



MENU PRANZO

Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

*Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"*

	1	Glutine cereali contenuti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		9	Sedano e prodotti a base di sedano
	3	Uova e prodotti a base di uova		10	Senape e prodotti a base di senape
	4	Pesce e prodotti a base di pesce		11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	5	Arachidi e prodotti a base di arachidi		12	Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	6	Soia e prodotti a base di soia		13	Lupini e prodotti a base di lupini
	7	Latte e prodotti a base di latte		14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

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 o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Formula All You Can Eat PRANZO

Dal Lunedì al Venerdì
(escluso Festivi)

15^{,00} €

ESCLUSE BEVANDE,
DOLCI E CAFFÈ

Sabato, Domenica e Festivi

19^{,00} €

ESCLUSE BEVANDE,
DOLCI E CAFFÈ

Bambini
Fino a 120 cm 50% di sconto
Fino a 3 anni gratis

LEGENDA



Piatto piccante



Piatto vegetariano



Piatto ordinabile 1 porzione a persona

Consigli e Regole

I piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte a prezzo pieno. Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti.

Le immagini hanno solo scopo illustrativo, il prodotto finale potrebbe variare.

Le immagini e la grafica sono soggetti a copyright e altre forme di tutela della proprietà intellettuale. Tutti i diritti sono riservati. È vietata qualsiasi utilizzazione totale o parziale dei contenuti.

Antipasti



01 Nuvole di drago
Chips di gamberi
Allergeni: 2



02 Edamame 
Fagioli di soia lessati
Allergeni: 6



03 Involtini primavera 
Involtini ripieni di verdure
Allergeni: 1



04 Samurai stick ●
Involtini di gamberi
Allergeni: 1,2



05 Involtini vietnamiti
Involtini di carta di riso ripieni di
carne
Allergeni: 1

06 Involtini di salmone
Involtini di salmone e cipolla
Allergeni: 1,4





08 Bocconcini di pollo
Allergeni: 1



09 Takoyaki
Polpette di farina con polpo
Allergeni: 1,14



10 Patatine fritte

11 Gamberi impanati ●
Allergeni: 1,2,3



15 Chele di granchio
Allergeni: 2



17 Cotoletta di pollo
Pollo fritto impanato
Allergeni: 1,3



18 Pane fritto
Pane cinese fritto
Allergeni: 1,7



19 Miso soup 
Zuppa di miso con alghe, tofu e
cipolline
Allergeni: 6



20 Zuppa pechinese 
Zuppa agropiccante con tofu, uova,
bambù e funghi shiitake
Allergeni: 1,3,6



22 Zuppa pollo e mais
Pollo, mais e uova
Allergeni: 3



23 Goma wakame  
Insalata di alghe giapponesi
piccanti
Allergeni: 11



24 Wakame
Insalata di alghe con salmone,
sesamo e salsa ponzu
Allergeni: 1,4,6,11



25 Mix kaisen salad
Insalata con pesce misto, salsa e
sesamo
Allergeni: 1,4,11



27 Ebi salad
Insalata con gamberetti, sesamo e
salsa
Allergeni: 1,2,11



28 Salmone salada
Insalata con salmone crudo,
sesamo e salsa
Allergeni: 1,4,11



30 Tagliata di manzo
Tagliata di manzo e rucola



29 Polpo e rucola
Insalata con polpo e rucola
Allergeni: 14

Dim Sum



32 Shao Mai
Ravioli ripieni di gamberi e carne
Allergeni: 1,2



34 Gyoza griglia
Ravioli di maiale alla griglia, zenzero
e cipolla
Allergeni: 1



33 Gyoza
Ravioli di carne al vapore
Allergeni: 1



35 Yasai gyoza 
Ravioli di verdure al vapore
Allergeni: 1



37

Pollo gyoza
Ravioli di pollo alla
griglia
Allergeni: 1

42

Pane al vapore
Pane cinese al vapore (2 pz.)
Allergeni: 1,7



Tartare

45

Tartare mix ●

Tartare di salmone, tonno, pesce bianco, avocado in salsa ponzu

Allergeni: 1,4,6,11

47

Tartare salmone ●

Tartare di salmone in salsa ponzu

Allergeni: 1,4,6,11



Gunkan /

Bigné di riso ricoperti di pesce (1 pz)

53 Gunkan salmone 
Bigné di riso avvolto da salmone
con sopra tartare di salmone
piccante
Allergeni: 4

57 Gunkan zucchine
Bigné di riso avvolto da zuccina
con sopra tartare di gamberi cotti,
tobiko e maionese
Allergeni: 2,3,4

55 Gunkan phila
Bigné di riso avvolto da salmone
con sopra philadelphia
Allergeni: 4,7

58 Gunkan zucchine mango
Bigné di riso avvolto da zuccina
con sopra philadelphia e mango
Allergeni: 7

56 Gunkan scottato
Bigné di riso avvolto da salmone
scottato con sopra philadelphia,
granella di pistacchio e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7,8



Chirashi e Cake

64

Sake don

Letto di riso con sopra fette di salmone e sesamo

Allergeni: 4,11



66

Chirashi mix

Letto di riso con sopra sashimi misto e sesamo

Allergeni: 4,11

67

Salmone cake

Tortino di riso con sopra tartare di salmone, avocado, tobiko e sesamo

Allergeni: 4,11



Usuzukuri



71 Carpaccio di salmone ●
Carpaccio di salmone in salsa
ponzu e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



74 Carpaccio misto ●
Carpaccio di salmone, tonno,
branzino in salsa ponzu e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



75 Carpaccio di salmone
scottato ●
Carpaccio di salmone scottato
in salsa ponzu e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11

Nigiri

Nigiri / Riso con sopra pesce (1 pz)



78 Nigiri sake
Riso con sopra salmone
Allergeni: 4

84 Nigiri ebi
Riso con sopra
gambero cotto
Allergeni: 2

87 Nigiri ebi fly 🌶️
Riso con sopra gambero
impanato, salsa teriyaki, maionese
spicy e polvere di sesamo
Allergeni: 1,2,3,6,11

80 Nigiri suzuki
Riso con sopra branzino
Allergeni: 4

85 Nigiri tako
Riso con sopra polpo
Allergeni: 14

88 Nigiri sake scottato 🌶️
Riso con sopra salmone scottato,
salsa teriyaki, maionese spicy e
polvere di sesamo
Allergeni: 1,3,4,6,11



90 Sushi sake
8 pezzi di nigiri al salmone
Allergeni: 4

Sashimi (5 pz.)

Sashimi



91

Sashimi sake ●

Salmon

Allergeni: 4

94

● Sashimi mix

Salmon, tuna and sea bream

Allergeni: 4



Hosomaki (6 pz.)

Hosomaki



96 Hosomaki sake
Salmone
Allergeni: 4



98 Hosomaki ebi
Gambero cotto
Allergeni: 2



99 Hosomaki avocado 
Avocado



100 Hosomaki kappa 
Cetriolo



104 Hosomaki tempura ebi
Gambero in tempura e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,6



102 Hosomaki black mango
Riso venere e mango

Temaki /

Cono di riso con alga esterna (1 pz)

106 Temaki veggy

Cono di alga con riso, insalata, avocado, cetrioli, wakame e sesamo

Allergeni: 11

110 Temaki sake

Cono di alga con riso, salmone, avocado e sesamo

Allergeni: 4,11

108 Temaki ebiten

Cono di alga con riso, philadelphia, gambero in tempura, sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6,7,11

109 Temaki miura

Cono di alga con riso, salmone saltato, philadelphia, avocado, sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7,11

112 Temaki spicy salmon

Cono di alga con riso, salmone piccante, cetriolo e sesamo

Allergeni: 4,11



Roll fritto (8 pz.)



114 Hosomaki fritto fragola
Hosomaki al salmone impanato fritto con sopra philadelphia, fragola e salsa teriyaki
Allergeni: 1,3,4,6,7



115 Hosomaki fritto mango
Hosomaki al salmone impanato fritto con sopra philadelphia, mango e salsa teriyaki
Allergeni: 1,3,4,6,7

116 Hosomaki fritto sake 🌶️
Hosomaki al salmone impanato fritto con sopra salmone tritato, salsa spicy, salsa teriyaki, polvere di sesamo e maionese
Allergeni: 1,3,4,6,11



118 Futomaki fritto 🌶️
Roll di riso con pesce misto, surimi impanato fritto con sopra salsa teriyaki, salsa spicy, polvere di sesamo e maionese
Allergeni: 1,2,3,4,6,11

Uramaki / Roll di riso e alga nori (8 pz)



119

Orange roll 

Salmone tritato spicy, cetriolo, con salsa spicy, polvere di sesamo e maionese

Allergeni: 3,4,11



121

Triple roll

Salmone, avocado con sopra fette di pesce misto, salmone tritato, kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6



122

Exotic

Papaya, mango con sopra salmone scottato

Allergeni: 4



123

Pistacchio

Salmone, philadelphia, con sopra fette di salmone scottato, salsa teriyaki e granella di pistacchio

Allergeni: 1,4,6,7,8



124

Samba

Avocado, philadelphia, con sopra tartare di salmone, salsa mango e mandorle

Allergeni: 4,7,8



125

Tiger roll

Gambero in tempura, avocado con sopra fette di salmone e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,4,6



126

Veggy roll 

Avocado, cetrioli, wakame e
sesamo

Allergeni: 11



127

Miura

Salmone cotto, philadelphia, salsa
teriyaki e sesamo

Allergeni: 1,4,6,7,11



128

Ebiten

Gambero fritto, maionese, salsa
teriyaki, kataifi e sesamo

Allergeni: 1,2,3,6,11



130

Philadelphia maki

Salmone fritto, avocado, philadelphia con sopra kataifi, teriyaki e sesamo

Allergeni: 1,4,6,7,11



131

Rainbow roll

Gambero cotto, avocado con sopra fette di pesce misto e avocado

Allergeni: 2,4



132

Salmon out

Salmone, avocado con sopra fette di salmone

Allergeni: 4

133

Salmon philadelphia

Salmone, philadelphia e sesamo

Allergeni: 4,7,11



134 Spicy salmon

Salmone tritato piccante, cetriolo, maionese piccante e sesamo

Allergeni: 3,4,11

135 Spicy tuna

Tonno tritato piccante, cetriolo, maionese piccante e sesamo

Allergeni: 3,4,11



137 Chicken roll

Pollo fritto, con sopra teriyaki, pangrattato e sesamo

Allergeni: 1,6,11

143

Lime fresh

Surimi, avocado e cetriolo con salmone, fette di lime, tobiko, salsa teriyaki e maionese

Allergeni: 1,2,3,4,6



146

Futomaki miura

Salmone cotto, avocado, philadelphia, sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7,11



147

Futomaki sake

Salmone crudo, avocado, philadelphia e sesamo

Allergeni: 4,7,11

148

Black out

Roll di riso venere con salmone, mango, sesamo, ricoperto di mandorle

Allergeni: 4,8,11





149

Black miura

Roll di riso venere con salmone cotto, philadelphia, sesamo ricoperto di kataifi e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7,11



150

Crunch roll

Roll di riso venere con gambero fritto, avocado, ricoperto di mandorle, sesamo e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,6,8,11



153

Angel roll

Gambero cotto, avocado, philadelphia, con sopra salmone scottato e salsa agropiccante
Allergeni: 2,4,7

Primi *Primi*



157 Gohan 
Riso bianco
Allergeni: 11



159 Riso verdure
Riso saltato con verdure e uova
Allergeni: 3,6



158 Riso gamberi
Riso saltato con gamberi,
verdure e uova
Allergeni: 2,3,6



160 Riso cantonese
Riso saltato con prosciutto cotto,
piselli e uova
Allergeni: 3,6

162 Riso pollo
Riso saltato con pollo, verdure e
uova
Allergeni: 3,6



163 Riso venere
Riso venere saltato con gamberi,
verdure, piselli e uova
Allergeni: 2,3,6



165 Curry don
Ciotola di riso con sopra pollo in
salsa curry



166 Spaghetti di soia con gamberi
Spaghetti di soia saltati con gamberi e
verdure
Allergeni: 1,2,6



167 Spaghetti di soia con carne 
Spaghetti di soia saltati con carne in salsa
piccante
Allergeni: 1,6



168 Spaghetti di soia con verdure 
Spaghetti di soia saltati con carote, zucchine e
germogli di soia
Allergeni: 1,6



169 Spaghetti di riso con gamberi
Spaghetti di riso saltati con gamberi,
verdure e uova
Allergeni: 1,2,3,6



170 Spaghetti di riso con verdure
Spaghetti di riso saltati con carote,
zucchine, germogli di soia e uova
Allergeni: 1,3,6



174 Yaki udon con gamberi
Pasta giapponese saltata con
gamberi, verdure, salsa e uova
Allergeni: 1,2,3,6

173 Yaki udon con verdure
Pasta giapponese saltata con salsa,
verdure e uova
Allergeni: 1,3



175 Gnocchi di riso
Gnocchi di riso con gamberi e
verdure
Allergeni: 1,2

Secondi piatti

Secondi



178 Gamberi al limone
Gamberi saltati con salsa al limone
Allergeni: 2,6



179 Gamberi piccanti 
Gamberi saltati con peperoncini e
salsa piccante
Allergeni: 1,2,6



180 Gamberi con verdure
Gamberi saltati con carote, zucchine e
bambù
Allergeni: 1,2,6



181 Gamberi sale e pepe
Gamberi saltati con sale e pepe
Allergeni: 2,6



182 Gamberi agrodolce
Gamberi fritti con salsa agrodolce
e ananas
Allergeni: 2,11

185 Manzo con bambù e funghi
Fettine di manzo saltato con bambù e funghi
Allergeni: 1,6



186 Manzo cipolla
Fettine di manzo saltato con cipolla
Allergeni: 1,6



187 Manzo patate
Manzo saltato con patatine
Allergeni: 1,6



188 Manzo piccante 
Fettine di manzo saltato con
verdure e salsa piccante
Allergeni: 1,6

190 Ika verdure

Calamari saltati con
verdure miste
Allergeni: 1,6,14



191 Ika piccante

Calamari saltati con salsa piccante
Allergeni: 1,6,14





193

Pollo bambù e funghi
Pollo saltato con bambù e funghi
Allergeni: 1,6



194

Pollo piccante 🌶️
Pollo saltato con cipolla, peperoni
in salsa piccante
Allergeni: 1,6

195 Pollo con mandorle
Pollo saltato con bambù e
mandorle
Allergeni: 1,6,8



196 Pollo agrodolce
Pollo fritto con salsa agrodolce e ananas
Allergeni: 6,11



198 Pollo al curry
Pollo saltato con patate e salsa al curry
Allergeni: 6



199
Maiale agrodolce
Maiale fritto con salsa agrodolce
Allergeni: 6,11

Agemono



200

Yasai tempura 

Tempura di verdure

Allergeni: 1

201

Tempura moriawase

Gamberi e verdure in tempura

Allergeni: 1,2





204 Spiedini di gamberi
Allergeni: 2,6



205 Spiedini di seppie
Allergeni: 6,14

206 Spiedini di funghi 
Allergeni: 6





207 Yakitori
Spiedini di pollo con salsa
Allergeni: 1,6



208 Salmone alla griglia ●
Allergeni: 4



209 Branzino ●
alla griglia
Allergeni: 4



212 Sake tataki ●
Salmone scottato con crosta di
sesamo e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,11

Verdure



214 Germogli di soia 
Germogli di soia saltati
Allergeni: 6



215 Verdure cinesi 
Allergeni: 6



216 Verdure miste 
Allergeni: 6



WINE AND BEVERAGE LIST

CHAMPAGNE

FRANCIA

MOET & CHANDON CHAMPAGNE BRUT "RESERVE IMPERIAL "MOET&CHANDON"

Impreziosito da un perlage fine e persistente. Il bouquet comprende sia note varietali, fresche e fruttate, in cui domina la frutta gialla matura, sia profumi più ampi e rotondi di noccioline tostate, spezie dolci e agrumi canditi.

€ 69,00

PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS "PERRIER JOUET"

Un profilo olfattivo di grande piacevolezza e fascino con note di crosta di pane, mandorle e fiori di acacia apre ad un assaggio fine, fresco, con eleganti scie minerali.

€ 88,00

BOLLICINE

TRENTINO

FERRARI PERLÉ MILLESIMATO TRENTO DOC "FERRARI"

Il perlage è finissimo e persistente. Bouquet intenso di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.

€ 42,00

VENETO

BLU MILLESIMATO PROSECCO EXTRA DRY DOC "VAL D'OCA"

Un prosecco di bella armonia e purezza, prodotto con metodo Charmat. Al naso regala piacevoli note floreali e fruttate di glicine e rosa, mela Golden, pera, melone e nocciola.

€ 18,00

PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG "BELLUSSI"

Esprime al naso aromi fruttati e leggermente erbacei che al palato si trasformano in un sapore croccante e intenso, con precise note minerali e una piacevole acidità rinfrescante.

€ 20,00

LOMBARDIA

CUVEE DEI FRATI BRUT METODO CLASSICO "CA DEI FRATI"

Al naso è fragrante, con note biscottate e di nocciola, fieno e tabacco stagionato. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione facendo ritornare le note biscottate e di nocciola.

€ 26,00

FRANCIACORTA SANSEVE' SATEN DOCG "MONTEROSSA"

Al palato una carbonica avvolgente e cremosa, foriera di una morbidezza da manuale, accompagna un sorso di grande freschezza e dalla lunga progressione sapida, ma con eleganza ed equilibrio.

€ 37,00

VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZERO MILLESIMATO DOCG
"CA DEL BOSCO"

Al naso una ricchezza di aromi fruttati richiamano la mela e gli agrumi, subito seguiti da sentori di pane tostato e nocciola tipiche del Metodo Classico. In bocca è voluminoso e complesso, di buona struttura.

€ 62,00

BELLAVISTA PAS OPERÉ DOCG
"BELLAVISTA"

In bocca è intenso e complesso. Verticale, decisamente secco e persistente, con una vibrante freschezza minerale.

€ 60,00

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER ARENIS DOC
"KURTATSH"

Molto corposo e aromatico. Al naso si apre con aromi densi e forti di rose e magnolie, con piacevoli sfumature di litchi e uno spiccato tratto minerale. Al palato risulta ben strutturato, bilanciato da una freschezza persistente.

€ 23,00

DE VITE IGT
"HOFSTATTER"

In bocca è di corpo leggero, vivace e beverino, con un sorso equilibrato, contraddistinto da una piacevole freschezza.

€ 22,00

MULLER THURGAU DOC
"TRAMIN"

I profumi sono caratterizzati da aromi di mela, frutta a polpa bianca, sentori di erbe di montagna e sfumature speziate di noce moscata. Il sorso è intenso e aromaticamente ricco, con un frutto succoso e maturo.

€ 21,00

"WINKL" SAUVIGNON BLANC DOC
"TERLAN"

Al naso spiccano gli aromi fruttati di albicocca, mandarino e frutto della passione, che si sovrappongono alle componenti olfattive aromatiche del fiore di sambuco, dell'ortica e della menta.

€ 29,00

FRIULI

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC
"SCOLARIS"

Le note dei fiori di castagno armonizzano con il sapore degli agrumi e l'aroma della frutta esotica: pieno, suadente, di buona acidità e con retrogusto aromatico.

€ 21,00

PINOT GRIGIO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
"LIVIO FELLUGA"

Al palato è seducente, con aromi intensi e avvolgenti, che si distendono verso un finale piacevolmente fruttato, di buona persistenza gustativa.

€ 29,00

CHARDONNAY VENEZIA GIULIA IGT

"JERMANN"

Piacevole e immediato, armonico ed equilibrato. Si esprime su tonalità di frutta tropicale e fiori di campo, rivelando all' assaggio freschezza, tensione e buona persistenza.

€ 28,00

VENETO

SOAVE MITO DOC

"MONTETONDO"

Profumo tropicale che urla fresco, pesca e lime, quasi marmellata, buon acido, tocco di amarezza sul finale. Croccante e delizioso.

€ 19,00

PIEMONTE

ARNEIS ROERO DOCG

"DESTEFANIS"

Profumi giovani con attacco floreale e un finale decisamente minerale. Bocca fresca, con buona materia, pulito e varietale, bella vena sapida e a una buona rotondità del frutto.

€ 18,00

CHARDONNAY FRIZZANTE IGT

"LA SMILLA"

Sapore fruttato e floreale. Di carattere morbido e fresco. Profumo delicato, fresco ed equilibrato.

€ 15,00

LOMBARDIA

LUGANA PRESTIGE DOP

"CA MAIOL"

Al palato è piacevole e morbido in perfetto equilibrio tra le sue componenti con finale minerale.

€ 23,00

PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC

"GIORGI"

Il sorso è elegante, rotondo, morbido ed equilibrato, coerente con il naso, di medio corpo, scorrevole e persistente.

€ 18,00

MARCHE

PECORINO DI OFFIDA DOCG BIO VEGANO

"CANTINA OFFIDA"

Bouquet dalle fresche note agrumate. Sapore corposo con una buona struttura e una buona acidità.

€ 18,00

CAMPANIA

MORABIANCA IRPINIA FALANGHINA DOC "MASTROBERARDINO"

Il profumo fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali e sfumature di odori floreali.
Il sapore conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino.

€ 21,00

GRECO DI TUFO DOCG "TERRE DEL SOLE"

Profumo intenso, ampio con note minerali. Sapore secco robusto con freschezza minerale persistente.

€ 19,00

CALABRIA

DONNA GIOVANNA IGT "TENUTA IUZZOLINI"

Profumo delicato, floreale, con lievi note di albicocca secca. Sapore ampio, di buon corpo, piacevolmente fruttato con un finale persistente di agrumi e frutto della passione.
Un grande vino dai sapori mediterranei.

€ 27,00

SICILIA

SUR SUR DOC GRILLO "DONNAFUGATA"

In bocca è morbido, con un ritorno delle note fruttate unito ad una piacevole freschezza.
Al naso un bouquet fresco con note di frutta a polpa bianca, pesca e susina, unite a sentori di fiori di campo e menta.

€ 25,00

SARDEGNA

CALAREALE VERMENTINO DI SARDEGNA DOC "SELLA&MOSCA"

In bocca i toni caldi di frutta matura si fondono con il ricordo di una rigogliosa sapidità salmastra, capace di attraversare una materia raffinata e preziosa.

€ 19,00

VINI ROSATI

VENETO

PROSECCO ROSE' MILLESIMATO BRUT DOC "BERNARDI"

Leggera nota floreale. Un vino versatile e che sorprende per piacevolezza ed equilibrio.
€ 19,00

LOMBARDIA

ROSA DEI FRATI DOC "CA DEI FRATI"

Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi.
€ 26,00

TOSCANA

ALIE' ROSATO IGT "FRESCOBALDI"

All' olfatto sprigiona fragranti profumi di fiori bianchi e di piccoli frutti di bosco a bacca rossa che si intrecciano a sentori agrumati e minerali.
€ 24,00

CAMPANIA

'VISIONE' IRPINIA ROSATO DOC "FEUDI SAN GREGORIO"

Dominano le sensazioni di frutta rossa fresca con giusta acidità e lieve sapidità a rendere il sorso fresco e piacevole. Intrigante e versatile.
€ 23,00

VINI ROSSI

FRIULI

ROS DI MURI (Merlot, Cabernet s. e Refosco)

"ANTONUTTI"

Vino importante, diretto, con carattere deciso e al tempo stesso elegante: colore rosso rubino intenso, speziato e con leggere note erbacee.

€ 25,00

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO DOC BIO 

"SPERI"

In bocca ha un' entrata lineare e nitida, caratterizzata da un sorso fresco; termina con un retrogusto caratterizzato da un sapore ammandorlato.

€ 23,00

PIEMONTE

LA MONELLA BARBERA DEL MONFERRATO Frizzante DOC

"BRAIDA"

Profumo fragrante, prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa. Sapore straordinariamente vivace, molto fresco, allegro e incontenibile. Buon corpo e morbida stoffa.

€ 21,00

LOMBARDIA

CORTE DEL LUPO ROSSO DOC

"CA DEL BOSCO"

All' assaggio è di buon corpo, intenso, con un sorso pieno e travolgente, che evidenzia al palato una piacevole trama tannica, finemente lavorata.

€ 31,00

TOSCANA

ROSSO DI MONTALCINO DOC

"BANFI"

Armonico, elegante, sapido, non di grande impegno ma di piacevole abbinamento. Il Rosso di Montalcino all' aspetto è brillante e limpido, con colore rubino composito.

All' olfatto ha buona intensità e fragranza, si riconoscono profumi di frutti freschi.

€ 25,00

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA TOSCANA IGT

"ORNELLAIA"

Al naso spiccano note fresche e croccanti di amarena, di mora e di frutta a polpa rossa. È un vino succulento e possente, complesso e strutturato, con una trama tannica, in totale assenza di spigoli o durezza.

€ 33,00

MEZZE BOTTIGLIE

Bollicine

CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE DOCG 375 ML	
"CA DEL BOSCO" - LOMBARDIA	€ 23,00

Bianchi

GEWURZTRAMINER ARENIS DOC 375 ML	
"KURTATSH" - ALTO ADIGE	€ 13,00
ARNEIS ROERO DOCG 375 ML	
"DESTEFANIS" - PIEMONTE	€ 10,00
PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC 375 ML	
"GIORGI" - LOMBARDIA	€ 11,00
CALAREALE VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 375 ML	
"SELLA&MOSCA" - SARDEGNA	€ 11,00

Rossi

BONACOSTA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 375 ML	
"MASI" - VENETO	€ 13,00

BEVANDE AMARI E CAFFE'

VINO SFUSO

Vino sfuso 1\4	€ 3,50
Vino sfuso 1\2	€ 6,00
Vino sfuso 1 litro	€ 11,00

VINO AL CALICE

Calice di bollicine	€ 4,00
Calice di bianco	€ 4,00
Calice di rosso	€ 4,00

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante in bottiglia - 0.75	€ 3,50
Acqua naturale o frizzante alla spina - 0.50	€ 2,00
Acqua naturale o frizzante alla spina - 0.75	€ 3,00
The Gelsomino	€ 4,00
The Giapponese	€ 4,00
The Verde	€ 4,00
The Nero	€ 4,00
Bibite in Lattina	€ 3,00
Sake piccolo	€ 4,00
Sake grande	€ 6,00

BIRRE

Asahi - 0.33	€ 3,80
Asahi - 0.50	€ 5,00
Kirin - 0.33	€ 3,50
Sapporo - 0.50	€ 5,00
Sapporo - 0.65	€ 6,50
Heineken - 0.66	€ 5,00
Birra Cinese	€ 6,00

LIQUORI E CAFFE'

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè Ginseng tazza piccola	€ 1,80
Caffè Ginseng tazza grande	€ 2,20
Decaffeinato	€ 1,70
Caffè Orzo tazza piccola	€ 1,80
Caffè Orzo tazza grande	€ 2,20
Amari	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Mirto	€ 3,00
Grappa	€ 3,00
Liquore alla prugna	€ 3,00
Whisky	€ 4,00



I NOSTRI RISTORANTI

MILANO

OGGIONO (LC)

MOZZATE (CO)

LEINI (TO)

CAIRO MONTENOTTE (SV)

BERBENNO DI VALTELLINA (SO)

OPERA (MI)

DARFO BOARIO TERME (BS)

MADONE (BG)

www.harurestaurant.it

