



INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA:

la scelta del MENÙ ALL YOU CAN EAT
è valida per tutto il tavolo,
potrete così assaporare e condividere insieme
le diverse pietanze preparate dai nostri migliori chef.
Abbiate cura di non sprecare il cibo.
Eventuali eccessi verranno conteggiati a parte
considerando il prezzo del nostro listino alla carta.

I PIATTI ORDINATI SARANNO SERVITI
IN ORDINE CASUALE

LE IMMAGINI SONO A SCOPO ILLUSTRATIVO

WE INFORM OUR CUSTOMERS:

the choice of ALL YOU CAN EAT menu
is valid for all the guests at the table,
in order to be able to savor and share together
the different dishes
prepared by our best chefs. Please take care of food.
Any excesses will be counted separately
considering the price of our à la carte menu

ORDERED DISHES COME
WITH RANDOM ORDER

PHOTOS HAVE ILLUSTRATIVE PURPOSE ONLY



ALL YOU CAN EAT CENA - DINNER

TUTTI I GIORNI
EVERYDAY

26,90€

Bambini sotto i 130cm Euro 13,90
Children under 130cm Euro 13,90

COPERTO - COVER CHARGE EURO 2,00

ESCLUSO: coperto, bevande, dolci, caffè

NOT INCLUDED: cover charge, drinks, dessert, coffee

ALLERGENI - ALLERGENS

Regolamento CE 1169/2011

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questo locale



1) GLUTINE
GLUTEN



2) CROSTACEI
CRUSTACEANS



3) UOVA
EGGS



4) PESCE
FISH



5) ARACHIDI
PEANUTS



6) SOIA
SOYBEANS



7) LATTE
MILK



8) FRUTTA A GUSCIO
NUTS



9) SEDANO
CELERY



10) SENAPE
MUSTARD



11) SEMI DI
SESAMO
SESAME SEEDS



12) ANIDRIDE
SOLFOROSA
SULPHUR
DIOXIDE



13) LUPINI
LUPIN



14) MOLLUSCHI
MOLLUSCS

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni allo staff.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

If you have food allergies and/or intolerances ask the staff for information.
We are prepared to advise you in the best way.

INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

I piatti che prevedono l'utilizzo di pesce crudo, come branzino salmone, sono realizzati con pesce fresco e come prevede la normativa europea (Reg. 853/2004), abbattuti a -20 gradi per 24 ore.

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO* SONO SURGELATI ALL'ORIGINE

*TOBIKO ROSSO: può influire negativamente
sull'attività e l'attenzione dei bambini

INDICATIONS FOR OUR GUESTS

Dishes that include the use of raw fish, such sea-bass, salmon, amberjack are made with fresh fish and, as required by European legislation (Reg. 853/2004), blast chilled at -20 degrees for 24 hours.

Dishes tha involve the use of other fishery products are frozen at the origin.
Other products marked with an asterisk* are frozen at origin.

*RED TOBIKO: may have an adverse effect on activity and attention in children

Le immagini sono a scopo illustrativo - Photos have illustrative pourpose only

COCKTAILS

JAPANESE ICED TEA € 7,00

Vodka, gin, rum bianco, midori, lime, zucchero, seltz soda
Vodka, gin, white rum, midori, lime, sugar, seltz soda

CUCUMBER ICED TEA € 7,00

Gin Roku, lemon tea Nexus, sciroppo di cetriolo, seltz soda
Gin Roku, lemon tea Nexus, cucumber syrup, seltz soda

ORANGE PASSION € 7,00

Varadero Silver, sciroppo di passion fruit
succo di pompelmo rosa, top soda rosa J. Gasco
Varadero Silver, passion fruit syrup, pink grapefruit juice, pink soda J. Gasco

SAKÈ MOJITO € 7,00

Sakè Kikuisami Umeshu, menta fresca succo di lime
top seltz soda
Sakè Kikuisami Umeshu, fresh mint lime juice, pink seltz

APEROL SPRITZ € 6,00

Aperol, prosecco, soda
Aperol, prosecco, soda water

CAMPARI SPRITZ € 6,00

Campari, prosecco, soda
Campari, prosecco, soda water

HUGO SPRITZ € 6,00

St. Germain liquore al sambuco, prosecco, soda
St. Germain elderflower liqueur, prosecco, soda

VENTURO SPRITZ € 6,00

Venturo aperitivo, prosecco, soda

SARTI ROSA SPRITZ € 6,00

Sarti Rosa, prosecco, soda

MOJITO € 6,00

Rum bianco, menta fresca succo di lime, top seltz soda
White rum, fresh mint, lime juice, top seltz soda



BEVANDE - DRINKS

Acqua minerale 75 cl.	€ 3,00
Mineral water 75 cl.	
Acqua minerale 50 cl.	€ 1,80
Mineral water 50 cl.	

Bibite in bottiglia 33 cl. (Coca-Cola, Fanta, Sprite)	€ 3,50
Soft drinks	

Estathé 33 cl. (limone o pesca)	€ 3,50
Cold tea 33 cl. (lemon or peach)	

VINO DELLA CASA ALLA SPINA - DRAFT WINE

(bianco fermo, bianco frizzante, rosato) 1/4 lt. 1/2 lt. 1 lt.	€ 4,00 - 7,00 - 12,00
(white still, white sparkling, rosè)	

Calice di vino DOC (bianco fermo, rosso)	€ 5,00
Glass of DOC wine (white still, red)	

Calice di prosecco	€ 5,00
Glass of prosecco	

BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER

ASAHI - GIAPPONE

Piccola small 20 cl.	€ 4,00
Media medium 40 cl.	€ 6,00

RAFFO GREZZA - TARANTO

Piccola small 20 cl.	€ 4,00
Media medium 40 cl.	€ 6,00

BIRRA IN BOTTIGLIA - BEER IN A BOTTLE

Birra cinese Chinese beer - Tsingtao 64 cl.	€ 6,00
Birra giapponese Japanese beer - Kirin 50 cl.	€ 6,00
Birra giapponese Japanese beer - Asahi 50 cl.	€ 6,00

BIRRA IN LATTINA - BEER IN A CAN

Birra giapponese Japanese beer - Sapporo 65 cl.	€ 8,00
---	--------

CAFFETTERIA

Caffè espresso Espresso coffee	€ 1,80
Caffè decaffeinato Decaf coffee	€ 1,80
Caffè doppio Double espresso	€ 2,50
Caffè corretto Coffee with liquor	€ 2,50
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 2,50
Caffè ginseng Ginseng coffee	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50
Tè caldo Hot tea	€ 2,50

DIGESTIVI - AFTER DINNER

Grappa cinese Chinese grappa	€ 4,00
Sakè giapponese di riso o di prugna Japanese sakè - rice or prune	€ 5,00
Amaro	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Cognac	€ 6,00
Whisky	€ 8,00

VINI IN BOTTIGLIA | WINES

BOLLICINE | SPARKLING 75 cl.

S. CUVEE DI BOJ VALDOBBIADENE DOCG BRUT VALDO	€ 25,00
S. PROSECCO DOC MILLESIMATO EXTRA DRY VALDO	€ 22,00
S. ACQUARIUS BLANC DE BLANC EXTRA DRY VALDO	€ 20,00
S. ACQUARIUS ROSE EXTRA DRY VALDO	€ 20,00
S. IKI EXTRA DRY VALDO	€ 18,00
S. ORIGINE FLUO EXTRA DRY VALDO	€ 20,00
M.C. CA' DEL BOSCO DOCG CUVEE PRESTIGE BRUT	€ 56,00
M.C. FRANCIACORTA PRIMUS FRANCIA CONTEA	€ 42,00
M.C. PRINCIPESSA CHARDONNAY LAURETTA	€ 37,00

BIANCHI | WHITE 75 cl.

VIOGNIER "VIO" DOC CALDERA	€ 25,00
CINQUE TERRE DOC MACERATO LA POLENZA	€ 30,00
PIGATO RLP DOC TURCO	€ 28,00
VERMENTINO VALPOLCEVERA DOC E GALEE VILLA CAMBIASO	€ 25,00
BIANCHETTA GOLLINE GENOVESATO IGT VILLA CAMBIASO	€ 28,00
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC H. LUN	€ 28,00
RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC SGUBIN	€ 20,00
PINOT GRIGIO DOC LORENZON - MORER	€ 45,00
SAUVIGNON IGT JERMANN	€ 20,00
ALBIZZA CHARDONNAY IGT FRESCOBALDI	€ 25,00
PECORINO ABRUZZO SUPERIORE DOC PONNO	€ 20,00
FALANGHINA SANNIO DOC GINES CASTEL FRANCI	€ 20,00
CHARDONNAY PUGLIA IGT TOMARESCA	€ 20,00
GRILLIO SICILIA DOC SALLIER DE LA TOUR	€ 25,00

ROSÈ 75 cl.

ROSATO IGT LUGURIA LEVANTE SEMPITERNUS	€ 25,00
CASSIOPEA BOLGHERI ROSATO DOC POGGIO AL TESORO	€ 25,00
DOONADELE PUGLIA IGP ROSATO LONGO BIO	€ 25,00

ROSSI | RED 75 cl.

ROSSO IGT LIGURIA LEVANTE FORLINO LA POLENZA	€ 13,00
BARBERA D'ASTI DOCG MAREMONTI	€ 20,00
AMARONE CLASSICO DOC ALLEGRINI	€ 48,00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC ALLEGRINI	€ 28,00
CHIANTI DOCG RISERVA CAPOLAVORI DA VINCI	€ 25,00
CHIANTI CASTIGLIONI DOCG FRESCOBALDI	€ 20,00

DESSERT

NONNA 4.0^{1,3,6,7,8}

€ 6,50

Una base di gustoso crumble al burro accoglie la freschezza della cake al limone con crema pasticcera al limone, una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata

A base of tasty butter crumble and the freshness of lemon cake with lemon custard, a delicate vanilla mousse and fresh cream wrapped in an elegant golden glaze



RUBINO CHEESECAKE^{1,3,6,7,8}

€ 6,50

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un geleè al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica.

The crunchiness of the butter crumble embraces a delicate cream cheesecake with fresh cream and a raspberry and strawberry jelly, for a unique symphony of flavours



GOCCIA TIRAMISÙ^{1,3,6,7,8}

€ 6,50

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè.

A delicate cloud of sweetness that meets the texture of coffee-soaked sponge cake scented with citrus and cardamom, between a mascarpone and fresh cream and a delicate coffee creamer.



TIRAMISÙ GLUTEN FREE^{3,6,7,8}

€ 6,50

Crema al mascarpone e pan di Spagna con inzuppatura al caffè.

Mascarpone cream and sponge base soaked with coffee.



RONDÒ COCCO E CIOCCOLATO^{1,3,6,7,8}

€ 6,50

Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa.

Dark chocolate ice cream and coconut ice cream decorated with chocolate and meringue.



Per ulteriori informazioni sugli allergeni contenuti nei dessert, chiedere al personale

MOOV
RESTAURANT

For more informations about dessert allergens, please ask the staff

DESSERT

CROCCANTE AL PISTACCHIO^{1,3,6,7,8} € 6,50

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.



SOUFFLÉ AL PISTACCHIO^{1,3,6,7,8} € 6,50

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.
Chocolate soufflé with liquid pistachio core.



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO^{1,3,6,7,8} € 6,50

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.
Soufflé with a liquid chocolate core.



MOCHI^{1,3,6,7,8} € 6,50

Il classico dolce della tradizione giapponese composto da una morbida copertura di pasta di riso, ripieno di un cremoso gelato. (3 palline - gusti misti)

The classic traditional Japanese dessert consisting of a soft covering of rice dough, filled with a creamy ice cream. (3 pieces - mixed flavours)



TARTUFO CHEESECAKE^{1,3,6,7,8} € 6,50

Il nuovissimo tartufo Bindi con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro.

The new Bindi truffle is made with cheesecake gelato and a delectable strawberry and raspberry reduction, covered in a crunchy shortbread crumble.



Per ulteriori informazioni sugli allergeni contenuti nei dessert, chiedere al personale

MOOV
RESTAURANT

For more informations about dessert allergens, please ask the staff

DESSERT

CUORE D'ARANCIA^{1,3,6,7,8} € 6,50

Esclusiva monoporzione semifredda con una ricca crema al cioccolato fondente e arancia rossa in pezzi.
Exclusive single-serving semifreddo with a rich dark chocolate cream and blood orange pieces.



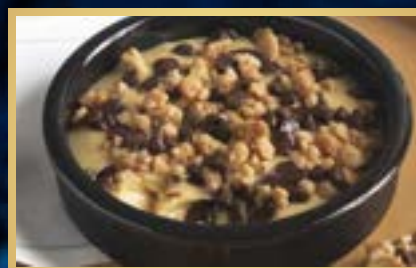
NOTTE BIANCA^{1,3,6,7,8} € 6,50

Elegante semifreddo con una crema al cioccolato bianco e confettura di fichi di Calabria.
Elegant semifreddo with white chocolate cream and Calabrian fig jam.



INCANTO AL CARAMELLO SALATO E CIOCCOLATO^{1,3,6,7,8} € 6,50

Ricca crema al caramello salato con inclusioni di crema al cioccolato decorato con pepite di cioccolato e crumble al burro.
Rich salted caramel cream with chocolate cream inclusions decorated with chocolate chips and butter crumble.



COCCO RIPIENO^{1,3,6,7,8} € 6,50

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.
Coconut shell filled with Coconut ice cream.



CREMA CATALANA IN COCCIO^{1,3,6,7,8} € 6,50

Crema catalana con zucchero caramellato.
Catalana cream with caramelized sugar.



Per ulteriori informazioni sugli allergeni contenuti nei dessert, chiedere al personale

MOOV
RESTAURANT

For more informations about dessert allergens, please ask the staff

DESSERT

CUPOLINA CROCCANTE AL CIOCCOLATO^{1,3,6,7,8}

€ 6,50

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole.
Cocoa sponge base filled with hazelnut cream and covered with milk chocolate and hazelnuts.



TRIS DI SORBETTI^{1,3,7,6,8}

€ 6,50

Degustazione di sorbetti (Limone, Mango, Fragola)
Sorbet tasting (Lemon, Mango, Strawberry)



FRAGOLE FRESCHE

€ 6,50

Fresh strawberry



MACEDONIA DI FRUTTA

€ 6,50

Frutta mista di stagione
Fresh fruits salad



ANANAS FRESCO

€ 6,50

Fresh pineapple



DORAYAKI^{1,3,7,8}

€ 6,50

Pancake giapponese con Nutella (dolce di Doraemon)
Japanese pancake with Nutella (Doraemon sweet)



Per ulteriori informazioni sugli allergeni
contenuti nei dessert, chiedere al personale

MOOV
RESTAURANT

For more informations about
dessert allergens, please ask the staff

ANTIPASTI - STARTERS

1) PANE CINESE AL VAPORE ^{*,1,7}

chinese steamed bread



2) EDAMAME ^{*,6}

fagioli di soia - soybeans



3) RAVIOLI DI CARNE E GAMBERI ^{*,1,2,6,11,12,14}

Dumpling filled with meat and shrimps



4) RAVIOLI DI CARNE ^{*,1,2,6,12,14}

Dumpling filled with meat



5) RAVIOLI DI VERDURE ^{*,1,2,4,6,7,9,11,14}

Dumpling filled with vegetables



6) RAVIOLI ALLA GRIGLIA ^{*,1,2,6,12,14}

Grilled dumpling filled with meat



ANTIPASTI - STARTERS

7) NUVOLE DI GAMBERI^{1,2}

Prawns crackers



8) ZUPPA PECHINESE^{*,1,6}

(tou-fu alghe), funghi cinesi, pollo*, bambù
Soup with tou-fu, chinese mushrooms, chicken, bamboo



9) ZUPPA MISO^{1,6}

(tou-fu alghe), erba cipollina
miso soup with tou-fu seaweed, chivey



10) ZUPPA POLLO E MAIS^{*,3}

Pollo* mais e uova
chicken, egg and corn soup



11) INSALATA DI ALGHE PICCANTE^{*,6,11}

Spicy seaweed salad



12) INSALATA CON GAMBERI^{*,1,2,6,11}

Insalata mista con gamberi* e salsa giapponese
Mixed salad with shrimps and japanese sauce



ANTIPASTI - STARTERS

14) INSALATA DI MARE^{*,2,14}

Seppie*, gamberi*, polpo* su letto di rucola
Squids, shrimps, octopus on rocket salad bed



15) POLPO E PATATE^{*,14}

Octopus and potatoes



16) SALMONE MARINATO⁴

marinated salmon



17) GAMBERI IN SALSA ROSA^{*,2,3}

Shrimps in pink sauce



18) ZUPPA DI COZZE ALLA MARINARA¹⁴

Soup of mussels marinara style



19) ZUPPA DI COZZE AL LIMONE¹⁴

Soup of mussels marinara style



DIM SUM

4 PEZZI - 4 PIECES

Nel menu è compreso 1 piatto DIM SUM su 6

In the menu is included 1 DIM SUM dish of 6

201) DIM SUM MANZO * ,1,2,6,7,9,11,14

Ravioli al vapore con sfoglia
di barbabietola ripieni di manzo
Steamed ravioli with beetroot puff stuffed with beef



202) DIM SUM POLLO * ,1,2,6,7,9,11,14

Ravioli al vapore ripieni di petto di pollo
Steamed ravioli filled with chicken breast



203) DIM SUM CALAMARO * ,1,2,4,6,7,9,11,14

Ravioli al vapore con sfoglia al nero di seppia
ripieni di calamaro
Steamed ravioli with cuttlefish ink pastry stuffed with squid



204) DIM SUM MERLUZZO * ,1,2,4,6,7,9,11,14

Ravioli al vapore con sfoglia alle carote ripieni di merluzzo
Steamed ravioli with carrots pastry, stuffed with cod



205) DIM SUM VEGETARIANI * ,1,2,4,6,7,9,11,14

Ravioli al vapore con sfoglia di spinaci ripieni di verdure
Steamed ravioli with spinach puff pastry stuffed with vegetables



206) DIM SUM GAMBERI * ,1,2,4,6,7,9,11,14

Ravioli al vapore ripieni di gamberi e merluzzo
Steamed ravioli filled with prawns and cod



FRITTI - FRIED

13) INVOLTINI PRIMAVERA * ,1,3,6,14

Spring rolls

20) CHELE DI GRANCHIO * ,1,2,3,4,6

Crab claws

21) EBI TEMPURA (gamberi) * ,1,2,6,10,13

shrimps

22) POLLO FRITTO * ,1

Fried chicken

23) COTOLETTA DI SUINO FRITTO¹

Fried pork cutlet

24) INVOLTINI DI GAMBERI * ,1,2

shrimps roll

25) CALAMARI FRITTI * ,1,14

Fried squids



PIATTI SPECIAL

nel menu è compreso 1 piatto Special per tipo

In the menu is included 1 Special dish for kind

301) TATAKI ROYAL^{1,4,6,8}

Carpaccio di tonno scottato con guacamole
scaglie di mandorle guarnito con salsa al tartufo
Seared tuna carpaccio with guacamole
and flaked almonds garnished with truffle sauce



302) SALMON KING^{*,4,7,8}

Carpaccio di salmone scottato con salsa
mango cheese guarnito con pistacchio e tobiko*
Seared salmon carpaccio with mango cheese sauce
garnished with pistachio and tobiko



303) SASHIMI FLAMBÈ^{*,4,5,11}

Sashimi di salmone scottato con salsa sesamo
guarnito con guacamole e uova di salmone*
Seared salmon sashimi with sesame sauce
garnished with guacamole and salmon roe*



304) TARTARE TONNO PLUS^{4,7}

Cubetti di tonno con salsa straciatella
serviti con olio aromatizzato al basilico
Tuna cubes with straciatella sauce served
with basil flavored oil



PIATTI SPECIAL

nel menu è compreso 1 piatto Special per tipo

In the menu is included 1 Special dish for kind

305) SASHIMI SPECIALE^{*,2,4}

salmone, tonno, branzino,
gambero* rosso, scampo*
Salmon, tuna, sea bass, red shrimp, scampi



306) TRIS DI TARTARE^{*,1,2,4,6,10,11}

Salmone con salsa dello chef
Tonno con salsa wasabi shoyu
Gambero* crudo con salsa al mango
e semi di sesamo
Salmon topped with chef's sauce
Tuna seasoned with wasabi shoyu sauce
Raw shrimp with mango sauce
and sesame seeds



307) TUNA ROYAL^{*,1,4,6,7}

Tartare di tonno con crema di straciatella
e salsa al tartufo guarnito con tobiko*
pasta kataifi* e olio aromatizzato al basilico
Tuna tartare with straciatella cream
and truffle sauce garnished with tobiko*
and kataifi pasta and basil flavored oil



308) MICHI PLUS^{1,4,6,7}

Sashimi di salmone scottato su purea di patate
salsa teriyaki lemon, guarnito con scaglie
di parmigiano e biscotto croccante
Seared salmon sashimi on potato puree
with teriyaki lemon sauce garnished with
parmesan flakes and crunchy biscuit



PIATTI SPECIAL

nel menu è compreso 1 piatto Special per tipo

In the menu is included 1 Special dish for kind

309) AMAEBI ROYAL^{*,2,7}

Tartare di gambero* crudo con crema di stracciatella e olio aromatizzato al basilico, guarnito con guacamole, uova di salmone* e pepe nero.

Raw prawn tartare with stracciatella cream and basil flavored oil, garnished with guacamole and salmon roe* and black pepper.



310) CARPACCIO RAINBOW^{*,2,4,7}

Salmone, tonno, branzino, gambero* rosso, con crema stracciatella, olio aromatizzato al basilico guarnito con gelatina al mango e tobiko*.

Salmon, tuna, sea bass, red prawn, with stracciatella cream, basil flavored oil garnished with mango jelly and tobiko*.



311) MAGURO FUSION^{*,2,3,4}

Carpaccio di tonno arrotolato con gambero* cotto e foglie di menta fresca con salsa di rucola guarnito con pomodorini freschi.

Tuna carpaccio rolled with cooked prawn and fresh mint leaves with rocket sauce, garnished with fresh cherry tomatoes.



312) SUTEKI⁷

Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini

Sliced beef with rocket salad, parmesan cheese and cherry tomatoes



STUZZICHINI SFIZIOSI

(1 PEZZO - 1 PIECE)

26) TAKITO SALMON*^{1,4,6}

Biscotto croccante con tartare di salmone guarnito con guacamole, pasta kataifi* e teriyaki lemon
Crispy biscuit with salmon tartare garnished with guacamole kataifi pastry and teriyaki lemon



27) TAKITO TUNA^{1,4,6,7}

Biscotto croccante con tartare di tonno guarnito con crema di stracciatella e salsa al tartufo
Crispy biscuit with tuna tartare garnished with stracciatella cream and truffle sauce



28) TAKITO FLAMBE^{1,4,6,7,8}

Biscotto croccante con tartare di salmone scottato con salsa spicy cheese, granella di pistacchio e salsa teriyaki
Crispy biscuit with seared salmon tartare with spicy cheese sauce, pistachio chips and teriyaki sauce



29) TAKITO EBI*^{1,2,6}

Biscotto croccante con gambero* fritto guarnito con guacamole e salsa teriyaki
Crispy biscuit with fried prawn topped with guacamole and teriyaki sauce



30) SAKE LONGE SALMONE*^{1,2,4,6,7,8}

Gambero* fritto avvolto con carpaccio di salmone scottato, philadelphia pistacchio e salsa teriyaki lemon
Fried prawn wrapped with seared salmon carpaccio philadelphia, pistachio and teriyaki lemon sauce



31) EBI LONGE ROLL*^{1,2,4,7}

Gambero* fritto e avocado, avvolti da carpaccio di salmone scottato, guarniti con philadelphia pasta kataifi* e salsa teriyaki
Fried shrimp and avocado wrapped in carpaccio of seared salmon, garnished with philadelphia kataifi pastry and teriyaki sauce



TARTARE

32) SALMON TARTARE^{1,4,6,11}

Tartare di salmone con salsa dello chef
Salmon tartare with chef sauce



33) TUNA TARTARE^{1,4,6,10,11}

Tartare di tonno con salsa wasabi shoyu
Tuna tartare with wasabi shoyu sauce



34) MOJITO SALMON⁴

Cubetti di salmone con gelatina e salsa al mojito
guarnito con scorza di lime
Salmon cubes with jelly and mojito sauce, lime zest



35) PIÑACOLADA TUNA⁴

Cubetti di tonno e ananas fresco con salsa alla piñacolada
Fresh tuna and pineapple cubes with piñacolada sauce



36) BLACK CRAB^{*,1,2,3,4,6,11}

Riso venere, tartare di granchio*, surimi, avocado,
semi di sesamo pasta kataifi*, maionese,
tobiko* (uova di pesce volante) e salsa teriyaki
Rice rosin, surimi crab tartare, avocado, kataifi pastri
mayonnaise, tobiko (flying fish roe)
teriyaki sauce, sesame seeds



37) BLACK TARTARE^{*,1,4,6,11}

Tortino di riso venere con tartare di salmone
cubetti di avocado, pasta kataifi*, tobiko*
(uova di pesce volante) e salsa dello chef
Black rice with salmon tartare, avocado cubes
kataifi pastry, tobiko (flying fish roe) and chef sauce



GUNKAN NIDO

(2 PEZZI - 2 PIECES)

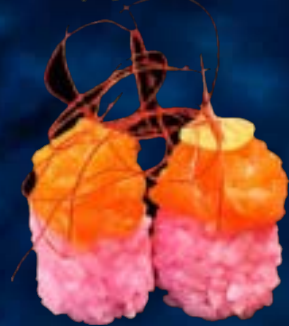
38) NIDO SAKE⁴

Bocconcini di riso bianco con di salmone piccante
White rice morsels with spicy salmon



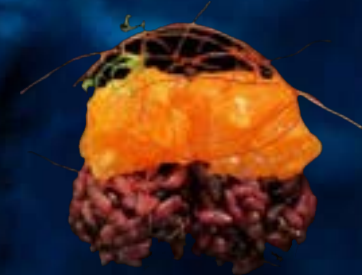
39) PINK NIDO SAKE⁴

Bocconcini di riso rosa alla barbabietola
con salmone piccante
Pink rice bites with beetroot with spicy salmon



40) BLACK NIDO SAKE⁴

Bocconcini di riso venere con salmone piccante
Black rice morsels with spicy salmon



41) NIDO WHITE⁷

Bocconcini di riso bianco con philadelphia
White rice morsels with philadelphia



42) NIDO PINK⁷

Bocconcini di riso rosa alla barbabietola
con philadelphia
Pink rice bites with beetroot with philadelphia



43) NIDO BLACK⁷

Bocconcini di riso venere con philadelphia
Black rice morsels with philadelphia



GUNKAN

(2 PEZZI - 2 PIECES)

44) SPICY SALMONE^{3,4}

Bocconcino di riso avvolto da alga nori
guarnito con tartare di salmone, spicy mayo

Rice wrapped in seaweed, garnished with salmon tartare
and spicy mayonnaise

45) SPICY TUNA^{3,4}

Bocconcino di riso avvolto da alga nori,
guarnito con tartare di tonno e spicy mayo

Rice wrapped nori seaweed, garnished with tuna tartare
and spicy mayonnaise

46) ZUCCHINI EBI^{*,1,2,6,7,10,13}

Bocconcino di riso avvolto da zucchine cotte
guarnito con philadelphia, gambero* fritto
salsa teriyaki e pasta kataifi*

Rice wrapped in cooked courgettes
philadelphia, fried shrimp
teriyaki sauce and kataifi pastry

47) CRAB^{*,1,2,3,4,6}

Bocconcino di riso avvolto da zucchine cotte
guarnito con surimi di granchio* condito con maionese

Rice wrapped in cooked courgettes
with crab surimi and mayonnaise

48) SALMON FLAMBE^{2,4,6,7,8}

Bocconcino di riso avvolto da salmone scottato,
guarnito con crema al latte e granella di pistacchio

Rice wrapped in seared salmon, with
milk cream and pistachios chips



GUNKAN

(2 PEZZI - 2 PIECES)

49) SALMONE PHILADELPHIA^{4,7}

Bocconcino di riso avvolto da salmone,
guarnito con philadelphia
Rice wrapped in salmon with philadelphia

50) SALMON-EBI^{*,2,4}

Bocconcino di riso avvolto da salmone, guarnito con
gambero* crudo, salsa al mango, tobiko*
(uova di pesce volante)
Rice wrapped with salmon, garnished with
raw shrimp, mango sauce, tobiko (flying fish roe)

51) SALMONE GRANCHIO^{*,1,2,3,4,6}

Bocconcino di riso avvolto da salmone, guarnito con
surimi di granchio* condito con maionese
Rice wrapped in salmon, with crab pulp and surimi, mayonnaise

52) SALMONE OUT⁴

Bocconcino di riso avvolto da salmone
guarnito con tartare di salmone
Salmon outside garnished with salmon tartare



SUSHI MISTO

53) SUSHI MISTO^{*,2,4}

mixed sushi
2 salmone
2 tonno
2 gambero* cotto
2 branzino
2 salmon
2 tuna fish
2 cooked shrimps
2 seabass



SUSHI NIGHIRI

(2 PEZZI - 2 PIECES)

54) SALMONE⁴

Bocconcino di riso con salmone
Rice morsel with salmon



55) TONNO⁴

Bocconcino di riso con tonno
Rice morsel with tuna



56) BRANZINO⁴

Bocconcino di riso con branzino
Rice morsel with sea-bass



57) GAMBERO COTTO^{*,2}

Bocconcino di riso con gambero cotto
Rice morsel with cooked shrimp



58) SALMON FLAMBE^{4,7,6,8}

Bocconcino di riso con salmone scottato
crema al latte e granella di pistacchio
Rice morsel with seared salmon
milk cream and pistachios chips



59) AVOCADO

Bocconcino di riso con avocado
Rice morsel with avocado



60) SALMONE SCOTTATO^{1,4,6,7}

Bocconcino di riso con salmone scottato
philadelphia e salsa teriyaki
Rice morsel with seared salmon
philadelphia and teriyaki sauce



HOSSOMAKI

ROTOI PICCOLI - SMALL ROLL

(6 PEZZI - 6 PIECES)

61) HOSSO AVOCADO

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di avocado
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with avocado

62) HOSSO PHILADELPHIA⁷

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di philadelphia
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with philadelphia

63) HOSSO TEKKA⁴

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di tonno
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with tuna

64) HOSSO SAKE⁴

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di salmone
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with salmon

65) HOSSO EBI^{*,2}

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di gambero* cotto
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with cooked shrimp

66) HOSSO FRITTO^{*,1,4,6,7,10,13}

Rotolino di riso avvolto da alga nori in crosta,
ripieno di salmone guarnito con philadelphia,
salsa teriyaki e pasta kataifi*
Rice roll wrapped with nori seaweed crust,
stuffed with salmon garnished with philadelphia,
teriyaki sauce and kataifi pastry



TEMAKI

(1 PEZZO - 1 PIECE)

67) TEMAKI CALIFORNIA^{*,1,2,3,4,6}

Cornetto di alga nori ripieno di riso,
avocado, surimi di granchio*
conditi con maionese

Nori seaweed cone stuffed with rice,
avocado, crab surimi and mayonnaise



68) TEMAKI SPICY TUNA^{3,4,11}

Cornetto di alga nori ripieno di riso,
tonno, spicy maio e sesamo

Nori seaweed cone stuffed with rice,
tuna, spicy mayo and sesame



69) TEMAKI EBITEN^{*,1,2,3,6,10,13}

Cornetto di alga nori ripieno di riso,
gambero* fritto, maionese, salsa teriyaki
pasta kataifi*

Nori seaweed cone stuffed with rice,
fried shrimp, mayonnaise, teriyaki sauce
kataifi pastry



70) TEMAKI SPICY SALMON^{3,4,11}

Cornetto di alga nori ripieno di riso,
salmone, spicy maio e sesamo

Nori seaweed cone stuffed with rice,
salmon, spicy mayo and sesame



71) TEMAKI SALMON⁴

Cornetto di alga nori ripieno di riso,
salmone, avocado

Nori seaweed cone stuffed with rice,
salmon, avocado and philadelphia



SPECIAL ROLL

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(4 PEZZI - 4 PIECES)

72) NAMA ROLL ^{*,2,4,11}

gambero* crudo, avocado, all'esterno salmone crudo, tobiko* e salsa al mango, semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, raw shrimps, avocado, outside raw salmon, mango sauce and sesame seeds



73) WHITE SALMON PLUS ^{3,4,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone insalata, con all'esterno carpaccio di branzino salsa tonnata, scorza di lime e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, filled with salmon and salad, on the outside sea-bass carpaccio, tuna sauce lime zest and sesame seeds



74) GREEN TIGER ^{*,1,2,3,4,6,7,8,10,11,13}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero* fritto maionese con all'esterno carpaccio di salmone salsa e granella di pistacchio, semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with fried shrimp mayonnaise on the outside salmon carpaccio pistachio sauce, pistachios chips and sesame seeds



75) MIURA ROLL ^{1,3,4,6,8,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone grigliato, avocado, con all'esterno carpaccio di salmone, salsa teriyaki, spicy mayo, granella di pistacchio e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with grilled salmon, avocado, with outside salmon carpaccio, teriyaki sauce, spicy mayo, chopped pistachios and sesame seeds



SPECIAL ROLL

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(4 PEZZI - 4 PIECES)

76) CALIFORNIA SPECIAL *,1,2,3,4,6,11

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di surimi di granchio* e avocado, con all'esterno tartare di salmone cipolla frita, spicy mayo e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with crab surimi and avocado, with salmon tartare on the outside fried onion, spicy mayo and sesame seeds



77) EBITEN FLAMBÉ *,1,2,3,4,6,7,10,11,13

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero* fritto, con all'esterno tartare di salmone scottato crema al latte, salsa teriaky, pasta kataifi* e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with fried shrimp, seared salmon tartare on the outside milk cream, teriaky sauce, kataifi paste and sesame seeds



78) CALIFORNIA PLUS *,1,2,3,4,6,8,11

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di surimi di granchio* maionese, avocado, all'esterno salmone mandorle croccanti salsa teriyaki, semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with crab surimi mayonnaise, avocado, outside crispy almonds teriyaki sauce, sesame seeds



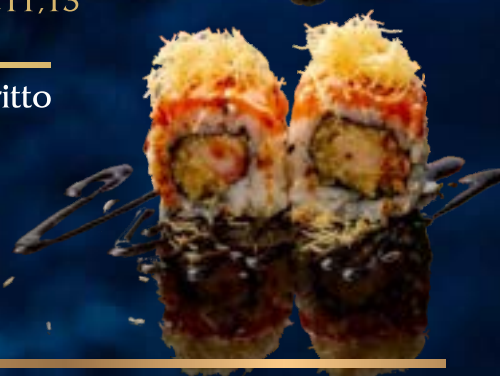
79) EBI ROLL *,1,2,3,4,6,11

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero* cotto avocado, all'esterno carpaccio di salmone zucchine grigliate salsa teriyaki, maionese e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with cooked shrimp avocado, outside cooked salmon, grilled zucchini teriyaki sauce, mayonnaise and sesame seeds



80) EBITEN SCOTTATO *,1,2,3,4,6,10,11,13

Rotolo di riso con alghe nori ripieno di gambero* fritto maionese all'esterno salmone scottato salsa teriyaki, pasta katatifi* e semi di sesamo
semi di sesamo fried shrimp, mayonnaise outside cooked salmon, teriyaki sauce crispy strand of pasta, sesame seeds



URAMAKI

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(4 PEZZI - 4 PIECES)

81) EBI MAKI^{*,2,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero* cotto, avocado e semi di sesamo
Rice roll with cooked shrimp and avocado, sesame seeds



82) CALIFORNIA^{*,1,2,3,4,6,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di granchio* surimi, avocado, maionese e semi di sesamo
Rice roll with surimi crab, avocado, surimi, mayonnaise, sesame seeds



83) TONNO AVOCADO^{4,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno e avocado, semi di sesamo
Rice roll with tuna, avocado, sesame seeds



84) SALMONE AVOCADO^{4,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, avocado e semi di sesamo
Rice roll with salmon, avocado, sesame seeds



85) VEGETARIAN ROLL^{7,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di avocado, lattuga, philadelphia e semi di sesamo
Rice roll with avocado, salad, philadelphia, sesame seeds



URAMAKI

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(4 PEZZI - 4 PIECES)

86) VEGETARIAN PLUS^{*,1,6,7,11}

Rotolo di riso avvolto con alghe nori, ripieno di zucchini grigliati, avocado, philadelphia, lattuga, salsa teriyaki, pasta kataifi* e semi di sesamo

Rice roll with grilled zucchini, avocado, philadelphia, lettuce, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



87) SPICY SALMONE^{3,4,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone tartare, salsa spicy maio e semi di sesamo

Rice roll with salmon tartare, spicy sauce, mayonnaise, sesame seeds



88) SPICY TUNA^{3,4,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno tartare salsa spicy maio e semi di sesamo

Rice roll with tuna tartare, spicy mayonnaise, sesame seeds



89) EBITEN^{*,1,2,3,6,10,11,13}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero* fritto, maionese, salsa teriyaki, pasta kataifi* croccante e semi di sesamo

Rice roll with fried shrimp, mayonnaise, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



90) MIURA MAKI^{*,1,4,6,7,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone grigliato, lattuga, philadelphia, salsa teriyaki, pasta kataifi* e semi di sesamo

Rice roll with grilled salmon, salad, philadelphia, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



URAMAKI

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(4 PEZZI - 4 PIECES)

91) PHILADELPHIA SALMON^{4,7,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, philadelphia, avocado e semi di sesamo

Rice roll with salmon, philadelphia, avocado, sesame seeds



92) TARTARE ROLL^{4,7,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tartare di salmone, philadelphia, semi di sesamo

Rice roll with salmon tartare, philadelphia, sesame seeds



93) RAINBOW^{*,1,2,3,4,6,11}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di granchio* surimi, maionese con all'esterno, gambero*, branzino, salmone, tonno, avocado e semi di sesamo

Rice roll with surimi crab, mayonnaise on the outside mixed fish, avocado and sesame seeds



94) TIGER ROLL^{*,1,2,3,4,6,10,11,13}

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero* fritto con all'esterno salmone, branzino, tobiko* (uova di pesce volante) maionese, salsa teriyaki pasta kataifi* e semi di sesamo

Rice roll with fried shrimp with salmon seabass, tobiko (flying fish roe), mayonnaise outside, teriyaki sauce, kataifi pastry sesame seeds



95) SPECIAL MIURA^{*,1,3,4,6,7,11}

Rotolo di riso con alga nori, salmone fritto, avocado carpaccio di salmone salsa spicy chesse, pasta kataifi*, tobiko* e salsa teriyaki

Rice roll with nori seaweed, fried salmon, avocado salmon carpaccio spicy chesse sauce, kataifi pasta, tobiko* and teriyaki sauce



BLACK ROLL

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(4 PEZZI - 4 PIECES)

96) BLACK SALMON^{4,7,11}

Rotolo di riso venere con alghe nori
ripieno di philadelphia, salmone
avocado e semi di sesamo
Black rice roll with philadelphia, salmon
avocado, sesame seeds



97) BLACK VEGETARIAN^{7,11}

Rotolo di riso venere con alghe nori
ripieno di avocado, lattuga
philadelphia e semi di sesamo
Black rice roll with avocado, salad
philadelphia, sesame seeds



98) BLACK SALMON PLUS^{1,4,6,8,11}

Rotolo di riso venere con alghe nori
ripieno di salmone, avocado
con all'esterno salmone
mandorle, salsa teriyaki e semi di sesamo
Black rice roll with salmon, avocado, outside
almonds and teriyaki sauce, sesame seeds



99) BLACK RAINBOW^{*,1,2,3,4,6,11}

Rotolo di riso venere con alghe nori,
ripieno di granchio* surimi con all'esterno
gambero*, tonno, salmone, branzino
avocado, maionese e semi di sesamo
Black rice roll with surimi crab with mixed fish
outside, avocado, mayonnaise and sesame seeds



100) BLACK EBITEN^{*,1,2,3,4,6,10,11,13}

Rotolo di riso venere con alghe nori
ripieno di gambero* fritto, maionese
all'esterno salmone scottato
salsa teriyaki, pasta kataifi*
e semi di sesamo
Black rice roll with fried shrimp, mayonnaise
outside flambè salmon, teriyaki sauce
kataifi pasta, sesame seeds



PINK ROLL

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(4 PEZZI - 4 PIECES)

101) PINK SALMON^{4,7,11}

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori
salmone, avocado, philadelphia, cipolla fritta
e semi di sesamo

Beetroot pink rice roll with nori seaweed
salmon, avocado, philadelphia, fried onion and sesame seeds



102) PINK TUNA^{4,6,7,8,11}

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori
avocado, philadelphia con all'esterno tartare di tonno
salsa di tartufo, scaglie di mandorle e semi di sesamo

Beetroot pink rice roll with nori seaweed
avocado, philadelphia with tuna tartare on the outside
truffle sauce, almonds chips and sesame seeds



103) PINK CALIFORNIA^{*,1,2,3,4,6,11}

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori
surimi di granchio*, avocado, maionese, cipolla fritta
e semi di sesamo

Beetroot pink rice roll with nori seaweed, crab surimi,
avocado, mayonnaise, fried onion and sesame seeds



104) PINK EBITEN^{*,1,2,3,6,10,11,13}

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori
gamberi* fritto, maionese, con all'esterno salmone scottato
salsa teriyaki lemon, pasta kataifi* e semi di sesamo

Beetroot pink rice roll with nori seaweed
fried prawn, mayonnaise, with seared salmon on the outside
teriyaki lemon sauce, kataifi pasta and sesame seeds



CARPACCIO

105) CARPACCIO SAKE^{1,4,6,11}

Carpaccio di salmone su salsa ponzu e semi di sesamo
Salmon carpaccio on ponzu sauce and sesame seeds



106) CARPACCIO MISTO^{1,4,6,11}

Carpaccio di salmone, branzino, tonno
su salsa ponzu e semi di sesamo

Salmon, sea bass, tuna,
on ponzu sauce and sesame seeds



SASHIMI & TATAKI

107) SALMONE TATAKI^{1,4,6,11}

Fette di salmone scottato guarnito con salsa teriyaki
e semi di sesamo

Sliced seared salmon with teriyaki sauce
and sesame seeds



108) TONNO TATAKI^{1,4,6,11}

Fette di tonno scottato guarnito con salsa teriyaki
e semi di sesamo

Slices of seared tuna with teriyaki sauce
and sesame seeds



109) SASHIMI SALMONE⁴

Fette di salmone crudo

Slices of raw salmon



110) SASHIMI TUNA⁴

Fette di tonno crudo

Slices of raw tuna



111) SASHIMI MISTO⁴

Fette miste di salmone, tonno, branzino

Mixed slices of salmon, tuna, sea bass



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

1 12) RISO BIANCO¹¹

white rice



1 13) RISO ALLA CANTONESE^{*,1,3}

(prosciutto, piselli*, uova)

fried rice cantonese style with ham, peas, eggs



1 14) RISO SALTATO CON GAMBERI E VERDURE^{*,2,3}

(gamberi*, verdure, uovo)

fried rice with shrimps, vegetables and eggs



1 15) RISO SALTATO CON POLLO E VERDURE^{*,3}

(pollo*, verdure, uovo)

fried rice with chicken, vegetables and eggs



1 16) RISO SALTATO CON VERDURE³

(verdure, uovo)

fried rice with vegetables and eggs



1 17) RISO SALTATO CON SALMONE^{3,4}

(salmone, uovo, verdure)

fried rice with vegetables, salmon and eggs



1 18) RISO SALTATO CAO LAW FAN^{*,1,2,3,6}

(pollo*, gamberi*, verdure, uova, salsa di soia)

fried rice with shrimps, chicken, vegetables and soia sauce, eggs



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

119) YAKI UDON SALTATO CON VERDURE^{1,3,4,5,8,11,12,14}

(verdure, uova)
sauteed with vegetables, eggs



120) YAKI UDON SALTATO CON GAMBERI E VERDURE^{*,1,2,3,5,8,11,12,14}

(verdure, gamberi*, uova)
sauteed with shrimps, vegetables, eggs



121) YAKI UDON SALTATO CON POLLO E VERDURE^{*,1,3,5,8,11,12,14}

(verdure, pollo*, uova)
sauteed with chicken, vegetables, eggs



122) YAKI SOBA SALTATO CON VERDURE^{1,3,5,8,11,12,14}

(spaghetti di grano saraceno, verdure, uova)
buckwheat noodles sauteed with vegetables, eggs



123) YAKI SOBA SALTATO CON GAMBERI E VERDURE^{*,1,2,3,4,5,7,8,11,12,14}

(spaghetti di grano saraceno, verdure, gamberi*, uova)
buckwheat noodles sauteed with shrimps, vegetables, eggs



124) YAKI SOBA SALTATO CON POLLO E VERDURE^{*,1,2,3,4,5,7,8,11,12,14}

(spaghetti di grano saraceno, verdure, pollo*, uova)
buckwheat noodles sauteed with chicken, vegetables, eggs



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

125) SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON VERDURE^{1,6,14}

(verdure)
Soia noodles with vegetables



126) SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON GAMBERI E VERDURE^{*,1,2,6,14}

(gamberi*, verdure)
Soia noodles with shrimps, vegetables



127) SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON SUINO E VERDURE^{1,6,14}

(suino, verdure, salsa piccante)
Soia noodles with pork, vegetables and spicy sauce



128) SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON VERDURE^{1,3,6,14}

(verdure, uovo)
Rice noodles with vegetables, and eggs



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON GAMBERI E VERDURE*,1,2,3,6,14

(gamberi*, verdure, uovo)

Rice noodles with shrimps, vegetables, eggs



SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON POLLO E VERDURE*,1,3,6,14

(pollo*, verdure, uovo)

Rice noodles with chicken, vegetables and eggs



131) GNOCCHI DI RISO SALTATI CON GAMBERI* E VERDURE^{1,2,3,6,14}

(Gnocchi di riso saltati con uovo, gamberi* e verdure)

Rice gnocchi sauteed with shrimp and vegetables



132) GNOCCHI DI RISO SALTATI CON VERDURE^{1,3,6,14}

(Gnocchi di riso saltati con uovo e verdure)

Rice gnocchi sauteed with vegetables



133) GNOCCHI DI RISO AL POMODORO E FRUTTI DI MARE*,2,14

(Gnocchi di riso saltati con pomodoro, gamberi*,
cozze, vongole e calamari*)

Rice gnocchi sauteed with seafood



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

134) PENNE GAMBERI E ZUCCHINE^{*,1,2}

Penne with shrimps and zucchini



135) PENNE ALL'ARRABBIATA^{1,7}

Penne spicy



136) PENNE AL SALMONE^{1,4,7}

Penne with salmon



137) GNOCCHI ALLA BOLOGNESE^{1,7,9}

Gnocchi bolognese meat and tomato sauce



138) GNOCCHI AL POMODORO^{1,7}

Gnocchi with tomato sauce



139) RISOTTO CON GAMBERI E ZUCCHINE^{*,2}

Risotto with shrimps and zucchini



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

140) RISOTTO AL PARMIGIANO⁷

Risotto with parmesan cheese



141) RISOTTO AI FUNGHI PORCINI⁷

Risotto with porcini mushrooms



142) SPAGHETTI ALLA CARBONARA^{1,3,7}

Spaghetti carbonara style



143) SPAGHETTI ALLO SCOGLIO^{*,1,2,14}

(cozze, vongole, calamari*, gamberetti*)

Spaghetti with seafood



144) SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI^{1,14}

Spaghetti with clams



POLLO - CHICKEN

145) POLLO ALLE MANDORLE *,1,6,8,14

Cubetti di pollo*, carote, bamboo,
mandorle, saltati in wok con salsa di soia
Chicken cubes, carrots, bamboo, almonds,
sauteed in a wok with soy sauce



146) POLLO IN AGRODOLCE*

Fettine di pollo* con ananas,
pomodoro fresco e piselli*
saltati in wok con salsa agrodolce
Chicken slices with pineapple, fresh tomato and peas
sauteed in a wok with sweet and sour sauce



147) POLLO IN SALSA CHILI*, 14

Fettine di pollo* con peperoni rossi e cipolla,
saltati in wok con salsa piccante e cipollotto.
Chicken slices with red peppers and onion,
sauteed in a wok with spicy sauce and spring onion.



148) POLLO AL CURRY*

Fettine di pollo* con cipolla e bambù,
saltati in wok con salsa al curry
Chicken slices with onion and bamboo,
sauteed in a wok with curry sauce



149) POLLO CON BAMBU E FUNGHI CINESI *,1,6,14

Chicken slices with bamboo and chinese mushrooms



MANZO - BEEF

150) MANZO IN SALSA CHILI ^{*,1,6,14}

Fettine di manzo* marinate, saltate con peperoni cipolle, salsa piccante e cipollotto.

Marinated beef slices, sautéed with peppers onions, spicy sauce and spring onion.



151) MANZO AL CURRY ^{*}

Fettine di manzo* marinate, saltate con cipolle bambù e salsa al curry.

Marinated beef slices, sautéed with onions bamboo and curry sauce.



152) MANZO CON BAMBÙ E FUNGHI ^{*,1,6,14}

Fettine di manzo* marinate, saltate con bambù e funghi cinesi.

Marinated beef slices, sautéed with bamboo and Chinese mushrooms.



153) MANZO ALLO ZENZERO ^{*,1,6,14}

Fettine di manzo* marinate saltate con zenzero fresco e cipollotto.

Marinated beef slices sauté with fresh ginger and spring onion.



GAMBERI - SHRIMPS

154) GAMBERI AL CURRY^{*,2}

Gamberetti* con bambù e cipolla,
saltati in wok con salsa al curry
Shrimp with bamboo and onion, sautéed in a wok
with curry sauce



155) GAMBERI IN SALE E PEPE^{*,2}

Gamberetti* con cipolla, peperoni rossi e erba cipollina
saltati al secco in wok, con sale e pepe cinese
Shrimp with onion, red peppers and chives
sautéed in a wok, with salt and Chinese pepper



156) GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI^{*,1,2,6,14}

Gamberetti* con bambù e funghi cinesi,
saltati in wok con salsa di soia
Shrimps with courgettes,
bamboo and Chinese mushrooms,
sauteed in a wok with soy sauce



157) GAMBERI IN AGRODOLCE^{*,2}

Gamberetti* con ananas, pomodoro fresco, piselli*,
saltati in wok con salsa agrodolce
Shrimp with pineapple, fresh tomato, peas,
sauteed in a wok with sweet and sour sauce



158) GAMBERI AL CHILI^{*,2,14}

Gamberetti* con peperoni rossi, cipolla,
saltati in wok con salsa piccante e cipollotto.
Shrimp with red peppers, onion, sautéed in a wok
with spicy sauce and spring onion.



159) GAMBERI CON ASPARAGI^{*,2,14}

Gamberetti* con punte di asparagi*, saltati in wok
Shrimp with asparagus tips, sautéed in a wok



160) GAMBERI AL LIMONE^{*,2}

Gamberetti* con salsa al limone
Shrimp with lemon sauce



MINI HOT POT

161) HOT POT MANZO ^{*,1,6,9,14} (piccante - spicy)

Manzo, cipolla, peperoni, sedano, cipollotto
serviti in pentola su fiamma libera
Beef, onion, peppers, celery, spring onion
served in a pot over an open flame



162) HOT POT CIUFFI DI CALAMARO ^{*,1,6,9,14} (piccante - spicy)

Ciuffi di calamaro*, cipolla, peperoni, sedano, cipollotto
serviti in pentola su fiamma libera
Squid tufts*, onion, peppers, celery, spring onion
served in a pot over an open flame



163) HOT POT GAMBERO ^{*,1,2,6,9,14} (piccante - spicy)

Gamberi*, cipolla, peperoni, sedano, cipollotto
serviti in pentola su fiamma libera
Shrimp*, onion, peppers, celery, spring onion
served in a pot over an open flame



164) HOT POT CAVOLFIORE ^{1,2,6} (piccante - spicy)

Cavolfiore, peperoncino, cipollotto
serviti in pentola su fiamma libera
Cauliflower, chili pepper, spring onion,
served in a pot on an open flame



165) HOT POT VERZA ^{1,2,6} (piccante - spicy)

Verza, pancetta di maiale, peperoncino
cipollotto, serviti in pentola su fiamma libera
Cabbage, pork belly and chilli, spring onion
served in a pot over an open flame



GRIGLIA - GRILLED

166) SALMONE GRIGLIATO^{1,4,6,11}

Servito con salsa teriyaki
Grilled salmon with sesame and teriyaki sauce



167) SEPIOLINE GRIGLIATE^{*,1,6,14}

Servito con salsa teriyaki
Grilled squids served with teriyaki sauce



168) TONNO GRIGLIATO^{1,4,6,11}

Servito con salsa teriyaki
Grilled tuna with sesame and teriyaki sauce



169) GAMBERONI GRIGLIATI^{*,1,2,6,11}

Serviti con salsa teriyaki
Big shrimps with teriyaki sauce



170) GRIGLIATA DI PESCE^{*,1,2,4,6,11}

Salmone, tonno, spiedini di gamberi*, gamberoni*
serviti con salsa teriyaki
Mixed grilled fish: salmon, tuna,
shrimps skewers, big shrimps, served with teriyaki sauce



171) COSCIA DI POLLO ALLA GRIGLIA^{*,1,6,11}

Servito con salsa teriyaki
Grilled chicken served with teriyaki sauce



172) COPPA DI SUINO ALLA GRIGLIA^{1,6,11}

Servito con salsa teriyaki
Grilled pork loin served with teriyaki sauce



GRIGLIA - GRILLED

173) SALSICCIA GRIGLIATA

Grilled sausage



174) GRIGLIATA DI CARNE *,1,6,11

pollo*, coppa di suino, salsiccia, serviti con salsa teriyaki
Mixed grilled meat, chicken, pork loin, sausage
served with teriyaki sauce



175) SPIEDINI DI GAMBERI GRIGLIATI *,1,2,6,11

Serviti con salsa teriyaki
Grilled shrimps skewer served with teriyaki sauce



176) SPIEDINI DI POLLO GRIGLIATO *,1,6,11

Serviti con salsa teriyaki
Grilled chicken skewer served with teriyaki sauce



177) SPIEDINI DI MANZO GRIGLIATO *,1,6,11

Speziati
Grilled beef skewer spiced



CONTORNI | SIDE DISHES

178) INSALATA MISTA

Mixed salad



179) PATATINE FRITTE *

French fries



180) VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables



181) VERDURE PAK-CHOI SALTATE

Verdure cinesi saltate con l'aglio
Chinese vegetables sautéed with garlic

