



Ristorante Giapponese

*Emotional Taste*



**EJ** vi propone piatti unici che generano emozioni attraverso la vista, olfatto e soprattutto attraverso il gusto.



I nostri piatti sono creati per legare cibo ed sensazioni. La nostra combinazione di ingredienti e sapori vi daranno piaceri unici che potrete provare solo da **EJ**.



Dalla nostra qualità allo stato di conservazione fino alla modalità di cottura, sarete travolti in modo multisensoriale **dagli odori, sapori e aromi sensazionali.**







# ALL YOU CAN EAT

CENA A PREZZO FISSO

€ 24,90

( da lunedì a domenica )

coperto € 2,00

BEVANDE E DESSERT ESCLUSE

---

**SI PREGA DI NON SPRECARE IL CIBO**

In tal caso i bambini inferiori ai 130cm pagano il 60%  
del prezzo del menù fisso

OGNI PIATTO ORDINATO E NON INTERAMENTE  
CONSUMATO VERRÀ PAGATO ALLA CARTA





# Allergeni

## REGOLAMENTO CEE 1169/2016

Decreto legislativo n.109 del 27 gennaio Sezione III Decreto Legislativo n.114/2006.

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questa azienda.

## Allergeni presenti



Cereali  
contenenti  
glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di  
sesamo



Anidride  
solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

## Prodotti surgelati

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali i gamberi, i gamberoni, i calamari ed il pollo potrebbero essere surgelati all'origine e acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.



# ANTIPASTI

01. INVOLTINI PRIMAVERA 2,00 €  
cavoli, carote, sfoglia

02. HARUMAKI 4,00 €  
gamberi e pesce bianco

03. INVOLTINI VIETNAMITI 4,00 €  
carne di maiale, carote, spaghetti di soia

04. TOUFU 5,00 €  
latte di soia

05. EDAMAME 4,00 €  
fagioli verdi

06. GOMA WAGAME 4,00 €  
tipica alga commestibile che viene accompagnato con  
del salmone fresco e un pizzico di sesamo

07. SUNOMONO 6,00 €  
alghere nere e pesce misto





# ANTIPASTI

08. TAKO WASA 6,00 €  
barbaforte ( detto rafano ) e polipo con salsa dello chef

09. SAMURAI STIC 6,00 €  
gambero, erba cipollina



10. FIORI DI ZUCCA 8,00 €  
tempura fiori di zucca con ripieno di gamberi

11. POLPETTE DI POLIPO 8,00 €  
polipo, verdure e pesce bianco

12. CHELE DI GRANCHIO 5,00 €  
surimi coperto di pangrattato, amido di mais

13. PANE DOLCE 4,00 €  
farina 00, zucchero



14. RABBY MISHI 5,00 €  
pane dolce ripieno di crema alla vaniglia





# ANTIPASTI

15. ASSAGGIO BOLLITO 9,00 €  
carne mista

16. CROCCHETTE DI PATATE 4,00 €

17. PATATINE FRITTE 4,00 €

19. TATAKI DI SALMONE 10,00 €  
salmone scottato ricoperto di sesamo

20. TATAKI DI TONNO 12,00 €  
tonno scottato ricoperto di sesamo

21. MAGURO FLY 12,00 €  
tonno avvolto in pastella con salsa mango

22. MILLEFOGLIE AL SALMONE 10,00 €  
sfoglia, salmone speziato e tobiko

23. MILLEFOGLIE AL TONNO 12,00 €  
sfoglia, tonno rosso con tartufo

24. POTATO FRITTO 6,00 €  
avvolto da sfoglia con ripieno di cheese





# DIM SUM



- 25. DIM SUN MISTO 12,00 € ●  
composto da 5 pezzi di ravioli misti
- 26. RAVIOLI DI CARNE 4,00 €  
ripieno di carne di maiale verza e spezie
- 27. SHAOMAI 5,00 €  
ripieno di pollo, gamberi, mathi (una spezia)
- 28. YASAI 4,00 €  
ripieno di verdure miste
- 29. EBI CRISTAL 5,00 €  
ripieno di gamberi
- 30. IKA 6,00 € ●  
ripieno di calamari

● ordinabile solo 1 volta





# DIM SUM

- 31. MERLUZZO 6,00 € ●  
Sfoglia alle carote con merluzzo
- 32. DIM SUM DI MANZO 6,00 € ●  
Sfoglia alla barbabietola con manzo
- 33. DIM SUM DI TOTANO 6,00 € ●  
Sfoglia allo zafferano con totano
- 34. DIM SUM DI POLLO 6,00 € ●  
ripieno di pollo
- 35. BRASATO DI CARNE 6,00 €  
ripieno di carne di maiale e verza
- 35B. XIAO LONG BAO 6,00 €  
ripieno di carne maiale e verdure

● ordinabile solo 1 volta





# INSALATA

36. MISTO 5,00 €  
insalata verde, mais, pomodoro, carote

37. INSALATA CON SALMONE AVOCADO 6,00 €  
insalata verde, salmone, avocado

38. INSALATA DI PATATE 5,00 €

39. TROPIC SALAD 5,00 €  
insalata e frutta tropicale

40. CHICKEN SALAD 8,00 €  
insalata verde, rucola, scaglie di parmigiano,  
crostini di pane



CHICKEN SALAD

Insalata ben lavata, ben salata, poco aceto, ben oliata,  
quattro bocconi alla disperata.



È un condimento derivato dai semi di soia gialla, cui spesso viene aggiunta dei cereali tipo orzo, alghe nere e toufu

## ZUPPA DI MISO



# ZUPPA

- 41. ZUPPA DI MISO 5,00 €
- 42. ZUPPA DI MARE 6,00 €  
base di miso con aggiunta di pesce misto
- 43. ZUPPA AL POLLO E MAIS 5,00 €  
pollo tritato, mais, uovo
- 44. ZUPPA AGROPICCANTE 5,00 €  
uovo, bambù, funghi cinesi, gamberi tritati,  
aceto, salsa piccante



# PRIMI

- 45. RISO BIANCO 4,00 €
- 46. RISO JAMBALAYA 8,00 €  
pollo, gamberone, erba cipollina, salsa thai, pomodorini
- 47. RISO CANTONESE 5,00 €  
uovo, prosciutto cotto, piselli
- 48. RISO THAI 8,00 €  
gamberi, pollo, uovo e spezie
- 49. RISO EJ 10,00 €  
carote, prosciutto, piselli, gamberi, erba cipollina
- 50. RISO SALMONE 8,00 €  
salmone con salsa teriyaki
- 50B. RISO VENERE SALTATO 8,00 €  
pesce misto e verdure
- 51. RISO AL CURRY 8,00 €  
curry, vitello, patate
- 52. RISO SALATO CON FOGLIA DI LOTO A VAPORE 12,00 €  
pesce misto, carne di maiale e verdure miste
- 53. SPAGHETTI DI RISO SALTATI IN PADELLA CON VERDURE 8,00 €
- 54. SPAGHETTI DI RISO SALTATI IN PADELLA CON FRUTTI DI MARE 8,00 €
- 55. SPAGHETTI DI RISO SALTATI IN PADELLA CON GAMBERI 7,00 €





# PRIMI



- ▣ 56. SPAGHETTI DI RISO SALTATI IN PADELLA CON POLLO 7,00 €
- ▣ 57. SPAGHETTI DI RISO SALTATI IN PADELLA CON MANZO 7,00 €
- ▣ 58. SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE 6,00 €
- ▣ 59. SPAGHETTI DI SOIA CON FRUTTI DI MARE 8,00 €
- ▣ 60. SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI 7,00 €
- ▣ 61. SPAGHETTI DI SOIA CON POLLO 7,00 €
- ▣ 62. SPAGHETTI DI SOIA CON MANZO 7,00 €
- ▣ 63. SPAGHETTI DI SOBA CON VERDURE 6,00 €  
pasta fine di grano saraceno
- ▣ 64. SPAGHETTI DI SOBA CON FRUTTI DI MARE 8,00 €
- ▣ 65. RAMEN SALTATO CON FRUTTI DI MARE 8,00 €  
spaghetti a base di farina e uova
- ▣ 66. SPAGHETTI THAI 10,00 €  
cipolla gamberi arachidi







# PRIMI

- 67. GNOCCHI GIAPPONESI CON VERDURE SALTATE 7,00 €
- 68. GNOCCHI GIAPPONESI CON FRUTTI DI MARE SALTATI 9,00 €
- 69. RAMEN IN BRODO CON MANZO 10,00 €
- 70. RAMEN IN BRODO CON FRUTTI DI MARE 12,00 €
- 71. UDON IN BRODO CON VERDURE E GAMBERI 10,00 €
- 72. SPAGHETTI DI UDON CON VERDURE 7,00 €
- 73. SPAGHETTI DI UDON CON GAMBERI 7,00 €
- 74. SPAGHETTI DI UDON CON FRUTTI DI MARE 7,00 €
- 75. SPAGHETTI DI UDON CON POLLO 7,00 €
- 76. SPAGHETTI DI UDON CON MANZO 7,00 €





# SECONDI

- 77. POLLO AL LIMONE 8,00 €
- 78. POLLO ALLE MANDORLE 8,00 €
- 79. POLLO CON PATATE ALLA PIASTRA 10,00 €
- 80. POLLO CON BAMBÙ E FUNGHI 8,00 €
- 81. POLLO CON VERDURE 8,00 €
- 82. VITELLO CON PATATE ALLA PIASTRA 10,00 €
- 83. VITELLO CON BAMBÙ E FUNGHI 9,00 €
- 84. VITELLO CON VERDURE 9,00 €
- 85. VITELLO PICCANTE 9,00 €
- 86. VITELLO AI PORRI 10,00 €







# SECONDI

- 87. GAMBERI CON PATATE ALLA PIASTRA 10,00 €
- 88. GAMBERI CON ASPARAGI 9,00 €
- 89. GAMBERI CON PISELLI 9,00 €
- 90. GAMBERI CON VERDURE STAGIONALI 10,00 €
- 91. GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI 10,00 €
- 92. CALAMARI SALTATI ALLA PIASTRA CON VERDURE 10,00 €
- 93. CALAMARI SALTATI IN PADELLA (PICCANTE) 12,00 €
- 94. POLLO TERIYAKI 9,00 €  
sovracosce di pollo grigliate in padella con base di teriyaki ed  
accompagnato con verdure di stagione bolliti





# ALLA GRIGLIA

95. SPIEDINI DI GAMBERI 7,00 €

96. SPIEDINI DI POLLO 7,00 €

97. SPIEDINI DI MANZO 7,00 €

98. SPIEDINI DI CALAMARI 7,00 €

99. MISTO DI MARE 18,00 €  
gamberone, scampi, calamari, gamberetti, salmone, pesce bianco



100. GAMBERONI 15,00 €

101. PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 8,00 €

102. SALMONE 10,00 €

103. BRANZINO 12,00 €

104. PESCE SPADA 12,00 €

105. ZUCCHINE ALLA GRIGLIA 5,00 €

106. VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA 6,00 €  
zucchine, melanzane, radicchio





# FRITTURE IN TEMPURA

- 🍷 107. EBI KATAIFI 15,00 €
- 🍷 108. EBI TEMPURA 12,00 €
- 🍷 109. BRANZINO IN TEMPURA 12,00 €
- 🍷 110. BOCCONCINI DI POLLO 8,00 €
- 🍷 111. BOCCONCINI DI MANZO 12,00 €
- 🍷 112. TEMPURA DI MARE 10,00 €
- 🍷 113. VERDURE IN TEMPURA 9,00 €
- 🍷 114. SELEZIONE DI FRITTURA 18,00 €





# CREAZIONI DELLO CHEF



115. GAMBERO IMPANATO  
RICOPERTO DI MANDORLE  
18,00 € ●



116. PESCE BIANCO SPEZIATO  
CON LA SALSA DELLO CHEF  
13,00 € ●

📖 117. POLLO AL LATTE DI COCCO CON CURRY 10,00 €



118. CAPESANTE ALLA GRIGLIA  
CON LA SALSA A BASE DI  
POMODORO  
18,00 € ●



119. HON SHAOROU 18,00 €  
carne di maiale scelto con  
la cottura a bassa temperatura

📖 120. RAPA MARINATO 7,00 €

● ordinabile solo 1 volta



# CREAZIONI DELLO CHEF



121. SALAD PEONIA CON SALSA  
DI GAMBERI  
13,00 € ●



122. CIUFFI DI POLIPO SALTATI IN  
PADELLA ●  
16,00 €



123. SALMONE, PIATTO DELLO CHEF 16,00 € ●

124. INVOLTINI DI MANZO CON FUNGHI ENOKI 12,00 €



# TEMAKI

- 🍱 S01. SALMONE, AVOCADO, MAIONESE 4,00 €
- 🍱 S02. TONNO, AVOCADO, MAIONESE 5,00 €
- 🍱 S03. CRAB 6,00 €
- 🍱 S04. SPICY SALMONE 4,00 €
- 🍱 S05. SPICY TONNO 5,00 €
- 🍱 S06. PHILADELPHIA SALMONE 4,00 €
- 🍱 S07. PHILADELPHIA TONNO 6,00 €
- 🍱 S08. MIURA 4,00 €
- 🍱 S09. EBITEN 5,00 €  
gambero in tempura

\* tutti i temaki contengono insalata e avocado

Il Temaki è una preparazione del sushi a forma di cono, il ripieno è a base di riso e pesce avvolto da una foglia di alga nori.





# TEMAKI

- S10. EBI, AVOCADO, MAIONESE 5,00 €
  
- S11. AMAEBI 6,00 € ●  
gambero crudo
  
- S12. IKURA 6,00 €
  
- S13. UNAGHI 6,00 €
  
- S14. VENERE SPECIAL 6,00 €  
salmone, avocado, salsa philadelphia, rucola, mandorle
  
- S15. VENERE EBITEN 6,00 €  
gambero in tempura, burrata, avocado, pistacchio
  
- S16. VENERE FLOWER 6,00 €  
fiori di zucca impanati, philadelphia, pasta kataifi e salsa mango
  
- S17. CROC SALMONE 6,00 €  
temaki in sfoglia con salmone speziato, philadelphia e pistacchio
  
- S18. CROC TONNO 6,00 €  
temaki in sfoglia con tonno speziato, olio d'oliva, erba cipollina

● ordinabile solo 1 volta

\* tutti i temaki contengono insalata e avocado





Fare il sushi è un'arte, e l'esperienza è tutto.

🍱 S19. AVOCADO, PHILADELPHIA 4,00 €

🍱 S20. CETRIOLO 4,00 €

🍱 S21. VERDURE FRITTE 4,00 €

🍱 S22. MISTO DI VERDURE 4,00 €

🍱 S23. GOMA WAKAME 4,00 €

\* tutti i temaki contengono insalata e avocado

# TEMAKI VEGETARIANO





# HOSOMAKI

- S24. SALMONE 5,00 €
- S25. TONNO 5,00 €
- S26. EBI 5,00 €
- S27. SURIMI 5,00 €
- S28. SNOW 5,00 €
- S29. UNAGHI ( ANGUILLA ) 7,00 €
- S30. AMAEBI ( GAMBERO CRUDO ) 7,00 € ●

● ordinabile solo 1 volta



La giusta quantità di riso e la fusione di aceto, wasabi e salsa di soia con lo spessore perfetto del pesce è incredibile.



# HOSOMAKI VEGETARIANO

- S31. PATATE DOLCI 4,00 €
- S32. AVOCADO 4,00 €
- S33. CETRIOLO 4,00 €
- S34. ASPARAGI 4,00 €
- S35. FLOWER 6,00 €
- S36. SPECIAL VEGA ( FRITTO ) 7,00 €



Uno stile di vita vegetariano, per il suo effetto puramente fisico sul temperamento umano, avrebbe la più benefica influenza sulle sorti dell'umanità.



# MAKIFRITTO

- S37. HOSO SALMONE 9,00 €
- S38. HOSO NIDO 9,00 €
- S39. MAKI AMAEBI 12,00 €
- S40. FUTOMAKI FRITTO 10,00 €  
surimi, tobiko, pistacchio, philadelphia e maionese
- S41. MESSICANO 12,00 €  
pomodoro mozzarella
- S42. NOIR FRITTO 7,00 €  
salmone, philadelphia, maionese e kataifi



Questo è un tipo di sushi particolare, in quanto costituito da veri e propri cilindri di riso avvolti da mezzo foglio di alga nori, fritto a temperatura bassa.



# FUTOMAKI

- S43. FUTOMAKI CON PESCE MISTO 10,00 €
- S44. SALMONE AVOCADO 8,00 €
- S45. EBITEN 10,00 €
- S46. CRAB FRITTO 12,00 €



Roll di sushi di dimensioni più grandi rispetto all'hosomaki, con un ripieno di tre o quattro ingredienti. È il sushi per i veri affamati!



# NIGIRI

- S47. SALMONE 4,00 €
- S48. TONNO 5,00 €
- S49. BRANZINO 4,00 €
- S50. RICCIOLA 5,00 €
- S51. AMAEBI 6,00 € ●
- S52. SCAMPI 6,00 € ●
- S53. GAMBERO ROSSO 6,00 € ●
- S54. HOTATE 6,00 € ●
- S55. VENTRESCA DI SALMONE 5,00 €

● ordinabile solo 1 volta

È una pallina ovale di riso, modellata a mano, con una fettina di pesce sopra. Di solito si tratta di salmone, orata, tonno, anguilla, polpo, calamaro, granchio, gambero o anche di frittata.





# NIGIRI COTTI

- S56. SGOMBRO MARINATO 5,00 €
- S57. EBI ( GAMBERO COTTO ) 4,00 €
- S58. TAKO ( POLIPO ) 4,00 €
- S59. FASOLARI 6,00 €
- S60. UNAGHI ( ANGUILLA ) 6,00 €





# NIGIRI VEGETARIANO

📦 S61. AVOCADO 3,00 €

📦 S62. ASPARAGI 3,00 €

📦 S63. FAGIOLI 3,00 €

📦 S64. POMODORO 3,00 €

📦 S65. ZUCCHINE 3,00 €





# NIGIRI SPECIALI

■ S66. SALMONE FLAMBÉ 5,00 €

■ S67. TONNO FLAMBÉ 5,00 €

■ S68. BRANZINO FLAMBÉ 5,00 €

■ S69. NIKU 5,00 €

■ S70. SALMONE FLY 5,00 €

■ S71. TONNO FLY 5,00 €

■ S72. PATA NEGRA 7,00 € ●

● ordinabile solo 1 volta





# GUNKAN CON ALGHA NERA ESTERNO

🍱 S73. SALMONE 5,00 €

🍱 S74. TONNO 5,00 €

🍱 S75. SURIMI 5,00 €

🍱 S76. TOBIKO 5,00 €

🍱 S77. IKURA 5,00 €

🍱 S78. POLPA DI GRANCHIO 6,00 €

🍱 S79. EBI 5,00 €

🍱 S80. AMAEBI 7,00 € ●

🍱 S81. RICCIO DI MARE 8,00 € ●





# GUNKAN VEGETARIANO CON ALGA ESTERNO

- S82. AVOCADO 4,00 €
- S83. ASPARAGI 4,00 €
- S84. ZUCCHINE 4,00 €
- S85. POMODORO 4,00 €
- S86. EDAMAME 4,00 €
- S87. FAGIOLI 4,00 €
- S88. ZUCCHINE CON PURÈ 4,00 €





# GUNKAN SPECIAL

- 🍱 S89. ZUCCHINE E GAMBERO ROSSO 8,00 € ●
- 🍱 S90. ZUCCHINE, PHILADELPHIA 6,00 €
- 🍱 S91. ZUCCHINE, EBI 6,00 €
- 🍱 S92. ZUCCHINE, MANGO, PHILADELPHIA 5,00 €
- 🍱 S93. ZUCCHINE, POLPA DI GRANCHIO 6,00 €
- 🍱 S94. SALMONE PLUS 6,00 €
- 🍱 S95. TONNO PLUS 4,00 €
- 🍱 S96. UOVA DI QUAGLIA 6,00 € ●
- 🍱 S97. SALMONE FLAMBÉ 7,00 €
- 🍱 S98. TONNO FLAMBÉ 8,00 €
- 🍱 S99. TUNA CRAB 8,00 €
- 🍱 S100. BRANZINO PATA NEGRA 8,00 € ●
- 🍱 S101. RICCIO DI MARE 8,00 € ●
- 🍱 S102. SNOW 6,00 €
- 🍱 S103. GUNKAN, PIATTO DELLO CHEF 15,00 €



● ordinabile solo 1 volta



# LE COMBINAZIONI

📄 S104. NIGIRI MISTI (8 PZ ) 11,00 €

📄 S105. VEGETARIAN SUSHI (14 PZ) 13,00 €

📄 S106. SUSHI MISTO (12 PZ ) 14,00 €





# LE COMBINAZIONI

- S107. BARCA PICCOLA ( 25 PZ ) 18,00 €
- S108. BARCA GRANDE  
CONSIGLIATO PER 2 PERSONE ( 40 PZ ) 32,00 €
- S109. SUSHI SASHIMI MISTO ( 20 PZ ) 15,00 €
- S110. NIGIRI SCOTTATO ( 6 PZ ) 13,00 €





# SASHIMI ( PESCE CRUDO )

📖 S111. SALMONE ( 9 PZ ) 10,00 €

📖 S112. TONNO ( 6 PZ ) 8,00 €

📖 S113. MISTO ( 9 PZ ) 11,00 €

📖 S114. MISTO SPECIAL  
CONSIGLIATO PER 2 PERSONE 30PZ 40,00 € ●

● ordinabile solo 1 volta





# SASHIMI ( PESCE CRUDO )

📄 S115. SCAMPI TROPICALI 10,00 € ●

📄 S116. GAMBERO ROSSO CON TARTUFO 12,00 € ●

📄 S117. RICCIOLA ( 6 PZ ) 8,00 €





# TARTARE

- S118. SALMONE 10,00 €
- S119. TONNO 12,00 €
- S120. PESCE BIANCO 10,00 €
- S121. MISTO 15,00 €  
salmone, tonno, pesce bianco
- S122. GAMBERO DOLCE 12,00 € ●  
arancia, salsa mango
- S123. CEVICHE 15,00 € ●  
scampi, gamberi rossi, avocado, mango, arancia

● ordinabile solo 1 volta

La tartare è una preparazione di carne o pesce crudo tritati finemente, con il tritacarne o, meglio, al coltello, a cui si possono aggiungere condimenti o salse, come cipolla, capperi, succo di limone, aceto balsamico, tuorlo d'uovo.





# TARTARE

- 📄 S124. SALMONE, AVOCADO CON BASE RISO 12,00 €
- 📄 S125. TONNO, AVOCADO CON BASE RISO 15,00 €
- 📄 S126. TARTARE DI MANZO 12,00 €
- 📄 S127. NOIR SALMON, AVOCADO CON BASE RISO VENERE 12,00 €
- 📄 S128. NOIR TUNA, AVOCADO CON BASE RISO VENERE 14,00 €
- 📄 S129. TUNA SUMISO CON BASE ASPARAGI FRITTI 18,00 €





# CARPACCIO

- 📄 S130. SALMONE 10,00 €
- 📄 S131. TONNO 12,00 €
- 📄 S132. PESCE BIANCO 10,00 €
- 📄 S133. MISTO 14,00 €
- 📄 S134. CAPESANTE 16,00 € ●

● ordinabile solo 1 volta

Pietanza di carne cruda di pesce tagliata a fette sottilissime, condita variamente (olio di oliva e limone, maionesi aromatizzata, aggiunta di scaglie di parmigiano o tartufo, ecc.).





# CARPACCIO



- S135. RICCIOLA 16,00 €
- S136. PESCE SCOTTATO ALL'OLIO 10,00 €
- S137. INVOLTINI DI SALMONE ALL'INTERNO RUCOLA ED ESTERNO SCAGLIE DI PARMIGIANO 11,00 €
- S138. SALMONE ESOTICO 12,00 €
- S139. CARPACCIO AL EJ 10,00 € ●  
mozzarella di bufala, gambero rosso





Il Pokè è un piatto hawaiano a base di pesce crudo, servito come antipasto o come portata principale.

VEGETARIANO



## POKÈ

- S140. SALMONE 12,00 €
- S141. TONNO 14,00 €
- S142. MISTO 18,00 €
- S143. VEGETARIANO 9,00 €
- S144. POLLO 10,00 €
- S145. MANZO 11,00 €

È uno dei piatti principali della cucina hawaiana.





# ONIGIRI

L'onigiri anche conosciuto come omusubi è uno spuntino tipicamente giapponese, composto da una polpetta di riso bianco e con un cuore di salmone (shake), tonno (tsuna), o altro.

- S146. SANDWICH 8,00 €  
tonno cotto, alghe, tobiko e avocado
- S147. NOIR SPECIAL 8,00 €  
salsa tonnata
- S148. SALMONE 6,00 €  
salmone tobiko, philadelphia
- S149. TONNO 7,00 €  
tonno, avocado, maionese





# URAMAKI

❏ S150. SALMONE AVOCADO 9,00 €

❏ S150A. MANGO ROLL 9,00 €

❏ S151. TONNO AVOCADO 9,00 €

❏ S152. SPICY SALMONE 9,00 €

❏ S153. SPICY TONNO 9,00 €

❏ S154. PHILADELPHIA 10,00 €  
salmone, avocado, philadelphia

❏ S155. RAINBOW MAKI 12,00 €  
cetriolo, surimi, pesce misto

❏ S156. RAINBOW SPECIAL 14,00 €  
avocado, philadelphia, pesce misto scottato con lime e erba cipollina

❏ S157. STAR ROLL 12,00 €  
salmone, philadelphia, pasta kataifi

❏ S158. TIGER 12,00 €  
gambero in tempura, salmone in tartare e ikura

❏ S159. TIGER PLUS 14,00 €  
gambero in tempura, avocado, amaebi





# URAMAKI

- 🍱 S160. CALIFORNIA 10,00 €  
avocado, surimi
- 🍱 S161. MIURA 10,00 €  
salmone cotto, insalata, philadelphia
- 🍱 S162. SALMONE PLUS 12,00 €  
salmone scottato, pistacchio, maionese
- 🍱 S163. EBITEN 10,00 €  
gambero in tempura, philadelphia, tobiko, salsa piccante
- 🍱 S164. EBITEN SPECIAL 13,00 €  
gambero in tempura, pomodoro e scaglie di parmigiano
- 🍱 S165. UNAGHI 14,00 €  
avocado, philadelphia e anguilla
- 🍱 S166. BURRATA 16,00 € ●  
avocado, burrata, amaebi, valeriana
- 🍱 S167. ROLL EJ 15,00 € ●  
tempura di gamberi, avocado, salmone, kataifi
- 🍱 S168. RUCOLA ROLL 14,00 €  
salmone, avocado, tonno, rucola
- 🍱 S169. ROLL DELLO CHEF 14,00 € ●  
tempura di gamberi, amaebi, tartufo

● ordinabile solo 1 volta





# URAMAKI

- S170. TARTAR SALMON 16,00 €  
salmone in tempura, tartare di salmone
- S171. TARTAR TUNA 13,00 €  
gambero in tempura, tartare di tonno
- S172. CHICKEN ROLL 9,00 €  
pollo fritto, avocado
- S173. SALMONE FRITTO 10,00 €  
salmone fritto, philadelphia, scaglie di mandorle
- S174. ASPARAGI 8,00 €  
asparagi fritto, tonno, porro fritto
- S175. DOUBLE SALMON 9,00 €  
salmone
- S176. FLOWER 11,00 €  
fiori di zucca con ripieno di gamberi
- S177. OSHI ZUSHI 14,00 €  
avocado, tartar di salmone
- S178. CROC ROLL 9,00 €  
riso croccante con salmone, salsa mango
- S179. SUZUKI ROLL 12,00 €  
branzino fritto, insalata, philadelphia





# URAMAKI

- 🍱 S180. MEDITERRANEO ROLL 11,00 €  
avocado, philadelphia, tempura di gamberi, pomodoro, olive
- 🍱 S181. DRAGON ROLL (MINIMO 2 PERSONE) 24,00 €  
+supplemento 5,00€
- 🍱 S182. TEMPURA SPECIALE 10,00 €  
tempura di gamberi, avocado, ikura fritto croccante
- 🍱 S183. ITALIA 12,00 €  
chicken, rucola, pomodoro, scaglie di parmigiano
- 🍱 S184. MANDOR ROLL 11,00 €  
tempura di gamberi, mandorle, avocado e maionese
- 🍱 S185. TEMPURA ROLL 10,00 €  
tempura di gamberi, philadelphia, kataifi
- 🍱 S186. MIURA SPECIAL 10,00 €  
salmone cotto, avocado, gambero cotto
- 🍱 S187. SCAMPI ROLL 15,00 € ●  
mango o pesca (dipende dalla stagione), salsa mango, scampi
- 🍱 S188. AMAEBI ROLL 16,00 € ●  
gambero rosso, avocado, philadelphia, salsa zafferano
- 🍱 S189. NIKU 14,00 €  
avocado, philadelphia, carne di manzo

● ordinabile solo 1 volta





# URAMAKI

- S190. YELLOW GAMBERONE 16,00 € ●  
gamberone fritto, capesante
- S191. YELLOW SALMON ROLL 12,00 €  
salmone in tempura, avvolto da semi di sesamo, tobiko, salsa piccante
- S192. YELLOW BRANZINO AVOCADO ROLL 11,00 €  
branzino fritto, avocado, philadelphia, mandorle
- S193. YELLOW EBI 10,00 €  
gambero cotto, cetriolo, philadelphia, mandorle
- S194. GREEN ROLL EBITEN 12,00 €  
gambero in tempura
- S195. GREEN VEGETAL 9,00 €  
verdure miste
- S196. SOYA SALMON PHILADELPHIA MANGO 11,00 €
- S197. SOYA EBITEN PHILADELPHIA 12,00 €  
porro fritto, gambero, tempura, philadelphia
- S198. THAI ROLL 9,00 €  
gambero cotto, insalata, cetriolo, avocado, salsa agropiccante
- S199. THAI CHICKEN 10,00 €  
insalata, cetriolo, pollo, salsa agropiccante

● ordinabile solo 1 volta





# URAMAKI

- 🍱 S200. NOIR EBITEN 10,00 €  
gambero in tempura, gambero cotto, salsa piccante
- 🍱 S201. NOIR AMAEBI 15,00 € ●  
avocado, philadelphia, amaebi, scorza di limone
- 🍱 S202. NOIR SALMON 10,00 €  
salmone, avocado, tobiko
- 🍱 S203. NOIR MIURA 10,00 €  
salmone cotto
- 🍱 S204. NOIR FLOWER 12,00 €  
fiori di zucca con salmone all'esterno
- 🍱 S205. NOIR MANDOR 12,00 €  
gambero in tempura, philadelphia, mandorle
- 🍱 S206. NOIR TONNO ROLL 16,00 €  
avocado, cetriolo, tonno, tartufo





# URAMAKI VEGETARIANO

- S207. YASAI ROLL      10,00 €  
avocado, insalata, cetriolo
  
- S208. NOIR YASAI ROLL      12,00 €  
avocado, insalata, philadelphia
  
- S209. TRICOLOR      8,00 €  
rucola, pomodoro, philadelphia, maionese
  
- S210. FRITTO VEGETARIANO      10,00 €  
avocado, philadelphia, maionese
  
- S211. GOLDEN ROLL      12,00 €  
maionese, fiori di zucca





# CREAZIONI DELLO SUSHI MAN

- S212. SALMON STAR 7,00 €  
salmone, philadelphia, gambero in tempura,  
semi di sesamo e erba cipollina
- S213. SALMON FLOWER 8,00 €  
salmone, philadelphia, fiori di zucca in tempura
- S214. SALMON PURÈ 7,00 €  
salmone, purè di patate
- S215. SALMON MISTO 10,00 €  
composto da numero s212, s213, s214
- S216. TUNA FLOWER 12,00 €  
tonno, fiori di zucca in tempura, capesante, tabasco
- S217. PESCE MARINATO AL GUSTO D'ARANCIA 13,00 €  
salmone
- S218. SALMONE MARINATO 12,00 €  
salmone
- S219. TONNO MARINATO 14,00 €  
tonno
- S220. BALL SUSHI 9,00 €  
pesce misto





# I PIATTI ALLA CARTA

- I PIATTI ALLA CARTA  
SERVE PRENOTARE 3 GIORNI PRIMA

📖 S221. IL GRANDE COMPOSTO DEL  
SUSHI EMOTIONAL TASTE 65,00 €  
consigliato per 3 persone 80pz

📖 S222. ARAGOSTA SQ

📖 S223. OSTRICHE SQ

📖 S224. KOBE SQ

📖 S225. VENTRESCA DI TONNO (TORÒ) SQ





# DOLCI

-  **CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE 6,00 €**  
Pasta frolla con mousse al mascarpone e granella di pistacchio con frutti di bosco.
-  **FRUTTA TONDA 6,00 €**  
Pasta frolla con crema pasticcera e frutta di stagione sciroppata.
-  **RICOTTA E PISTACCHIO 6,00 €**  
Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granella di pistacchi e nocciole.
-  **PISTACCHIO E CIOCCOLATO 6,00 €**  
Biscotto alla nocciola farcito con crema al pistacchio e gocce di cioccolato, decorato con granella di pistacchio di nocciole pralinate.
-  **MILLEFOGLIE 6,00 €**  
Pasta sfoglia farcita con crema pasticcera.
-  **PROFITEROL SCURO 6,00 €**  
Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.
-  **MOUSSE CIOCCOLATO 6,00 €**  
Mousse di crema al cioccolato con polvere di cacao.
-  **MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO 6,00 €**  
Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes.
-  **CREMOSO AI FRUTTI ROSSI 6,00 €**  
Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia con un cuore ai frutti rossi, decorato con cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi.
-  **CREMOSO AL PISTACCHIO 6,00 €**  
Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.
-  **CREMOSO AL CIOCCOLATO 6,00 €**  
Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato e con un cuore di cioccolato fondente con cacao monorigine di Santo Domingo. Decorato con scaglie di cioccolato.





# DOLCI

-  **CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE** 6,00 €  
Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole.
-  **CUPOLINA AL CIOCCOLATO E RHUM** 6,00 €  
Pan di Spagna farcito con crema pasticcera al profumo di rhum Jamaicano ricoperto di cioccolato e decorato con cioccolato bianco.
-  **COCCO NOCCIOLA** 6,00 €  
Biscotto alla nocciola con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola decorato con cocco rapè.
-  **MERINGA** 6,00 €  
Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.
-  **SOUFFLÉ AL PISTACCHIO** 6,00 €  
Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.
-  **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO** 6,00 €  
Soufflé con cuore al cioccolato bianco liquido.
-  **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO** 6,00 €  
Soufflé con cuore di cioccolato liquido.
-  **SOUFFLÉ BLACK & WHITE** 6,00 €  
Soufflé con cioccolato fondente e cacao monorigine dell'Ecuador ed un cuore di cioccolato bianco liquido.
-  **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E CARMELLO** 6,00 €  
Soufflé al cioccolato con cuore al caramello salato liquido.
-  **CHEESECAKE ALLE FRAGOLE** 6,00 €  
Tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchio.
-  **CROCCANTE AL PISTACCHIO** 6,00 €  
Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.
-  **CROCCANTE ALLE MANDORLE** 6,00 €  
Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.
-  **CROCCANTE ALL'AMARENA** 6,00 €  
Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellate.



# DOLCI

- 📖 **COPPA CREMA CATALANA** 6,00 €  
Crema ricoperta da zucchero caramellato.
- 📖 **COPPA MANDORLE TOSTATE E AMARETTO** 6,00 €  
Pan di Spagna con crema mascarpone, decorato con granella di amaretti e mandorle tostate filangè.
- 📖 **COPPA TIRAMISÙ GLUTEN FREE** 6,00 €  
Crema al mascarpone e panna su un morbido strato di Pan di Spagna Gluten Free imbevuto al caffè e spolverato con cacao.
- 📖 **COPPA FRUTTI BOSCO GLUTEN FREE** 6,00 €  
Crema alla panna a una salsa ricca di fragole e frutti di bosco. Un bicchierino gustoso ma Gluten Free.
- 📖 **RONDÒ COCCO E CIOCCOLATO** 6,00 €  
Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa.
- 📖 **RONDÒ VANIGLIA E FRAGOLA** 6,00 €  
Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato.
- 📖 **TARTUFO NOCCIOLA** 6,00 €  
Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.
- 📖 **TARTUFO AL LIMONCELLO** 6,00 €  
Gelato semifreddo al limoncello con cuore liquido al limoncello, decorato con granella di meringa. Utilizziamo solo limoni italiani.
- 📖 **TARTUFO CLASSICO** 6,00 €  
Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.





# DOLCI

- 📄 **HIP POP** 6,00 €  
Gelato alla fragola.
- 📄 **TWITTY** 6,00 €  
Gelato al fior di latte.
- 📄 **PAN DAN** 6,00 €  
Gelato al gusto vaniglia.
- 📄 **CIP CIOK** 6,00 €  
Gelato al cioccolato.
- 📄 **RABBIT** 6,00 €  
Gelato al fior di latte.
- 📄 **LADY** 6,00 €  
Gelato alla fragola.
- 📄 **ELVIS** 6,00 €  
Gelato al cioccolato.
- 📄 **MAN IN BLACK** 6,00 €  
Gelato al gusto vaniglia.
- 📄 **ANANAS RIPIENO** 6,00 €  
Frutto ripieno con sorbetto di ananas.
- 📄 **LIMONE RIPIENO** 6,00 €  
Frutto ripieno con sorbetto di limone.
- 📄 **COCCO RIPIENO** 6,00 €  
Noce di cocco ripiena di gelato al cocco.





# BEVANDE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	75CL	2,50 €
BIBITE <i>coca cola zero, light, thè, fanta, sprite</i>		3,00 €
COCA COLA ALLA SPINA <i>media</i>		4,00 €
THÈ JASMINE		3,00 €
THÈ VERDE		3,00 €
THÈ GIAPPONESE		3,50 €
SAKÈ GIAPPONESE		3,00 €
LIQUORE DI PRUGNA		2,50 €
AMARI E GRAPPE		3,00 €
WHISKY / RÙM / COGNAC		5,00 € / 10,00 €
SORBETTO		3,50 €
CAFFÈ ESPRESSO		1,50 €
CAFFÈ HAG/ORZO		2,00 €
CAFFÈ GINSENG		2,50 €
CAFFÈ CORRETTO		2,50 €

# BIRRA IN BOTTIGLIA

ASAHI JAPANESE BEER	0.33L / 0.50L	3,50 € / 5,00 €
HEINEKEN BEER	0.33L / 0.66L	3,50 € / 5,00 €
TSINGTAO CHINESE BEER	0.66L	4,50 €
SAPPORO BEER	0.66L	7,00 €

# BIRRA ALLA SPINA

GRIMBERGEN BLONDE	0.25cL / 0.5cL	4,00 € / 6,00 €
GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE	0.25cL / 0.5cL	4,00 € / 6,00 €
GRIMBERGEN BELGIAN PALE ALE	0.25cL / 0.5cL	4,00 € / 6,00 €



# VINI SFUSI

BIANCO FERMO / FRIZZANTE	1L	8,00 €
BIANCO FERMO / FRIZZANTE	1/2L	6,00 €
BIANCO FERMO / FRIZZANTE	1/4L	3,00 €

# CALICE

GEWÜRZTRAMINER	4,00 €
PROSECCO	4,00 €
BARBERA	4,00 €
DOLCETTO	4,00 €

# VINO ROSSO

**OLTREPO PAVESE DOC BARBERA GIORGI** 14,00 €

Le Uve: 100% Barbera / Colore: rosso rubino / Profumo: vinoso, intenso e persistente / Sapore: asciutto, pulito, sapido, con netto fondo di frutti rossi piacevolmente asprigni / Abbinamenti gastronomici: da tutto pasto, in particolare per primi piatti saporosi, carni bianche, formaggi. / Il servizio: 18° C in bicchieri a calice molto ampio.

**BARBERA D'ALBA DOC GRANERA ALTA CASCINA CHICCO** 18,00 €

Vitigno: 100% Barbera / Profilo sensoriale: i profumi ricordano gli odori del sottobosco, le amarene, con una nota finale leggera di spezie orientali. In bocca il vino si offre con notevole potenza, addolcita tuttavia da un'ampia morbidezza; i sapori rimandano alla frutta rossa matura, alle ciliegie dolci e carnose con un finale persistente.

**DOLCETTO D'ALBA DOC MASSOLINO** 20,00 €

Vitigno: 100% Dolcetto / Alla vista: rosso rubino carico con riflessi violacei intensi / Al naso: si impongono prepotentemente profumi freschi, fruttati, dolci ed eleganti / Al palato: ingresso ampio e caldo che si apre poi in molteplici sapori riconducibili ad un vino ricco e concentrato.

**BAROLO DOCG ROCHE DI CASTELLETTO** 32,00 €

Vitigno: 100% Nebbiolo / Il vino imbottigliato sosta ancora 8 mesi in cantina. Dopo circa 4 anni dalla vendemmia, il vino è pronto per essere messo sul mercato. All'olfatto si presenta elegante, offrendo sentori complessi di confettura di lampone, liquirizia e note speziate. Al palato è corposo, potente ed armonico grazie alla dolcezza dei tannini che ne caratterizzano il finale.



**NEBBIOLO D'ALBA DOC OCCHETTI PRUNOTTO****28,00 €**

Varietà: 100% Nebbiolo / Provenienza e suolo: Vigneto Occhetti di Monforte d'Alba. Alt 250m. Esposto a Sud, Sud - Ovest / Sabbie di mare poco profonde, stratificate con livelli ghiaiosi e intercalazioni argillo - calcaree / Note degustative: colore rosso rubino di buona intensità tendente al granato. Profumo elegante con sentori di lampone, rosa e liquirizia. Sapore pieno, armonico e di lungo retrogusto.

**BOLGHERI DOC IL BRUCIATO TENUTA GUADO AL TASSO****36,00 €**

Vitigno: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Syrah e altre varietà rosse / Il colore è un intenso e profondo rosso rubino / L'aroma è interessante, colpisce per la fragranza e intergrità del frutto, che ricorda la ciliegia ed il lampone, seguito poi da note più complesse di leggera liquirizia e caffè. In bocca il tannino è vellutato, dolce ed il retrogusto fruttato che si sprigiona sul finale dona a questo vino una lunghezza e gradevolezza complessiva molto elevata.

**BOLGHERI DOC LE SERRE NUOVE TENUTA DELL'ORNELLAIA** **60,00 €**

40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot / Il vino mostra l'unione dei due caratteri. Il colore è di una tonalità vivace ma allo stesso tempo di intensità profonda. Le sensazioni aromatiche regalano all'olfatto note di frutta fresca e dolce che si allungano sui toni dello speziato e della menta. L'assaggio stimola tutto il palato con la dolcezza vegetale del merlot che viene sorretta dalla polpa di grandi Cabernet sauvignon e Cabernet Franc.

## VINO BIANCO

**PROSECCO GRIZZANTE DOC VILLA CORNARO****14,00 €**

Vitigno: Glera / Dal caratteristico colore paglierino, unisce la fragranza dei profumi tipici del prosecco con la fine persistenza della carbonica, in un perfetto connubio di freschezza e vivacità. Delicati sentori floreali e fruttati al palato, con prevalenza di mela verde, pera e sfumature di agrumi.

**PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY VILLA CORNARO****16,00 €**

Di colore giallo paglierino scarico e riflessi verdognoli, magnifica il degustatore con sensazioni floreali all'olfatto, dove si riconoscono anche sfumature fruttate di mela e pesca bianca. Fresco, pulito, con perfetto equilibrio tra la parte acidula e zuccherina. Ancora al palato, una buona persistenza sostenuta da una morbida e avvolgente carbonica.

**FRANCIACORTA DOCG BRUT PURABOLLA****32,00 €**

Uvaggio: Chardonnay e Pinot Nero / è un brut scattante e ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. / Al bicchiere ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente.



# VINO BIANCO

**FRANCIACORTA DOCG SATEN PURABOLLA 32,00 €**

Uvaggio: Chardonnay / Un vino profumato, che subito conquista per la sua originale interpretazione, facendo presagire una spiccata freschezza gustativa. / Lo stile è giocato molto sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza, in sintonia con la soavità espressiva del territorio franciacortino.

**CHAMPAGNE BRUT TRADITION CHATEAU DE L'AUCHE 48,00 €**

Assemblaggio equilibrato dei tre vitigni, Brut Impérial svela un susseguirsi sciolto e armonioso di sensazioni, una maturità fresca, linee morbide e pure.

**CHAMPAGNE BRUT L P LAURENT PERRIER 58,00 €**

Lo chardonnay è dominante: una proporzione particolarmente alta che rappresenta circa il doppio della media della denominazione. Più di 55 crus partecipano alla sua composizione, mentre tra il 10 e il 20% dei vini utilizzati - e a volte anche di più - provengono da riserva.

**ROERO ARNEIS DOCG ANTERISIO CASCINA CHICCO 18,00 €**

Vitigno: 100% Arneis / il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla ed in alcune annate è addirittura speziato. In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura ed armonico.

**GRECO DOC LA GUARDIENSE 16,00 €**

Uvaggio: 100% Greco / Caratteristiche organolettiche Gradi 12% vol. colore giallo paglierino intenso, profumo intenso, persistente, fruttato.

**FALANGHINA DOC LA GURDIENSE 14,00 €**

Uvaggio: 100% Falanghina / Caratteristiche organolettiche Gradi 12% vol. colore giallo paglierino scarico, profumo intenso, persistente, floreale leggermente acidulo.

**ALTO ADIGE DOC GEWURZTRAMINER COLTERENZIO 18,00 €**

100% Gewürztraminer da vigneti selezionati. / Colore giallo dorato, profumo di rose gialle, lychee, chiodi di garofano e noce moscata. / In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato.

**IGT MULLER THURGAU CASTELBERT CL 75 14,00 €**

**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS J.C.VALLOIS 58,00 €**

**VERMENTINO SARD DOC NURAGHE SUPRAMONTE 15,00 €**

**PROSECCO DOC MILLESIMATO VICTORIA CL75 14,00 €**

**PROSECCO FRIZZANTE "SPAGO" VILLA CORNARO 14,00 €**