

# MENU PRANZO

FERIALE

16.00 €

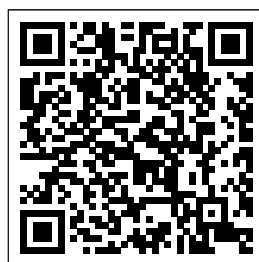
WEEKEND & FESTIVI

21.00 €

Nel menu weekend e festivi è compreso un piatto speciale a persona

Bambini sotto i 130 cm pagano 10,00 €

+ 1€ COPERTO  
( BEVANDE E DESSERT SONO ESCLUSI )



Scansiona il QR code per visualizzare il menu

## CONSIGLI E REGOLE

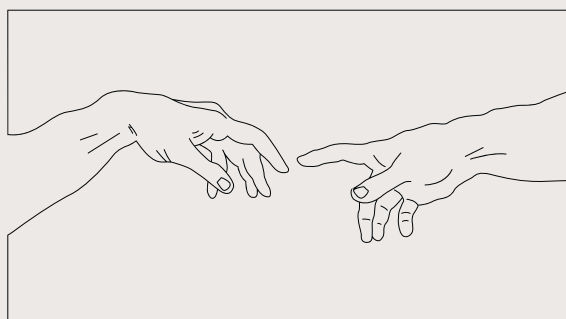
Gentili clienti, Vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte.  
Il cibo è vita, non sprecarlo. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti. È possibile effettuare più ordinazioni

---

DOVE SIAMO

Viale Valtellina 32 Cinisello balsamo (MI)





Get a Link ...

Le eleganti e contemporanee linee del nostro ristorante, e il nostro interior design con la sua atmosfera romantica, vi invitano ad un'esperienza culinaria unica e confortevole con famiglia e amici.

Il nostro menù vi propone piatti di alta qualità che i nostri chef professionisti preparano con cura, selezionando personalmente gli ingredienti migliori e garantendo la raffinatezza della cucina.

The elegant and contemporary lines of our restaurant, and our interior design with its romantic lighting, invites you to a comfortable and unique dining experience with your family and friends.

Our menu offers you high quality dishes that our experienced chefs prepare by hand selecting the best ingredients that serve the finest cuisine



# Allergeni

## REGOLAMENTO CEE 1169/2016

*Decreto legislativo n.109 del 27 gennaio 1992 Sezione III Decreto Legislativo n.114/2006.*

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



Cereali  
contenenti glutine



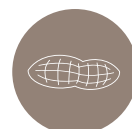
Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di  
sesamo



Anidride  
solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

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

.....

## PRODOTTI SURGELATI

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

Per motivi stagionali, alcuni cibi potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.

\*prodotti surgelati

# ENTRÉE

## ANTIPASTI

### 01. Edamame

FAGIOLI DI SOIA\*

€ 4.00



### 02. Hiyayako

TOFU FRESCO  
MARINATO IN SALSA  
DI SOIA

€ 3.00



### 03. Kimchi 🌶️

CAVOLO CINESE  
FERMENTATO IN SALSA  
PICCANTE E VERDURE

€ 4.00



### 04. Prawn crackers

NUVOLE DI DRAGO

€ 4.00



## 05. Spring rolls

*INVOLTINI PRIMAVERA CON VERDURE MISTE*



€3.00



## 06. Vietnamese rolls

*INVOLTINI VIETNAMITA CON CARNE SUINA, VERDURE E SPAGHETTI DI SOIA*



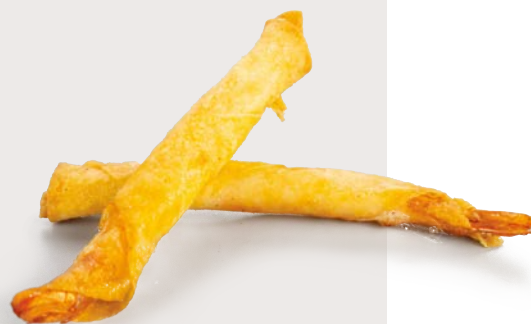
€4.50

## 07. Shrimp rolls

*INVOLTINI CON GAMBERI\* E EDAMAME*



€4.00



## 08. Seaweed salad

*INSALATA DI ALGHE CON CAROTE, AGLIO, SALSA SOIA ACETATA E OLIO DI SESAMO*



€4.00



### 13. Takoyaki

*POLPETTE DI POLPO\* CON KATSUOBUSHI,  
MAIONESE E SALSA TERIYAKI*

    €6.00





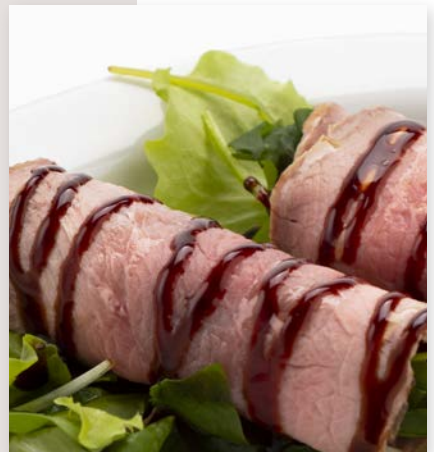


## 14. Roastbeef rolls

*INVOLTINI DI ROASTBEEF FARCITI CON  
RUCOLA, GRANA E GLASSA DI ACETO  
BALSAMICO*



€6.00



# DIM SUM

## 19. Baozi

*BAOZI CON CARNE SUINA*



€2.50



## 20. Bao

*PANE AL VAPORE*



€3.00

## 21. Custard bao

*BAO CON CREMA ALL'UOVO*



€4.00





## 22. Salmon gua bao

*GUA BAO CON SALMONE GRIGLIATO,  
CETRIOLO, INSALATA, PHILADELPHIA  
E SALSA TERIYAKI*



€ 7.00



## 23. Char siu gua bao

*GUA BAO CON CARNE MARINATA  
ARROSTO E INSALATA*



€ 6.00



## 24. Gyoza

*RAVIOLI DI CARNE SUINA ALLA  
PIASTRA*



€ 6.00



## 25. Steamed gyoza

*RAVIOLI DI CARNE SUINA E VERZA*



€ 6.00





## 26. Shumai

*RAVIOLI DI GAMBERI\*, CARNE  
SUINA E VERDURE*



€6.00



## 27. Veggies gao

*RAVIOLI DI VERDURE MISTE*



€6.00



## 28. Lo Mai Gai

*RISO GLUTINOSO CON POLLO\* E FUNGHI  
ARROTOLATO IN FOGLIA DI LOTO*



€8.00



# POKE



## 35. Link Poke

*POKE CON TARTARE DI PESCE MISTO, AVOCADO, MANDORLE, PHILADELPHIA, SESAMO E SALSA TERIYAKI*



€12.50



## 37. Vegan Poke

*POKE CON AVOCADO, EDAMAME, MAIS, GOMA WAKAME, SESAMO, SALSA MANGO E TERIYAKI*



€11.00

# SALADS

## INSALATE



**38. Goma wakame**   
*INSALATA DI ALGHE GIAPPONESE*



€5.00



**39. Yasai salad**  
*INSALATA MISTA CON CAROTE,  
MAIS E POMODORINI*

€4.00



**40. Exotic salad**  
*INSALATA ESOTICA CON MANGO, AVOCADO,  
ARANCIA, FINOCCHIO E POMODORINI*

€6.00



## 41. Mango salad

*INSALATA CON MANGO, AVOCADO  
E TARTARE DI SALMONE*



€10.00



## 42. Fish salad

*INSALATA MISTA CON FETTINE DI PESCE MISTO*



€8.00



# TARTARE

## 44. Salmon tartare

TARTARE DI SALMONE CON PASTA KATAIFI E  
SALSA TARTARE



€12.00



## 48. Black tartare

RISO VENERE, TARTARE DI SALMONE,  
AVOCADO, SCAGLIE DI MANDORLE E  
SALSA TERIYAKI



€10.00



## 49. White tartare

RISO SUSHI, TARTARE DI SALMONE,  
AVOCADO, PASTA KATAIFI E SALSA  
TERIYAKI



€10.00



## 50. Tacos miura

TACOS CON SALMONE COTTO SPEZIATO  
AL LIME GUARNITO CON PHILADELPHIA  
E SALSA TERIYAKI.



€12.00

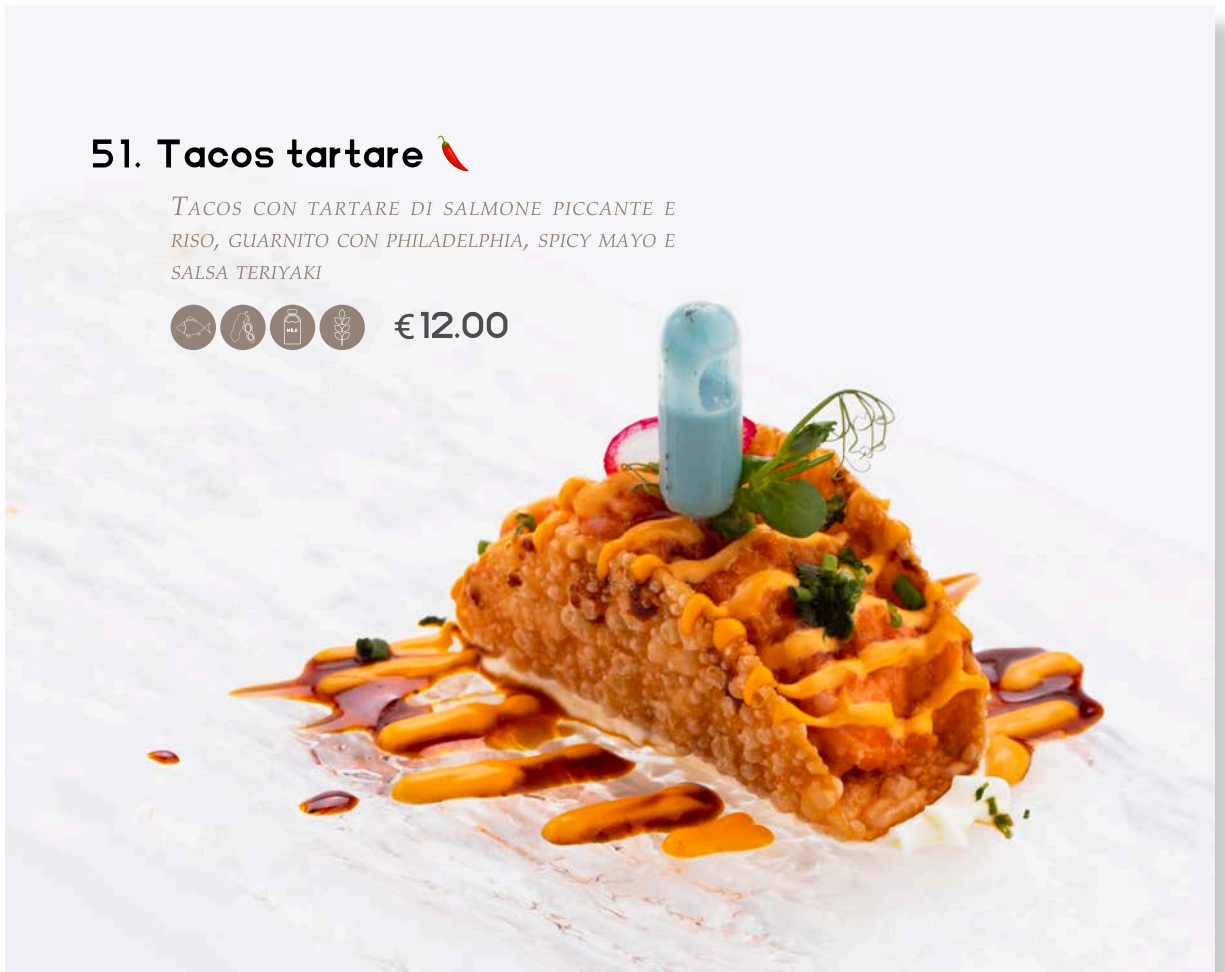


## 51. Tacos tartare

TACOS CON TARTARE DI SALMONE PICCANTE E  
RISO, GUARNITO CON PHILADELPHIA, SPICY MAYO E  
SALSA TERIYAKI



€12.00



# NIGIRI



## 52. Sake

*NIGIRI DI SALMONE*



€3.00



## 53. Maguro

*NIGIRI DI TONNO*



€4.00



## 54. Suzuki

*NIGIRI DI BRANZINO*



€3.50



## 55. Ebi

*NIGIRI DI GAMBERO\* COTTO*



€3.00



## 56. Nigiri mix

MISTO DI NIGIRI



€8.00



## 57. Avocado

NIGIRI DI AVOCADO

€3.50



## 58. Tako

NIGIRI DI POLPO\*



€3.40



## 63. Seared sake

NIGIRI DI SALMONE  
SCOTTATO, SALSA TERIYAKI,  
SPICY MAYO E SCAGLIE DI  
MANDORLE



€4.00



## 65. Seared suzuki

NIGIRI DI BRANZINO  
SCOTTATO, SALSA TERIYAKI,  
SALSA WASABI E GRANELLE DI  
PISTACCHIO



€4.50

# HOSOMAKI

## 66. Hosomaki sake

SALMONE



€6.00



## 67. Hosomaki maguro

TONNO



€7.00

## 68. Hosomaki ebi

GAMBERI COTTI



€6.00



## 69. Hosomaki kappa

CETRIOLI

€5.00





## 70. Hosomaki avocado

AVOCADO

€ 6.00

## 71. Hosomaki mango

RISO VENERE E MANGO

€ 6.00



## 72. Hosomaki tempura

HOSOMAKI DI GAMBERO IN  
TEMPURA, GUARNITO CON SALSA  
TERIYAKI E MAIONESE





 € 7.00



## 73. Hosomaki spicy sake

HOSOMAKI DI SALMONE GUARNITO CON  
TARTARE DI SALMONE PICCANTE, SCAGLIE DI  
MANDORLE, SALSA TERIYAKI E SPICY MAIO







€ 7.50

# FRIED HOSOMAKI



## 74. Fried hosomaki sake

*HOSOMAKI FRITTO CON SALMONE, GUARNITO  
CON PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E PASTA  
KATAIFI*



€ 7.00



## 76. Fried hosomaki mango

*HOSOMAKI FRITTO CON SALMONE, GUARNITO  
CON PHILADELPHIA, MANGO, SALSA MANGO E  
PASTA KATAIFI*



€ 7.50

## 77. Fried hosomaki strawberry

*HOSOMAKI CON SALMONE, GUARNITO CON PHILADELPHIA, FRAGOLE, SALSA TERIYAKI, SALSA MANGO E PASTA KATAIFI*



€7.50



## 79. Fried futomaki

*FUTOMAKI FRITTO CON SALMONE E AVOCADO, GUARNITO CON SALSA TERIYAKI, PASTA KATAIFI E GRANELLE DI ARACHIDI*



€9.00



# URAMAKI



## 80. Uramaki salmon

*URAMAKI DI SALMONE E AVOCADO,  
GUARNITO CON PHILADELPHIA*



€8.00



## 81. Uramaki maguro

*URAMAKI DI TONNO E AVOCADO,  
GUARNITO CON PHILADELPHIA*



€9.00

## 82. Uramaki california

*URAMAKI DI SURIMI\* DI GRANCHIO E AVOCADO, GUARNITO  
CON MAIONESE*



€8.00







### 83. Uramaki spicy salmon

URAMAKI DI SALMONE, GUARNITO CON  
TARTARE DI SALMONE PICCANTE E SPICY  
MAIO



€10.00



### 84. Uramaki spicy maguro

URAMAKI DI TONNO, GUARNITO CON  
TARTARE DI TONNO PICCANTE E SPICY MAIO



€11.00



### 85. Uramaki miura

URAMAKI DI SALMONE COTTO, GUARNITO  
CON PHILADELPHIA E SALSA TERIYAKI



€10.00



## 86. Uramaki ebiten

URAMAKI DI GAMBERO\* IN TEMPURA, GUARNITO CON PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E PASTA KATAIFI



€10.00

## 87. Uramaki chicken

URAMAKI DI POLLO\* FRITTO E INSALATA, GUARNITO CON CIPOLLA CROCCANTE E SALSA TERIYAKI



€9.00



## 88. Uramaki veggie

URAMAKI DI VERDURE IN TEMPURA, GUARNITO CON SALSA TERIYAKI, MAIONESE E GRANELLE DI PISTACCHI



€9.00

# SPECIAL URAMAKI



## 89. Almond roll

URAMAKI DI SALMONE FRITTO, GUARNITO  
CON PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E  
SCAGLIE DI MANDORLE



€10.00



## 90. Salmon cheese roll

URAMAKI DI SALMONE E AVOCADO, GUARNITO  
CON FETTE DI SALMONE, PHILADELPHIA, SALSA  
TERIYAKI E PASTA KATAIFI



€11.00



## 91. Rocket roll

URAMAKI DI SALMONE E RUCOLA, GUARNITO  
CON FETTE DI SALMONE, MAIONESE, SALSA  
ALLA RUCOLA E CIPOLLA FRITTA



€11.00



## 92. Pistacchio roll

URAMAKI DI TARTARE DI SALMONE E  
INSALATA, GUARNITO CON SALSA TERIYAKI,  
SPICY MAYO E GRANELLE DI PISTACCHIO



€12.00

### 93. Mango roll

URAMAKI DI SALMONE, GUARNITO CON FETTE DI MANGO E SALSA MANGO.



€11.00



### 95. Rainbow roll

URAMAKI DI SALMONE E AVOCADO, GUARNITO CON FETTE DI PESCE MISTO, PHILADELPHIA E PASTA KATAIFI



€12.00

### 98. Ebiten plus roll

URAMAKI DI GAMBERO\* IN TEMPURA, GUARNITO CON FETTE DI SALMONE SCOTTATO, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E SCAGLIE DI MANDORLE



€13.00



### 99. Dragon roll

URAMAKI DI GAMBERO IN TEMPURA, GUARNITO CON FETTE DI AVOCADO, TARTARE DI GAMBERI\*, SALSA TERIYAKI E SPICY MAIO



€14.00





### 103. Ananas roll

URAMAKI DI ANANAS E AVOCADO, GUARNITO CON FETTE DI PESCE MISTO, FETTE DI AVOCADO E SALSA MANGO



€13.00



### 107. No nori roll

URAMAKI DI PESCE MISTO GUARNITO CON TEMPURA, SALSA TERIYAKI E SPICY MAYO



€12.00

### 108. Oshi salmon

RISO SUSHI, SALMONE PICCANTE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E SCAGLIE DI MANDORLE



€9.00



# BLACK URAMAKI

## 110. Black sake roll

URAMAKI DI RISO VENERE CON SALMONE E AVOCADO, GUARNITO CON PHILADELPHIA



€9.00



## 111. Black tuna roll

URAMAKI DI RISO VENERE CON TONNO COTTO E AVOCADO, GUARNITO CON SALSA TERIYAKI E MAIONESE



€10.00



## 112. Black ebi roll

URAMAKI DI RISO VENERE CON GAMBERO\* COTTO E AVOCADO, GUARNITO CON PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E GRANELLE DI PISTACCHIO



€12.00



## 113. Black miura

URAMAKI DI RISO VENERE CON SALMONE COTTO, GUARNITO CON SALMONE SCOTTATO, FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA, SALSA TERIYAKI E MAIONESE



€14.00





### 114. Black ebiten roll

URAMAKI DI RISO VENERE CON GAMBERO\* IN TEMPURA, GUARNITO CON FETTE DI SALMONE SCOTTATO, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E PATATINE FRITTE



€14.00



### 115. Black sake plus

URAMAKI DI RISO VENERE CON SALMONE E AVOCADO, GUARNITO CON FETTE DI SALMONE, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E PASTA KATAIFI



€14.00

### 117. Black oshi 🌶️

RISO VENERE, SALMONE PICCANTE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E PASTA KATAIFI



€12.00





# CHIRASHI

## 118. Chirashi sake

FETTE DI SALMONE CON SALSA TERIYAKI E  
PASTA KATAIFI



€10.00



## 119. Chirashi mix

FETTE DI PESCE MISTO SCOTTATO CON SALSA  
TERIYAKI E SCEGLIE DI MANDORLE



€11.00



## 121. Chirashi black

RISO VENERE CON FETTE DI SALMONE,  
AVOCADO, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI,  
SPICY MAIO E PATATINE FRITTE



€11.00



# TEMAKI

## 122. Temaki sake

TEMAKI CON SALMONE, AVOCADO E PHILADELPHIA



€4.00



## 123. Temaki maguro

TEMAKI CON TONNO, AVOCADO E PHILADELPHIA



€5.00

## 124. Temaki spicy sake 🌶️

TEMAKI CON TARTARE DI SALMONE PICCANTE, INSALATA E SPICY MAIO



€5.00



## 125. Temaki spicy maguro 🌶️

TEMAKI CON TARTARE DI TONNO, INSALATA E SPICY MAIO



€4.00

## 126. Temaki california

TEMAKI CON SURIMI\*, AVOCADO E  
MAIONESE



€ 4.00



## 128. Temaki miura

TEMAKI CON SALMONE COTTO, SALSIA TERIYAKI



€ 6.00



## 129. Temaki black ebi

TEMAKI DI RISO VENERE CON GAMBERO\* IN  
TEMPURA, INSALATA E SALSIA TERIYAKI



€ 6.50



### 130. Temaki veg

TEMAKI DI SFOGLIA DI SOIA CON VERDURE IN  
TEMPURA, SALSA TERIYAKI



€ 4.00



### 131. Temaki ebiten

TEMAKI DI SFOGLIA DI SOIA CON  
GAMBERO\* FRITTO, INSALATA E SALSA TERIYAKI



€ 6.00



### 132. Temaki beef

TEMAKI DI SFOGLIA DI SOIA CON MANZO COTTO,  
RUCOLA E SALSA DELLO CHEF



€ 5.00





# GUNKAN



## 134. Sake

GUNKAN CON TARTARE DI SALMONE  
PICCANTE, SALSA ROSA E MAIONESE



€3.00



## 135. Maguro

GUNKAN CON TARTARE DI TONNO  
PICCANTE, SALSA ROSA E MAIONESE



€4.00

## 136. Ebi

GUNKAN CON TARTARE DI GAMBERO\*  
COTTO PICCANTE, SALSA ROSA E MAIONESE



€3.50



## 137. Zucchine

GUNKAN AVVOLTO CON UNA FETTA DI  
ZUCCHINA E GUARNITO CON TARTARE  
DI SURIMI\*



€5.00



# GIO

## 139. Gio sake

GUNKAN AVVOLTO DA UNA FETTA DI SALMONE E GUARNITO CON TARTARE DI SALMONE PICCANTE, SALSA TERIYAKI, SPICY MAIO E ERBA CIPOLLINA



€5.00



## 141. Gio tobiko

GUNKAN AVVOLTO DA UNA FETTA DI SALMONE E GUARNITO DA PHILADELPHIA E TOBIKO



€5.00



## 142. Gio mango

GUNKAN AVVOLTO DA UNA FETTA DI SALMONE E GUARNITO CON MANGO E SALSA MANGO



€5.00

# SUSHI MIX



## 149. Sushi mix

4PZ NIGIRI, 2PZ HOSOMAKI, 2PZ URAMAKI

      €10.00



## 150. Sushi mix medium

4PZ NIGIRI, 4PZ URAMAKI, 2PZ HOSOMAKI,  
2PZ GUNKAN

      €15.00

# CARPACCIO

## 152. Salmon carpaccio

*CARPACCIO DI SALMONE CON SALSA PONZU*



€8.00



# SASHIMI



## 155. Sake

*FETTE DI SALMONE*



€10.00

# SOUPS

## ZUPPE



### 158. Miso soup

ZUPPA DI MISO CON ALGHE,  
TOFU ED ERBA CIPOLLINA



€3.00



### 159. Peking soup

ZUPPA PECHINESE AGRO PICCANTE  
CON TOFU, UOVO, FUNGHI E BAMBÙ



€4.00



### 160. Corn and chicken soup

ZUPPA DI POLLO\* E MAIS



€4.00



# NOODLE SOUPS

## SPAGHETTI IN BRODO

### 162. Classic ramen

SPAGHETTI GIAPPONESI IN BRODO  
CON CARNE BRASATA, UOVO SODO,  
ALGHE E VERDURE



€8.00



### 163. Ebi ramen

SPAGHETTI GIAPPONESI IN BRODO  
CON GAMBERI\*, UOVO,  
ALGHE E VERDURE



€10.00

### 164. Tempura ramen

SPAGHETTI GIAPPONESI IN BRODO CON GAMBERI  
IN TEMPURA, UOVA, ALGHE E VERDURE



€10.00



# FIRST COURSES

## PRIMI PIATTI



### 165. Link fried rice

*RISO VENERE SALTATO CON GAMBERI\*,  
UOVA, VERDURE, KATSUOBUSHI E SALSA XO*



€8.00



### 166. Thai fried rice

*RISO SALTATO CON GAMBERI\*, ANANAS,  
UOVA, VERDURE, ANACARDI E CURRY*



€8.00



### 167. White rice

*RISO BIANCO*



€2.00



### 168. Cantonese fried rice

*RISO CANTONESE CON PISELLI, UOVA E PROSCIUTTO COTTO*



€5.00



### 169. Veggie fried rice

*RISO SALTATO CON UOVA E VERDURE*



€4.50



### 170. Japanese curry rice

*RISO IN BIANCO SERVITO CON SALSA CURRY GIAPPONESE  
E TONKATSU*



€7.00





### 171. Black link noodles

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA SALTATO CON FRUTTI DI MARE\*, VERDURE, UOVA E KATSUOBUSHI



€9.00



### 172. Teokkbokki 🌶️

GNOCCHI DI RISO COREANI IN SALSA PICCANTE CON CARNE SUINA E VERDURE

€8.00



### 173. Beef rice noodles

SPAGHETTI DI RISO CON MANZO, UOVA E VERDURE



€6.50



### 174. Seafood rice noodles

SPAGHETTI DI RISO CON FRUTTI DI MARE\*, UOVA E VERDURE



€7.00





### 175. Chicken glass noodles

SPAGHETTI DI SOIA CON POLLO\*  
E VERDURE



€6.50



### 176. Shrimp glass noodles

SPAGHETTI DI SOIA CON  
GAMBERI\* E VERDURE



€7.00



### 177. Ebi yaki soba

SPAGHETTI DI GRANO SARACENO  
SALTATI CON GAMBERI\*, UOVA  
E VERDURE



€7.00



### 178. Ebi yaki udon

UDON SALTATI CON GAMBERI\*,  
UOVA E VERDURE



€7.00



### 179. Pad thai

TAGLIATELLE DI RISO CON GAMBERI\*,  
VERDURE, UOVA ED ARACHIDI



€8.00



### 180. Chicken pad thai

TAGLIATELLE DI RISO CON POLLO\*,  
UOVA, VERDURE ED ARACHIDI



€7.50

# FRIED DISHES

## FRITTURA

### 181. Tempura moriwase

TEMPURA DI GAMBERI\* E VERDURE



€10.00



### 183. Yasai tempura

TEMPURA DI VERDURE



€8.00

### 184. Fried calamari

CALAMARI\* FRITTI



€8.00





### 186. Fried fish

PANGASIO\* IMPANATO



€ 8.00



### 187. Tonkatsu

COTOLETTA DI MAIALE GIAPPONESE



€ 6.00



### 188. Fried chicken

POLLO\* FRITTO



€ 7.00



### 190. French fries

PATATINE\* FRITTE

€ 3.00



# TEPPANYAKI

## PIASTRA



### 191. Grilled prawns

GAMBERI\* ALLA GRIGLIA



€ 10.00

### 192. Ebi kushi yaki

SPIEDINI DI GAMBERI\* ALLA GRIGLIA



€ 8.00



### 193. Grilled baby cuttlefish skewers

SPIEDINI DI SEPPIOLINE\* ALLA GRIGLIA



€ 10.00

### 194. Fish skewers

SPIEDINI DI PESCE MISTO  
ALLA GRIGLIA



€ 10.00







### 195. Yakitori

SPIEDINI DI POLLO\* ALLA GRIGLIA CON SALSA TERIYAKI



€6.00

### 196. Grilled vegetables

VEDURE MISTE GRIGLIATE

€4.00



### 197. Grilled salmon

SALMONE ALLA GRIGLIA



€8.00

### 198. Grilled bass

BRANZINO ALLA GRIGLIA



€8.50





## 199. Salmon tataki

*SALMONE IN CROSTA DI SESAMO SCOTTATO, GUARNITO  
CON GRANELLE DI PISTACCHIO E SALSA MISO*



€10.00







## 200. Beef tataki

*MANZO SCOTTATO, GUARNITO CON STRACCIATELLA E  
SALSA DELLO CHEF*



€12.00



# SECOND COURSES

## SECONDI PIATTI



### 201. Salt and pepper shrimps

GAMBERI\* SALE E PEPE



€7.00

### 202. Sweet and sour shrimps

GAMBERI\* CON VERDURE IN SALSA  
AGRODOLCE



€7.00



### 203. Coconut curry shrimps

GAMBERI\* AL CURRY CON LATTE  
DI COCCO ED ANANAS



€7.00



### 204. Kung pao shrimps

GAMBERI\* CON VERDURE IN SALSA  
KUNG PAO



€7.00







**205. Shrimps with mushroom and bamboo**

*GAMBERI\* CON FUNGHI E BAMBÙ*



€7.00



**206. Shrimps with veggie**

*GAMBERI\* CON VERDURE*



€7.00



**207. Almond chicken**

*POLLO\* ALLE MANDORLE*



€7.00



**208. Lemon chicken**

*POLLO\* IN SALSÀ AL LIMONE*

€6.00



**209. Coconut curry chicken**

*POLLO\* AL CURRY CON LATTE DI COCCO ED ANANAS*

€6.50



### 210. Kung pao chicken 🌶️

POLLO\* CON VERDURE IN SALSA KUNG PAO



€ 6.00



### 211. Chicken with mushroom and bamboo

POLLO\* CON FUNGHI E BAMBÙ



€ 6.00



### 212. Spicy cashew chicken 🌶️

POLLO\* CON ANACARDI PICCANTE



€ 6.50



### 213. Black pepper beef

MANZO AL PEPE NERO



€ 7.00



### 214. Ginger and scallion beef

MANZO CON CIPOLLOTTO E ZENZERO



€ 6.50



## 215. Beef with potatoes

*MANZO CON PATATE*



€ 6.50



## 216. Char siu ribs

*COSTINE DI MAIALE MARINATE ARROSTO*



€ 6.00



## 218. Mixed veggies

*VERDURE MISTE SALTATE*



€ 4.00

# WOK



## 219. Chicken wok

SCODELLA DI POLLO\* E VERDURE



€6.00



## 222. Beef wok

SCODELLA DI MANZO E VERDURE



€8.00

## 223. Cauliflower wok

SCODELLA DI CAVOLFORE E VERDURE



€6.50





# Dessert & Fruits

## DOLCI E FRUTTA

<i>ANANAS</i>	€ 5,00
<i>MANGO</i>	€ 6,00
<i>SORBETTO</i>	€ 5,00
<i>MINI TORTE FRESCHE DI ALTA PASTICCERIA</i>	€ 6,50
<i>MOCHI</i>	€ 2,50/pz
<i>GELATO</i>	€ 5,00

# Beverages

## BIBITE

<i>ACQUA MINERALE NATURALE 75cl</i>	€ 3,00
<i>ACQUA MINERALE FRIZZANTE 75cl</i>	€ 3,00
<i>ACQUA BOTTIGLIA NATURALE 75cl</i>	€ 4,00
<i>ACQUA BOTTIGLIA FRIZZANTE 75cl</i>	€ 4,00
<i>COCA COLA BOTTIGLIA 33cl</i>	€ 3,50
<i>COCA COLA ZERO BOTTIGLIA 33cl</i>	€ 3,50
<i>FANTA BOTTIGLIA 33cl</i>	€ 3,50
<i>SPRITE BOTTIGLIA 33cl</i>	€ 3,50
<i>THE LIMONE / PESCA BOTTIGLIA 25cl</i>	€ 3,50
<i>TE CALDO VERDE /GELSOMINO</i>	€ 4,00
<i>BIRRA HEINEKEN 66cl</i>	€ 5,00
<i>BIRRA SAPPORO 50cl</i>	€ 5,50
<i>BIRRA ASAHI 50cl</i>	€ 5,50
<i>BIRRA KIRIN 50cl</i>	€ 5,50
<i>BIRRA TSINGTAO 65cl</i>	€ 5,50
<i>VINO SFUSO BIANCO 1/2T</i>	€ 6,50
<i>VINO SFUSO BIANCO 1L</i>	€ 12,00
<i>SAKE</i>	€ 5,00

# Glasses of wine

## CALICI DI VINO

<i>BIANCO GEWÜRZTRAMINER / FALANGHINA</i>	€ 5,00
<i>PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE</i>	€ 5,00
<i>SPUMANTE FRANCIACORTA BRUT</i>	€ 7,00
<i>ROSSO NEBBIOLO</i>	€ 5,00

# Coffee

## CAFFÈ

<i>CAFFÈ</i>	€ 1,50
<i>CAFFÈ DECAFFEINATO</i>	€ 1,50
<i>CAFFÈ CORRETTO</i>	€ 2,00
<i>GINSENG</i>	€ 1,80
<i>ORZO</i>	€ 1,80

# Digestif

## DIGESTIVI

<i>AMARO ITALIANO</i>	€ 3,50
<i>GRAPPA</i>	€ 3,50
<i>WHISKEY &amp; COGNAC</i>	€ 5,00
<i>LIQUORE</i>	€ 3,50
<i>MIRTO</i>	€ 3,50