



H A R E
R E S T A U R A N T

CONSIGLI E REGOLE

ALL YOU CAN EAT

è possibile ordinare diverse volte e mangiare quanto si vuole a prezzo fisso.
Tutte le persone sedute allo stesso tavolo devono usufruire lo stesso tipo di formula.
(tutti "all you can eat" o tutti "alla carta")

IL CIBO È VITA

Si prega di evitare gli sprechi
i piatti non consumati verranno pagati a parte.
Per qualsiasi intolleranza o allergia siete invitati di comunicarlo al nostro personale di sala prima dell'ordinazione

Si prega di non portare e consumare bevande e cibi dall'esterno

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE



Hare, ovvero serenità.

Nella cultura orientale questa parola indica una bella giornata, felicità,

armonia tra noi e gli elementi che ci circondano.

Questi sono gli stessi ingredienti che usiamo

per dare vita alle nostre ricette, in una continua ricerca di equilibrio tra sapori che si

completano ed esaltano a vicenda.

Armonia di colori, aromi, gusti e degli spazi in cui ti diamo

il benvenuto per offrirti un'esperienza che ti doni felicità.

Ti diamo il benvenuto nel tuo posto felice .

ALLERGENI

Regolamento UE 1169/2011 D.LGS. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione IIID.

LGS. n. 114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI



Arachidi
Peanuts



Glutine
Glutree



Crostacei
Crustaceans



Anidride solforosa
e solfiti
Sulphur dioxide and
sulphites



Latte
Milk



Lupini
Lupins



Molluschi
Molluscs



Noci
Nuts



Pesce
Fish



Sedano
Celery



Semi di sesamo
Sesame seeds



Senape
Mustard



Soia
Soy



Uova
Eggs

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.



Piatto piccante



Piatto vegetariano

Alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un (*) 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.

I prodotti a base di pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.

SPECIALITÀ HARE



400 TRUFFLE AMAEBI

Gambero rosso servito con purè di patate e tartufo
Red prawn served with mashed potatoes and truffle

€ 5,00



TROPICAL SCAMPO 401

Scampo accompagnato con crema cheese e salsa mango
Scampi served with cream cheese and mango sauce

€ 5,00



402 GOGUMA FLAMBE

Salmone scottato servito con crema di patata dolce, granella di tempura e salsa teriyaki
Seared salmon served with sweet potato cream, tempura crumbs and teriyaki sauce

€ 11,00



FRUIT SAKE 403

Tartare di salmone con fragola e mango
Salmon tartare with strawberry and mango

€ 12,00



404 TAKO GRILL

Tentacoli di polpo grigliato con crema di piselli
Grilled octopus tentacles with pea cream

€ 9,00



AGE MAGURO 405

Tonno impanato e marinato servito con salsa yogurt
Breaded and marinated tuna served with yogurt sauce

€ 10,00



406 ASTICE ROLL 8PZ

Gambero in tempura ricoperto con avocado, tartare di astice e salsa teriyaki
Tempura shrimp topped with avocado, lobster tartare and teriyaki sauce

€ 18,00



ANTIPASTI

NUVOLE DI DRAGO 1

Chips di gamberi

Shrimp chips

€ 4,00



2 EBI STICK 3PZ

Involtini di gamberi

Shrimp rolls

€ 5,00



3 HARUMAKI 3pz

Involto di verdure miste*

Mixed vegetable spring rolls

€ 3,00



4 INVOLTINO VIETNAMITA 2pz

Involto con carne di maiale,
spaghetti di soia, funghi e olio di sesamo

Spring rolls with pork, glass noodles,
mushrooms and sesame oil

€ 4.00



ANTIPASTI



5 CHELE DI GRANCHIO* 3pz

Chele di granchio fritto

Fried crab claws

€ 3,00



PATATINE FRITTE 6

Stick patate*

€ 4,00



10

EDAMAME

Fagiolini di soia e sale*

Soybeans with salt*

€ 4,00



EDAMAME SPICY 11

Fagiolini di soia saltati con
salsa piccante

Soybeans sautéed with spicy sauce

€ 5,00



ANTIPASTI

OISHI FRITTO 2PZ 12

Crocchette di riso guarnite con tartare di salmone, granella di pistacchio e salsa mango

Fried rice croquettes topped with salmon tartare, pistachio crumbs and mango sauce

€ 5,00



13 TAKOYAKI 3PZ

Polpette di polpo impanato con maionese e salsa teriyaki

Breaded octopus balls with mayonnaise and teriyaki sauce

€ 5,00



SAKE IMO YAKI 3PZ 14

Salmone avvolto con purè di patate accompagnato con salsa tartara

Salmon wrapped with mashed potatoes, served with tartar sauce

€ 4,00



15 SALMON CHIPS 2PZ

Nuvole di drago con tartare di salmone, avocado, philadelphia e salsa mango

Shrimp chips topped with salmon tartare, avocado, Philadelphia and mango sauce

€ 5,00



INSALATE



20

GOMA WAKAME

Insalata di alghe piccanti*
Spicy seaweed salad

€ 5,00



21

WAKAME NERO

Insalata di alghe con sesamo
e salsa ponzu
Seaweed salad with sesame and ponzu sauce

€ 4,00



22

YASAI SALAD

Insalata mista con avocado
e salsa lime
Mixed salad with avocado
and lime sauce

€ 5,00



23

KAI SALAD

Insalata mista con surimi, gambero
cotto* e salsa sesamo
Mixed salad with surimi, cooked shrimp
and sesame sauce

€ 5,00



24

KAISEN SALAD

Insalata con pesce misto
e salsa dello chef
Mixed seafood salad with chef's sauce

€ 6,00



25

TAKO SALAD

Insalata mista con polpo
e salsa ponzu
Mixed salad with octopus and ponzu sauce

€ 7,00



26

INSALATA DI MARE

Frutti di mare misto marinato
con olio evo
Marinated mixed seafood with extra
virgin olive oil

€ 8,00



27

COCKTAIL DI GAMBERI

Gamberetti* con salsa rosa
Shrimp with cocktail sauce

€ 7,00



RAVIOLI



30 SHUMAI 3PZ

Ravioli con carne di maiale
e gamberi

Pork and shrimp dumplings

€ 5,00



EBI GYOZA 3PZ 31

Ravioli di cristallo con gamberi

Crystal dumplings with shrimp

€ 7,00



32 YASAI GYOZA 3PZ

Ravioli di verdure miste

Mixed vegetable dumplings

€ 5,00



GYOZA 4PZ 33

Ravioli con carne di maiale e verdure

Pork and vegetable dumplings

€ 5,00



34 YAKI GYOZA 4PZ

Ravioli con carne di maiale
e verdure alla griglia

Grilled pork and vegetable dumplings

€ 6,00



XIAO LONG BAO 3PZ 35

Piccoli bao ripieni con verdure
e carne di maiale

Steamed bao filled with pork
and vegetables

€ 6,00



DIM SUM

DIMSUM MIX 3PZ 36

Ravioli misti
Mixed dumplings

€ 9,00



37 DIMSUM CALAMARI 3PZ

Ravioli di calamari con nero di seppia
e olio di sesamo

Squid dumplings with squid ink and sesame oil

€ 8,00



DIMSUM MERLUZZO 3PZ 38

Ravioli di merluzzo con carote e olio di sesamo
Cod dumplings with carrot and sesame oil

€ 8,00



39 DIMSUM MANZO 3PZ

Ravioli di manzo con barbabietola
e olio di sesamo

Beef dumplings with beetroot
and sesame oil

€ 8,00



BAO



45 BAO CHICKEN
 Pane al vapore con pollo croccante, pomodori, insalata e salsa rosa
 Steamed bun with crispy chicken, tomatoes, lettuce and cocktail sauce

€ 4,50



46 BAO SALMON
 Pane al vapore con salmone, pomodori, insalata e salsa rosa
 Steamed bun with salmon, tomatoes, lettuce and cocktail sauce

€ 4,50



PANE FRITTO 2PZ 47

Fried bread

€ 4,00



48 BAOZI 2PZ

Pane al vapore
 Steamed buns

€ 3,00



BAO CREMA UOVO 2PZ 49

Egg custard bao

€ 4,00



ZUPPE



- 55 MISOSHIRO** 
Zuppa di miso con tofu e alga wakame
Miso soup with tofu and wakame seaweed
€ 3,00



-  **ZUPPA AGROPICCANTE** **56**
Zuppa con uova, tofu e verdure miste
Spicy and sour soup with egg, tofu
and mixed vegetables
€ 4,00



- 57 ZUPPA DI POLLO E MAIS***
Zuppa di pollo, mais e uova
Chicken, corn and egg soup
€ 6,00



- ZUPPA WONTON** **58**
Zuppa di wonton ripieni con carne di maiale
Soup with pork-filled wontons
€ 6,00



SPAGHETTI ORIENTALI

PRIMI



60

UDON SPECIALE

Spaghetti di grano tenero con gamberi, salmone, uova, crema di pomodorini secchi e verdure

Wheat noodles with shrimp, salmon, egg, dried cherry tomato cream, and vegetables

€ 12,00



61

EBI UDON

Spaghetti di grano tenero con gamberi, uova e verdure

Wheat noodles with shrimp, egg, and vegetables

€ 9,00



62

YASAI UDON

Spaghetti di grano tenero con uova e verdure

Wheat noodles with egg and vegetables

€ 6,00



63

EBI SOBA

Spaghetti di grano saraceno con gamberi*, uova e verdure

Buckwheat noodles with shrimp, egg, and vegetables

€ 8,00



64

YASAI SOBA

Spaghetti di grano saraceno con uova e verdure

Buckwheat noodles with egg and vegetables

€ 6,00



SPAGHETTI ORIENTALI

PRIMI



65 SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI
Gamberi, uova e verdure
Rice noodles with shrimp, egg and vegetables

€ 8,00



66 SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE
Uova e verdure
Rice noodles with egg and vegetables

€ 6,00



67 GNOCCHI DI RISO
Gamberi, uova e verdure
Rice gnocchi with shrimp, egg and vegetables

€ 7,00



70 SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI*
E VERDURE
Gamberi, uova e verdure
Soy noodles with shrimp, egg and vegetables

€ 7,00



71 SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE PICCANTE
Carne di manzo macinato con verdure e
salsa piccante
Soy noodles with Minced beef vegetables and spicy sauce

€ 8,00



72 SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE
Uova e verdure
Soy noodles with egg and vegetables

€ 6,00



SPAGHETTI ORIENTALI

PRIMI



73 RAMEN BEEF 🌶️

Ramen in brodo con manzo, uova e verdure

Ramen in broth with beef, egg and vegetables

€ 9,00



74 RAMEN VEGE 🌱

Ramen in brodo con uova e verdure

Ramen in broth with egg and vegetables

€ 7,00



77 RAMEN MANZO SALTATO

Ramen saltato con manzo, uova e verdure

Stir-fried ramen with beef, egg and vegetables

€ 9,00



78 RAMEN GAMBERI SALTATO

Ramen saltato con gamberi, uova e verdure

Stir-fried ramen with shrimp, egg and vegetables

€ 9,00



PASTA ITALIANA

PRIMI



80 SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti with tomato sauce

€ 8,00



81 PENNE AL RAGÙ

Penne with meat sauce

€ 8,00



82 SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Seafood spaghetti

€ 12,00



RISO

PRIMI



90

GOHAN

Riso bianco e sesamo
Steamed white rice
with sesame

€ 3,00



91

YASAI YAKIMESHI

Uova e verdure
Fried rice with egg and vegetables

€ 6,00



92

EBI YAKIMESHI

Gamberi, uova e verdure
Fried rice with shrimp, egg,
and vegetables

€ 8,00



93

RISO ALLA CANTONESE

Prosciutto cotto, piselli e uova
Fried rice with Ham, peas and egg

€ 6,00



94

HARE YAKIMESHI

Riso saltato con salsa dello chef,
erba cipollina e uovo
Fried rice with chef's sauce, chives and egg

€ 7,00



95

RISO AL CURRY

Pollo, uova, cipolla e verdure
Fried rice with chicken, egg, onion
and vegetables

€ 7,00



96

BLACK YAKIMESHI

Gamberi, mais, uova e verdure
Black fried rice with shrimp, corn, egg
and vegetables

€ 8,00



POLLO

SECONDI



100

POLLO ALLE MANDORLE

Pollo, mandorle e bambù

Chicken with almonds and bamboo shoots

€ 6,00



101

POLLO PICCANTE

Pollo, peperoni, cipolla e salsa piccante

Chicken with bell peppers, onion and spicy sauce

€ 6,00



102

POLLO IN AGRODOLCE

Pollo fritto, ananas, pomodorini e salsa agrodolce

Fried chicken with pineapple, cherry tomatoes, sweet and sour sauce

€ 6,00



103

POLLO CON FUNGHI E BAMBU

Chicken with mushrooms And bamboo shoots

€ 6,00



104

POLLO CON VERDURE

Chicken with vegetables

€ 6,00



105

POLLO AL CURRY

Pollo al curry con cipolla

Chicken with curry and onion

€ 6,00



106

POLLO CON PATATE

Chicken with potatoes

€ 6,00



107

POLLO AL LIMONE

Lemon chicken

€ 6,00



MANZO

SECONDI



110 MANZO PICCANTE 
Manzo, peperoni, cipolla e salsa piccante
Beef with bell peppers, onion and spicy sauce
€ 7,00



MANZO CON FUNGHI E BAMBU **111**
Beef with mushrooms and bamboo shoots

€ 7,00



112 MANZO CON PATATE
Beef with potatoes

€ 7,00



MANZO CON VERDURE **113**
Beef with vegetables

€ 7,00



GAMBERI

SECONDI



120

GAMBERI CON VERDURE*

Shrimp with vegetables

€ 8,00



121

GAMBERI PICCANTE

Gamberi, peperoni, cipolla e salsa piccante*

Shrimp with bell peppers, onion and spicy sauce

€ 8,00



122

GAMBERI IN AGRODOLCE

Gamberi, ananas, pomodorini e salsa agrodolce*

Shrimp with pineapple, cherry tomatoes, sweet and sour sauce

€ 8,00



123

GAMBERI CON FUNGHI E BAMBÙ

Shrimp with mushrooms and bamboo shoots

€ 8,00



124

GAMBERI SALE E PEPE

Gamberi, peperoni, cipolla, sale e pepe*

Shrimp with bell peppers, onion, salt and pepper

€ 8,00



125

GAMBERI AL LIMONE

Lemon shrimp

€ 8,00



VERDURE

SECONDI



130 YAKIYASAI 
Verdure miste
Mixed vegetables
€ 5.00

 **FUNGHI E BAMBU** **131**
Funghi e bambù
Mushrooms and bamboo shoots
€ 5,00



132 TOFU E VERDURE MISTE 
Tofu with mixed vegetables
€ 6,00



 **GERMOGLI DI SOIA CON CAROTE** **133**
Bean sprouts with carrots
€ 5,00



SCODELLA DI FUOCO

SECONDI



135 SCODELLA DI GAMBERI

Gamberi saltati con verdure
e salsa piccante
Stir-fried shrimp with vegetables
and spicy sauce

€ 9,00



SCODELLA DI VERDURE 136

Verdure miste saltati con salsa piccante
Stir-fried mixed vegetables with spicy sauce

€ 7,00



137 SCODELLA DI CALAMARI

Calamari saltati con verdure
e salsa piccante
Stir-fried squid with vegetables
and spicy sauce

€ 8,00



SCODELLA DI MANZO 138

Manzo saltato con verdure
e salsa piccante
Stir-fried beef with vegetables
and spicy sauce

€ 8,00



TEPPAN

PIASTRA



145

MANZO E RUCOLA

Tagliata di manzo
Sliced beef (tagliata style)

€ 8,00



146

ZUKKI TEPPANYAKI

Zucchine alla griglia
Grilled zucchini

€ 5,00



147

EBI TEPPANYAKI 3PZ

Gamberone alla griglia
Grilled king prawns

€ 8,00



148

SAKE TEPPANYAKI

Salmone alla griglia
con salsa teriyaki
Grilled salmon with teriyaki sauce

€ 9,00



149

SUZUKI TEPPANYAKI

Branzino alla griglia
con salsa teriyaki
Grilled sea bass with teriyaki sauce

€ 8,00



150

YAKI EBI 3PZ

Spiedini di gamberi*
Grilled shrimp skewers

€ 6,00



151

YAKI TORI 3PZ

Spiedini di pollo con salsa
teriyaki
Grilled chicken skewers with
teriyaki sauce

€ 5,00



152

YAKI IKA 3PZ

Spiedini di seppia con salsa
teriyaki
Grilled squid skewers with teriyaki sauce

€ 6,00



153

TATAKI SALMONE

Salmone scottato con sesamo
e salsa teriyaki
Seared salmon with sesame and
teriyaki sauce

€ 8,00



TEMPURA

FRITTO



160

EBI TEMPURA 5PZ

Gamberi fritti
Fried shrimp

€ 10,00



161

YASAI TEMPURA 9PZ

Verdure miste fritte
Mixed fried vegetables

€ 8,00



162

TEMPURA MISTO 9PZ

Gamberi e verdure fritte
Fried shrimp and vegetables

€ 9,00



163

TORI NO KARAAGE

Bocconcini di pollo fritto
Fried chicken bites

€ 8,00



164

IKA RING 8PZ

Anelli di calamari fritti
Fried calamari rings

€ 10,00



165

COTOLETTA DI POLLO

Cotoletta di pollo
Fried chicken cutlet

€ 8,00



166

SACCO D'ORO 3PZ

Sacco ripieno di gambero fritto
Fried shrimp dumplings

€ 5,00



167

NUGGETS 5PZ

Nuggets di pollo fritto
Fried chicken nuggets

€ 5,00



POKÈ



170

POKÈ MIX

Riso con salmone, tonno, branzino, avocado, goma wakame, edamame, cipolla croccante e salsa teriyaki

Rice with salmon, tuna, sea bass, avocado, goma wakame, edamame, crispy onion and teriyaki sauce

€ 13,00



171

POKÈ SPRING

Riso con salmone, gamberi* cotti, avocado, mango e salsa mango

Rice with salmon, cooked shrimp, avocado, mango and mango sauce

€ 12,00



172

POKÈ BLACK VEGE

Riso venere con avocado, edamame, mandorle pomodorini, goma wakame e salsa sesamo

Black rice with avocado, edamame, almonds, cherry tomatoes, wakame seaweed and sesame sauce

€ 10,00



CHIRASHI



175

TEKKA DON

Riso con tonno, sesamo e avocado
Rice with tuna, sesame and avocado

€ 12,50



176

SAKE DON

Riso con salmone, sesamo e avocado
Rice with salmon, sesame and avocado

€ 11,00



177

CHIRASHI DON

Riso con pesce misto,
sesamo e avocado
Rice with mixed fish, sesame and avocado

€ 12,00



178

BLACK BURGER

Riso venere con tartare di salmone, guarnito
con philadelphia, mandorle e salsa teriyaki

Black rice with salmon tartare, topped
with Philadelphia, almonds and teriyaki sauce

€ 11,00



179

WHITE BURGER

Riso bianco con tartare di salmone,
guarnito con philadelphia,
arachidi e salsa teriyaki

White rice with salmon tartare, topped
with Philadelphia, peanuts and teriyaki sauce

€ 11,00



ONIGIRI 1PZ



182

ONIGIRI MIURA

Triangolo di riso con all'interno salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki

Rice triangle filled with cooked salmon, Philadelphia and teriyaki sauce

€ 5,00



183

ONIGIRI SPICY SALMONE

Triangolo di riso con all'interno tartare di spicy salmone e maionese

Rice triangle filled with spicy salmon tartare and mayonnaise

€ 5,00



184

ONIGIRI SPICY TUNA

Triangolo di riso con all'interno tartare di spicy tuna e maionese

Rice triangle filled with spicy tuna tartare and mayonnaise

€ 5,00



TEMAKI 1 pz

185

TEMAKI SAKE

riso, salmone, avocado, insalata e sesamo
Rice, salmon, avocado, lettuce and sesame

€ 5,00



186

TEMAKI TUNA

riso, tonno, avocado, insalata e sesamo
Rice, tuna, avocado, lettuce and sesame

€ 6,00



187

TEMAKI YASAI

avocado, cetrioli, insalata
Avocado, cucumber and lettuce

€ 5,00

188

TEMAKI MIURA

insalata, salmone cotto e
avocado, philadelphia
Lettuce, cooked salmon, avocado
and Philadelphia

€ 5,00



190

TEMAKI BLACK VEGE

Sfoglia di soia con riso venere, avocado,
insalata, patate dolci in tempura
e salsa zafferano
Soy sheet with black rice, avocado, lettuce,
sweet potato tempura and saffron sauce

€ 5,00



191

TEMAKI BLACK SAKE EBITEN

Sfoglia di soia con riso venere, fiori
di zucca, insalata, gambero impanato,
salmone, mandorle e salsa zafferano
Soy sheet with black rice, pumpkin flower,
lettuce, breaded shrimp, salmon, almonds
and saffron sauce

€ 6,00



195

SALMON HANDROLL

Riso, tartare di salmone piccante
accompagnato con cetrioli e guarnito
con erba cipollina
Rice, spicy salmon tartare, served with
cucumber and garnished with chives

€ 5,00



196

EBITEN HANDROLL

riso, tempura di gamberi accompagnato
con insalata e salsa teriyaki
Rice, shrimp tempura with lettuce
and teriyaki sauce

€ 6,00



HOSSOMAKI 8PZ



204

HOSSO SAKE

Salmone
Salmon

€ 5,00



205

HOSSO KAPPA

Cetrioli
Cucumber

€ 5,00



206

HOSSO MAGURO

Tonno
Tuna

€ 6,00



207

HOSSO EBI

Gamberi cotti
Cooked shrimp

€ 6,00



208

HOSSO AVOCADO

Avocado
Avocado

€ 6,00



209

HOSSO EBITEN

Gamberi in tempura e salsa teriyaki
Shrimp tempura with teriyaki sauce

€ 6,00



HOSSOMAKI 8PZ



210

HOSSO SPICY

hossomaki fritto guarnito con tartare di salmone, kataifi, maionese piccante e salsa teriyaki

Fried hosomaki topped with salmon tartare, kataifi, spicy mayonnaise and teriyaki sauce

€ 10,00



211

HOSSO ANANAS

hossomaki fritto con salmone, philadelphia e ananas

Fried hosomaki with salmon, Philadelphia and pineapple

€ 8,00



212

HOSSO PHILADELPHIA

hossomaki fritto con salmone, philadelphia e salsa teriyaki

Fried hosomaki with salmon, Philadelphia and teriyaki sauce

€ 7,00



213

HOSSO FRAGOLA

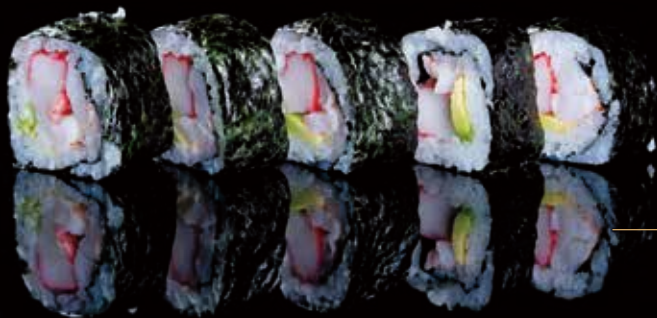
hossomaki fritto con salmone, philadelphia e fragola

Fried hosomaki with salmon, Philadelphia and strawberry

€ 8,00



FUTOMAKI 5PZ



216 FUTO CALIFORNIA

Gambero cotto, surimi, avocado e maionese
Cooked shrimp, surimi, avocado and mayonnaise

€ 7,00



FUTO DREAM 5PZ 217

Sfoglia di soia con gambero cotto, salmone, surimi, philadelphia, avocado, maionese, granella di pistacchio e salsa teriyaki

Soy sheet with cooked shrimp, salmon, surimi, Philadelphia, avocado, mayonnaise, pistachio crumbs and teriyaki sauce

€ 8,00



218 FUTO SAKE 5PZ

Salmone, philadelphia e avocado
Salmon, Philadelphia and avocado

€ 7,00



FUTO FRITTO 5PZ 219

Salmone, avocado, philadelphia, kataifi e salsa teriyaki

Salmon, avocado, Philadelphia, kataifi and teriyaki sauce

€ 8,00



URAMAKI 8PZ



220 OISHI SAKE

Bocconcini di riso guarniti con tartare di salmone, carpaccio di avocado, philadelphia, scaglie di mandorle e salsa teriyaki

Rice bites topped with salmon tartare, avocado carpaccio, Philadelphia, almond flakes and teriyaki sauce

€ 12,00



221 URA FRESH SALMON

salmone e philadelphia senza alghe

Salmon and Philadelphia without seaweed

€ 8,00



URA FRESH MAGURO

Tonno e philadelphia senza alghe

Tuna and Philadelphia without seaweed

€ 10,00



222



URA VEGE

avocado, cetrioli e insalata

Avocado, cucumber and lettuce

€ 7,00



224

223 URA AVO



Avocado e philadelphia

Avocado and Philadelphia

€ 9,00



URAMAKI 8PZ



- 226 URA MIURA**
Salmone cotto, insalata, philadelphia,
tobiko e salsa teriyaki
Cooked salmon, lettuce, Philadelphia,
tobiko and teriyaki sauce
€ 10,00



- URA PHILADELPHIA 227**
Salmone, avocado e philadelphia
Salmon, avocado and philadelphia

€ 8,00



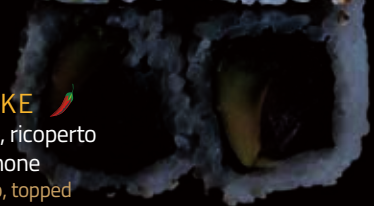
- 228 URA SAKE**
Salmone e avocado
Salmon and avocado
€ 8,00



- URA MAGURO 229**
Tonno e avocado
Tuna and avocado
€ 10,00



- 230 URA SPICY SAKE** 
Salmone, avocado, ricoperto
con tartare di salmone
Salmon and avocado, topped
with salmon tartare
€ 10,00



-  **URA SPICY TUNA 231**
Tonno, avocado, ricoperto
con tartare di tonno
Tuna and avocado, topped
with tuna tartare

€ 12,00



URAMAKI 8PZ

232 URA CALIFORNIA

Tartare di surimi, avocado, maionese e tobiko

Surimi tartare, avocado, mayonnaise and tobiko

€ 8,00



233 URA EBITEN

Gambero in tempura, insalata, maionese, kataifi e salsa teriyaki

Shrimp tempura, lettuce, mayonnaise, kataifi and teriyaki sauce

€ 10,00



234 URA CRISPY EBI ROLL

Gambero in tempura guarnito con granella di cipolla croccante, maionese piccante e salsa teriyaki

Shrimp tempura topped with crispy onion flakes, spicy mayonnaise and teriyaki sauce

€ 12,00



235 URA CRISPY CALI ROLL

Tartare di surimi e avocado guarnito con granella di cipolla croccante, maionese piccante e salsa teriyaki

Surimi tartare and avocado topped with crispy onion flakes, spicy mayonnaise and teriyaki sauce

€ 12,00



236 URA YOKO ROLL

Gambero in tempura, ricoperto con salmone scottato, maionese piccante, sesamo, erba cipollina, tobiko e salsa teriyaki

Shrimp tempura, topped with seared salmon, spicy mayonnaise, sesame, chives, tobiko and teriyaki sauce

€ 14,00



URAMAKI 8PZ



ROSE ROLL 238

Cetrioli, avocado e philadelphia, ricoperto con salmone, scaglie di mandorle e salsa teriyaki
Cucumber, avocado and philadelphia, topped with salmon, almond flakes and teriyaki sauce

€ 12,00



237 MANGO ROLL

Salmone e philadelphia, ricoperto con mango e salsa mango
Salmon and philadelphia, topped with mango and mango sauce

€ 14,00



239 CHICKEN ROLL

Pollo croccante, insalata e maionese, ricoperto con granella di cipolla croccante e salsa agropiccante
Crispy chicken, lettuce and mayonnaise, topped with crispy onion flakes and sweet chili sauce

€ 10,00



240 TIGER ROLL

Gambero in tempura e maionese, ricoperto con salmone, kataifi e salsa teriyaki
Shrimp tempura and mayonnaise, topped with salmon, kataifi and teriyaki sauce

€ 12,00



URA EBITEN PLUS 241

Gambero in tempura, ricoperto con salmone, avocado e philadelphia
Shrimp tempura, topped with salmon, avocado and philadelphia

€ 14,00



URAMAKI SPECIALI 8PZ

HARE ROLL 250

Gambero in tempura ricoperto con avocado, tartare di spicy salmon, granella di tempura, tobiko e salsa teriyaki
Shrimp tempura topped with avocado, spicy salmon tartare, tempura flakes, tobiko and teriyaki sauce

€ 14,00



VULCANO ROLL 251

Gambero in tempura, ricoperto con maionese piccante scottato e rifinito con shichimi
Shrimp tempura, topped with spicy mayonnaise lightly seared and finished with shichimi

€ 13,00



252 SALMON ROLL

tartare di salmone piccante ricoperto con salmone e avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki
Spicy salmon tartare, topped with salmon and avocado, almond flakes and teriyaki sauce

€ 13,00



253 GOLD ROLL

Tartare di salmone e gambero cotto, ricoperto con salmone scottato, maionese piccante, granella di tempura e salsa teriyaki
Salmon tartare and cooked shrimp, topped with seared salmon, spicy mayonnaise, tempura flakes and teriyaki sauce

€ 13,00



NACHOS ROLL 254

Salmone e avocado guarnito con guacamole e nachos
Salmon and avocado topped with guacamole and nachos

€ 9,00



URAMAKI SPECIALI 8PZ

255 WHITE ROLL

Branzino impanato avvolto da masago,
burrata e branzino
Breaded sea bass wrapped in masago,
burrata and sea bass

€ 13,00



256 BURRATA ROLL

Salmone e avocado guarnito
con burrata e gambero rosso
Salmon and avocado topped with
burrata and red shrimp

€ 15,00



SCAMPI ROLL 257

Avocado e philadelphia ricoperto con
salsa tartara, scampi e spolverata di prezzemolo
Avocado and Philadelphia topped with tartar sauce,
scampi and parsley powder

€ 16,00



258 FOIE GRAS ROLL

Gambero in tempura ricoperto con tonno,
foie gras scottato e salsa teriyaki
Shrimp tempura topped with tuna, seared
foie gras and teriyaki sauce

€ 16,00



TROPICAL ROLL 259

Gambero in tempura e insalata guarnito
con philadelphia, ananas e salsa mango
Shrimp tempura and salad topped
with Philadelphia, pineapple and mango sauce

€ 12,00



260 ITALIA ROLL 6PZ

3 tipi di uramaki misti selezionati dallo chef
3 types of mixed uramaki selected by the chef

€ 10,00



URAMAKI VENERE 8PZ



270

URA FLOWER

Riso venere con gambero in tempura e philadelphia, ricoperto con tartare di salmone, fiore di zucca e salsa teriyaki

Black rice with shrimp tempura and Philadelphia, topped with salmon tartare, pumpkin flower and teriyaki sauce

€ 13,00



URA BLACK SPICY TUNA

271

Riso venere con tonno e avocado, ricoperto con tartare di tonno

Black rice with tuna and avocado, topped with tuna tartare

€ 13,00



272

URA BLACK SAKE

Riso venere con salmone, avocado, ricoperto con salmone e salsa zafferano

Black rice with salmon and avocado, topped with salmon and saffron sauce

€ 13,00



URA BLACK AMBER

273

Riso venere con patate dolci impanate, avocado e philadelphia ricoperto con salsa di patate dolci scottato e teriyaki

Black rice with breaded sweet potatoes, avocado and Philadelphia, topped with seared sweet potato sauce and teriyaki

€ 11,00



TARTARE



TARTARE SAKE 281

Salmone con avocado, semi di sesamo
e salsa ponzu
Salmon with avocado, sesame seeds
and ponzu sauce

€ 12,00



280 TARTARE SALMON PLUS

Salmone tritato con kataifi e salsa dello chef
Chopped salmon with kataifi and chef's sauce

€ 14,00



282 TARTARE DI TONNO

Tonno con avocado, semi di sesamo
e salsa ponzu
Tuna with avocado, sesame seeds
and ponzu sauce

€ 14,00



TARTARE SUZUKI 283

Pesce bianco accompagnato con vellutata
di rucola, chili e granella di pistacchio
White fish tartare served with arugula cream,
chili and pistachio crumble

€ 12,00



CARPACCIO

285

CARPACCIO EXOTICO

Salmone accompagnato con passion fruit, mango e salsa ponzu
Salmon served with passion fruit, mango and ponzu sauce

€ 8,00



286

CARPACCIO MAGURO

Tonno accompagnato con mandorle e salsa ponzu
Tuna served with almonds and ponzu sauce

€ 9,00



287

CARPACCIO SUZUKI

Branzino scottato guarnito con katsuobushi e salsa ponzu
Seared sea bass garnished with katsuobushi and ponzu sauce

€ 8,00



288

CARPACCIO TAKO

Polpo, sesamo e salsa wasabi
Octopus with sesame and wasabi sauce

€ 8,00



289

CARPACCIO MISTO

Salmone, tonno, branzino, sesamo e salsa ponzu
Salmon, tuna, sea bass, sesame and ponzu sauce

€ 10,00



PIATTI SPECIALI



350

CARPACCIO AL COCCO

Pesce misto intinto nel latte di cocco
Mixed fish in coconut milk

€ 14,00



351

CARPACCIO HOTATE 6PZ

Capesante e tobiko servito
con salsa yuzu e semi di chia
Scallops and tobiko served with yuzu
sauce and chia seeds

€ 11,00



352

CARPACCIO SAKE BURRATA

Salmone affogato nella crema
di burrata accompagnato
con la salsa dello chef
Salmon on burrata cream, served
with chef's sauce

€ 12,00



353

SASHIMI AMAEBI 4PZ

Gambero rosso di Mazara
Mazara red shrimp

€ 8,00



354

SPAGHETTI DI SALMONE

Salmone accompagnato con salsa
di sesamo
Salmon served with sesame sauce

€ 10,00



355

NIGIRI OMAKASE 5PZ

Nigiri misti speciali a scelta dello chef
Chef's selection of special nigiri

€ 9,00



356

GIO SELECTION 3PZ

Bignè misti speciali a scelta dello chef
Chef's selection of special stuffed bignè

€ 8,00



SELEZIONI DI ASSAGGI



370

TAPAS 3PZ

bruschette guarniti con tartare di pesce misto e salsa yogurt

Bruschetta topped with mixed fish tartare and yogurt sauce

€ 7.00



371

SALMON LOUNGE 3PZ

Fiori di zucca in tempura e philadelphia, avvolti con salmone scottato, guarniti con pistacchio, maionese e salsa teriyaki
Tempura pumpkin flowers with Philadelphia, wrapped in seared salmon, topped with pistachio, mayonnaise and teriyaki sauce

€ 7,00



372

EBI LOUNGE 3PZ

Gambero in tempura, avvolto dal salmone scottato, guarnito con granella di pistacchio, maionese piccante e salsa teriyaki

Shrimp tempura wrapped in seared salmon, topped with pistachio crumble, spicy mayonnaise and teriyaki sauce

€ 7,00



373

SAKE ROCKET 4PZ

Riso con rucola e mango, avvolto dal salmone e salsa mango

Rice with arugula and mango, wrapped in salmon and mango sauce

€ 7,00



374

INVOLTINO AMAEBI 3PZ

Gambero rosso avvolto con branzino, accompagnato con passion fruit e salsa ponzu

Red shrimp wrapped in sea bass, served with passion fruit and ponzu sauce

€ 9,00



375

INVOLTINI SAKE 3PZ

Filetti di daicon e zenzero avvolto dal carpaccio di salmone, ikura e salsa ponzu

Daikon and ginger fillets wrapped in salmon carpaccio, ikura and ponzu sauce

€ 7,00



376

INVOLTINI MAGURO 3PZ

Filetti di daicon e zenzero avvolto dal carpaccio di tonno, wasabi kizami e salsa ponzu

Daikon and ginger fillets wrapped in tuna carpaccio, kizami wasabi and ponzu sauce

€ 8,00



SELEZIONI DI ASSAGGI



390

SCAMPI 4PZ

Scampi marinati in salsa ponzu e passion fruit

Scampi marinated in ponzu and passion fruit sauce

€ 12,00



391

MILLEFOGLIE 3PZ

Sfogliatine croccanti, servite con tonno tartufato e philadelphia

Crispy pastry layers served with truffle tuna and Philadelphia

€ 8,00



392

EBI KATAIFI 3PZ

Gamberone avvolto in kataifi

King prawn wrapped in kataif

€ 10,00



393

FIOR DI ZUCCA 4PZ

Fiori di zucca con ripieno di tartare di gambero

Pumpkin flowers stuffed with shrimp tartare

€ 9,00



394

TACOS 2PZ

Tartare di salmone con avocado e philadelphia, guarnito con scaglie di mandorle e salsa teriyaki

Salmon tartare with avocado and Philadelphia, topped with almond flakes and teriyaki sauce

€ 7,00



395

TATAKI SAKE FLAMBE

Salmone scottato con salsa mango e granella di pistacchio

Seared salmon with mango sauce and pistachio crumble

€ 11,00



396

TATAKI MAGURO

Tonno scottato con sesamo e salsa teriyaki

Seared tuna with sesame and teriyaki sauce

€ 12,00



SASHIMI

SASHIMI SAKE 6PZ 290

Salmon

Salmon

€ 8,00



291 SASHIMI MAGURO 6PZ

Tonno

Tuna

€ 9,00



SASHIMI SUZUKI 6PZ 292

Branzino

Sea bass

€ 8,00



293 SASHIMI MIX

Tonno, salmone, branzino, scampi

Tuna, salmon, sea bass, scampi

€ 12,00



SASHIMI HOKKIGAI 3PZ 294

Vongole artiche

Arctic surf clam

€ 6,00



SUSHI MISTO



300

SUSHI PARTY

4 uramaki, 4 hossomaki, 4 nigiri a scelta dello chef
4 uramaki, 4 hossomaki, 4 nigiri chef's choice

€ 14,00



301

GRAND PARTY

6 sashimi misti, 4 uramaki, 4 hossomaki,
4 nigiri a scelta dello chef
6 mixed sashimi, 4 uramaki, 4 hossomaki, 4 nigiri
chef's choice

€ 20,00



NIGIRI 2PZ



302

NIGIRI MIX

5 pezzi a scelta dello chef
5 pieces chef's choice

€ 8,00



303

NIGIRI SAKE*

Salmon
Salmon

€ 3,00



304

NIGIRI AVOCADO*

Avocado
Avocado

€ 3,50



305

NIGIRI SUZUKI*

Branzino
Sea bass

€ 3,00



306

NIGIRI AMAEBI*

Gamberi crudi
Raw shrimp

€ 4,00



307

NIGIRI TAKO*

Polpo
Octopus

€ 3,50



308

NIGIRI MAGURO*

Tonno
Tuna

€ 4,00



309

NIGIRI UNAGI*

Anguilla, sesamo e salsa teriyaki
Eel, sesame and teriyaki sauce

€ 4,00



310

NIGIRI EBI*

Gambero cotto
Cooked shrimp

€ 3,00



NIGIRI SCOTTATO 2PZ



315 HONOO NIGIRI SAKE

Salmone scottato con salsa cheese, cipolla croccante e teriyaki
Seared salmon with cheese sauce, crispy onion and teriyaki

€ 4,00



316 HONOO NIGIRI SUZUKI

Branzino scottato con salsa cheese, cipolla croccante e teriyaki
Seared sea bass with cheese sauce, crispy onion and teriyaki

€ 4,00



317

NIGIRI SUZUKI SCOTTATO*
Branzino scottato con maionese, erba cipollina, sesamo, tobiko e salsa teriyaki

Seared sea bass with mayonnaise, chives, sesame, tobiko and teriyaki sauce

€ 4,00



318

NIGIRI SAKE SCOTTATO*
Salmone scottato con maionese, erba cipollina, sesamo, tobiko e salsa teriyaki

Seared salmon with mayonnaise, chives, sesame, tobiko and teriyaki sauce

€ 4,00



319

NIGIRI MAGURO SCOTTATO*
Tonno scottato con maionese, erba cipollina, sesamo e salsa teriyaki
Seared tuna with mayonnaise, chives, sesame and teriyaki sauce

€ 5,00



NIGIRI VENERE 2PZ



320

NIGIRI BLACK SAKE*

Riso venere e salmone

Black rice and salmon

€ 3,00



321

NIGIRI BLACK SUZUKI*

Riso venere e branzino

Black rice and sea bass

€ 3,00



322

NIGIRI BLACK MAGURO*

Riso venere e tonno

Black rice and tuna

€ 4,00



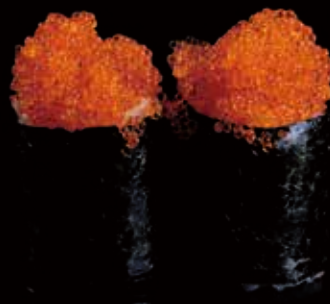
GUNKAN 2PZ

GUNKAN TOBIKO 330

Uova di pesce volante
avvolte nell'alga

Flying fish roe wrapped in
seaweed

€ 5,00



331 GUNKAN SPICY SALMON

Tartare di salmone piccante
avvolto nell'alga

Spicy salmon tartare wrapped
in seaweed

€ 4,00



GUNKAN SPICY TUNA 332

Tartare di tonno piccante
avvolto nell'alga

Spicy tuna tartare wrapped
in seaweed

€ 4,00



333 GUNKAN BLACK

Palline di riso venere ricoperto
con masago, philadelphia e scaglie
di mandorle

Black rice balls topped with masago,
Philadelphia and almond flakes

€ 3,00



GUNKAN SNOWBALLS 334

Palline di riso ricoperto con masago,
philadelphia e granelle di pistacchio

Rice balls topped with masago,
Philadelphia and crushed pistachios

€ 3,00



GIO 2PZ



340

GIO PHILADELPHIA

philadelphia avvolto dal salmone
Philadelphia cheese wrapped in salmon

€ 5,00



341

GIO SAKE

tartare di salmone piccante avvolto dal salmone
Spicy salmon tartare wrapped in salmon

€ 5,00



342

GIO MAGURO

tartare di tonno piccante avvolto dal tonno
Spicy tuna tartare wrapped in tuna

€ 6,00



343

GIO ZUCCHINE

polpa di surimi, gamberi cotti, maionese avvolto dalle zucchine
Surimi, cooked shrimp and mayonnaise wrapped in zucchini

€ 4,50



344

GIO AMAEBI

gambero crudo* e tobiko avvolto dal salmone
Raw shrimp and tobiko wrapped in salmon

€ 6,00



345

HONOO GIO SAKE

Riso avvolto da salmone scottato, crema cheese e teriyaki
Rice wrapped in seared salmon with cheese cream and teriyaki

€ 5,00



SPUMANTI E CHAMPAGNE

PROSECCO DOC EXTRA DRY BIANCAVIGNA fruttato, morbido, delicato	Veneto	18,00
PROSECCO DOCG BRUT BIANCAVIGNA fruttato, morbido, delicato	Veneto	20,00
FRANCIACORTA BRUT VEZZOLI fresco, fruttato, cremoso	Lombardia	32,00
FRANCIACORTA CUVEÉ PRESTIGE CÀ DEL BOSCO morbido, sentori di crosta di pane	Lombardia	58,00
FRANCIACORTA EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS SULLALI fresco, floreale, agrumato	Lombardia	40,00
BRUT ORIGINE MANDOIS floreale, fruttato, fragrante	Champagne	65,00
CUVEE BRUNO PAILLARD minerale, fruttato, fragrante	Champagne	95,00
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE elegante, floreale, intenso	Champagne	210,00
BRUT VINTAGE DOM PERIGNON strutturato, ricco	Champagne	320,00

SPUMANTI E CHAMPAGNE ROSÉ

PROSECCO ROSÉ DOC BIANCAVIGNA floreale, fruttato, cremoso	Veneto	18,00
DILVA ROSE NATURE ADA NADA floreale, fruttato, sapido	Piemonte	33,00
BRUT ROSÉ GRANDE RÉSERVE MANDOIS fruttato, fragrante, corposo	Champagne	65,00

VINI BIANCHI

GEWÜRZTRAMINER MERUS TIEFENBRUNNER fruttato, leggermente speziato	Alto adige	26,00
PINOT BIANCO TIEFENBRUNNER floreale, tropicale, elegante	Alto adige	24,00
MÜLLER THURGAU TRAVERSI secco, floreale, fruttato	Alto adige	17,00
RIESLING STRASSERHOF secco, fruttato, floreale	Alto adige	29,00
KERNER STRASSERHOF aromatico, secco	Alto adige	29,00
ARNEIS BLANGE CERETTO floreale, fruttato	Piemonte	30,00
ROERO ARNEIS MARCO PORELLO fruttato, floreale, sapido	Piemonte	18,00
ROERO ARNEIS 0.375ml MARCO PORELLO fruttato, floreale, sapido	Piemonte	12,00
LUGANA CA DEI FRATI morbido, fruttato, fine	Lombardia	20,00
PIGATO ANFOSSI aromatico, minerale, intenso	Liguria	20,00
RIBOLLA GIALLA LIVIO FELLUGA delicato, note fruttate, buona beva	Friuli v. Giulia	35,00
FRIULANO LIVIO FELLUGA morbido, avvolgente, fruttato	Friuli v. Giulia	34,00
PINOT GRIGIO LIVIO FELLUGA intenso, armonico, avvolgente	Friuli v. Giulia	35,00

VINI BIANCHI

SHARIS LIVIO FELLUGA morbido, fruttato, floreale	Friuli v. Giulia	26,00
SHARIS 0.375ml LIVIO FELLUGA morbido, fruttato, floreale	Friuli v. Giulia	14,00
RIBOLLA GIALLA RUSSOLO fresco, floreale, fragrante	Friuli v. Giulia	15,00
SAUVIGNON RUSSOLO fruttato, vegetale, leggermente speziato	Friuli v. Giulia	22,00
CHARDONNAY RUSSOLO fresco, fruttato, floreale	Friuli v. Giulia	21,00
VERMENTINO L AIRONE GUADO AL MELO fruttato, agrumato, tropicale	Toscana	22,00
VERDICCHIO DI MATELICA COLPAOLA fresco, floreale, fruttato	Marche	19,00
FALANGHINA MASTRO BERARDINO secco, fresco, fruttato	Campania	19,00
GRECO DI TUFO MASTRO BERARDINO equilibrato, ricco, intenso	Campania	23,00
FIANO DI AVELLINO MASTRO BERARDINO avvolgente, ricco, persistente	Campania	25,00
MIZZICA MOSCATO BIANCO RIOFAVARA fruttato, fresco, solare	Sicilia	26,00
VERMENTINO SOPRASOLE PALA floreale, vegetale, caldo	Sardegna	22,00

VINI ESTERI

RIBOLLA GORISKA BRDA RIBOLLA GORISKA BRDA fruttato, agrumato, minerale	Slovenia	30,00
RIESLING LENZ EMRICH SHONLEBER minerale, fruttato, tropicale	Germania	38,00
SAUVIGNON BLANC SATTLERHOF vegetale, fruttato, minerale	Austra	32,00
CHABLIS DANIEL DAMPT elegante, fruttato, minerale	Francia	48,00
MACON VILLAGES LES HERITIERS DU COMTE LAFON floreale, fruttato, minerale	Francia	40,00
POUILLY FUME DOMAINE DE BEL AIR intenso, agrumato, vegetale	Francia	38,00
CHARDONNAY DE LOACH floreale, fruttato, leggermente	California	38,00
SAUVIGNON BLANC FUSIONAL CHAPEL PEAK intenso, agrumato, vegetale	Nuova zeland	35,00

VINI ROSATI

LANGHE ROSATO MARCO PORELLO intenso, fruttato, fresco	Piemonte	18,00
ROSA DEI FRATI CA DEI FRATI sapido, fresco con sentori di piccoli frutti rossi	Lombardia	22,00
NEGROAMARO ROSATO GAROFANO floreale, fruttato, fresco	Puglia	20,00

VINI ROSATI

ROSE TERRE SICILIANE RIOFAVARA fresco, fruttato, speziato	Sicilia	25,00
ROSE MEDITERRANEE TRIENNES fresco, elegante, fruttato	Francia	24,00
ROSE MEDITERRANEE 0.375ml TRIENNES fresco, elegante, fruttato	Francia	13,00

VINI ROSSI

LANGHE NEBBIOLO MARCO PORELLO fruttato, fine, elegante	Piemonte	22,00
LANGHE NEBBIOLO 0.375ml MARCO PORELLO fruttato, fine, elegante	Piemonte	12,00
PINOT NERO CARILLO FRECCIAROSSA fruttato, armonico, speziato	Lombardia	21,00
ROSSESE ANFOSSI asciutto, sapido, morbido	Liguria	20,00
CHIANTI RISERVA I MORI secco, fresco, fruttato	Toscana	18,00
ROSSO DI MONTALCINO CANNETA corposo, morbido, fruttato	Toscana	24,00
BRUNELLO DI MOTALCINO CANNETA di grande struttura	Toscana	58,00

VINI DA DESSERT

MOSCATO CERETTO aromatico, dolce	Piemonte	22,00
-------------------------------------	----------	-------

BEVANDE

Acqua 0,75 Lt.	2.50
Acqua Lurisia 0,75 Lt.	3.50
Coca Cola/Coca Zero/Sprite/Fanta (bottiglia di vetro)	3.50
Tè Limone/Tè Pesca (Estathé)	3.50
Tè Verde Giapponese (Caldo)	4.00
Tè Gelsomino (Caldo)	4.00
Calice di vino bianco	5.00
Calice di vino rosso	5.00
Calice di prosecco /rosè	5.00
Vino bianco fermo sfuso 1/2 Lt	6.50
Vino bianco frizz. sfuso 1/2 Lt.	6.50
Vino bianco fermo sfuso 1 Lt.	12.00
Vino bianco frizz. sfuso 1 Lt.	12.00

COCKTAIL

<u>COCKTAIL classic</u>	6.00
drink con distillati premium	+2 / +4

BIRRA

Asahi	33 cl	4.00	Sapporo	65 cl	7.00
Asahi	50 cl	5.00	Tsingtao	64 cl	5.00
Kirin	33 cl	4.00	Heineken	66 cl	5.00
Kirin	50 cl	5.00			

DIGESTIVI

Amari	3.50
Grappa	3.50
Whisky	da 4.00
Sakè (Caldo o Freddo)	5.00
Caffè	1.50
Caffè Decaffeinato	1.50
Caffè Corretto	2.00
Orzo	2.00
Ginseng	2.00

DOLCI

Coppa gelato	4.00
3 gusti a scelta tra riso, tè verde, limone, crema, nocciola, fragola, cioccolato	
Mochi gelato 2pz	5.00
pasta di riso con ripieno gelato alla vaniglia, cocco, tè verde, mango, fragola, cioccolato, pistacchio	
Sorbetto al limone	5.00
Frutta fresca ananas	5.00
Frutta fresca fragola	5.00

DOLCI ARTIGIANALI DI ALTA PASTICCERIA

DESSERT ESCLUSIVI (chiedere al personale di servizio)	6.00
--	------