



PRANZO



ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2011

D.L.n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L.n.114/2006

I nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni:



Arachidi



Cereali che
contengono glutine



Crostacei



Anidride
solforosa e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Frutta a
guscio



Pesce



Sedano



Semi di
sesamo



Senape



Soia



Uova



Piccante



Vegetariano

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia, e contengono glutammato di sodio.

I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o quasi, è sottoposto all'abbattimento di -20° conforme alle prescrizioni del reg. ce 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo 3, lettera D, punto 3. I piatti contrassegnati con(*) contengono prodotti surgelati.

ALL YOU CAN EAT*

I BAMBINI SOTTO 1,30 MT PAGANO LA METÀ
DOLCI E BEVANDE ESCLUSI

PRANZO

15,90€

SABATO, DOMENICA E FESTIVI

16,90€

COPERTO 1,00€

CENA

26,90€

SABATO, DOMENICA E FESTIVI

27,90€

COPERTO 2,00€

Elite

MENÙ PRANZO

ANTIPASTI

1 ALGHE WAKAME

Alghe giapponesi

€3,00



2 GOMA WAKAME

Alghe verdi

€4,00



3 EDAMAME

Fagioli di soia

€3,00



5 INSALATA MISTA

Insalata

€4,00



6 INSALATA DI PESCE

Insalata salmone branzino tonno

€6,00



7 PURÈ DI PATATE

Patate cipolla carote e cetriolo maionese

€5,00



8 RAVIOLI AL VAPORE

Carne verdure

€4,00



9 RAVIOLI ALLA PIASTRA

Carne e verdure



€4,50



10 SHAO MAI

Carne e gamberi

€4,50



13 INVOLTINI PRIMAVERA

Verdure

€3,00



16 KOROKKE

Patate cipolla



€4,00



17 PANE FRITTO

Pane



€3,00

20 CALAMARI FRITTI

Calamari

€4,00





21 WANTON FRITTI

Carne gamberi e pesce



€3,50

23 POLLO FRITTO

Pollo

€3,50



24 PATATINE FRITTE

Patate



€3,50



25 NUVOLETTE DI DRAGO

Gamberetti e farina tapioca



€3,00

26 TEMPURA FUNGHI BIANCHI

Funghi bianchi

€4,00



27 TEMPURA PATATE DOLCI

Patate dolci



€4,00



28 TEMPURA ZUCCHINE

Zucchine

€4,00



29 TEMPURA CAROTE

Carote

€4,00



ZUPPA



33 ZUPPA AGRO PICCANTE

Tofu alghe carote zucchine
bambù pollo

€4,00



35 ZUPPA POLLO E MAIS

Pollo e mais e cipollina

€4,00



32 ZUPPA DI GRANCHIO

Surimi asparagi uova cipollina

€4,00



34 ZUPPA DI MISO

Tofu alghe

€4,00



PRIMI



36 RISO BIANCO

Riso sesamo

€2,00



37 RISO CANTONESE

Riso piselli uovo e prosciutto

€4,00



38 RISO CON VERDURE

Riso verdure miste e uovo

€3,50



39 RISO CON GAMBERI

Riso verdure gamberi

€6,00



40 RISO SALTATO CON POLLO

Riso uova verdure miste e pollo

€5,00



42 YODON

Riso manzo e verdure

€6,00



43 GNOCCHI CON VERDURE

Gnocchi di riso verdure

€4,00



44 GNOCCHI CON GAMBERI

Gnocchi di riso verdure e gamberi

€5,00



45 SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE

Spaghetti di riso e uovo e verdure

€4,50



46 SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI

Spaghetti di riso uovo verdure e gamberi

€6,00



47 SPAGHETTI UDON CON VERDURE

Spaghetti udon uova e verdure

€5,00



48 SPAGHETTI UDON CON GAMBERI

Spaghetti udon uova verdure e gamberi

€6,00



49 SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE

Spaghetti di soia verdure

€4,50



50 SPAGHETTI SOIA CON GAMBERI

Spaghetti soia verdure e gamberi

€6,00



51 SPAGHETTI SOIA PICCANTI

Spaghetti di soia pollo peperoni cipolla e cipollina

€4,50



52 RAMEN

Ramen verdure alghe uovo e cipollina

€5,00



PIASTRA



53 POLLO ALLA PIASTRA

Pollo salsa teriyaki

€5,00



54 PESCE BIANCO ALLA PIASTRA

Filetto di pangasio teriyaki

€5,00



56 GAMBERONI ALLA PIASTRA

Gamberoni teriyaki

(max 2 porzioni a persona)

€8,00





57 SPIEDINI DI GAMBERI

Gamberi teriyaki

€6,00



58 CALAMARI ALLA PIASTRA

Calamari teriyaki

€5,00



60 VERDURE MISTE ALLA PIASTRA

Peperoni cipolla carote e zucchine

€8,00



SECONDI

61 POLLO ALLE MANDORLE

Pollo mandorle arachidi carote

€5,00



62 POLLO AL LIMONE

Pollo e limone

€5,00



63 POLLO PICCANTE

Pollo cipolla peperoni arachidi

€5,00



64 POLLO FUNGHI E BAMBÙ

Pollo funghi bambù

€5,00



65 POLLO AGRODOLCE

Pollo ananas e pomodoro

€5,00



66 GAMBERI SALE PEPE

Gamberi peperoni pepe nero

€5,00





67 GAMBERI AL LIMONE

Gamberi e limone

€6,00



68 GAMBERI PICCANTI

Gamberi cipolla arachidi
peperoni cipollina

€6,00



69 GAMBERI FUNGHI E BAMBÙ

Gamberi funghi bambù

€6,00



70 GAMBERI AGRODOLCE

Gamberi ananas pomodori

€6,00



73 MANZO FUNGHI E BAMBÙ

Manzo funghi e bambù

€6,00



74 GERMOGLI DI SOIA

Germogli di soia

€4,00

NIGHIRI



81 2PZ
NIGHIRI SALMONE

Salmone

€3,00



82 2PZ
NIGHIRI SUZUKI

Branzino

€3,00



83 2PZ
NIGHIRI MAGURO

Tonno

€3,50



84 2PZ
NIGHIRI POLPO

Polpo

€3,00



86 2PZ
NIGHIRI GRANCHIO

Surimi di granchio

€3,00



87 2PZ
NIGHIRI EBI

Gamberi

€3,00



90 2PZ
NIGHIRI TOMAGO

Uovo

€3,00



88 2PZ
NIGHIRI AVOCADO

Avocado

€3,00

CHIRASHI

104 CHIRASHI SALMONE

Riso salmone avocado salsa dello chef
(cipolla cetriolo carote mela soia)

€11,00



POKE

107 POKE MISTO

Riso Salmone branzino tonno avocado
Salsa chef e olio d'oliva

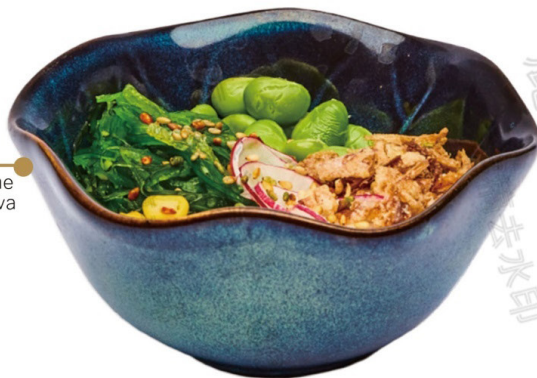
€10,00



108 POKE VEGGY

Riso avocado cetriolo edamame wakame
Cipolla fritta mais salsa chef olio d'oliva

€8,00



ONIGHIRI

109 SPICY SALMONE

Riso salmone spicy maionese cipollina tobiko trucioli di bonito

€4,00



110 SPICY BRANZINO

Riso branzino spicy maionese olio di tartufo cipollina tobiko trucioli di bonito

€4,00



111 SPICY MAGURO

Riso tonno spicy maionese cipollina trucioli di bonito

€4,00



112 TOBIKO

Riso polpa di granchio Philadelphia tobiko



€4,00



113 SALMONE COTTO

Riso salmone teriyaki



€4,00

GUNKAN



114 2PZ
SALMONE



Alga nori riso salmone

€4,00



115 /PZ
MIURA



Alga nori riso salmone cotto

€4,00



116 2PZ
TOBIKO



Alga nori riso tobiko

€4,00



117 2PZ
GRANCHIO



Alga nori riso polpa di
granchi Philadelphia

€4,00



118 2PZ
WAKAME



Alga nori riso alghe verdi

€4,00



119 2PZ
PHILADELPHIA



Riso salmone Philadelphia
kataifi

€4,50



120 2PZ
SPICY SALMONE



Riso salmone tabasco
spicy maionese tobiko cipollina

€5,00

URAMAKI



125 4PZ
CALIFORNIA



Polpa di granchio Philadelphia
avocado maionese zafferano

€4,00



126 4PZ
KEY ROLL



Polpa di granchio Philadelphia
avocado maionese zafferano
cipolla frita

€5,00



129 4PZ
TOBIKO ROLL



Salmone avocado surimi tobiko
maionese fiammbe

€5,00



136 4PZ
SPICY EBITEN



Gamberone fritto avocado salmone
spicy maionese teriyaki

€7,00



132 4PZ
EBITEN ROLL



Gamberoni fritti insalata maionese
kataifi teriyaki

€4,00



138 4PZ
DUST CHICKEN



Gamberone fritto insalata polvere
di pollo cipollina spicy maionese

€6,00



139 4PZ

TIGER ROLL

Gamberone fritto insalata salmone
scottato Philadelphia mandorle

€6,00



140 4PZ

TOMAGO ROLL

Cetriolo avocado tomago pollo in
polvere salsa teriyaki

€5,00



141 4PZ

POLLO ROLL

Pollo fritto insalata maionese teriyaki

€4,00



142 4PZ

MIURA ROLL

Salmone fritto insalata Philadelphia
teriyaki

€4,00



143 4PZ

MIURA PLUS

Salmone cotto Philadelphia
salmone scottato kataifi teriyaki

€5,00



144 4PZ

TONNO COTTO

Tonno cotto gambero cotto
avocado

€5,00



145 4PZ
VERDURA FRITTA



Verdure mista fritta teriyaki

€4,00



146 4PZ
MANGO ROLL



Mango avocado salmone scottato
e salsa di mango

€5,00



147 4PZ
MAIS ROLL



Cetriolo avocado Philadelphia mais

€4,00



149 4PZ
SALMONE AVOCADO



Salmone avocado Philadelphia

€5,00



154 4PZ
SPICY SALMONE



Salmone tabasco tobiko cipollina
maionese spicy avocado

€5,00



155 4PZ
SPICY MAGURO



Tonno tabasco tobiko cipollina
maionese spicy avocado

€5,00



158 4PZ
BLACK SALMON



Riso Venere salmone avocado
Philadelphia salsa rucola pistacchio

€5,00



159 4PZ
BLACK VEGGY



Riso Venere cetriolo avocado
salsa rucola

€4,00



162 4PZ
BLACK EBITEN



Gamberone fritto insalata
salsa rucola pistacchio

€7,00

HOSOMAKI



164 6PZ 
SAKE

Salmone

€4,50



165 6PZ 
MAGURO

Tonno

€4,50



166 6PZ 
EBI

Gambero cotto

€4,50



167 6PZ   
CROCCANTE

Salmone kataifi
maionese teriyaki

€4,50



168 6PZ  
GRANCHIO

Surimi

€4,50



169 6PZ 
AVOCADO

Avocado

€3,00



170 6PZ 
KAPPA

Cetriolo

€4,00



171 6PZ  
PHILADELPHIA

Philadelphia

€4,00

FUTOMAKI



173 4PZ FUTOMAKI SAKÉ

Salmone avocado maionese
kataifi teriyaki

€6,00



174 4PZ FUTOMAKI MISTO

Salmone branzino
tonno avocado

€7,00



175 4PZ FUTOMAKI COTTO

Tonno cotto gambero
avocado

€6,00



176 4PZ FUTOMAKI MIURA

Salmone cotto avocado
kataifi teriyaki

€6,00



177 4PZ FUTOMAKI EBITEN

Gamberone fritto avocado
cetriolo surimi Insalata
spicy maionese

€7,00



179 4PZ FUTOMAKI FRITTO

Salmone surimi avocado
Philadelphia teriyaki

€6,00

180 4PZ FUTOMAKI SPICY

Salmone avocado surimi
Philadelphia cipollina
spicy maionese

€6,00





181 URA FRITTO

Tonno cotto cipolla frita
Philadelphia teriyaki

€6,00



182 HOSO FRITTO

Surimi Philadelphia spicy salmone
teriyaki kataifi

€6,00



TEMAKI



185 TEMAKI SALMONE AVOCADO

Salmone avocado
Philadelphia

€4,00



186 TEMAKI MISTO

Salmone branzino
tonno avocado

€5,00



188 MIURA

Salmone cotto avocado

€4,00



189 EBITEN

Gamberone fritto insalata
maionese kataifi

€4,00



190 SPICY SALMONE

Spicy salmone avocado

€4,00



191 SPICY BRANZINO

Spicy branzino olio di
tartufo uova di pesce
spicy maionese avocado

€4,00



192 SPICY TONNO

Spicy tonno uova di pesce
spicy maionese tabasco
cipollina avocado

€4,00

SASHIMI

193 SASHIMI SAKE

Salmon

(max 2 porzioni a persona)

€6,00



BEVANDE

200 ACQUA NATURALE 75CL

201 ACQUA FRIZZANTE 75CL

202 COCA COLA 33CL.

203 COCA ZERO 33CL

204 FANTA 33CL

205 SPRITE 33CL

206 ESTATE PESCA 25CL

207 ESTATE LIMONE 25CL

208 THE CALDO JASMINE

209 THE CALDO VERDE

210 BIRRA CINESE

211 BIRRA ASAHI

212 SAKE

213 SAKE PRUGNA

214 CALICE (PASSERINA) FERMO

215 CALICE FRIZZANTE

216 CALICE VINO ROSSO (ROSSO DI FORCA)

217 AMARO

218 GRAPPA

3,00€

3,00€

3,00€

3,00€

3,00€

3,00€

3,00€

3,00€

3,50€

3,50€

5,00€

5,00€

5,00€

5,00€

4,00€

4,00€

4,00€

4,00€

4,00€



DOLCI ELYTE



250 SOUFFLÉ CIOCCOLATO
CON GELATO

5,00€



251 SOUFFLÉ PISTACCHIO
CON GELATO

5,00€



252 SORBETTO A LIMONE

4,50€



253 COCCO RIPIENO

6,00€



254 MOCHI (2 PEZZI)

5,00€



255 GELATO MISTO

5,00€



256 CREMA CATALANA
IN COCCIO

5,00€



257 PANNA COTTA
Dolci artigianali con latte

5,00€



258 NOCCIO-TELLA

Quando la nocciola e il wafer si incontrano, il gusto diventa poesia

Realizzato con gelato al latte di bufala alla nocciola cuore di crema di nocciola e wafer, con copertura di nocciole

7,00€



259 COOKIES & CAMEL

La seduzione del caramello e la croccantezza dei cookies dalla nota salata

Un cuore cremoso di caramello avvolto dal gelato al latte di bufala al Cookies & Caramel e ricoperto con caramello e crumble

7,00€



260 PESTO PISTACCHIO SALATO

Sale e pistacchio: L'aichimia del piacere per il palato

Dessert al latte di bufala con pesto di pistacchio al sale dolce di Cervia, con cuore di cioccolato bianco variegato al pistacchio e ricoperto di crumble di pistacchio

7,00€



261 FIOR DI FRAGOLA

La sorpresa del latte di bufala che si fonde con la fragola e il cioccolato croccante

Il dessert con gelato al latte di bufala, cuore di fragola e cioccolato croccante, ricoperto di crumble ai fruttiroccie cioccolato

7,00€

CAFFÈ

300 CAFFÈ ESPRESSO 1.5€

301 CAFFÈ MACCHIATO 1.5€

302 CAFFÈ DECAFFEINATO 1.5€

303 CAFFÈ ORZO 1.5€

304 CAPUCCINO 2€

1,50€

1,50€

1,50€

1,50€

2,00€



BOLLICINE



301 SPUMANTE PASSERINA BRUT

€18

*Cantina Tenuta Santori - Marche
Vitigno: passerina*

Vino dal perlage di grana fine e persistente.
Colore giallo limone chiaro con riflessi verdolini.
Fresco, vivace, dagli aromi molto intensi.



302 SPUMANTE ROSÉ GARDA DOC "PINK"

€24

*Cantina Pratello - Lombardia
Vitigni: groppello, barbera, syrah, merlot*

Colore rosa tenue, i perlage è fine e molto elegante.
Al naso spiccano sentori fruttati su tutti la ciliegia.
Al gusto è fresco, fruttato e sapido.



303 PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO BRUT DOCG

€22

*Cantina Bepin de Eto - Veneto
Vitigno: glera*

Colore giallo paglierino tenue. impeccabile nella limpidezza arricchita da un minuto ed incessante perlage. Apre con un delicato sentore di crosta di pane, emerge la nota fruttata con la mela, la pera e la pesca. Fresco e sapido.



304 PROSECCO MILLE. EXTRA BRUT "RIVE DI COLLALTO" VALDOBBIADENE DOCG

€25

*Cantina Borgoluce - Veneto
Vitigno: glera*

Alla vista si presenta di un brillante giallo con riflessi verdolini. La bollicina è fine e persistente, molto elegante. Sprigiona profumi di mela, agrumi, nocciola e fiori bianchi. Al gusto è fragrante, leggero con piacevole nota minerale.



305 SPUMANTE PASSERINA MET. CLASICO BRUT NATURE TERRE DI OFFIDA DOC

€30

*Cantina Centanni - Marche
Vitigno: passerina*

Naso fresco, con sentori di frutta e fiori, il tutto accompagnato da note di lievito e crosta di pane. Al palato, buona acidità che lo rende fresco e ne esalta il gusto.



**306 SPUMANTE METODO CLASSICO BLANC
DE BLANCS BIOLOGICO BRUT TRENTO DOC**

€40

*Cantina Maso Martis - Trentino Alto Adige
Vitigno: chardonnay*

Colore paglierino scarico. Al naso intenso, leggero sentore di lievito.
In bocca delicato e ben equilibrato, fresco ed elegante.



307 FRANCIACORTA GRANDE CUVÉE BRUT DOCG "ALMA"

€50

*Canfina Bellavista - Lombardia
Vitigni: chardonnay, pinot nero, pinot bianco*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si apre con un profumo ampio, tra cui spiccano piacevoli sfumature di frutti dolci arricchite da lievi note di vaniglia. Al palato risulta piacevolmente sapido e completo nel retrogusto, con un finale lungo e persistente.



308 PASSERINA CHARMAT

€20

Uva raccolta a mano, messa in piccoli contenitori, e trasportato subito alla cantina per essere lavorata. La vendemmia avviene la mattina presto o nel tardo pomeriggio per evitare le ore calde. In raccolta viene utilizzato il ghiaccio secco per inertizzare le uve dall'ossigeno e per abbassare la loro temperatura.

CHAMPAGNE



309 CHAMPAGNE BRUT AOC "EXPRESSION CHARDONNAY"

€65

Cantha Gonet Sulcova - Francia
Vitigni: chardonnay

Tipico degli aromi di Mesnil-sur-Oger, molto minerale, vivace con un profumo di agrumi dominante, questo vino si rivolge a un pubblico informato che cerca l'autenticità dei nostri terroir senza zuccheri aggiunti.



310 CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS AOC 1 CRU "BRUT N.1"

€75

Cantina Larmandier - Francia
Vitigno: chardonnay

Quest'assemblaggio classico dal gusto costante, si apprezza per la sua vivacità, la sua leggerezza e la sua finezza: tutta la purezza dei grandi chardonnay della Côte des Blancs".



311 CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIME BRUT AOC

€110

Cantina Igras & Haas - Veneto
Vitigni: chardonnay

Giallo dorato, dal perlage fine e persistente. Al naso offre bei profumi di glicine e di mimosa, di limone e di pompelmo, di crosta di pane. Al palato è deciso, fresco, elegante e lunghissimo.



312 CHAMPAGNE BRUT AOC "GRAND SIÈCLE"

€180

Cantina Laurent - Perrie - Francia
Vitigni: chardonnay, pinot noir

Oro pallido brillante con un profilo netto di fiori bianchi, pesca saturnina e mela verde, mandorle tostate e brioche al miele con un velo di agrumi canditi e un tocco di grafite. Il sorso è pieno e invitante, instancabile nella freschezza della beva, seducente, sul finale saporito e ricco.



313 CHAMPAGNE BRUT AOC "GOLD"

€380

Cantina Armand de Brignac - Francia
Vitigni: chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Questo champagne, dal carattere deciso, trasferisce all'assaggio vibranti note di frutta fresca. In degustazione si percepiscono la pesca, l'albicocca e il mirtillo rosso al naso, frutta esotica, ciliegia e sentori di miele, vaniglia e limone al palato.



314 **CHAMPAGNE BRUT CUVÉE ROSÉ**

€100

Cantina laurent - Perrier - Francia

Vitigno: pinot noir

Si caratterizza per i suoi aromi di frutti rossi freschi, grande intensità e molta freschezza.

VINI BIANCHI REGIONALI



315 PASSERINA BIOLOGICO IGP "FIORI DI MANDORLO" €14

*Cantina Gobbi & Mannocchi - Marche
Vitigno: passerina*

Giallo paglierino luminoso dalle nuances verdoline, al naso esprime note di pomacee bianche mature su un fondo di fiori di mandorlo e sfumature tropicali, in bocca, alle sensazioni percepite al naso si uniscono profumi importanti di mandorle e nocciole con un finale morbido e delicato.



316 PECORINO BIOLOGICO DOP "FIORI DI PESCO" €15

*Cantina Gobbi & Mannocchi - Marche
Vitigno: pecorino*

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso con sentori floreali, frutta gialla matura e una buona nota di mineralità. In bocca fresco e di corpo, di buona rispondenza gusto-olfattiva.



317 FALERIO DOC "IL BORGO" €15

*Cantina Centanni - Marche
Vitigni: passerina, pecorino, trebbiano*

Colore giallo paglierino luminoso. Naso caratterizzato da frutta come la pesca e la mela. Rimandi anche a fiori e lievi note aromatiche. Gusto secco, fresco di buona persistenza.



318 PASSERINA OFFIDA BIOLOGICO DOCG "CIMULA" €18

*Cantina Centanni - Marche
Vitigno: passerina*

Colore giallo paglierino. Al naso è floreale ed erbaceo. Il gusto è fresco e morbido al contempo con note di pera Williams.



319 PECORINO OFFIDA BIOLOGICO DOCG "CANAPALE" €22

*Cantina Centanni - Marche
Vitigno: passerina*

Naso fresco, con sentori di frutta e fiori, il tutto accompagnato da note di lievito e crosta di pane. Al palato, buona acidità che lo rende fresco e ne esalta il gusto.



320 VERDICCHIO DI MATELICA
BIOLOGICO DOC "PETRARÀ"

€22

Cantina Accadia - Marche
Vitigno: verdicchio

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è intenso e persistente, con dominanti note fruttate e floreali, Al gusto si caratterizza per la sapidità spiccata, la piacevole freschezza e la mineralità.



321 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE DOC "CONSCIO"

€22

Canfina Bellavista - Lombardia
Vitigni: chardonnay, pinot nero, pinot bianco

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si apre con un profumo ampio, tra cui spiccano piacevoli sfumature di frutti dolci arricchite da lievi note di vaniglia, Al palato risulta piacevolmente sapido e completo nel retrogusto, con un finale lungo e persistente.



322 VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG
"CAMBRUGIANO"

€28

Cantina Belisario - Marche
Vitigno: verdicchio

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta una bella complessità; si va dal floreale al fruttato passando per spezie dolci ed erbe aromatiche. Il gusto è pieno, sapido ed equilibrato, vino di buona struttura con finale persistente.



323 INCROCIO BRUNI 54 IGT

€20

Cantina Terracuda - Marche
Vitigno: incrocio Bruni 54

Giallo paglierino nel calice. Caratterizzato da profumi di agrumi e fiori di sambuco accompagnate da note erbacee. Al gusto è morbido e fresco con piacevole acidità, finale agrumato.

VINI BIANCHI FUORI REGIONE ED ESTERI



324 LUGANA DOC "CATULLIANO"

€22

*Cantina Pratello - Lombardia
Vitigno: lugana*

Dorato con velature di creta e riverberi brillanti, All'olfatto di presenta con sensazioni floreali e fruttate, Lime e mela predominanti ma lasciano spazio anche a sentori di frutta a polpa gialla. in bocca l'equilibrio è sorretto da una contrapposizione di fiori bianchi e frutta a polpa gialla.



325 MÜLLER THURGAU ALTO ADIGE DOC

€21

*Cantina Giran - Trentino Alto Adige
Vitigno: müller thurgau*

Di colore verde-giallognolo. Un delicato cenno di noce aromatica e la sua moderata acidità sono molto apprezzati.



326 GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

€24

*Cantina Giran - Trentino Alto Adige
Vitigno: gewürztraminer*

Un aroma fine, intenso, supportato da un corpo forte ma armonioso al tempo stesso, caratterizzano questo vino.



327 CHARDONNAY DOC

€19

*Cantina Forchir - Friuli Venezia Giulia
Vitigno: chardonnay*

Di colore paglierino chiaro con sfumature verdoline, è vino dal profumo leggero, che ricorda la mela e la crosta di pane fresco. Al gusto si presenta vellutato e morbido, armonico.



328 SAUVIGNON DOC

€19

*Cantina Forchir - Friuli Venezia Giulia
Vitigno: sauvignon*

Vino di colore giallo paglierino chiaro, Il profumo è fine e fresco, armonico, ricorda la frutta esotica e il melone, Al gusto si presenta aromatico, delicato, asciutto.



329 FRIULANO COLLIO DOC "FISC"

€30

*Cantina Polencic - Friuli Venezia Giulia
Vitigno: friulano*

Un vino importante e strutturato, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è fine ed elegante, con ampio profumo fruttato e floreale. Al palato è grasso, caldo, avvolgente, molto ben equilibrato nell'acidità che garantisce una giusta freschezza.



330 RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC "L'ADELCHI"

€30

*Cantina Venica & Venica - Friuli Venezia Giulia
Vitigno: ribolla gialla*

Vino di colore giallo paglierino scarico tendente ai riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto e citrino, Ha un bouquet piacevole e suadente.



331 VERMENTINO DIMAREMMA DOC "BALBINO"

€22

*Canina Terenzi - Toscana
Vitigno: vermentino*

Colore giallo paglierino carico.
Al naso sprigiona profumi di fiori bianchi, pera ed erbe aromatiche.
Il gusto è fine ed equilibrato, con sapori di frutti.



332 ALSACE RIESLING AOC

€32

*Cantina Louis Scherb - Francia
Vitigno: riesling*

Colore giallo tenue con riflessi verdolini.
Naso fruttato con: lime e Kiwi, si evidenziano anche note minerali.
Sorso ben strutturato, fresco e secco.



333 CHABLIS AOP

€44

*Canina Chartron et Trebuchet - Francia
Vitigno: chardonnay*

Giallo paglierino luminoso nel calice, Naso fruttato in prevalenza sentori di agrumi. Piacevole mineralità al naso ed al gusto, in bocca è fruttato, fresco ed elegante.

VINI ROSATI E ROSSI



334 PUGLIA ROSATO IGP

€16

*Canline A Mano. Puglia
Vitigne: primitivo*

Colore rosa delicato e affascinante. Profumo intenso e complesso con frutti di mora, fragola e amara di fiori di arancia, Sapore leggero, fresco e delicato con una piacevole sapidità.



335 ROSATO MARCHE BIOLOGICO IGT "FLORALIA"

€20

*Cantina Centanni - Marche
Vitigno: montepulciano*

Colore cerasuolo luminoso.
Naso fruttato ed intenso.
Gusto pieno e polpaso con finale piacevolmente sapido.



336 ROSSO PICENO BIOLOGICO DOC "ROSSO DI FORCA"

€15

*Cantina Centanni - Marche
Vitigni: montepulciano, sangiovese*

Colore rosso rubino con riflessi violacei.
Al naso note di frutta rossa, violetta e spezie.
Gusto morbido, fresco e persistente.



337 PINOT NERO ALTO ADIGE DOC "PATRICIA"

€26

*Cantina Giran - Trentino Alto Adige
Vitigno: pinot nero*

Rosso rubino nel calice.
Naso caratterizzato da piccoli frutti rossi e spezie.
Gusto elegante, setoso, armonico e leggermente sapido.

