

Welcome to Inari

INARI VI OFFRE UN SUSHI TRADIZIONALE & CONTEMPORANEO INSIEME

AD UNA VARIETÀ DI ECLETTICI PRODOTTI A BASE DI PESCE.
SIAMO ORGOGLIOSI DI UTILIZZARE LA MIGLIORE QUALITÀ DI
PESCE FRESCO

LOCALE E STAGIONALE, CHE ARRIVA GIORNALMENTE DAI NOSTRI
FORNITORI.

MANTENENDO UNA SENSIBILITÀ ALLE ESIGENZE AMBIENTALI.

E' NOSTRA PRASSI

EVITARE DI FORNIRCI DA COSTI SOVRASFRUTTATI A FAVORE DI PRODOTTI
MARINI SOSTENIBILI.

CI IMPEGNIAMO AD UTILIZZARE IL PIU' POSSIBILE PRODOTTI LOCALI.

BIOLOGICI E SOSTENIBILI PER GARANTIRVI UNA COMPONENTE

ECOLOGICA ALLA VOSTRA ESPERIENZA CULINARIA DA INARI.



@ INARI SUSHI SAN BONIFACIO

INARI
SUSHI RESTAURANT

all you can eat

MENU PRANZO

€15,90^{/A PERSONA}

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ
TRANNE NEI GIORNI FESTIVI

i bambini sotto 130 cm € 9.90
esclusi bevande, dolci e coperto

COPERTO: €1.00

AVVISO

- Le portate limitate possono essere riordinate con € 4.00 di supplemento a porzione.
 - Puoi ordinare lo stesso piatto solo per un massimo di 6 volte
 - Si prega di non sprecare il cibo, eventuali eccessi verranno conteggiati a prezzo di listino e potranno essere asportati.
 - Il cibo è vita, non sprecarlo.
 - 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.
- Vietato portare cibo o bevande provenienti dall'esterno.

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE.

Indice

- Piatti Speciali.....PAG.01
- Antipasti..... PAG.05
- Frittura.....PAG.07
- Dimsum..... PAG.10
- Tacos.....PAG.12
- Takito.....PAG.12
- Chirashi E Poke.....PAG.13
- Nigiri.....PAG.14
- Gunkan.....PAG.16
- Gunkan Special.....PAG.17
- Tataki.....PAG.18
- Carpaccio..... PAG.18
- Tartare.....PAG.19
- Sashimi.....PAG.19
- Sushi Misti..... PAG.20
- Temaki.....PAG.21
- Hosomaki.....PAG.22
- Hosomaki Fritti.....PAG.23
- Futomaki.....PAG.23
- Uramaki..... PAG.24
- Uramaki Speciali..... PAG.26
- Uramaki Venus.....PAG.27
- Onigiri..... PAG.28
- Riso E Gnocchi.....PAG.29
- Spaghetti..... PAG.30
- Ramen E Zuppa..... PAG.32
- Secondi..... PAG.33
- Teppanyaki.....PAG.36
- Scodella..... PAG.38
- Dessert.....PAG.39
- Bevande.....PAG.45
- Allergeni.....PAG.49

Piatti Speciali

Disponibile 1 piatto a persona tra questi 5 Piatti Speciali

03 | SASHIMI AMAEBI

gamberoni crudi*
con salsa basilico

€8.00



Piatti Speciali



02 | MILKY WAY
carpaccio di salmone, tonno e branzino
sulla stracciatella di burrata con salsa
al mango teriyaki e olio al prezzemolo
€13.00
🌾 🐟 🥗



12 | SAKE BURRATA
tartare di salmone con
burrata e salsa ponzu
€10.00
🌾 🐟 🥗



05 | NARA
carpaccio di branzino e gamberi rossi
con crema all'avocado, fettine di tartufo
€13.00
🐟 🥗



24 | MIDORI SAKE
carpaccio di salmone con pomodori
secchi, philadelphia e salsa pesto
€12.00
🐟 🥗

Piatti Speciali

Disponibile 1 piatto a persona tra questi 5 Piatti Speciali



21 GRAN CARPACCIO FLAMBÉ MIX

carpaccio scottato di salmone, tonno, branzino, tartare di pesce e gambero crudo*, con pistacchio sbriciolato e salsa yuzu e mango

€12.00



08 EBI DYNAMITE

tempura di gamberi* avvolti con carpaccio di salmone scottato e philadelphia, salsa teriyaki

€9.50



Piatti Speciali

09 JUPITER 🍣

sfera croccante ripiena di tartare di salmone piccante, purè di patate, avocado, philadelphia, salsa maionese piccante e teriyaki

€4.00



14 DAIKON ROLLS

salmone, avocado, mango e philadelphia avvolti in foglia di daikon con la salsa ponzu

€6.00



25 SAKE RUCOLA

carpaccio di salmone con rucola fritta

€12.00



ANTIPASTI

insalata



30 | EDAMAME 
fagioli di soia*
€5.00


31 | INSALATA DI MOSCARDINI 
polpo con peperoni
€6.00




32 | COCKTAIL DI GAMBERI
gamberi* cotti conditi con
salsa cocktail
(max 1 porzione/persona)
€8.00
 



34 | POLIPO E RUCOLA
(max 1 porzione/persona)
€8.00




ANTIPASTI

insalata



36 | GOMA WAKAME 🍣 🌱
insalata di alghe*
leggermente piccanti
€4.00
🌱



38 | GOMA SAKE 🍣
insalata di alghe*leggermente,
piccante con salmone
€5.00
🌱 🍣



39 | AVOCADO SALAD 🌱
insalata mista, avocado,
salsa sesamo
€6.00
🌱 🍴 🌱

F R I T T U R A



45 | EBI HARUMAKI
involtino giapponese con
gamberi* e verdure
€5.00
🌾 🍱

46 | INVOLTINI PRIMAVERA 🌿
croccante sfoglia di grano con
ripieno di verdure
€3.50
🌾



49 | CHELE DI GRANCHIO*
polpa di granchio fritta
€5.00
🌾 🍱



53 | NUGGETS FRITTO
(max 1 porzione/persona)
€5.00
🌾

F R I T T U R A



54 | MANTOU FRITTO 
pane orientale fritti
€5.00


55 | NUVOLETTE DI DRAGO
farina di tapioca e gamberi*
€3.00




56 | PATATINE FRITTE* 
€4.00




57 | TAKOYAKI
polpette di polipo fritte con
pesce essiccato katsuobushi,
maionese, salsa teriyaki
€6.00






F R I T T U R A



59 | YASAI TEMPURA 
tempura di verdure miste
€7.00


60 | TEMPURA MORIAWASE
tempura mista di
gamberi* e verdure
€9.50
 



61 | EBI TEMPURA
tempura di gamberi*
€11.00
 

D I M S U M

Il dim sum richiede almeno 15 minuti di cottura.



- 65 | GYOZA*
ravioli con carne di maiale
al vapore
€5.00
🌾



- 66 | EBI SHUMAI
ravioli con carne di maiale e
gamberi al vapore con piselli
€6.00
🌾 🥚 🥬



- 67 | CHICKEN GYOZA*
ravioli di pollo al vapore
€5.00
🌾



- 68 | GRILLED GYOZA*
ravioli con carne di maiale
alla griglia
€5.50
🌾

D I M S U M

Il dim sum richiede almeno 15 minuti di cottura.



88 | GUABAO EBITEN

bao ripieno di gamberi fritti,
pomodoro, salsa maionese

€5.00



76 | BAOZI

bao con ripieno di carne
di maiale al vapore

€3.00



78 | MANTOU

pane orientale*
al vapore

€4.00



TACOS E TAKITO

- 80 | **CRISPY NORI**
alga nori croccante in tempura
con tartare di salmone, avocado,
philadelphia, sesamo, salsa teriyaki
€6.00



- 83 | **MINI TACOS SAKE** 🍷
mini tacos con salmone,
maionese piccante, philadelphia,
salsa teriyaki
(max 2 porzione/persona)
€6.00



- 86 | **TAKITO ONION SAKE**
tortilla di farina con salmone,
philadelphia, scaglie di cipolla
fritta, philadelphia e salsa teriyaki
(max 1 porzione/persona)
€5.00



CHIRASHI E POKE

ciotola di riso con pesce



90 | SAKE DON
ciotola di riso con salmone,
sesamo
€11.00
🌱 🌱



92 | POKÉ MIX MARINATO
pokè riso bianco con avocado,
salmone, tonno, branzino marinati
€12.00
🌱 🌱 🌱

NIGIRI

2 pz



94 | NIGIRI SAKE

salmone

€3.00



95 | NIGIRI MAGURO

tonno

€3.50



96 | NIGIRI SUZUKI

branzino

€3.00



97 | NIGIRI EBI

gambero cotto

€3.50



NIGIRI

2pz

- 98 | **BLACK SAKE**
riso venere, salmone
€3.00
🌱



- 99 | **BLACK EBI**
riso venere, gambero cotto
€3.50
🌱



- 100 | **SPICY FLAMBÉ SAKE** 🌶️
salmone scottato, con salsa teriyaki
e maionese piccante
(max 2 porzione/persona)
€3.50
🌱 🌾 🥚



- 108 | **SAKE FLAMBÉ HONEY**
salmone scottato, con philadelphia,
pasta kataifi e salsa al miele
(max 1 porzione/persona)
€4.00
🌱 🌾 🥚

GUNKAN

con alga nori all'esterno



110 | GUNKAN SAKE
tartare di salmone avvolto
con le alghe nori all'esterno
€4.00



111 | GUNKAN MAGURO
tartare di tonno, avvolto con
le alghe nori all'esterno
€4.50



112 | GUNKAN EBI
tartare di gambero cotto*, tobiko*,
maionese, avvolto con le
alghe nori all'esterno

€4.00



113 | GUNKAN SPICY SAKE 🌶️
tartare di salmone piccante,
tobiko*, avvolto con le
alghe nori all'esterno

€4.50



115 | GUNKAN WHITE 🌿
pallina di riso bianco con
philadelphia, e la salsa teriyaki
€3.00



GUNKAN SPECIALI 1 P Z



120 | GUNKAN SAKE OUT
tartare di salmone, avvolto da
salmone all'esterno
€5.00
🌱 🐟

122 | GUNKAN EMERALD
tartare di gambero cotto, tobiko e
maionese, avvolte con le zucchine
all'esterno
€4.50
🌱 🐟



123 | GUNKAN FIRE
granella di pistacchio sopra la
salsa inari e avvolto con il salmone
scottato all'esterno
(max 1 porzione/persona)
€5.00
🌱 🐟 🥚 🍷 🍴

124 | GUNKAN CHARM
philadelphia, pasta kataifi,
avolto con il salmone all'esterno
e salsa al miele
€5.00
🌱 🐟 🍷



TATAKI

fette di pesce scottato



- 135 | TATAKI SAKE
fette di salmone scottato
con sesamo e salsa tataki
(max 1 porzione/persona)
€10.00
🌱🐟🍴

CARPACCIO



- 140 | CARPACCIO SAKE
salmone, sesamo, salsa tropicale
(max 1 porzione/persona)
€8.50
🌱🐟🍴

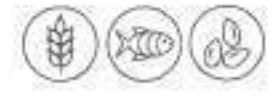
TARTARE

TRA I 2 PROPOSTI NE PUOI SCEGLIERE MASSIMO 1 A PERSONA

150 | TARTARE SAKE

salmone, sesamo e
salsa tropicale

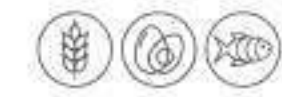
€9.00



157 | TARTARE BLACK

tartare di salmone e riso venere
ricoperto con avocado,
pasta kataifi e salsa al mango

€10.00



SASHIMI

160 | SASHIMI SAKE

sashimi di salmone
(max 2 porzione/persona)

€10.00



SUSHI MISTI

165 | NIGIRI MIX

nigiri misto

€9.00



166 | NIGIRI MIX FLAMBE

nigiri misto scottato con
salsa inari, teriyaki, pistacchio
(max 1 porzione/persona)

€10.00

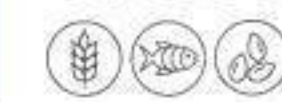


167 | SUSHI SAKE 9PZ

5pz nigiri salmone,

4pz uramaki

€10.00



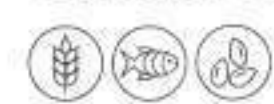
168 | SUSHI SAKE E SASHIMI 11PZ

4pz nigiri salmone

4pz uramaki

3pz sashimi salmone

€12.00



TEMAKI IPZ

cono con riso



175 | **TEMAKI SAKE**
salmone, avocado
€4.00
🌾 🍣 🌱



176 | **TEMAKI SPICY SAKE** 🌶️
tartare di salmone piccante, tobiko*,
avocado, salsa maionese piccante
€4.00
🌾 🍣 🌱 🌶️



177 | **TEMAKI TEMPURA**
gambero* in tempura,
maionese, salsa teriyaki
€4.00
🌾 🍣 🌱 🍤

HOSOMAKI 8 PZ

rotolino piccolo di riso



185 | HOSO SAKE
salmone
€5.00
🌱



186 | HOSO MAGURO
tonno
€6.00
🌱



187 | HOSO EBI
gambero cotto*
€5.00
🌱



188 | HOSO AVOCADO 🌱
avocado
€4.50



189 | HOSO KAPPA 🌱
cetriolo
€4.50

HOSOMAKI FRITTI 8PZ E FUTOMAKI 5PZ

rotolo con alghe esterno

I futomaki / hosomaki fritti richiedono almeno 15 minuti di cottura.



196 | **HOSO SUPREME**
hosomaki di salmone fritto,
philadelphia sopra e salsa teriyaki
€6.50



200 | **FUTO FRITTO**
futomaki fritto di salmone,
philadelphia, surimi di granchio*,
avocado con salsa teriyaki
€7.50



201 | **FUTO TEMPURA**
gambero* in tempura,
maionese con salsa teriyaki
€6.50



URAMAKI 4 P Z

rotolo di riso



205 | URAMAKI SAKE
salmone, avocado
€8.00
🌿 🍷 🍴



206 | URAMAKI MAGURO
tonno, avocado
€9.00
🌿 🍷 🍴



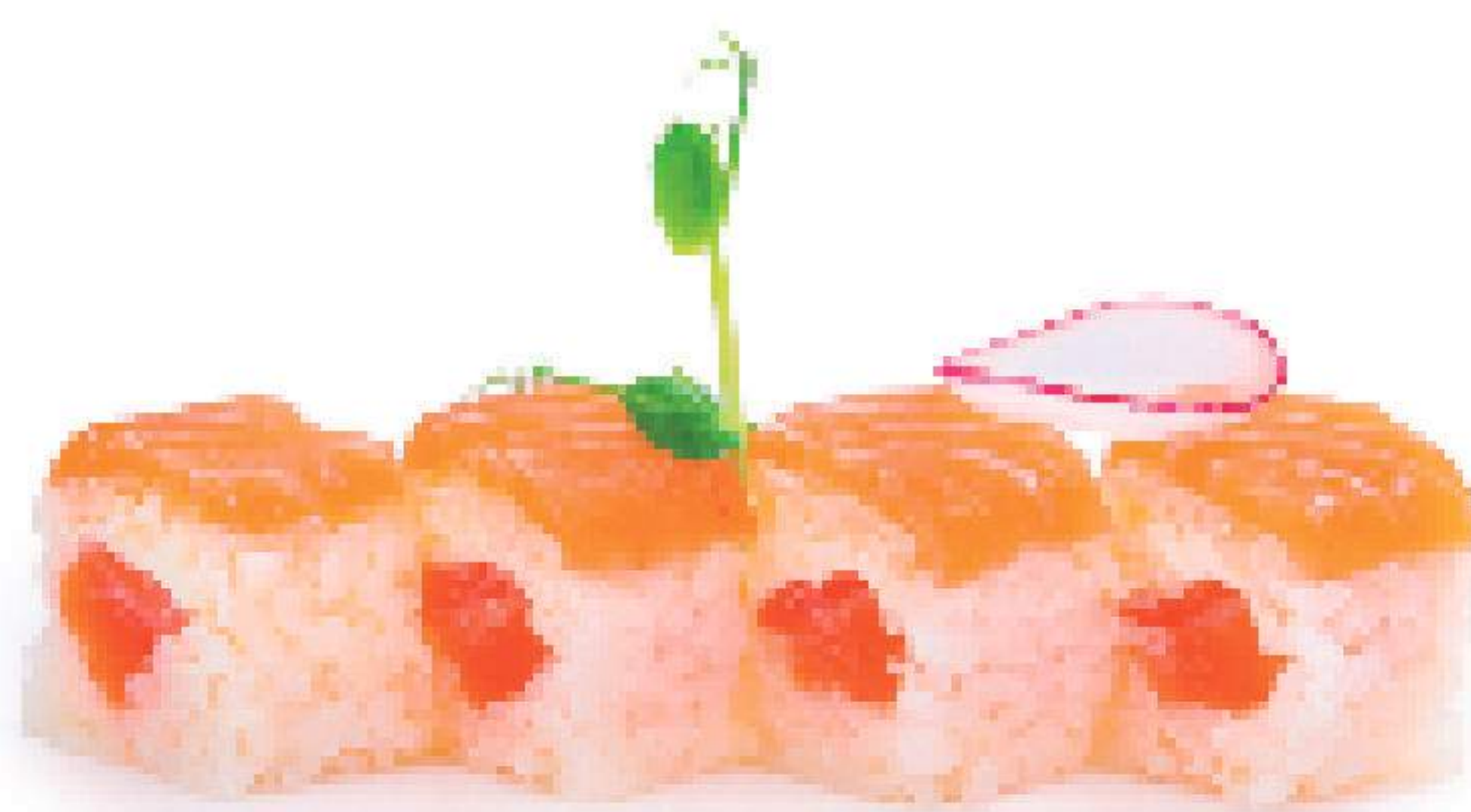
207 | URAMAKI PHILADELPHIA
salmone, avocado,
philadelphia
€9.00
🌿 🍷 🍴



208 | URAMAKI SPICY SAKE 🌶️
tartare di salmone piccante, tobiko*,
avocado, salsa maionese piccante
€9.00
🌿 🍷 🍴



209 | URAMAKI MIURA
salmone grigliato condito con
philadelphia, salsa teriyaki, pasta tempura
(max 1 porzione/persona)
€8.00
🌿 🍷 🍴



210 | SALMONE ROLL
salmone, philadelphia con
salmone all'esterno
€12.00
🌿 🍷 🍴

URAMAKI 4 P Z

rotolo di riso



211 | URAMAKI EBITEN
gambero* in tempura, maionese,
pasta kataifi, salsa teriyaki
€9.00
🌾🥚🍷🍴



212 | RAINBOW ROLL
salmone, avocado, carpaccio di
pesce misto e avocado all'esterno
€12.00
🐟



213 | URAMAKI CHICKEN
pollo fritto, maionese,
salsa barbecue
€9.00
🌾🥚🍷🍴



214 | SUNRISE ROLL
salmone grigliato condito con
philadelphia, carpaccio di salmone
scottato all'esterno, salsa teriyaki
€12.00
🌾🥚🍷🍴🍴



215 | VULCANO ROLL
salmone, avocado, philadelphia,
salsa teriyaki, salsa maionese
€10.00
🌾🥚🍷🍴

URAMAKI SPECIALI 4 PZ

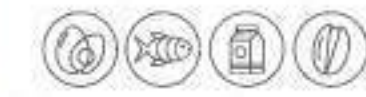
rotolo di riso

226

BRIGHT STAR

tartare di salmone piccante, avocado, tobiko*, carpaccio di salmone scottato e granella di pistacchio all'esterno, salsa inari

€12.00



227

TIGER ROLL

gambero* in tempura al maionese, carpaccio di salmone all'esterno, pasta tempura, salsa teriyaki

€12.00



230

SUMO ROLL

gambero* in tempura, maionese, riso soffiato all'esterno, tartare di salmone piccante sopra, tobiko*, salsa teriyaki

€12.00



URAMAKI VENES 4 P Z

rotolo di riso venere



235

HOT NIGHT

riso venere, tartare di salmone
piccante, avocado, tobiko*,
salsa sriracha

€12.00



237

PISTACCHIO ROLL

salmone fritto e philadelphia,
ricoperto da avocado e granelli
di pistacchio

€12.00



238

NISHINO MAKI

riso venere, salmone, philadelphia,
granella di pistacchio all'esterno,
salsa teriyaki

€12.00



ONIGIRI 1PZ

polpette di riso



245 | ONIGIRI EBITEN
polpette di riso con gamberi fritti, maionese, salsa teriyaki
€4.00
🌾🥚🍷

246 | ONIGIRI SAKE
polpette di riso con ripieno di tartare salmone
€4.00
🌾🐟🍷



247 | ONIGIRI SPICY SAKE 🌶️
polpette di riso con ripieno tartare di salmone piccante
€4.00
🌾🐟🍷



RISO SALTATO E GNOCCHI

cucina asian



250 | **YASAI MESHİ** 
riso saltato con uova
e verdure
€6.00




251 | **RISO CANTONESE**
riso saltato con prosciutto,
uova e piselli
€7.00
 



252 | **EBI MESHİ**
riso saltato con gamberi*,
uova e verdure
€7.00
 



253 | **WHITE MESHİ** 
riso bianco al vapore
con sesamo
€3.00




254 | **YASAI GNOCCHI** 
gnocchi saltati con verdure
e funghi
€6.00




255 | **EBI GNOCCHI**
gnocchi saltati con verdure
e funghi, gamberi
€8.00
 

SPAGHETTI

cucina asian



260 | YAKI UDON YASAI 🌱

pasta udon saltato con
uova e verdure

€6.00



261 | YAKI UDON EBI

pasta udon saltato con gamberi*,
uova, verdure

€8.00



262 | YAKI RAMEN YASAI 🌱

pasta ramen saltato con
uova e verdure

€6.00



263 | YAKI RAMEN EBI

pasta ramen saltato con
gamberi*, uova, verdure

€8.00



264 | YAKI SOIA YASAI 🌱

spaghetti di soia saltati
con verdure miste

€6.00



265 | YAKI SOIA EBI

spaghetti di soia saltati
con gamberi*, verdure

€8.00



SPAGHETTI

cucina asian



266 | YAKI FEN YASAI 
Spaghetti di riso saltati con
uova e verdure
€6.00
 



267 | YAKI FEN EBI
spaghetti di riso saltati con
gamberi*, uova, verdure
€8.00
  



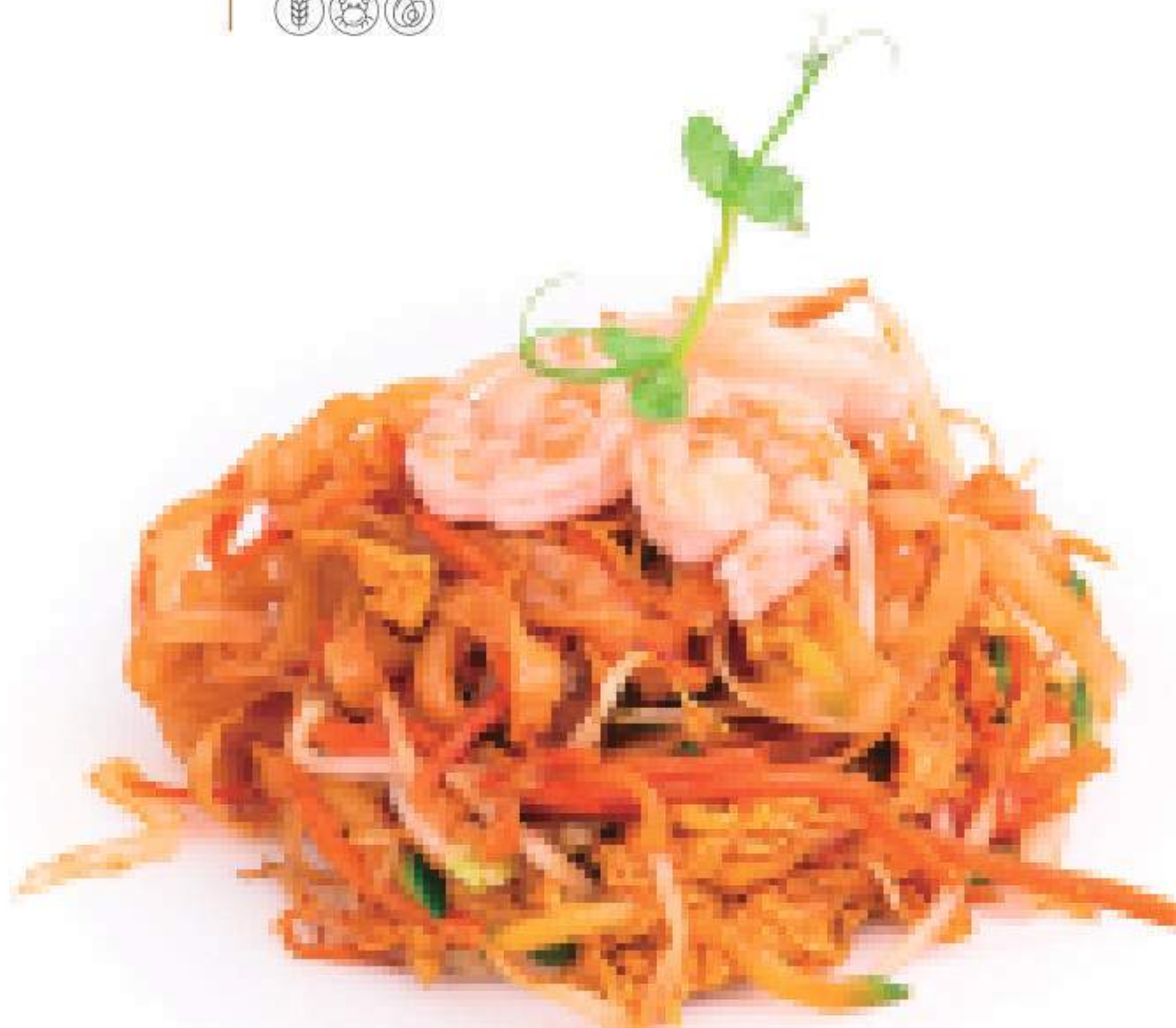
268 | YAKI SOBA YASAI 
Spaghetti di grano saraceno
saltati con uova e verdure
€6.00
 



269 | YAKI SOBA EBI
spaghetti di grano saraceno saltati
con gamberi*, uova, verdure
€8.00
  



270 | YASAI THAILANDESE 
tagliatelle di riso saltato con
verdure, uova
€6.00
 



271 | EBI THAILANDESE
tagliatelle di riso saltato con
verdure, uova e gamberi
€8.00
  

RAMEN E ZUPPE

cucina asian



275 | GYUNIKU RAMEN 🍲

pasta ramen in brodo con
con manzo, uova, verdure,
cipollotti con salsa dello chef

€8.00



276 | EBITEN RAMEN 🍲

pasta ramen in brodo con
gambero* in tempura, uova, verdure,
cipollotti, leggermente piccante

€8.00



277 | MISO SHIRU 🌱

zuppa di miso con tofu

€4.00



278 | ZUPPA AGROPICCANTE 🍲 🌱

tofu, uova, verdure, piselli

€4.00

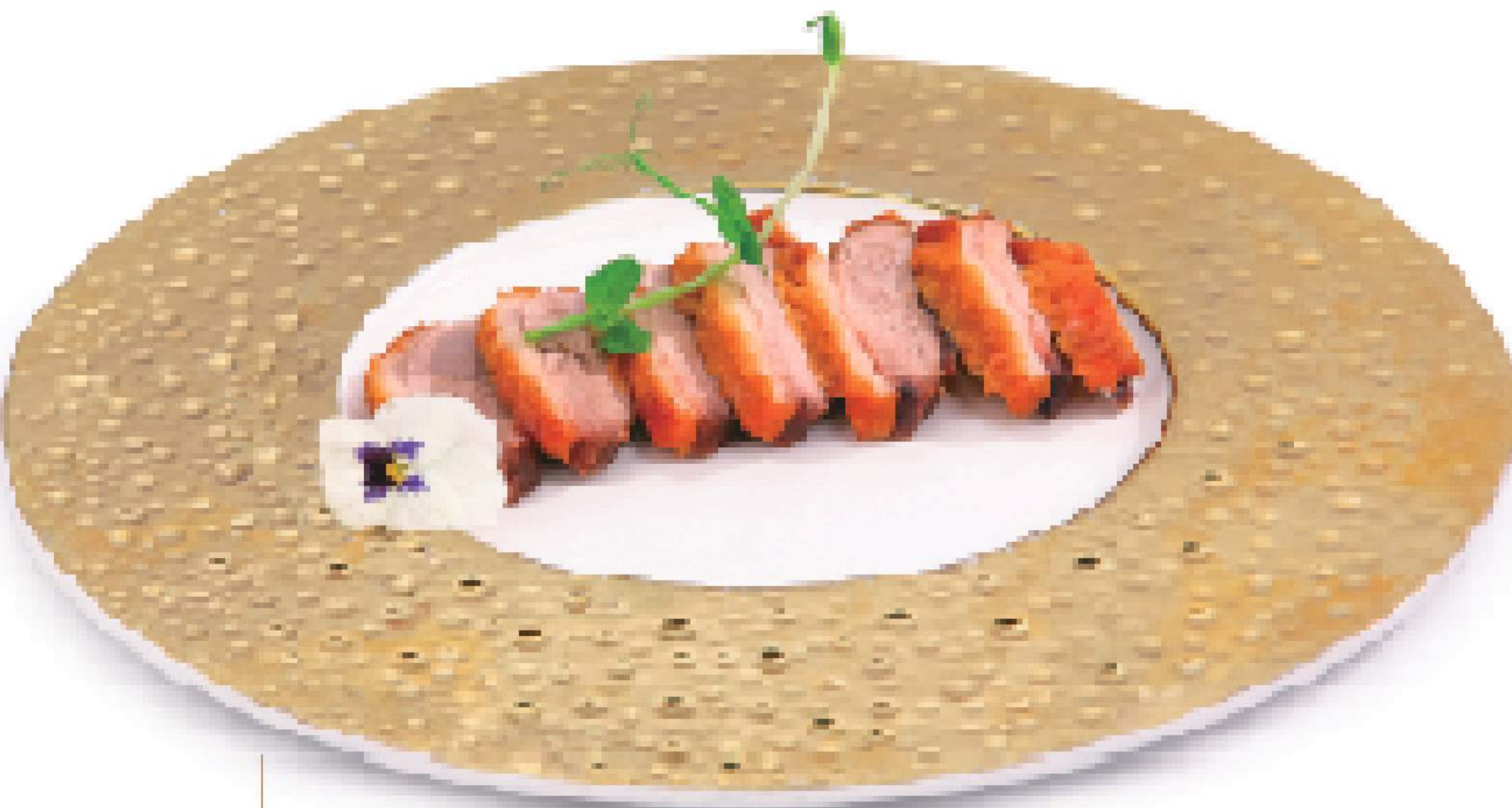


SECONDI

anatra



280 ANATRA ALL'ARANCIA
anatra arrosto con salsa arancia
(max 1 porzione/persona)
€8.00
🌿



282 ANATRA FRITTA
anatra arrosto
(max 1 porzione/persona)
€8.00

SECONDI

gamberi



285

OSAKA

gamberoni* croccanti con panko e aglio
(max 1 porzioni/persona)

€10.00



288

GAMBERI SALE E PEPE

gamberi saltati con sale e pepe,
peperoni, cipolle
(max 2 porzioni/persona)

€8.00



289

GAMBERI* IN SALSA PICCANTE

€8.00



290

GAMBERI* IN SALSA AL LIMONE

€8.00



SECONDI

gamberi, pollo e verdure

291 | GAMBERI* CON FUNGHI
E BAMBÙ
€8.00
① ②



292 | GAMBERI* IN SALSA
AGRODOLCE
€8.00
① ②



302 | POLLO ALLE MANDORLE
€8.00
①



304 | YASAI ITAME ②
verdure miste saltate
€5.00
①

TEPPANYAKI

griglia spiedini



- 310 | **YAKI TORI**
spiedini di pollo alla
griglia con salsa teriyaki
(max 1 porzioni/persona)
€8.00
🌾



- 311 | **KOHITSUJI TEPPANYAKI**
spiedini di agnello alla piastra
con olio d'oliva
(max 1 porzioni/persona)
€7.00



- 312 | **EBI TEPPANYAKI**
spiedini di gamberi*
alla piastra con salsa teriyaki
(max 2 porzioni/persona)
€7.50
🌾🥚🌾

TEPPANYAKI

griglia



313 | EBI NO SHIOYAKI
gamberoni* alla piastra
con salsa tataki
(max 1 porzioni/persona)
€10.00
🌾🍴

314 | COZZE ALLA PIASTRA
€8.00
🍴



315 | TAKO TEPPANYAKI
seppie alla piastra
(max 1 porzioni/persona)
€8.00
🌾🍴



SCODELLA

del fuoco



326 | ONABE MANZO 
manzo e verdure saltate
con fornello
€12.00




327 | ONABE FRUTTI DI MARE 
gamberi*, frutti di mare* e verdure
saltate con fornello
€15.00
  

DESSERT

dolce



TIRAMISÙ €5.00
Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO €5.50
soufflé con cuore di cioccolato liquido



TARTUFO NOCCIOLA €5.00
Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa



MERINGATA €5.00
meringa farcita con crema al gusto vaniglia



CREMA CATALANA €5.00
crema catalana con zucchero caramellato



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE €5.00
Tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchi

DESSERT

dolce



**FRUTTO RIPIENO AL
LIMONE** €5.50

guscio di limone ripieno di delizioso sorbetto ai limoni di Sicilia



NOCE RIPIENO AL COCCO €5.50

noce di cocco ripiena con gelato al cocco



ANANAS RIPIENO €7.00

frutto ripieno di sorbetto di ananas



CROCCANTE ALL'AMARENA €5.50

dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellate



RONDÒ VANIGLIA E FRAGOLA €5.50

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato



COPPA CREMA E PISTACCHIO €5.80

coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati. la coppa è in vetro

DESSERT

dolce



COPPA CAFFÈ €5.80
coppa gelato alla panna variegata al caffè



COPPA SPAGNOLA €5.80
Coppa gelato alla panna variegato all' amarena e decorata con ciliegie amarenate. La coppa è in vetro



PANDA €5.50
gelato alla vaniglia



TWITTY €5.50
gelato al fiordilatte



PRINCIPESSA €5.50
gelato alla fragola



CIP CIOK €5.50
gelato al cioccolato

DESSERT

dolce



RABBIT

gelato fior di latte

€5.50



PIRATA

gelato al cioccolato.

€5.50



DORAYAKI IPZ

Dolce tipico giapponese composto da due soffici pancakes farciti con crema di fagioli azuki

€4.00



GELATO FRITTO

gelato fritto alla vaniglia

€6.00



GELATO MOCHI IPZ

Il classico dolce della tradizione giapponese composto da una morbida copertura di pasta di riso, ripieno di un cremoso gelato

GUSTO A SCELTA

€2.50



DEGUSTAZIONE DI GELATI

tra: mandarino di ciaculli, pompelmo rosa, mango

€5.00

DESSERT



PISTACCHIO (SENZA GLUTINE)

mousse al pistacchio con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone

€7.00



COFFEE BAILEYS

goloso dessert che dà la carica giusta: mousse al caffè, bisquit morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganache montata alla vaniglia glassato con uno strato croccante rocher

€7.00



TROPICAL CHEESECAKE

cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica pipetta da spremere ai frutti tropicali

€7.00



MOMOMISÙ

moussecake al tiramisù rivisitato con mascarpone, pan di spagna e frolla al caffè

€6.00



DESSERT



POSEIDON

Mousse alle mandorle e cioccolato bianco Opalys Valrhona, pan di spagna, gelée al lampone, rabarbaro sambuco su fondo di pasta frolla

€7.00



GOCCIA TIRAMISU

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna e un delicato cremoso al caffè.

€6.50



CROCCANTE AL PISTACCHIO

dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate

€6.00



B E V A N D E

ACQUA 0,75 L € 3.00

BIBITA (COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE) € 3.50

THE (LIMONE / PESCA) € 3.50

THE CALDO (VERDE / GELSOMINO) € 3.00

COCA SPINA PICCOLO € 3.00

COCA SPINA MEDIA € 4.00

COCA SPINA 1 LITRO € 9.00

MOGU MOGU (A SCELTA) € 3.50

pesca, ananas, litchi, mango,
melone, fragola, passion fruit



B I R R E I N B O T T I G L I A

MORETTI 66CL € 4.50

TSINGTAO 64CL € 5.50

ASAHI 50CL € 5.50

SAPPORO (IN LATTINA) 50CL € 5.50

KIRIN ICHIBAN 50CL € 5.50

B I R R A A L L A S P I N A

SPINA PICCOLA € 3.00

SPINA MEDIA € 5.00

C A F F E T T E R I A

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1.50
MACCHIATO	€ 1.50
CAFFÈ DOPPIO	€ 2.50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1.60
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.00
DECAFFEINATO CORRETTO	€ 2.50
MACCHIATONE	€ 1.60
CAPPUCCINO	€ 1.80
CAPPUCCINO ORZO / GINSENG	€ 2.50
CAFFÈ ORZO / GINSENG	€ 2.20

D I G E S T I V I

GRAPPA	€ 3.00
LIMONCELLO	€ 3.00
AMARI	€ 3.50
WHISKY	€ 4.00
SAKÈ	€ 4.00
SAKÈ GRANDE	€ 6.00
SPRITZ CAMPARI / APEROL	€ 4.00
GINGERINO	€ 3.00
CRODINO	€ 3.00

V I N I S F U S I B I A N C O F R I Z Z A N T E I

CALICE	DA € 3.00
VINO SFUSO 1/4LT	€ 4.00
VINO SFUSO 1/2LT	€ 7.00
VINO SFUSO 1LT	€ 12.00

VINI SPUMANTI



**ANDREOLA
VALDOBBIADENE
SESTO SENSO DRY**

Veneto

11,5 % vol



**PROSECCO DOCG
SUPERIORE MILLESIMATO
BRUT**

Santi
Veneto

11 % vol



**PROSECCO DOCG
SUPERIORE MILLESIMATO
EXTRA DRY**

Santi
Veneto

11 % vol



**PROSECCO DOC ROSÈ
MILLESIMATO BRUT**

Bolla
Veneto

11,5 % vol



**TRENTO
DOC BRUT**

Conti D'Arco
Trentino



**FRANCIACORTA DOCG
CUVÉE PRESTIGE BRUT**

Ca' Del Bosco
Lombardia

12,5 % vol



**FRANCIACORTA DOCG
ROSÈ BRUT**

Monogram
Lombardia

12,5 % vol



**BELLAVISTA
FRANCIACORTA BRUT
GRAN CUVÉE 'ALMA'**

Bella vista
Lombardia

12,5 % vol



VINI BIANCHI



CUSTOZA DOC

Cavalchina

Veneto

12,5 % vol



3,5€



20€



SOAVE CLASSICO DOC

Pieropan

Veneto

12 % vol



4€



22€



RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

Formentini

Friuli V. G.

12,5 % vol



22€



LUGANA DOC "I FRATI"

Ca' dei Frati

Veneto

13 % vol



4,5€



25€



GRILLO SICILIA DOC "VIVIRI"

Tenuta Rapitalà

Sicilia

13,5 % vol



20€



GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC

Conti D'Arco

Trentino

13 % vol



20€



PINOT GRIGIO COLLIO DOC

Formentini

Friuli V. G.

13 % vol



20€



SAUVIGNON COLLIO DOC

Formentini

Friuli V. G.

13 % vol



22€



GRECO DI TUFO DOCG

Macchialupa

Campania

13 % vol



20€



MULLER THURGAU TRENTINO DOC

Conti D'Arco

Trentino

11 % vol



20€

A L L E R G E N I

◦Regolamento CEE 1169/2016 D. L. n. 109 del 27 gennaio 992

sezione III - D. L. n. 114/2006

◦I nostri piatti possono contenere allergeni.

◦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.

◦Tobiko: colorante: E110 può influire negativamente sull'attività Attenzione dei bambini

◦Alcuni piatti prevedono l'utilizzo di tobiko, goma wakame o wasabi, alimenti che contengono coloranti, i quali potrebbero influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

ALLERGENI PRESENTI



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE



8. FRUTTA A GUSCIO



2. CROSTACEI



9. SEDANO



3. UOVA



10. SENAPE



4. PESCE



11. SEMI DI SESAMO



5. ARACHIDI



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



6. SOIA



13. LUPINI



7. LATTE



14. MOLLUSCHI

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 prodotti contrassegnati con un asterisco (*) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

