



HARU

SUSHI RESTAURANT

MENU ASPORTO

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016
D.L.n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L.n.114/2006
I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI



1.Glutine



2.Crostacei



3.Uova



4.Pesce



5.Arachidi



6.Soia



7.Lupini



8.Latticini



9.Frutta a guscio



10.Sedano



11.Senape



12.Sesamo



13.Anidride
solforosa e solfiti



14.Molluschi



Piccante



Vegetariano

Tobiko, goma wakame e wasabi,
contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129.

Goma wakame contengono coloranti E102, E133

i ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un asterisco (*),
sono surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi
con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione
nel rispetto della normativa sanitaria.

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente
il nostro personale nella 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.

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE

MENU ASPORTO

SCONTO

-10% DA 20€ DI SPESA | -20% DA 50€ DI SPESA

★ Promozione valida solo con il ritiro da noi
I sushi box, le bibite e i dolci sono esclusi

ALL YOU CAN EAT

Coperto €2,00
Coperto, dessert e bevande esclusi

PRANZO

€15,90

(Da lunedì al venerdì)

€19,90

(Sabato, domenica e festivi)

CENA

€ 29,90

I bambini sotto i 3 anni pagano solo il coperto / Da 4 agli 8 anni pagano la metà

MENÙ LAVORO DI PRANZO

1 €11,90

2 Piatti a scelta + 1 Bibita + 1 Caffè
(Solo nei giorni feriali)

2 €13,90

3 Piatti a scelta + 1 Bibita + 1 Caffè
(Coperto incluso)



001. SEARED SALMON

HARU SELECTION

- 001 SEARED SALMON** 4pz / €15,00
Salmone in crosta di pistacchio scottato guarnito con crema al latte e olio al basilico
    
- 002 HARU ROLL** 8pz / €12,00
Gambero* in tempura, insalata, papaya, philadelphia guarnito con salmone scottato e salsa teriyaki
    
- 003 NACHOS** 4pz / €6,00
Nachos con tartare salmone piccante e tartare tonno piccante
 
- 004 CHOPSTICKS** 3pz / €6,00
Grissini avvolti con carpaccio di salmone guarnito con salsa sesamo
  
- 005 DELUXE FLAMBÉ** €14,00
Carpaccio di pesce misto, tartare di salmone, gambero rosso* e salsa ponzu
   
- 006 SASHIMI SCAMPI*** 3pz / €10,00

- 007 GAMBERO ROSSO** 2pz / €6,00
Gambero rosso* e carpaccio di branzino in salsa ponzu
  
- 008 OSTRICHE** 1pz / €3,50

- 009 ROAST BEEF ROLLS** 3pz / €8,00
Involtini di roast beef con rucola e glassa di aceto balsamico

- 010 EBI ROYAL** 4pz / €10,00
Bocconcini di gamberi* in tempura pistacchio avvolti con carpaccio di salmone flambé guarniti con philadelphia e salsa teriyaki
   

- 011 SALMON ROYAL** 4pz / €10,00
Bocconcini di salmone fritti guarniti con philadelphia, piastacchio e salsa teriyaki
    
- 012 SPECIAL DRAGON** 8pz / €12,00
Roll con salmone, philadelphia avvolto con avocado e guarnito con scaglie di tempura e salsa teriyaki
   
- 013 EBI COCKTAIL** €10,00
Gamberi* cotti in salsa cocktail e sesamo
  
- 014 CAPESANTE ALLA PIASTRA** 2pz / €8,00
  
- 015 SALMON AVOCADO** 4pz / €6,00
Bocconcini di salmone in tempura guarnito con avocado, pistacchio, philadelphia e salsa teriyaki
   
- 271 SEARED SUZUKI** 3pz / €9,00
Sashimi di branzino con mandorle in salsa ponzu al olio basilico e salsa tartufo
   
- 272 TRUFFLE SALMON** 2pz / €6,00
Riso bianco, philadelphia, salmone, pistacchio, salsa tartufo e salsa teriyaki
   
- 273 BLACK TRUFFLE ROLL** 8pz / €13,00
Gambero* fritto, insalata, maionese avvolto con salmone scottato, philadelphia, fette di tartufo nero, salsa teriyaki e scaglie di mandorle
    
- 550 WEDDING RINGS** 2pz / €8,00
Sfoglie croccante avvolto con salmone, guarnito con carpaccio di capesante, salsa teriyaki e philadelphia
   
- 551 HARU TARTARE** €10,00
Tartare di branzino e gambero* rosso con arancia, salsa ponzu e sesamo
   
- 565 HARU ASTICE ROLL** 8pz / €12,00
Uramaki di astice con surimi e maionese, avvolto con avocado, panko viola e salsa teriyaki
    



551. HARU TARTARE

ANTIPASTI

- 016 EDAMAME**  €4,00
Fagiolini di soia

- 017 DOUFU FRESH**  €4,00
Formaggio di soia con salsa di soia
  
- 018 NUVOLE DI DRAGO** €4,00
 
- 275 NUVOLE DI RAINBOW** €4,50
Patatine di gamberi* ai gusti di porro, germogli di soia, carne suina, manzo e pollo

- 019 INVOLTINI PRIMAVERA**  2pz / €3,50
Involtini con verdure

- 020 INVOLTINI VIETNAMESE** 3pz / €4,50
Involtini vietnamita con carne suina, verdure e spaghetti di soia
 
- 021 SHRIMP ROLLS** 3pz / €4,50
Involtini di gambero*
 
- 022 TATAKI SAKE** €10,00
Salmone scottato con semi di sesamo e salsa teriyaki
   
- 023 TATAKI TUNA** €11,00
Tonno scottato con semi di sesamo e salsa teriyaki
   
- 024 TAKOYAKI** 3pz / €5,50
Polpette di polpo* con pesce essiccato katsuobushi, maionese e salsa teriyaki
   

- 025 SALMON MILLEFEUILLE** 2pz / €6,50
Sfoglie fritte con all'interno tartare di salmone guarnito con philadelphia e salsa teriyaki
    
- 026 TUNA MILLEFEUILLE** 2pz / €7,00
Sfoglie fritte con all'interno tartare di tonno guarnito con philadelphia e salsa teriyaki
    
- 027 MIURA MILLEFEUILLE** 2pz / €6,00
Sfoglie fritte con all'interno pesce cotto guarnito con philadelphia e salsa teriyaki
    
- 028 KOROKE**  2pz / €4,50
Polpette di patate fritte

- 029 EBI KATAIFI** 3pz / €10,00
Gamberi* fritti avvolti con pasta kataifi
 
- 549 SPRING BALL** 1pz / €2,50
Sfera croccante con ripiena di tartare al salmone avocado, salsa teriyaki
  
- 552 MONEY BAG** 3pz / €4,00
Sacchetti fritti con pesce misto
  
- 553 BUBBLE SHRIMP** 3pz / €6,00
Ball di gamberi* impanati fritti (max 1 volta)
 
- 554 KIMCHI**  €5,00
Cavolo orientale fermentato in salsa piccante alla coreana
- 555 DUMPLING FLY** 4pz / €4,00
Ravioli di carne suina fritti e philadelphia
 



030. BAOZI



035. SHAOMAI

DIMSUM

- 030 BAOZI** 2pz / €4,50
Baozi con carne suina e verdure

- 031 BAO**  3pz / €3,00
Pane al vapore

- 032 CUSTARO BAO**  3pz / €4,00
Pane al vapore con crema all'uova
 
- 033 GYOZA** 4pz / €4,00
Ravioli di carne suina al vapore

- 034 GUOTIE** 4pz / €4,50
Ravioli di carne suina alla piastra

- 035 SHAOMAI** 4pz / €5,00
Ravioli di gamberi* al vapore
 
- 036 VEGETABLES GYOZA**  4pz / €4,00
Ravioli al vapore di verdure

- 037 HAR GAO** 4pz / €5,00
Ravioli crystal al vapore di gamberi*
 
- 038 DIMSUM MIX** 4pz / €7,00
Ravioli al vapore misti: zafferano con totano*, nero di seppie, verdure, manzo
 
- 039 PANCETTA GUABAO** 1pz / €5,00
Bao con pancetta suina alla griglia, insalata e salsa dello chef
 
- 040 SALMON GUABAO** 1pz / €6,00
Bao con salmone alla griglia, cetriolo, insalata e salsa teriyaki
  



042. SASHIMI MISTO

SASHIMI

041 SASHIMI SALMONE

Salmone



12pz / €12,00

042 SASHIMI MISTO

Salmone, tonno e branzino



12pz / €13,00



042. SASHIMI SALMONE



044. CARPACCIO MISTO

CARPACCIO

- | | | |
|------------|--|--------|
| 043 | CARPACCIO SALMONE
Carpaccio di salmone in salsa ponzu
🍷🍴🍴🍴 | €9,00 |
| 044 | CARPACCIO MISTO
Carpaccio misto in salsa ponzu
🍷🍴🍴🍴 | €10,00 |
| 045 | CARPACCIO TONNO
Carpaccio di tonno in salsa ponzu
🍷🍴🍴🍴 | €10,00 |
| 046 | CARPACCIO SALMONE IN SALSA MANGO
Carpaccio di salmone in salsa mango, fruit passion e mango
🍷🍴 | €11,00 |
| 278 | TRUFFLE CARPACCIO SALMON
Carpaccio di salmone con tartufo in salsa ponzu e olio al basilico
🍷🍴🍴 | €12,00 |



043. CARPACCIO SALMONE

CARPACCIO FLAMBÉ

047 CARPACCIO SAKE FLAMBÉ

€10,00

Salmone carpaccio scottato in salsa ponzu



048 CARPACCIO TUNA FLAMBÉ

€11,00

Tonno carpaccio scottato in salsa ponzu



049 CARPACCIO MISTO FLAMBÉ

€11,00

Salmone, tonno e branzino in salsa ponzu



049. CARPACCIO MISTO FLAMBÉ



052. TARTARE TUNA

TARTARE

- | | | |
|------------|---|--------|
| 050 | TARTARE SAKE
Tartare di salmone con salsa ponzu
🌿🍣🍷🥗 | €9,00 |
| 051 | TARTARE SAKE AVOCADO
Tartare di salmone con avocado in salsa ponzu
🌿🍣🍷🥗 | €10,00 |
| 052 | TARTARE TUNA
Tartare di tonno in salsa ponzu
🌿🍣🍷🥗 | €9,00 |
| 053 | TARTARE TUNA AVOCADO
Tartare di tonno con avocado in salsa ponzu
🌿🍣🍷🥗 | €10,00 |
| 054 | TARTARE RAINBOW SPECIAL
Tartare di salmone, mango, papaya, avocado in salsa mango
🌿🍣🍷🥗 | €12,00 |



TARTARE SPECIAL

055 BLACK SAKE SPECIAL

€11,50

Riso venere con tartare di salmone, avocado e salsa miso



056 WHITE MIX SPECIAL

€12,00

Riso bianco con tartare misto, avocado e salsa miso



056. WHITE MIX SPECIAL

DONUT

057 DONUT SAKE

€8,00

Ciambella di riso avvolto da carpaccio di salmone, salsa teriyaki e maionese piccante





556. HANA AVOCADO

HANA

556 HANA AVOCADO

2pz / €4,50

Avocado con salmone philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki



557 HANA EBI

2pz / €4,50

Gambero* fritto con salmone, philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki



556. HANA AVOCADO



59. TACOS EBITEN

TACOS

058 TACOS SAKE €7,00

Tacos con tartare di salmone, avocado, insalata, salsa teriyaki e maionese piccante



059 TACOS EBITEN €7,00

Tacos con tempura di gambero*, insalata, salsa teriyaki e maionese piccante



060 TACOS CIPOLLA €7,00

Tacos con salmone, avocado, mango, insalata, cipolla croccante e salsa agropiccante



58. TACOS SAKE



061. NIGIRI SALMONE



065. NIGIRI GAMBERI ROSSI



067. NIGIRI UNAGI

NIGIRI

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 061 | NIGIRI SALMONE
 | 2pz / €3,50 |
| 062 | NIGIRI TONNO
 | 2pz / €3,50 |
| 063 | NIGIRI BRANZINO
 | 2pz / €3,50 |
| 064 | NIGIRI MUSHIEBI
Gamberi* cotti
 | 2pz / €3,50 |
| 065 | NIGIRI GAMBERI ROSSI*
 | 2pz / €5,00 |
| 066 | NIGIRI POLPO*
 | 2pz / €3,50 |
| 067 | NIGIRI UNAGI
Anguilla*
 | 2pz / €4,00 |
| 068 | NIGIRI AVOCADO  | 2pz / €3,00 |



070. NIGIRI SALMONE
PHILADELPHIA MANGO



074. NIGIRI TONNO
PHILADELPHIA PISTACCHIO



075. NIGIRI BLACK SALMONE
PHILADELPHIA

NIGIRI SPECIAL

- 069** NIGIRI SALMONE PHILADELPHIA 2pz / €4,00
☺☺
- 070** NIGIRI SALMONE PHILADELPHIA 2pz / €4,50
MANGO
☺☺
- 071** NIGIRI SALMONE PHILADELPHIA 2pz / €4,50
PAPAYA
☺☺
- 072** NIGIRI SALMONE PHILADELPHIA 2pz / €4,00
PISTACCHIO
☺☺☺
- 073** NIGIRI TONNO PHILADELPHIA 2pz / €4,50
☺☺
- 074** NIGIRI TONNO PHILADELPHIA 2pz / €4,50
PISTACCHIO
☺☺☺
- 075** NIGIRI BLACK SALMONE 2pz / €4,50
PHILADELPHIA
☺☺
- 076** NIGIRI BLACK TONNO PHILADELPHIA 2pz / €4,50
☺☺



077. NIGIRI FIRE SAKE



078. NIGIRI FIRE SAKE
KATAIFI



079. NIGIRI FIRE TUNA
CIPOLLA CROCCANTE

NIGIRI FIRE

077 NIGIRI FIRE SAKE 2pz / €4,00

Nigiri salmone scottato con maionese piccante e salsa teriyaki



078 NIGIRI FIRE SAKE KATAIFI 2pz / €4,50

Nigiri salmone scottato con maionese piccante, salsa teriyaki e kataifi



079 NIGIRI FIRE TUNA CIPOLLA CROCCANTE 2pz / €4,50

Nigiri tonno scottato con maionese piccante, salsa teriyaki e cipolla



080 NIGIRI FIRE SUZUKI PISTACCHIO 2pz / €4,50

Nigiri branzino scottato con maionese piccante, salsa teriyaki e pistacchio



274 NIGIRI FIRE CAMELLATO 2pz / €4,00

Nigiri salmone scottato con teriyaki e caramellato



570 NIGIRI TRUFFLE 2pz / €4,50

Nigiri di salmone scottato, con salsa teriyaki e tartufo



274. NIGIRI FIRE CAMELLATO



572. LUCKY BAG GAMBERI

LUCKY BAG

571 LUCKY BAG MAIS

Toufu bag con mais e maionese



1pz / €3,00

572 LUCKY BAG GAMBERI

Toufu bag con gamberi*, surimi e salsa rosa



1pz / €3,50

573 LUCKY BAG SALMON

Toufu bag con tartare salmone e avocado



1pz / €4,00

574 LUCKY BAG FRUIT MIX

Toufu bag con frutta mista e salsa mango

1pz / €3,50

575 LUCKY BAG CALIFORNIA

Toufu bag con surimi e philadelphia



1pz / €3,50

576 LUCKY BAG VEGGIE

Toufu bag con avocado, cetriolo e wakame

1pz / €3,00



574. LUCKY BAG FRUIT MIX



81. GUNKAN SAKE



82. GUNKAN TOBIKO



84. GUNKAN SPICY TUNA

GUNKAN

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 81 | GUNKAN SAKE
Salmone
🍣 | 2pz / €4,00 |
| 82 | GUNKAN TOBIKO
Uova di pesce
🍣 | 2pz / €4,00 |
| 83 | GUNKAN TUNA
Tonno
🍣 | 2pz / €4,50 |
| 84 | GUNKAN SPICY TUNA 🌶️
Tonno piccante con maionese e uova di pesce
🍣🍣🍣 | 2pz / €4,50 |
| 85 | GUNKAN SPICY SAKE 🌶️
Salmone piccante con maionese e uova di pesce
🍣🍣🍣 | 2pz / €4,50 |
| 86 | GUNKAN AMAEBI
Gamberi* crudo
🍣 | 2pz / €4,50 |



86. GUNKAN AMAEBI



87. GUNKAN FRESH TOBIKO



94. GUNKAN FRESH POLPA
DI GRANCHIO



81. GUNKAN FRESH ZUCCHINE
SPICY SAKE

GUNKAN Fresh

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 087 | GUNKAN FRESH TOBIKO
Uova di pesce
 | 2pz / €4,50 |
| 088 | GUNKAN FRESH SAKE
Salmone
 | 2pz / €4,50 |
| 089 | GUNKAN FRESH TUNA
Tonno
 | 2pz / €4,50 |
| 090 | GUNKAN FRESH SPICY TUNA 
Tonno piccante con maionese e uova di pesce
   | 2pz / €4,50 |
| 091 | GUNKAN FRESH SPICY SAKE 
Salmone piccante con maionese e uova di pesce
   | 2pz / €4,50 |
| 092 | GUNKAN FRESH PHILADELPHIA
  | 2pz / €4,50 |
| 093 | GUNKAN FRESH MANGO
  | 2pz / €4,50 |
| 094 | GUNKAN FRESH POLPA DI GRANCHIO
   | 2pz / €4,50 |
| 095 | GUNKAN FRESH ZUCCHINE SPICY SAKE 
Salmone piccante, zucchine con maionese e uova di pesce
   | 2pz / €4,50 |
| 096 | GUNKAN FRESH ZUCCHINE POLPA DI GRANCHIO
Polpa di granchio e philadelphia
   | 2pz / €3,50 |



097. GUNKAN FIRE PISTACHIO



098. LUCKY BAG GAMBERI

GUNKAN Fire

097 GUNKAN FIRE PISTACHIO

Salmone scottato con pistacchio, philadelphia e salsa teriyaki



2pz / €4,50

098 GUNKAN FIRE SAKE

Salmone scottato e salsa teriyaki



2pz / €5,00

099 GUNKAN FIRE MANDORLE

Salmone scottato con mandorle, philadelphia e salsa teriyaki



2pz / €5,00



099. GUNKAN FIRE MANDORLE



CHIRASHI

100 CHIRASHI SAKE

Riso con carpaccio di salmone



€7,00

101 CHIRASHI MIX

Riso con carpaccio misto



€7,50

102 CHIRASHI UNAGI

Riso con carpaccio di anguilla* e salsa teriyaki



€8,00



102. CHIRASHI UNAGI



105. HOSOMAKI SAKE

HOSOMAKI

103 HOSOMAKI AVOCADO

6pz / €3,50

104 HOSOMAKI EBI

Gamberi* cotti



6pz / €3,50

105 HOSOMAKI SAKE

Salmone



6pz / €3,50

106 HOSOMAKI TUNA

Tonno



6pz / €3,50

107 HOSOMAKI CALIFORNIA

Surimi e philadelphia



6pz / €3,50

108 HOSOMAKI CETRIOLO

6pz / €3,50

109 HOSOMAKI SURIMI

Granchio



6pz / €3,50

558 HOSOMAKI MANGO

6pz / €4,00

559 HOSOMAKI PAPAYA

6pz / €4,00



111. HOSOMAKI PHILADELPHIA
MANGO

HOSOMAKI FRITTO

110 HOSOMAKI PHILADELPHIA FRITTO 6pz / € 6,00

Hosomaki salmone fritto con philadelphia e salsa teriyaki



111 HOSOMAKI PHILADELPHIA MANGO 6pz / € 8,00

Hosomaki salmone fritto con philadelphia, mango e salsa teriyaki



112 HOSOMAKI PHILADELPHIA AVOCADO 6pz / € 8,00

Hosomaki salmone fritto con philadelphia, avocado e salsa teriyaki



279 HOSOMAKI PHILADELPHIA 6pz / € 8,00

STRAWBERRY

Interno con riso e salmone all'esterno philadelphia, fragole e salsa teriyaki



279. HOSOMAKI PHILADELPHIA
STRAWBERRY



OSHIZUSHI

113 OSHIZUSHI SALMON 2pz / €10,00

Riso bianco pressato con philadelphia, tartare di salmone, avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



114 OSHIZUSHI SPICY SALMON 2pz / €10,00

Riso bianco pressato con tartare salmone piccante, avocado, salsa teriyaki e pasta kataifi



115 OSHIZUSHI BLACK MIURA 2pz / €10,00

Riso venere pressato con salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki, salsa piccante e cipolla croccante



560 HARU MANDORLE OSHIZUSHI 4pz / €10,00

Riso bianco con salmone scottato, avvolto con avocado, scaglie di mandorle, philadelphia e salsa teriyaki



114. OSHIZUSHI SPICY SALMON



116. FUTOMAKI MIX



117. FUTOMAKI EBITEN

FUTOMAKI

116 FUTOMAKI MIX

Salmone, philadelphia, avocado, cetriolo, rapa gialla e surimi



4pz / €7,00

117 FUTOMAKI EBITEN

Gambero* in tempura, insalata, maionese, salsa teriyaki e patatine fritte



4pz / €8,00

118 FUTOMAKI VEGETARIAN

Avocado, cetriolo e rapa gialla

4pz / €6,50



118. FUTOMAKI VEGETARIAN



119. FUTOMAKI FRITTO MIX

FUTOMAKI FRITTO

119 FUTOMAKI FRITTO MIX

4pz / €8,00

Salmone, avocado, cetriolo, rapa gialla, surimi, philadelphia e salsa teriyaki



120 FUTOMAKI VEGETARIAN FRITTO

4pz / €7,00

Avocado, cetriolo, rapa gialla, philadelphia e salsa teriyaki



120. FUTOMAKI VEGETARIAN FRITTO



121. URAMAKI SAKE



126. URAMAKI EBITEN



130. URAMAKI SPICY TUNA

URAMAKI

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 121 | URAMAKI SAKE
Salmone, avocado e philadelphia
 | 8pz / €7,00 |
| 122 | URAMAKI TUNA
Tonno, avocado e philadelphia
 | 8pz / €8,00 |
| 123 | URAMAKI MIURA
Salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki
 | 8pz / €7,00 |
| 124 | URAMAKI TEMPURA
Salmone, philadelphia, scaglie di tempura e salsa teriyaki
 | 8pz / €7,00 |
| 125 | URAMAKI VEGETARIAN 
Avocado, cetriolo e rapa gialla | 8pz / €6,00 |
| 126 | URAMAKI EBITEN
Gambero* in tempura, maionese, salsa teriyaki e patatine fritte
 | 8pz / €8,00 |
| 127 | URAMAKI CALIFORNIA
Avocado, philadelphia e granchio
 | 8pz / €7,00 |
| 128 | URAMAKI PAPAYA
Salmone, papaya e philadelphia
 | 8pz / €8,00 |
| 129 | URAMAKI MANGO
Salmone, mango e philadelphia
 | 8pz / €8,00 |
| 130 | URAMAKI SPICY TUNA 
Tartare di tonno piccante con uova di pesce, maionese e avocado
 | 8pz / €8,00 |

131 URAMAKI SPICY SAKE 🍣 8pz / €7,00

Tartare di salmone piccante con uova di pesce, maionese e avocado



132 URAMAKI WAKAME 🌿 8pz / €6,50

Avocado e insalata di wakame*



561 URAMAKI VERDURE 🌿 8pz / €7,00

Uramaki di verdure in tempura, sesamo e salsa teriyaki



133 URAMAKI BLACK SAKE 8pz / €7,50

Riso venere, avocado, salmone e philadelphia



134 URAMAKI BLACK EBITEN 8pz / €8,50

Riso venere, gambero* in tempura, maionese, salsa teriyaki e patatine fritte



135 URAMAKI BLACK TEMPURA 8pz / €7,50

Riso venere, salmone, philadelphia, scaglie di tempura e salsa teriyaki



561 URAMAKI VERDURE 🌿 8pz / €7,00

Uramaki di verdure in tempura, sesamo e salsa teriyaki



133.URAMAKI BLACK SAKE



136. URAMAKI FRITTO CRAB

URAMAKI FRITTO

136 URAMAKI FRITTO CRAB

Surimi, maionese e salsa teriyaki



8pz / €7,00

137 URAMAKI FRITTO SAKE

Salmon, philadelphia e salsa teriyaki



8pz / €7,00

138 URAMAKI FRITTO VEGETARIAN

Avocado, cetriolo, philadelphia e salsa teriyaki



8pz / €6,50



137. URAMAKI FRITTO SAKE



139. FRESH EBITEN



140. FRESH SAKE

Fresh ROLL

139 FRESH EBITEN

Gamberi* in tempura, maionese, salmone scottato, salsa teriyaki e patatine fritte



8pz / €10,00

140 FRESH SAKE

Salmone crudo, carpaccio di salmone



8pz / €10,00

141 FRESH VEGETARIAN

Avocado e cetriolo guarnito

8pz / €7,00



141. FRESH VEGETARIAN



143. TEMAKI TUNA



146. TEMAKI EBITEN



147. TEMAKI VEGETARIAN

TEMAKI

142 TEMAKI SAKE €3,50

Salmone e avocado



143 TEMAKI TUNA €3,50

Tonno e avocado



144 TEMAKI SPICY SAKE €3,50

Tartare di salmone piccante, maionese e uova di pesce



145 TEMAKI SPICY TUNA €3,50

Tartare di tonno piccante, maionese e uova di pesce



146 TEMAKI EBITEN €3,50

Gambero* in tempura, insalata, salsa teriyaki e patatine fritte



147 TEMAKI VEGETARIAN €3,00

Avocado e cetriolo



144. TEMAKI SPICY SAKE

TEMAKI DI SOIA

148 TEMAKI SOIA SAKE

Foglio di soia, riso venere, salmone e avocado



€4,00

149 TEMAKI VEGETARIAN

Foglio di soia, riso venere, avocado e cetriolo



€3,50



148. TEMAKI SOIA SAKE

ONIGIRI

150 ONIGIRI SAKE €4,00

Triangolo di riso con tartare di salmone



151 ONIGIRI MIURA €4,00

Triangolo di riso con salmone cotto, salsa teriyaki e cipolla croccante



152 ONIGIRI BLACK SAKE €4,00

Triangolo di riso venere con tartare di salmone



153 ONIGIRI BLACK MIURA €4,00

Triangolo di riso venere con salmone cotto, salsa teriyaki e cipolla croccante



150. ONIGIRI SAKE
151. ONIGIRI MIURA



155. MANDORLE ROLL



158. BLACK DRAGON ROLL



163. RAINBOW ROLL

URAMAKI SPECIALE

154 GREEN ROLL 8pz / €10,00

Peperone fritto, maionese avvolto con avocado, scaglie di tempura e salsa teriyaki



155 MANDORLE ROLL 8pz / €12,00

Avocado, philadelphia avvolto con salmone scottato, salsa teriyaki e scaglie di mandorle



156 CRISPY ROLL 8pz / €12,00

Salmone fritto, maionese avvolto con avocado, cipolla croccante e salsa teriyaki



157 ONION ROLL 8pz / €9,00

Surimi, cetriolo, rapa gialla guarnito con cipolla croccante e salsa teriyaki



158 BLACK DRAGON ROLL 8pz / €11,00

Gambero* fritto, maionese, insalata avvolto con avocado, scaglie di tempura e salsa teriyaki



159 CRAB ROLL 8pz / €8,00

Surimi fritto, maionese guarnito con tartare di salmone piccante e salsa teriyaki



160 CHICKEN ROLL 8pz / €10,00

Pollo fritto, insalata, maionese guarnito con formaggio, maionese piccante e salsa teriyaki



161 TARTARE ROLL 8pz / €12,00

Gambero* fritto, insalata guarnito, tartare di salmone e salsa teriyaki



162 SCAMPI ROLL 8pz / €12,00

Avocado guarnito con tartare di salmone, philadelphia e sashimi di scampi*



163 RAINBOW ROLL 8pz / €12,00

Avocado, surimi, maionese guarnito con pesce misto



164 ANGUILLA ROLL

8pz / €12,00

Gambero* fritto, maionese guarnito con anguilla* e salsa teriyaki



165 VULCANO ROLL

8pz / €11,00

Surimi, maionese guarnito con tartare di salmone piccante, philadelphia e salsa teriyaki



270 TIGER ROLL

8pz / €11,00

Gambero* in tempura, insalata e maionese avvolto con carpaccio di salmone scottato, pasta kataifi e salsa teriyaki



276 PASSION ROLL

8pz / €12,00

Interno con mango, fragola e philadelphia esterno avvolto con carpaccio di salmone e frutta della passione



277 FRUIT KIWI ROLL

8pz / €12,00

Interno con fragole e philadelphia avvolto con kiwi, latte condensato e scaglie di cocco



164. ANGUILLA ROLL



562. HARU MANGO ROLL



563. HARU PISTACCHIO ROLL



569. HARU FRUIT ROLL

Haru SPECIALE Roll

562 HARU MANGO ROLL 8pz / €13,00

Uramaki di salmone con mango philadelphia e salsa mango



563 HARU PISTACCHIO ROLL 8pz / €10,00

Uramaki di avocado con philadelphia, guarnito con tartare di salmone scottato, granella di pistacchio e salsa teriyaki



564 HARU DRAGON FLY 8pz / €13,00

Uramaki di gamberi* in tempura con insalata e maionese, avvolto con avocado, guarnito con tartare di salmone, patatine croccante e salsa teriyaki



566 HARU TATAKI TUNA ROLL 8pz / €9,50

Uramaki di gamberi* in tempura con maionese, guarnito con carpaccio di tonno scottato, salsa teriyaki e sesamo



567 HARU EBITEN PLUS ROLL 8pz / €9,50

Uramaki di gamberi in tempura, guarnito con carpaccio di salmone scottato e philadelphia, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



568 HARU VEGGIE PLUS ROLL 8pz / €8,00

Uramaki di verdure in tempura, guarnito con maionese piccante e granella di pistacchio e salsa teriyaki



569 HARU FRUIT ROLL 8pz / €8,00

Uramaki di salmone e avocado, guarnito con frutta mista e salsa mango





168. NIGIRI SMALL PARTY

SUSHI Mix

166 NIGIRI MISTO



5pz / €6,00

167 SUSHI MISTO

3 nigiri, 2 uramaki, 4 hosomaki



€9,00

168 SUSHI SMALL PARTY

4 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki, 2 gunkan



€10,00

169 SUSHI MEDIUM PARTY

5 sashimi misti, 4 nigiri, 4 uramaki, 2 hosomaki, 2 gunkan



€20,00

170 SUSHI BIG PARTY

9 sashimi misti, 5 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 2 gunkan



€30,00

171 PLATEAU ROYAL

2 nigiri, 2 uramaki, 3 hosomaki, 2 gunkan, 2 tartare, 8 sashimi misti



€30,00



170. SUSHI BIG PARTY



Box

PROMO

300 SUSHI HAPPY FAMILY 101pz

Dragon roll, avocado maki, uramaki fritto, sake maki, uramaki california, suzuki maki, fantasy roll, nigiri misto, futomaki misto 8pz, sashimi misto, gamberi* al sale pepe e involtini primavera



€78,00

€118,80

301 SUSHI BOX 1 30pz

Hosomaki sake, uramaki ebiten, uramaki tempura e rainbow roll



€25,00

€35,00

302 SUSHI BOX 2 40pz

Uramaki ebiten, uramaki tempura, uramaki california, onion roll e sake roll



€35,00

€50,00

303 SUSHI BOX 3 53pz

Sashimi misto, sake maki, speciale fritto, ura tempura, rainbow roll, tiger roll e nigiri misto



€49,00

€60,00

304 SUSHI BROTHERS 80pz

Verdure roll, tiger roll, uramaki papaya, uramaki sake, uramaki miura, nigiri sake, nigiri tuna, uramaki sake, nigiri mushiebi, hosomaki california, nigiri branzino e uramaki tempura



€68,00

€98,80

POKÉ

172 HARU POKÉ

€13,00

Poké con salmone, gamberi* cotti, avocado, mango, cipolla croccante, sesamo, salsa teriyaki e salsa mango



173 VEGGIE POKÉ

€9,00

Poké con mais, edamame*, cetriolo, goma wakame*, salsa mango e salsa



174 FIRE POKÉ

€13,00

Poké con tonno, salmone, sesamo, mandorle, avocado, salsa mango e salsa teriyaki



174. FIRE POKÉ



176. PEKING SOUP



177. CHICKEN SOUP



178. CRAB SOUP

ZUPPE

- 175 MISO SOUP**  €3,00
Zuppa di miso con alghe e tofu

- 176 PEKING SOUP**  €4,00
Zuppa pechinese agropiccante con tofu, uova, funghi e bambù

- 177 CHICKEN SOUP** €4,00
Zuppa di mais e pollo

- 178 CRAB SOUP** €4,00
Zuppa con asparagi e surimi

- 179 TOM YUM GOONG SOUP**  €6,00
Zuppa Thaiandese con gamberone*, lime, latte di cocco e peperoncino




179. TOM YUM GOONG SOUP



180. GOMA WAKAME



183. CARPACCIO SALAD

INSALATE

180 GOMA WAKAME

Insalata di alga giapponese*



€4,00

181 YASAI SALAD

Insalata mista con salsa di sesamo



€4,00

182 RAINBOW SALAD

Insalata mista con mango, avocado, tartare di salmone, salsa teriyaki e salsa mango



€8,00

183 CARPACCIO SALAD

Insalata mista con carpaccio salmone e salsa di sesamo



€5,00

184 POLPO SALAD

Polpo* con rucola e salsa ponzu



€7,00



184. POLPO SALAD



185. TEMPURA MISTA



189. TONKATSU



192. CHELE DI GRANCHIO
FRITTO

FRITTURA

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 185 | TEMPURA MISTA
Frittura di verdure e gamberone*
  | €8,00 |
| 186 | TEMPURA EBI
Frittura di gamberoni*
  | €10,00 |
| 187 | TEMPURA YASAI 
Frittura di verdure
 | €6,00 |
| 188 | FRIED CALAMARI
Anelli di calamari* fritti
  | €8,00 |
| 189 | TONKATSU
Cotoletta di maiale fritta
 | €6,00 |
| 190 | TORI FRIED
Pollo fritto
 | €6,00 |
| 191 | PATATINE FRITTE  | €3,00 |
| 192 | CHELE DI GRANCHIO FRITTO
  | 3pz / €5,00 |
| 193 | PANE FRITTO 
 | 3pz / €3,50 |



194. GAMBERONI



197. SALMONE



202. COZZE

TEPPANYAKI

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 194 | GAMBERONI
Gamberoni* alla griglia con salsa teriyaki
    | 4pz / €9,00 |
| 195 | YAKI EBI
Spiedini di gamberi* alla griglia con salsa teriyaki
    | 4pz / €8,00 |
| 196 | YAKI TORI
Spiedini di pollo alla griglia con salsa teriyaki
    | 4pz / €6,00 |
| 197 | SALMONE
Salmone alla griglia con salsa teriyaki
    | 2pz / €7,00 |
| 198 | BRANZINO
Branzino alla griglia con salsa teriyaki
   | 1pz / €10,00 |
| 199 | VERDURE MISTE 
Verdure miste alla griglia con salsa teriyaki
    | €5,50 |
| 200 | SPIEDINI DI SEPPIOLINE
Spiedini di seppiole alla griglia con salsa teriyaki
    | 3pz / €8,00 |
| 201 | SPIEDINI DI AGNELLO
Spiedini di agnello alla griglia con salsa del chef
    | 3pz / €7,00 |
| 202 | COZZE
Cozze alla griglia con salsa teriyaki
    | 4pz / €6,00 |
| 203 | BARBECUE PANCETTA
Pancetta alla griglia con salsa del chef
    | €6,00 |
| 577 | SPIEDINI DI TOUFU MARINATO
Tofu di pesce con salsa teriyaki
    | 2pz / €6,00 |



205. RISO CANTONESE



207. RISO GAMBERI

PRIMI PIATTI

- 204 RISO VERDURE**  €4,00
Riso saltato con verdure e uova

- 205 RISO CANTONESE** €4,00
Riso saltato con prosciutto cotto, piselli e uova
 
- 206 RISO POLLO** €4,00
Riso saltato con pollo, verdure e uova

- 207 RISO GAMBERI** €5,00
Riso saltato con gamberi*, piselli e uova
  
- 208 RISO AL CURRY** €4,50
Riso saltato con pollo, salsa curry, cipolla e uova

- 209 RISO BIANCO**  €2,00
Riso bianco al vapore

- 210 RISO THAI**  €5,00
Riso saltato con verdure, cipolla, uova e salsa Thai piccante




210. RISO THAI



213. CHICKEN UDON



214. YAKI SOBA



218. SPAGHETTI DI SOIA
PICCANTE



219. SPAGHETTI DI RISO
CON GAMBERI

- 211 YAKI UDON** €7,00
Noodles saltati con gamberi*, verdure e uova
🍜🍤🥦🥚
- 212 UDON VERDURE** €6,50
Noodles saltati con verdure e uova
🍜🥦🥚
- 213 CHICKEN UDON** €7,00
Noodles saltati con pollo, verdure e uova
🍜🍗🥦🥚
- 214 YAKI SOBA** €7,00
Pasta al grano saraceno saltati con gamberi*, verdure e uova
🍜🍤🥦🥚
- 215 SOBA VERDURE** €6,50
Pasta al grano saraceno saltati con verdure e uova
🍜🥦🥚
- 216 SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI** €6,00
Spaghetti di soia saltati con gamberi* e verdure
🍜🍤🥦
- 217 SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE** €5,00
Spaghetti di soia saltati con verdure
🍜🥦
- 218 SPAGHETTI DI SOIA PICCANTE** €5,00
Spaghetti di soia saltati con peperoncino
🍜🌶️
- 219 SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI** €6,00
Spaghetti di riso saltati con gamberi*, verdure e uova
🍜🍤🥦🥚
- 220 SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE** €5,00
Spaghetti di riso saltati con verdure e uova
🍜🥦🥚

221 GNOCCHI DI RISO CON GAMBERI

€6,50

Gnocchi di riso saltati con gamberi* e verdure



222 GNOCCHI DI RISO CON VERDURE

€6,00

Gnocchi di riso saltati con verdure



223 PAD THAI

€6,00

Tagliatelle di riso saltate con verdure e salsa Thai piccante



221. GNOCCHI DI RISO
CON VERDURE



223. PAD THAI



224. BOWL EBI



226. BOWL CHICKEN

RICE BOWL

224 BOWL EBI 🍣

Ciotola di riso bianco con gamberi* e verdure saltati Thai



€8,00

225 BOWL VEGGIE 🌱

Ciotola di riso bianco con verdure miste piccante



€7,00

226 BOWL CHICKEN

Ciotola di riso bianco con pollo in salsa teriyaki



€7,00



225. BOWL VEGGIE



228. EBI RAMEN



578. TONKASTU RAMEN

RAMEN

227 VEGGIE RAMEN 🌱

Spaghetti giapponesi in brodo con verdure e alga



€8,00

228 EBI RAMEN 🍤

Spaghetti giapponesi in brodo con gamberoni*, verdure alga e salsa dello chef leggermente piccante



€10,00

229 CHICKEN RAMEN

Spaghetti giapponesi in brodo con verdure, pollo e alga



€9,00

578 TONKASTU RAMEN

Spaghetti giapponesi in brodo con carne suina marinata, verdure e alga



€9,00



229. CHICKEN RAMEN



230. MAIALE
IN AGRODOLCE



234. MANZO SALTATO
CON FUNGHI E BAMBÙ

SECONDI PIATTI

MAIALE

230 MAIALE IN AGRODOLCE €6,00
🍷

MANZO

234 MANZO SALTATO CON FUNGHI E BAMBÙ 🍷 €7,00
🍷 🍷

235 MANZO SALTATO THAI €7,00
🍷

236 MANZO AL CURRY €7,00
🍷

237 MANZO SALTATO PICCANTE 🍷 €7,00
🍷

579 MANZO SALTATO CON CIPOLLOTTI €7,00
🍷 🍷



238. POLLO IN AGRODOLCE



242. POLLO MANDORLE

POLLO

238 POLLO IN AGRODOLCE €6,00
🌾

239 POLLO CON FUNGHI E BAMBÙ €6,00
🌾🍄

240 POLLO SALTATO THAI €6,00
🌾

241 POLLO AL CURRY €6,00
🌾

242 POLLO MANDORLE €6,00
🌾🍌🥜

243 POLLO AL LIMONE €6,00
🌾

582 POLLO SALTATO CON CIPOLLOTTI €6,00
🌾🍄

583 POLLO TERIYAKI €6,00
🌾🍌🥜

243. POLLO
AL LIMONE





245. GAMBERI IN AGRODOLCE



249. GAMBERI
AL SALE PEPE

GAMBERI

244 GAMBERI* CON VERDURE €8,00
🍴🍴

245 GAMBERI* IN AGRODOLCE €8,00
🍴🍴

246 GAMBERI* CON FUNGHI E BAMBÙ €8,00
🍴🍴🍴

247 GAMBERI* SALTATI THAI €8,00
🍴🍴

248 GAMBERI* AL CURRY €8,00
🍴🍴

249 GAMBERI* AL SALE PEPE €8,00
🍴🍴

250 GAMBERONI* AL SALE PEPE €10,00
🍴🍴

580 GAMBERI* SALTATO CON CIPOLLOTTI €8,00
🍴🍴🍴

230. GAMBERI*
CON VERDURE



SEPPIE

251 SEPPIE* SALTATI THAI €8,00
🌿🌶️

252 SEPPIE* AL CURRY €8,00
🌿🌶️

581 SEPPIE SALTATO CON CIPOLLOTTI €8,00
🌿🌶️🌶️



251. SEPPIE SALTATI THAI

ANATRA

253 ANATRA* FRITTO

€7,50



VERDURE

254 VERDURE MISTE SALTATE

€6,00



255 GERMOGLI DI SOIA SALTATI

€5,00



254. VERDURE MISTE SALTATE



256. WOK AI FRUTTI DI MARE



258. WOK CALAMARI

WOK

256 WOK AI FRUTTI DI MARE 🌶️

Scodella di gamberi* e verdure piccante



€10,00

257 WOK POLLO 🌶️

Scodella di pollo e verdure piccante



€10,00

258 WOK CALAMARI 🌶️

Scodella di calamari* e verdure piccante



€11,00

259 WOK GAMBERONI 🌶️

Scodella di gamberoni* e verdure piccante



€12,00

260 WOK VERDURE 🌶️🌿

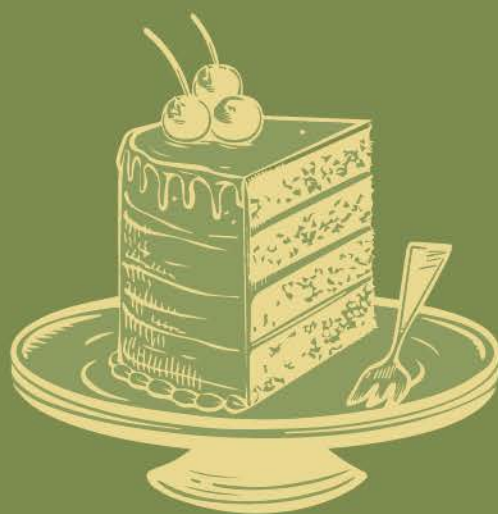
Scodella di verdure miste piccante



€8,00



257. WOK POLLO



DOLCI E BEVANDE

DOLCI



D01

TARTUFO NERO

€5,50

D02

TARTUFO BIANCO

€5,50



D03

TORTINA DELLA NONNA

€5,50

D04

TARTUFO NOCCIOLA

€5,50



D05

TARTUFO CAFFÈ

€5,50

D06

MERINGA

€5,00



D07

GELATO AL TÈ VERDE

3pz / €5,50

D08

GELATO ALLA PIASTRA

Vaniglia o cioccolato

€6,00



D09

GELATO AL COCCO

€5,50

D10

GELATO FRITTO

Vaniglia o cioccolato

€6,00



D11

AISUKURIMU KYARAMERU

Gelato caramellato

€5,00



D12

TIRAMISÙ

1pz / €5,50

D13

**SOUFFLE
AL CIOCCOLATO**

€5,50



D14

**SEMIFREDDO
AL TORRONCINO**

€5,00



D15

MOCHI

Dolci di riso giapponese

3pz / €6,00



D16

PANE CREMA CARTOON

3pz / €4,50

D17

ANANAS

Frutta fresca

€5,00





D18
SORBETTO

Caffé o limone
€4,50



D19
COPPA SPAGNOLA

€5,50



D20
**COPPA CREMA
E PISTACCHIO**

€5,50



D21
COPPA CAFFÈ

€5,50

D22
TIRAMISÙ CREMA

€5,50



D23
CREMOSO AI FRUTTI ROSSI

1pz / €5,50



D24

HARU CREMA PISTACCHIO

€6,00

D25

HARU CREMA CIOCCOLATO

€6,00



D26

**TORTA PISTACCHIO
E CIOCCOLATO**

1pz / €6,00



D27

PAN DAN

Vaniglia
€5,00



D28

CIP CIOK

Cioccolato
€5,00



D29

HIP POP

Fragola
€5,00



D30

RABBIT

Latte
€5,00

D31

PISTACCHIOSA

Deliziosa mousse al pistacchio con granella, avvolta in una irresistibile glassa croccante al pistacchio

€6,50



D32

RUBICONDA

Vellutato ripieno di cioccolato bianco e crema di pistacchio avvolti da una golosa glassa all'amarena

€6,50

D33

FORESTA NERA

Morbida mousse alla vaniglia con un gustoso inserto al cioccolato fondente e all'amarena su una base al cioccolato, coperta da glassa al cioccolato fondente e decorazioni in burro di cacao rosso

€6,50



D34

LA GOLOSA

Un croccante strato di cioccolato al latte e nocciole avvolge una mousse alla nocciola con un sorprendente ripieno di nocciole caramellate

€6,50



D35

CHICCO D'ORO

Pan di spagna al cioccolato profumato al caffè, ricoperto da una leggera mousse al caffè all'interno di un croccante e avvolgente cioccolato bianco, decorato con del caramello leggermente salato

€6,50

BEVANDE

COCKTAIL

- | | | |
|------------|---|-------|
| C01 | MOJITO | €6,00 |
| | Rum bianco, succo di lime, menta, zucchero di canna, soda e lemon | |
| C02 | PINA COLADA | €6,00 |
| | Rum bianco, sciroppo di coco e succo d'ananas | |
| C03 | SEX ON THE BEACH | €6,00 |
| | Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia e succo di mirtillo | |
| C04 | LONG ISLAND ICE TEA | €6,00 |
| | Vodka, rum bianco, triple sec, gin, s&s e coca cola | |
| C05 | JAPANESE ICE TEA | €6,00 |
| | Vodka, rum bianco, gin, midori, s&s e lemon | |
| C06 | HUGO | €4,00 |
| | Prosecco, fiori di sambuco, menta fresca e soda | |
| C07 | SPRITZ APEROL | €4,00 |
| | Prosecco, aperol, arancia e soda | |
| C08 | SPRITZ CAMPARI | €4,00 |
| | Prosecco, campari, arancia e soda | |
| C09 | CUBA LIBRE | €5,50 |
| | Rum bianco, coca cola e succo di lime | |
| C10 | CAIPIROSKA LIME | €6,00 |
| | Vodka, succo di lime e sciroppo di fragola e sciroppi di zucchero | |
| C11 | RADLER | €5,50 |
| | Birra e lemon soda | |
| C12 | PANACHE | €5,50 |
| | Birra e sprite | |



BIRRA E BIBITE

BIRRA E VINO SPINA

Birra alla spina 0.25lt	€3,00
Birra alla spina 0.40lt	€5,50
Birra alla spina 1lt	€10,00
Vino bianco fermo / frizzante 0.25cl	€3,00
Vino bianco fermo / frizzante 0.5cl	€5,50
Vino bianco fermo / frizzante 1lt	€10,00
Asahi 500ml	€5,00
Sapporo 500ml	€5,00
Kirin 500ml	€5,00
Tsingtao 640ml	€5,50



ACQUA E BIBITE

Acqua naturale / frizzante 750ml	€3,00
Coca cola alla spina 25cl	€2,80
Coca cola alla spina 50cl	€5,00
Bibite in lattina 33cl	€3,00
Coca cola / coca cola zero / sprite / fanta / thè limone / thè pesca / lemon soda	€5,00
Arizona green tea	€3,00
Succhi di frutta	€3,50
Red bull	€5,00
Sake	€5,50
Sake plum	€5,50



TÈ CALDI

Tè verde	€3,50
Tè gelsomino	€3,50
Tè all'orzo	€4,50
Tè alle rose	€4,50



CAFFÈ E DIGESTIVI

Caffè	€1,50
Caffè corretto	€2,00
Caffè decaffeinato	€1,80
Decaffeinato corretto	€2,50
Caffè doppio	€2,50
Cappuccino	€2,00
Cappuccino deca	€2,00
Ginseng grande	€2,00
Ginseng piccolo	€1,80
Orzo grande	€2,00
Orzo piccolo	€1,80

Limoncello	€3,50
Liquirizia	€3,50
Amaro	€3,50
Sambuca	€3,50
Whisky	€4,50
Grappa	€4,00
Liquore	€4,00
Cognac	€4,50
Rum	€4,00
Brandy	€4,00



VINI SPUMANTI



YVES JACQUES

CHAMPAGNE AOC BRUT TRADITION



€37,00

Vitigno: Pinot Noir E Pinot Meunier

Profumo: profumi classici dello champagne, con quelle note di brioche appena sfornata e crosta di pane fresco che sono il 'marchio di fabbrica' di questo vino

Colore: colore giallo paglia, con bollicine abbondanti e delicate

Gusto: morbido, fruttato e vellutato in armonia con una lieve nota acidula in bocca offre un attacco schietto e dinamico, una bella armonia e una piacevole freschezza. In finale aromi di frutta cotta miele d'acacia e note speziate (cardamomo, anice verde)



FERRARI SPUMANTI

TRENTO DOC "PERLE" BRUT METODO CLASSICO



€39,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: e perlage Tenui riflessi dorati impreziosiscono il giallo paglierino. Il perlage è estremamente fine e persistente

Profumo: ricchezza aromatica di straordinaria espressività: la scena è dominata da sentori di mela renetta e agrumi, accompagnati da toni di pesca bianca, fiori di mandorlo e note tostate

Gusto: 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



AZIENDA AGRICOLA FONGARO

LESSINI DURELLO DOC METODO CLASSICO


€30,00

Vitigno: durella 100%

Colore: giallo oro, intenso e intrigante

Profumo: Impatto olfattivo di grande intensità dove dominano le note di crosta di pane, burro di arachidi e nocciola. Col passare dei minuti ad arricchire il bouquet giungono note floreali accompagnate da sensazioni di frutta esotica, pompelmo giallo e mela limoncella

Gusto: Al palato è asciutto, teso ma al contempo morbido e vellutato con note tostate e di frutta



ANDREOLA

"SESTO SENSO" - PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. - DRY


€23,00


€4,00

Vitigno: glera (prosecco), bianchetta, perera

Profumo: elegante ed aromatico di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela, perlage fine e persistente con una spuma cremosa

Gusto: morbido, fruttato e vellutato in armonia con una lieve nota acidula



LA MARCA

"PROSECCO TREVISO D.O.C. "MILLAGE" EXTRA DRY


€20,00


€3,50

Vitigno: Glera (prosecco) 100%

Profumo: Pulito e fragrante con note di acacia, agrumi e mela verde

Colore: giallo paglierino chiaro e brillante

Gusto: morbido, fruttato e vellutato in armonia con una lieve nota acidula



CONTADI CASTALDI

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT


€33,00


€5,00

Vitigno: Chardonnay Pinot Bianco Pinot nero

Profumo: agrumi, insieme a tipiche note di lievito e crosta di pane

Colore: Giallo paglierino

Gusto: fragrante sapido ed un equilibrata freschezza



VEUVE CLICQUOT

CHAMPAGNE BRUT


€71,00

Uve: Pinot nero, Pinot meunier, Chardonnay provenienti da grand Cru e premier Cru nell'assemblaggio viene usata un'alta percentuale (25/40%) di vini di riserva con un invecchiamento anche di 9 anni. Affinamento di diversi anni in bottiglia

Profumo: fruttato di pesca bianca, prugna pera con note di vaniglia, anice e biscotto

Colore: giallo dorato con riflessi brillanti, perlage molto fine e persistente

Gusto: al palato presenta un'acidità robusta, corposo e fresco



BELLAVISTA

GRANDE CUVÉE ALMA BRUT

Uve: Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco

Profumo: giallo paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo

Colore: rosa brillante con perlage fine ed elegante

Gusto: in bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, aromatico e armonico



€50,00

VINI ROSÉ



CA DEI FRATI FERMO

Uve: Barbera, groppello, marzemino, Sangiovese

Profumo: fragrante, fruttato con sentori di frutti rossi e rosa

Colore: rosa brillante con perlage fine ed elegante

Gusto: sapido, armonico, avvolgente ed elegante



€28,00



CA DEI FRATI SPUMANTI

Uve: Barbera, groppello, marzemino, Sangiovese

Profumo: fragrante, fruttato con sentori di frutti rossi e rosa

Colore: rosa brillante con perlage fine ed elegante

Gusto: sapido, armonico, avvolgente ed elegante



€38,00



RABOSELLO VINO FRIZZANTE

Uve: Raboso

Profumo: l'esuberanza, la freschezza e la fragranza

Colore: Vino di colore rosato brillante dai riflessi rosso ciliegia



€16,00

VINI BIANCHI



MONTE DEL FRA' CUSTOZA DOC

Uve: 40% Garganega, 20% Trebbiano toscano, 10% Tocai friulano, 20% Cortese, 10% Chardonnay-Riesling italico-Malvasia

Colore: giallo con riflessi verdi

Profumo: vinoso, intenso, leggermente aromatico

Sapore: sapido, morbido, delicato di giusto corpo, leggermente amarognolo

 
€17,00 €3,00



CANTINA BULGARINI LUGANA DOC

Vitigno: trebbiano di Lugana (turbiana) 100%.

Colore: giallo paglierino denso con brillanti riflessi oro caldo.

Profumo: tipico fruttato a nota di albicocca-pesca con morbide sensazioni evolutive.

Gusto: struttura profonda di buono spessore dalla forte persistenza aromatica

 
€23,00 €4,00



AZIENDA AGRICOLA FORNARO DAMIANO SOAVE CLASSICO DOC

Vitigno: garganega 100%

Colore: luminoso, giallo paglierino

Profumo: Fruttato e floreale al naso con note di frutta esotica , pesca e pompelmo.

Gusto: Pieno con lieve retrogusto di mandorla amara ma con buona persistenza in bocca a fine degustazione

 
€19,00 €3,50



CANTINA ROTALIANA TRENTO GEWÜRZTRAMINER DOC

Uve: Gewurztraminer 100%

Colore: giallo dorato

Profumo: aromatico, pieno ed intenso, sentori di frutti esotici, agrumi e spezie come ananas, mango, la rosa, ed ancora, menta piperita, pepe, chiodo di garofano

Sapore: strutturato, corposo e deciso, piscevole e fresca aromaticità, nel suo retrogusto persistente si possono riconoscere tracce di liquirizia

 
€25,00 €4,00



CANTINA PETER ZEMMER RIESLING DOC

Vitigno: Riesling renano 100%

Colore: da giallo verdognolo a giallo chiaro

Profumo: delicato, aroma di fiori con sentore di pesca appena colta

Gusto: nobile, secco, accattivante con le sue sottili acidità e vivace rotondità



€23,00



FALANGHINA

Vitigno: Falanghina

Colore: giallo paglierino luminoso

Profumo: intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta

Sapore: fresco, equilibrato e pulito



€25,00



GRECO DI TUFO

Vitigno: greco 100%

Colore: giallo paglierino carico

Profumo: bouquet di pesca bianca, mela renetta e glicine

Sapore: al palato risulta caratterizzato da un'ottima freschezza e mineralità che accompagnano verso un finale gradevole e persistente



€25,00

VINI ROSSI



AZIENDA AGRICOLA LE SALETTE VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Uve: corvina, corvinone, rondinella, sangiovese

Colore: rosso rubino carico

Profumo: caratteristico, con le sue note amarognole di mandorla amara, che accompagnano una spiccata vinosità.

Sapore: sapido, asciutto e vellutato. la sua struttura armoniosa e di personalità sottolinea l'eleganza nella sua versione "classica"



€20,00



€3,50



AZIENDA AGRICOLA LE SALETTE

AMARONE "LA MAREGA" CLASSICO DOC


€42,00

Uve: 70% Corvina e Corvinone; 30% Rondinella, Oseleta e Dindarella

Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi porpora

Profumo: di grande finezza, con sentori di ciliegia matura e prugna

Sapore: Complesso e vellutato, al palato è pieno e corposo, con tipiche caratteristiche di uva appassita.



CANTINA BONACCHI

CHIANTI RISERVA DOCG


€21,00

Uve: sangiovese 100%

Colore: rosso rubino, di buona trasparenza, con riflessi violacei

Profumo: apre con note fruttate, di frutti a bacca rossa e nera l'amarena, la prugna, il mirtillo così come da spiccate note floreali di violetta. L'affinamento in legno dona aromi speziati di vaniglia, liquirizia, cannella, noce moscata e pepe nero, oltre a note balsamiche di mentolo ed eucalipto

Sapore: apprezzabile acidità e contenuto in tannini. La persistenza è molto buona, con ricordi soprattutto di frutta rossa quale amarena, prugna e mirtillo.



BRUNELLO DI MONTALCINO


€39,00

Uve: sangiovese

Colore: rosso rubino carico con riflessi granati

Profumo: pulito, elegante, intenso e complesso, con sentori di frutti di bosco maturi e piacevoli note anice con una leggera di punta di vaniglia

Sapore: al palato risulta caldo, con tannini presenti ma morbidi

VINI DOLCE



ENOITALIA

MOSCATO SPUMANTE


€20,00

Vitigno: Moscato piemonte 100%

Colore: giallo dorato

Profumo: è una vigorosa e rinfrescante espressione di limone, salvia, fiori inebrianti come il glicine e di frutta matura e polposa come pesca e albicocca.

Gusto: fresco, agrumato con elegante complessità

