

FOOD AND BEVERAGE

BOMAKI

MENÙ

BO CUP

RAW BAR

CUCINA CALDA

URAMAKERIA

BURRITOS

CHIRASHI

VEG

DESSERT

BEVERAGE

BO CUPS

Un viaggio che combina i sapori tropicali del Brasile con l'etno-chic del Giappone in Guinomi (piccole ciotole) di riso da combinare tra loro. Scegli tra 3 o 6 Bo-cups, ciascuna creata per esaltare il gusto e l'equilibrio degli ingredienti freschi e di alta qualità:

3 BO CUPS / 15€

6 BO CUPS / 28€

SALMON SPICY ALMOND

riso con semi di sesamo, tartare di salmone° con spicy cream e scaglie di mandorle (3,4,6,8,11)

SALMONE TERIYAKI

riso con semi di sesamo, salmone° scottato alla fiamma e salsa teriyaki (1,4,6,11)

SALMON DRY MISO

riso con semi di sesamo, tataki di salmone° e topping dry miso (4,6,11)

TONNO SCOTTATO WASABI

riso con semi di sesamo, tonno° scottato con salsa ponzu e olio evo, topping di wasabi fresco° (1,4,6,11)

TONNO TARTARE

riso con semi di sesamo, tartare di tonno° con spicy cream e katsuobushi flakes (3,4,11)

TONNO WASABI

riso con semi di sesamo, sashimi di tonno° e wasabi fresco° (1,4,6,11)

GAMBERO TOBIKO

riso con semi di sesamo, gambero rosso° guarnito con tobiko° (1,2,4,6,11,12)

UNAGI

riso con semi di sesamo, unagi° glassato in salsa teriyaki e peperoncino (1,6,11)

RICCIOLA E JALAPEÑO

riso con semi di sesamo, sashimi di ricciola°, jalapeño e salsa ponzu (1,4,6,11)

BRANZINO POMODORINI

riso con semi di sesamo, carpaccio di branzino° con pomodorini, olio evo, basilico e shiso (4,11)

PER INIZIARE

NACHOS CHEESE & JALAPEÑOS / 7,00€

Triangolini di mais, formaggio, jalapeños (7)

EDAMAME° / 4,50€

Baccelli di soia° con sale x 2 persone (6)

ZUPPA DI MISO / 4,00€

Miso, alga wakame°, cipollotto, alga konbu (6)

RISO BIANCO / 3,00€

RAW BAR

TARTARE CEVICHE / 16,00€

Dadolata di branzino°, polpo° e gambero rosso° conditi con succo di yuzu, limone e zenzero, pomodoro, mango, cipolla rossa e coriandolo (2,4,12,14)

TARTARE DI TONNO E PISTACCHIO / 14,00€

Tartare di tonno° e avocado su base di salsa al pistacchio e ricoperta di granella di pistacchio (4,6,8)

TARTARE DI TONNO / 14,00€

Tartare di tonno° accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato (1,4,6)

TARTARE DI SALMONE / 14,00€

Tartare di salmone° accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato (1,4,6)

BO - TARTARE / 14,00€

Dadolata di salmone° con base di avocado, pomodorini secchi e cremoso formaggio arricchita da scaglie di mandorle, tobiko° e salsa teriyaki (1,4,6,7,8)

Hai allergie o intolleranze?
Rivolgiti al nostro staff per individuare insieme la
soluzione più adatta alle tue esigenze!



SASHIMI EXOTIC (12 pz) / 18,00€

Un'esplosione di freschezza tropicale. Sashimi di tonno°, branzino°, salmone°, capesante° e gambero rosso° su letto di gazpacho al mango e frutto della passione (2,4,12,14)

CARPACCIO FLAMBE' (12 pz) / 16,50€

Il più amato. Carpaccio di salmone°, tonno° e branzino° scottato con agrumata salsa ponzu ed olio Evo, erba cipollina, semi di sesamo e un tocco floreale di sakura mix (1,4,6,11)

SASHIMI DI SALMONE (12 pz) / 17,00€

Fettine di salmone° con wasabi fresco° e zenzero (1,4,6)

CARPACCIO DI RICCIOLA (7 pz) / 15,00€ TOP

Leggero e delicato. Carpaccio di ricciola° giapponese condito con salsa ponzu, jalapeño e coriandolo (4,6,14)

SASHIMI DI RICCIOLA (8 pz) / 15,00€

Fettine di ricciola° giapponese servite con wasabi fresco° e polvere di tè matcha al sale (4,6,14)

TATAKI DI SALMONE (7 pz) / 14,00€

Gustoso sashimi di salmone° scottato con il sapore agrumato e dolce della salsa yuzu miso e perlage di tartufo (4,6,14)

Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine.

Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.

CUCINA CALDA



BAO RICCIOLA / 13,00€ TOP

Fresco e cremoso. Bao farcito con ricciola^o giapponese in tempura, avocado e dadolata di mango con salsa tonkatsu ricca e leggermente dolce (1,3,4,5,6,7,8,9,11)

BAO POLLO / 10,00€

Bao ripieno di pollo in tempura croccante arricchito da shiso, mayo al matcha e intensa salsa tonkatsu (1,3,5,6,7,8,9,10,11)

SAKE TERIYAKI / 18,00€

Filetto di salmone^o alla griglia avvolto da una dolce salsa teriyaki accompagnato da una ciotola di riso bianco con semi di sesamo (1,4,6,11)

POLLO KAARAGE / 13,50€

Bocconcini di pollo fritto dalla panatura croccante accompagnati da maionese, salsa teriyaki e una ciotola di riso bianco con semi di sesamo (1,3,6,9)

INVOLTINI DI GAMBERI (5 PZ) / 13,50€

Croccanti gamberi impanati^o con panko giapponese da abbinare a gustose salse: teriyaki, spicy cream e curry powder (1,2,3,6)

GAMBERI AL LIME (5 PZ) / 13,00€ TOP

Delicati e fragranti. Mazzancolle^o in tempura con spicy cream, yuzu e sesamo, l'erba cipollina ed il lime aggiungono un tocco aromatico e agrumato (1,2,3,11,12)

BOLINHOS^o DE BACALHAU (6 PZ) / 6,00€

Sfiziose polpette di baccalà^o servite con salsa sweet chilli mango (1,3,4,5,6,7,11)

COXINHA^o (6 PZ) / 6,00€

Croccante e saporita pastella^o ripiena di pollo e verdure da accompagnare con spicy cream (1,3,6,7)

ROBATA

Spiedini alla griglia dal gusto intenso e genuino, serviti in tre varianti irresistibili:



Solo nei ristoranti Navigli e Garibaldi

PICANHA/ 12,00€

3 spiedini di picanha marinata in salsa di soia, cipollotti e pomodorini (1,6)

GAMBERI/ 10,00€ TOP

3 spiedini di gamberi^o e cipollotti glassati in salsa teriyaki, maio-wasabi e semi di sesamo (1,2,6,11,12)

POLLO/ 10,00€

3 spiedini di pollo e pomodorini glassati in salsa yakitori, maio-wasabi e semi di sesamo (1,6,11)

Durante le preparazioni da noi effettuate, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto tutti i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche di cui al Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Tutti i prodotti ittici sono scongelati. Conformemente a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, del Regolamento (CE) N. 853/2004, così come modificato dal Regolamento (UE) N. 1276/2011, il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo potrebbe essere stato sottoposto ad un trattamento di bonifica preventiva. Gli ingredienti indicati con ^o possono essere surgelati o congelati all'origine. Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.

URAMAKERIA

Roll con riso e semi di sesamo all'esterno e alga nori che avvolge il ripieno. I nostri uramaki sono serviti in porzioni da **8 pezzi**.

DRAGON ROLL

MESSICANO / 12,00€

Vivace e piccante con all'interno gambero impanato° e avocado avvolto da nachos sbriciolati, jalapeños, salsa cheddar e salsa teriyaki (1,2,6,7,11)

CLASSIC / 12,00€

Un classico intramontabile, con all'interno gambero impanato° e maionese avvolto da avocado e salsa teriyaki (1,2,3,6,11)

GIALLO / 11,50€

Gambero impanato° e maionese all'interno, ricoperto da croccantini in tempura dalla texture irresistibile e salsa teriyaki (1,2,3,6,11)

TONNO

TONNO E PISTACCHIO / 14,50€

Tartare di tonno° e formaggio cremoso ricoperto da avocado delicato e arricchito da una croccante granella di pistacchio (4,6,7,8,11)

TONNO TERIYAKI / 13,50€

Gambero impanato° e avocado all'interno, ricoperto da tartare di tonno°, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

TONNO MARACUJA / 13,00€

Fresco e tropicale con all'interno avocado e insalata ricoperto da tartare di tonno° esaltata dalla salsa al maracuja (4,11)

TUNA EXPLOSION / 16,00€

Deciso ed esplosivo con tartare di tonno°, salsa super piccante, maionese, shiso e jalapeno. E per i più coraggiosi è disponibile la versione Extra Piccante! (3,4,11)

SALMONE



SALMONE BACON / 14,00€

Tartare di salmone°, formaggio cremoso e avocado, ricoperto da bacon croccante e salsa teriyaki (1,4,6,7,11)

SALMONE MANGO / 14,00€

Salmone° e avocado all'interno, ricoperto da tartare di salmone° e gazpacho al mango (4,11)

SALMONE ALLA FIAMMA/ 14,00€ TOP

Audace e goloso, con all'interno salmone° e avocado ricoperto da carpaccio di salmone° scottato alla fiamma, salsa spicy cream con jalapeño, croccantini di tempura e salsa teriyaki (1,3,4,6,11)

SALMONE CRISPY / 13,00€

Tartare di salmone°, formaggio cremoso e avocado all'interno cosparso da scaglie di mandorle e salsa teriyaki (1,4,6,7,8,11)

SALMONE TERIYAKI / 13,50€

Classico e intramontabile, con all'interno gambero impanato° e avocado ricoperto da carpaccio di salmone° scottato, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

SALMONE SPICY / 13,00€

Tartare di salmone°, avocado e spicy cream all'interno, ricoperto da croccantini di tempura e salsa sriracha (1,3,4,11)

Coperto a persona 3,00 €
(eccetto pranzo dal lunedì al venerdì 2,00 €)

inclusa nel prezzo acqua potabile trattata naturale e gassata conforme al D.L.G.S. N. 31/2001 - N. 181/2003 - D.M. N. 25/2012

PESCE BIANCO

MEDITERRANEAN ROLL / 15,00€

Fresco e colorato, con all'interno tartare di ricciola[°] giapponese e spicy cream, all'esterno carpaccio di ricciola[°] scottata alla fiamma e brunoise di pomodorini, basilico e olio EVO (3,4,11)

RICCIOLA TERIYAKI / 14,50€

Gambero impanato[°] e maionese all'interno, ricoperto da tartare di ricciola[°] giapponese scottata alla fiamma con spicy cream e salsa teriyaki (3,4,11)

BRANZINO CEVICHE / 13,00€

Avocado, insalata e mango all'interno, ricoperto da dadolata di branzino[°] marinato in lime e zenzero, coriandolo e cipolla rossa reso vivace dalla salsa sriracha (4,11)

BRANZINO BASILICO / 13,50€

Raffinato e delicato con all'interno branzino[°] in tempura e avocado, all'esterno carpaccio di branzino[°] arricchito da basilico fresco e salsa maio wasabi che aggiunge un tocco pungente e cremoso (1,3,4,10,11)

Gli ingredienti indicati con [°] possono essere surgelati o congelati all'origine.
Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.

SPECIAL ROLL

FASSONA FUSION / 16,00€

Tartare di Fassona° con Grana Padano, erba cipollina, maionese, shiso, salsa kimchi, olio evo, pomodoro secco e salsa worcestershire (1,3,4,6,7,11,12,14)

SALMONE E GAMBERO ROSSO / 17,50€

Raffinato ed elegante, con all'interno salmone° e avocado, all'esterno salmone° e gambero rosso° scottati con salsa ponzu e olio evo (1,2,4,6,11,12)

CARNAVAL / 17,00€

Salmone° e avocado all'interno, ricoperto da rotolini di carpaccio di tonno°, branzino°, salmone° e gambero rosso°, scottato con salsa ponzu e olio evo e perlage di tartufo nero (1,2,4,6,11,12,14)

ASTICE GRATINATO AL MANGO / 17,50€

Gambero impanato° e avocado all'interno, ricoperto da carpaccio di mango, tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°, spicy cream, gazpacho al mango e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11,12)

SALMONE E TARTUFO / 17,00€

Tartare di salmone°, formaggio cremoso e avocado arricchito dal carpaccio di tartufo nero (4,7,11)

UNAGI / 16,00€

Intenso e deciso, con all'interno avocado in tempura e formaggio cremoso, ricoperto da filetti di unagi° caramellato con salsa teriyaki (1,4,6,7)

ASTICE GRATINATO / 17,00€ TOP

Irresistibile e prelibato, con all'interno gambero impanato° e avocado, all'esterno carpaccio di avocado, tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11,12)

BURRITOS

Delicate crêpe di soia ripiene di riso e ingredienti freschi e saporiti come pesce, carne o verdure.



BURRITO SALMON SPICY / 17,00€

Dolce e cremoso, ripieno di tartare di salmone° e spicy cream, croccante gambero impanato°, guacamole, pesca sciroppata e insalata (1,2,3,4,6)

BURRITO PICANHA / 16,00€ TOP

Gustoso e saporito, picanha saltata con salsa yakiniku, insalata, avocado, mais e maionese (1,3,6,10,11)

BURRITO POLLO TERIYAKI / 14,50€

Pollo saltato in salsa teriyaki con fettine di avocado, formaggio cremoso, insalata e jalapeños piccante (1,3,6,7)

BURRITO VEGGIE / 13,00€

L'alternativa vegetariana, formaggio cremoso, insalata, salsa guacamole, avocado, scaglie di Parmigiano Reggiano e mandorle tostate (3,6,7,8)

BURRITO SPICY MIX / 16,00€

Dadolata di salmone°, tonno°, branzino° e tobiko° conditi con salsa spicy tomato e maionese (1,3,4,6,11)

Hai allergie o intolleranze? Rivolgiti al nostro staff per individuare insieme la soluzione più adatta alle tue esigenze!

CHIRASHI



Piatto giapponese a base di riso per sushi servito in una ciotola, con pesce crudo e altri ingredienti disposti sopra.

MONTE FUJI CHIRASHI / 16,00€

Ciotola di riso con tartare di salmone°, tonno° e capasanta° arricchito da avocado, spicy cream, zenzero, tobiko°, salsa ponzu, olio evo, wasabi fresco°, salsa teriyaki e semi di sesamo (1,3,4,6,11,14)

BRAZILIAN CHIRASHI / 15,50€ TOP

Ciotola di riso con dadolata di tonno°, salmone°, mango e avocado, arricchito da alga wakame°, semi di sesamo, mandorle e dalla dolcezza del gazpacho al mango e della salsa teriyaki (1,4,6,8,11)

JAPANESE CHIRASHI / 15,00€

Ciotola di riso con carpaccio di salmone° accompagnato da wasabi fresco°, alga wakame°, zenzero e semi di sesamo con wasabi yuzu dressing leggermente piccante e agrumata (1,4,6,10,11)

CHIRASHI DI TONNO / 16,00€

Raffinato e delicato. Ciotola di riso con tataki di tonno°, wasabi fresco° e zenzero, salsa ponzu e alga wakame° (1,4,6,11)

Coperto a persona 3,00 €
(eccetto pranzo dal lunedì al venerdì 2,00 €)

inclusa nel prezzo acqua potabile trattata naturale e gassata conforme al D.L.G.S. N. 31/2001 - N. 181/2003 - D.M. N. 25/2012

TEMAKI



SALMONE E GAMBERI TERIYAKI / 8,00€

Cono di alga nori ripieno di riso bianco, tartare di salmone° e spicy cream, avocado, gambero impanato°, ricoperto da scaglie di mandorle, salsa teriyaki e semi di sesamo (1,2,3,4,6,8,11)

CREAM SALMON / 8,00€

Cono di alga nori croccante ripieno di riso bianco, tartare di salmone° e formaggio cremoso con topping di erba cipollina (4,7)

SALMONE CUBE AL MANGO / 7,50€ TOP

Cono di alga nori croccante ripieno di riso bianco, dadolata di salmone°, insalata, fettine di avocado e mango ricoperti con gazpacho al mango e semi di sesamo (4,11)

TONNO SPICY / 7,00€

Cono di alga nori croccante ripieno di riso bianco, insalata, delicata tartare di tonno° con spicy cream e semi di sesamo (3,4,11)

VEG



STARTERS

NACHOS CHEESE & JALAPEÑOS / 7,00€

Triangolini di mais, formaggio, jalapeños (7)

EDAMAME° / 4,50€

Baccelli di soia° con sale x 2 persone (6)

ZUPPA DI MISO / 4,00€

Miso, alga wakame°, cipollotto, alga konbu (6)

RISO BIANCO / 3,00€

BURRITOS

BURRITO VEGGIE / 13,00€

L'alternativa vegetariana, formaggio cremoso, insalata, salsa guacamole, avocado, scaglie di Parmigiano Reggiano e mandorle tostate (3,6,7,8)

URAMAKI



VEGGIE / 10,00€

Avocado, mango e insalata all'interno, ricoperto da avocado e scaglie di mandorle (6,8,11)

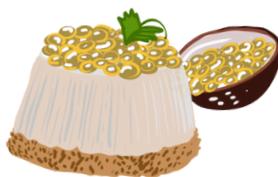
VEGGIE TARTUFO / 12,50€

Sorprendente e gustoso, con all'interno avocado e insalata iceberg, all'esterno avocado, purea di pistacchio, carpaccio di tartufo e granella di pistacchio (6,8,11)

YASAI ROLL / 13,00€

Asparagi in tempura e avocado con maionese veggie all'interno, ricoperto da zucchine grigliate condite con emulsione di olio al basilico (1,11)

DESSERT



BLACK TOKYO° / 6,50€

Tortino caldo dal cuore fondente. Un piacere per i veri amanti del cioccolato (1,3,6,7)

GOLD RIO° / 6,50€

Un equilibrio perfetto tra dolce e salato: tortino caldo con un cuore cremoso al caramello salato (1,3,7)

CHEESECAKE° / 6,50€

Classica cheesecake fresca, un dessert leggero e dal sapore esotico, a scelta tra topping al mango o al maracuja (3,6,7,8)

CHOCO COCCO° / 6,50€ TOP

La dolcezza intensa del cioccolato unita alla freschezza del cocco, un dessert cremoso che trasporta in terre tropicali (3,5,6,7,8)

MOCHI SELECTION° (2 PZ) / 6,50€

Classici dolcetti giapponesi: morbidi e ripieni di gelato, scegli tra:

mango (1,3,5,6,7,8,12)
vaniglia (1,6,7,8)
pistacchio (1,3,5,6,7,8)
cioccolato (1,6,7,8)

CAFFETTERIA

CAFFE' / 2,00€

espresso, deca, d'orzo

CHA' VERDE / 2,00€

AMARO / 5,00€

Sambuca, Montenegro, Amaro del Capo, Hierbas

PROVENIENZA INGREDIENTI E LISTA ALLERGENI

Clicca sul [link](#) per visualizzare le schede dei nostri prodotti con tutti i dettagli di provenienza degli ingredienti e lista degli allergeni

TABELLA ALLERGENI ESPOSTA

I Prodotti della pesca vengono acquistati freschi e sottoposti ad un trattamento di congelamento come previsto dal reg. 853/04

1: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, sefale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti

2: CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei

3: UOVA

e prodotti a base di uova

4: PESCE

e prodotti a base di pesce

5: ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi

6: SOIA

e prodotti a base di soia

7: LATTE

e prodotti a base di latte

8: FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci comuni, noci acangiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati

9: SEDANO

e prodotti derivanti

10: SENAPE

e prodotti derivanti

11: SEMI DI SESAMO

e prodotti derivanti

12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni > a 10 mg/kg 0 10 mg/l espressi come SO₂

13: LUPINI

e prodotti derivanti

14: MOLLUSCHI

e prodotti derivanti

COCKTAIL BAR

SIGNATURE



TROPICAL BREEZE / 8,00€

Vodka 42 Below, pompelmo, sciroppo di menta e maracuja

CAIPIRINHA CLASSICA / 7,50€

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati

CAIPIRINHA AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€ TOP

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIRINHA SAKÈ CLASSICA / 7,50€

Sakè, lime e zucchero pestati

CAIPIRINHA SAKÈ AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Sakè, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIROSKA CLASSICA / 7,50€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati

CAIPIROSKA AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

MOJITO SAKE CLASSICO / 7,50€

Sakè, soda, lime, menta e zucchero pestati

MOJITO SAKÈ AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Sakè, soda, lime, menta e zucchero pestati, maracuja o mango

BRAZILIAN COOLER / 9,00€

Bombay Sapphire gin, succo di lime, mango, maracuja, ginger ale

EXOTIC SPRIZ / 8,00€

Aperol, prosecco, mango

CLASSICI

SPRITZ / 7,50€

Aperol/Campari, prosecco, soda

PALOMA CAZADORES / 9,00€

Tequila Cazadores, lime, soda al pompelmo

PALOMA PATRON / 12,00€

Tequila Patron, lime, soda al pompelmo

MARGARITA CLASSICO / 8,50€

Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime

MARGARITA AI FRUTTI ESOTICI / 9,00€

Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime, mango o maracuja

MARGARITA PATRON / 12,00€

Tequila Patron, Triple sec, succo di lime, mango, maracuja o classica

MOJITO CLASSICO / 7,50€

rum, soda, lime, menta e zucchero pestati

MOJITO AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Ai frutti esotici: maracuja o mango

AMERICANO / 8,00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth rosso, soda e arancia

NEGRONI / 8,00€

Martini Bitter Riserva, Gin, Vermouth, arancia

SBAGLIATO / 8,00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth, spumante, arancia

GIN TONIC CORNER

BOMBAY SAPPHIRE / 9,00€

Classico london dry

MALFY AL POMPELMO / 12,00€

Gin italiano al gusto di pompelmo rosa

MARE / 12,00€

Gin mediterraneo aromatizzato

HENDRICK'S / 12,00€

Rinfrescante dal carattere forte

ALCOHOL FREE

VIRGIN MOJITO / 7,00€

classico, mango o maracuja

VIRGIN CAIPIRINHA / 7,00€

classico, mango o maracuja

BIBITE

ESTATHÉ / 3,50€

pesca o limone

COCA COLA / 3,50€

COCA ZERO / 3,50€

FANTA / 3,50€

ACQUA / 2,00€

naturale o gasata

VINI

VINO BIANCO

Brolettino Lugana

Cà dei Frati (Lombardia)

Sharjs Ribolla Gialla

Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia)

Sauvignon Fallwind

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

Gewurztraminer

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

Chardonnay La Fuga

Tenuta di Donnafugata (Sicilia)

Falanghina del Sannio

Mastroberardino (Campania)

Vermentino

Sella&Mosca (Sardegna)

VINO ROSSO

Pinot Noir

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

ROSÉ

Rosa dei Frati

Cà dei Frati (Lombardia)

BOLLICINE

Cuvée Prestige

Ca' del Bosco (Franciacorta)

Satèn Brut

Monterossa (Franciacorta)

Prosecco di Valdobbiadene

Astoria (Veneto)

CALICE

BOTTIGLIA

35,00€

30,00€

6,50€

28,00€

6,00€

26,00€

6,50€

26,00€

6,00€

24,00€

6,00€

23,00€

6,50€

26,00€

30,00€

10,00€

60,00€

40,00€

6,00€

23,00€

BIRRE

PORETTI 4 LUPPOLI / 5,50€

Birra media alla spina

ASAHI / 5,50€

Birra giapponese (33 cl)

KIRIN / 5,50€

Birra giapponese (33 cl)

BRANQUINHA / 5,50€

La nostra birra bianca artigianale al gusto delicato di lime e zenzero (33 cl)

BOMAKI