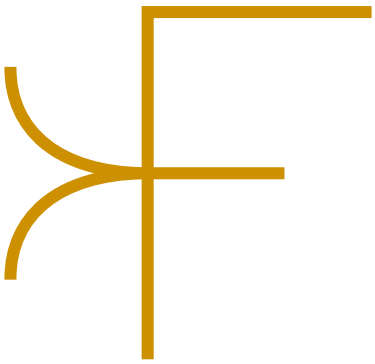

PRANZO

"LA FELICITÀ È QUANDO
CIÒ CHE PENSI, CIÒ
CHE DICI E CIÒ CHE FAI
SONO IN ARMONIA."

FIIN
RESTAURANT

MENÙ TASTING

PRANZO

€ 15,00 **DAL LUNEDI AL VENERDI** a persona

Coperto € 2,00

€ 20,00 **WEEKEND E FESTIVI** a persona

Coperto € 2,00

Con la formula TASTING potete mangiare quanto volete a prezzo fisso
(Escluso bevande, dolci e caffè)

Bambini sotto 130 cm € 10,00 / Coperto 2€

- La scelta del menù TASTING è possibile solo se fatta da tutto il tavolo.
- Il ristorante si riserva il diritto di applicare una sanzione per i piatti ordinati e non consumati

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE

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

Noci

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.

ANTIPASTI

2

INVOLTINO 2pz
verdure miste*

€ 4,00

3

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

€ 7.00

4

PATATINE FRITTE
stick patate*

€ 4,00

6

BAO CREMA ALL'UOVO 2 pz

€ 5,00

7

BAOZI 2 pz
pane al vapore*

€ 3,00

8

CHELE DI GRANCHIO* 2pz
surimi, pangrattato, granchio, olio

€ 3,50

9

NUVOLE DI DRAGON
chips di gamberi

€ 4,00

ANTIPASTI

10

SHUMAI 3 pz
carne di maiale e gamberi*

€ 5,00

12

GYOZA 3 pz
carne di maiale e verdure*

€ 5,00

24

GOMA WAKAME
insalata di alghe piccante*

€ 5,00

25

WAKAME NERO
insalata di alghe e sesamo

€ 4,00

26

EDAMAME
fagiolini di soia e sale*

€ 4,00

27

GARI
zenzero*

€ 3,00

INSALATE

30

INSALATA GOMA WAKAME
insalata mista con goma wakame*, sesamo e salsa sanshi

€ 5,00

31

INSALATA GRANCHIO
insalata polpa di surimi, sesamo e salsa sanshi*

€ 5,00

32

INSALATA SASHIMI
insalata con fette di branzino, gamberi, salmone, sesamo e salsa sanshi*

€ 6,00

ZUPPE

40

MISOSHIRO
zuppa di miso (tofu, alghe giapponese, erba cippolina)

€ 3,00

41

ZUPPA AGROPICCANTE
zuppa con uova, toufu e verdure miste

€ 4,00

42

ZUPPA DI MAIS
zuppa con mais e uova

€ 4,00

POKE

51

POKE SALMON STYLE
riso, salmone, avocado, mango, gamberi cotti, goma wakame, granella di cipolla fritta, salsa teriyaki, salsa mango

€ 12,00

SUSHI MISTO

130

FIIN PARTY
4 hossomaki, 4 uramaki,
4 nigiri

€ 15,00

ONIGIRI

220

ONIGIRI MIURA

polpetta di riso con ripieno di salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki

€ 3,00

221

ONIGIRI EBITEN

polpetta di riso con ripieno di gambero in tempura, kataifi, maionese e salsa teriyaki

€ 4,00

222

ONIGIRI SPICY SALMON

polpetta di riso con ripieno di tartare di salmone piccante

€ 4,50

TEMAKI 1pz

230

TEMAKI SAKE
riso, salmone, avocado, philadelphia
e sesamo

€ 4,00

232

TEMAKI YASAI
avocado, cetrioli, insalata

€ 4,00

233

TEMAKI EBI FRITTO
gambero fritto, kataifi, insalata,
maionese e salsa teriyaki*

€ 5,00

234

TEMAKI CALIFORNIA
surimi, gambero cotto
e avocado*

€ 4,00

235

TEMAKI EBI
gambero cotto e avocado*

€ 4,00

236

TEMAKI SPICY SALMON
temaki con salmone, salsa piccante e
mandorle

€ 4,00

240

TEMAKI BLACK SAKE
foglio di soia, riso venere, avocado,
salmone e philadelphia

€ 5,50

247

TEMAKI FIIN YASAI
foglie di soia, avocado, cetrioli, insalata

€ 5,00

CHIRASHI

250

CHIRASHI TUNA
riso con tonno, sesamo, avocado, tobiko e ikura

€ 10,00

251

CHIRASHI SAKE
riso con salmone, sesamo, avocado, tobiko e ikura

€ 9,00

252

CHIRASHI MISTO
riso con pesce misto dello chef, sesamo, avocado, tobiko e ikura

€ 10,00

FUTOMAKI 5pz

260

FUTO CALIFORNIA
surimi, avocado, maionese e salsa teriyaki

€ 7,00

261

FUTO NAMAZAKE
salmone, philadelphia, avocado
e salsa teriyaki

€ 7,00

262

FUTO VEGETARIANO
insalata, cetrioli, avocado

€ 6,00

264

FUTO SOY NAMAZAKE
foglia di soia, salmone,
philadelphia e avocado

€ 8,00

HOSSOMAKI 8pz

270

HOSSO SAKE
salmone

€ 6,00

271

HOSSO KAPPA
cetrioli

€ 5,00

272

HOSSO SURIMI
surimi*

€ 5,00

276

HOSSO AVOCADO
avocado

€ 6,00

282

HOSSO FRITTO
salmone,Philadelphia, sesamo e salsa teriyaki

€ 7,00

291

HOSSO SOY SAKE
foglia di soia, salmone

€ 8,00

293

HOSSO SOY SURIMI
foglia di soia, surimi, gambero cotto e maionese

€ 9,00

URAMAKI 4pz

300

URA MIURA
salmone cotto, insalata, philadelphia
e salsa teriyaki

€ 10,00

301

URA CALIFORNIA
surimi, avocado, maionese e tobiko

€ 8,00

302

URA SAKE
salmone, avocado e philadelphia

€ 8,00

303

URA PHILADELPHIA
gamberi cotti, avocado e
philadelphia esterno

€ 8,00

304

URA VEGETARIANO
avocado, cetrioli e insalata

€ 8,00

URAMAKI 4pz

305

URA SPICY SALMON
salmone, avocado, esterno spicy salmon, tabasco, erba cipollina

€ 9,00

307

URA MAGURO
tonno e avocado

€ 10,00

308

URA EBITEN
gamberi fritti, insalata, maionese, kataifi e salsa teriyaki*

€ 10,00

312

URA POLLO FRITTO
pollo fritto, maionese, insalata e salsa teriyaki*

€ 10,00

313

URA ASPARAGI FRITTO
asparagi fritto e philadelphia*

€ 12,00

URAMAKI 4pz

314

URA GREEN VEGGIE
asparagi e avocado*

€ 8,00

322

MALIBU
salmone, philadelphia, pomodoro e salsa zafferano

€ 12,00

329

CRISPY EBI ROLL
gambero fritto, granella di cipolla fritta, maionese e salsa teriyaki

€ 10,00

331

CRISPY CALI ROLL
surimi di granchio, avocado, granella di cipolla fritta, maionese e salsa teriyaki

€ 12,00

333

EXOTIC ROLL
salmone, philadelphia, scaglie di tempura, avocado e salsa teriyaki

€ 13,00

URAMAKI 4pz

334

ROCK ROLL
avocado, philadelphia spicy salmon e scaglie di mandorle

€ 13,00

336

SALMON PLUS
spicy salmon, avocado, salmone scottato, mandorle e salsa di crema di latte

€ 13,00

343

URA BLACK SPICY SAKE
riso venere, salmone, avocado, esterno tartar di salmone e erba cipollina

€ 13,00

346

MIURA PLUS
salmone fritto, philadelphia, tartar di tonno, kataifi e salsa di rucola

€ 13,00

URAMAKI 4pz

348

CRUNCHY SALMON
salmone , avocado,salsa agropiccante, farina fritta, sesamo

€ 9,00

350

CRUNCHY SURIMI
surimi fritto, cetriolo, salmone flambe, pistacchio, salsa teriyaki

€ 12,00

TARTARE, SASHIMI E DUTOU

Ogni piatto è ordinabile una sola volta a persona

81

TARTAR SAKE
salmone tritato, avocado, sesamo e
salsa ponzu

€ 9,00

90

TARTAR SPECIALE SALMONE
tartare di salmone, pasta kataifi,
salsa frutta, carote e aceto di riso

€ 10,00

103

DUTOU SAKE
involtino di salmone con cetriolo,
salsa ponzu

€ 4,00

104

DUTOU SAKE SCOTTATO
involtino di salmone scottato con insalata,
cetriolo, salsa ponzu

€ 4,00

111

SASHIMI SAKE
salmone

€ 8,00

NIGIRI 2pz

140

NIGIRI MIX
6 pz misto dello chef

€ 8,00

141

NIGIRI SAKE
salmone

€ 3,00

142

NIGIRI SURIMI
polpa di granchio*

€ 2,50

144

NIGIRI SUZUKI
branzino

€ 3,00

149

NIGIRI EBI
gambero cotto*

€ 3,00

160

NIGIRI BLACK SAKE
riso venere, salmone

€ 3,00

161

NIGIRI BLACK SUZUKI
riso venere, branzino

€ 3.00

170

NIGIRI BRANZINO SCOTTATO
branzino scottato, latte condensato,
salsa teriyaki e pistacchio

€ 4.50

171

NIGIRI SALMONE SCOTTATO
salmone scottato, latte condensato,
salsa teriyaki e pistacchio

€ 4.00

GUNKAN 2pz

Max 1 porzione a persona a scelta tra quelli con ●

180

GUNKAN TOBIKO
uova di pesce volante
e alghe esterno*

€ 5,00

181

GUNKAN SPICY SALMON
salmone piccante e alghe esterno

€ 4,00

184

GUNKAN SURIMI
surimi, gamberi cotti, maionese,
alghe esterno* e tobiko

€ 3,50

185

GUNKAN SOY FLASH
foglie di soia, philadelphia
e kataifi

€ 4,50

188

GUNKAN SOY SALMON
foglie di soia, salmone con salsa
piccante, maionese e tobiko

€ 4,50

189

GUNKAN SNOWBALLS
palline di riso ricoperte di philadelphia

€ 4,50

190

GUNKAN KATAIFI ●
philadelphia, esterno salmone
scottato e kataifi

€ 5,00

193

GUNKAN ZUCCHINE ●
surimi, gamberi cotti, maionese
e zucchine esterno*

€ 4,50

194

GUNKAN SCOTTATO SURIMI ●
surimi, gamberi cotti, maionese, esterno
salmone scottato e salsa gamberi

€ 5,00

198

GUNKAN FRASH ●
philadelphia, esterno salmone

€ 4,50

SPAGHETTI

PRIMI

362

UDON CON POLLO
pollo, uova e verdure miste*

€ 8,00

363

UDON CON MANZO
manzo, uova e verdure miste*

€ 8,00

364

UDON CON VERDURE
verdure, uova e verdure miste*

€ 6,00

371

SPAGHETTI DI RISO
CON VERDURE MISTE
verdure miste e uova

€ 6,00

372

SPAGHETTI DI RISO
CON MANZO
manzo, verdure miste e uova*

€ 6,00

373

SPAGHETTI DI RISO
CON POLLO
pollo, verdure miste e uova*

€ 6,00

SPAGHETTI

PRIMI

376

SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE PICCANTE
carne di maiale macinato e
verdure miste piccante*

€ 8,00

377

SPAGHETTI DI SOIA
CON VERDURE MISTE
verdure miste

€ 6,00

378

SPAGHETTI DI SOIA
CON POLLO
pollo, verdure miste

€ 6,00

379

SPAGHETTI DI SOIA
CON MANZO
manzo, verdure miste

€ 6,00

381

GNOCCHI DI RISO
CON VERDURE
con verdure e uova

€ 6,00

RAMEN

PRIMI

391

RAMEN IN BRODO
CON VERDURE E UOVA
verdure miste e uova

€ 8,00

392

RAMEN IN BRODO
CON POLLO E UOVA
pollo, verdure miste e uova*

€ 8,00

393

RAMEN IN BRODO
CON MANZO E UOVA
manzo, verdure miste e uova*

€ 8,00

RISO

PRIMI

400

GOHAN
riso bianco con sesamo

€ 3,00

401

RISO SALTATO
CON VERDURE MISTE
verdure miste e uova

€ 6,00

402

RISO SALTATO CON
GAMBERI
verdure miste, gamberi e uova*

€ 8,00

403

RISO SALTATO CON
MANZO
manzo, verdure miste e uova*

€ 7,00

404

RISO SALTATO CON POLLO
pollo, verdure miste e uova*

€ 7,00

405

RISO ALLA CANTONESE
piselli, prosciutto cotto e uova*

€ 6,00

PRIMI ITALIANI

PRIMI

385

SPAGHETTI AL RAGÙ

€ 10,00

386

GNOCCHI AL RAGÙ

€ 10,00

POLLO/VERDURE

SECONDI

410

POLLO ALLE MANDORLE
pollo, mandorle, peperoni e cipolla*

€ 6,00

411

POLLO CON SALSA PICCANTE
pollo, peperoni, cipolla
e salsa piccante*

€ 6,00

414

POLLO AL LIMONE
pollo fritto con salsa di limone
e sesamo*

€ 6,00

415

POLLO CON FUNGHI
E BAMBU'*

€ 6,00

416

POLLO CON VERDURE

€ 6,00

417

POLLO AL CURRY
pollo al curry con cipolla

€ 6,00

418

GERMOGLI DI SOIA

€ 4,00

419

VERDURE MIX

€ 5,00

MANZO/GAMBERI

SECONDI

424

MANZO CON VERDURE MIX*

€ 6,50

426

MANZO CON SALSA PICCANTE
manzo, peperoni, cipolla
e salsa piccante*

€ 6,50

427

MANZO CON FUNGHI
E BAMBÙ*

€ 6,50

428

MANZO AL CURRY
manzo, patate, cipolla, salsa al curry*

€ 6,50

431

GAMBERI CON SALSA PICCANTE
gamberi, peperoni, cipolla
e salsa piccante*

€ 8,00

435

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

€ 8,00

TEPPAN

PIASTRA

441

TERIYAKI SAKE TEPPAN
salmone con salsa teriyaki*

€ 9,00

444

YAKI EBI
spiedini di gamberi*

€ 6,00

445

YAKI TORI
spiedini di pollo marinato*

€ 6,00

446

YAKI CALAMARI
spiedini di calamari*

€ 8,00

TEMPURA

FRITTO

450

TEMPURA EBI
gamberi fritti*

€ 10,00

451

TEMPURA YASAI
verdure miste fritte

€ 8,00

452

TEMPURA MISTO
gamberi e verdure fritte*

€ 9,00

453

TEMPURA POLLO
pollo fritto*

€ 8,00

454

IKA FRY
calamari fritti*

€ 10,00

SCODELLA DI FUOCO PICCANTE

460

SCODELLA DI FUOCO AI GAMBERI*
verdure miste e gamberi

€ 9,00

463

SCODELLA DI FUOCO DI POLLO
verdure miste e pollo

€ 7,00

BEVANDE

Acqua 0,75 Lt.	3.00
Acqua Lurisia 0,75 Lt.	4.00
Coca Cola/Coca Zero/Thè Limone/Thè Pesca/Fanta	3.50
Thè Verde Giapponese (Caldo)	4.00
Thè Gelsomino (Caldo)	4.00
Calice di vino bianco /Prosecco	5.00
Calice di franciacorta	6.00
Vino sfuso 1/2 Lt.	7.00
Vino sfuso 1 Lt.	12.00

BIRRA

Asahi	33 cl	4.50
Asahi	50 cl	6.00
Kirin	33 cl	4.50
Kirin	50 cl	6.00
Sapporo	65 cl	7.00
Tsingtao	64 cl	6.00

DIGESTIVI

Amari	4.00
Grappa	4.00
Whisky	5.00
Sakè (Caldo o Freddo)	5.00
Caffè	1.50
Caffè Decaffeinato	2.00
Caffè Corretto	2.00
Orzo	2.00
Caffè Macchiato	1.50

CHAMPAGNE

FRANCIA

LOUIS ROEDERER BRUT COLLECTION 243 - LOUIS ROEDERER €80,00

Assaggio contraddistinto da una viva freschezza, che coniuga forza e rara eleganza in termini di cremosità e articolazione aromatica.

CHAMPAGNE BRUT LA NATURE BLANC DE BLANCS - LAURENT PERRIER €82,00

Al naso si apre offrendo note minerali e agrumate, seguite poi dagli immancabili richiami ai lieviti, alla pasticceria e alla panificazione. Il sorso è equilibrato e fresco, agrumato come l'olfatto e di ottima lunghezza.

PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS - PERRIER JOUET €85,00

Fragrante e allo stesso tempo vigoroso il palato, attraversato da una intensa nota minerale e di ottima persistenza.

BOLLICINE

TRENTINO

FERRARI PERLÉ MILLESIMATO TRENTO DOC - FERRARI €38,00

Elegante e armonioso: si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello Chardonnay. Segue un finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza, frutto del lungo affinamento sui lieviti.

VENETO

JACUR EXTRA DRY - BERNARDI €18,00

Sapore gradevolmente armonico con retrogusto amarognolo e delicato.
Profumo intenso e caratteristico di fruttato. (uve Glera 100% Prosecco)

BLU MILLESIMATO PROSECCO EXTRA DRY DOC - VAL D'OCA €19,00

Al naso si percepiscono sentori fruttati freschi di agrumi e mela, oltre a delicate note floreali d'acacia. All'assaggio è sapido e di buona struttura.

PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG - BELLUSSI €21,00

Esprime al naso aromi fruttati e leggermente erbacei che al palato si trasformano in un sapore croccante e intenso, con precise note minerali e una piacevole acidità rinfrescante.

PIEMONTE

SPUMANTE BRUT REINIS - DESTEFANIS €20,00

Vino secco, sapido, amarognolo ed equilibrato in bocca. A livello olfattivo ricorda un profumo fragrante, asciutto e complesso di crosta di pane.

BOLLICINE

LOMBARDIA

FRANCIACORTA PR BRUT BLANC DE BLANCS DOCG - MONTEROSSA

€37,00

Il gusto in bocca è equilibrato e definito, croccante, piacevolissimo. Una traccia di sapidità lo accompagna fino ad un finale di ottima persistenza. Un franciacorta che si distingue dal primosorso senza mai stancare.

FRANCIACORTA SATEN DOCG - FERGHETTINA

€41,00

Perlage fine e persistente. Cremoso e delicato con note di pasticceria e mandorle.

BELLAVISTA ALMA GRAN CUVEE DOCG - BELLAVISTA

€55,00

Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura.
In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante con un ritorno delle note percepite al naso.

CA DEL BOSCO CUVEE PRESTIGE DOCG - CA DEL BOSCO

€55,00

Fresco e vivace di grande piacevolezza aromatica, affinato per circa 25 mesi sui lieviti in bottiglia. Un simbolo della franciacorta.

SICILIA

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO METODO CLASSICO DOC - DONNAFUGATA

€36,00

Un metodo classico dall'eleganza sorprendente, si caratterizza per il bouquet fine ed intenso con aromi di cedro, tè verde e piacevoli nuances fragranze di crosta di pane e frutta secca.
In bocca è vibrante, con un perlage fine e persistente.

3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO MASSIMO RICONOSCIMENTO

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER "ARENIS" DOC - KURTATSCH — €24,00

Vino dal pronunciato nervo minerale che dà al sorso corposità e freschezza persistente. Arenis è espressivo e piacevole da bere, in perfetto equilibrio tra intensità ed eleganza.

MULLER THURGAU DOC - TERLAN — €23,00

All'assaggio è di corpo leggero ed elegante, con un sorso aromatico e soffice, caratterizzato da un finale di ottima persistenza.

DE VITE IGT - HOFSTATTER — €23,00

Il suo profilo fresco ed espressivo è animato da profumi di mela e frutta fresca e da un sorso dissetante, armonico e ben equilibrato.

CHARDONNAY DOC - TRAMIN — €22,00

Il suo sapore è fresco ed elegante, con note di agrumi ma anche note più calde che ricordano ananas, banana, mela gialla, pera e burro. Il finale è vivace, sapido e minerale.

FRIULI

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC - SCOLARIS — €22,00

Le note dei fiori di castagno armonizzano con il sapore degli agrumi e l'aroma della frutta esotica: pieno, suadente, di buona acidità e con retrogusto aromatico.

PINOT GRIGIO COLLI ORIENTALI DOP - TUNELLA — €24,00

Al palato conferma le sensazioni olfattive e si presenta elegante, di corpo, moderatamente acidulo, con delicate note di lievito. È un vino di decisa personalità.

SHARIS IGT - LIVIO FELLUGA — €25,00

Profumo intenso, fresco e balsamico, con note di erbe aromatiche. Gusto dinamico, fresco e sapido; notevole persistenza.

PIEMONTE

ARNEIS ROERO DOCG - DESTEFANIS — €18,00

Bocca fresca, con buona materia, molto pulito e varietale, pur nella sua giovane età riesce a farsi apprezzare subito, grazie alla bella vena sapida e a una buona rotondità del frutto.

BIOLOGICO 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO MASSIMO RICONOSCIMENTO

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

I FRATI LUGANA DOC - CA DEI FRATI — €24,00

Fresco e immediato con aromi fini di fiori bianchi, sentori di albicocca e mandorla e una nota sapida. Con il tempo acquisisce mineralità e rivela note speziate e di frutta candita che lo rendono elegante e mai banale.

PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC - GIORGI — €19,00

Il sorso è elegante, rotondo, morbido ed equilibrato, coerente con il naso, di medio corpo, scorrevole e persistente.

MARCHE

PECORINO DI OFFIDA DOCG BIO VEGANO - CANTINA OFFIDA — €18,00

Vino aromatico con toni fruttati e minerali. Corposo con una buona struttura e una buona acidità. Un vino con grande carattere.

CAMPANIA

FALANGHINA DEL SANNIO DOP - JANARE — €19,00

Caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.

GRECO DI TUFO DOCG - TERRE DEL SOLE — €19,00

Profumo intenso, ampio con note minerali. Sapore secco robusto con freschezza minerale persistente. Tipico dei vitigni coltivati a Tufo.

CALABRIA

CIRO' BIANCO DOC - TENUTA IUZZOLINI — €18,00

Profumo fruttato, delicato e floreale con profumi riconducibili al fiore della Passiflora. Sapore morbido, fresco, brioso, gradevolmente armonico.

SICILIA

ANTHILIA DOC - DONNAFUGATA — €22,00

Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca (mela) unite a sentori di fiori di campo. In bocca spicca una nota fruttata, rinfrescata da una piacevole sapidità. Chiude una buona persistenza.

SARDEGNA

CALAREALE VERMENTINO DI SARDEGNA DOC - SELLA&MOSCA — €20,00

Di grande personalità e territorialità, caratterizzato da profumi complessi. I profumi tipici di fiori bianchi e agrumi con ricordi di erbe aromatiche richiamano un assaggio intenso e decisamente fresco, con piacevoli tocchi marini e minerali.

VINI ROSATI

VENETO

PROSECCO ROSE' BRUT "PARADISE EDITION" - VALDO €19,00

Dal colore rosa maturo scarico con perlage fine e persistente. Profumo delicato e fruttato. In bocca il sapore risulta brioso, fresco ed elegante.

LOMBARDIA

BERLUCCHI FRANCIACORTA ROSE' '61 DOCG - BERLUCCHI € 34,00

Rivela note eleganti di frutti di bosco, ben integrate con delicati profumi di lieviti e crosta di pane. In bocca è fine ed elegante, vivace e di buon corpo.

ROSA DEI FRATI DOC - CA DEI FRATI €24,00

Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso,fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi.

TOSCANA

ALIE' IGT - FRESCOBALDI €23,00

All'olfatto estremamente suadente, fine ed elegante. Al palato tornano le note fruttate e si aggiungono accattivanti sensazioni agrumate, quali il pompelmo rosa.

VINI ROSSI

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO DOC BIO - SPERI €22,00

Vino di medio corpo, da bere giovane. Profumi vinosi intensi di viola e ciliegia.

PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA "ROSSANA" DOC BIO - CERETTO €25,00

Al palato ha una media struttura, con aromi fruttati ancora croccanti e vinosi, trama tannica sottile, freschezza equilibrata e finale che torna sulle note del pepe nero.

BIOLOGICO 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO MASSIMO RICONOSCIMENTO

VINI ROSSI

LOMBARDIA

CORTE DEL LUPO ROSSO DOC - CA DEL BOSCO

€29,00

All'assaggio è di buon corpo, intenso, con un sorso pieno e travolgente, che evidenzia al palato una piacevole trama tannica finemente lavorata. Evoluzione di profumi e sapori.

TOSCANA

PEPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG - ANTINORI

€27,00

Profumato di frutti rossi, vaniglia e cacao, al palato complesso e strutturato, con tannini morbidi, e un finale lungo e persistente.

BIOLOGICO 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO MASSIMO RICONOSCIMENTO

DOLCI

GELATO 4.00
Riso / The Verde / Limone

MOCHI MISTO 7.00
Pasta di riso con ripieno gelato alla vaniglia,
cocco, thè verde o fior di ciliegio

SORBETTO AL LIMONE 5.00
(+ 1,00 CON ALCOOL)

DOLCI ARTIGIANALIFRESCHI DI ALTA PASTICCERIA

CHEESECAKE 6.00
Crema al formaggio su crumble salato
con confettura di lampone e frutti di bosco

COCCO E PASSION 6.00
Mousse al cocco, cremoso al mango e passion fruit,
pan di spagna e alla base frolla sablèe.

MOKA 6.00
Crema bavarese al caffe, cremoso al caramello e alla base
croccantino al latte. copertura di cioccolato bianco e arachidi salate

DOLCE PISTACCHIO 6.00
Crema bavarese al pistacchio, gelè al lampone, pan di spagna
con bagna leggera al maraschino e alla base un croccantino di cioccolato al latte.

SEDUZIONE 6.00
Mousse al cioccolato al latte affogata in una copertura di cioccolato al latte
e granella di nocciole, al suo interno una nocciola caramellata e alla base
disco croccante di crumble salato

TRIS DI CIOCCOLATI 6.00
Tre strati di mousse al cioccolato (bianco, al latte e fondente)
e alla base un pan di spagna al cacao.