado e formaggio cremoso

133 FOIE GRAS 1pz.



€ 3.00

Nigiri al manzo scottato con foie gras

9099 GUNKAN SALMONE 1pz.



€ 1.50



Bignè di riso avvolto da alga nori e ricoperto di salmone

9100 GUNAKN TONNO 1pz.



€ 1.50



Bignè di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tonno

9101 GUNKAN CALIFORNIA 1pz.



€ 1.50



Bignè di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tartare di crostacei

9102 GUNKAN SPICY SALMON 1pz.



€ 1.50



Bignè di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tartare di salmone piccante

9103 GUNKAN SPICY TUNA 1pz.



€ 1.50



Bigné di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tartare di tonno piccante

9104 GUNKAN TOBIKO 1pz.



€ 1.50



Bigné di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tobiko

9105 GUNKAN ZUCCHINA SOFT 1pz.



€ 1.50



Bigné di riso avvolto da zucchini e ricoperto da formaggio cremoso e mandorle

9106 GUNKAN EBI ZUCCHINA 1pz.



€ 2.00



Bigné di riso avvolto da zucchini e ricoperto da tartare di gambero cotto e maionese

142 GUNKAN SOFT 1pz.



€ 1.00



Bocconcino di riso con formaggio cremoso e mandorle

143 GUNKAN SOIA SPICY SALMON 1pz.



€ 2.00



Bocconcino di riso avvolto da foglia di soia con tartare di salmone piccante e mandorle in scaglie

144 GUNKAN SPICY TUNA 1pz.



€ 2.00



Bocconcino di riso avvolto da foglia di soia con tartare di tonno piccante e granella di pistacchio

145 GUNKAN SOIA EBI 1pz.



€ 2.00



Bocconcino di riso avvolto da foglia di soia con tartare di gambero cotto e maionese allo zafferano

146 GUNKAN SOY TOBIKO



€ 2.00



Bocconcino di riso avvolto da foglia di soia con uova di pesce

1010 GUNKAN EBI TEMPURA



€ 2.50



Bocconcino di riso avvolto da zucchine con gambero in tempura e salsa teriyaki

Bignè

9107 SALMONE CON PONZU 1pz.



€ 2.50



Bignè di riso avvolto da salmone e ricoperto con tartare salmone in salsa ponzu

9108 TONNO CON YUZUSOY 1pz.



€ 3.00



Bignè di riso avvolto da tonno e ricoperto da tonno in salsa yuzusoy

● 9109 GAMBERO ROSSO STRACCIATELLA 1pz.



€ 4.00



Bignè di riso avvolto da salmone e ricoperto da stracciatella di burrata e gambero rosso in salsa ponzu al wasabi

9110 SUZUKI SAMBA 1pz.



€ 3.00



Bignè di riso avvolto da branzino con salsa esotica

Bigné

9111 SPICY SALMON 1pz.



€ 2.50

Bigné di riso avvolto da salmone e ricoperto con tartare di salmone piccante

9112 SPICY TUNA 1pz.



€ 2.50

Bigné di riso avvolto da tonno e ricoperto con tartare di tonno piccante

9113 SALMONE FLAMBE' 1pz.



€ 3.00

Bigné di riso avvolto da salmone flambé ricoperto con maionese allo zafferano e salsa tartufata

Bigné

9114 BIGN UOVA QUAGLIA 1 pz.



€ 3.00



Bigné di riso avvolto da salmone e ricoperto con uova di quaglia e tartufo nero

9115 BIGN IKURA 1 pz.



€ 3.50



Bigné di riso avvolto da salmone e ricoperto con ikura



Hosomaki

46 HOSOMAKI EBITEN 4pz.



€ 5.00



Hosomaki con gambero in tempura e salsa teriyaki

47 HOSOMAKI SAKE 4pz.



€ 5.00



Hosomaki al salmone avvolto da alga nori

48 HOSOMAKI TEKKA 4pz.



€ 5.00



Hosomaki al tonno avvolto da alga nori

49 HOSOMAKI SUZUKI 4pz.



€ 5.00



Hosomaki al branzino avvolto da alga nori



Hosomaki

50 HOSOMAKI AVOCADO 4pz.



€ 4.00

Hosomaki all'avocado avvolto da alga nori

51 HOSOMAKI CETRIOLO 4pz.



€ 4.00

Hosomaki al cetrioli avvolto da alga nori

1005 HOSOMAKI DAIKON 4pz.



€ 4.00

Hosomaki alla rapa gialla avvolto da foglio di soia



Hosomaki

52 HOSOMAKI SOIA AVOCADO 4 pz.



€ 4.00

Hosomaki all'avocado avvolti da sfoglia di soia

53 HOSOMAKI SOIA MANGO 4 pz.



€ 5.00

Hosomaki al mango avvolti da sfoglia di soia



Hosomaki Fritti

54 MANGO 4pz.



€ 6.00



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

55 FRAGOLA 4pz.



€ 6.00



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

56 SALMONE 4pz.



€ 6.00



Hosomaki all'avocado, fritto in tempura e guarnito con tartare di salmone leggermente piccante e sa,sa teriyaki

57 PESCE MISTO 4pz.



€ 6.00



Hosomaki all'avocado, fritto in tempura e guarnito con tartare di pesce misto

Futomaki

58 FUTOMAKI FRITTO 5pz.



€ 8.00



Futomaki con salmone, avocado, surimi, formaggio cremoso, erba cipollina e tobiko in salsa teriyaki

59 FUTOMAKI PRIMAVERA 5pz.



€ 8.00



Futomaki con tartare di salmone piccante, zucchine e mandorle e asparagi fritti in foglia di soia

60 FUTOMAKI MISTO 5pz.



€ 8.00



Futomaki con surimi di granchio, salmone, gambero cotto, avocado, cetrioli e rapa gialla

61 FUTOMAKI EBITEN 5pz.



€ 8.00



Futomaki con gambero in tempura, insalata, maionese e salsa teriyaki

Temaki

62 TEMAKI SALMONE 1pz.



€ 5.00

Temaki con salmone, avocado e insalata

63 TEMAKI TONNO 1pz.



€ 6.00

Temaki con tonno, avocado e insalata

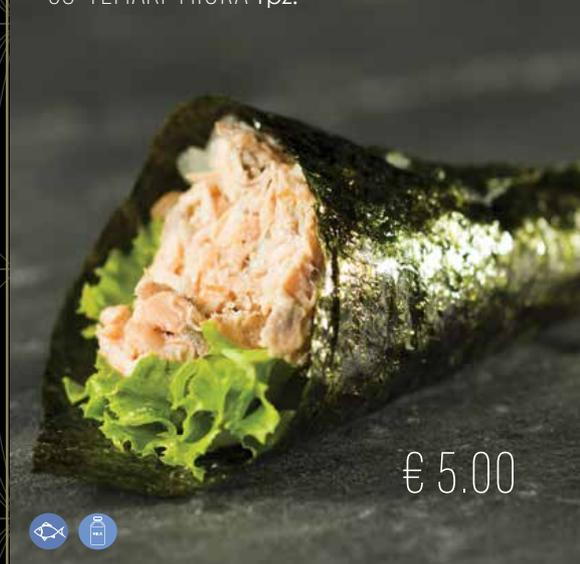
64 TEMAKI EBITEN 1pz.



€ 5.00

Temaki con gambero in tempura, insalata, maionese e salsa teriyaki

65 TEMAKI MIURA 1pz.



€ 5.00

Temaki con salmone cotto, formaggio cremoso e insalata

Temaki

66 TEMAKI SPICY SALMON 1pz.



€ 6.00

Temaki con tartare di salmone leggermente piccante e insalata

67 TEMAKI SPICY TUNA 1pz.



€ 6.00

Temaki con tartare di tonno leggermente piccante e insalata

68 TEMAKI CALIFORNIA 1pz.



€ 5.00

Temaki con surimi di granchio, salmone, avocado, insalata e maionese

Temaki

69 TEMAKI MANGO 1 pz.



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

70 TEMAKI SPICY EBITEN 1 pz.



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

Temaki Soia

71 TEMAKI EBITEN SOIA 1pz.



€ 6.00



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

72 TEMAKI FLOWER SOIA 1pz.



€ 6.00



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

73 TEMAKI CALIFORNIA SOIA 1pz.



€ 6.00



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

74 TEMAKI SPICY SALMON 1pz.



€ 6.00



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

Temaki Soia

75 TEMAKI SPICY TUNA SOIA 1 pz.



€ 7.00

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

76 TEMAKI BLACK EBITEN SOIA 1 pz.



€ 6.00

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

Oshizushi

80 TRAMEZZINO 4pz.



€ 8.00



Tramezzino di riso e alga nori con all'interno tartare di salmone piccante, avocado, formaggio cremoso, tempura e tobiko

81 SALMON SAUDADE 4pz.

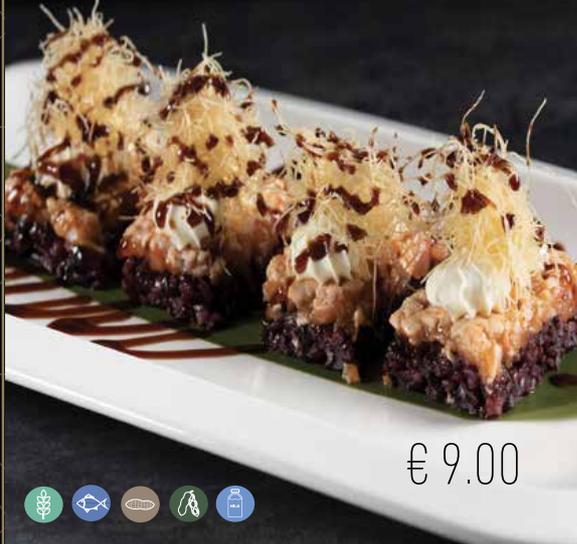


€ 7.00



Riso pressato con tartare di salmone piccante, avocado, croccante di patate e salsa teriyaki

82 BLACK SAUDADE 4pz.



€ 9.00



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

83 SOY ROLL



€ 7.00



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

Uramaki

9136 SALMONE AVOCADO 4pz.



€ 4.50



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con guacamole

9137 TONNO AVOCADO 4pz..



€ 4.50



Roll di riso con tonno, avocado e guarnito con guacamole

9138 EBITEN 4pz.



€ 4.50



Roll di riso con gambero in tempura, maionese, insalata e guarnito con croccante di patate e salsa teriyaki

9139 CALIFORNIA 4pz.



€ 4.50



Roll di riso con polpa di granchio, surimi, salmone, avocado, cetrioli, maionese e guarnito con tobiko e maionese

Uramaki

9140 TIGER ROLL 4pz.



€ 5.00



Roll di riso con gambero in tempura e maionese, guarnito con salmone, teriyaki e croccante di patate

9141 MIURA 4pz..



€ 4.50



Roll di riso con salmone cotto, avocado, formaggio cremoso e guarnito con croccante di tempura e tobiko in salsa teriyaki

9142 EBI RAINBOW 4pz.



€ 7.00



Roll di riso con gambero in tempura e maionese, guarnito con salmone, branzino, tonno, chips di carote e salsa rainbow allo zafferano e spicy mayo

9143 SPECIAL ROLL 4pz.



€ 6.00



Roll di riso con con formaggio cremoso, salmone, croccante di tempura e guarnito con avocado, teriyaki e croccante di tempura

Uramaki

9144 MANDORLE ROLL 4pz.



€ 5.00



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con formaggio cremoso e fette di mandorle

9145 LEONE 4pz..



€ 6.00



Roll di riso con gambero in tempura e guarnito con tonno flambè, salsa teriyaki e pomodorini

9146 SALMONE RUCOLA 4pz.



€ 6.00



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con salmone, maionese, salsa rucola e croccante di rucola

9147 GAMBERO TARTUFO ROLL 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con avocado, gamberi rosa, salsa tartufata e pepe nero

Uramaki

9148 MANGO ROLL 4pz.



€ 7.00



Roll di riso con salmone, mango e guarnito con formaggio cremoso, mango, salsa al mango e mela, dadolini di avocado, mango e pomodorini

9149 SPICY TUNA 4pz..



€ 5.00



Roll di riso con avocado e ricoperto da tartare di tonno piccante, maionese spicy e chips di riso

9150 SALMON PLUS 4pz.



€ 6.00



Roll di riso con tartare di salmone leggermente piccante, cetrioli e guarnito con salmone, salsa miso flambè e pistacchio

9151 TUNA PLUS 4pz.



€ 7.00



Roll di riso con tartare di tonno leggermente piccante, cetrioli e guarnito con tonno e salsa yuzu matsu

Uramaki

9152 AMAEBI 4pz.



€ 6.00



Roll di riso con avocado e guarnito con tartare di gambero crudo, pomodorino, salsa ai frutti di bosco, tobiko e ikura

9153 LOBSTER ROLL 4pz..



€ 8.00



Roll di riso con avocado e guarnito con astice, salsa all'astice flambè e alga marina

9154 ITALIAN ROLL 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con gambero in tempura e maionese, ricoperto da avocado, stracciatella e gamberi rosa con salsa miso dolce e terra di olive taggiasche

9155 TROPEA ROLL 4pz.



€ 7.00



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con salmone, cipolle di Tropea caramellate con salsa tartara e aneto

Uramaki

9156 CAPESANTE POMPELMO 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con avocado, capesante e polpa di pompelmo

9157 TATAKI ROLL 4pz..



€ 7.00



Roll di riso con avocado, ricoperto da tataki di tonno, dadolini di avocado, mango e pomodorini con salsa miso dolce

9158 SCAMPI ROLL 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con salmone e mela verde guarnito con scampi, salsa al mangomela e tobiko

9159 CRAB PLUS 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con cetrioli e polpa di granchio guarnito con salmone affumicato, maionese spicy, ikura, prezzemolo e terra di olive taggiasche

Uramaki

9160 SMOKED RUCOLA 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con anguilla e avocado ricoperto da salmone affumicato alle vecchie tradizioni, salsa alla rucola, salsa miso dolce flambè e rucola croccante

9161 SOFT CRAB 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con all'interno granchio morbido in tempura, asparagi e salsa tartara

9162 EBI ANGUILLA 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con gambero in tempura e maionese, guarnito con anguilla scottata, erba cipollina e teriyaki

9164 BEEF ROLL 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con asparagi e guarnito con manzo f lambé, erba cipollina e salsa matsu

Uramaki

9165 EBI CRUNCHY SALMON 4pz.



€ 6.00



Roll di riso con con gambero in tempura e maionese, guarnito con tartare di salmone piccante, salsa maionese spicy e crunch di amaretti

9166 SPICY SALMON 4pz..



€ 5.50



Roll di riso con avocado e guarnito con tartare di salmone piccante, maionese spicy e concassè di peperoncino

9167 CECI ROLL 4pz.



€ 5.50



Roll di riso con all'interno avocado e guarnito con hummus di ceci e salsa alla banana

9168 EBI PLUS 4pz.



€ 7.00



Roll di riso con cetrioli, tartare di gambero e guarnito con gamberi cotti, maionese e semi di papavero

Uramaki

115 BLACK EBITEN 4pz.



€ 5.00



Roll di riso con gambero in tempura, insalata e maionese, avvolto da salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki

117 BLACK SALMON 4pz..



€ 5.00



Roll di riso con salmone, avocado e formaggio cremoso

118 BLACK VEGGY 4pz.



€ 5.00



Roll di riso con all'interno verdure in tempura, avocado e maionese, guarniti con salsa teriyaki

119 BLACK MANGO 4pz.



€ 6.00



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

Uramaki

120 BLACK MIURA 4 pz.



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

1009 BLACK PURE



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

Riso



Riso venere saltato ai frutti di mare, verdure miste



Riso saltato ai gamberi e verdure miste



Riso bianco cotto al vapore



Riso saltato al curcuma con verdure guarnito con crunch di bacon e arachidi piccanti

Riso

9171 RISO ALLA CANTONESE



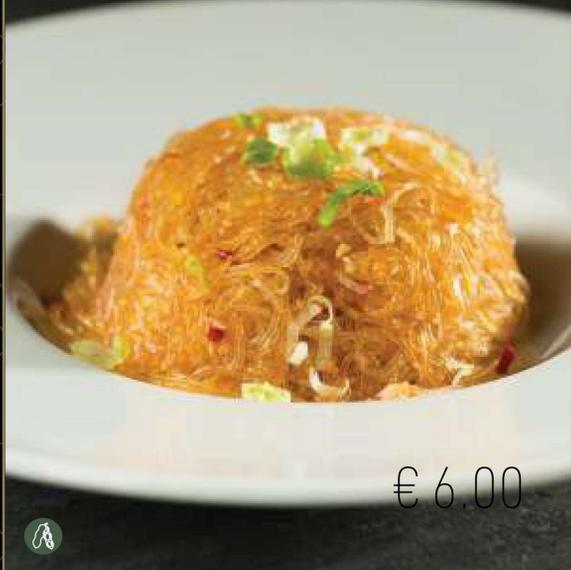
€ 6.00



Riso saltato con piselli, prosciutto e uovo

X Pasta

151 SPAGHETTI DI SOIA CARNE PICCANTE



€ 6.00



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

152 SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI



€ 7.00



Spaghetti di soia saltati con gamberi e verdure miste

153 SPAGHETTI DI RISO ALLE VERDURE



€ 6.00



Spaghetti di riso saltati con verdure miste e uovo

154 UDON MARE



€ 8.00



Spaghetti udon saltati con frutti di mare e verdure miste

Pasta

155 UDON ALLE VERDURE



€ 6.00



Spaghetti udon saltati con verdure miste e uovo

156 SOBA AI GAMBERI E VERDURE



€ 7.00



Spaghetti soba saltati con gamberi e verdure miste

159 RAMEN AL MANZO



€ 10.00



Ramen in brodo con manzo, uova soda e alghe wakame

1016 RAMEN VEGETARIANO



€ 10.00



Ramen in brodo con uova soda e alghe wakame

Pasta

E7 SPAGHETTI JIANSHUI ALLA BOTTARGA



€ 10.00

Spaghetti jianshui con gamberi, zucchine, carote, uova, pomodorini e bottarga di muggine



E8 FETTUCINE MANZO SHIITAKE PORCINI



€ 10.00

Fettuccine di riso con manzo, carote, uova, funghi shiitake, funghi misti e porcini



Pasta

9223 SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE



€ 10.00



Spaghetti con pomodoro e frutti di mare

9224 SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE ROYAL



€ 14.00



Spaghetti in cartoccio con scampo, gamberone, gamberetti, cozze e calamari

! Non compreso nel menù All You Can Eat, disponibile con un sovrapprezzo di € 3.00

Pasta

9225 PENNE AL SALMONE



€ 9.00



Penne con salmone e panna

9226 TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI



€ 12.00



Tagliolini freschi con funghi porcini

9227 GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI



€ 8.00



Gnocchi di patate con formaggi

X Griglia

9186 GAMBERONI ALLA GRIGLIA

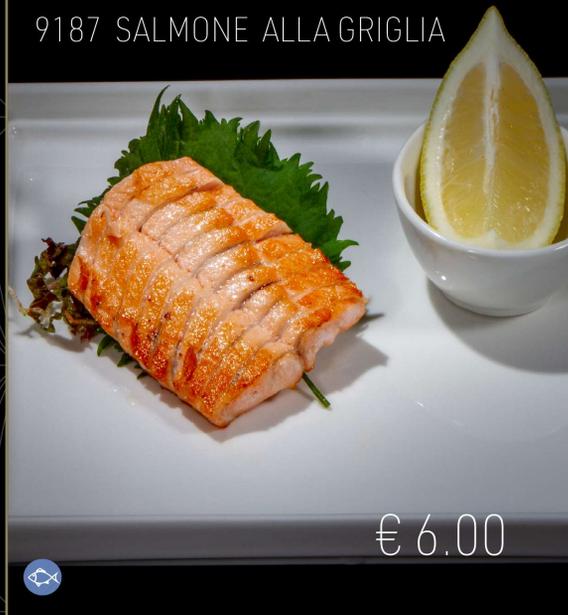


€ 5.00



Gamberoni grigliati

9187 SALMONE ALLA GRIGLIA



€ 6.00



Salmone grigliato

9188 BRANZINO ALLA GRIGLIA

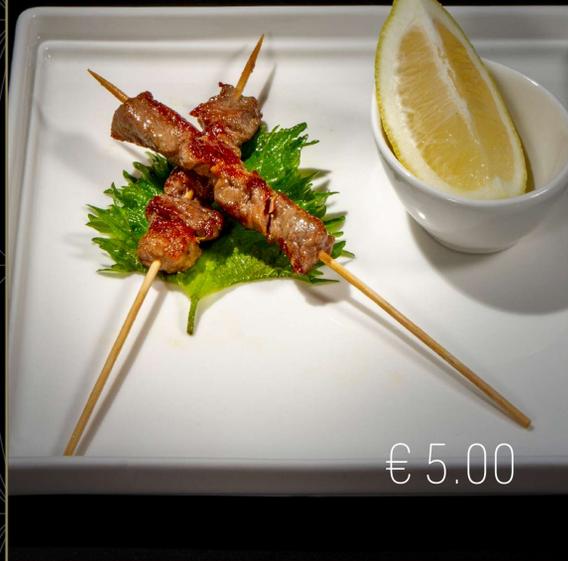


€ 6.00



Branzino grigliato

9189 SPIEDINI DI MANZO



€ 5.00

Spiedini di manzo marinati al cumino

Griglia

9190 SPIEDINI DI POLLO



€ 4.00

Spiedini di pollo marinati all'orientale

9191 SPIEDINI DI GAMBERI



€ 5.00

Spiedini di gamberi marinati

9192 SPIEDINI DI SEPIE



€ 4.00

Spiedini di seppia grigliata

9193 SPIEDINI DI ZUCCHINA



€ 2.00

Spiedini di zucchine grigliate

Tempura

9194 TEMPURA DI GAMBERI



€ 8.00



Frittura giapponese di gamberoni

9195 TEMPURA DI VERDURE



€ 6.00



Frittura giapponese di verdure miste

9196 TEMPURA MISTA



€ 7.00



Frittura giapponese di verdure e gamberone

Tempura

9197 COTOLETTA DI POLLO



€ 6.00



Cotoletta di pollo impanata e fritta

9198 FRITTO ROYAL



€ 15.00



Fritto misto di granchio morbido, gamberoni, gamberetti e calamari

Secondi

9200 GAMBERI AL LIMONE



€ 8.00



Gamberi saltati con limone

9201 GAMBERI IN AGRODOLCE



€ 8.00



Gamberi saltati con peperoni, cipolla e ananas in salsa agrodolce

9202 GAMBERONI GRATINATI



€ 10.00



Gamberoni gratinati e saltato con peperoni e cipolla

174 GAMBERI PICCANTI



€ 7.00



Gamberetti saltati in salsa piccante

X Secondi

175 GAMBERI SALE E PEPE



€ 7.00



Gamberetti saltati in sale e pepe

178 POLLO ALLE MANDROLE



€ 6.00



Pollo saltato alle mandorle

180 POLLO E PATATE



€ 6.00

Pollo saltato con patate

181 POLLO AL LIMONE



€ 6.00

Pollo saltato al limone

Secondi

9206 POLLO IN AGRODOLCE



€ 6.00



Pollo saltato con peperoni, cipolla e ananas in salsa agrodolce

184 MANZO E PATATE

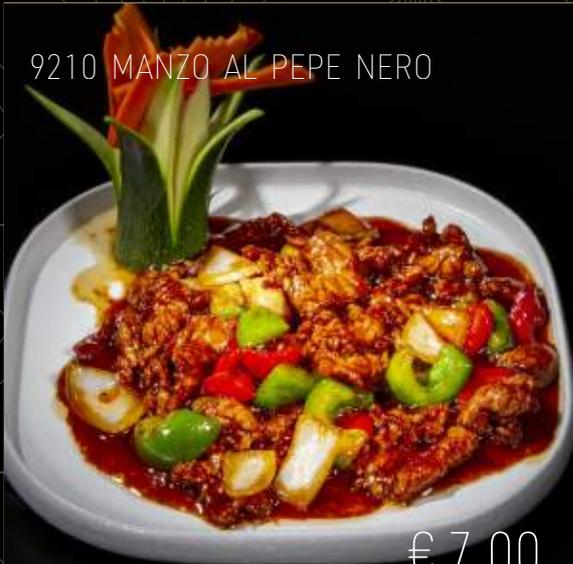


€ 7.00



Manzo stufato con patate

9210 MANZO AL PEPE NERO



€ 7.00



Manzo saltato con peperoni e cipolla in salsa al pepe nero

9212 MAIALE IN AGRODOLCE



€ 7.00



Maiale saltato con peperoni, cipolla e ananas in salsa agrodolce

9221 CALAMRI IN SCODELLA



€ 8.00

Calamari saltati con peperoncino, porri, pepe dello sichuan e serviti in scodella

1194 MANZO PICCANTE IN SCODELLA



€ 7.00

Manzo piccantissimi serviti su scodella



1195 POLLO PICCANTE IN SCODELLA



€ 7.00

Pollo piccantissimi serviti su scodella





Vegetali

9214 CAVOLFIORE IN SCODELLA



€ 6.00



Cavolfiori saltati con peperoncino e servito in scodella

9215 GERMOGLI DI SOIA



€ 5.00

Germogli di soia saltati con carote e porri

9216 PAK CHOI



€ 5.00

Verdure cinesi saltate



Vegetali

9217 TOFU DELLA CASA



€ 5.00



Tofu fritto e saltato con carne macinata, peperoni e funghi shitake

9218 TOFU PICCANTE



€ 5.00



Tofu stufato con carne e peperoncino piccante

9220 MELANZANE ORIENTALI



€ 7.00



Melanzane fritte e saltate con carne di maiale e porri

VINI BIANCHI

Gewurztraminer 'Leiten' Nals Margreid	Alto Adige	cl 0.75	€ 34,00
Chardonnay 'Bramito della Sala' Antinori	Umbria	cl 0.75	€ 35,00
Chardonnay Tormaresca	Puglia	cl 0.75	€ 26,00
Corte del Lupo Bianco Ca' del Bosco	Lombardia	cl 0.75	€ 48,00
'Donà Blanc' Hartmann Donà	Alto Adige	cl 0.75	€ 32,00
Falanghina del Sannio 'Janare' La Guardiense	Campania	cl 0.75	€ 24,00
Chardonnay Langhe DOC 'Gaia & Rey' Gaja	Piemonte	cl 0.75	€ 200,00
Greco di Tufo 'Janare Pietralata' La Guardiense	Campania	cl 0.75	€ 28,00
Langhe Arneis 'Blangè' Ceretto	Piemonte	cl 0.75	€ 32,00
Lugana I Frati Ca' dei Frati	Lombardia	cl 0.75	€ 28,00
Lugana I Frati Ca' dei Frati	Lombardia	cl 0.37	€ 14,00
Ribolla Gialla Zorzetting	Friuli-Venezia Giulia	cl 0.75	€ 28,00
Rossj Bass Gaja 2019	Piemonte	cl 0.75	€ 165,00
'San Giovanni della Sala' Antinori	Umbria	cl 0.75	€ 30,00
Sauvignon DOP Sturm	Friuli-Venezia Giulia	cl 0.75	€ 32,00
Sharis Livio Felluga	Friuli-Venezia Giulia	cl 0.75	€ 28,00
Vigna di Gabri Bianco Sicilia DOC Donnafugata	Sicilia	cl 0.75	€ 36,00
T Bianco Tramin	Alto Adige	cl 0.75	€ 24,00
Vermentino Bolgheri Antinori 2019	Toscana	cl 0.75	€ 32,00
Vermentino di Gallura 'Karagnanj' Tondini	Sardegna	cl 0.75	€ 28,00

VINI ROSATI

Franciacorta Rosé Extra Brut Camossi	Lombardia	cl 0.75	€ 32,00
Marchese Antinori Rosé Tenuta Montenisa 2020	Lombardia	cl 0.75	€ 40,00
Rosé Rosa dei Frati Ca' dei Frati	Lombardia	cl 0.75	€ 28,00
Scalabrone Marchesi Antinori 2019	Toscana	cl 0.75	€ 32,00
'Terre Lontane' Librandi	Calabria	cl 0.75	€ 26,00
Champagne Cristal Rosé 2012 Louis Roederer	Francia	cl 0.75	€ 500,00

Dom Pérignon Rosé 2006	Francia	cl 0.75	€ 425,00
------------------------	---------	---------	----------

BOLLICINE

Alta Langa Brut 'Oudeis' Enrico Serafino	Piemonte	cl 0.75	€ 30,00
--	----------	---------	---------

Etichetta Nera Bianco Millesimato Extra Dry Sacchetto	Veneto	cl 0.75	€ 20,00
---	--------	---------	---------

Champagne Assemblage Noble B de Brut Jean Claude Vallois	Francia	cl 0.75	€ 80,00
--	---------	---------	---------

Champagne Belle Epoque Perrier-Jouët	Francia	cl 0.75	€ 180,00
--------------------------------------	---------	---------	----------

Champagne Brut Blanc de Blancs Perrier-Jouët	Francia	cl 0.75	€ 80,00
--	---------	---------	---------

Champagne Brut Grand Brut Perrier-Jouët	Francia	cl 0.75	€ 90,00
---	---------	---------	---------

Champagne Brut 'La Cuvée' Laurent-Perrier	Francia	cl 0.75	€ 65,00
---	---------	---------	---------

Champagne Brut Nature Ultra Brut Laurent-Perrier	Francia	cl 0.75	€ 100,00
--	---------	---------	----------

Champagne Brut Origine Olivier Pere et fils	Francia	cl 0.75	€ 60,00
---	---------	---------	---------

Champagne Brut R de Ruinart	Francia	cl 0.75	€ 90,00
-----------------------------	---------	---------	---------

Champagne Cristal 2012 Louis Roederer	Francia	cl 0.75	€ 270,00
---------------------------------------	---------	---------	----------

Champagne Cristal 2013 Louis Roederer	Francia	cl 0.75	€ 260,00
---------------------------------------	---------	---------	----------

Champagne Cristal Rosé 2012 Louis Roederer	Francia	cl 0.75	€ 500,00
--	---------	---------	----------

Champagne Grand Cuvée Krug	Francia	cl 0.75	€ 250,00
----------------------------	---------	---------	----------

Champagne Grand Siècle Laurent-Perrier	Francia	cl 0.75	€ 160,00
--	---------	---------	----------

Dom Pérignon 'Luminous' 2008	Francia	cl 0.75	€ 390,00
------------------------------	---------	---------	----------

Dom Pérignon 2010	Francia	cl 0.75	€ 280,00
-------------------	---------	---------	----------

Dom Pérignon Rosé 2006	Francia	cl 0.75	€ 425,00
------------------------	---------	---------	----------

Franciacorta Alma Grande Cuvée Brut Bellavista	Lombardia	cl 0.75	€ 55,00
--	-----------	---------	---------

Franciacorta Alma Grande Cuvée Brut mgm	Lombardia	cl 0.75	€ 115,00
---	-----------	---------	----------

Franciacorta Brut Cuvée Royale Antinori	Lombardia	cl 0.75	€ 38,00
---	-----------	---------	---------

Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige Ca' del Bosco	Lombardia	cl 0.75	€ 55,00
--	-----------	---------	---------

Franciacorta Saten Brut Camossi	Lombardia	cl 0.75	€ 32,00
---------------------------------	-----------	---------	---------

Franciacorta Vintage Collection Saten 2016 Ca' del Bosco	Lombardia	cl 0.75	€ 110,00
--	-----------	---------	----------

Metodo Classico Brut Cuvée dei Frati Ca' dei Frati	Lombardia	cl 0.75	€ 28,00
Metodo Classico Brut Cuvée dei Frati Ca' dei Frati	Lombardia	cl 0.75	€ 15,00
Metodo Classico TM Brut Montemagno	Piemonte	cl 0.75	€ 26,00
Prosecco Superiore Extra Dry Dirupo	Veneto	cl 0.75	€ 26,00
Prosecco Superiore Extra Dry Dirupo	Veneto	cl 0.75	€ 14,00

VINI ROSSI

50&50 Toscana 2015 Avignonesi Capannelle	Toscana	cl 0.75	€ 140,00
Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2012 Ca' Florian Tommasi	Veneto	cl 0.75	€ 180,00
Amarone della Valpolicella Classico 2016 Tommasi	Veneto	cl 0.75	€ 80,00
Amarone della Valpolicella DOCG 2016 Giusti	Veneto	cl 0.75	€ 60,00
Amarone della Valpolicella DOCG Tedeschi	Veneto	cl 0.75	€ 58,00
Barolo Dragomis 2015 Gaja	Piemonte	cl 0.75	€ 220,00
Brunello di Montalcino DOCG Castelgiocondo Frescobaldi	Toscana	cl 0.75	€ 65,00
Brunello di Montalcino DOCG 2013 Casisano Tommasi	Toscana	cl 0.75	€ 70,00
Chianti Classico 'Peppoli' Antinori	Toscana	cl 0.75	€ 32,00
Corte del Lupo Rosso Ca' del Bosco	Lombardia	cl 0.75	€ 44,00
Langhe DOP 'Cremes' 2018 Gaja	Piemonte	cl 0.75	€ 65,00
Rosso Swarovski 2016 Diadema	Toscana	cl 0.75	€ 220,00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2018	Toscana	cl 0.75	€ 80,00
Masseto 2013	Toscana	cl 0.75	€ 1.000,00
Montepulciano d'Abruzzo Casal Thaulero	Abruzzo	cl 0.75	€ 24,00
Morellino di Scansano Le Lupinaie	Toscana	cl 0.75	€ 26,00
Promis Ca' Marcanda Gaja	Toscana	cl 0.75	€ 80,00
Rosso delle Venezie Vertigo Livio Felluga	Friuli-Venezia Giulia	cl 0.75	32,00
Sassicaia 2017 Bolgheri Tenuta San Guido	Toscana	cl 0.75	€ 360,00
Sassicaia 2018 Bolgheri Tenuta San Guido	Toscana	cl 0.75	€ 350,00

Langhe DOC Rosso Sito Moresco 2017 Gaja	Piemonte	cl 0.75	€ 90,00
Solaia 2017 Antinori	Toscana	cl 0.75	€ 370,00
Solare Ornellaia 2017	Toscana	cl 0.75	€ 250,00
Tignanello 2017 Antinori	Toscana	cl 0.75	€ 210,00
Tignanello 2018 Antinori	Toscana	cl 0.75	€ 200,00
Tignanello 2019 Antinori	Toscana	cl 0.75	€ 200,00

VINI DOLCI

Passito L'Ecrù Firriato	Sicilia	cl 0.75	€ 38,00
-------------------------	---------	---------	---------

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	spina	20 cl.	€ 3,00
Birra media Asahi	spina	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

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:

 <p>Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten</p>	<p>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</p>	 <p>Frutta a guscio Fruit in shell</p>	<p>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</p>
 <p>Crostacei Crustaceans</p>	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	 <p>Sedano Celery</p>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>
 <p>Uova Eggs</p>	<p>Uova e prodotti a base di uova</p>	 <p>Senape Mustard</p>	<p>Senape e prodotti a base di senape</p>
 <p>Pesce Fish</p>	<p>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</p>	 <p>Semi di sesamo Sesame seeds</p>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</p>
 <p>Arachidi Peanuts</p>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p>	 <p>Solfiti Sulphites</p>	<p>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</p>
 <p>Soia Soy</p>	<p>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 stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p>	 <p>Lupini Lupine</p>	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p>
 <p>Latte e lattosio Milk and lactose</p>	<p>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) lattiolio</p>	 <p>Molluschi Molluscs</p>	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>

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 ad 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.