



Kaiseki Restaurant

Kaiseki Unlimited

Menù pranzo feriale 15,90 €

Menù pranzo sabato e giorni festivi 19,90 €

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

Bambini sotto i 120 cm. 8,90 €

Coperto Extra Lounge VIP Sofà

2,00 €

Mangia tutto quello che vuoi con 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

Tutti i clienti seduti allo stesso tavolo devono scegliere la stessa formula di menù,
se scegliete il menù alla carta si prega di avvisare prima dell'ordine.

La consumazione è obbligatoria.

Le immagini sono puramente illustrative.

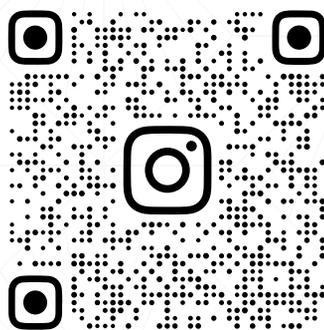


Piccante



Vegetariano

"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_AMBIVERE

Seguici su



FREE WIFI



K-Kaiseki - Free WI-FI



PIATTI SPECIALI

Nel menù pranzo sabato e giorni festivi è compreso 1 piatto speciale a scelta



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



Fritto misto di *granchio morbido, *gamberoni, *gamberetti e *calamari

PIATTI SPECIALI



Nel menù pranzo sabato e giorni festivi è compreso 1 piatto speciale a scelta

K7 Salmon flambè

€ 8,00



Fettine di °salmone flambè in salsa teriyaki, olio d'oliva su purè di patate

K9 Gamberi rossi al tartufo

€ 9,00



*Gamberi rossi con salsa ponzu e tartufo nero



PIATTI SPECIALI

Nel menù pranzo sabato e giorni festivi è compreso 1 piatto speciale a scelta

K12 Millefoglie di tonno 2 pz.

€ 10,00



Strati di pasta fillo con ripieno di pomodoro confit, *tonno, crema di philadelphia tartufata e salsa teriyaki

K13 Salmone pistacchio

€ 13,00



*Salmone scottato con salsa kaisekie granelle di pistacchio

PIATTI SPECIALI



Nel menù pranzo sabato e giorni festivi è compreso 1 piatto speciale a scelta

K14 Gamberoni kataifi 2 pz.

€ 8,00



*Gamberi croccanti avvolti con pasta kataifi croccanti e salsa rosa

K15 Mazara tartare

€ 12,00



Tartare di *gambero rosso con salsa passion fruit e granello di pistacchio su letto di burrata



ANTIPASTI CALDI

01 Harumaki 2 pz. € 2,00



Involtini di pasta sfoglia farciti con verdure

02 Samurai stick 2 pz.
€ 4,00



Involtini di pasta sfoglia con *gamberi

03 Involtino vietnamita 2 pz.
€ 4,00



Involtini farciti con carne di maiale

04 Chele granchio 2 pz.
€ 4,00



Chele di *granchio fritte



05 Tako yaki 3 pz. € 5,00



Polpette di *polpo e patate con salsa della casa

06 Salmon puré 2 pz. ●
€ 4,00



Involtni di °salmon flambé con ripieno di puré di patate e salsa teriyaki

07 Patatine

€ 4,00



Patine fritte



ANTIPASTI FREDDI



Tofu con salsa di soia



Alghe agropicanti



Alghe con sesamo e salsa



Bacelli di soia



15 Cocktail di gamberi

€ 6.00



*Gamberetti, cotti con salsa rosa

16 Nuvolette di drago

€ 2.50



Croccanti chips con farina di tapioca e frutti di mare



PANE

 21 Bao 2 pz.

€ 3,00



Pane orientale al vapore

22 Bao con crema 2 pz.

€ 4,00



Pane orientale con crema



Ravioli farciti con *gamberi e carne mista



Ravioli farciti di carne al vapore



Ravioli con sfoglia di spinaci, farciti con verdure



ZUPPA

34 Zuppa di miso € 3,00



Zuppa di miso con alghe, tofu e erba cipollina

35 Zuppa di mare € 5,00



Zuppa ai *frutti di mare

36 Zuppa pechinese € 4,00



Zuppa agropiccante con tofu, uova, pollo e verdure

37 Zuppa di cozze € 7,00



Impepata di *cozze con olio e pepe



38 Yasai salad € 5,00



Insalata mista con alghe e salsa alle carote

39 Insalata di mare € 9,00



Insalata con pesce misto crudo, sesamo e salsa salad

40 Insalata di polpo € 8,00



Insalata mista con *polpo cotto, sesamo e salsa salad

41 Insalata di gamberi con edamame € 10,00



Insalata di *gamberi e calamari cotti, con mela, speck, avocado in glassa al balsamico, olio d'oliva e pepe nero

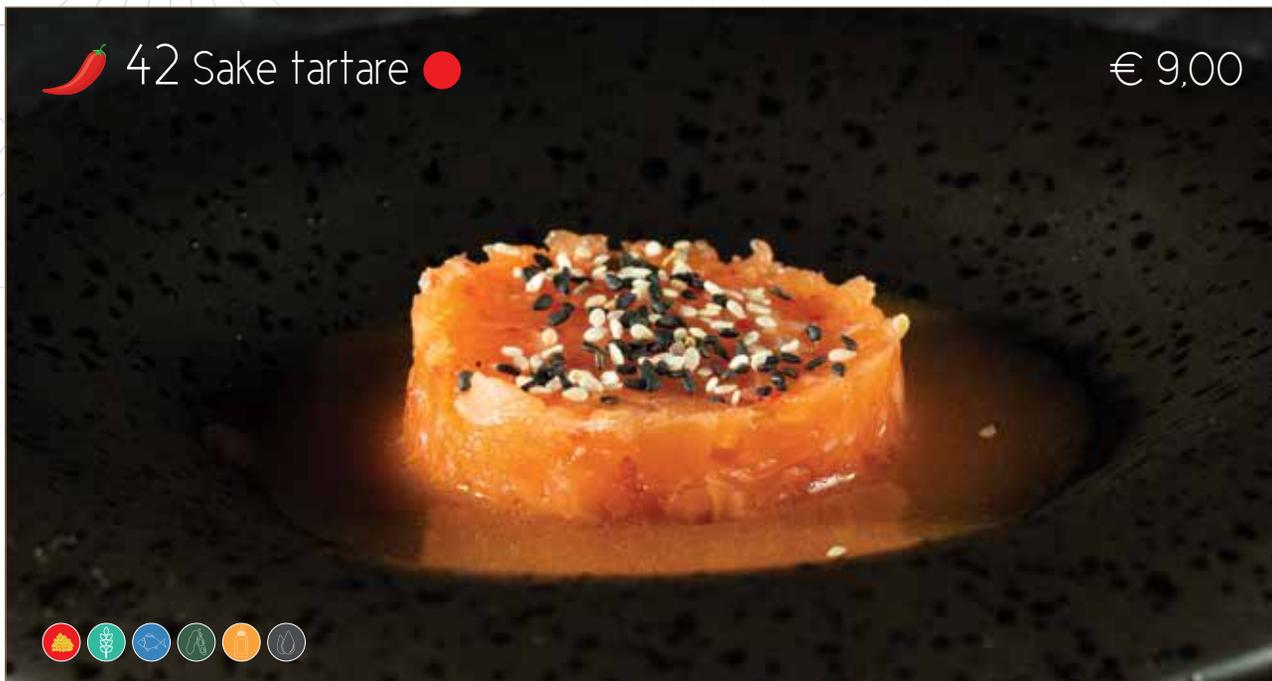


TARTARE

N.B. È possibile ordinare solo 1 porzione dei piatti contrassegnati con ●

 42 Sake tartare ●

€ 9,00



Tartare di °salmone con salsa alle carote, guarnita con tobiko e semi di sesamo leggermente piccante

46 Tartare di salmone e pistacchio ●

€ 10,00



Tartare di °salmone con riso venere e philadelphia, guarnita con pistacchio, tobiko e salsa teriyaki

N.B. È possibile ordinare 1 porzione di CARPACCIO tra le 2 proposte

CARPACCIO



50 Carpaccio di salmone

€ 12,00



*Salmone tagliato sottile condito con salsa ponzu

54 Carpaccio di tonno

€ 13,00



*Tonno crudo condito con salsa ponzu e kizami di wasabi



IL PANINO SECONDO K

58 Bao con pollo

€ 5,00



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



59 Bao con manzo € 5,00



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



60 Bao di salmone € 6,00



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



N.B. È possibile ordinare 1 porzione di SASHIMI tra le 2 proposte ●

SASHIMI



61 Sake sashimi ●

€ 12,00



Fettine di °salmone crudo



63 Maguro sashimi ●

€ 14,00



Fettine di °tonno crudo





SUSHI e SASHIMI

65 Sushi misto € 15,00



Sushi assortito 13 pz.

66 Sushi e sashimi misto



€ 21,00



Sushi e sashimi assortiti 20 pz.

68 Sushi misto vegetariano

€ 13,00



Sushi assortiti vegetariani 10 pz.



75 Sakedon

€ 14,00



Fettine di °salmone su letto di riso con sesamo e avocado

76 Chirashi mix

€ 14,00



Fettine di °pesce misto su letto di riso con sesamo



ONIGIRI 1PZ.



80 Onigiri sake

Polpette di riso farcite

80 Onigiri sake 

Polpette di riso farcite con °salmone e salsa teriyaki

€ 4,00

81 Onigiri maguro 

Polpette di riso farcite con °tonno

€ 4,00

82 Onigiri spicy sake   

Polpette di riso farcite con °salmone piccante

€ 4,00

83 Onigiri miura    

Polpette di riso farcite con °salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki

€ 4,00

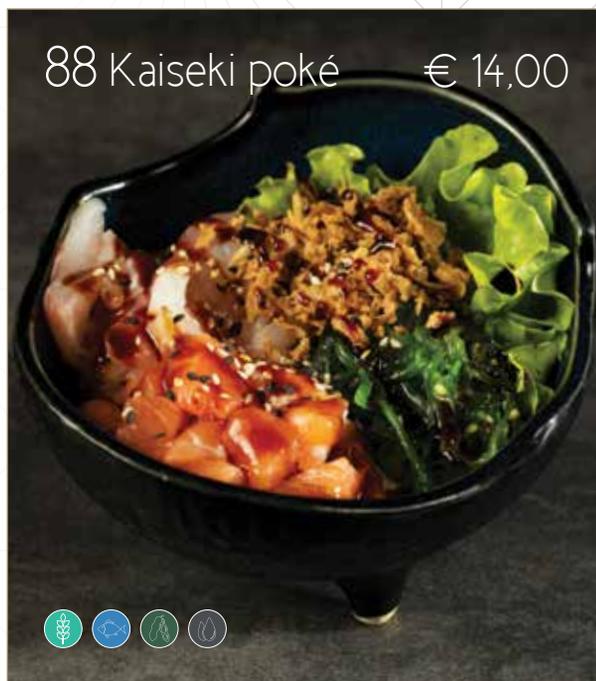


87 Salmon poké € 13,00



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

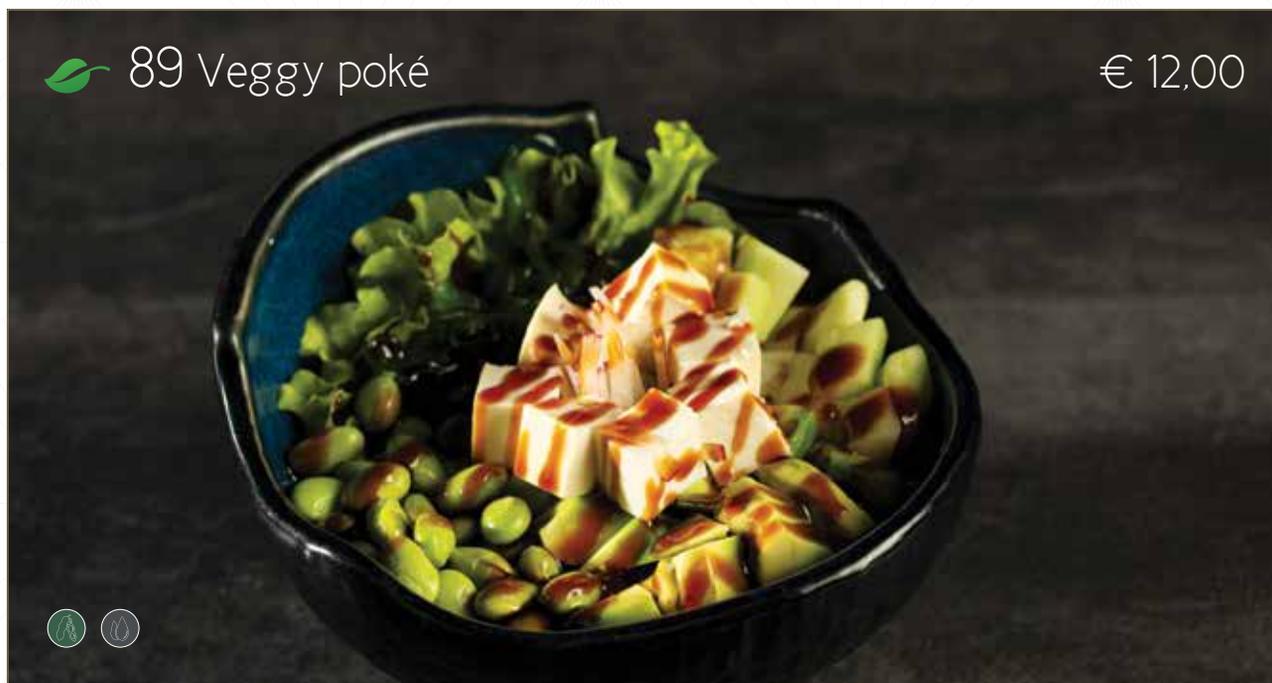
88 Kaiseki poké € 14,00



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

89 Veggy poké

€ 12,00



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



NIGIRI 2 pz.

90 Sake

€ 3,00



Bocconcini di riso con °salmone

91 Maguro

€ 4,00



Bocconcini di riso con °tonno

92 Tai

€ 3,00



Bocconcini di riso con °branzino

93 Ebi

€ 3,00



Bocconcini di riso con *gambero cotto



94 Amaebi

€ 4,00



Bocconcini di riso con *gambero crudo

 96 Avocado

€ 3,00



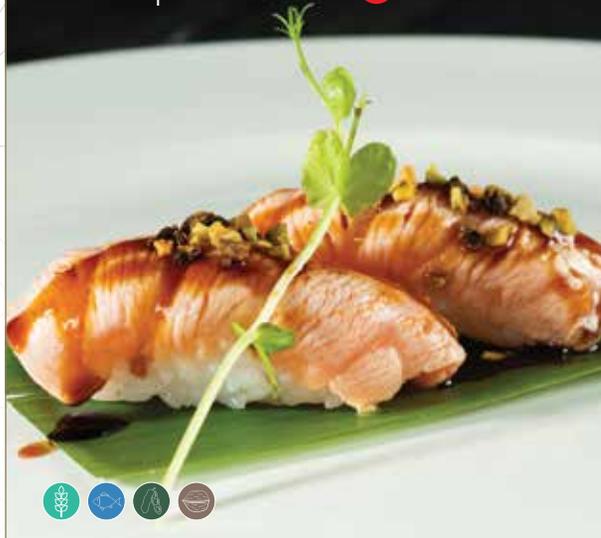
Bocconcini di riso con avocado



NIGIRI
FLAMBÈ 2 pz.

N.B. È possibile ordinare solo 1 porzione dei piatti contrassegnati con ●

97 Salmone flambè € 4,00
al pistacchio ●



Bocconcini di riso con °salmone scottato, pistacchi e salsa teriyaki

98 Salmone flambè € 4,00
e philadelphia ●



Bocconcini di riso con °salmone scottato, philadelphia e salsa teriyaki

99 Mandorle ●

€ 4,00



Bocconcini di riso con °salmone scottato, mandorle e salsa teriyaki

N.B. È possibile ordinare solo 1 porzione dei piatti contrassegnati con

GUNKAN 2 pz.



🌶️ 104 Soy salmon ●

€ 3,50



Bigné di riso avvolti con carta di soia e sesamo, guarniti con tartare di °salmone



🌶️ 105 Soy gambero ●

€ 4,00



Bigné di riso avvolti con carta di soia e sesamo, guarniti con tartare di *gambero



🌶️ 106 Gunkan sake ●

€ 3,50



Bigné di riso avvolti con alga nori, guarniti con tartare di °salmone



107 Gunkan maguro ●

€ 4,50



Bigné di riso avvolti con alga nori, guarniti con tartare di °tonno



GUNKAN 2 pz.

N.B. È possibile ordinare solo 1 porzione dei piatti contrassegnati con ●

108 Gunkan tobiko ●

€ 3,50



Bigné di riso avvolti con alga nori, guarniti con uova di °pesce volante

● 109 Gunkan zucchini

€ 4,00



Bigné di riso avvolti zucchini tagliata sottile, guarniti con tartare di *gamberi

110 Gio tropical ● € 4,50



Bigné di riso avvolti con °salmon, guarniti con philadelphia e frutta di stagione

● 111 Gio spicy salmon ●

€ 4,50



Bigné di riso avvolti con °salmon, guarniti con tartare di °salmon e condita con salsa speziata

HOSOMAKI 8 pz.



120 Sake

€ 4,50



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



121 Avocado

€ 3,50



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

122 Philadelphia

€ 4,00



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

123 Misto

€ 4,50



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °pesce misto



HOSOMAKI FRITTI 8 pz.

124 Spicy salmon € 8,00



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con °salmone, tartare di °salmone, salsa teriyaki e kataifi

127 Hosomaki fruit € 8,00



Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con philadelphia e °salmone, guarniti con frutta di stagione e salsa teriyaki

128 Futomaki frutto 5 pz.

€ 9,00



Grandi rotoli di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con °salmone, avocado e philadelphia



132 Sake avocado € 4,00



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

133 Maguro avocado € 5,00



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

134 Ebiten € 5,00



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

 135 Spicy salmon € 4,00



Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con *salmone speziato, cetriolo e spicy mayo



TEMAKI 1 pz.

136 Salmon special € 5,00



Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °salmone cotto, philadelphia, insalata, sesamo e salsa teriyaki

 138 Salmon almond
€ 5,50



Cono di riso avvolto con sfoglia di soia con sesamo, farcito con tartare di °salmone piccante, mandorle e lattuga

139 Tekami venus

€ 5,50



Cono di riso venere avvolto con sfoglia di soia con sesamo, farcito con tartare di °salmone, pistacchio e salsa teriyaki

TEMAKI 1 pz.



140 Ange

€ 4,00



Sfoglia di soia con sesamo, farcito con *gambero fritto, philadelphia, kataiki e salsa teriyaki

 141 White

€ 5,00



Sfoglia di soia con sesamo, farcito con °salmone piccante, avocado, mango, philadelphia e tobiko

 142 Maguro special

€ 7,00



Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, tartare di °tonno piccante, pistacchio, sesamo e salsa teriyaki



URAMAKI CLASSICI 4 pz.

148 Salmone avocado
€ 8,00



Roll di riso farciti con °salmone, avocado e sesamo

149 Maguro avocado
€ 10,00



Roll di riso farciti con °tonno, avocado e sesamo

 150 Onion roll
€ 8,00



Roll di riso farciti con *surimi, avocado e cetriolo, guarniti con cipolla frita, salsa piccante e salsa teriyaki

151 California € 9,00



Roll di riso farciti con *surimi, avocado, cetriolo e sesamo

URAMAKI CLASSICI 4 pz.



152 Ebiten

€ 10,00



Roll di riso farciti con *gamberi fritti, maionese, salsa teriyaki e semi di sesamo

153 Miura

€ 9,00



Roll di riso farciti con °salmone saltato, philadelphia, sesamo e salsa teriyaki

 154 Spicy sake € 11,00



Roll di riso farciti con tartare di °salmone, cetriolo, guarniti con shichimi e salsa piccante

156 Special roll

€ 8,00



Roll di riso farciti con philadelphia, guarniti con °salmone e salsa teriyaki



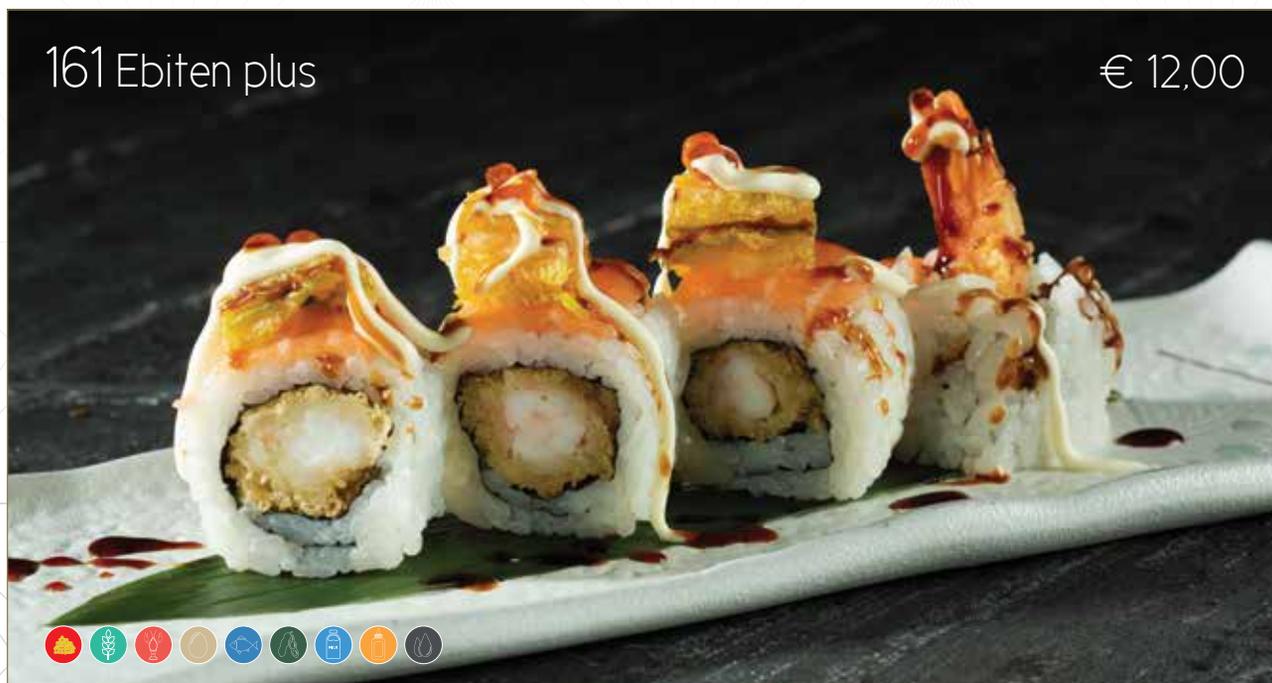
URAMAKI CLASSICI e VEGETARIANI 4 pz.



Roll di riso farciti con mango, avocado, philadelphia e insalata, guarniti con scaglie di mandorle



Roll di riso venere farciti con avocado, philadelphia e insalata, guarniti con salsa teriyaki e granelle di pistacchio



Roll di riso farciti con *gambero in tempura, guarniti con °salmon, fiori di zucca, ikura, maionese e salsa teriyaki

URAMAKI SPECIALI 4 pz.



164 Tropea roll € 8,00



Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con °salmone scottato, cipolla di Tropea e salsa d'uovo alle erbe aromatiche

166 Mango plus roll € 14,00



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

168 Tiger roll € 11,00



Roll di riso farciti con *gambero fritto, guarniti con °salmone e salsa teriyaki

170 South beach € 11,00



Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con mandorle, tobiko, salsa teriyaki e frutta di stagione



URAMAKI SPECIALI 4 pz.

171 Dragon roll € 13,00



Roll di riso farciti con °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con avocado e salsa teriyaki

 172 Salmon sumiso roll
€ 14,00



Roll di riso farciti con tartare di °salmone piccante e avocado, guarniti con °salmone flambè, granella di pistacchio, maionese e salsa al miso

173 Miura plus € 9,00



Roll di riso venere farciti con °salmone cotto e philadelphia, guarniti con tartare di °salmone, kataifi e salsa teriyaki

174 Salmone pistacchio
€ 9,00



Roll di riso venere farciti con °salmone, avocado, philadelphia e pistacchio

URAMAKI SPECIALI 4 pz.



175 Ebi flò

€ 12,00



Roll di riso venere farciti con *gamberoni in tempura e philadelphia, guarniti con °salmone, mandorle e salsa teriyaki

178 Salmon philadelphia

€ 13,00



Roll di riso farciti con °salmone, philadelphia, avocado, maionese, fartare di °salmone scottato, mandorle e salsa teriyaki

180 Burrata roll

€ 12,00



Roll di riso farciti con *gamberi fritti, guarniti con °salmone scottato, stracciatella di burrata, pistacchio e salsa teriyaki



URAMAKI con riso giallo 4 pz.

 182 Spicy salmon
€ 10,00



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

 183 Ebiten salmon
€ 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

 184 Salmon plus € 13,00



Roll di riso allo zafferano farciti con °salmone, avocado e guarniti con °salmone scottato, pistacchio e maionese piccante

185 Vegetariano cruncy
€ 9,00



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



Bocconcini di pollo fritti



Cotoletta di maiale impanata



Tempura di *gamberi



FRITTI



192 Yasai tempura

€ 7,00



Tempura di verdure

194 Ika karaga

€ 8,00



Frittura di *calamaro impanato

PASTA ORIENTALE



198 Ebi yaki udon € 9,00



Spaghetti di farina di grano tenero, saltati con con *gamberi, verdure e uova

199 Ebi yaki soba € 8,00



Spaghetti di grano saraceno, saltati con salsa chef, *gamberi, verdura e uova, guarniti con granella di arachidi

 200 Padthai piccante

€ 8,00



Pasta thailandese saltata con verdure e *gamberi, granella di arachidi e peperoncini



PASTA ORIENTALE

201 Ramen saltato con pollo

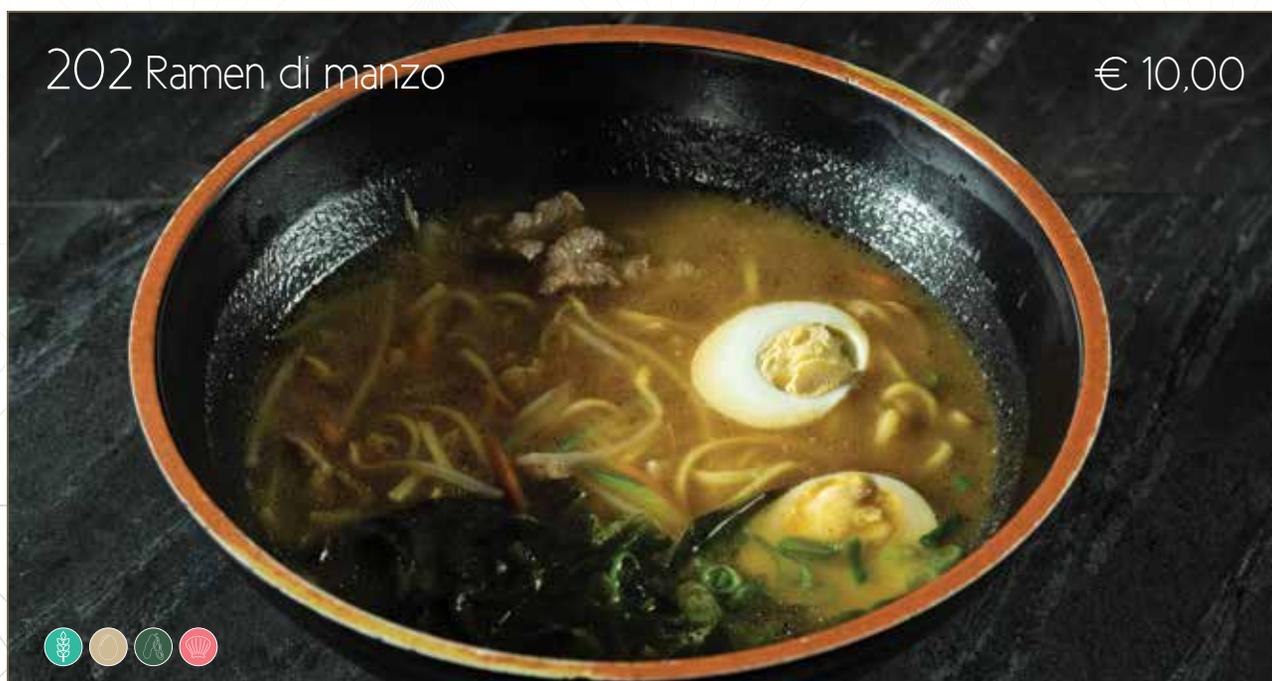
€ 9,00



Ramen saltato con pollo, verdure e uova

202 Ramen di manzo

€ 10,00



Ramen in brodo con uova, verdure e fette di manzo



Riso bianco con sesamo



Riso saltato con verdure miste e uova



Riso saltato con *frutti di mare, verdure miste e uova



RISO

209 Riso saltato con salmone

€ 6,50



Riso saltato con °salmone, verdure miste e uova

210 Riso alla cantonese

€ 6,00



Riso saltato con piselli, prosciutto cotto e uova



214 Spaghetti di soia
con gamberetti

€ 6,50



Spaghetti di soia saltati con *gamberi e verdure

 215 Spaghetti di soia
vegetariani

€ 6,00



Spaghetti di soia saltati con germogli di soia e
verdure

 216 Spaghetti di soia piccanti

€ 6,00



Spaghetti di soia saltati con manzo e peperoni



PASTA e GNOCCHI

217 Spaghetti di riso imperiali

€ 6,50



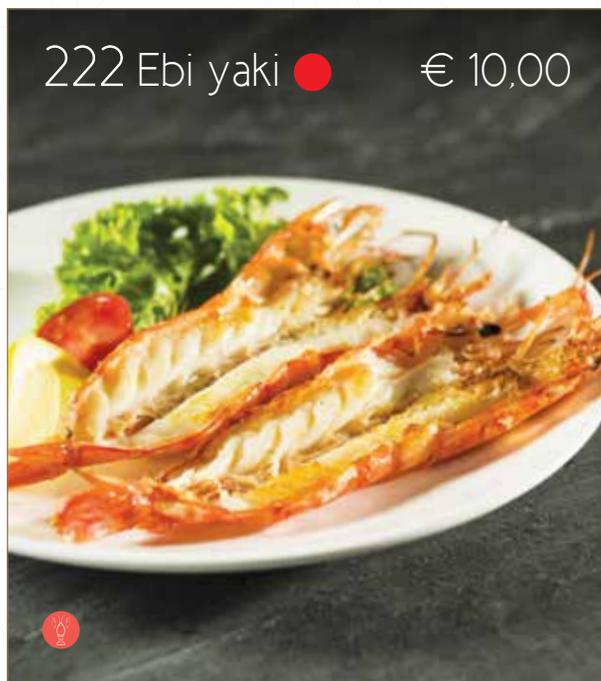
Spaghetti di riso saltati con *gamberetti, verdure e uova

218 Gnocchi di riso e gamberetti

€ 7,00



Gnocchi di riso saltati con *gamberi e verdure



*Gamberoni alla griglia



*Salmone alla griglia



Spiedini di *gamberetti alla griglia con salsa teriyaki



GRILL

N.B. È possibile ordinare solo 1 porzione dei piatti contrassegnati con ●

225 Seppioline € 8,00



*Seppie alla griglia

226 Sake tataki ● € 8,00



*Salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki

227 Yakitori

€ 8,00



Pollo alla griglia con sesamo e salsa teriyaki

SECONDI PIATTI



231 Funghi e bambù € 5,00



Funghi e bambù saltati

232 Verdure miste € 5,00



Verdure miste saltate

233 Calamaro sale e pepe

€ 8,00



*Calamaro saltato sale e pepe



SECONDI PIATTI

234 Manzo alle cipolle



€ 7,00



Manzo saltato con cipolle

235 Manzo con funghi e bambù



€ 6,50



Bocconcini di manzo saltati con funghi e bambù

237 Pollo alle mandorle

€ 6,00



Pollo saltato con mandorle e carote

 238 Pollo agropiccante

€ 6,00



Petto di pollo saltato con verdure e salsa agropiccante



Petto di pollo croccante con sale e pepe



Petto di pollo saltato con salsa al limone



Petto di pollo saltato con salsa agrodolce



*Gamberi con cinque tipi di verdure



SECONDI PIATTI

 243 Gamberetti thai
€ 8,00



*Gamberetti alla thailandese

244 Gamberi sale e pepe
€ 8,00



*Gamberi saltati con sale e pepe

245 Gamberi agrodolce

€ 8,00



*Gamberi con salsa agrodolce



250 Pak choi

€ 5,00



Verdure cinesi saltate



251 Germogli di soia

€ 5,00



Germogli di soia saltati



252 Tofu piccante

€ 6,00



Tofu stufato con carne piccante

LISTA VINI

BOLLICINE 0,75 CL

| | | | |
|-----------------------------|---------------|---|--------|
| EXTRA dry millesimato | Sacchetto | € | 18,00 |
| Dirupo extra dry | Andreola | € | 21,00 |
| Prosecco Asolo BIO | Sacchetto | € | 22,00 |
| Cuvée Dei Frati brut | Ca' Dei Frati | € | 30,00 |
| Saten brut | Camossi | € | 32,00 |
| Cuvée Royale brut Montenisa | Antinori | € | 36,00 |
| Cuveè Prestige | Ca' Del Bosco | € | 50,00 |
| Alma Gran Cuveè | Bellavista | € | 58,00 |
| Vintage Saten | Ca' Del Bosco | € | 65,00 |
| Belle Epoque | Perrier Jouet | € | 240,00 |
| Dom Pérignon | Dom Pérignon | € | 260,00 |

VINO BIANCO 0,75 CL

| | | | | |
|-----------------------------|----------------|-----------|---|-------|
| Gurdalomu Grillo BIO | Candido | Sicilia | € | 19,00 |
| Inzolia BIO | Candido | Sicilia | € | 19,00 |
| Amarela Passerina | Garofoli | Marche | € | 20,00 |
| Arridi Sauvignon Blanc BIO | Candido | Sicilia | € | 20,00 |
| Chardonnay | Tormaresca | Puglia | € | 21,00 |
| Falanghina Alfabeto | La Guardiense | Campania | € | 22,00 |
| Pinot grigio | Zorzettig | Friuli | € | 22,00 |
| Ribolla gialla | Zorzettig | Friuli | € | 22,00 |
| Roero Arneis DOP | TDB | Piemonte | € | 24,00 |
| Greco Pietralata | La Guardiense | Campania | € | 23,00 |
| I Frati Lugana | Ca' Dei Frati | Lombardia | € | 24,00 |
| Karagnanj Vermentino | Tondini | Sardegna | € | 26,00 |
| Lugana Brolettino | Ca' Dei Frati | Lombardia | € | 29,00 |
| Riesling Trocken | Dr Loosen | Piemonte | € | 29,00 |
| Blangè Arneis | Ceretto | Piemonte | € | 30,00 |
| Donna Fugata | Vigna Di Gabri | Sicilia | € | 30,00 |
| Leiten Gewürtztraminer | Nals Margreid | Trentino | € | 30,00 |
| Conte della Vipera Marchese | Antinori | Umbria | € | 44,00 |
| Corte del lupo | Ca' Del Bosco | Lombardia | € | 48,00 |
| Bramito | Antinori | Toscana | € | 30,00 |

LISTA VINI

VINO ROSÉ 0,75 CL

| | | | |
|----------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bollé rosé extra dry | Andreola | Veneto | € 18,00 |
| Rosa Dei Frati | Ca' Dei Frati | Lombardia | € 24,00 |
| Cuvee rosé Laurent | Laurent Perrier | Francia | € 110,00 |

VINO ROSSO 0,75 CL

| | | | |
|---------------------|----------------|----------|---------|
| Cabernet Franc DOC | Le Monde | Friuli | € 20,00 |
| Le Sabbie dell'Etna | Firriato | Sicilia | € 23,00 |
| Pinot nero | Tramin | Trentino | € 24,00 |
| Vertigo IGT | Livio Felluga | Friuli | € 24,00 |
| Peppoli | Antinori | Toscana | € 26,00 |
| Barolo DOCG | Arnaldo Rivera | Piemonte | € 46,00 |

VINO MEZZA BOTTIGLIA 0,37 CL

| | | | |
|-------------------------|------------------|-----------|---------|
| Dirupo extra dry MB | Andreola | Veneto | € 12,00 |
| I Frati Lugana MB | Ca' Dei Frati | Lombardia | € 13,00 |
| Cuvée Dei Frati BRUT MB | Ca' Dei Frati | Lombardia | € 17,00 |
| Vino rosso Peppoli | Cantina Antinori | Toscana | € 14,00 |

VINO AL CALICE

| | | | |
|--------------------|---------------|----------|--------|
| Falaghina | La Guardiense | Campania | € 5,00 |
| Prosecco Asolo | Sacchetto | Veneto | € 5,00 |
| Inzolia/Grillo BIO | Candido | Sicilia | € 5,00 |
| Gewürtztraminer | Nals Margreid | Trentino | € 6,00 |

VINO IN CARAFFA

| | | |
|---------------------------------|--------|---------|
| Vino bianco (fermo o frizzante) | 1/4 lt | € 4,00 |
| Vino bianco (fermo o frizzante) | 1/2 lt | € 6,00 |
| Vino bianco (fermo o frizzante) | 1 lt | € 11,00 |

BEVANDE, CAFFÈ, LIQUORI

BEVANDE

| | | | |
|--|---------|---|------|
| Acqua | 0,75 lt | € | 3,00 |
| Acqua | 0,50 lt | € | 2,00 |
| Acqua Lurisia | 0,75 lt | € | 3,50 |
| Bibite in lattina (Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, The al limone, The alla pesca) | | € | 3,00 |
| The verde Giapponese (teiera) | | € | 4,00 |
| The al gelsomino (teiera) | | € | 4,00 |

MOGU MOGU

| | | | |
|---------|--|---|------|
| Pesca | | € | 3,50 |
| Ananas | | € | 3,50 |
| Mango | | € | 3,50 |
| Fragola | | € | 3,50 |
| Cocco | | € | 3,50 |

BIRRE

| | | | | |
|----------------------|-------|-------|---|------|
| Asahi | | 50 cl | € | 5,50 |
| Sapporo | | 50 cl | € | 5,00 |
| Peroni senza glutine | | 30 cl | € | 4,00 |
| Kirin | | 50 cl | € | 5,50 |
| Tsingtao | | 64 cl | € | 5,50 |
| Birra piccola Raffo | spina | 20 cl | € | 3,00 |
| Birra media Raffo | spina | 40 cl | € | 5,00 |

CAFFETTERIA

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

BEVANDE, CAFFÈ, LIQUORI

SAKE

| | Bottiglia | Calice |
|-----------|-----------|--------|
| Karakuchi | € 10,00 | --- |
| Densho | € 30,00 | € 6,00 |

LIQUORI

| | | |
|--|---------|---------|
| Yuzu (Sakè aromatizzato con succo fresco di yuzu, l'agrume più pregiato al mondo) | 8° vol. | € 4,00 |
| Sumomo (Sakè aromatizzato con succo fresco di sumomo, una pesca giapponese) | 8° vol. | € 4,00 |
| Limoncello, Mirto, Liquirizia | | € 3,00 |
| Amaro, Grappa | | € 3,50 |
| Liquore prugna | | € 3,00 |
| Cognac | | € 6,00 |
| Whisky | | € 5,00 |
| Oban | | € 10,00 |
| Laphroaig | | € 8,00 |
| Zacapa | | € 10,00 |

DESSERT

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Frutta di stagione, sorbetto e gelato | € 5,00 |
| Mochi | € 6,00 |

Dolci di alta pasticceria

serviti al carrello, chiedere al personale di sala

€ 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 stanolio 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> |



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 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.



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