

FOOD AND BEVERAGE

BOMAKI

MENÙ

MENU LUNCH

RAW BAR

CUCINA CALDA

URAMAKERIA

BURRITOS

CHIRASHI

VEG

DESSERT

BEVERAGE

MENU' LUNCH

Dal lunedì al venerdì

MENU' CHIRASHI / 17,50€ (1, 4, 6, 8, 11)

- Brazilian chirashi: riso, dadolata di tonno° e salmone°, mango, avocado, gazpacho al mango, alga wakame°, peperoncino, semi di sesamo, mandorle, salsa teriyaki
- Zuppa di miso
- Edamame°

MENU' URAMAKI / 17,50€ (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11)

- Uramaki Salmon Crispy (8 pz): riso, alga, tartare di salmone°, formaggio spalmabile, scaglie di mandorle, avocado, salsa teriyaki, semi di sesamo
- Coxinha° (2 pz): pastella ripiena di pollo e verdure con spicy cream
- Bolinhos° (2 pz): polpette di baccalà con salsa sweet chilli mango
- Edamame°

MENU' BURRITO / 18,50€ (1, 3, 4, 6, 11)

- Burrito spicy mix: riso, dadolata di salmone°, tonno°, branzino°, avocado, insalata, tobiko°, maionese, salsa spicy tomato, crêpe di soia con sesamo
- Zuppa di miso
- Edamame°

MENU' JAPO / 17,00 € (1, 3, 4, 6, 9, 11, 12)

- Cotoletta di maiale impanata con panko, maionese e salsa tonkatsu
- Riso bianco
- Insalata mista con salsa al sesamo

I menù lunch sono compresi di coperto e acqua

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 sciropata 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^o e spicy cream, avocado, gambero impanato^o, 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^o e formaggio cremoso con topping di erba cipollina (4,7)

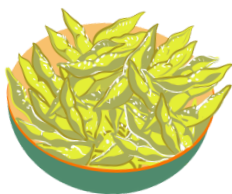
SALMONE CUBE AL MANGO / 7,50€ TOP

Cono di alga nori croccante ripieno di riso bianco, dadolata di salmone^o, 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^o 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)

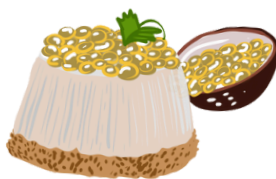
VEGGIE TARTUFO / 12,50€

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)

35,00€

Sharjs Ribolla Gialla

Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia)

30,00€

Sauvignon Fallwind

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

6,50€

28,00€

Gewurztraminer

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

6,00€

26,00€

Chardonnay La Fuga

Tenuta di Donnafugata (Sicilia)

6,50€

26,00€

Falanghina del Sannio

Mastroberardino (Campania)

6,00€

24,00€

Vermentino

Sella&Mosca (Sardegna)

6,00€

23,00€

VINO ROSSO

Pinot Noir

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

6,50€

26,00€

ROSÉ

Rosa dei Frati

Cà dei Frati (Lombardia)

30,00€

BOLLICINE

Cuvée Prestige

Ca' del Bosco (Franciacorta)

10,00€

60,00€

Satèn Brut

Monterossa (Franciacorta)

40,00€

Prosecco di Valdobbiadene

Astoria (Veneto)

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