



€35,00 CENA

ALL YOU CAN EAT

I bambini sotto 130cm pagano €19

Escluso bevande, dessert e coperto

Disponibile tutti i giorni

Coperto €2,00

ALLERGENI

Le persone soggette ad allergie o intolleranze alimentari sono pregate di avvisare preventivamente il personale di servizio che è ben preparato a dare tutte le informazioni in merito alle nostre preparazioni secondo il Reg.1169/2011.



Il pesce crudo da noi servito viene sottoposto ad abbattimento termico per garantire la sicurezza secondo il Reg.853/04

Per garantire una continuità delle materie prime. I piatti/ingredienti contrassegnati con ❄ sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza secondo il Reg.852/04

Chiediamo di ordinare con consapevolezza, eventuale pietanze avanzate comporteranno una maggiorazione sul conto finale.

Per riuscire a garantire la massima qualità e presentazione dei piatti, chiediamo gentilmente di **ordinare fino a un massimo di 4 portate alla volta per persona.**

LEGENDA



Piccante



Ordinabile 1 porzione sola per persona

ANTIPASTO (STARTERS)

○ A1 OMAKASE

Piatto dello Chef
Chef's selection



A2 Sakura Salad

Insalata mista con salmone, polpo Marocco, gambero servita con salsa di carote

Mixed salad with salmon, Morocco octopus, shrimp served with carrot sauce

Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12



A3 Goma ✱

Insalata di alghe Giapponesi speziate, leggermente piccanti

Japanese seaweed salad, slightly spicy

Allergeni: 4, 10, 12



A4 Sesamo Salad

Insalata di alghe Giapponesi con salmone, tonno rosso, amaebi, polpo Marocco, frutta di stagione e salsa sesamo

Japanese seaweed salad with salmon, red tuna, amaebi, Morocco octopus, fresh fruit and sesame sauce

Allergeni: 2, 4, 8, 10



A5 Edamame ✱

Bacelli di soia lessati

Boiled soy pods



A6 Mini Involtini ✱

Involtini ripieno di verdure fritti

Fired vegetable rolls

Allergeni: 4



A7 Harumaki

Involtino ripieno di verdure ricoperto di Philadelphia, salmone, tobiko servito con salsa bonzu leggermente piccante

Vegetable rolls covered with Philadelphia, salmon, tobiko served with slightly spicy bonzu

Allergeni: 4,8,12



A8 Patatine Fritte ✳

French fries

Allergeni: 4

TEMPURA

(FRIED FOOD)



B1 Tempura Moriawase

Frittura mista di pesce e verdure

Mix of fried vegetables and fish

Allergeni: 2, 4, 8, 12



B2 Tempura Ebi ✳

Frittura di gamberi

Fried shrimp

Allergeni: 2, 4, 12



B3 Calamaro Marocco Impanato 4pz ✳

Fried breaded Morocco squid

Allergeni: 4, 8



B4 Gambero Impanato 4pz ✳

Fried breaded shrimp

Allergeni: 2, 4



B5 Gambero Furaido 2pz ✳

Fruttura di gamberi avvolti da pasta kataifi

Fried shrimp wrapped in kataifi dough

Allergeni: 2, 4



○ B6 Hashi 2pz

Bastoncini di sfoglia fritti ripieni di pesce bianco, polpa di granchio fresco, tobiko, maionese, cipollotti

Fried puff pastry sticks stuffed with white fish, fresh crabmeat, tobiko, mayonnaise, spring onions

Allergeni: 2, 4, 8, 12

CARPACCIO



○ C1 Carpaccio Sakura

Carpaccio di salmone, tonno rosso, pesce bianco, polpo Marocco, amaebi, cipollotti, sesamo servito in salsa bonzu

Carpaccio of salmon, red tuna, white fish, Morosso octopus, amaebi, spring onions, sesame seeds served with bonzu sauce

Allergeni: 2, 4, 7, 8, 10, 12



○ C2 Carpaccio Sake

Carpaccio di salmone servito in salsa bonzu

Salmon carpaccio served with bonzu sauce

Allergeni: 4, 8, 10, 12



○ C3 Carpaccio Shiromi

Carpaccio di pesce bianco servito con salsa della casa

White fish carpaccio served with special sauce

Allergeni: 4, 8, 10, 12



○ C4 Salmone marinato

Carpaccio di salmone servito con salsa all'arancia

Salmon Carpaccio served with orange sauce

Allergeni: 8, 10, 12



○ C5 Polpo Wakame ✱

Polipo Marocco con alghe giapponesi servito con salsa bonzu leggermente piccante

Morocco Octopus with Japanese seaweed served with slightly spicy bonzu sauce

Allergeni: 4, 7, 12

TARTAR



○ C6 Keki Salmon

Tartar di salmone con avocado, cipollotti, tobiko e mandorle
servito con salsa bonzu

Salmon tartar with avocado, spring onions, tobiko and almond
served with bonzu sauce

Allergeni: 3, 4, 8, 12



○ C7 Keki Tuna

Tartar di tonno con avocado, cipollotti, tobiko e mandorle
servito con salsa bonzu

Tuna tartar with avocado, spring onions, tobiko and almond
served with bonzu sauce

Allergeni: 3, 4, 8, 12



○ C8 Tokyo Maracuja

Straccetti di salmone, amaebi, un pizzico di rucola ricoperti di
polpa di Passion Fruit

Strips of salmon, amaebi a pinch of rocket covered with
passion fruit

Allergeni: 2, 8, 10, 12



○ C9 Tartar Amaebi

Tartar di Amaebi e avocado in salsa bonzu

Amaebi tartar with avocado with ponzu sauce

Allergeni: 2, 4, 12



○ C11 Ceviche

Ceviche di ricciola, cappesante Hokkaido, avocado, cetriolo e
frutta fresca

Ceviche of amberjack, Hokkaido scallops, avocado, cucumber
and fresh fruit

Allergeni: 7



○ C12 Royal

Ostrica, scampi, gambero rosso di Sicilia e cappelletti Hokkaido
Oyster, scampi, Sicilian red shrimp and Hokkaido scallops
Allergeni: 2,7

NIGIRI 1PZ



N1 Salmone

Salmon



N2 Tonno rosso

Red Tuna



N3 Polpo Marocco

Morocco Octopus



N4 Gambero cotto ✱

Shrimp



N5 Fiori di Zucca

Fiori di zucca in tempura con tartar di salmone, avocado, maionese e salsa teriyaki

Courgette flowers tempura with salmon tartar, avocado, mayonnaise and teriyaki sauce

Allergeni: 3, 4, 8, 12



N6 Ebiten Spicy Salmon ✱

Tempura di gambero fritto e tartar di salmone spicy

Shrimp tempura with spicy salmon tartar

Allergeni: 2, 4, 8



○ N7 Toro 2pz

Ventresca di tonno rosso alla fiamma
Red Tuna Ventresca flambé



○ N8 Unagi 2pz

Anguilla con salsa teriyaki
Eel with teriyaki sauce

GIO



N9 Salmone

Salmone, cipollotto, ikura
Salmon, spring onions, ikura and mayonaisse



N10 Spicy Tuna

Tonno rosso, cipollotto, salsa piccante
Red tuna, spring onions, mayonaisse and spicy sauce



N11 Gio Ricciola

Ricciola, tartar amaebi, tobiko
Amberjack, amaebi tartar, mayonaisse and tobiko



○ N12 Sun Gio 2pz

Salmone, uovo di quaglia, ikura e cipollotto
Salmon, quail egg, ikura and spring onions

URAMAKI

8pz rolls con riso esterno e ripieno di ingredienti misti
8pcs rolls with external rice and stuffed with mixed ingredients



U1 Spicy Tuna

Tartar di tonno rosso spicy, maionese, cipollotto)
Spicy Red Tuna tartar, mayonese, spring onions)
Allergeni: 4, 8, 10, 14



U2 Spicy Salmon

Tartar di salmone spicy, maionese, cipollotto
Spicy Salmon tartar, mayonese, spring onions
Allergeni: 4, 8, 10, 14



U3 Spicy Ricciola

Tartar di ricciola spicy, maionese, cipollotto
Spicy Amberjack Tartar, mayonese, spring onions
Allergeni: 4, 8, 10, 14



U4 Tonno Avocado

Tonno rosso e avocado
Red tuna and avocado
Allergeni: 4, 8, 10



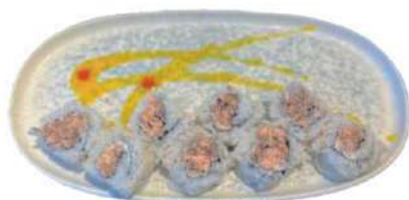
U5 Salmone Avocado

Salmone e avocado
Salmon and avocado
Allergeni: 4, 8, 10



○ U6 California Speciale

Gambero cotto avocado, cetriolo, maionese, ricoperto da salmone all'esterno
Gambero cotto avocado, cucumber, mayonnaise, covered with salmon outside
Allergeni: 2, 4, 8, 10, 14



U7 Philadelphia

Salmone grigliata, Philadelphia e salsa teriyaki
Grilled salmon, Philadelphia and teriyaki sauce
Allergeni: 4, 8, 10, 12



U8 Ebiten Speciale ✳

Gambero fritto, maionese, ricoperto all'esterno da salmone, cipolla frita e salsa teriyaki

Fried shrimp, mayonnaise, covered outside with salmon, fried onion and teriyaki sauce

Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12, 14



U9 Tiger Rolls ✳

Gambero fritto, maionese, ricoperto all'esterno da avocado, cipolla frita e salsa teriyaki

Fried shrimp, mayonnaise, covered outside with avocado, fried onion and teriyaki sauce

Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12, 14



U10 Saudade 4pz

Rettangolini di sushi con tartar di salmone, ikura, tobiko, maionese e avocado

Sushi rectangles with salmon tartare, ikura, tobiko, mayonnaise and avocado

Allergeni: 4, 8, 10, 12



U11 Futomaki Fritto

Salmone, Amaebi, Philadelphia, tobiko, avocado e panko

Fried roll with Salmon, Amaebi, Philadelphia, tobiko, avocado and panko

Allergeni: 2, 4, 8



U12 Tempuramaki Speciale

Hossomaki di tobiko fritto in pastella di tempura, con tartar di salmone, philadelphia e sesamo

Fried tobiko hosomaki in tempura batter, with salmon tartare, Philadelphia and sesame

Allergeni: 4, 8, 12



U41 Ebiten

Gambero fritto, maionese, cipolla frita servito con salsa teriyaki

Fried shrimp, mayonnaise, fried onions served with teriyaki sauce

Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12



U39 California

Polpa di granchio fresco, avocado, cetriolo, maionese

Fresh crab meat, avocado, cucumber, mayonnaise

Allergeni: 2, 4, 8, 10, 14



U38 Moshi moshi

Gambero fritto, maionese, tobiko e cipolla frita servito con salsa teriyaki

Fried shrimp, mayonnaise, tobiko and fried onions served with teriyaki sauce

Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12



U42 Uramaki Misto

Assortimento di Uramaki

Uramaki assortment

Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12, 14

TEMAKI

Cono di alga con riso e pesce all'interno

Cone of seaweed with rice and fish inside

U13 Temaki Salmone Avocado

Salmone e avocado

Salmon and avocado



U14 Temaki Spicy Tuna

Tartar di tonno rosso spicy, maionese e cipollotti

Spicy Red Tuna Tartar, mayonnaise and spring onions

HOSSOMAKI

6pz rolls piccoli di riso con alga esterna e ripieno di pesce

6pcs small rice rolls with external seaweed and fish filling



U16 Hosso Salmone

Salmon



U17 Hosso Tonno

Tuna

ONIGIRI

Polpetta triangolare di riso con ripieno di pesce e verdura
Triangular rice ball filled with fish and vegetables



U18 Salmone Avocado

Salmone, avocado
Salmon, avocado

U19 Salmone Philadelphia

Salmone grigliata e Philadelphia
Grilled salmon and Philadelphia

CHIRASHI

Ciotola di riso con fettine di pesce
Rice bowl with fish slices



U21 Chirashi misto

Tonno rosso, salmone, ricciola, avocado
Red tuna, salmon, amberjack, avocado
Allergeni: 2, 4, 7, 8, 10, 14



U22 Tartar Sakedon

Tartar di salmone, mandorle, salsa avocado, maionese e bonzu
Salmon Tartar, almond, avocado sauce, mayonnaise and bonzu
Allergeni: 3, 4, 8, 10, 12



U23 Unadon

Anguilla, mandorle, cipollotto avocado e sesamo
 Eel, almond, spring onions avocado and sesame
 Allergeni: 3, 8, 10



U24 Chisana Keki

Scampi, ricciola, cipollotto, tobiko, uova di quaglia, avocado
 Scampi, amberjack, spring onion, tobiko, quail eggs, avocado
 Allergeni: 4, 8, 14



U40 Sakedon

salmone, avocado
 Salmon, avocado
 Allergeni: 4, 8, 10

URAMAKI SPECIALI

8pz Uramaki con riso venere
 8pcs Uramaki with black rice



U25 Black Apple

Salmone, Philadelphia, mela, mandorle e salsa teriyaki
 Salmon, Philadelphia, apple, almond and teriyaki sauce
 Allergeni: 3, 4, 10, 12



U26 Sakura Rainbow

Pesce bianco impanato fritto, cetriolo ricoperto da salmone, tonno rosso, pesce bianco, avocado, maionese e salsa avocado
 Fried breaded white fish, cucumber topped with salmon, red tuna, white fish, avocado, mayonnaise and avocado sauce
 Allergeni: 1, 4, 8, 10, 14

U27 Black Tiger ✳

Gambero fritto, salmone, goma, tobiko, salsa avocado, maionese, ricoperto da mandorle e salsa teriyaki
 Fried shrimp, salmon, goma, tobiko, avocado sauce, mayonnaise topped with almonds and teriyaki sauce
 Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12, 14





U28 Oshibako Venere 4PZ

Tartar salmone, Philadelphia, lime

Salmon tartar, Philadelphia, lime

Allergeni: 4, 5, 8



U29 Black Amaebi Spicy ✱

Amaebi e avocado, ricoperto da salmone e spaghetti kataifi

Amaebi and avocado, topped with salmon and kataifi

Allergeni: 2, 4, 10



○ U30 Reale (Attenzione al guscio)

Polpa di granchio fresco, rucola ricoperto da avocado, mandorle, tobiko, maionese e salsa avocado

Fresh crab meat, rocket topped with avocado, almond, tobiko, mayonnaise and avocado sauce

Allergeni: 2, 4, 10, 12, 14



○ U31 Cappesante

Cappesante Hokkaido impanato e fritto, salsa avocado,, maionese ricoperto da amaebi, tobiko, goma, mandorle e salsa teriyaki

Breaded and fried Hokkaido scallops, avocado sauce, mayonnaise topped with amaebi, tobiko, goma, almond and teriyaki sauce

Allergeni: 2, 4, 7, 10, 14



○ U32 Dragon Rolls

Anguilla, cetriolo ricoperto da avocado, mandorle e salsa teriyaki

Eel, cucumber topped with avocado, almonds and teriyaki sauce

Allergeni: 4, 8, 10, 12



○ U33 Kani Rolls ✱

Granchio morbido giapponese fritto, maionese ricoperto da avocado e salsa teriyaki

Fried Japanese soft crab, mayonnaise topped with avocado and teriyaki sauce

Allergeni: 2, 4, 10, 12



○ U34 Tiger Unagi Rolls *

Gambero fritto, maionese, ricoperto da anguilla, mandorle e salsa teriyaki

Fried shrimp, mayonnaise, topped with eel, almonds and teriyaki sauce

Allergeni: 2, 4, 8, 10, 14



○ U35 Scampi *

Scampi, avocado ricoperto da tobiko

Scampi, avocado covered with tobiko

Allergeni: 2, 10



○ U36 Gambero Rosso di Sicilia *

Gambero rosso di Sicilia, avocado ricoperto da tobiko

Sicilian red shrimp, avocado topped with avocado

Allergeni: 2, 10



○ U37 Fujimaki

Tartar di salmone spicy, cipollotto, maionese ricoperto da astice fresco, mandorle, maionese e salsa avocado

Spicy salmon tartare, spring onions, mayonnaise covered with lobster, almonds, mayonnaise and avocado sauce

Allergeni: 2, 3, 10

SUSHI

Assortimento di Uramaki, hossomaki e nigiri



S1 Sushi misto 12pz

Allergeni: 2, 4, 5, 7, 8, 10, 12, 14



S2 Maxi Sushi misto 18pz

Allergeni: 2, 4, 5, 7, 8, 10, 12, 14

SASHIMI



○ S3 Sashimi misto 11pz ○ S5 Sashimi Sake 9pz

Fettine di pesce crudo: Tonno Rosso, Salmone, Ricciola Austria, Polpo Marocco, Amaebi

Slices of raw fish: Red Tuna, Salmon, Austrian Amberjack, Morocco Octopus, Amaebi

Allergeni: 2, 7, 8



○ S4 Creazione Sakura 35pz (min 2 persone)

Mix di Uramaki, hossomaki, nigiri e sashimi

Allergeni: 2, 4, 5, 7, 8, 10, 12, 14

PIATTI CALDI

Hot dishes



○ P1 Teppan Misto

Salmone, Gamberone, Calamaro Marocco alla piastra con contorno d'insalata

Grilled salmon, prawns, Moroccan squid with salad side dish

Allergeni: 2, 8



○ P2 Teriyaki Sake

Salmone cotto nella salsa teriyaki

Grilled salmon with teriyaki sauce

Allergeni: 8

○ P0 Teppan Sake

Grilled salmon

OP22 Sake Tataki



OP3 Maguro Tataki (tonno)

Tonno rosso o Salmone in crosta di sesamo con salsa teriyaki
Red tuna or Salmon in sesame crust with teriyaki sauce

Allergeni: 8, 10,12



OP4 Nasu Ebi

Melanzane fritte con salsa di miso e gamberi
Fried eggplant with shrimp and miso sauce

Allergeni: 2, 4, 10, 12



P5 Yakitori

Pollo in salsa teriyaki
Pollo with teriyaki sauce
Allergeni: 4, 10, 12



P6 Torinokaraghe

Bocconcini di pollo fritto
Fried chicken
Allergeni: 4, 12, 14



P7 Katsudon

Cotoletta di maiale impanato con panko, servito su letto di riso e cipollotti con salsa di Soia, Sake e Mirin e uovo crudo
Breaded pork cutlet with panko, served on a bed of rice and spring onions, raw egg with a sauce made with Soy, Sake and Mirin
Allergeni: 4, 10, 12, 14



P8 Tonkatsu

Cotoletta di maiale impanato
Breaded pork cutlet
Allergeni: 4, 10, 12, 14

GHIOSA



P9 Ghiosa Classico

Ravioli ripieni di salmone e gamberi

Dumplings stuffed with salmon and shrimp

Allergeni: 2, 4, 8, 9, 10, 12



P10 Ghiosa di Pesce Bianco

Ravioli ripieni di pesce bianco

Dumplings stuffed with white fish

Allergeni: 4, 10, 12



P11 Ghiosa di Manzo e Asparagi

Ravioli ripieni di manzo e asparagi

Dumplings stuffed with beef and asparagus

Allergeni: 4, 12



P12 Ghiosa Misto Pesce

Assortimento di ravioli di astice-gambero, cappesante Hokkaido, pesce bianco e salmone-gambero

Assortment of dumplings stuffed with lobster-shrimp, Hokkaido scallops, white fish and salmon-shrimp

Allergeni: 2, 4, 7, 10, 12

PRIMI



P13 Yasai Soba di Mare

Spaghetti di grano saraceno, verdure, gamberoni, calamari Marocco, cappesanteHokkaido

Buckwheat spaghetti, vegetables, king prawns, Morocco squid, Hokkaidoscallops

Allergeni: 2, 4, 7, 12



P14 Yasai Udon di Mare

Spaghetti di grano, verdure, gamberoni, calamari Marocco, cappesanteHokkaido

Wheat spaghetti, vegetables, king prawns, Morocco squid, Hokkaidoscallops

Allergeni: 2, 4, 7, 12



P15 Spaghetti di Soia di Mare

Spaghetti di soia, verdure, gamberoni, calamari Marocco, cappelletti
Soy noodles, vegetables, king prawns, Moroccan squid, scallops
Allergeni: 2, 4, 7



P16 Soba in Brodo di pesce

Spaghetti di grano saraceno, verdure, gamberoni, calamari Marocco, cappelletti Hokkaido e brodo di pesce
Buckwheat spaghetti, vegetables, king prawns, Moroccan squid, Hokkaido scallops and fish broth
Allergeni: 2, 4, 7, 12



P17 Udon in Brodo di pesce

Spaghetti di grano, verdure, gamberoni, calamari Marocco, cappelletti Hokkaido e brodo di pesce
Wheat spaghetti, vegetables, king prawns, Moroccan squid, Hokkaido scallops and fish broth
Allergeni: 2, 4, 7, 12



P18 Yakimeshi Salmone

Riso saltato di Salmone, verdure con tempura di farina
Fried rice with salmon, vegetables with flour tempura
Allergeni: 4, 8, 12



P19 Yakimeshi Special

Riso salato con gamberi, cappelletti Hokkaido, calamari Marocco, verdure e tobiko
Fried rice with prawns, Hokkaido scallops, Moroccan squid, vegetables and tobiko
Allergeni: 2, 4, 8, 12



P20 Hyashi chuka soba

Spaghetti soba serviti freddi, ricoperti di pesce e accompagnati con salsa bonzu
Soba noodles served cold, covered with fish and accompanied with bonzu sauce
Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12



P21 Miso

Zuppa di miso con tofu, alghe Wakame, cipollati

Miso soup with tofu and Wakame seaweed, spring onions



P28 Gohan

Riso bianco cotto al vapore

Steamed white rice

MENÙ VEGETARIANO

(Vegetarian Menù)



VE1 Green Salad in salsa sesamo

Insalata verde con cetrioli, avocado e salsa sesamo

Green salad with cucumber, avocado and sesame sauce

Allergeni: 4, 10, 12



VE2 Goma ✱

Insalata di alghe Giapponesi speziate, leggermente piccanti

Japanese seaweed salad, slightly spicy

Allergeni: 4, 10, 12



VE3 Wakame Salad

Insalata di alghe Wakame servita con salsa bonzu

Wakame seaweed salad served with bonzu sauce

Allergeni: 4, 10, 12



VE4 Edamame ✱

Bacelli di soia lessati

Boiled soy pods



VE5 Miso

Zuppa di miso con tofu, cipollotti e alghe Wakame

Miso soup with tofu, spring onions and Wakame seaweed



VE6 Hossomaki avocado 6pz

VE18 Hossomaki cetrioli

Rolls piccoli con alga esterna e ripieno di verdure a scelta tra cetriolo / avocado

Small rolls with external seaweed and vegetable filling of your choice between cucumber / avocado / fried asparagus

Allergeni: 4



VE7 Ura vegetariano / vegano 8pz

Rolls con riso esterno e ripieno di verdure

Rolls with external rice and vegetable filling

Allergeni: 4, 5, 10, 12



VE8 Sushi vegetariano / vegano 12pz

Mix di Uramaki, hossomaki e nigiri

Mix of Uramaki, hossomaki and nigiri

Allergeni: 4, 5, 10, 12



VE9 Tempura Yasai

Frittura di verdure in pastella di tempura

Fried vegetables in tempura batter

Allergeni: 4



VE10 Tempura Tofu

Tofu fritto in pastella di tempura

Fried tofu in tempura batter

Allergeni: 4, 5, 12



VE11 Yakimeshi vegetariano / vegano

Riso saltato con verdure e uova

Fried rice with vegetables and eggs

Allergeni: 4, 10, 12, 14



VE12 Yasai Soba vegetariano

Spaghetti di grano saraceno con verdure

Buckwheat spaghetti with vegetables

Allergeni: 4, 12



VE13 Yasai Udon vegetariano

Spaghetti di grano con verdure

Wheat spaghetti with vegetables

Allergeni: 4, 12



VE14 Soba in brodo vegetariano

Spaghetti di grano saraceno e brodo di verdure

Buckwheat noodles and vegetable broth

Allergeni: 4, 9, 12



VE15 Udon in brodo vegetariano

Spaghetti di grano e brodo di verdure

Wheat noodles and vegetable broth

Allergeni: 4, 9, 12



VE16 Nasu Miso

Frittura di melanzane cotte in salsa miso

Fried eggplant cooked in miso sauce

Allergeni: 4, 10, 12



VE17 Ghiosa Vegani

Ravioli con ripieno di verdure

Dumplings stuffed with vegetables

Allergeni: 4, 12

BEVANDE (Beverages)

Sake medio	5 €
Birre 33cl (Kirin) Beer 33cl	4 €
Birre 50cl (Asahi, Kirin, Sapporo) Beer 50cl	5 €
Birre 65cl (Sapporo) Beer 65cl	6 €
Soft Drink (Coca-cola, coca zero, coca light)	2.5 €
Acqua 50cl Water 50cl	2 €
Acqua 75cl Water 75cl	3 €
Te' Verde Green tea	3.5 €
Amaro Italiano Italian liquor	3.5 €
Takara Plum	3 €
Whiskey Giapponese Japanese Whiskey	6 €
Caffè Coffee	1.5 €
Caffè corretto	2 €

DESSERT

Gelato Ice cream	4 €
Mochi Mochi	2.5 €
Dolci di Pasticceria Sweet Pastry	6 €

VINO BIANCO

(White wines)

FRIZZANTE

Prosecco di Valdobbiadene frizzante	18 €
Ribolla Gialla frizzante	18 €
Franciacorta Alma Brut Bellavista	45 €
Cuvée dei Frati	28 €
Veuve Clicquot Brut	55 €

FERMO

Gavi di Gavi D.O.C.G.	18 €
Sauvignon del Collio	18 €
Giunco Piccolo Vermentino di Sardegna D.O.C. 0.5cl	15 €
Greco di Tufo D.O.C.G. Mastroberardino	20 €
Falanghina D.O.C.G. Mastroberardino	20 €
CA' del Bosco Corte del lupo	40 €
Vermentino di Sardegna	20 €
Gewurztraminer St. Michael	40 €
Lacryma Christi del Vesuvio 0.375cl	12 €

Selezione Sake

VINO ROSSO

(Red Wines)

Refosco dal "Penducolo rosso"	20 €
Dolcetto d'Alba	20 €
Pietro Dal Cero D.O.C.G. Cà dei Frati	75 €
Brunello di Montalcino Bel Poggio D.O.C.G	40 €
Rosso di Montalcino D.O.C Castello Banfi	25€
Vino al Calice	4€