

SAKURA

Japanese Restaurant Experience

Allergeni

Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006
I nostri piatti possono contenere allergeni.

Allergeni presenti



Arachidi



Cereali che contengono glutine



Crostacei



Anidride solforosa e solfiti



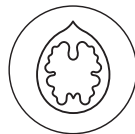
Latte



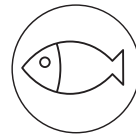
Lupini



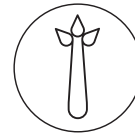
Molluschi



Frutta a guscio



Pesce



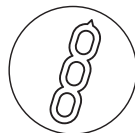
Sedano



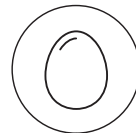
Semi di sesamo



Senape



Soia



Uova

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.

Prodotti surgelati

Alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un (*) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

1 EDAMAME* € 4.00

fagioli di soia verdi
green soy beans

2 SUNOMONO NO MORIAWASE €10.00

misto di pesce crudo condito con aceto
mixed raw fish seasoned with vinegar

3 KURAGE NO SUNOMONO € 6.00

medusa in aceto di riso
jellyfish with vinegar rice

4 KOKAZANA NO NANBANZUKE € 6.00

pesciolini fritti marinati con aceto e serviti con cipolle
fried small fish with vinegar and onions

5 KAISEN SALADA €10.00

insalata di pesce crudo
raw fish salad

6 KAISO SALADA € 4.00

insalata di alghe
seaweed salad

7 HIJIKI SALADA € 4.00

insalata di alghe hijiki
hijiki algae salad

8 HOURENSOU NO GOMAE * € 4.00

spinaci con salsa di sesamo e salsa di soia
spinach with sesame and soy sauce

9 SHIROAE € 4.00

verdure cotte con salsa tofu
boiled vegetables with tofu sauce

10 HIJIKI NO SHIROAE € 4.00

alghe hijiki e verdure cotte con salsa tofu
hijiki seaweed and boiled vegetables with tofu sauce

11 YASAI MISO DIP € 4.00

bastoncini di verdure con salsa miso
stick vegetables with miso souce

12 SHIROMIZAKANA TO SYUNGIKU € 8.50

NO PONZU AE
pesce bianco e verdure con ponzu
white fish and vegetables with ponzu sauce





13 HIYAYAKKO € 4.00
tofu fresco alla giapponese
fresh tofu in japanese style

14 ZENSAI MORIAWASE * € 6.50
antipasto di mare assortito freddo
cold mixed sea food appetizer

15 NASU NO GOMAMISO KAKE € 4.50
melanzane in salsa di sesamo e miso
eggplant with sesame and miso sauce

16 DASHIMAKI TAMAGO € 4.50
omelette giapponese
omelet in japanese style

17 EBI SHUMAI 8 PEZZI € 8.00
ravioli giapponesi di gamberetti al vapore
steamed japanese shrimp dumplings



18 EBI SHUMAI 4 PEZZI € 4.00
ravioli cinesi di gamberetti al vapore
steamed chinese shrimp dumplings

19 GYOZA 4 PEZZI € 4.00
ravioli di carne grigliati
grilled meat dumplings

19a YASAI GYOZA 4 PEZZI € 4.00
ravioli di verdure
vegetable dumplings



20 HARUMAKI 2 PEZZI € 3.00
involtini di gamberi e verdure
rolls with shrimps and vegetables

21 NASU € 5.00
melanzane ripiene
stuffed eggplant

22 SALMON LONGE ROLL € 10.00
gamberi in tempura avvolti da salmone e
serviti con salsa teriyaki e philadelphia
salmon rolls with fried shrimps and dressed
with teriyaki sauce and philadelphia



22a TUNA LONGE ROLL € 10.00
zucchine in tempura avvolte da tonno e
servite con salsa teriyaki e philadelphia
tuna rolls with fried zucchinis and dressed
with teriyaki sauce and philadelphia



22b TONNO SCOTTATO

tonno scottato in crosta di sesamo
seared tuna with sesame

€ 14.00

**22c SALMONE SCOTTATO**

salmone scottato in crosta di sesamo
seared salmon with sesame

€ 12.00

SHIRUMIONO - MENMONO

zuppe e pasta / soups and noodles

23 OMISUSHIRU

zuppa di miso
miso soup

€ 2.00

24 OUSIMON

zuppa giapponese con tofu e gamberetti
japanese soup with tofu and shrimps

€ 3.00

25 CHAWAN MUSHI

crema di uova al vapore con brodo di pesce
steamed egg custard with fish broth

€ 5.00

26 TEMPURA SOBA/UDON

spaghetti di grano saraceno o farina di frumento in brodo con tempura misto
tempura with buckwheat noodles or wheat noodles

€ 7.50

27 KAKIAGE SOBA/UDON

spaghetti di grano saraceno o farina di frumento cotti in brodo con kakaage
kakiage with buckwheat noodles or wheat noodles

€ 7.50

28 NEBAYAKI UDON*

spaghetti di farina di frumento cotto in brodo con uovo, pollo e verdure
wheat noodles in broth with egg chicken and vegetables

€ 7.50

29 ZARU SOBA

spaghetti di grano saraceno freddi
japanese cold buckwheat noodles

€ 5.50



URAMAKI

sushi arrotolato con riso
rolled sushi with rice

●●●● **SAKURA**
Japanese Restaurant Experience



30 SPICY € 9.00

salmone o tonno e avocado, in salsa piccante
salmon or tuna and avocado, in spicy sauce

31 ARCOBALENO € 14.50

salmone, avocado, tonno, branzino
salmon, avocado, tuna, sea bass

32 TOBIKKO € 10.50

salmone o tonno, avocado, uova di pesce
salmon or tuna, avocado, fish eggs



33 SAKE TERIYAKI € 10.50

salmone cotto, uova di pesce
grilled salmon, fish eggs

34 SESAMO € 9.00

salmone o tonno, avocado, sesamo
salmon or tuna, avocado, sesame

35 EBITEN € 9.00

gamberi fritti, patate croccanti
fried shrimps, crispy potatoes

36 SUZUKI € 9.00

branzino fritto, foglia di insalata
fried sea bass, salad leaf



37 TEMPURA € 14.50

gamberoni fritti, sesamo, uova di pesce
fried shrimps, sesame, fish eggs

38 UNAGI € 10.50

anguilla, avocado
eel, avocado

39 RAINBOW SPECIALE € 14.50

gamberi fritti, anguilla
fried shrimps, eel

40 LOBSTER ROLL € 16.00

astice, maionese, uova di pesce
lobster, mayonnaise, fish eggs



41 STYLE € 11.00

polpa di granchio, philadelphia, uova di pesce
crab meat, philadelphia, fish eggs

42 MANGO MAKI € 12.00

rotolo di riso con salmone ricoperto da mango fresco
rice roll with salmon covered by slices of fresh mango

43 URAMAKI TONNO PHILADELPHIA € 11.00

tonno cotto, philadelphia, salsa teriyaki
cooked tuna, philadelphia, teriyaki sauce



URAMAKI SPECIALITÀ

... SAKURA
Japanese Restaurant Experience

sushi arrotolato con riso / roller sushi with rice

- S1 URAMAKI JIN STYLE** € 10.00
rotolo di riso con salmone e polvere di tempura,
ricoperto da maionese in salsa teriyaki
- S2 DRAGON ROLL** € 12.00
rotolo di riso con gambero in tempura con ricoperto
dafette di avocado in salsa teriyaki
- S3 URAMAKI TONNO PHILADELPHIA** € 11.00
rotolo di riso con tonno cotto,
philadelphia in salsa teriyaki
- S4 LIN ROLL** € 13.00
rotolo di riso con gambero cotto, avocado,
ricoperto da carpaccio di salmone e salsa agropiccante
- S5 SURIMI ROLL** € 10.00
rotolo di riso con polpa di granchio,
avocado, cetriolo e maionese
- S6 TIGER ROLL** € 14.50
rotolo di riso con gambero in tempura
e ricoperto da carpaccio di salmone
- S7 FUTOMAKI SUZUKI** € 14.50
rotolo di riso con alga esterna con branzino
in tempura e ricoperto da granelle di patate



SUSHI

sushi misti / mixed sushi

- 44 SUSHI NO MORIAWASE** € 13.00
sushi misto
mixed sushi
- 45 JYOU SUSHI NO MORIAWASE** € 15.00
sushi misto speciale
special mixed sushi
- 46 SUSHI NO MORIAWASE** € 19.00
sushi misto 1 porzione e 1/2
mixed sushi 1 portion and 1/2
- 47 BIG SUSHI NO MORIAWASE** € 22.00
sushi misto grande
big mixed sushi
- 48 MAXI SUSHI NO MORIAWASE** € 22.00
sushi misto maxi
maxi mixed sushi
- 49 MINI SUSHI** € 9.00
sushi misto piccolo
small mixed sushi



SASHIMI

pesce crudo / raw fish

●●●● **SAKURA**
Japanese Restaurant Experience



50 MAGURO € 18.00
tonno
tuna

51 SAKE € 13.00
salmone
salmon

52 SUZUKI € 17.00
branzino
raw bass

53 TAI € 16.00
orata
sea bream

54 AMAEBI (10 pz.) € 12.00
gamberetti dolci
sweet shrimps

55 IKA € 11.00
calamari
squid

56 TAKOBUTU € 12.00
polipo
octopus

57 SASHIMI VO € 15.00
vongole giganti
giant clams

58 SASHIMI NO MORIAWASE € 13.00
pesce crudo misto
mixed raw fish

59 SASHIMI NO MORIAWASE € 19.00
misto di pesce crudo 1 porzione e 1/2
mixed raw fish 1 portion and 1/2

60 USUZUKURI MORIAWASE € 13.00
carpaccio misto
mixed carpaccio

61 SASHIMI SPECIALE € 15.00
sashimi di pesce misto con aggiunta di
uno scampo e un gambero rosso
piatto servito con salsa ponzu e salsa sashimi

61a CAPESANTE € 14.00
sashimi di capesante
scallop



62 MAGURO € 4.50

tonno
tuna



63 TAI € 3.00

orata
sea bream



64 SUZUKI € 4.00

branzino
sea bass

65 SAKE € 3.00

salmone
salmon



66 AMAEBI € 4.00

gamberetti dolci
sweet shrimps

67 MUSHIEBI € 4.00

gamberetti cotti
cooked shrimps

68 IKA € 3.00

calamari
squid

69 TAKO € 3.00

polipo
octopus

70 IKURA € 5.00

uova di salmone
salmon eggs



71 TAMAGO € 3.00

omelette
omelet

71a NIGIRI SAKE TOBIKKO € 4.50

salmone, philadelphia e uova di pesce
salmon, philadelphia and fish eggs

71b NIGIRI TONNO € 6.50

tonno, formaggio
tuna, cheese

71c NIGIRI SAKE € 6.00

salmone, formaggio
salmon, cheese



71d NIGIRI SAKE COTTO € 6.00

salmone cotto in salsa teriyaki
cooked salmon with teriyaki sauce

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 72 | INARI
tofu fritto
fried tofu | € 4.00 |
| 73 | UNAGI
anguilla
eel | € 5.00 |
| 74 | GUNKAN SALMONE
tartare di salmone
salmon tartare | € 5.00 |
| 75 | GUNKAN SALMONE
tartare di salmone piccante
spicy salmon tartare | € 5.00 |
| 76 | GUNKAN SALMONE IKURA
uova di salmone
salmon eggs | € 6.00 |
| 77 | GUNKAN SALMONE TOBIKKO
uova di pesce
fish eggs | € 6.00 |
| 78 | GUNKAN TONNO
tartare di tonno
tuna tartare | € 6.00 |
| 79 | GUNKAN TONNO
tartare di tonno piccante
spicy tuna tartare | € 6.00 |
| 79a | GUNKAN SALMONE
bigine di riso avvolto da salmone
ricoperto da tartar di salmone spicy | € 5.50 |
| 79b | GUNKAN TONNO
bigine di riso avvolto da tonno
ricoperto da tartar di tonno spicy | € 6.50 |
| 79c | GUNKAN ZUCCHINA
bigine di riso avvolto da zucchine
ricoperto da tartar | € 6.00 |



TEMAKI 1PZ

cono di nori con sushi
hand rolled sushi

... SAKURA
Japanese Restaurant Experience

80 CALIFORNIA € 4.50

con pesce, avocado, maionese
with fish, avocado, mayonnaise



81 SALMONE € 3.50

con salmone
with salmon



82 TONNO € 4.00

con tonno
with tuna



83 TEMPURA EBI € 3.50

con gambero fritto, salsa giapponese
with fried shrimp, japanese sauce

84 UNAGI € 5.00

con anguilla e salsa giapponese
with eel and japanese sauce

85 VEGETARIANO € 3.00

con verdure
with vegetables

FUTOMAKI

sushi arrotolato in laga nori
rolled sushi in nori seaweed

86 FUTO MAKI € 10.50

con salmone o tonno e avocado
with salmon or tuna and avocado

87 TOBIKKO CALIFORNIA € 13.50

con avocado, cetriolo, polpa di granchio e uova di pesce
with avocado, cucumber, crabmeat meat and fish eggs

88 CALIFORNIA € 10.50

con pesce, avocado e maionese
with fish, avocado and mayonnaise

89 VEGETARIANO € 8.00

con verdure miste
with mixed vegetables



TARUTARU

tartare / tartar

- | | | |
|----------------------------|---|----------------|
| 98 SAUDADE | riso con sopra tartar salmone, avocado e scaglie di mandorle
salmon tartar, avocado and almonds on white rice | € 10.00 |
| 99 TARTARE | tartare di salmone piccante con riso
spicy salmon tartare with rice | € 11.00 |
| 100 TARTARE | tartare di tonno piccante con riso
spicy tuna tartare with rice | € 12.00 |
| 101 SPECIAL TARTARE | tartare di salmone e avocado, con uova di pesce e salsa ponzu
salmon tartare and avocado, with fish eggs and ponzu sauce | € 12.00 |
| 101a ENTREE MIX | mix di pesce a base di salmone, branzino, amaebi, tonno | € 12.50 |



FUNAMORI

barche / berques

- | | | | |
|--------------------------|----------------|--|-----------------|
| 103 ICHI NINN MAE | € 20.00 | 108 ROKU NINN MAE | € 95.00 |
| 1 persona
1 person | | 6 persone
6 persons | |
| 104 NI NINN MAE | € 35.00 | 109 NANA NINN MAE | € 110.00 |
| 2 persone
2 persons | | 7 persone
7 persons | |
| 105 SAN NINN MAE | € 50.00 | 110 HACHI NINN MAE | € 125.00 |
| 3 persone
3 persons | | 8 persone
8 persons | |
| 106 YON NINN MAE | € 65.00 | 111 KIU NINN MAE | € 140.00 |
| 4 persone
4 persons | | 9 persone
9 persons | |
| 107 GO NINN MAE | € 80.00 | 112 JU NINN MAE | € 155.00 |
| 5 persone
5 persons | | 10 persone
10 persons | |
| | | 113 SAKURA | € 45.00 |
| | | Piatto della casa
Dish of the house | |



- | | |
|---|---------------|
| 114 YAKI SOBA
spaghetti giapponesi con gamberi o manzo
japanese noodles with shrimps or beef | € 8.00 |
| 115 YAKI SOBA
spaghetti giapponesi con pollo o maiale
japanese noodles with chicken or pork | € 7.00 |
| 116 YAKI SOBA
spaghetti giapponesi con verdure
japanese noodles with vegetables | € 6.00 |
| 117 YAKI RAMEN
spaghetti di farina con gamberi o manzo
flour noodles with shrimps or beef | € 8.00 |
| 118 YAKI RAMEN
spaghetti di farina con pollo o maiale
flour noodles with chicken or pork | € 7.00 |
| 119 YAKI RAMEN
spaghetti di farina con verdure
flour noodles with vegetables | € 6.00 |
| 120 YAKI UDON
spaghetti di frumento cotto con gamberi o manzo
wheat noodles with shrimps or beef | € 8.00 |
| 121 YAKI UDON
spaghetti di frumento cotto con pollo o maiale
wheat noodles with chicken or pork | € 7.00 |
| 122 YAKI UDON
spaghetti di frumento cotto con verdure
wheat noodles with vegetables | € 6.00 |
| 123 YAKI SOYA
spaghetti di soia con gamberi o manzo
soya noodles with shrimps or beef | € 6.00 |
| 124 YAKI SOYA
spaghetti di soia con pollo o maiale
soya noodles with chicken or pork | € 5.00 |
| 125 YAKI SOYA
spaghetti di soia con verdure
soya noodles with vegetables | € 4.00 |
| 125a SPAGHETTI DI RISO
spaghetti di riso saltato con gamberi o manzo/maiale/pollo
rice noodles with shrimps or beef or pork or chicken | € 6.00 |



SARADA

insalate / salad

... SAKURA
Japanese Restaurant Experience

- 126 TAKO SU** € 6.50
insalata di alghe e polpo
algae salad and octopus
- 127 YASAI SARADA** € 3.00
insalata mista
mixed salad
- 128 TAKO SARADA** € 6.50
insalata di polpo
octopus salad
- 129 SHIFUDO SARADA** € 4.50
insalata con frutti di mare
seafood salad
- 130 KANI SARADA** € 4.00
insalata con polpa di granchio
crab meat salad
- 131 TORI SARADA** € 4.00
insalata di pollo
chicken salad



GOHAN

piatti a base di riso / rice dishes

- 132 GOHAN** € 1.50
riso bianco
steamed rice
- 133 ONIGIRI** € 3.00
polpetta di riso con sesamo e salmone
rice ball with sesame and salmon
- 134 TEKKA DON** € 16.00
ciotola di riso con tonno crudo
cup of rice with raw tuna
- 135 SAKE DON** € 13.00
ciotola di riso con salmone crudo
cup of rice with raw salmon
- 136 IKURA DON** € 19.00
ciotola di riso con uova di salmone crude
cup of rice with raw salmon eggs
- 137 CIRASHI SUSHI** € 14.50
ciotola di riso con pesce crudo misto
cup of rice with raw mixed fish
- 138 TERIYAKI DON** € 10.00
ciotola di riso con pollo grigliato con salsa teriyaki
cup of rice with grilled chicken and teriyaki sauce
- 139 UNAGI NO KABAYAKI DON** € 16.00
ciotola di riso con anguilla grigliata con salsa teriyaki
cup of rice with grilled eel and teriyaki sauce



GOHAN

piatti a base di riso / rice dishes

... SAKURA
Japanese Restaurant Experience

140 OYAKO DON € 8.00

ciotola di riso con pollo e uova in padella
cup of rice with chicken and eggs

141 GYU DON € 10.00

ciotola di riso con carne di manzo
cup of rice with beef meat

142 KATSU DON € 10.00

ciotola di riso con cotoletta di maiale e uova in padella
cup of rice with pork chop and eggs

143 TEN DON € 10.00

ciotola di riso con tempura
cup of rice with tempura

144 KAKIAGE DON € 10.00

ciotola di riso con tempura mista
cup of rice with mixed tempura

145 MAGURO ZUKE DON € 14.00

ciotola di riso con tonno marinato in salsa di soia
cup of rice with marinated tuna in soy sauce

146 YAKI MESHU € 6.00

riso saltato con gamberetti o manzo
fried rice with shrimps or beef

147 YAKI MESHU € 5.00

riso saltato con pollo o maiale
fried rice with chicken or pork

148 YAKI MESHU € 6.00

riso saltato con frutti di mare
fried rice with seafood

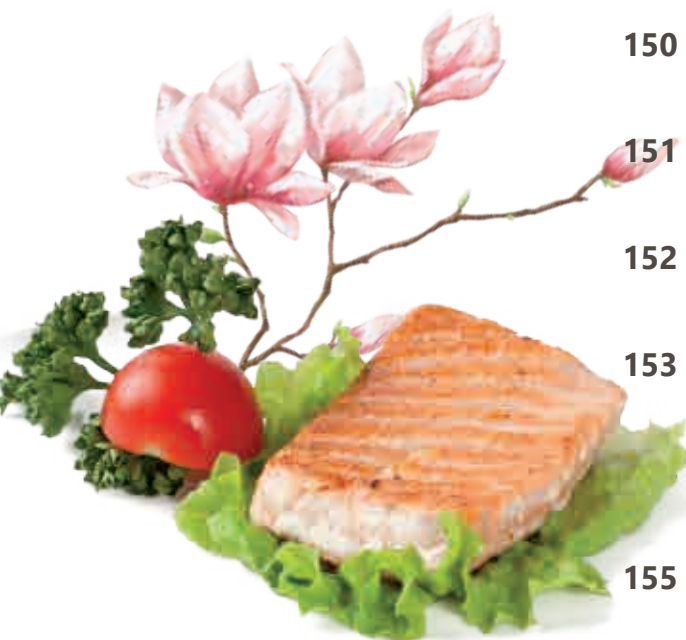
149 YAKI MESHU € 4.00

riso saltato con verdure
fried rice with vegetables



YAKIMONO

griglia / grill



150 IKA NO SHIOYAKI * € 8.00

calamari alla griglia
cup of rice with chicken and eggs

151 SUZUKI NO SHIOYAKI € 15.00

branzino alla griglia
cup of rice with beef meat

152 EBI NO SHIOYAKI * € 10.00

gamberoni alla griglia
cup of rice with pork chop and eggs

153 KURADAI NO SHIOYAKI € 14.00

orata alla griglia
cup of rice with tempura

SAKE NO SHIOYAKI € 9.00

salmone alla griglia
cup of rice with mixed tempura

155 WAFU GYUNIKU € 14.00

bistecca alla giapponese
cup of rice with marinated tuna in soy sauce

- 156 TOFU STEAK** € 4.00
tofu alla griglia con salsa teriyaki
fried rice with shrimps or beef
- 157 HOTATE YAKI** € 14.50
capesante alla griglia
fried rice with chicken or pork
- 158 YAKI EBI *** € 8.00
spiedini di gamberi alla griglia
fried rice with seafood
- 159 YAKI TORI** € 6.00
spiedini di pollo alla griglia
fried rice with vegetables
- 160 TORI NO TERIYAKI** € 8.00
pollo alla griglia con salsa teriyaki
- 161 MAGURO TATAKI** € 18.00
tonno alla griglia
grilled tuna
- 162 MIKKUSU** € 10.00
carne mista alla griglia
mixed grilled meat
- 163 SHIROMIZAKANA,EBI TO IKA** € 15.00
pesce bianco,gamberi e calamari
white fish,shrimps and squid
- 164 NIKU TO GYOKAI NO MIKKU SU** € 12.00
carne,pesce bianco e misto di frutti di mare
meat, white fish and seafood mix
- 165 TOFU HAMBURGER** € 5.00
polpetta di tofu e verdure con salsa teriyaki
tofu hamburger with teriyaki sauce
- 166 YAKI KINOKO** € 6.00
funghi alla griglia
grilled mushrooms
- 167 YASAI** € 6.00
verdure miste alla griglia
grilled mixed vegetables
- 168 ASUPARAGASU TO YAKI TOMATO** € 8.00
asparagi e pomodori alla griglia
grilled asparagus and tomatoes
- 169 TEMPURA NO MORIAWASE** € 2.00
fritto misto di verdure e pesce
mixed fried fish and vegetables



170 EBI NO TEMPURA * € 12.00
 gamberi fritti
 fried shimps

171 YASAI NO TEMPURA € 8.00
 verdure fritte
 fried vegetables

172 KAISEN NO TEMPURA * € 11.00
 frutti di mare fritti
 fried seafood

173 KAKIAGE € 11.00
 frutti di mare e verdure tritate fritte
 fried seafood and vegetables

174 AGEDASHI DOFU € 5.80
 tofu fritto in brodo di pesce
 fried tofu in fish broth

175 TORI NO KARAGE € 8.00
 pollo fritto
 fried chicken

176 TONKATSU € 8.00
 cotoletta di maiale frita
 fried pork cutlet

177 IKA NO TEMPURA € 9.00
 calamari fritti
 fried squid

178 TEMPURA MAKI € 12.00
 salmone, polpa di granchio e avocado
 salmon, crab meat and avocado

179 MINI TEMPURA MAKI € 6.00
 salmone o polpa granchio o avocado
 salmon or crab meat or avocado

180 AMAZUPPAI EBI € 6.00
 gamberetti agrodolce
 sweet and sour shrimps

181 AMAZUPPAI TORI € 5.00
 pollo agrodolce
 sweet and sour chicken

182 AMAZUPPAI PIGU € 5.00
 maiale agrodolce
 sweet and sour pork



189 FRUTTI DI MARE ALLA THAIANDESE

thai seafood

€ 7.50



190 NIDO

crema di patate e gamberi avvolti nella pasta
(lieve sapore di aglio)
noodles rolls with potatoes cream and shrimps

€ 3.50

191 POLLO CURRY E LATTE DI COCCO

pollo al curry e latte di cocco
chicken in curry sauce and coconut milk

€ 8.00



192 SPIEDINI DI MARE

spiedini di capesante, seppia e gamberone
grilled prawn, cuttlefish and scallops

€ 10.00



BIRRE

BIRRA GIAPPONESE KIRIN 33 CL	€3.50
BIRRA GIAPPONESE KIRIN 50 CL	€5.00
BIRRA GIAPPONESE ASAHI 50 CL	€6.00
BIRRA GIAPPONESE SAPPORO 50 CL	€5.00
BIRRA THAILANDESE SINGHA 33 CL	€3.50
BIRRA HEINEKEN 66 CL	€5.00
BIRRA BECK'S ANALCOLICA 33 CL	€3.50

VINI SFUSI

1/4 I VINO ROSSO O BIANCO	€4.50
1/2 I VINO ROSSO O BIANCO	€9.00
1 I VINO ROSSO O BIANCO	€15.00

ACQUA

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 50 CL	€1.60
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 75 CL	€2.20

BIBITE

COCA-COLA (CLASSICA, ZERO O LIGHT)	€2.50
SPRITE, FANTA, CHINOTTO	€2.50
THE ALLA PESCA, THE AL LIMONE	€2.50

VINI SFUSI

APERITIVO DELLA CASA	€2.50
CRODINO, SANBITTER, CAMPARI SODA	€2.50

THE VERDE GIAPPONESE	€4.00
THE JASMINE	€3.50
THE ALLA MENTA	€2.50
THE AL GINSENG	€5.00
THE ALLO ZENZERO	€3.00
THE FREDDO JASMINE	€3.00
THE FREDDO VERDE	€3.00

CAFFETTERIA

CAFFE, ORZO O DECAFFEINATE	€1.50
CAFFE CORRETTO	€1.80
CAPPUCCINO	€2.00
CAFFE AL GINSENG	€2.00
LIQUORI E LIMONCELLO	€2.50
SAKE	€4.00

VINI BIANCHI

ARNEIS BLANGE-CERETTO (Piemonte)	€35.00
<i>Fresco e minerale con profumi che richiamano la pera matura e la mela verde</i>	
GRECO DI TUFO- DI MEO (Campania)	€25.00
<i>Ampio ed intenso con sentori di pesca e mandorla, al palato risulta fresco, armonico e persistente</i>	
VERMENTINO -CONTINI (Sardegna)	€20.00
<i>Giallo paglierino con riflessi verdognoli, intenso, morbido, fruttato e floreale su tutti sicca luva Spina</i>	
PECORINO -CASAL THAUERO (Abruzzo)	€15.00
<i>Ampio, con note fruttate di pesca e albicocche, note di fiori bianchi e gialli e finale balsamico</i>	
GEWURZTRAMINER - LAVIS (Trentino)	€22.00
<i>Giallo dorato piuttosto carico, i profumi vanno dal floreale allo speziato con chiodi di garofano e noce moscata</i>	
RIBOLLA GIALLA -TENUTA CASATE (Friuli)	€20.00
<i>Sapore asciutto, fresco, vinoso, ricco di acidità. Ricorda tutte le sfumature dei fiori di limone e arancio</i>	
ROERO ARNEIS BRIC VAROMALDO -GENERA(Piemonte)	€18.00
<i>Floreale con profumi di ginestra, con profumi di pesca bianca, finale con accenni mentolati e di anice</i>	
MULLER THURGAU -CANTINA D'ISERA (Trentino)	€20.00
<i>Sentori di salvia, gusto secco, leggero e piacevolmente fresco</i>	
FALANGHINA -AIA DEI FUSCHI (Campania)	€18.00
<i>Giallo dorato, con profumi di frutti estiva matura, fiori freschi e miele d'acacia</i>	

VINI ROSSI

NERO D'AVOLA-MORGANTE (Sicilia)	€18.00
<i>Rosso porpora cupo ed una ricchissima vena fruttata che ricorda ribes nero e mirtillo</i>	
LAGO CALDARO-RITTERHOF (Alto Adige)	€19.00
<i>Aromi delicati, ricorda il profumo di pane fresco, ciliegie mature e ha un lieve sentore di delicate mandore amare</i>	
MORELLINO DI SCANSANO -POGGIO MORINO (Toscana)	€18.00
<i>Profumi di viola e di frutti rossi maturi, si completano al naso rivelandoci un'inaspettata freschezza</i>	
ROSSO DI MONTEPULCIANO -SALTERIO Toscana)	€22.00
<i>Al naso e ampio e gradevole, morbido, ricco di frutta rossa.</i>	
BARBARESCO-TENUTA CARRETTA (Piemonte)	€35.00
<i>Profumo, di rosa selvatico con note speziate, il gusto è elegante, complesso, molto ricco di frutto</i>	

VINI ROSATI

PRIMITIVO ROSATO -PAOLO LEO (Puglia)	€15.00
<i>Fragrante, sentori di frutti di bosco, rosa e melagra, gusto e rotondo e armonico</i>	

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADEN-VILLE D'ARFANTA(Veneto)	€18.00
<i>Perlage vivace, profumi di buong intensity con sentori di fiori bianchi e fruttati di mela Golden</i>	
FRANCIACORTA ANTEPRIMA -BERSI SERLINI (Lombardia)	€32.00
<i>Perlage a grand molto fine e persistente, fresco, fragrant con intense note fruttate e di lieviti</i>	
TRENTO DOC TRIDENTUM-CESARIN SFORZA (Trentino)	€28.00
<i>Frutta matura esotica, fiore, spezia, lievito accennato, contornati da un fine perlage</i>	
CON TRE ROSE -CONTARINI (Veneto)	€15.00
<i>Rosato con riflessi tendente al rubino. Spuma fine e regolare.</i>	

MEZZE BOTTIGLIE

FALANGHINA - TELARO (Campania)	€10.00
<i>Giallo dorato, con profumi di frutta estiva matura, fiori freschi e miele d'acacia, Il gusto è sapido e abbastanza fresco</i>	
CHARDONNAY -LAVIS (Trentino)	€10.00
<i>Giallo paglierino riflessi verdolini, profumo gradevole, fine, ottime note fruttate di mela Golden e ananas</i>	
CHIANTI- FATTORIA IL PALAGIO (Toscana)	€12.00
<i>Rubino con riflessi granati. Fine, sentori di marasca, frutti di bosco, viola mammola e levi note speziate</i>	

VINI AL CALICE

VINO BIANCO AL CALICE	€3.00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAL THAUERO	€3.50