

SENJU

Creative Oriental Cuisine

CENA





SENIU

C R E A T I V E

O R I E N T A L

C U I S I N E

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



Soia



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 lompo, salsa fresh e salsa fiambè

€ 10.00



SS 3.  

STRACCIATELLA MAZARA (3pz)

Gambero rosso di Mazara del Vallo su letto di stracciatella 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



02.  

INVOLTINI VIETNAMITI (3pz)

Mini involtini vegetariani con spaghetti di soia, verdura e funghi

€ 2.50



03.   

INVOLTINO PRIMAVERA (1pz)

Involtino di verdura con gamberi e seppie

€ 2.00



04.   

EBI STICK (3pz) *

Involtino di gambero e edamame avvolti da pasta sfoglia

€ 4.50



05.  

CROCCHETTE DI PATATE (3pz)

Crocchette fritte con patate, salmone e salsa barbecue giapponese

€ 3.00



06.    

TAKO YAKI (3pz) *

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

€ 4.50



07. 

EDAMAME *

Fagiolini di soia

€ 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,
spaghetтини 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 frita, 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 frita 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  
hossomaki 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 sesa-
mo, 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 frita
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 zuccina

€ 13.00

BLACK URAMAKI

(8 pezzi)



200.  

ORCHIDEA

salmone crudo,
philadelphia, sesamo

€ 9.00



201.    

SENJU ROLL

gambero fritto, maionese,
avocado, cipolla frita, 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 lompo

€ 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 lompo 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

Salmon marinato con olio,
limone, cipolla e peperone

€ 7.00



101.  

EBI AVOCADO

Gamberi e avocado
con salsa mayo lemon

€ 8.00



102.    

NEBBIA (2pz)

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

€ 7.00



103.   

SALMON

LOUNGE (2pz)

Involcini 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)

Salmon scottato con sesamo,
salsa teriyaki e granella di pistacchio

€ 6.00



106.     

MILLEFOGLIE (2pz)

Sfoglia croccante con tartar di
spicy salmone e tonno, teriyaki,
mousse di barbabietola e tartufo

€ 5.00

SUSHI



110. 

SUSHI MISTO

6 nigiri misti, 4 uramaki, 4 hosomaki

€ 13.00



111. 

SUSHI SALMONE

6 nigiri salmone, 4 uramaki, 4 hosomaki

€ 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



1 2 0.  
CARPACCIO MISTO
5 fettine miste di pesce crudo
tagliato sottile servito
con salsa ponzu
€ 5.00



1 2 1.  
CARPACCIO SALMONE
5 fettine di salmone tagliato
sottile servito con salsa ponzu
€ 4.00



1 2 2.   
CARPACCIO FLAMBÈ
Carpaccio misto scottato
con salsa flambè e teriyaki
€ 5.00



1 2 3.  
CARPACCIO DRUNK
Carpaccio misto di salmone, tonno
e branzino servito con grappa alle
rose, sesamo, salsa wasabi e agrumi
€ 5.00

ZUPPE



1 2 5.  
MISO SHIRO
Zuppa di soia con alghe,
erba cipollina e tofu
€ 3.00



1 2 6.  
ZUPPA PECHINESE
Zuppa agropiccante con funghi mu
er, spaghetti di soia, piselli, tofu
€ 3.00

VERDURA



1 2 7. 

VERDURA

MISTA SALTATA

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

€ 6.00



1 2 8. 

PAK-CHOI

Cavoli cinesi
croccanti saltati
con funghi

€ 6.00

TEMPURA

frittura



1 3 0. 

YASAINO

TEMPURA

Carote, zucchine,
zucca, melanzana

€ 8.00



1 3 1.  

TEMPURA

MISTA

Verdura mista e
gamberoni fritti

€ 10.00



1 3 2.  

EBI TEMPURA*

Gamberoni fritti

€ 10.00



1 3 3.  

KANI FRY *

Polpa di granchio fritto
con salsa barbecue
giapponese

€ 6.00

TEPPANYAKI



alla piastra



- 1 3 5. SALMONE TERIYAKI** 
salmone grigliato in salsa teriyaki
€ 10.00

- 1 3 6. SPIEDINI DI GAMBERI* (2PZ)**   
spiedini di gamberi con salsa dello chef
€ 7.00

- 1 3 7. SPIEDINI DI SEPPIA* (2PZ)**   
spiedini di seppia con salsa dello chef
€ 6.00

- 1 3 8. YAKI TORI (2PZ)**  
spiedini di pollo con salsa dello chef
€ 6.00

- 1 3 9. GAMBERONI ALLA GRIGLIA (3PZ)** 
(max 1 porzione a testa)
€ 10.00

GAMBERI

- 1 4 0. GAMBERI AL LIMONE*** 
gamberetti saltati con salsa di limone
€ 8.00

- 1 4 1. GAMBERI SALE & PEPE***  
gamberetti saltati con sale e pepe, cipolla e peperone
€ 8.00

- 1 4 2. GAMBERI IN SALSA CHILI***  
gamberetti saltati con salsa piccante, cipolla e peperone
€ 8.00



CARNE




- 1 4 4. POLLO PICCANTE** 
straccetti di pollo saltati con salsa piccante, peperoni e cipolla
€ 7.00

- 1 4 5. POLLO AL LIMONE**
straccetti di pollo saltati con salsa di limone
€ 7.00

- 1 4 6. POLLO ALLE MANDORLE**  
straccetti di pollo saltati con mandorle, carote, bambù e funghi
€ 7.00

- 1 4 7. POLLO FRITTO** 
bocconcini di pollo fritti
€ 7.00

- 1 4 8. POLLO AL CURRY** 
straccetti di pollo saltati con salsa al curry e cipolla
€ 7.00

- 1 4 9. MANZO CON BAMBU` E FUNGHI** 
manzo saltato con carote, bambù e funghi
€ 8.00

- 1 5 0. MANZO PICCANTE** 
manzo saltato con salsa curry, cipolla e peperoni
€ 8.00

- 1 5 1. TON KATSU** 
cotoletta di maiale con salsa barbecue giapponese
€ 7.00

- 1 5 2. MAIALE IN SALSA AGRODOLCE** 
bocconcini 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**





DRINK LIST

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

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 acidulo al palato, con una gradevole persistenza di retrogusto amarognolo.

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

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.

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 spiccata 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 dischiude 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

ALTRE 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

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

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

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