

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

 <p>1. Cereali che contengono glutine</p>	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	 <p>8. Frutta a guscio</p>	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
 <p>2. Crostacei</p>	Crostacei e prodotti a base di crostacei	 <p>9. Sedano</p>	Sedano e prodotti a base di sedano
 <p>3. Uova</p>	Uova e prodotti a base di uova	 <p>10. Senape</p>	Senape e prodotti a base di senape
 <p>4. Pesce</p>	a) 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	 <p>11. Semi di sesamo</p>	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
 <p>5. Arachidi</p>	Arachidi e prodotti a base di arachidi	 <p>12. Solfiti</p>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
 <p>6. Soia</p>	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	 <p>13. Lupini</p>	Lupini e prodotti a base di lupini
 <p>7. Latte e lattosio</p>	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) latticolo	 <p>14. Molluschi</p>	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.



piccante



vegetariano

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



NIGIRI / 2 PZ

SAKE 🐟	€ 3. 50	AMAEBI 🍤	€ 6. 00
salmone		gambero* crudo	
SAKE SCOTTATO 🐟 🌿	€ 4. 00	TAMAGO 🍳	€ 3. 50
salmone scottato con salsa anguilla e maionese		omelette giapponese	
TEKA 🐟	€ 4. 00	EBI 🍤	€ 3. 50
tonno		gambero* cotto	
TONNO SCOTTATO 🐟 🌿	€ 4. 50	TAKO 🐙 🐟 🌿 🍤	€ 3. 50
tonno scottato con salsa anguilla e maionese		polipo* e salsa anguilla	
SUZUKI 🐟	€ 3. 50	UNAGHI 🐡 🐟 🌿	€ 4.00
branzino		anguilla*	
		AVOCADO 🥑	€ 3.00



SASHIMI / 9 PZ

SALMONE 🐟	€ 13. 00	SALMONE E TONNO 🐟	€ 14. 00
TONNO 🐟	€ 15. 00	MISTO 🐟	€ 14. 00
		salmone, tonno, branzino	



TEMAKI / 1 PZ

SAKE

insalata, salmone, avocado

€ 5.00

TEKA

insalata, tonno, avocado

€ 5.50

VEGETARIANO

insalata, avocado

€ 4.50

ANGUILLA

anguilla*, insalata, avocado

€ 5.50

SAKE AFFUMICATO

salmone affumicato,
insalata e avocado

€ 5.50

EBITEN

insalata, gambero* fritto e salsa anguilla

€ 5.50

EBITEN PHILA

insalata, gambero* fritto,
Philadelphia, cetriolo e salsa anguilla

€ 5.50



GUNKAN / 2 PZ

SALMON OUT

pallina di riso avvolta da filetto di salmone con
cipolline, peperoncino, maionese, tobiko*

€ 5.00

SALMON TOP

pallina di riso avvolta da filetto
di salmone con tobiko*

€ 5.00

SALMON WAKAME*

pallina di riso avvolta da filetto
di salmone con insalata di alghe

€ 5.00

SALMON IKURA*

pallina di riso avvolta da
filetto di salmone con uova di salmone

€ 7.00

SALMON PHILA

pallina di riso avvolta da filetto
di salmone, Philadelphia

€ 4.50

SALMON PHILA SCOTTATO

pallina di riso avvolta da filetto
di salmone, Philadelphia

€ 5.00



FUTOMAKI / 4 PZ

CON SFOGLIA DI SOIA

- AIMAKI**     € 6.50
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

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	
TEKA 🐟 🌱 🌿	€ 5.50
tonno crudo	
EBI 🦐 🌱 🌿	€ 5.50
gambero* cotto	
VEGETARIANO 🌱 🌱 🌿	€ 4.50
avocado	
CETRIOLO 🌱 🌱 🌿	€ 4.50
MANGO 🌱 🌱 🌿	€ 5.50
SAKE AFFUMICATO 🐟 🌱 🌿	€ 5.50
salmone affumicato con sfoglia di soia	

CON ALGA

SAKE 🐟	€ 4.50
salmone crudo	
TEKA 🐟	€ 5.00
tonno crudo	
EBI 🦐	€ 5.00
gambero* cotto	
VEGETARIANO 🌱	€ 4.00
avocado	
CETRIOLO 🌱	€ 4.00
MANGO 🌱	€ 5.00
SAKE AFFUMICATO 🐟	€ 5.00
salmone affumicato	
HOSOMAKI FRITTO 🌱 🐟 🌱 🌿	€ 7.00
salmone, Philadelphia, cetriolo e salsa teriyaki	
SALMON FRY 🌱 🐟 🌿	€ 7.00
hosomaki al cetriolo fritto con salmone piccante	
TUNA FRY 🌱 🐟 🌿	€ 7.00
hosomaki al cetriolo fritto con tonno piccante	

URAMAKI CRUDI / 8 PZ



SALMONE MAKI
avocado e salmone

€ 8. 50



PHILADELPHIA
avocado, salmone crudo e Philadelphia

€ 9. 00



RAINBOW
avocado, tamago, surimi* e pesce misto

€ 9. 00



SPICY TUNA
avocado, tonno, noccioline e salsa piccante

€ 9. 00



SPICY SALMON
avocado, salmone, noccioline e salsa piccante

€ 8. 50



DUE URAMAKI
metà uramaki salmone con avocado e metà uramaki tonno con avocado

€ 9. 00



TONNO PHILADELPHIA
tonno crudo, avocado e Philadelphia

€ 9. 50



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

€ 12.00



URAMAKI VEGETARIANO
avocado

€ 7.00



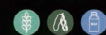
URAMAKI VEGETARIANO PHILADELPHIA
avocado, Philadelphia

€ 7.50



URA MANGO ROLL
avocado, Philadelphia, mango con salsa teriyaki

€ 10.00



URAMAKI CRUDI / 8 PZ



TEMPURA MAKI

tempura di branzino avvolto da riso, esterno ricoperto da salmone crudo, avocado, fili di patate croccanti e salsa all'anguilla

€ 11.00



HOT SALMON ROLL

avocado, salmone tritato con peperoncino, maionese e tobiko*

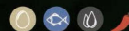
€ 9.00



HOT TUNA ROLL

avocado, tonno tritato con peperoncino, maionese e tobiko*

€ 10.00



CRISPY ROLL

salmone tritato, cetriolo, tabasco, cipollina, riso soffiato, mandorle, ikura*

€ 10.00



PHILA GREEN

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

€ 10.00



TROPICAL ROLL

tempura di branzino, Philadelphia, mango, tobiko* con salsa teriyaki

€ 11.00



SAKE AFFUMICATO

salmone affumicato, tobiko*, avocado

€ 9.00



SALMON SU

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

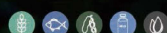
€ 9.00



NEW SALMON ROLL

salmone fritto, Philadelphia, insalata, salmone affumicato, ikura* e salsa teriyaki

€ 11.00



EBI ROLL 6 PZ

omelette, surimi*, cetriolo, insalata di alghe, ebi, tobiko*, salsa alla senape

€ 10.00



DRAGON SPECIAL

tempura ebi con Philadelphia, avvolto nel riso, ricoperto da riso soffiato, tobiko* e salsa anguilla

€ 11.00



URAMAKI COTTI / 8 PZ



URASAKI
avocado, pepe, salmone
cotto e maionese

€ 7.50



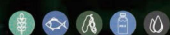
ASTICE MAKI
astice fresco cotto e tobiko*
(solo su ordinazione)

€ 20.00



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

€ 8.00



CALIFORNIA
avocado, gambero* cotto,
tonno cotto e maionese

€ 8.00



RINGU URAMAKI
tempura di verdure,
patate con salsa teriyaki

€ 8.50



INSUSHI ROLL
tempura ebi, salmone affumicato,
patate con salsa anguilla*

€ 14.00



URAMAKI COTTI / 8 PZ



NONORI ROLL

uramaki senza alga, tonno cotto, maionese, avocado, pastella

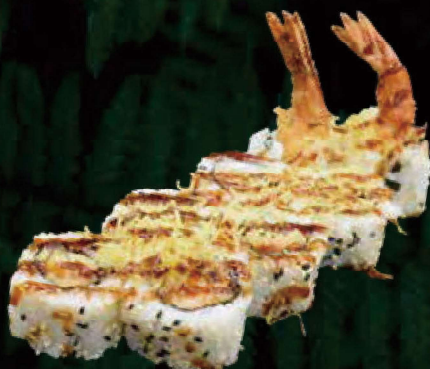
€ 9.00



DRAGON ROLL

tempura ebi, avocado e patate con salsa anguilla*

€ 11.00



URAMAKI EBITEN

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

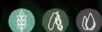
€ 10.00



CHICKEN ROLL

pollo fritto, patate, insalata, e salsa teriyaki

€ 11.00



CALIFORNIA COTTO CON PHILADELPHIA

avocado, gambero* cotto, Philadelphia, tonno cotto e maionese

€ 8.50



AMERICAN ROLL

patate dolci, cetriolo, mango e salsa mango

€ 10.00





SUSHI MISTO

NIGIRI MISTO 6 PZ 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 €8.50

NIGIRI DI SALMONE 6 PZ 🍣 €8.50

NIGIRI MISTO 9 PZ 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 €12.00

NIGIRI DI SALMONE 9 PZ 🍣 €12.00

NIGIRI MISTO 12 PZ 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 €15.00

NOBU NIGIRI 🍣 🍣 🍣 €11.50

3 salmone, 3 gambero* cotto, 2 tonno

CIKU NIGIRI 🍣 🍣 🍣 🍣 €13.50

3 salmone, 3 tonno,
2 branzino, 2 anguilla*

SUSHI MINI 🍣 🍣 €12.00

4 pz uramaki e 5 pz nigiri misti

SUSHI MAXI 🍣 🍣 €17.50

8 pz uramaki e 7 pz nigiri misti

KAWA SUSHI 🍣 🍣 €19.00

4 pz uramaki, 6 pz nigiri misti
e 6 pz sashimi misti



BARCHE

BARCA MINI 27 PZ € 27.00

🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣
4 pz futomaki fritti, 8 pz uramaki,
8 pz hosomaki e 7 pz nigiri misti

BARCA SPECIALE 20 PZ € 28.00

🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣
8 pz tiger uramaki, 6 pz sashimi
misti e 6 pz nigiri misti

PARTY ROYAL 24 PZ € 32.00

🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣
4 pz uramaki, 8 pz futomaki,
6 pz sashimi e 6 pz nigiri

SASHI SUSHI GRAN MIX 24 PZ € 30.00

🍣 🍣
12 pz sashimi misti e 12 pz nigiri misti

BARCA LIGHT 33 PZ € 40.00

🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣
9 pz sashimi misti, 8 pz uramaki,
8 pz futomaki e 7 pz nigiri misti

BARCA SUMO 49 PZ € 60.00

🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣
12 pz sashimi misti, 13 pz nigiri misti, 8 pz
uramaki, 8 pz dragon maki
e 8 pz tempuramaki



COLD FOOD

INSALATA DI ALGHE 🌱 🌱 🌱 🌱 € 4. 00

TAR. SNACK DI SALMONE 🐟 🐟 🐟 🐟 € 5. 50
bocconcini di tartare di salmone
con salsa di sesamo

TAR. SNACK DI TONNO 🐟 🐟 🐟 🐟 € 6.00
bocconcini di tartare di tonno
in salsa di sesamo

TARTARE DI SALMONE 🐟 🌶️ € 12.00
salmone crudo tritato con sale, pepe,
olio di oliva, tabasco ed erba cipollina



TARTARE DI TONNO 🐟 🌶️ € 13.00
tonno crudo tritato con sale, pepe,
olio di oliva, tabasco ed erba cipollina

EASY TARTARE DI SALMONE € 10.00
salmone crudo tritato con riso, cipollina,
peperoncino, maionese, tobiko*

EASY TARTARE DI TONNO € 11.00
tonno crudo tritato con riso, cipollina,
peperoncino, maionese, tobiko*

INSUSHI TAR. DI SALMONE 🐟 🥑 € 11.00
salmone crudo tritato con uova di salmone,
avocado e mandorle affettate
in condimento a piacere

INSUSHI TAR. DI TONNO 🐟 🥑 € 12.00
tonno crudo tritato con uova di salmone,
avocado e mandorle affettate
in condimento a piacere

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



HOT FOOD

TEMPURA EBI 7 PZ € 12.00



TEMPURA EBI 4 PZ € 7.50
gamberoni* fritti



TEMPURA MISTA € 14.00
4 pz gamberoni* fritti,
8 pz verdure miste fritte



TEMPURA LIGHT € 9.00
frittura di carote, zucchine
e patate dolci



DIM SUM AL VAPORE

DIM SUM DI POLLO 5 PZ € 5.50
Farina, pollo, cipollotto, sale,
pepe, salsa di soia, fecola di patate



DIM SUM DI MANZO 5 PZ € 5.50
Farina, barbabietola, manzo, cipollotto,
sale, pepe, salsa di soia, fecola di patate



DIM SUM VEG. 5 PZ € 5.50
Farina, carote, cavolo, spinaci,
fecola di patate, mais, zucchine



INVOLTINI € 4.00
6 pz



RISO BIANCO CON TEMPURA EBI € 12.00
6 pz



TONNO FRITTO SALE E PEPE € 6.50
3 pz








KARA AGE € 7.00
Pollo fritto croccante 5 pz





HOT FOOD



SPAGHETTI WOK    € 8. 50
spaghetti saltati con verdure miste,
gamberi, zenzero e salsa ostrica



YAKI SOBA   € 8. 50
spaghetti di grano saraceno saltati
con verdure miste, pollo e salsa ostrica

RISO SALTATO CON SALMONE    € 9. 00
riso, salmone, uova, piselli,
cipollina, salsa piccante




RISO SALTATO CON POLLO   € 8. 00
uova, pollo, piselli, cipollotto

RISO SALTATO CON GAMBERI   € 8. 50
uova, gamberi, cipollotto



RISO WOK   € 8. 50
riso saltato con verdure miste,
gamberi, zenzero e salsa ostrica




YAKITORI   € 6. 50
3 pz di spiedini di pollo alla piastra
con sale, pepe e salsa di soia






RAVIOLI DANGO 5 PZ    € 6. 50
alla piastra - farina tipi 00, 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

MISO SOUP    € 4. 00
zuppa di miso, toufu, alghe,
cipolline e insalata

OSU MASHI    € 5. 00
zuppa di miso con salmone,
branzino e alghe



PIATTI VEGETARIANI 🌱

ZUPPA DI MISO 🍲 🌱

zuppa di miso, tofu, alghe, cipolline e insalata

€ 3.50

INSALATA DI ALGHE 🌱 🍷

€ 4.00

EDAMAME 🌱

fagioli di soia

€ 4.00

NIGIRI AVOCADO 2 PZ

€ 3.00

TEMAKI VEGETARIANO 🍣

€ 4.50

URAMAKI VEGETARIANO 🍣

€ 7.00

URAMAKI VEGETARIANO PHILA 🍣 🇺🇸

avocado e verdure di stagione con Philadelphia

€ 7.50

URA MANGO ROLL 🍣 🌱 🇺🇸

avocado, Philadelphia, mango con salsa teriyaki

€ 10.00

TEMPURA DI VERDURE MISTE 🍷 € 9.00

RINGU URAMAKI 🍣 🌱 🍷

tempura di verdure avvolto nel riso e salsa teriyaki

€ 8.50

RAVIOLI VEGETARIANI 5 PZ 🍝

farina e verdure miste

€ 6.50

RISO WOK VEGETARIANO 🍲 🌱

riso saltato con verdure miste e zenzero

€ 8.00

SPAGHETTI WOK VEGETARIANO 🍝 🌱

spaghetti udon saltati con verdure miste e zenzero

€ 8.00

YAKI SOBA VEGETARIANO 🍝 🌱

spaghetti di grano saraceno saltati

€ 8.00



POKÈ

POKÈ SALMON 🍣 🌱 🍷

riso di sushi, salmone, edamame, mango, cetriolo, avocado, tobiko*, sesamo

€ 10.00

POKÈ TUNA 🍣 🌱 🍷 🌶️

riso di sushi, tonno, edamame, carote, cetriolo, avocado, mango, salsa spicy, sesamo

€ 11.00

POKÈ MISTO 🍣 🌱 🍷

riso di sushi, salmone, tonno, insalata di alghe, cetriolo, edamame, avocado, sesamo

€ 11.00

POKÈ CHICKEN 🍣 🌱

riso di sushi, pollo fritto, avocado, edamame, carote, cetriolo, mango

€ 10.00

POKÈ VEGETARIANO 🍣 🌱 🍷 🌶️

Riso di sushi, edamame, carote, cetriolo, mango, avocado, sesamo

€ 9.00

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 di 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

- Zuppa di miso
- Edamame
- 8pz di uramaki vegetariani

€ 11.00



MENU 10

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

€ 15.00





DESSERT

GELATO MOCHI   	€ 4. 50
2 pz a scelta tra: mango, cocco, cioccolato, vaniglia, tè verde	
Dolce di riso glutinoso con ripieno di gelato	
PROFITEROL 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.	
Biscotto al cocco, farcito con mousse semifreddo al mango e cuore di cremoso al frutto della passione	
SHIRODAIFUKU 1PZ   	€ 4. 00
Dolce di riso glutinoso con fagioli rossi	



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 GELSOMINO 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 10CL	€ 6.00
SAKE/PRUGNA BICCHIERE	€ 2.50
SPRITZ HUGO	€ 5.00
SPRITZ VENEZIANO	€ 5.00

per acqua di rubinetto si richiede €0.50 ogni 1/2 L per il servizio

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

VINI IN BOTTIGLIA

	CALICE	BOTTIGLIA
PROSECCO DOC <i>EXTRA DRY COL SANDAGO</i>	€ 4. 00	€ 21. 00
CHARDONNAY <i>KELLEREI BOZEN</i>	€ 4. 50	€ 24. 00
PINOT GRIGIO <i>KELLEREI BOZEN</i>	€ 4. 50	€ 24. 00
LUGANA <i>LAMBERTI</i>	€ 4. 50	€ 24. 00
ELISA CUVÉE <i>CASTEL SALLEGG</i>	€ 4.50	€ 25. 00
GERWURZTRAMINER <i>KELLEREI BOZEN</i>	€ 4.50	€ 25. 00
LAGREIN <i>KELLEREI BOZEN</i>		€ 24. 00
GERWURZTRAMINER <i>CASTEL SALLEGG</i>		€ 28. 00
FRANCIACORTA BRUT DOCG <i>BELLA VISTA</i>		€ 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".

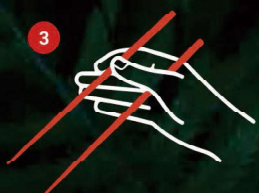
Seguici la nostra guida per imparare a utilizzare



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