

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	<b>Cereali contenenti glutine</b> 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	<b>Frutta a guscio</b> 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	<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	 9. Sedano	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano
 3. Uova	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	 10. Senape	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape
 4. Pesce	<b>a Pesce e prodotti a base di pesce</b> 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	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di sesamo
 5. Arachidi	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	 12. Solfiti	<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro</b> in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
 6. Soia	<b>Soia e prodotti a base di soia</b> 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	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini
 7. Latte e lattosio	<b>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</b> tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattoli	 14. Molluschi	<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi

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

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 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	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	€ 5.00
insalata, salmone, avocado	
TEKA	€ 5.50
insalata, tonno, avocado	

insalata, tonno, avocado

€ 4.50

VEGETARIANO

insalata, avocado

€ 5.50

ANGUILLA

anguilla\*, insalata, avocado

SAKE AFFUMICATO	€ 5.50
salmone affumicato, insalata e avocado	

EBITEN

insalata, gambero\* fritto e salsa anguilla

EBITEN PHILA

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

€ 5.50



## GUNKAN / 2 PZ

SALMON OUT	€ 5.00
pallina di riso avvolto da filetto di salmone con cipolline, peperoncino, maionese, tobiko*	
SALMON TOP	€ 5.00

€ 5.00

pallina di riso avvolto da filetto  
di salmone con tobiko\*

SALMON WAKAME\*

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

SALMON IKURA*	€ 7.00
pallina di riso avvolta da filetto di salmone con uova di salmone	

SALMON PHILA

pallina di riso avvolta da filetto  
di salmone, Philadelphia

SALMON PHILA SCOTTATO

pallina di riso avvolta da filetto  
di salmone, Philadelphia



## 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
salmon, 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, nocciole  
e salsa piccante

€ 9.00



**SPICY SALMON**  
avocado, salmone, nocciole  
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	CIKU NIGIRI	€ 13.50
NIGIRI DI SALMONE 6 PZ	€ 8.50	3 salmone, 2 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 PZ	€ 27.00	SASHI SUSHI GRAN MIX 24 PZ	€ 30.00
4 pz futomaki fritti, 8 pz uramaki, 8 pz hosomaki e 7 pz nigiri misti		12 pz sashimi misti e 12 pz nigiri misti	
BARCA SPECIALE 20 PZ	€ 28.00	BARCA LIGHT 33 PZ	€ 40.00
8 pz tiger uramaki, 6 pz sashimi misti e 6 pz nigiri misti		9 pz sashimi misti, 8 pz uramaki, 8 pz futomaki e 7 pz nigiri misti	
PARTY ROYAL 24 PZ	€ 32.00	BARCA SUMO 49 PZ	€ 60.00
4 pz uramaki, 8 pz futomaki, 6 pz sashimi e 6 pz nigiri		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



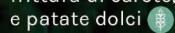
TEMPURA MISTA € 14.00

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, fecaia di patate

DIM SUM DI MANZO 5 PZ € 5.50

Farina, barbabietola, manzo, cipollotto,  
sale, pepe, salsa di soia, fecaia di patate

DIM SUM VEG. 5 PZ € 5.50

Farina, carote, cavolo, spinaci,  
fecaia di patate, mais, zucchine



INVOLTINI € 4.00

6 pz



RISO BIANCO CON TEMPURA EBI € 12.00

6 pz



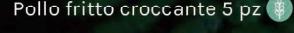
TONNO FRITTO SALE E PEPE € 6.50

3 pz



KARA AGE € 7.00

Pollo fritto croccante 5 pz





## HOT FOOD

### SPAGHETTI WOK

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

€ 8. 50

### YAKI SOBA

spaghetti di grano saraceno saltati con verdure miste, pollo e salsa ostrica

€ 8. 50

### RISO SALTATO CON SALMONE

riso, salmone, uova, piselli, cipollina, salsa piccante

€ 9. 00

### RISO SALTATO CON POLLO

uova, pollo, piselli, cipollotto

€ 8. 00

### RISO SALTATO CON GAMBERI

uova, gamberi, cipollotto

€ 8. 50

### RISO WOK

riso saltato con verdure miste, gamberi, zenzero e salsa ostrica

€ 8. 50

### YAKITORI

3 pz di spiedini di pollo alla piastra con sale, pepe e salsa di soia

€ 6. 50



### RAVIOLI DANGO 5 PZ

alla piastra - farina tipi 00, uova, gamberi, cipollotto e verdure miste

€ 6. 50

### RAVIOLI VEGETARIANI

#### ALLA PIASTRA 5 PZ

farina e verdure miste

€ 6. 00

### RAVIOLI DI CARNE 5 PZ

farina, pancetta, cipollotto e verdure miste

€ 6. 00

### MISO SOUP

zuppa di miso, toufu, alghe, cipolline e insalata

€ 4. 00

### OSU MASHI

zuppa di miso con salmone, branzino e alghe

€ 5. 00



## PIATTI VEGETARIANI

### ZUPPA DI MISO

zuppa di miso, toufu, 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

€ 7.50

avocado e verdure di stagione con Philadelphia

### URA MANGO ROLL

€ 10.00

avocado, Philadelphia, mango con salsa teriyaki

### TEMPURA DI VERDURE MISTE

€ 9.00

### RINGU URAMAKI

€ 8.50

tempura di verdure avvolto nel riso e salsa teriyaki

### RAVIOLI VEGETARIANI 5 PZ

€ 6.50

farina e verdure miste

### RISO WOK VEGETARIANO

€ 8.00

riso saltato con verdure miste e zenzero

### SPAGHETTI WOK VEGETARIANO

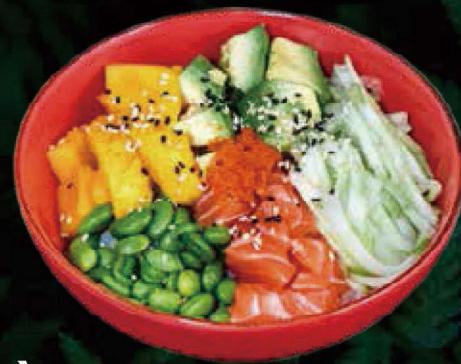
€ 8.00

spaghetti udon saltati con verdure miste e zenzero

### YAKI SOBA VEGETARIANO

€ 8.00

spaghetti di grano saraceno saltati



## POKÈ

### POKÈ SALMON

€ 10.00

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

### POKÈ TUNA

€ 11.00

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

### POKÈ MISTO

€ 11.00

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

### POKÈ CHICKEN

€ 10.00

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

### POKÈ VEGETARIANO

€ 9.00

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

# 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 philia green
- 4pz di nigiri

€ 15.00





## DESSERT

### GELATO MOCHI

2 pz a scelta tra: mango, cocco, cioccolato, vaniglia, tè verde

Dolce di riso glutinoso con ripieno di gelato

€ 4.50

### 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 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 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