



SENJU

Creative Oriental Cuisine

CENA



SENJU

CREATIVE

ORIENTAL

CUISINE

AYCE

ALLERGENI

Secondo la legge vigente dal 12 Dicembre 2014, si elencano i seguenti prodotti alimentari usati dal ristorante che potrebbero provocare allergie o intolleranze:



Cereali contenuti
glutine



Crostacei



Uova



Anidride solforosa
e solfiti



Semi di sesamo



Pesce



Arachidi



Soya



Frutta a guscio



Latticini



Sedano



Senape



Lupini



Molluschi

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.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto al trattamento di bonifica (abbattimento a -20°)

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*), potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi per la corretta conservazione del prodotto nel rispetto della normativa sanitaria.

MENÙ SERA ALL YOU CAN EAT

€ 28,90

bambini dai 4 anni ai 10 anni - € 14.90

COPERTO € 2,00

La scelta del MENÙ ALL YOU CAN EAT è valida per tutto il tavolo.

Questo tipo di menù è un'occasione per gustare più specialità della nostra cucina ad un prezzo fisso, ma preghiamo la gentile clientela di avere sempre la cura di non sprecare il cibo.

*Eventuali eccessi verranno conteggiati a parte.
Prendendo in considerazione il prezzo listino.*

BEVANDE, COPERTO E DOLCI SONO ESCLUSI.

Le immagini sono puramente indicative



SPECIAL SENJU

nel menù è compreso 1 solo piatto di questa sezione



SS 1.



SASHIMI ROYAL

12 fettine di pesce crudo misto servito su ghiaccio : salmone,

tonno, branzino, scampi, gambero rosso di Mazara del Vallo

€ 15.00



SS 2.



CUPOLA (6pz)

Capesante scottate con uova di lombo,
salsa fresh e salsa fiambè

€ 10.00



SS 3.



STRACCIATELLA MAZARA (3pz)

Gambero rosso di Mazara del Vallo su letto
di stracciella di Burrata e olio aromatizzato al tartufo

€ 7.00



SS 4.

RAVIOLI DI ANATRA (3pz)

Ravioli di anatra pechinese ricoperti
dalla sfoglia di pomodoro

€ 6.00



SS 5.



CAPESANTE ROLL (8pz)

Uramaki con gambero fritto, philadelphia,
con top capesante scottate, salsa fresh e salsa fiambè
€ 15.00



SS 6.



CRUDITÈ DI SCAMPI (2pz)

Scampi serviti crudi con salsa ponzu

€ 5.00

ANTIPASTI



01.

NUVOLE DI DRAGO

Chips bianche con profumo di gambero

€ 2.50



03.

INVOLTINO PRIMAVERA (1pz)

Involtino di verdura con gamberi e seppie

€ 2.00



05.

CROCCHETTE DI PATATE (3pz)

Crochette fritte con patate, salmone e salsa barbecue giapponese

€ 3.00



07.

EDAMAME *

Fagiolini di soia

€ 4.50



02.

INVOLTINI VIETNAMITI (3pz)

Mini involtini vegetariani con spaghetti di soia, verdura e funghi

€ 2.50

04.

EBI STICK (3pz) *

Involtino di gambero e edamame avvolti da pasta sfoglia

€ 4.50

06.

TAKO YAKI (3pz) *

Polpette fritte con polipo, pesce fermentato essiccato, alghe nori, maionese e salsa barbecue giapponese

€ 4.50

08.

GOMA WAKAME

Alghe verdi croccanti leggermente piccanti

€ 5.00

DIMSUM

10. 

RAVIOLI DI CARNE AL VAPORE (3pz)

Ravioli ripieni di carne di maiale
€ 3.50



11. 

RAVIOLI DI VERDURA AL VAPORE (3pz)

Ravioli ripieni di verdura,
spaghettini di soia e funghi mu ehr
€ 3.00



12. 

RAVIOLI SHAOMAI AL VAPORE (3pz)

Ravioli ripieni di gamberi e carne
€ 4.00



13. 

RAVIOLI DI CRISTALLO AL GAMBERO (3pz) **(Max 1 porzione a testa)**

Ravioli trasparenti ripieni
di gambero
€ 6.00



14. 

RAVIOLI EDAMAME AL VAPORE (3pz)

(Max 1 porzione a testa)

Ravioli ripieni di edamame e tartufo
ricoperti dalla sfoglia di spinaci
€ 6.00



15.

RAVIOLI DI CARNE CHASHAO (3pz)

(Max 1 porzione a testa)

Ravioli ripieni di carne di maiale arrosto
ricoperti dalla sfoglia di pomodoro
€ 6.00



16. 

RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA (3pz)

(Max 1 porzione a testa)

Ravioli ripieni di pesce misto
avvolti da sfoglia al nero di seppia
€ 6.00



17. 

PANE CINESE AL VAPORE (2pz)

Pane dolce al vapore
€ 2.50



I NOSTRI BAO



18. 🍞🍣

BAO SALMONE

Pane orientale con
salmone cotto, insalata
e salsa teriyaki

€ 4.00



19. 🍞

BAO COTOLETTA

Pane orientale con
cotoletta di maiale fritta,
insalata e salsa teriyaki

€ 4.00

INSALATA



20. 🍞🍣

INSALATA MISTA

Insalata mista, alghe wakame,
semi di sesamo e salsa sesamo

€ 6.00



21. 🍞🐟🍣

INSALATA CON SASHIMI

Insalata mista con salmone
crudo, semi di sesamo
e salsa sesamo

€ 8.00

CHIRASHI



23. 🐟🍣

CHIRASHI MISTO

Ciotola di riso bianco con
fettine di pesce crudo misto,
avocado e sesamo

€ 14.00



24. 🐟🍣

CHIRASHI SALMONE

Ciotola di riso bianco
con fettine di salmone
crudo, avocado e sesamo

€ 13.00

SUSHI BURGER



27.

SALMON BURGER

Salmone crudo, avocado e mandorle appoggiati su uno strato di riso bianco e salsa teriyaki
€ 10.00



28.

BLACK BURGER

Salmone crudo, avocado e cipolla fritta appoggiati su uno strato di riso venere e salsa teriyaki
€ 11.00

TARTAR



30.

TONNO TARTAR

Tartare di tonno tritato con avocado, kataifi di patate e salsa ponzu
€ 9.00



31.

SALMONE TARTAR

Tartar di salmone tritato con avocado, kataifi di patate e salsa ponzu
€ 8.00



32.

TARTAR AMAEBI

(Max 1 porzione a testa)
Tartar di gambero crudo con mango, uovo di lompo, salsa ponzu
€ 10.00



33.

CRISPY TARTAR (2pz)

Tartar di salmone a cubetti con cubetti di mango, philadelphia e salsa teriyaki servito su chips alla paprika
€ 7.00

TEMAKI (1 pezzo)

cono di alga con riso

35. TONNO AVOCADO 
€ 4.00

36. SALMONE AVOCADO 
€ 4.00

37. PHILADELPHIA  
salmone crudo, philadelphia
€ 4.00



38. SPICY TUNA  
tonno piccante, maionese
€ 4.00

39. SPICY SALMON  
salmone piccante, maionese
€ 4.00

40. EBITEN   
gambero fritto, maionese e salsa teriyaki
€ 4.00

41. MIURA   
salmone cotto e philadelphia e salsa teriyaki
€ 4.00

42. AVOCADO
€ 4.00

HOSSOMAKI (8 pezzi)

rotolino piccolo con alga all'esterno

45. HOSSOMAKI SALMONE 
€ 5.00

46. HOSSOMAKI TONNO 
€ 5.00



47. EBI MAKI gamberi cotti 
€ 5.00

48. HOSSOMAKI AVOCADO
€ 4.50

49. HOSSOMAKI FRITTI 
hosomaki fritti al salmone e salsa teriyaki
€ 6.00

FUTOMAKI (5 pezzi)

rotolone grande con alga all'esterno

50. FUTOMAKI FRITTO 
roll fritto all'esterno con salmone crudo,
avocado, philadelphia e salsa teriyaki
€ 5.50



51. FUTOMAKI VULCANO 
roll fritto all'esterno con gambero cotto,
avocado, salsa teriyaki e salsa piccante
€ 5.50

URAMAKI CLASSICI

(8 pezzi)



55. 🐟 ○ ○

TONNO AVOCADO

tonno crudo, avocado
e sesamo

€ 8.00



56. 🐟 ○ ○

SALMONE AVOCADO

salmone crudo, avocado
e sesamo

€ 8.00



57. 🐟 ○ ○ ○

PHILADELPHIA

salmone crudo,
philadelphia e sesamo

€ 8.00



58. 🐟 ○ ○ ○

SPICY TUNA

tonno tritato piccante,
maionese e sesamo

€ 10.00



59. 🐟 ○ ○ ○

SPICY SALMON

salmone tritato piccante,
maionese e sesamo

€ 10.00



60. ⚜ ○ ○ ○

EBITEN

gambero fritto, maionese,
kataifi di patate, sesamo
e salsa teriyaki

€ 8.00



61. ⚜ ○ ○ ○

MIURA MAKI

salmone cotto,
philadelphia, tobiko,
sesamo e salsa teriyaki

€ 8.00



62. ○ ○

VEGETARIANO

avocado, mango
sesamo, salsa mango

€ 8.00

URAMAKI SPECIALI

(8 pezzi)



63. Ⓜ️ Ⓛ ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ

TIGER ROLL

gambero fritto, maionese con salmone all'esterno, sesamo e salsa teriyaki

€ 12.00



64. Ⓜ️ Ⓛ ⓘ ⓘ ⓘ

HOLLOR

salmone fritto, gambero fritto, philadelphia, tobiko, sesamo e salsa teriyaki

€ 10.00



65. ⓘ ⓘ ⓘ

RAINBOW

polpa di granchio, avocado e pesce misto out

€ 11.00



66. Ⓜ️ Ⓛ ⓘ ⓘ ⓘ

DRAGOROLL

gambero fritto, maionese con avocado, sesamo e salsa teriyaki all'esterno

€ 12.00



67. Ⓜ️ Ⓛ ⓘ ⓘ ⓘ Ⓛ ⓘ

FLAMBÈ ROLL

gambero fritto, maionese con salmone scottato, granella di pistacchio e sesamo, salsa flambè all'esterno

€ 13.00



68. Ⓜ️ Ⓛ ⓘ ⓘ ⓘ Ⓛ ⓘ

RUCOLA ROLL

tonno crudo, philadelphia, rucola, sesamo, salsa teriyaki e salsa fresh all'esterno

€ 10.00



69. Ⓜ️ Ⓛ ⓘ ⓘ ⓘ

TEMPURA ROLL

avocado e philadelphia con top salmone crudo, scaglie di tempura e salsa teriyaki

€ 10.00



70. Ⓜ️ Ⓛ ⓘ ⓘ ⓘ

ONION ROLL

avocado, philadelphia, sesamo, cipolla fritta con salsa teriyaki

€ 8.00

ESCLUSIVI SENJU

(8 pezzi)



71. 🌽 🍜 🐟 🐟 🥤

PAPRIKA ROLL

salmone crudo, avocado, con top philadelphia, chips alla paprika, sesamo e salsa teriyaki

€ 10.00



72. 🐟 🐟 🥤 🥤

EXOTIC ROLL

salmone crudo, mango con praline di cocco, sesamo e salsa mango

€ 11.00



73. 🌽 🍜 🐟 🐟 🥤

TRIPLE KILL

gambero fritto con salmone scottato all'esterno, sesamo, kataifi di patate e tripla salsa Senju

€ 12.00



74. 🐟 🍜 🥤 🥤 🥤 🌽

ALMOND ROLL

Avocado, philadelphia, top spicy salmon, scaglie di mandorle, salsa teriyaki e sesamo

€ 11.00



75. 🌽 🍜 🐟 🐟 🥤

COLOR ROLL

Rotolo di riso con gambero fritto, philadelphia, fragola, granella di pistacchio e salsa teriyaki avvolto da sfoglia di soia colorata

€ 12.00



76. 🌽 🥤 🐟 🐟 🥤 🍜

PUFF ROLL

Rotolo di riso avvolto da riso soffiato tostato croccante con interno gambero fritto e maionese. Top salsa teriyaki, mousse di barbabietola e tartufo

€ 10.00



77. 🐟 🍜 🌽 🥤

CHEESE ROLL

Uramaki con gambero fritto, philadelphia, con top formaggio cheddar, salsa teriyaki e cipolla fritta

€ 11.00

URAMAKI PREMIUM

(8 pezzi)

78. ☺ ☺ ☺

RED RIDING HOOD

(Ordinabile 1 sola volta)
Uramaki con gambero crudo e
avocado, con top stracciatella
di burrata, pomodori ciliegino,
tobiko e sesamo

€ 13.00



79. ☺ ☺ ☺

PIEMONTESE

(Ordinabile 1 sola volta)
Uramaki con tartar di fassona
piemontese, scaglie di tempura,
avocado e chips di zucchina
€ 13.00



BLACK URAMAKI

(8 pezzi)

200. ☺ ☺

ORCHIDEA

salmone crudo,
philadelphia, sesamo
€ 9.00



201. ☺ ☺ ☺

SENJU ROLL

gambero fritto, maionese,
avocado, cipolla fritta, sesamo
e salsa teriyaki
€ 11.00



202. ☺ ☺

MANGO ROLL

salmone crudo, mango,
sesamo e salsa mango
€ 10.00



NIGHIRI

(2 pezzi)



80.

SALMONE

€ 3.00

81.

TONNO

€ 4.00



82.

BRANZINO

€ 3.00



83.

EBI

gambero cotto

€ 3.00



84.

AMAEBI

(Max 1 porzione
a persona)

gambero crudo di
Mazara del Vallo

€ 4.50



85.

SALMON FLAMBÈ

salmone scottato con
kataifi di patate, salsa
teriyaki e salsa flambè

€ 4.00



86.

TUNA FLAMBÈ

tonno scottato con
cipolla fritta, salsa teriyaki
e salsa flambè

€ 5.00



87.

BIANCO FLAMBÈ

branzino scottato con
pistacchio, salsa teriyaki
e salsa flambè

€ 4.00

GUNKAN

(2 pezzi)



90. 🍵 🌟

SALMON GIO

Riso avvolto nel salmone
con top tartar salmone piccante
€ 5.00



91. 🍵 🥛

PHILADELPHIA

Riso avvolto nel salmone
con top philadelphia
€ 4.00



92. 🍵 🐚 🌟 🐠

GAMBERO

Riso avvolto nel salmone
con top gambero fritto
e maionese con salsa teriyaki
€ 5.00



93. 🍵

LOMPO

Riso avvolto nel salmone
con top uova di lombo
€ 6.00



94. 🍵 🌟 🥛

FRAGOLA

Riso avvolto nel salmone
con top philadelphia, fragola
e salsa teriyaki
€ 5.00



95. 🍵 🥛 🎂 🌟

FLAMBÈ GIO

Riso avvolto nel salmone
scottato con top spicy salmon,
pistacchio e salsa flambè
€ 6.00



96. 🍵 🌟 🐠

CRAB

Riso avvolto nel salmone
con top polpa di granchio,
uova di lombo e salsa teriyaki
€ 5.00



97. 🍵 🌟

QUAGLIA

(Max 1 porzione a persona)

Riso avvolto nel salmone con
top uovo di quaglia, tobiko
e salsa ponzu
€ 6.00

SFIZIOSITÀ

tutti i piatti di questa sezione sono ordinabili
una sola volta / per persona



100. ☺

SALMONE MARINATO

Salmone marinato con olio, limone, cipolla e peperone

€ 7.00



101. ☺ ☺

EBI AVOCADO

Gamberi e avocado con salsa mayo lemon

€ 8.00



102. ☺ ☺ ☺ ☺

NEBBIA (2pz)

Involtino di gambero fritto avvolto dal salmone affogato nella straccitella di burrata

€ 7.00



103. ☺ ☺ ☺ ☺

SALMON

LOUNGE (2pz)

Involtini di salmone con mango, rucola, sesamo e salsa ponzu

€ 4.00



104. ☺ ☺ ☺ ☺

TONNO TATAKI (5pz)

Tonno scottato con sesamo, salsa teriyaki e granella di pistacchio

€ 7.00



105. ☺ ☺ ☺ ☺

SALMONE TATAKI (5pz)

Salmone scottato con sesamo, salsa teriyaki e granella di pistacchio

€ 6.00



106. ☺ ☺ ☺ ☺

MILLEFOGLIE (2pz)

Sfoglia croccante con tartar di spicy salmon e tonno, teriyalki, mousse di barbabietola e tartufo

€ 5.00

SUSHI



110. 

SUSHI MISTO

6 nighiri misti, 4 uramaki, 4 hossomaki

€ 13.00



111. 

SUSHI SALMONE

6 nighiri salmone, 4 uramaki, 4 hossomaki

€ 12.00

SASHIMI

tutti i piatti di questa sezione sono ordinabili
una sola volta / per persona



112. 

SASHIMI MISTO

8 fettine di pesce crudo misto

€ 9.00



113. 

SASHIMI SALMONE

8 fettine di pesce crudo al salmone

€ 8.00



114. 

SASHIMI AMAEBI

3 pezzi di gambero crudo di Mazara del Vallo

€ 6.00

CARPACCIO



120.

CARPACCIO MISTO

5 fettine miste di pesce crudo tagliato sottile servito con salsa ponzu

€ 5.00



121.

CARPACCIO SALMONE

5 fettine di salmone tagliato sottile servito con salsa ponzu

€ 4.00



122.

CARPACCIO FLAMBÈ

Carpaccio misto scottato con salsa flambè e teriyaki

€ 5.00



123.

CARPACCIO DRUNK

Carpaccio misto di salmone, tonno e branzino servito con grappa alle rose, sesamo, salsa wasabi e agrumi

€ 5.00

ZUPPE



125.

MISO SHIRO

Zuppa di soia con alghe, erba cipollina e tofu

€ 3.00



126.

ZUPPA PECHINESE

Zuppa agropicante con funghi mu er, spaghetti di soia, piselli, tofu

€ 3.00

VERDURA

127. Ⓜ

VERDURA

MISTA SALTATA

Cavoli cinesi saltati con
carote, zucchine, bambù
e germogli di soia

€ 6.00



128. Ⓜ

PAK-CHOI

Cavoli cinesi
croccanti saltati
con funghi

€ 6.00



TEMPURA

frittura

130. Ⓜ

YASAINO

TEMPURA

Carote, zucchine,
zucca, melanzana

€ 8.00



131. Ⓜ

TEMPURA

MISTA

Verdura mista e
gamberoni fritti

€ 10.00



132. Ⓜ

EBI TEMPURA*

Gamberoni fritti

€ 10.00



133. Ⓜ

KANI FRY *

Polpa di granchio fritto
con salsa barbecue
giapponese

€ 6.00



TEPPANYAKI

alla piastra



135. SALMONE TERIYAKI



salmone grigliato in salsa teriyaki

€ 10.00

136. SPIEDINI DI GAMBERI* (2PZ)



spiedini di gamberi con salsa dello chef

€ 7.00

137. SPIEDINI DI SEPPIA* (2PZ)



spiedini di seppia con salsa dello chef

€ 6.00

138. YAKI TORI (2PZ)



spiedini di pollo con salsa dello chef

€ 6.00

139. GAMBERONI ALLA GRIGLIA (3PZ)



(max 1 porzione a testa)

€ 10.00

GAMBERI



140. GAMBERI AL LIMONE*



gamberetti saltati con salsa di limone

€ 8.00

141. GAMBERI SALE & PEPE*



gamberetti saltati con sale e pepe, cipolla e peperone

€ 8.00

142. GAMBERI IN SALSA CHILI*



gamberetti saltati con salsa piccante, cipolla e peperone

€ 8.00

CARNE



144. POLLO PICCANTE



straccetti di pollo saltati con salsa piccante, peperoni e cipolla

€ 7.00

145. POLLO AL LIMONE

straccetti di pollo saltati con salsa di limone

€ 7.00

146. POLLO ALLE MANDORLE



straccetti di pollo saltati con mandorle, carote, bambù e funghi

€ 7.00

147. POLLO FRITTO



bocconcini di pollo fritti

€ 7.00

148. POLLO AL CURRY



straccetti di pollo saltati con salsa al curry e cipolla

€ 7.00

149. MANZO CON BAMBU` E FUNGHI



manzo saltato con carote, bambù e funghi

€ 8.00

150. MANZO PICCANTE



manzo saltato con salsa curry, cipolla e peperoni

€ 8.00

151. TON KATSU



cotoletta di maiale con salsa barbecue giapponese

€ 7.00

152. MAIALE IN SALSA AGRODOLCE



boconcini di maiale fritti in salsa agrodolce con pomodorini

€ 7.00

RISO



155. RISO BIANCO

€ 2.00



156. RISO CON POLLO

Riso saltato con pollo, verdure e uova

€ 5.00

157. RISO AL CURRY CON POLLO



Riso saltato con pollo, cipolla, peperone e uova

€ 5.00

158. RISO CON VERDURE



Riso saltato con verdure e uova

€ 4.50

159. RISO CON GAMBERI



Riso saltato con gamberi, verdure e uova

€ 5.00

160. RISO CON SALMONE



Riso saltato con salmone, verdure e uova

€ 5.00

161. RISO ALLA CANTONESE



Riso saltato con prosciutto, piselli e uova

€ 5.00

162. CHAU FAN



Riso saltato con salsa di soia, verdure, funghi e uova

€ 5.00

PASTA



165. YAKI UDON CON ARACHIDI



Spaghetti di riso giapponesi saltati con verdure, uova e arachidi

€ 8.00

166. EBI YAKI UDON



Spaghetti di riso giapponesi saltati con verdure, uova e gamberi

€ 8.00

167. YAKI SOBA CON ARACHIDI



Spaghetti di grano saraceno giapponesi con verdure, uova e arachidi

€ 8.00

168. EBI YAKI SOBA



Spaghetti di grano saraceno giapponesi con verdure, uova e gamberi

€ 8.00

169. SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI



Spaghetti di soia con verdure piccanti

€ 6.00

170. SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI



Spaghetti di soia con verdure gamberi e verdure

€ 6.00

171. SPAGHETTI DI RISO CINESI



Spaghetti di riso cinesi con gamberi, uova e verdure

€ 6.00

DOLCI & DESSERT

Esclusi dal menù All You Can Eat

MINI TORTE FRESCHE DI ALTA PASTICCERIA



Pistacchio all'arancia

Soffice mousse di pistacchio ripiena di arancia e caramello salato, base con pan di spagna al cioccolato bagnato alla vaniglia.



Contenente Glutine

€ 7.00



Fondente al lampone

Mousse al lampone con cuore cremoso di crema pasticcera al cacao, adagiato su un soffice pan di Spagna.



Contenente Glutine

€ 7.00



Rubiconda

Mousse al cioccolato bianco con crema al pistacchio avvolti da una golosa glassa all'amarena, adagiato su un soffice pan di Spagna



Contenente Glutine

€ 7.00



Tropical Cheesecake

Cremoso cheesecake ripieno di mango e passion fruit sulla base di un croccante biscotto al burro



Contenente Glutine

€ 7.00



La Golosa

Mousse con cuore ripieno alle nocciole caramellate, avvolta dal cioccolato al latte croccante e nocciole pralinate



Contenente Glutine

€ 7.00

ALTRE PROPOSTE DI DOLCI



Mochi Gelato Giapponese (2pz)

€ 5,00

Gelato ricoperto da farina di riso gommoso



Sorbetto

€ 4,00

Sorbetto analcolico al limone

(aggiunta di alcol solo su richiesta)



Dorayaki alla nutella (1pz)

€ 3,50

Pancake giapponese al cioccolato

Contenente Glutine



Tiramisù

€ 4,00

Monoporzione al tiramisù

Contenente Glutine



Frutta fresca

€ 5,00

Frutta fresca di stagione



Torroncino

€ 4,00

Semifreddo al torroncino

Contenente Glutine



Torroncino

affogato

€ 5,50

Semifreddo al torroncino affogato nel caffè

Contenente Glutine





BOLLICINE

LOMBARDIA

Franciacorta DOCG Brut Terre Ducco

Conti Ducco

€ 40,00

Perlage fine e persistente. Al naso evidenzia il profumo di crosta di pane e frutta secca. Al palato è fresco sapido con lievi sfumature di frutta esotica.

Franciacorta DOCG Saten Terre Ducco

Conti Ducco

€ 58,00

Intenso, armonico, con il suo fine perlage e la spuma morbida è un sublime Franciacorta, preludio di un sapore piacevole ed elegante

VENETO

Prosecco Extra Dry Fossili

Colli Euganei

€ 20,00

Il vino prodotto presenta un'ottima mineralità dovuta dal suolo di origine vulcanica. Profumi fruttati, talvolta aromatici e per piacevole briosità.

Prosecco Superiore Valdobbiadene

Bortolin

€ 22,00

Presenta alla vista colore giallo paglierino tenue, con perlage fine e persistente. Al naso emerge un profumo gradevole, fine, delicato e fruttato.

FRIULI

Prosecco DOC Millesimato 31 Line Brut

La delizia

€ 18,00

Si presenta di un colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Al naso è intenso, con profumi fruttati e floreali. In bocca è piacevole, fresco e fragrante

DRINK LIST

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Roero Arneis Villata DOCG Frusté

Vinchio Vaglio

€ 22,00

Profumi sottili ed eleganti che richiamano i fiori bianchi e suggestioni di frutta fresca che vanno dalla mela alla pesca alla nocciola. Brillante nel suo giallo paglierino che scarica vivaci riflessi verdognoli, si propone secco e delicatamente acido al palato, con una gradevole persistenza di retrogusto amarognolo.

VENETO

Lugana DOP Campo Valentino

Montresor

€ 22,00

Sapore asciutto, delicato ed elegante. Profumo suadente e intenso. Colore bianco con riflessi dorati.

Pinot bianco

Colli Euganei

€ 18,00

Colore Giallo paglierino.

Il profilo olfattivo del vino è delicato, piacevole, caratteristico e al palato risulta secco, morbido, fresco.

TRENTINO E ALTO ADIGE

Gewurztraminer DOC

Donati Marco

€ 27,00

Giallo paglierino tendente al dorato. Al naso intenso di frutto maturo con sentori di banana. Al gusto è pieno, aromatico, vellutato, piacevolmente acido. Adatto a crostacei, come aperitivo e a formaggi.

Muller Thurgau DOC

Donati Marco

€ 22,00

Varietale, preciso, netto. Profumi di fiori bianchi con un leggero tocco di zafferano che lo rende particolare ed intrigante. In bocca è leggero ed invitante.

Riesling DOC

Donati Marco

€ 22,00

Profumo delicato con aroma molto tipico che ricorda la ginestra, ed è piacevolmente fruttato. Il gusto prevale la mineralità e le note acide tipiche della varietà

FRIULI

Ribolla gialla

Boatina

€ 22,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; profumo intenso, fruttato e fioreale con aroma di fiori d'acacia; al palato è fresco e vibrante.

Pinot grigio

Boatina

€ 20,00

Colore paglierino dorato. All'olfatto è caldo, intenso e complesso, con sentori di pera matura, fiori d'acacia ed una lieve nota finale di crosta di pane. Al palato è pieno ed armonico con una buona persistenza aromatica.

Chardonnay Mulin nei Magredi

Antonutti

€ 20,00

Giallo paglierino di bella intensità. A naso si notano sensazioni di frutti tropicali. Al palato si presenta piacevolmente vellutato e di buon equilibrio.

VINI BIANCHI

MARCHE

Passerina marche IGP bio
Casalfarneto
€ 18,00

Odore caratteristico varietale, abbastanza intenso e persistente di fiori bianche e frutta gialla.
Sapore: È un vino elegante e di grande piacevolezza dal gusto tipico varietale, abbastanza morbido, di buona acidità, fresco, equilibrato e armonico.

CAMPANIA

Falanghina "Puella"
Manimurci
€ 18,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, fruttato fresco con sentori di mela verde e ananas acerbo, con una spicata acidità in equilibrio perfetto con la struttura del vino.

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna Prisma
Mura
€ 22,00

Le uve garantiscono il vino molto fresco in termini di acidità e bassa gradazione alcolica.

VINI ROSSI

PIEMONTE

Barbera
Le tane
€ 18,00

Colore rosso intenso, profumo elegante e di buona intensità. Sapore ben strutturato, sapido e caldo con un retrogusto persistente.

TOSCANA

Rosso Montalcino
Carpazo
€ 32,00

Alla vista si presenta per un rosso rubino intenso e si schiude al naso aromi di frutti rossi, lamponi, melograno e violette. Il sorso è ricco, caldo e ampio, elegante e di buona sapidità

Brunello di Montalcino
Carpazo
€ 58,00

Colore rosso rubino tendente al granato. Al naso presenta un bouquet penetrante, molto ampio e vario, con memorie di frutti di bosco. Al palato è secco, caldo, armonico e di ottima persistenza.

Chianti Classico DOCG
Giulio de' Medici
€ 22,00

Colore rubino brillante, tendente al granato e odore profondamente vinoso. Il gusto è asciutto, sapido tendente con il tempo al morbido vellutato.

VINI ROSATI

VENETO

Bardolino Chiaretto Rosè Brolo Alto
Montresor
€ 20,00

Vino rosato ottenuto da uve Corvina Rondinella e Molinara, il suo bel colore rosa vivace con sfumature a buccia di cipolla e il suo sapore fresco armonico con sentori di ciliegia, lo rende un ottimo vino da pasto ma va benissimo anche come aperitivo.

MEZZE BOTTIGLIE

FRIULI

Pinot Grigio (37,5cl)
Mosole
€ 13,00

Colore paglierino dorato. All'olfatto è caldo, intenso e complesso, con sentori di pera matura, fiori d'acacia ed una lieve nota finale di crosta di pane. Al palato è pieno ed armonico con una buona persistenza aromatica.

VINI AL CALICE

Calice di Bianco € 5,50
Falanghina

Calice di Bianco € 5,50
Pinot Bianco

Calice di Bianco € 5,50
Grechetto

Calice di Prosecco € 5,50
Prosecco Millesimato 31 Line Brut

Calice di Prosecco € 5,50
Prosecco Colli Euganei

Calice di Rosso € 5,50
Chianti

Calice di Rosso € 5,50
Barbera

ALTRÉ BEVANDE

BIRRE

Birra Asahi 50 cl € 5,00

Birra Sapporo 50 cl € 5,00

Birra Tsindao 66 cl € 5,00

Birra Heineken 66 cl € 5,00

CAFFETERIA

CAFFE'

Caffè espresso € 1,50

Caffè macchiato € 1,50

Caffè Decaffeinato € 1,50

Caffè Ginseng € 2,00

Caffè Orzo € 2,00

Caffè Corretto € 2,00

BEVANDE

Acqua 75 cl € 2,60

Bibite 33 cl € 2,80

coca cola

coca zero

sprite

fanta

thè limone

thè pesca

The verde € 4,00

Teiera

The gelsomino € 4,00

Teiera

The allo yuzu e miele € 4,00

Teiera

Sake di riso € 4,50

Sake di prugna € 4,50

DIGESTIVI

Liquore € 3,50

Limoncello

Mirto

Sambuca

Liquirizia

Baileys

Whisky € 3,50

J&B

Jack Daniel's

Amari € 3,50

Amaro del capo

Montenegro

Jägermeister

Baulio

Averna

Unicum

Branca menta

Ramazzotti

Grappa italiana € 3,50

Barricata

Nonnino

Grappa cinese € 3,00

Grappa alle rose

Grappa di riso

Grappa di prugna

Grappa di bambù