

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

MENÙ SERALE

YOUKI



MENÙ SERALE

€ 25,90

coperto € 1,00

Bambini con altezza inferiore
ai 140 cm. sconto del 50%
Children tall less than 140 cm.
50% off

MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI
AD UN PREZZO UNICO
CON SERVIZIO AL TAVOLO

Sono escluse bevande, caffè, liquori,
dolci, e le richieste fuori lista.
Excludes drinks, coffee, liqueurs,
sweets, and requests off the list

Eventuale cibo avanzato
dovrà essere pagato al prezzo
di listino e potrà essere asportato

Any leftover food must be paid
at list price and can be removed

NON SPRECARRE IL CIBO !!!
DO NOT WASTE FOOD !!!


Antipasti

01 Edamame € 4,00

Fagioli novelli di soia 



02 Nuvolette di drago € 3,00

Crocanti chips di farina di gamberi 



03 Harumaki € 3,00

Crocanti involtini farciti con verdure 



04 Ebimaki € 4,00

Crocanti involtini farciti con *gamberi   



05 Ebi stick € 5,00

*Gamberi avvolti con pasta sfoglia  



06 Fagottini orientali € 6,00

Fagottini di pasta sfoglia
farciti con tartare di *gamberi   



07 Ebi toast € 4,00

Toast di *gamberi



08 Cocktail di gamberetti

*Gamberi in salsa rosa



€ 6,00



09 Patatine fritte € 4,00



10 Gamberi al wasabi

*Gamberi con salsa wasabi



€ 6,00



11 Bao € 5,00

Pane cotto al vapore farcito con pollo fritto, pomodoro, insalata e salsa teriyaki



Fritti

16 Chele di granchio € 4,00

Chele di *granchio fritte



17 Calamari € 6,00

Anelli di *calamaro fritti



18 Tori no karaage € 6,00

Cotoletta di pollo impanata e frita



19 Tonkatsu € 6,00

Cotoletta di maiale impanata e frita



20 Verdesca € 6,00

Bocconcini di °pesce impanati e fritti



25 Umi tempura € 10,00

Tempura di °pesce misto  



26 Tempura moriawase

Tempura di *gamberoni e verdure miste   

€ 7,00



27 Ebi tempura € 8,00

Tempura di *gamberoni  



28 Kana tempura € 8,00

Tempura di *surimi    



29 Yasai tempura € 6,00

Tempura di verdure miste 



34 Mantou

Soffici panini cinesi al latte, cotti a vapore



€ 2,00



35 Baozi € 6,00

Soffici panini al latte, farciti con carne di maiale



36 Pane dolce € 5,00

Soffici panini farciti con crema all'uovo



41 Ravioli di cristallo € 5,00

*Ravioli con ripieno di gamberi avvolti con una sfoglia trasparente



42 Gyoza € 4,00

*Ravioli con ripieno di carne di maiale



43 Ravioli al nero di seppia € 5,00

*Ravioli farciti con gamberi avvolti con sfoglia al nero di seppia



44 Gyoza alla piastra

*Ravioli con ripieno di carne di maiale, alla piastra



€ 5,00



49 Miso shiro € 4,00

Zuppa di miso con alghe
e tofu



50 Zuppa di mais € 4,00

Zuppa con mais e uova




55 Goma wakame € 5,00

Insalata di alghe piccanti
con semi di sesamo tostati 



56 Tako wakame € 5,00

Insalata di alga wakame
con fettine di *polpo 

57 Tako salada € 6,00

Insalata verde mista con fettine di *polpo



N.B.: I piatti elencati della categoria speciali, possono essere ordinati una sola volta per tipo



S62 Hamburger € 8,00

Tartare di °salmone, avocado e philadelphia, con riso venere, guarnita con kataifi e granelle di pistacchio



S63 Carpaccio amaebi € 10,00

Carpaccio di *gamberi crudi serviti con salsa ponzu



S64 Crispy truffle € 10,00

Crocante pasta guarnita con tartare di °salmone e crema di tartufo su philadelphia



S65 Chirashi special € 10,00

Ciotola di riso bianco cotto al vapore, servito con fettine di °salmone scottate, philadelphia, cipolla croccante, avocado, salsa teriyaki e salsa dello chef



N.B.: I piatti elencati della categoria speciali, possono essere ordinati una sola volta per tipo



S66 Fresh mix € 15,00

1 *scampo crudo,
1 *gambero rosso crudo,
1 *gambero crudo



S67 Nippon mizu € 11,00

Fettine di °salmone scottate con salsa di sesamo, cipolla croccante e granelle di pistacchio



S68 Salmone guacamole € 10,00

Bocconcini di °salmone fritti, serviti con guacamole, pomodorini, philadelphia e salsa teriyaki



S69 Tartare mix € 10,00

Tartare di °pesce misto condita con salsa dello chef



Nigiri

74 Sake € 3,00

Bocconcini di riso con °salmone



75 Suzuki € 3,00

Bocconcini di riso con °branzino



76 Maguro € 4,00

Bocconcini di riso con °tonno



77 Ebi € 3,00

Bocconcini di riso con *gambero cotto



78 Tako € 3,00

Bocconcini di riso con *polpo



79 Spicy € 4,00

Bocconcini di riso con °salmone scottato,
salsa spicy e salsa teriyaki



80 Pistacchio € 4,00

Bocconcini di riso con
°salmone scottato, granelle
di pistacchio e salsa teriyaki



81 Flambè gorgonzola

Bocconcini di riso con °salmone
scottato e gorgonzola



€ 4,00



82 Venere € 4,00

Bocconcini di riso venere
con °salmone, philadelphia,
pasta kataifi e salsa teriyaki



87 Maguro tartare € 7,00
Tartare di °tonno condita con salsa ponzu



88 Sake tartare
Tartare di °salmone condita con salsa ponzu
€ 5,00



89 Tartare amaebi € 8,00
Tartare di *gamberi dolci su riso venere



90 Sake avocado € 7,00

Tartare di °salmone e avocado, con salsa teriyaki, pasta kataifi e salsa ponzu



95 Sake € 4,00

Polpettina di riso farcita
con tartare di °salmone



96 Miura € 4,00

Polpettina di riso farcita con °salmone
alla griglia, philadelphia e salsa teriyaki



97 Venere € 5,00

Polpettina di riso venere farcita
con °salmone alla griglia e salsa teriyaki



102 Sake don € 7,00

Riso bianco al vapore, con fettine di °salmone



103 Kaisen don € 8,00

Riso bianco al vapore,
con fettine
di °pesce misto



104 Gohan € 2,00

Riso bianco al vapore



109 Sushi moriawase

Nigiri 6 pz., hosomaki 6 pz.



€ 10,00



110 Sushi e sashimi moriawase

Nigiri 6 pz., sashimi 6 pz.



€ 14,00



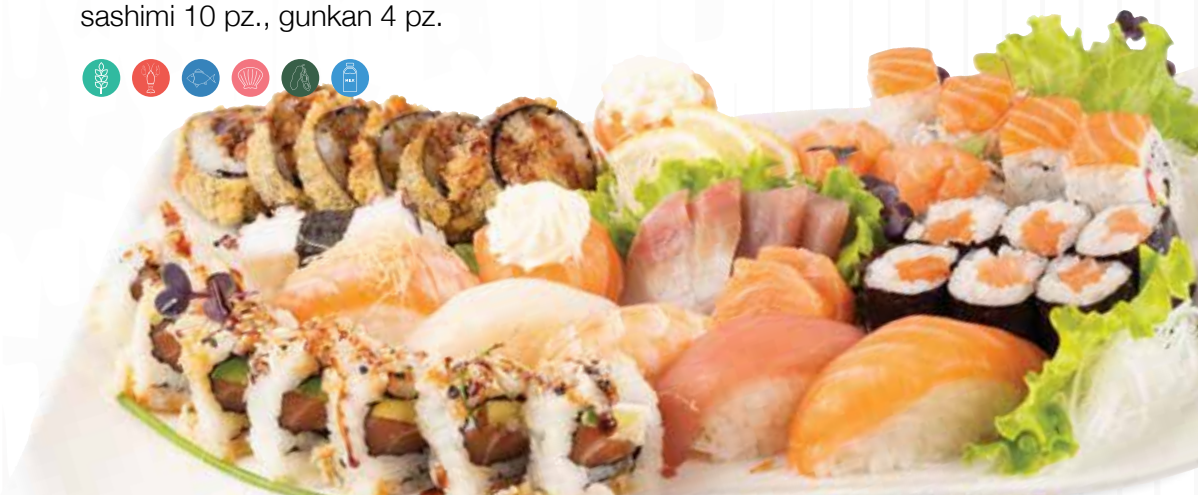
111 Barca chisai € 34,00

Nigiri 6 pz., futomaki fritti 6 pz., hosomaki 6 pz.,
uramaki 8 pz., sashimi 6 pz.,
gunkan 2 pz.



112 Barca youki € 68,00

Nigiri 12 pz., futomaki fritti 12 pz., hosomaki 12 pz., uramaki 16 pz.,
sashimi 10 pz., gunkan 4 pz.



117 Sake avocado € 4,00

Cono di riso avvolto con alga nori
farcito con °salmone e avocado



118 Maguro avocado € 5,00

Cono di riso avvolto con alga nori
farcito con °tonno e avocado



119 California € 4,00

Cono di riso avvolto con
alga nori farcito con *surimi,
cetriolo, avocado e maionese



120 Spicy salmon € 5,00

Cono di riso avvolto
con alga nori farcito
con °salmone e salsa spicy



121 Spicy tuna € 5,00

Cono di riso avvolto con alga nori
farcito con °tonno e salsa spicy



122 Miura € 4,00

Cono di riso avvolto con alga nori
farcito con °salmone alla griglia,
philadelphia e salsa teriyaki



123 Mango royal € 4,00

Cono di riso avvolto con alga nori
farcito con mango,
insalata e salsa mango



124 Ebiten € 4,00

Cono di riso avvolto con alga nori
farcito con *gambero in tempura,
maionese e salsa teriyaki



125 Chicken € 4,00

Cono di riso avvolto con alga nori
farcito con pollo fritto, maionese,
croccante di cipolla
e salsa teriyaki



126 Ebiten € 5,00

Cono di riso venere
avvolto con alga nori
farcito con *gambero in tempura,
philadelphia e salsa teriyaki



YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Hosomaki nori 6 pz.

131 Sake € 5,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °salmone



132 Maguro € 6,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °tonno



133 Ebi € 5,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *gambero



134 Miura € 5,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °salmone alla griglia, philadelphia e salsa teriyaki



135 Ebi tempura € 5,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *gambero in tempura, maionese e salsa teriyaki



136 Avocado € 4,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con avocado



137 Cetriolo € 4,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con cetriolo



138 Kana € 5,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *surimi, philadelphia e salsa teriyaki



139 Philadelphia € 6,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori e fritti, farciti con °salmone grigliato e guarniti con philadelphia e salsa teriyaki



140 Mango € 7,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori e fritti, farciti con °salmone grigliato, guarniti con philadelphia e mango



141 Hoso spicy € 7,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori e fritti, guarniti con tartare di °salmone e salsa spicy



YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Uramaki 8.pz.

146 Sake avocado roll € 8,00



Roll di riso farciti con °salmone e avocado guarniti con semi di sesamo



147 Maguro avocado roll

Roll di riso farciti con °tonno e avocado guarniti con semi di sesamo



€ 9,00



148 Spicy salmon roll € 8,00

Roll di riso farciti con °salmone, guarniti con semi di sesamo e salsa piccante



149 California roll € 9,00

Roll di riso farciti con *surimi, cetriolo, avocado e maionese, guarniti con semi di sesamo



150 Spicy tuna roll € 9,00

Roll di riso farciti con °tonno, guarniti con semi di sesamo e salsa piccante



151 Miura roll € 8,00

Roll di riso farciti con °salmone alla griglia, philadelphia, guarniti con semi di sesamo e salsa teriyaki



152 Vegie roll € 8,00

Roll di riso farciti con avocado, cetriolo e insalata, guarniti con semi di sesamo



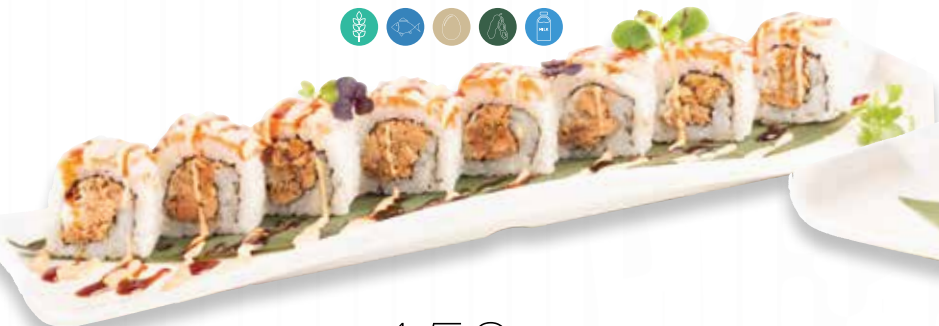
153 Philadelphia roll € 9,00

Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con semi di sesamo e philadelphia



154 Miura spicy roll € 10,00

Roll di riso farciti con °salmone grigliato e philadelphia, guarniti con salmone scottato e salsa spicy, teriyaki



155 Ebiten roll € 9,00

Roll di riso farciti con *gamberi in tempura e maionese, guarniti con semi di sesamo, pasta kataifi e salsa teriyaki



156 Tiger roll € 10,00

Roll di riso farciti con *gamberi in tempura e maionese, guarniti con °salmone e salsa teriyaki



157 Leon roll € 10,00

Roll di riso farciti con *surimi, cetriolo, avocado e maionese, guarniti con salmone



YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Uramaki 8 pz.

158 Youki roll € 11,00

Roll di riso farciti con *gamberi in tempura e philadelphia, guarniti con avocado, maionese e salsa teriyaki



159 Mando roll € 10,00

Roll di riso farciti con *gambero in tempura e maionese, guarniti con granelle di mandorle e salsa teriyaki



160 Rainbow roll

Roll di riso farciti con °salmone, *surimi e avocado, guarniti con °pesce misto € 12,00



161 Tempura roll € 10,00

Roll di riso farciti con °salmone, avocado, philadelphia e cipolline, guarniti con granelle di tempura e salsa teriyaki



162 Crispy cali roll € 10,00

Roll di riso farciti con *surimi, avocado, cetrioli e maionese, guarniti con croccante di cipolle



163 Guacamole roll

Roll di riso farciti con *gamberi in tempura e philadelphia, guarniti con °salmone scottato, cips di mais, teriyaki e salsa guacamole



€ 11,00



164 Dragon roll € 11,00

Roll di riso farciti con *gamberi in tempura e philadelphia, guarniti con °salmone scottato, pasta kataifi e salsa teriyaki



165 Queen roll € 11,00

Roll di riso farciti con °salmone e mango, guarniti con °salmone e salsa mango



YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Special roll 8 pz.

166 Ibiza roll € 12,00

Roll di riso farciti con °tonno cotto e avocado, guarniti con °salmone scottato pasta kataifi, salsa spicy e salsa teriyaki



167 Pistacchio roll € 11,00

Roll di riso farciti con tempura di *surimi, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone scottato, granelle di pistacchio e salsa teriyaki



168 Fresh mango roll

Roll di riso farciti con mango, guarniti con °salmone, philadelphia e salsa mango



€ 10,00



169 Chicken roll € 9,00

Roll di riso farciti con pollo fritto, foglie di insalata, guarniti con senape, croccanti granelle di cipolla e salsa teriyaki



170 Crispy roll € 10,00

Roll di riso farciti con °salmone in tempura, avocado e salsa spicy, guarniti con croccante di cipolla e salsa teriyaki



171 Black flower roll € 10,00

Roll di riso venere farciti con *gamberi in tempura e philadelphia, guarniti con granelle di tempura, semi di sesamo e teriyaki



172 Black tiger roll

Roll di riso venere farciti con *gamberi in tempura e maionese, guarniti con °salmone, semi di sesamo e salsa teriyaki

€ 11,00



173 Black miura roll € 11,00

Roll di riso venere farciti con °salmone grigliato e philadelphia, guarniti con °salmone scottato, pasta kataifi e salsa teriyaki



174 Black chicken roll € 10,00

Roll di riso venere farciti con pollo fritto e maionese, guarniti con semi sesamo e salsa teriyaki



175 Crunch roll € 11,00

Roll di riso venere farciti con *gamberi in tempura, avocado e philadelphia, guarniti con scaglie di mandorle e salsa teriyaki



YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Futomaki 4 pz.

180 Sake avocado € 5,00

Grandi roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °salmone e avocado



181 Futo california € 4,00

Grandi roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *surimi, cetriolo, avocado e maionese



182 Futo ebiten € 4,00

Grandi roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *gambero in tempura, maionese e salsa teriyaki



183 Futo fritto (6 pz.) € 8,00

Grandi roll di riso avvolti con alga nori e fritti, farciti con °salmone alla griglia, philadelphia e salsa teriyaki





- | | | |
|---|--|--------|
| 187 Gunkan maguro | | € 3,00 |
| Bocconcino di riso avvolto con alga nori, farcito con tartare di °tonno | | |
| 188 Gunkan sake | | € 3,00 |
| Bocconcino di riso avvolto con alga nori, farcito con tartare di °salmone | | |
| 189 Gunkan spicy salmon | | € 4,00 |
| Bocconcino di riso avvolto con °salmone farcito con tartare di °salmone e salsa spicy | | |
| 190 Gunkan spicy tuna | | € 5,00 |
| Bocconcino di riso avvolto con °tonno farcito con tartare di °tonno e salsa spicy | | |
| 191 Gunkan philadelphia | | € 4,00 |
| Bocconcino di riso avvolto con °salmone guarnito con philadelphia | | |
| 192 Gunkan pistacchio | | € 5,00 |
| Bocconcino di riso avvolto con °salmone scottato, guarnito con philadelphia e granelle di pistacchio | | |
| 193 Gunkan black & white | | € 3,00 |
| Bocconcino di riso venere guarnito con philadelphia | | |
| 194 Gunkan salmon flower | | € 5,00 |
| Bocconcino di *gambero in tempura e insalata, avvolto con °salmone scottato, guarnito con philadelphia e salsa teriyaki | | |
| 195 Gunkan tuna flower | | € 5,00 |
| Bocconcino di *gambero in tempura e insalata, avvolto con °tonno scottato, guarnito con philadelphia e salsa teriyaki | | |

Sashimi

201 Moriawase € 15,00

Sashimi misto



202 Sake € 8,00

Sashimi di °salmone



203 Sashimi Youki € 24,00

Sashimi misto

1 *gambero rosso,

1 ostrica, 1 *scampo





208 Carpaccio scottato € 8,00

Carpaccio di °salmone scottato, guarnito con granelle di mandorle e salsa ponzu



209 Carpaccio di salmone € 7,00

Carpaccio di °salmone con salsa ponzu



210 Carpaccio misto € 10,00

Carpaccio di °salmone, °branzino e °tonno con salsa ponzu



211 Usuzukuri € 8,00

Carpaccio di °salmone scottato con salsa e erba cipollina



212 Sake tatakì € 8,00

Tatakì °salmone avvolto con semi di sesamo tostati e salsa ponzu





217 Riso venere € 7,00

Riso venere saltato con
*gamberi e verdure



218 Riso thailandese

Riso saltato con *gamberi
e verdure in salsa thai



€ 6,00



219 Riso con ananas € 6,00

Riso al curry saltato con *gamberi,
verdure miste e ananas



220 Riso cantonese € 6,00

Riso saltato con prosciutto,
piselli e uova





221 Riso con verdure € 5,00

Riso saltato con verdure miste



222 Riso con salmone € 6,00

Riso saltato con °salmone
e verdure miste



223 Riso singapore € 5,00

Riso saltato con verdure e curry



224 Riso con pollo € 8,00

Riso bianco servito con pollo e verdure



229 Spaghetti di riso con verdure

Spaghetti di riso saltati
con verdure miste



€ 5,00



230 Spaghetti di riso con gamberi

Spaghetti di riso saltati con
*gamberi, verdure miste e salsa thai



€ 6,00



231 Spaghetti di riso al curry € 6,00

Spaghetti di riso saltati con
*gamberi, verdure miste e curry



232 Spaghetti di riso con pollo

Spaghetti di riso saltati
con bocconcini di pollo

€ 6,00



237 Spaghetti soia con verdure
Spaghetti di soia saltati con verdure miste



€ 5,00



238 Spaghetti di soia con gamberi

Spaghetti di soia saltati con
*gamberi, verdure miste



€ 6,00

239 Spaghetti soia con pollo

Spaghetti di soia saltati
con bocconcini di pollo



€ 6,00



240 Spaghetti di soia piccante con pollo

Spaghetti di soia saltati con verdure,
bocconcini di pollo e salsa piccante



€ 6,00



245 Udon con verdure
€ 5,00 Udon saltati con verdure miste



246 Udon con gamberi
€ 6,00 Udon saltati con *gamberi e verdure miste



247 Gnocchi di riso € 6,00
Gnocchi riso saltati con *gamberi e verdure miste



248 Pad thai € 7,00

Tagliatelle di riso saltate con *gamberetti, *surimi e verdure miste



249 Ramen € 6,00

Ramen in brodo con alghe e uova



254 Sake yaki € 8,00

°Salmone alla piastra



255 Suzuki yaki € 8,00

°Branzino alla piastra



256 Ebi teppan yaki € 8,00

*Gamberoni alla piastra



257 Grigliata mista € 12,00

Grigliata di °pesce misto



T Teppan yaki

258 Ebi yaki € 7,00

Spiedini di *gamberi



259 Ebi teriyaki € 7,00

Spiedini di *gamberi
con salsa teriyaki



260 Chicken yaki € 6,00

Spiedini di pollo alla piastra



261 Chicken teriyaki € 6,00

Spiedini di pollo alla piastra
con salsa teriyaki



266 Gamberi al limone

€ 7,00

*Gamberetti saltati
con salsa al limone



267 Gamberi al curry € 7,00

*Gamberetti saltati con verdure
e salsa al curry



268 Gamberi alla thailandese

€ 7,00

*Gamberetti saltati con
verdure e salsa thai



269 Gamberi alle mandorle

€ 7,00

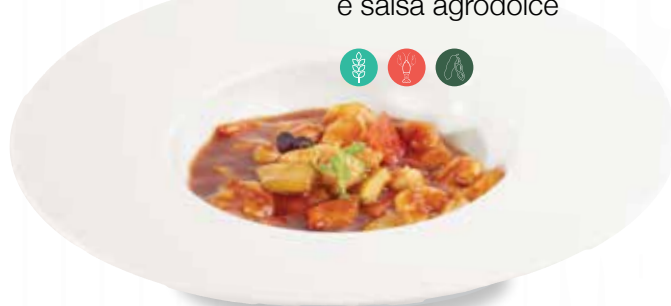
*Gamberetti saltati con verdure
e mandorle



270 Gamberi in agrodolce

€ 7,00

*Gamberetti saltati con verdure
e salsa agrodolce



271 Gamberi sale e pepe

€ 8,00

*Gamberetti saltati con salsa,
sale e pepe



272 Pesce con verdure € 8,00

Misto di °pesce e °gamberetti saltati con verdure



Pollo

277 Pollo al limone € 6,00

Pollo saltato con salsa al limone



278 Pollo in agrodolce

€ 6,00 Pollo saltato con verdure e salsa agrodolce



279 Pollo alla thailandese

€ 6,00 Pollo saltato con verdure e salsa thai



280 Pollo alle mandorle

€ 6,00 Pollo saltato con verdure e mandorle



281 Pollo al curry

€ 6,00 Pollo saltato con verdure e salsa al curry



282 Pollo sale e pepe

€ 7,00 Bocconcini di pollo saltati con salsa, sale e pepe



287 Manzo patate e curry
€ 7,00 Fettine di manzo e patate al curry saltate con salsa ostrica



288 Manzo piccante
€ 7,00 Fettine di manzo saltate con verdure e salsa piccante



289 Manzo con verdure
€ 7,00 Fettine di manzo con verdure miste saltate con salsa ostrica



290 Verdure miste saltate



€ 5,00



292 Germogli di soia



€ 5,00



YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Bevande Caffetteria e Alcolici

Acqua (minerale o frizzante) 75 cl.	€ 2,80
Bibite in lattina (Coca Cola, Coca zero, The al limone, The alla pesca, Fanta, Sprite)	€ 2,80
The verde caldo (bicchiere)	€ 2,00

BIRRE

Asahi	50 cl.	€ 5,00
Sapporo Steiny	50 cl.	€ 5,50
Tsingtao	64 cl.	€ 5,00

BIRRE ALLA SPINA

Theresianer	piccola	€ 3,00
Theresianer	media	€ 5,00

VINO SFUSO

Bianco	0,25 cl.	€ 3,50
Bianco	0,50 cl.	€ 6,00
Bianco	1,00 cl.	€ 11,00

CAFFETTERIA

Caffe espresso	€ 1,10
Caffe decaffeinato	€ 2,00
Caffe corretto	€ 2,00
Orzo	€ 2,00

DIGESTIVI E ALCOLICI

Amari	€ 3,00
Grappa	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Sake di riso	€ 4,00
Liquore di prugne giapponese	€ 4,00

BOLLICINE

Franciacorta BRUT	Anteprima	Berssi Serlini	cl. 0,75	€ 36,00
Colore giallo intenso con profumi di agrumi, adatto ai piatti a base di ostriche e frutti di mare				
FranciacortaRosè	Vintage	Conti Ducco	cl. 0,75	€ 36,00
Colore rosa quarzo, profumo intenso e fruttato, sapore fine elegante e persistente, ideale per secondi di carne rosse				
Champagne BRUT	Tradition	Fromentin Leclapart	cl. 0,75	€ 48,00
Vivace e fruttato, nasce da una miscela di pinot nero e un tocco di chardonnay				

BIANCHI

Vermentino	Colli di Luni	Il Monticello	cl. 0,75	€ 24,00
Giallo paglierino dai riflessi verdognoli, sentori di fiori bianchi, agrumi timo e basilico				
Vermentino	Donna di denari	La Sarticola	cl. 0,75	€ 20,00
Dalle colline del comune di Luni, nasce questo Vermentino fruttato e minerale, caldo secco				
Vermentino	Di Bolgheri	Campo al Noce	cl. 0,75	€ 22,00
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aromi intensi e varietali con note agrumate, adatto a piatti a base di pesce e crostacei				
Cinqueterre		La Polenza	cl. 0,75	€ 22,00
Albarola, Bosco e Vermentino danno a questo vino con sentori di agrumi, fiori di campo e erbe aromatiche mediterranee				
Pigato bio		Ingauni	cl. 0,75	€ 22,00
Gli antichi liguri Ingauni danno il nome a questo vino leggermente aromatico, secco e mandorlato				
Gewurztraminer		Conti D'Arco	cl. 0,75	€ 21,00
Colore giallo paglierino, aromatico dai profumi speziati e ricordi di rose e fiori d' arancio, morbido equilibrato e di buona persistenza				
Roero Arneis		Gianni Gagliardo	cl. 0,75	€ 23,00
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata e breve affinamento "sur lie"				
Garda Chardonnay		Cà Vegar	cl. 0,75	€ 18,00
Dalle colline moreniche a sud est del lago di Garda un vino con un bouquet intenso con note floreali				
Garda Pinot Grigio		Cà Vegar	cl. 0,75	€ 18,00
Un sottobosco argilloso e calcareo caratterizzano questo Pinot con una leggera sapidità e un fresco sapore aromatico				
Falanghina		Salsole	cl. 0,75	€ 18,00
Vino dall'ottimo equilibrio, gusto olfattivo, si accompagna a crostacei, frutti di mare e carni delicate				
Cataratto		Feudi Branciforti	cl. 0,75	€ 18,00
Nasce tra il m. Erice e le Egadi, questo vino fresco e aromatico con sentori di fiori di pesco e glicine, con un finale di semi di anice				

Carta dei vini

ROSATI

Rosato Feudi Branciforti cl. 0,75 € 18,00

Blend che unisce la potenza del Nero d'Avola al sapore intenso e speziato del Merlot, da accostare a piatti di carni rosse

Rosamara Valtenesi Costaripa cl. 0,75 € 23,00

Dal leggerissimo color rosa quasi perla, profumo invitante e speziato al palato, una tessitura setosa, ampio e armonico

ROSSI

Chianti Colli Senesi Guicciardini Strozzi cl. 0,75 € 18,00

Dal colore rosso rubino vivace, profumo intenso e vinoso, con sentori di frutta rossa, al palato caldo e persistente

Lacrima di morro Vicari cl. 0,75 € 18,00

Vino dal colore rosso rubino carico, con profumo fruttato, sapore gradevole e asciutto si accompagna con carni alla griglia

Pinot nero Garfagnino Bravi cl. 0,75 € 22,00

Dai vigneti nel Podere Polla nasce questo vino , invecchiato per dodici mesi in barrique di rovere francese e sette mesi in acciaio

ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

 <p>Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten</p>	<p>Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o 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>	 <p>Frutta a guscio Fruit in shell</p>	<p>Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, 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>
 <p>Crostacei Crustaceans</p>	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	 <p>Sedano Celery</p>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>
 <p>Uova Eggs</p>	<p>Uova e prodotti a base di uova</p>	 <p>Senape Mustard</p>	<p>Senape e prodotti a base di senape</p>
 <p>Pesce Fish</p>	<p>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>	 <p>Semi di sesamo Sesame seeds</p>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</p>
 <p>Arachidi Peanuts</p>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p>	 <p>Solfiti Sulphites</p>	<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>
 <p>Soia Soy</p>	<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>	 <p>Lupini Lupine</p>	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p>
 <p>Latte e lattosio Milk and lactose</p>	<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) lattolo</p>	 <p>Molluschi Molluscs</p>	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(*) Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(*) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Dishes labeled with (*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.



Alcuni piatti prevedono l'utilizzo di TOBIKO, IKURA, alimenti che contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

