

INSUSHI
RESTAURANT



Allergeni

Regolamento CEE 1169/2011 D.L. n.109 del 27 gennaio 992 sezione III-D.L.
n.114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI

 1. Cereali che contengono glutine	Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamuto i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	 8. Frutta a guscio	Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagili, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 2. Crostacei	Crostacei e prodotti a base di crostacei	 9. Sedano	Sedano e prodotti a base di sedano
 3. Uova	Uova e prodotti a base di uova	 10. Senape	Senape e prodotti a base di senape
 4. Pesce	Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	 11. Semi di sesamo	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
 5. Arachidi	Arachidi e prodotti a base di arachidi	 12. Solfiti	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
 6. Soia	Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1) b) tocoferoli misti naturali (E306) tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	 13. Lupini	Lupini e prodotti a base di lupini
 7. Latte e lattosio	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattiolio	 14. Molluschi	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*), sono surgelati.

I prodotti a base di pesce somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da preventiva conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, punto 3".

ALIMENTI CHE CONTENGONO COLORANTI ALIMENTARI:

Tobiko* (uova di pesce volante), ikura* (uova di salmone), goma wakame* (insalata di alghe verdi), wasabi e altri prodotti contengono coloranti E102 - E104 - E122 - E124 - E110 - E129 che possono influenzare negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini in quanto contengono coloranti.



In caso di ALLERGIE e INTOLLERANZE si prega di informare il personale di sala.



NIGIRI / 2 PZ

SAKE	€ 3.50	TAMAGO	€ 3.50
salmone		omelette giapponese	
SAKE AFFUMICATO SCOTTATO	€ 4.00	EBI	€ 3.50
salmone affumicato scottato		gambero* cotto	
TEKKA	€ 4.00	TAKO	€ 3.50
tonno		polipo* e salsa anguilla	
SUZUKI	€ 3.50	UNAGI	€ 4.00
branzino		anguilla*	
AMAEBI	€ 6.00	AVOCADO	€ 3.00
gambero* crudo			
FLAMBÈ MAIO	€ 4.00		
salmone scottato, avocado, maionese e sesamo			



SASHIMI / 9 PZ

SALMONE	€ 13.00	SALMONE E TONNO	€ 14.00
SALMONE E AVOCADO	€ 9.50	MISTO	€ 14.00
TONNO	€ 14.00	SALMONE 4PZ	€ 6.50



TEMAKI / 1 PZ

SAKE	€ 5.00	EBITEN	€ 5.50
salmone, insalata e avocado			gambero* fritto, insalata e salsa anguilla
TEKKA	€ 5.50	EBITEN PHILA	€ 5.50
tonno, insalata e avocado			gambero* fritto, insalata, Philadelphia e salsa anguilla
ANGUILLA*	€ 5.50	IKURA*	€ 7.00
anguilla*. insalata uova di salmone			
VEGETARIANO	€ 4.50	MANGO	€ 4.50
insalata, avocado mango, cetriolo, insalata e salsa			
SAKE AFFUMICATO	€ 5.50		
salmone affumicato, insalata e avocado			



GUNKAN / 2 PZ

SALMON OUT	€ 5.00	SALMON PHILA	€ 4.50
pallina di riso avvolto da filetto di salmone con peperoncino, maionese, tobiko*			
SALMON TOP	€ 5.00	GUNKAN EBI	€ 5.00
pallina di riso avvolto da filetto di salmone con tobiko*			salmon, gamberi*, tobiko*, avocado e maionese
SALMON WAKAME*	€ 5.00	TUNA OUT	€ 5.50
pallina di riso avvolto da filetto di salmone con insalata di alghe			salmon, tonno, maionese, tobiko* e salsa piccante
SALMON IKURA*	€ 6.00	GUNKAN SPECIALE	€ 5.50
pallina di riso avvolto da filetto di salmone con uova di salmone			salmon scottato, tonno cotto, maionese, Philadelphia



FUTOMAKI / 4 PZ

CON SFOGLIA DI SOIA

AIMAKI	● ● ● ●	€ 7.00
avocado, tonno crudo, gambero* cotto e Philadelphia		
KIRENMAKI	● ● ● ●	€ 6.50
avocado, salmone e surimi*		
BIG PHILADELPHIA	● ● ●	€ 6.50
avocado, salmone e Philadelphia		
BIG CALIFORNIA	● ● ● ●	€ 6.50
avocado, gambero* cotto, tonno cotto e maionese		
SUMMER ROLL	● ● ●	€ 7.00
salmone, tonno, avocado e mango		

CON ALGA

AIMAKI	● ● ●	€ 6.50
avocado, tonno crudo, gambero* cotto e Philadelphia		
KIRENMAKI	● ● ●	€ 6.00
avocado, salmone e surimi*		
BIG PHILADELPHIA	● ●	€ 6.00
avocado, salmone e Philadelphia		
BIG CALIFORNIA	● ● ●	€ 6.00
avocado, gambero* cotto, tonno cotto e maionese		
FUTOMAKI FRITTO 5 PZ	● ● ● ● ●	€ 7.50
Philadelphia, salmone, cipollina, tobiko* in salsa teriyaki		



HOSOMAKI / 8 PZ

CON SFOGLIA DI SOIA

SAKE	● ●	€ 5.00
salmone crudo		
TEKKA	● ●	€ 5.50
tonno crudo		
EBI	● ●	€ 5.50
gambero* cotto		
SAKE AFFUMICATO	● ●	€ 5.50
salmone affumicato		
KAPPA	●	€ 4.50
VEGETARIANO	● ●	€ 4.50
avocado		
MANGO	● ●	€ 5.00

CON ALGA

SAKE	●	€ 4.50
salmone crudo		
TEKKA	●	€ 5.00
tonno crudo		
EBI	●	€ 5.00
gambero* cotto		
SAKE AFFUMICATO	●	€ 5.00
salmone affumicato		
VEGETARIANO	●	€ 4.00
avocado		
HOSO FRITTO 6 PZ	● ● ● ● ● ●	€ 5.50
salmone, Philadelphia e salsa piccante		
HOSO KAPPA	●	€ 4.00
cetriolo		
HOSO MANGO	● ●	€ 4.50
mango e Philadelphia		

URAMAKI CRUDI / 8 PZ



SALMONE MAKI
avocado e salmone

€ 8.50



MALIBU
salmone, Philadelphia,
mandorle

€ 9.00



SAKE PHILADELPHIA
salmone crudo, avocado
e Philadelphia

€ 9.00



TONNO PHILADELPHIA
tonno crudo, avocado
e Philadelphia

€ 9.50



SPICY SALMON
avocado, salmone, nocciole
e salsa piccante

€ 8.50



SPICY TUNA
avocado, tonno, nocciole
e salsa piccante

€ 9.00



HOT SALMON ROLL
avocado, salmone tritato con
peperoncino, maionese e tobiko*

€ 9.00



HOT TUNA ROLL
avocado, tonno tritato con
peperoncino, maionese e tobiko*

€ 10.00



SALMONE KAPPA ROLL
salmone tritato piccante,
maionese, tobiko* e cetriolo

€ 9.00



URAMAKI CRUDI / 8 PZ



TUNA KAPPA ROLL

tonno tritato piccante,
maionese, tobiko* e cetriolo

€ 9.50



RAINBOW

avocado, tamago,
surimi* e pesce misto

€ 9.00



DUE URAMAKI

metà uramaki salmone con
avocado e metà uramaki tonno
con avocado

€ 9.00



ORO MAKI

salmone, avocado,
Philadelphia, mango
e salsa teriyaki

€ 10.50



TIGER URAMAKI

tempura ebi, salmone crudo,
fili di patate croccanti
e salsa anguilla*

€ 12.50



SPICY EBITEM

tempura ebi, Philadelphia
e salmone tritato piccante

€ 12.00



VOLCAN QUEEN

salmone tritato piccante,
maionese, ikura*, cetriolo,
amaebi

€ 12.00



SALMON SU

avocado avvolto nel riso ricoperto
da salmone crudo, fili di patate
croccanti e salsa teriyaki

€ 9.00



PHILA GREEN

salmone, avocado, Philadelphia,
senape, pistacchio e salsa al
limone

€ 10.00



URAMAKI COTTI / 8 PZ



URASAKI
avocado, pepe, salmone
cotto e maionese

€ 7.50



**SALMONE COTTO
PHILA**
salmone cotto, pepe,
maionese, avocado,
Philadelphia e salsa

€ 8.00



CALIFORNIA
avocado, gambero* cotto,
tonno cotto e maionese

€ 8.00



NONORINO ROLL
uramaki senza alghe,
tonno cotto, maionese,
avocado, pastella

€9.00



**CALIFORNIA COTTO
CON PHILADELPHIA**
avocado, gambero* cotto,
Philadelphia, tonno cotto e
maionese

€ 8.50



ANATRA ROLL
anatra croccante,
salsa anguilla e mandorle

€12.50



SAKE AFFUMICATO
salmone affumicato,
tobiko*, avocado

€ 9.00



VEGE MAKI
avocado

€ 7.00



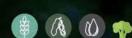
VEGE MAKI PHILA
avocado con
Philadelphia

€ 7.50



RINGU URAMAKI
tempura di verdure,
patate con salsa teriyaki

€8.50



URAMAKI EBITEN
tempura ebi avvolta da riso
con salsa anguilla* e fili di
patate croccanti

€10.00



URAMAKI COTTI / 8 PZ



SWEET ROLL

mango, cetriolo, avocado, granella di patate e salsa teriyaki

€ 9.00



MANGO ROLL

avocado, Philadelphia, mango e salsa teriyaki

€ 10.00



INSUSHI ROLL

tempura ebi, salmone affumicato, fili di patate croccanti e salsa anguilla*

€ 14.00



DRAGON ROLL

tempura ebi, avocado, fili di patate croccanti e salsa anguilla*

€ 11.00



CRISPY ROLL 4 PZ

gambero* rosso fritto, Philadelphia, tobiko*, salsa anguilla*

€ 7.00



TEMPURA MAKI

tempura di branzino, salsa di anguilla* e fili di patate croccanti

€ 11.00



TUNA ROLL

tonno fritto, fili di patate croccanti, Philadelphia e salsa piccante

€ 11.00



CHICKEN ROLL

pollo fritto, fili di patate croccanti, insalata, e salsa piccante

€ 11.00



EEL ROLL

avocado, surimi*, Philadelphia, anguilla*, sesamo e salsa di anguilla*

€ 13.00





SUSHI MISTO

NIGIRI MISTO 6 PZ	€8.50	CIKU NIGIRI	€13.50
NIGIRI DI SALMONE 6 PZ	€8.50	3 salmone, 3 tonno, 2 branzino, 2 anguilla*	
NIGIRI MISTO 9 PZ	€12.00	SUSHI MINI	€12.00
NIGIRI DI SALMONE 9 PZ	€12.00	4 pz uramaki e 5 pz nigiri misti	
NIGIRI MISTO 12 PZ	€15.00	SUSHI MAXI	€17.50
NOBU NIGIRI	€11.50	8 pz uramaki e 7 pz nigiri misti	
3 salmone, 3 gambero* cotto, 2 tonno		KAWA SUSHI	€19.00
		4 pz uramaki, 6 pz nigiri misti e 6 pz sashimi misti	

BARCHE

BARCA MINI	€27.00	BARCA SPECIALE	€28.00
4 pz futomaki, 8 pz uramaki, 8 pz hosomaki e 7 pz nigiri misti		8 pz tiger uramaki, 6 pz sashimi misti e 6 pz nigiri misti	
PARTY ROYAL	€32.00		
4 pz uramaki, 8 pz futomaki, 6 pz sashimi e 6 pz nigiri			
SUSHI SUSHI GRAN MIX	€30.00		
12 pz sashimi misti e 12 pz nigiri misti			



BARCA LIGHT	€40.00
9 pz sashimi misti, 8 pz uramaki, 8 pz futomaki e 7 pz nigiri misti	
BARCA SUMO	€60.00
12 pz sashimi misti, 13 pz nigiri misti, 8 pz uramaki, 8 pz dragon maki e 8 pz tempura maki	
BARCA VEGAN	€23.00
insalata di alghe, temaki, hosomaki, uramaki, sashimi avocado e mango (Philadelphia)	

COLD FOOD

INSALATA DI ALGHE 🥗藻 🥬 € 4.00

TAR. SNACK DI SALMONE 🐟鮭 🥬 🥤 🥣 🥩 € 5.50
bocconcini di tartare di salmone con salsa di sesamo

TAR. SNACK DI TONNO 🐟鮪 🥬 🥤 🥣 🥩 € 6.00
bocconcini di tartare di tonno in salsa di sesamo

TACOS MISTO 🥗鮭 🥬 🥤 🥩 € 5.00
chips di patate, tartare di salmone, tartare di tonno e salsa piccante



SPECIAL INSALATA 🐟 € 9.00
salmone, tonno, insalata, avocado, mais, carote e salsa mango

CHIRASHI MISTO 🍚 🐟 € 10.00
ciotola di riso con 8 filetti di pesce misto

CHIRASHI SALMONE 🐟 € 10.00
ciotola di riso con 8 filetti di salmone



TARTARE DI SALMONE 🐟 € 13.00
salmone crudo tritato con sale, pepe, olio di oliva, tabasco ed erba cipollina

TARTARE DI TONNO 🐟 € 14.00
tonno crudo tritato con sale, pepe, olio di oliva, tabasco ed erba cipollina

EBI SAKE 2 PZ 🐉 🥤 🥩 € 5.00
chips, tempura di gambero* avvolto nel salmone scottato, Philadelphia e salsa

INSUSHI TAR. DI SALMONE 🐟 🥩 € 11.00
salmone crudo tritato con uova di salmone, avocado e mandorle affettate

INSUSHI TAR. DI TONNO 🐟 🥩 € 12.00
tonno crudo tritato con uova di salmone, avocado e mandorle affettate



POKÈ SALMON 🐟 🥤 € 10.00
riso di sushi, salmone, avocado, carote, mais e edamame

POKÈ TUNA 🐟 🥤 € 11.00
riso di sushi, tonno, avocado, carote, mais e edamame

POKÈ MISTO 🐟 🥤 € 11.00
riso di sushi, salmone, tonno, avocado, carote e mais

POKÈ

POKÈ EBI 🐉 🥤 € 10.00
riso di sushi, gambero*, avocado, mais, edamame e insalata

POKÈ CHICKEN 🐔 🥤 € 10.00
riso di sushi, pollo, avocado, mais, edamame e insalata

POKÈ VEGETARIANO 🥬 🥩 € 9.00
riso di sushi, mango, goma wakame*, edamame, mais e avocado



HOT FOOD

TEMPURA EBI 7 PZ €12.00
gamberoni* fritti

INVOLTINI PRIMAVERA 2 PZ € 3.50
cappuccio di cuore, carote

KARA AGE 5 PZ € 7.00
pollo fritto croccante

MISO SOUP €4.00
zuppa di miso, toufufu, alghe,
cipolline e insalata

TEMPURA LIGHT €9.00
frittura di verdure miste

TEMPURA EBI 4 PZ €7.50
gamberoni* fritti

TEMPURA MISTA €14.00
4 pz gamberoni* fritti e
10 pz verdure miste fritte

RISO BIANCO
CON TEMPURA EBI 6 PZ € 12.00

ANATRA CROCCANTE €8.50



DANGO ALLA PIASTRA 5 PZ €6.50
farina, uova, gamberi*,
cipollotto e verdure miste

RAVIOLI VEGETARIANI
ALLA PIASTRA 5 PZ €6.00
farina e verdure miste

RAVIOLI DI CARNE 5 PZ €6.00
farina, pancetta, cipollotto e verdure miste

RAVIOLI DI POLLO 5 PZ € 6.00
farina, pollo, cappuccio, cipolla e porro

RAVIOLI DI MANZO 5 PZ € 6.00
farina, spinaci, manzo, cipollotto e funghi

RAVIOLI MISTI 5 PZ € 6.00



HOT FOOD

SPAGHETTI WOK €8.50

spaghetti saltati con verdure miste,
gamberi*, zenzero e salsa

YAKI SOBA €8.50

Spaghetti di grano saraceno
saltati con verdure miste e pollo

YAKI RAMEN €8.50

Noodles saltati con
verdure miste e gamberi*



RISO SALTATO CON VERDURE €7.50

RISO SALTATO CON SALMONE €9.50

riso, uova, salmone, piselli

RISO SALTATO CON GAMBERI* €8.50

riso, uova, gamberi*, piselli

RISO SALTATO CON POLLO €8.50

riso, uova, pollo, piselli





SUSHI VEGETARIANO

INVOLTINI PRIMAVERA  € 3.50

cuore di cappuccio, carote

ZUPPA DI MISO   € 4.00

zuppa di miso, toufu, alghe, cipolline e insalata

INSALATA DI ALGHE  € 4.00

EDAMAME  € 4.00

NIGIRI AVOCADO 2 PZ € 3.00

TEMAKI VEGETARIANO € 4.50

TEMAKI MANGO € 4.50
mango, cetriolo, insalata e salsa

VEGE MAKI  € 7.00
avocado

VEGE MAKI PHILADELPHIA  € 7.50
avocado con Philadelphia

HOSO VEGETARIANA € 4.00

HOSO KAPPA  € 4.00
cetriolo

HOSO MANGO  € 4.50
mango e Philadelphia

URA MANGO ROLL    € 10.00
avocado, Philadelphia, mango con salsa teriyaki

TEMPURA LIGHT  € 9.00
fritture di verdure miste

GUNKAN GOMA WAKAME*  € 4.50
pallina di riso e insalata di alghe

RINGU URAMAKI   € 8.50
tempura di verdure avvolto nel riso e salsa teriyaki

RAVIOLI VEGETARIANI 5 PZ  € 6.00
farina e verdure miste

MENU FISSO MEZZOGIORNO

Solo nei giorni lavorativi



MENU 1

- Riso saltato con gamberi*
- 4 pz di nigiri
- 4 pz di futomaki
- 4 pz di hosomaki

€ 12.00



MENU 2

- Riso saltato con gamberi*
- 4 pz di nigiri
- 8 pz di rainbow uramaki

€ 14.00



MENU 3

- Riso saltato con gamberi*
- 4 pz di uramaki
- 5 pz di sashimi
- 1 pz di temaki

€ 14.00



MENU 4

- 4 pz di uramaki
- 4 pz di hosomaki
- 4 pz di nigiri
- 5 pz di sashimi

€ 16.00



MENU 5

- Riso saltato con gamberi*
- Zuppa di miso
- Insalata di alghe
- 8 pz di california uramaki

€ 13.00



MENU 6

- Zuppa di miso
- 4 pz d nigiri
- 8 pz di salmone cotto Philadelphia

€ 13.00



MENU 7

- Zuppa di miso
- 4 pz di nigiri misto
- 4 pz di hosomaki
- 4 pz di spicy uramaki

€ 11.00



MENU 8

- Zuppa di miso
- 5 pz di sashimi
- 8 pz di Philadelphia

€ 14.00



MENU 9

- 2pz involtino primavera
- Edamame
- 8pz di uramaki vegetariani

€ 11.00



MENU 10

- Riso saltato con gamberi
- 8pz di phila green
- 4pz di nigiri

€ 15.00



MENU FISSO MEZZOGIORNO

Solo nei giorni lavorativi



MENU 1

- Riso saltato con gamberi*
- 4 pz di nigiri
- 4 pz di futomaki
- 4 pz di hosomaki

€ 12.00



MENU 2

- Riso saltato con gamberi*
- 4 pz di nigiri
- 8 pz di rainbow uramaki

€ 14.00



MENU 3

- Riso saltato con gamberi*
- 4 pz di uramaki
- 5 pz di sashimi
- 1 pz di temaki

€ 14.00



MENU 4

- 4 pz di uramaki
- 4 pz di hosomaki
- 4 pz di nigiri
- 5 pz di sashimi

€ 16.00



MENU 5

- Riso saltato con gamberi*
- Zuppa di miso
- Insalata di alghe
- 8 pz di california uramaki

€ 13.00



MENU 6

- Zuppa di miso
- 4 pz d nigiri
- 8 pz di salmone cotto Philadelphia

€ 13.00



MENU 7

- Zuppa di miso
- 4 pz di nigiri misto
- 4 pz di hosomaki
- 4 pz di spicy uramaki

€ 11.00



MENU 8

- Zuppa di miso
- 5 pz di sashimi
- 8 pz di Philadelphia

€ 14.00



MENU 9

- 2pz involtino primavera
- Edamame
- 8pz di uramaki vegetariani

€ 11.00



MENU 10

- Riso saltato con gamberi
- 8pz di philadelphia
- 4pz di nigiri

€ 15.00





DESSERT

GELATO MOCHI AL GUSTO ASSORTITO 2 PZ	€ 4.50
dolce di riso glutinoso con ripieno di gelato	
PANNA COTTA CON FRUTTA FRESCA	€ 4.50
PROFITEROLE CON CIOCCOLATO BIANCO O NERO	€ 4.50
TARTUFO CON CIOCCOLATO BIANCO O NERO	€ 5.00
MERINGATA	€ 4.50
ANANAS FRESCO	€ 5.00
MANGO & PASSION	€ 6.00
no glutine 100gr.	
PISTACCHIO SEMIFREDDO	€ 5.50
80gr.	
MONO CHOCONUT	€ 6.00
no glutine,no lattosio	





CAFFETTERIA

CAFFÈ	€2.00
CAFFÈ CORRETTO	€3.00
CAFFÈ GINSENG	€2.00
CAFFÈ D'ORZO	€2.00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€2.00
LIQUORE / AMARO	€4.00

BEVANDE

ACQUA 1/2L NATURALE / FRIZZANTE	€ 2.50
ACQUA 1L NATURALE FRIZZANTE	€ 4.00
BIBITA IN LATTINA (COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, TÈ PESCA, TÈ LIMONE, LEMON SODA)	€ 3.00
TE AL GUSTO DI LITCHI	€ 3.50
TE ALLO ZENZERO FRESCO CALDO	€4.00
TE VERDE GIAPPONESE CALDO / FREDDO	€4.00
TE VERDE AL GELSONIMO CALDO / FREDDO	€4.00

ALCOLICI

BIRRA ASAHI 33CL	€ 4.00
BIRRA ASAHI 50CL	€ 5.00
BIRRA ANALCOLICA 33CL	€ 4.00
BIRRA FORST ALLA SPINA 20CL	€ 3.00
BIRRA FORST ALLA SPINA 40CL	€ 5.00
SAKE/PRUGNA 20CL	€ 6.00
SAKE/PRUGNA BICCHIERE	€ 2.50
SPRITZ HUGO	€5.00
SPRITZ VENEZIANO	€5.00

CARTA DEI VINI

VINI SFUSI CANTINA ROTTENSTEINER

VINO BIANCO SFUSO CALICE	€ 2.50
VINO BIANCO SFUSO 1/4	€ 4.50
VINO BIANCO SFUSO 1/2	€ 8.00
VERDUZZO SFUSO 1/4	€ 5.00
VERDUZZO SFUSO 1/2	€ 9.00

VINI IN BOTTIGLIA

	CALICE	BOTTIGLIA
PROSECCO DOC <small>EXTRA DRY COL SANDAGO</small>	€4.00	€21.00
CHARDONNAY <small>KELLEREY BOZEN</small>	€4.50	€24.00
PINOT GRIGIO <small>KELLEREY BOZEN</small>	€4.50	€24.00
LUGANA <small>LAMBERTI</small>	€4.50	€24.00
ELISA CUVÉE <small>CASTEL SALLEGG</small>		€25.00
GERWURZTRAMINER <small>KELLEREI BOZEN</small>	€ 4.50	€25.00
LAGREIN <small>GAIERHOF</small>		€24.00
GERWURZTRAMINER <small>CASTEL SALLEGG</small>		€28.00
FRANCIACORTA BRUT DOCG <small>BELLA VISTA</small>		€ 50.00
VINO INSUSHI		€24.00

COPERTO €1.50

In caso di ALLERGIE e INTOLLERANZE si prega di informare il personale di sala.

ISTRUZIONE D'USO

Le bacchette per il cibo provengono dall'antica Cina e anche se sulla loro origine sono fiorite numerose leggende, è provato che venivano utilizzate già nel 1600 a.c.

In cinese sono indicate con la parola kuaizi composta da una parte fonetica che significa "rapido" e da una parte semantica che vuole dire "bambù".

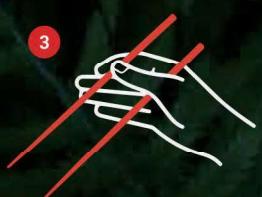
Seguici la nostra guida per imparare a utilizzare



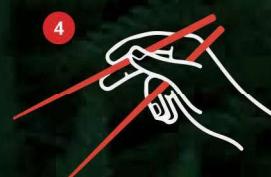
Tieni la mano dominante come se dovessi stringere la mano a qualcuno.



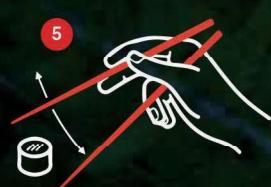
Posiziona la prima bacchetta sotto il pollice, appoggiando sul palmo.



Posiziona il dito medio sotto la bacchetta superiore.



Posiziona la seconda bacchetta tra il pollice e l'indice.



Muovi la bacchetta superiore per prelevare il cibo dal piatto