



HARE

RESTAURANT

PRANZO

€ 15,00

lun. - ven.

€ 19,00

Sab.Dom. e festivi

(Escluso bevande, dolci e caffè)

Bambini sotto 130 cm € 10,00

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.

LE IMMAGINI SONO A SCOPO ILLUSTRATIVE



Hare ovvero serenità.

Nella cultura orientale questa parola indica una bella giornata, felicità

e armonia tra noi e gli elementi che ci circondano.

Questi sono gli stessi ingredienti che usiamo

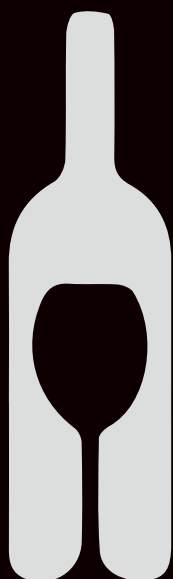
per dare vita alle nostre ricette, in una continua ricerca di equilibrio tra sapori che si

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 .



CARTA DEI VINI



HARE
RESTAURANT

SPUMANTE E CHAMPAGNE

PROSECCO DOC BRUT I CAMPI fresco, secco, fruttato	Veneto	18
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY BIANCAVIGNA floreale, morbido, fruttato	Veneto	20
SPUMANTE BRUT GIAVI fresco, secco, fruttato	Veneto	15
FRANCIACORTA BRUT VEZZOLI morbido, fragrante, floreale	Lombardia	30
FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS DERBUSCO elegante, floreale	Lombardia	45
FRANCIACORTA CUVEÉ ALMA BELLAVISTA fresco, secco, fruttato	Lombardia	55
FRANCIACORTA CUVEÉ PRESTIGE CA' DEL BOSCO morbido, sentori di crosta di pane	Lombardia	58
METODO CLASSICO BRUT DIAMANT BLANC FRANCESCO SCANAVINO inteso, floreale con note di frutta fresca	Piemonte	26
SPUMANTE PAS DOSÉ LA SCOLCA minerale, fruttato	Piemonte	32
DOM PÉRIGNON BRUT VINTAGE strutturato, ricco	Champagne	300
GASTON CHIQUET INSOLENT BRUT fresco, buona acidità	Champagne	62
GASTON DERICBOURG CUVEÉ DE RESERVE BRUT inteso, fruttato	Champagne	53
KLEPKA SAUSSE PRÉAM'BULLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS inteso, morbido, floreale	Champagne	53
MONMARTHE BRUT PRIVILEGE intenso con sentori di crosta di pane	Champagne	58
MANDOIS VICTOR BRUT BLANC DE BLANCS morbido, avvolgente	Champagne	88
PHILIPPONNAT ROYAL RÉSERVE BRUT elegante, bollicina fine e persistente	Champagne	85
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER strutturato, fine	Champagne	110
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE elegante, floreale, intenso	Champagne	260

SPUMANTE E CHAMPAGNE ROSÉ

PROSECCO ROSÉ DOC BIANCAVIGNA fruttato, floreale, delicato	Veneto	18
SPUMANTE BRUT ROSÉ LA SCOLCA minerale, fruttato, profumato	Piemonte	33
BRUT ROSÉ GRANDE RÉSERVE MANDOIS intenso, fruttato	Champagne	60

VINI BIANCHI

GEWÜRZTRAMINER MERUS TIEFENBRUNNER aromatico, agrumato, floreale	Alto Adige	25
GEWÜRZTRAMINER MERUS 0.375 TIEFENBRUNNER	Alto Adige	15
MÜLLER THURGAU TRAVERSI secco, floreale, fruttato	Alto Adige	16
MÜLLER THURGAU STRASSERHOF fresco, semi aromatico	Alto Adige	25
KERNER STRASSERHOF aromatico, secco	Alto Adige	29
SAUVIGNON BLANC PLONERHOF fresco, minerale, elegante	Alto Adige	29
PETITE ARVINE LES CRÊTES secco, floreale, fruttato	Valle D'Aosta	33
ROERO ARNEIS MARCO PORELLO profumato, fruttato note, minerali	Piemonte	18
ROERO ARNEIS 0.375 MARCO PORELLO	Piemonte	12
ARNEIS BLANGÉ CERETTO floreale, fruttato	Piemonte	28
GAVI LA SCOLCA secco, delicato, fresco	Piemonte	19
LUGANA CÀ MAIOL morbido, fruttato, sapido	Lombardia	20
PINOT GRIGIO MASUT DA RIVE floreale, fruttato, morbido	Friuli V.Giulia	24
RIBOLLA GIALLA CARLO DI PRADIS floreale, fragrante, fresco	Friuli V.Giulia	22
SAUVIGNON BLANC CARLO DI PRADIS intenso, semi aromatico, fruttato	Friuli V.Giulia	22

VINI BIANCHI

RIBOLLA GIALLA LIVIO FELLUGA delicato, note fruttate, buona beva	Friuli V.Giulia	32
FRIULANO LIVIO FELLUGA morbido, avvolgente, fruttato	Friuli V.Giulia	31
SHARIS LIVIO FELLUGA morbido, fruttato, floreale	Friuli V.Giulia	24
CHARDONNAY VILLA MINELLI floreale, note di agrumi, fresco	Friuli V.Giulia	17
SOAVE CAMPO BASE I CAMPI minerale, note agrumate, elegante	Veneto	21
VERMENTINO L'AIRONE GUADO AL MELO fresco, profumato, piacevole	Toscana	19
PECORINO TENUTA SANTORI fruttato, piacevole, note minerali	Marche	22
PASSERINA TENUTA SANTORI fruttato, floreale, morbido	Marche	19
VERDICCHIO DI MATELICA COLPAOLA fruttato, fresco, sapido	Marche	18
FALANGHINA VIGNE DI MALIES fresco, sapido, minerale	Campania	18
GRECO DI TUFO VIGNE DI MALIES equilibrato, ricco, intenso	Campania	21
FIANO DI AVELLINO VIGNE DI MALIES avvolgente, ricco, persistente	Campania	22
FALANGHINA MASTRO BERARDINO secco, fresco, fruttato	Campania	20
GRILLO BAGLIESI fresco, note fruttate, note floreali	Sicilia	24
TRAMINER E CATARRATTO BAGLIESI aromatico, morbido, sapido	Sicilia	19
ETNA BIANCO IRENE BADALÀ corposo, fruttato, sapido	Sicilia	32
VERMENTINO DI SARDEGNA NURAGHE CRABIONI secco, fresco, fruttato	Sardegna	22

VINI BIANCHI ESTERI

RIESLING LENZ EMRICH-SCHÖNLEBER fruttato, fresco, sapido	Germania	30
PINOT BIANCO REFLEXION JOHANNES elegante, fresco, mineale	Austria	28
SAUVIGNON BLANC SATTLERHOF delicato, note fruttate, buona beva	Austria	28
ALSACE COMPLATATION MARCEL DEISS intenso, fruttato, ricco	Francia-Alsazia	39
SANCERRE BLANC LE PIERRIER DOMAINE THOMAS fresco, piacevole, note minerali	Francia-Loira	44
POUILLY FUMÉ DOMAINE DE BEL AIR fresco, fruttato, minerale	Francia-Loira	42
BOURGOGNE BLANC VINCENT GIRARDIN morbido, fruttato, floreale	Francia-Borgogna	44
CHABLIS VIEILLES VIGNES DANIEL DAMPT fruttato, delicato sentore di legno	Francia-Borgogna	45
CHARDONNAY CALIFORNIA DE LOACH morbido, avvolgente, fruttato	California	32
SAUVIGNON FUSIONAL CHAPEL PEAK frutta tropicale, aromatico, morbido	Nuova Zelanda	34

VINI ROSATI

LANGHE ROSATO MARCO PORELLO delicato, morbido, fresco	Piemonte	17
NEGROAMARO ROSATO GIROFLE GAROFANO fruttato, floreale, fresco	Puglia	19
NERO D'AVOLA ROSATO SCIAPÓ BAGLIESI fruttato, morbido, piacevole	Sicilia	18
ETNA ROSATO IRENE BADALÀ fruttato, ricco, persistente	Sicilia	30

VINI ROSSI

FUMIN LES CRÊTES fresco, floreale, equilibrato	Valle d'Aosta	42
BAROLO FRANCESCO SCANAVINO intenso, ricco, persistente	Piemonte	45
BARBERA D'ASTI AD MAIORA FRANCESCO SCANAVINO fruttato, equilibrato, piacevole	Piemonte	19
LANGHE NEBBIOLO MARCO PORELLO fruttato, note speziate, elegante	Piemonte	22
LANGHE NEBBIOLO 0.375 MARCO PORELLO	Piemonte	12
PINOT NERO CARILLO FRECCIAROSSA delicato, fruttato, note speziate	Lombardia	20
CHIANTI RISERVA I MORI secco, fresco, fruttato	Toscana	16
ROSSO DI MONTALCINO CANNETA corposo, morbido, fruttato	Toscana	24
BRUNELLO DI MONTALCINO CANNETA di grande struttura	Toscana	58
ETNA ROSSO IRENE BADALÀ corposo, deciso, intenso	Sicilia	30
CERASUOLO DI VITTORIA POGGIO RACINECI elegante, fresco, di grande beva	Sicilia	28

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI FRANCESCO SCANAVINO aromatico, dolce	Piemonte	21
BAROLO CHINATO FRANCESCO SCANAVINO persistente, perfetto con il cioccolato	Piemonte	59

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



Cereali che
contengono glutine



Crostacei



Anidride solforosa
e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Frutta a guscio



Pesce



Sedano



Semi di sesamo



Senape



Soia



Uova

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.



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.

PIATTI SPECIALI

SOLO PER WEEKEND E FESTIVI PRANZO

Max 2 porzioni/persona a scelta nella pagina



80

SASHIMI AMAEBI 3pz
gambero rosso di mazara*

€ 8,00



81

NIJIA
riso rivestito dal salmone scottato
guarnito con granella di cipolla
croccante, maionese e salsa teriyaki

€ 6,00



82

SPAGHETTI DI SALMONE
salmone accompagnato
con salsa di sesamo

€ 10,00



83

FIOR DI ZUCCA
fiori di zucca con ripieno
di tartare di gambero*

€ 9,00



84

EBI KATAIFI
gamberone* avvolto in kataifi

€ 10,00



85

SCAMPI* 2pz
scampi marinato in salsa
ponzu e passion fruit

€ 10,00



86

SAKE ROCKET
riso con rucola e mango avvolto
dal salmone e salsa mango

€ 7,00



ANTIPASTI

2

HARUMAKI 2PZ 
involtino di verdure miste*

€ 3,00



3

INVOLTINO VIETNAMITA 2pz
involtino con carne di maiale, spaghetti
di soia, funghi e olio di sesamo*

€ 4,00



4

PATATINE FRITTE 
stick patate*

€ 4,00



6

NUVOLE DI DRAGO
chips di gamberi

€ 4,00



10

EDAMAME 
fagiolini di soia* con sale

€ 4,00



ANTIPASTI



19

BAOZI 2 pz 
pane al vapore*

€ 3,00



20

BAO CREMA ALL'UOVO* 2 pz 

€ 4,00



21

SHUMAI 3pz
ravioli con carne di maiale e gamberi*

€ 5,00



24

GYOZA 3 pz
ravioli con carne di maiale e verdure*

€ 5,00



INSALATE

36

GOMA WAKAME 
insalata di alghe piccanti*

€ 5,00



37

WAKAME NERO 
insalata di alghe con sesamo e salsa
ponzu

€ 4,00



39

YASAI SALAD 
insalata mista con avocado e salsa
lime

€ 5,00



40

KAI SALAD
insalata mista con surimi, gambero
cotto* e salsa sesamo

€ 5,00



41

KAISEN SALAD
insalata con pesce misto e salsa
dello chef

€ 6,00



ZUPPE



43

MISOSHIRO 

zuppa di miso con tofu e alga wakame

€ 3,00



44

ZUPPA AGROPICCANTE 

zuppa con uova, tofu e verdure miste

€ 4,00



POKÈ

51

POKÈ SPRING

riso con salmone, gamberi* cotti, avocado, mango, goma wakame accompagnato con granella di cipolla croccante, salsa teriyaki e salsa mango

€ 12,00



CHIRASHI

56

SAKE DON

riso con salmone, sesamo e avocado

€ 11,00



57

CHIRASHI DON

riso con pesce misto, sesamo e avocado

€ 12,00



TEMAKI 1 pz



160

TEMAKI SAKE

riso, salmone, avocado, insalata e sesamo

€ 4,00



162

TEMAKI YASAI

avocado, cetrioli, insalata

€ 4,00



163

TEMAKI EBITEN

gambero* in tempura, insalata, maionese e salsa teriyaki

€ 5,00



164

TEMAKI CALIFORNIA

surimi, gambero* cotto, insalata, maionese e avocado

€ 4,00



165

TEMAKI MIURA

insalata, salmone cotto e avocado, philadelphia

€ 4,00



166

TEMAKI SPICY SAKE

tartare di salmone piccante con insalata

€ 4,00



167

TEMAKI SPICY TUNA

tartare di tonno piccante con insalata

€ 4,50



HOSSOMAKI 4 pz



200

HOSSO SAKE
salmone

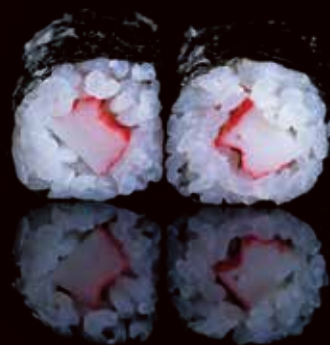
€ 6,00



201

HOSSO KAPPA 
cetrioli

€ 5,00



202

HOSSO SURIMI
surimi*

€ 5,00



205

HOSSO AVOCADO 
avocado

€ 6,00



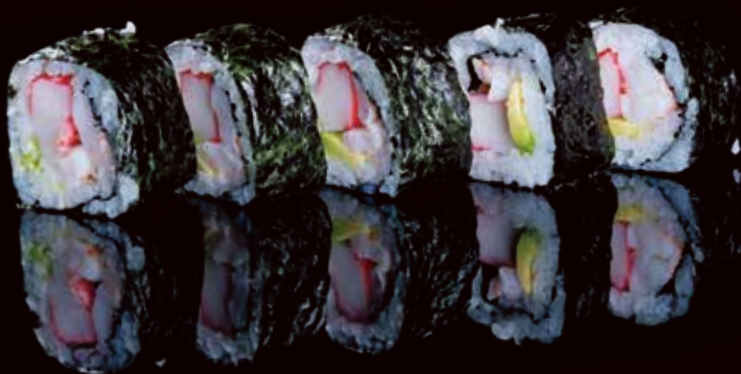
212

HOSSO PHILADELPHIA
hossomaki fritto con salmone, philadelphia
e salsa teriyaki

€ 7,00



FUTOMAKI 5 pz



180

FUTO CALIFORNIA

gambero cotto*, surimi, avocado e
maionese

€ 7,00

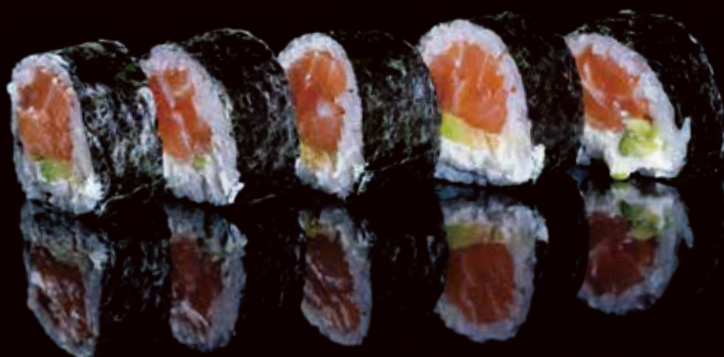


182

FUTO SAKE

salmone, philadelphia e avocado

€ 7,00



URAMAKI 4 pz



220

URA MIURA

salmone cotto, insalata, philadelphia, tobiko e salsa teriyaki

€ 10,00



221

URA CALIFORNIA

tartare di surimi, avocado, maionese e tobiko

€ 8,00



222

URA SAKE

salmone, avocado e philadelphia

€ 8,00



223

URA SAKE AVOCADO

salmone e avocado

€ 8,00



224

URA MAGURO

tonno e avocado

€ 10,00



URAMAKI 4 pz



225

URA SPICY SAKE 🌶️

salmone, avocado, ricoperto con tartare di salmone

€ 11,00



227

URA AVO 🌿

avocado e philadelphia

€ 10,00



228

URA VEGE 🌿

avocado, cetrioli e insalata

€ 7,00



253

URA EBITEN PLUS

gambero* in tempura ricoperto con salmone, avocado e philadelphia

€ 14,00



260

URA EBITEN

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

€ 10,00



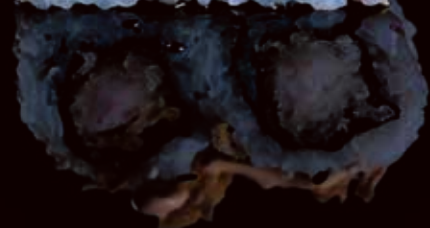
URAMAKI 4 pz

235

CRISPY CALI ROLL 🌶️

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

€ 12,00

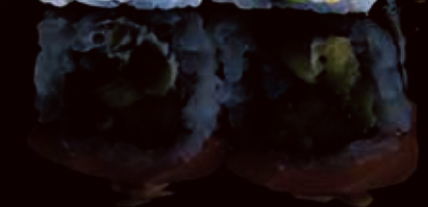


236

CRISPY EBI ROLL 🌶️

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

€ 12,00



239

ROSE ROLL

cetrioli, avocado e philadelphia ricoperto con salmone, scaglie di mandorle e salsa teriyaki

€ 12,00

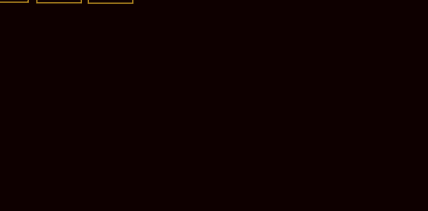
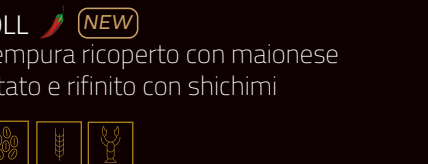


273

VULCANO ROLL 🌶️ NEW

gambero in tempura ricoperto con maionese piccante scottato e rifinito con shichimi

€ 13,00



URAMAKI VENERE 4pz



282

URA BLACK SAKE

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

€ 13,00



283

URA BLACK VEGE

riso venere con patate dolci impanate, avocado e philadelphia guarnito con gomma wakame e salsa teriyaki

€ 11,00



TARTARE E SASHIMI

Max 1 porzioni/persona a scelta nella pagina

60

TARTARE SALMON PLUS

salmonc tritato con kataifi e salsa dello chef

€ 14,00



63

TARTARE SAKE

salmonc con avocado, semi di sesamo e salsa ponzu

€ 12,00



91

SASHIMI SAKE 6pz

salmonc

€ 8,00



SUSHI MISTO



110

SUSHI PARTY

4 uramaki, 4 hosomaki,
4 nigiri a scelta dello chef

€ 14,00



NIGIRI 2pz



120

NIGIRI MIX*
5 pz a scelta dello chef

€ 8,00



121

NIGIRI SAKE
salmone

€ 3,00



122

NIGIRI SURIMI
polpa di granchio*

€ 2,50



123

NIGIRI AVOCADO
avocado

€ 3,50



124

NIGIRI SUZUKI
branzino

€ 3,00



129

NIGIRI EBI
gambero cotto*

€ 3,00



130

NIGIRI SUZUKI SCOTTATO
branzino scottato con maionese,
erba cipollina, sesamo e salsa
teriyaki

€ 4,00



131

NIGIRI SAKE SCOTTATO
salmone scottato con maionese,
erba cipollina, sesamo e salsa
teriyaki

€ 4,00



133

NIGIRI BLACK SAKE
riso venere e salmone

€ 3,00



134

NIGIRI BLACK SUZUKI
riso venere e branzino

€ 3,00



GUNKAN 2 pz



140

GUNKAN TOBIKO
uova di pesce volante
avvolto dall'alga

€ 5,00



141

GUNKAN SPICY SALMON 🌶️
tartare di salmone piccante
avvolto dall'alga

€ 4,00



142

GUNKAN SPICY TUNA 🌶️
tartare di tonno piccante
avvolto dall'alga

€ 4,00



143

GUNKAN SURIMI
polpa di surimi, gamberi cotti
e maionese avvolto dall'alga

€ 3,50



144

GUNKAN SOY SALMON 🌶️
tartare di salmone piccante
e maionese avvolto dalla sfoglia
di soia

€ 4,50



146

GUNKAN BLACK
palline di riso venere con
philadelphia e scaglie
di mandorle

€ 4,00



147

GUNKAN SNOWBALLS
palline di riso con philadelphia
e pistacchio

€ 4,00



150

GIO PHILADELPHIA
philadelphia avvolto
dal salmone

€ 5,00



153

GIO ZUCCHINE
polpa di surimi, gamberi cotti,
maionese avvolto dal zucchini

€ 4,50



SPAGHETTI ORIENTALI

PRIMI

401

YAKI UDON

spaghetti di grano tenero con gamberi, uova e verdure

€ 9,00



402

YASAI UDON

spaghetti di grano tenero con uova e verdure

€ 6,00



403

YAKI SOBA

spaghetti di grano saraceno con gamberi*, uova e verdure

€ 8,00



405

SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI
gamberi, uova e verdure

€ 8,00



406

SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE
uova e verdure

€ 6,00



SPAGHETTI ORIENTALI

PRIMI



407

GNOCCHI DI RISO

gamberi, uova e verdure

€ 7,00



408

SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI*
E VERDURE

€ 8,00



410

SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE
MISTE 

€ 6,00



SPAGHETTI ORIENTALI

PRIMI



416

RAMEN BEEF 🌶️

ramen in brodo con manzo, uova e verdure

€ 9,00



417

RAMEN FISH

ramen in brodo con frutti di mare, uova e verdure

€ 9,00



PASTA ITALIANA

PRIMI



425

SPAGHETTI AL POMODORO

€ 8,00



426

PENNE AL RAGÙ

€ 8,00



RISO

PRIMI



430

GOHAN 

riso bianco con sesamo

€ 3,00



431

YASAI YAKIMESHI 

uova e verdure

€ 6,00



432

EBI YAKIMESHI

gamberi, uova e verdure

€ 8,00



433

SAKE YAKIMESHI

salmone, uova e verdure

€ 7,00



434

RISO ALLA CANTONESE

prosciutto cotto, piselli e uova

€ 6,00



POLLO

SECONDI



300

POLLO ALLE MANDORLE
pollo, mandorle e bambù

€ 6,00



303

POLLO CON FUNGHI
E BAMBU'*

€ 6,00



304

POLLO CON VERDURE

€ 6,00



305

POLLO AL CURRY 
pollo al curry con cipolla

€ 6,00



VERDURE

SECONDI



313

YAKIYASAI 
verdure miste

€ 5,00



MANZO

SECONDI



312

MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ

€ 6,50



315

MANZO CON PATATE

€ 6,50



GAMBERI

SECONDI



321

GAMBERI PICCANTE 
gamberi, peperoni, cipolla
e salsa piccante*

€ 8,00



324

GAMBERI SALE E PEPE
gamberi, peperoni, cipolla,
sale e pepe*

€ 8,00



TEPPAN

PIASTRA

331

SAKE TEPPANYAKI
salmone alla griglia
con salsa teriyaki

€ 9,00



333

YAKI EBI
spiedini di gamberi*

€ 6,00



334

YAKI TORI
spiedini di pollo con salsa teriyaki

€ 5,00



335

YAKI IKA
spiedini di seppia con salsa teriyaki

€ 6,00



TEMPURA

FRITTO



340

EBI TEMPURA
gamberi fritti*

€ 10,00



341

YASAI TEMPURA 
verdure miste fritte

€ 8,00



342

TEMPURA MISTO
gamberi e verdure fritte*

€ 9,00



343

TORI NO KARAAGE
bocconcini di pollo fritto

€ 8,00



344

IKA RING
anelli di calamari fritti*

€ 10,00



SCODELLA DI FUOCO



350

SCODELLA DI GAMBERI* 🌶️
gamberi saltati con verdure e
salsa piccante

€ 9,00



351

SCODELLA DI CAVOLFIORI 🌶️ 🌿
cavolfiori saltati con verdure e
salsa piccante

€ 7,00



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	5.00
Vino bianco fermo sfuso 1/2 Lt.	6.00
Vino bianco frizz. sfuso 1/2 Lt.	6.00
Vino bianco fermo sfuso 1 Lt.	11.00
Vino bianco frizz. sfuso 1 Lt.	11.00

COCKTAIL CLASSIC

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	
Sorbetto al limone	5.00
Frutta fresca ananas	5.00
Frutta fresca mango	5.00

DOLCI ARTIGIANALI DI ALTA PASTICCERIA

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



HARE
RESTAURANT