

ALL YOU CAN EAT

MENÙ PRANZO da lunedì a venerdì
LUNCH MENU Monday to Friday

€16,90

MENÙ PRANZO sabato, domenica e festivi
LUNCH MENU Saturday, Sunday and holidays

€18,90

MENÙ BAMBINI
MENU CHILDREN

€9,90

con altezza sotto 120cm
under 120cm

COPERTO €2,00

Esclusi coperto, bevande, dolce ed eventuali richieste fuori lista
Excluded covered, drinks, sweet and any requests off the list

potete ordinare più volte sempre allo stesso prezzo, ma Non dovete sprecare il cibo.
Nel caso contrario dovete pagare un'extra che varia da 4€ ai 25€

You can order multiple times always at the same price, but you do not waste food.
Otherwise you have to pay an extra which varies from 4€ to 25€
Food is life, don't waste it,
Images are for illustration purposes only.

ALLERGENI

Decreto legislativo n.109 Del 27 gennaio 1992 sezione III e decreto legislativo n.114/2006.

Eventuale presenza di allergeni nei paitti preparati e somministrati da questo locale.

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.

Un nostro responsabile incaricato e a vostra disposizione per fornire ogni supporto.

Regolamento CEE 1169/2016 D. L. n. 109 del 27 gennaio 992 sezione III - D. L. n. 114/2006 Our dishes may contain allergens.

To avoid any inconvenience please to inform our staff in advance in case of food allergies or intolerances in case you are following a vegetarian diet

We are prepared to advise you in the best way. All dishes could feature traces of sesame or soy and contain sodium glutamate.

Wines and drinks may contain sulfites



1. Glutine



2. Uova e derivati



3. Pesce e derivati



4. Crostacei e derivati



5. Arachidi e derivati



6. Soia e derivati



7. Sedano e derivati



8. Latte e derivati



9. Frutta a guscio e derivati



10. Senape e derivati



11. Sesamo e derivati



12. Anidride solforosa e solfiti



13. Lupino e derivati



14. Molluschi e derivati



Piatti vegetariani



Piatti piccanti



Uova di pesce

Prodotti sugerati

Per garantire la massima sicurezza dei nostro clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali alcuni cibi potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura pre la corretta conservazione delle normative sanitarie.

FROZEN PRODUCTS

some ingredients of our dishes marked with an asterisk (**) they could be frozen at the origin or purchased fresh and frozen by us with blast chiller temperature for correct storage in compliance with heathth regulations.

* Prodotti sugerati

A N T I P A S T I



01. GOMA WAKAME

insalata di alghe
seaweed salad

€ 5,00



06 PATATINE FRITTE

FRENCH FRIES

€ 4,00



03 KAISEN SALAD

insalata mista con frutti di mare e salsa
mixed salad with seafood and salsa

€ 6,00



08 EDAMAME

fagiolini di soia verde bolliti inside: cucumber and
mango.

soy beans boiled greens

€ 4,00



A N T I P A S T I



09 TONKATSU
cotoletta di maiale fritto e salsa
pork cutlet fried and gravy
€ 8,00
🌿



10 YAKITORI
spiedini di pollo e cipolla in salsa teriyaki
teriyaki chicken skewers with spring onion
€ 6,00
🌿

11 YAKI SALMONE
spiedini di salmone in salsa teriyaki
teriyaki salmon skewers
€ 6,00
🌿 🐟



ANTIPASTI



14 YASAI HARUMAKI
involto primavera con verdure fritto 2pz
Fried Vegetable Spring Roll 2pcs
€ 3,00



D I M S U M



• 21 TORI BAO 1PZ

panino orientale con pollo fritto, insalata e salsa
maionese
chinese bao with fried chicken, salad and mayonnaise
sauce

€ 5,00



• 22 NIKU BAO 1PZ

panino orientale con manzo saltato, insalata e salsa
burger
chinese bao with beef sautéed
burger and gravy

€ 6,00



25 GYOZA DI CARNE 3PZ

ravioli di carne alla griglia
grilled meat dumplings

€ 4,00



26 GYOZA DI CARNE 3PZ

ravioli di carne al vapore
steamed meat dumplings

€ 4,00



D I M S U M



27 GYOZA SHAOMAI 3PZ
ravioli di gamberi* e carne alla griglia
grilled meat and shrimp dumplings*

€ 4,00



28 GYOZA SHAOMAI 3PZ
ravioli di gamberi* e carne al vapore
shrimp and meat steamed dumplings

€ 4,00



29 YASAI GYOZA 3PZ
ravioli di verdure al vapore
vegetable steamed dumplings

€ 4,00



30 PANE CINESE 2PZ
Pane lievitato al vapore
soft and fluffy chinese steamed buns

€ 3,00



• 31 BAO 1PZ
pane dolce con crema all'uovo
chinese steamed custard buns

€ 3,00



• N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

TARTARE

pesce tritato in salsa all'olio di sesamo
minced fish in sesame oil sauce



• 34 SALMONE
SALMON
€ 6,00



CARPACCIO

pesce tagliato in fettine sottili in salsa
thinly sliced fish in sauce



• 36 SALMONE
SALMON
€ 10,00



• N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

— N I G H I R I C L A S S I C I —

Pallina di riso con pesce sopra 2pz
rice ball with fish on top 2pcs



38 SAKE
salmone / salmon
€ 3,00



39 MAGURO
tonno / tuna
€ 3,00



40 SUZUKI
branzino / european bass
€ 3,00



41 TAKO
polipo / octopus
€ 3,00



42 EBI
gamberi* Cotti / cooked prawns*
€ 3,00



• 43 AMAEBI
bamberi* Crudia / raw prawns*
€ 3,00



45 NIGHIRI MISTI 6PZ
selezione dello chef / chef's selection
€ 9,00



CHIRASHI

ciotola di riso con sopra pesce
bowl of rice with fish on top



54 SAKE DON

ikura, avocado, salmone
ikura*, avocado, salmon

€ 10,00



55 MISTO

ikura, avocado, pesce misto
ikura*, avocado, mixed fish

€ 12,00



G U N K A N

pallina di riso con pesce esterno 2pz
rice ball with fish outside 2pcs



• 56 SAKE

salmone esterno con sopra spicy salmone
outside salmon with over spicy salmon

€ 5,00



• 60 SAKE PHILA

salmone esterno con sopra Philadelphia
outside salmon with above philadelphia

€ 5,00



• N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

SUSHI E SASHIMI



168 SUSHI MISTO A

nighiri 5pz, uramaki 4 pz, hosomaki 4 pz
nighiri 5pcs, uramaki 4 pcs, hosomaki 4 pcs

€ 10,00



169 SUSHI MISTO B

nighiri 8pz, uramaki 4pz, hosomaki 4pz
nighiri 8pcs, uramaki 4pcs, hosomaki 4pcs

€ 12,00



SUSHI E SASHIMI



• 66 SAKE
solo salmone
only salmon
€ 12,00



• N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

URAMAKI 8 PZ

rotolo medio con riso all'esterno
medium roll with rice inside



78 CROCCANTE ROLL

interno: salmone, Philadelphia, tempura; esterno:
salmone, tempura e salsa
inside: salmon, philadelphia, Tempura; outside: salmon,
tempura and sauce

€ 10,00



URAMAKI 8 PZ

rotolo medio con riso all'esterno
medium roll with rice inside



85 PHILADELPHIA CRUDO

salmone, Philadelphia, mandorle
salmon, philadelphia, almonds

€ 9,00



86 PHILADELPHIA

salmone cotto Philadelphia, mandorle e salsa teriyaki
cooked salmon, philadelphia, almonds and teriyaki
sauce

€ 9,00



87 SAKE

salmone con avocado e pistacchio
salmon, avocado and pistachio

€ 9,00



88 MAGURO

tonno con avocado e pistacchio
tuna with avocado and pistachio

€ 10,00



URAMAKI 8 PZ

rotolo medio con riso all'esterno
medium roll with rice inside



89 SPICY SALMONE (senza avocado)

salmone con maionese, tabasco
salmon with mayonnaise, tabasco

€ 9,00



90 SPICY TUNA (senza avocado)

tonno, maionese, tabasco
tuna, mayonnaise, tabasco

€10,00



URAMAKI 8 PZ

rotolo medio con riso all'esterno
medium roll with rice inside



91 EBITEN

interno: gamberi fritti, maionese e insalata; esterno: kataifi e salsa teriyaki
inside: fried shrimps*, mayonnaise and salad; outside: kataifi and teriyaki sauce

€ 9,00



92 TIGER ROLL

interno: gamberi fritti e maionese; esterno: salmone, salsa teriyaki
inside: fried shrimps* and mayonnaise; outside: salmon, teriyaki sauce

€ 9,00



93 RAINBOW ROLL

interno: cetriolo, surimi, maionese e avocado; esterno: pesce misto
inside: cucumber, surimi*, mayonnaise and avocado; outside: mixed fish

€ 10,00



URAMAKI 8 PZ

rotolo medio con riso all'esterno
medium roll with rice inside



95 CHICKEN ROLL

Interno: Pollo fritto, maionese e insalata, esterno: kataifi e salsa teriyaki
inside: fried chicken, mayonnaise and salad,
outside: kataifi and teriyaki sauce

€ 9,00



96 URA VEGETARIANO

tempura patate dolce, cetriolo e maionese,
esterno: avocado, salsa teriyaki
Tempura sweet potato, cucumber and mayonnaise,
outside: avocado, teriyaki

€ 9,00



97 CIPOLLA ROLL

Interno: cetriolo, avocado e maionese, esterno: cipolla
fritta e salsa teriyaki
inside: cucumber, avocado and mayonnaise,
outside: fried onion and teriyaki

€ 9,00





98 MAKI MIX A

3 gusti misti, 12pz. selezione dello chef
3 mixed flavours, 12 pcs. chef's selection

€ 15,00



FUTOMAKI

rotolo grande fritto con salsa teriyaki 4pz
4 pcs teriyaki sauce fried big roll



105 FUTO CALIFORNIA FRITTO
cetriolo, avocado, surimi* e maionese
cucumber, avocado, surimi* and
mayonnaise, teriyaki sauce

€ 7,00



106 FUTO SAKE FRITTO
salmone, avocado e Philadelphia
salmon, avocado and philadelphia,
teriyaki sauce

€ 7,00



107 FUTO EBITEN FRITTO
gamberi* fritto, maionese
fried shrimps*, mayonnaise, teriyaki
sauce

€ 7,00



H O S S O M A K I

rotolino di riso con alghe esterno 8pz
rice roll with seaweed outside 8pcs



108 SAKE MAKI

salmone
salmon
€ 6,00



109 TEKKA MAKI

tonno
tuna
€ 7,00



110 KAPPA MAKI

cetriolo
cucumber
€ 5,00



111 AVOCADO MAKI

avocado
avocado
€ 5,00



112 DONG ROLL

sake maki fritto, spicy salmone,
kataifi e salsa teriyaki
fried sake maki, spicy salmon, kataifi
and teriyaki sauce
€ 8,00



TEMAKI

cono d'alga con riso e pesce 1pz
seaweed cone with rice and fish 1pcs



113 SAKE

salmone e avocado
salmon and avocado

€ 4,00



114 MAGURO

tonno e avocado
tuna and avocado

€ 4,00



115 SPICY SALMON

salmone, maionese e tabasco
salmon, mayonnaise and tabasco

€ 4,00



116 SPICY TUNA

tonno, maionese e tabasco
tuna, mayonnaise and tabasco

€ 5,00



117 EBITEN

gamberi* fritti e maionese
fried shrimps* and mayonnaise, teriyaki sauce

€ 4,00



— A G E M O N O F R I T T O —



118 YASAI TEMPURA
solo verdure miste fritte
only fried mixed vegetables

€ 7,00



119 EBI TEMPURA
solo gamberi* fritti
only tried prawns*

€ 11,00



— A G E M O N O F R I T T O —

120 TEMPURA MORIAWASE

gamberi* e verdure fritte
mixed vegetable and prawn
tempura
€ 10,00



• 121 SAMURAI STICK
stick gamberi* fritti
fried shrimps
€ 6,00



• N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

R I S O E P A S T A

YAKI UDON



123

spaghetti udon saltati con gamberi* e verdure
sauteed udon noodles with shrimps* and vegetables

€ 7,00



124

spaghetti udon saltati con pollo e verdure
sauteed udon noodles with chicken and vegetables

€ 7,00



125

spaghetti udon saltati con verdure
sauteed udon noodles with vegetables

€ 7,00



YAKI SOBA



126

spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi* e verdure
wheat noodles bucket sauteed with shrimps* and vegetables

€ 7,00



127

spaghetti di grano saraceno saltati con pollo e verdure
wheat noodles bucket sauteed with chicken and vegetables

€ 7,00



128

spaghetti di grano saraceno saltati con verdure
wheat noodles bucket sauteed with vegetables

€ 7,00



SPAGHETTI DI RISO



129

spaghetti di riso saltati con uova, gamberi* e verdure
sauteed rice noodles with eggs, shrimps* and vegetables

€ 6,00



130

spaghetti di riso saltati con uova, pollo, verdure e curry
sauteed rice noodles with eggs, chicken, vegetables and curry

€ 6,00



131

spaghetti di riso saltati con uova e verdure
sauteed rice noodles with eggs and vegetables

€ 6,00



SPAGHETTI DI SOIA



132

spaghetti di soia saltati con
gamberi* e verdure
sauteed glass noodles
with shrimps* and vegetables

€ 6,00



133

spaghetti di soia saltati con pollo e
verdure
sauteed glass noodles
with chicken and vegetables

€ 6,00



134

spaghetti di soia saltati con
verdure
sauteed glass noodles with
vegetables

€ 6,00



NOODLES



135

noodles saltati con gamberi*, uova
e verdure
sauteed noodles with shrimps*,
eggs and vegetables

€ 6,00



136

noodles saltati con pollo, uova e
verdure
sauteed noodles with chicken,
eggs and vegetables

€ 6,00



137

noodles saltati con uova e verdure
sauteed noodles with eggs and
vegetables

€ 6,00



GNOCCHI DI RISO



162

gnocchi di riso con gamberi e verdure
rice cake with shrimps and vegetables

€ 6,00



RISO



138 RISO ORO

riso saltato con uova e patatine fritte
sauteed rice with egg and french fries

€ 5,00



139 RISO ALLA CANTONESE

riso saltato con prosciutto, piselli e uova
riso saltato con prosciutto,
piselli e uova

€ 5,00



140 RISO GAMBERI

riso saltato con gamberi*, uova e verdure
sauteed rice with prawns*, eggs and vegetables

€ 5,50



141 RISO CHAOFAN

riso saltato con Pollo, uova, verdure e salsa di soia
sauteed rice with ham,
peas and eggs

€ 5,50



142 GOHAN

riso bianco
white rice

€ 2,00

ZUPPA



143 ZUPPA ASPARAGI GRANCHIO

ASPARAGUS SOUP E CRAB

€ 4,50



144 MISOSHIRU

zuppa di miso con alghe, tofu e cipolla
miso soup with seaweed, tofu and onion

€ 3,00



145 ZUPPA POLLO MAIS

SOUP WITH CHICKEN AND CORN

€ 4,00



146 ZUPPA PECHINESE

zuppa agro piccante con pollo, funghi, tofu e uova
spicy sour soup with chicken, mushrooms, tofu and egg

€ 4,50



ALLA GRIGLIA



147 SPIEDINI DI POLLO E CIPOLLA ALLA GRIGLIA
CHICKEN SKEWERS E GRILLED ONION
€ 6,00



• **149 SALMONE ALLA GRIGLIA**
GRILLED SALMON
€ 7,00



• **148 SPIEDINI DI GAMBERI* ALLA GRIGLIA**
2PZ
SHRIMPS SKEWERS* GRILLED 2PCS
€ 6,00



• N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

SECONDI



151 VERDURE SALTATE
SAUTEED VEGETABLES

€ 5,00



152 BAMBU E FUNGHI SALTATI
BAMBOO AND MUSHROOMS JUMPED

€ 5,00



153 POLLO SALTATO CON PATATE
SAUTEED CHICKEN WITH POTATOES

€ 6,00



154 POLLO SALTATO CON MANDORLE
SAUTEED CHICKEN WITH ALMONDS

€ 6,00



155 POLLO SALTATO CON SALSA PICCANTE
SAUTEED CHICKEN WITH SPICY SAUCE

€ 6,00



156 POLLO SALTATO CON BAMBU E FUNGHI
SAUTEED CHICKEN WITH BAMBOO AND MUSHROOMS

€ 6,00



SECONDI



157 POLLO FRITTO

FRIED CHICKEN

€ 5,00



• 158 GAMBERI* SALTATI CON SALSAPICCANTE

SHRIMPS* SAUTEED WITH SPICY SAUCE

€ 8,00



• 159 GAMBERETTI* SALE E PEPE

SHRIMPS* SALT AND PEPPER

€ 8,00



160 VITELLO SALTATO CON ZENZERO E CIPOLLA

SAUTEED VEAL WITH GINGER AND ONION

€ 7,00



161 VITELLO SALTATO CON BAMBU E FUNGHI

SAUTEED VEAL WITH BAMBOO AND MUSHROOM

€ 7,00



• N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

M E N Ù D O L C I



Nuvola

Soffice nuvola di mousse alla vaniglia, arricchita dallacrocicante granella di amaretto dal profumo avvolgentedi caffè.

€ 6,50



Tre Anime

Una combinazione di tre strati di semifreddo: cioccolato bianco, al latte e fondente sopra un profumato pan di spagna agli agrumi e alla vaniglia.

€ 6,50



Fondente e Lampone

Un'esplosione di lampone accompagnata da una mousse al cioccolato fondente decorata con oro in polvere su una base al cacao.

€ 6,50



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 decorazioni in burro di cacao rosso.

€ 6,50

M E N Ù D O L C I



Cheesecake al Mango

Cre moso cheesecake ripieno di mango e passion fruit sulla base di un croccante biscotto al burro.

€ 6,50



Esotica

Fresca mousse al cocco con inserto al mango e passion fruit su di un profumato pan di spagna alla vaniglia, ricoperta da una glassa al mango e decorata con una foglia al cioccolato bianco.

€ 6,50



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



Passione

Anima di lampone avvolta da una mousse al cioccolato bianco e lime con croccante al cioccolato bianco e pan di spagna bagnato alla vaniglia.

€ 6,50

MENÙ DOLCI



COPPA CREMA E PISTACCHIO

Gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati
€ 6,00



COPPA CREMA CATALANA
Crema ricoperta di zucchero caramellato
€ 6,00



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO
Soufflé con cuore di cioccolato fuso
€ 6,00



SEMIFREDDO AL TORRONCINO
Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.
€ 5,00



TARTUFO CLASSICO
Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao
€ 5,00



COPPA PROFITEROL
Gelato semifreddo al cioccolato e bignè ripieni di crema al gusto vaniglia.
€ 6,00

MENÙ DOLCI



LIMONE RIPIENO
Frutto ripieno con sorbetto di limonei
€ 6,00



COCCO RIPIENO
Noce di cocco ripiena
€ 6,00



COPPA TIRAMISU
Soufflé con cuore di cioccolato fuso
€ 6,00



CROCCANTE ALLE MANDORLE
Dessert semifreddo con crema alla nocciola,
cuore morbido al cioccolato, decorato con
mandorle caramellate.
€ 5,00



MOCHI GELATO 2PZ
vaniglia/ mango/ cocco/ tè verde/Fragola/
Lampone/Frutti di passione / mango
€ 5,00



GELATO FRITTO
€ 5,00

V I N O B I A N C O



GEWURZTRAMINER ARENIS DOC

€ 25,00

KURTATSCH - ALTO ADIGE



LUGANA

€ 24,00

CA 'DEI FRATI- LOMBARDIA



GRECO DI TUFO

€ 22,00

MASTROBERARDINO- CAMPANIA



ANTILIA SICILIA DOC

€ 21,00

DONNA FUGATA- SICILIA



TRAMINER

€ 20,00

CA'BOLANI- FRIULI



PINOT GRIGIO

€ 19,00

CA'BOLANI- FRIULI



S'ELEME ORO VERMENTINO DI GALLURA DOCG

€ 19,00

MONTI - SARDEGNA



ARNEIS ROERO DOCG

€ 18,00

DESTEFANIS - PIEMONTE



FALANGHINA PENGUE

€ 16,00

PENGUE - CAMPANIA



PINTO NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC

€ 18,00

GIORGI - LOMBARDIA



CHARDONNAY FRIZZANTE

€ 19,00

CA'BOLANI - FRIULI

M E Z Z E B O T T G L I E



GEWURZTRAMINER ARENIS DOC

€ 13,00

KURTATSCH - ALTO ADIGE



PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC

€ 10,00

GIORGI - LOMBARDIA



S'ELEME ORO VERMENTINO DI GALLURA DOCG

€ 11,00

MONTI - SARDEGNA



ANTILIA SICILIA DOC

€ 12,00

DONNA FUGATA - SICILIA

V I N O B O L L I G I N E



FRANCIACORTA PR BRUT DE BLANCS DOCG

€ 38,00

MONTEROSSA - LOMBARDIA



MILLESIMATO PROSECCO

€ 19,00

MONTAGNER - VENETO



VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO

€ 18,00

BERNARDI - VENETO



SPUMANTE BRUT REINIS

€ 19,00

DESTEFANIS - PIEMONTE

V I N O R O S A T O



LACRIMAROSA

€ 20,00

MASTROBERARDINO - CAMPANIA



ROSE CUVÉE SPUMANTE EXTRA DRY

€ 15,00

BEDIN-VENETO



CIRO ROSATO DOC

€ 18,00

TENUTA IUZZOLINI - CALABRIA

V I N O R O S S O



CHIANTI

€ 16,00

IL PALAGIO - TOSCANA



MORELLINO DI SCANSANO ROGGIANO DOCG

€ 18,00

VIGNAIOLI DEL MORELLINO - TOSCANA



CAMPOFIORIN IGT

€ 25,00

MASI - VENETO



BONACOSTA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 375 ML

€ 13,00

MASI - VENETO

V I N O S F U S O F R I Z Z A N T E

1/4 L BIANCO

€ 4,00

1/2 L BIANCO

€ 7,00

1 L BIANCO

€ 13,00

B E V A N D E

ACQUA NATURALE 50CL	€ 2,00
ACQUA NATURALE 75CL	€ 3,00
ACQUA FRIZZANTE 50CL	€ 2,00
ACQUA FRIZZANTE 75CL	€ 3,00
BIBITA DA 33CL	€ 3,00
coca cola / coca zero / sprite / fanta / te pesca / te limone	
THE VERDE	€ 3,00
Tè caldo teiera	
THE JASMINE	€ 3,00
Tè caldo teiera	

B I R R A

HEINEKEN 66CL	€ 5,00
ASAHI 50CL	€ 5,00
KIRIN 50CL	€ 5,00
ASAHI 33CL	€ 3,50
SAPPORO 50CL	€ 5,00
SAPPORO 65CL	€ 6,50
BIRRA TSINGTAO 64CL	€ 5,00

D I G E S T I V O

CAFFÈ	€ 1,20
CAFFÈ GINSENG	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,20
SAKE SFUSO 150ml	€ 5,00
SAKE GRANDE SFUSO 250ml	€ 7,50
WHISKY	€ 4,00
J&b / Red Label / Jack Daniel's	
AMARO	€ 3,50
averna / baileys / ramazzotti / lucano / cynar braulio / branca menta / fernet-branca / montenegro / disaronno / jagermeister / amaro del capo / mirto / liquirizia / sambuca	
GRAPPA	€ 3,50
Piave / Candolini / Nonino / Grappa rosa / Riso / Bambu /	
LIQUORI	€ 3,50
Ginseng-Prugna-limoncello-mirto-meloncello- liquilizia	