

沉浸式美食體驗



CONTEMPORARY
D I N I N G

CENA

沉浸式美食體驗

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2011 D.L. n.109 del 27 gennaio 992 sezione III-D.L. n.114/2006



Glutine



Crostacei
e derivati



Pesce
e derivati



Molluschi
e derivati



Latte
e derivati



Arachidi
e derivati



Lupini
e derivati



Senape
e derivati



Sesamo



Soia



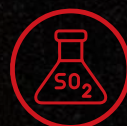
Frutta a guscio
e derivati



Sedano



Uova



Anidride
solforosa e solfiti



Piccante

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

I prodotti a base di pesce somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE

RAVIOLI

4 pezzi



1 GYOZA

carne di maiale e verdure

€ 5.00



2 GYOZA BRASATI

carne di maiale e verdure

€ 5.00



3 SHUMAI

gamberi*, castagne d'acqua
e carne di maiale

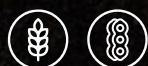
€ 5.00



4 RAVIOLI CRISTALLO

gamberi* e verdure

€ 5.00



5 RAVIOLI MERLUZZO

merluzzo* e verdure

€ 6.00





6 RAVIOLI MANZO

manzo e verdure

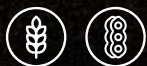
€ 6.00



7 RAVIOLI VERDURE

verdure miste

€ 6.00



8 BAOZI

carne di maiale e verdure

€ 6.00



9 PANE AL VAPORE

farina

€ 5.00



ANTIPASTI

12 ZUPPA DI MISO

miso, soia, tofu e alghe

€ 4.00



13 POKE SALMONE

salmone, mais, goma wakame*,
avocado, sesamo e soia*

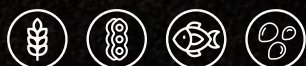
€ 12.00



14 POKE TONNO

tonno, mais, avocado, pomodori,
alghe nori, sesamo, soia
e salsa poke*

€ 12.00



15 INSALATA

insalata, papaya, soia e arachidi

€ 5.00



16 EDAMAME

bacelli di soia*

€ 5.00



17 EDAMAME PICCANTE

bacelli di soia* e peperoncino

€ 5.00



18 EDAMAME TARTUFO

bacelli di soia* e tartufo

€ 6.00



19 GOMA WAKAME*

insalata di alghe piccanti

€ 5.00





20 COCKTAIL DI GAMBERI

gamberi e salsa rosa*

€ 5.00



21 INVOLTINI PRIMAVERA

3 pezzi

verdure miste

€ 3.00



22 INVOLTINI VIETNAMITI

3 pezzi

carne e verdure

€ 3.00

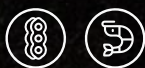


23 GAMBER STICK

3 pezzi

*involtini di gamberi**

€ 5.00



24 CHELE DI GRANCHIO

3 pezzi

*polpa di granchio**

€ 5.00



PRIMI



30 SPAGHETTI DI THE VERDE

verdure e uova

€ 10.00



31 PAD THAI

gamberi*, verdure, uova e
arachidi

€ 10.00



32 SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE

spaghetti di soia e verdure

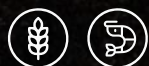
€ 10.00



33 SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI

spaghetti di soia, verdure e gamberi

€ 10.00





34 SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE

verdure e uova

€ 10.00



35 SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI

verdure, uova e gamberi

€ 10.00



36 UDON CON VERDURE

verdure e uova

€ 10.00



37 UDON CON GAMBERI

verdure, uova e gamberi

€ 10.00



38 RISO XO

riso e gamberi con salsa xo

€ 10,00



39 RISO CON POLLO

riso, pollo e salsa agropiccante

€ 8.00



40 RISO CANTONESE

riso, uova, piselli, prosciutto cotto

€ 8.00





41 GNOCCHI DI RISO

gnocchi di riso, formaggio, prezzemolo, pepe rosa e nero macinato

€ 10,00



42 CARBONARA FUSION

udon, pancetta, tuorlo d'uovo, formaggio, pepe nero

€ 10.00



43 TAGLIOLINO SÒ

tagliolini, salsa di gamberi, gamberi, pomodoro, aglio, prezzemolo

€ 10.00



44 FREGOLA SARDA CON EDAMAME

fregola sarda, nero di seppie, seppia, formaggio e edamame

€ 10.00



SECONDI



50 GAMBERI SALE E PEPE

gamberi e pepe*

€ 8.00



51 GAMBERONI

gamberi e pepe*

€ 8.00



52 TEPPAN SAKE

salmone e salsa teriyaki*

€ 8.00





53 TEPPAN SUZUKI

branzino* e salsa teriyaki

€ 8.00



54 TEPPAN EBI

gamberi*, pepe e sesamo

€ 8.00



55 TEPPAN SEPIE

seppie* e pepe

€ 8.00



56 TEPPAN CANESTRELLI

capesante, olio di oliva,
prezzemolo e aglio

€ 10.00



TEMPURA



60 TEMPURA GAMBERI

gamberi e farina*

€ 10.00



61 TEMPURA VERDURE

verdure e farina

€ 9.00



62 TEMPURA MISTO

verdure, gamberi e farina*

€ 9.00



63 TEMPURA CALAMARI

calamari* e farina

€ 10.00



64 TEMPURA POLLO

pollo e farina

€ 8.00



65 TEMPURA SÒ

gamberi, farina e nero di seppia

€12.00



SPECIAL SŌ



70 MILLEFOGLIE AL TARTUFO

sfoglia croccante, tartare di tonno,
olio di tartufo bianco ed erba cipollina*

€ 6.00



71 MILLEFOGLIE AL SALMONE

sfoglia croccante, spicy salmone, salsa teriyaki,
wasabi fresco, pepe nero ed erba cipollina*

€ 6.00



72 MILLEFOGLIE TATAKI SALMONE

*salmone, bufala, pomodoro, teriyaki,
sfoglie ravioli, pistacchio e tartufo*

€ 6.00





73 TACOS WAGYU

tartare wagyu, erba cipollina, pepe nero, tartufo, salsa stracciatella e salsa teriyaki, Philadelphia alla base

€ 5.00



74 TACOS SALMON

salmone piccante*, erba cipollina, salsa teriyaki e salsa dello chef, Philadelphia alla base

€ 5.00



75 TACOS VEGETARIANA

fragola, mango, avocado, mais, lime e maionese

€ 5.00



76 TACOS BELUGA STORIONE

beluga storione, erba cipollina, salsa teriyaki, salsa dello chef e Philadelphia alla base

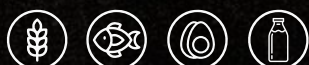
€ 5.00



77 TACOS MIURA

salmone cotto, spicy maionese, mango, avocado, papaya e Philadelphia alla base

€ 5.00



78 SŌ CHIPS

nero di seppia, amaebi, gamberoni, spicy maionese, ikura e erba cipollina

€ 6.00



79 CANNOLO SAKE

tartare di salmone, gambero rosso, pistacchio e spicy maio

€ 5.00



TARTARE



80 TARTARE SAKE

salmone, lime, salsa ponzu, salsa avocado, cipolla frita, maionese e olio verde*

€ 10.00



81 TARTARE SPECIAL

salmone, lime, maionese, salsa avocado, cipolla frita, salsa dello chef e olio verde*

€ 10.00



82 TARTARE ORANGE

salmone, salsa avocado, arance a cubetti, kataifi, salsa al cocco, olio verde

€ 10.00



GUNKAN

2 pezzi

90 SALMON TARTUFO

salmone, riso, Philadelphia e tartufo*

€ 4.00



91 SALMON OUT

salmone, riso, salsa piccante ed erba cipollina*

€ 4.00



92 TUNA GAMBERI ROSSI

tonno, riso, gamberi rossi*, Philadelphia, tartufo ed erba cipollina*

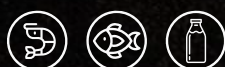
€ 4.50



93 SAKE GRANCHIO

salmone, riso, granchio*, maionese, tobikko e salsa teriyaki*

€ 4.00





94 TUNA OUT

tonno piccante*, cipollina, soia
e rucola fritta

€4.00



95 PHILADELPHIA IKURA

salmone*, riso, Philadelphia e ikura

€4.00



96 GIO FLAMBE

salmone*, riso, lime,
salsa flambé e pistacchi

€4.00



97 NIGIRI TAMAGO

salmone, tuorlo d'uovo,
erba cipollina

€4.00



NIGIRI

2 pezzi



100 NIGIRI SAKE

*riso e salmone**

€ 3.00



101 NIGIRI TUNA

riso, tonno e wasabi*

€ 3.50



102 NIGIRI SUZUKI

*riso e branzino**

€ 3.00



103 NIGIRI EBI

*riso e gamberi cotti**

€ 3.00



104 NIGIRI AMAEBI

gamberi rossi e lime*

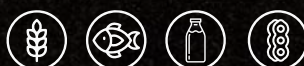
€ 4.00



105 NIGIRI UNAGI

anguilla, formaggio, salsa teriyaki ed erba cipollina*

€ 4.00



106 SALMONE LIME SCOTTATO

salmone scottatto, salsa dello chef, lime, erba cipollina e salsa teriyaki*

€ 3.50



107 NIGIRI AVOCADO

riso e avocado

€ 3.00





108 NIGIRI SPICY CAPESANTE

capesante, spicy maionese,
erba cipollina e ikura

€ 4.00



109 NIGIRI KAMO

anatra affumicata, alga nori,
tartufo ed erba cipollina

€ 4.00



110 SUZUKI FRY

branzino, maionese,
erba cipollina e teriyaki

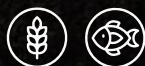
€ 3.50



111 SUZUKI FOIE GRAS

branzino, maionese, foie gras,
erba cipollina e teriyaki

€ 3.50



112 TUNA CHEESE

salmone, grana padano,
prezzemolo e teriyaki

€ 4.00





113 SALMONE CHEESE

salmone, grana padano, prezzemolo e teriyaki

€ 3.50



114 TUNA PORK FLOSS

tonno, formaggio, pork floss ed erba cipollina

€ 4.00



115 SALMONE PORK FLOSS

salmone, formaggio, pork floss ed erba cipollina

€ 3.50



116 NIGIRI STORIONE BELUGA

storione beluga, uova di lompo e lime

€ 3.50



117 NIGIRI WANYU E TARTUFO

riso, manzo, salsa tartufo, erba cipolla, salsa teriyaki e soia

€ 3.50



MAKI FRITTI

8 pezzi



130 TRUFFLE SUZUKI

branzino*, tartufo nero, avocado, erba cipollina e salsa teriyaki

€ 10.00



131 MINI FRITTO CAPRICCIOSA

salmone piccante*, Philadelphia, kataifi e salsa dello chef

€ 9.00



132 FRITTO MANGO

salmone, avocado, Philadelphia, mango e salsa mango

€ 9.00



133 FRAGOLA

salmone, avocado, Philadelphia, fragola e salsa teriyaki

€ 9.00



HOSSOMAKI

8 pezzi



134 HOSSO SAKE

riso, salmone e alga nori*

€ 6.00



135 HOSSO TONNO

riso, tonno e alga nori*

€ 7.00



136 HOSSO AVOCADO

riso, avocado e alga nori*

€ 6.00

137 HOSSO EBI

riso, gambero cotto e alga nori*

€ 6.00



È POSSIBILE ORDINARE FINO A 2 PIATTI IN TOTALE PER PERSONA

TATAKI

140 TATAKI SALMONE

salmone scottato*, salsa piccante, prezzemolo, lime, ponzu, olio verde e riso soffiato

€ 10.00



141 FU SALMON

salmone scottato*, ananas, prezzemolo, peperoncini rossi, salsa teriyaki e salsa dello chef

€ 10.00



142 FLAMBÈ MIX

salmone, tonno, branzino, gambero rosso, spicy flambè, pistacchio, teriyaki e scorza lime

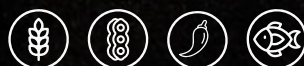
€ 13.00



143 TATAKI SALMON PISTACCHIO

salmone, pistacchio, teriyaki, salsa mango e salsa passion fruit

€ 10.00



È POSSIBILE ORDINARE FINO A 2 PIATTI IN TOTALE PER PERSONA

CARPACCIO



150 CARPACCIO SALMONE

salmone*, salsa yuzu wasabi, wasabi fresco, olio verde, salsa avocado e riso soffiato

€ 10.00



151 CARPACCIO SALMONE FUSION

salmone*, jalapeño, ponzu e soia, riso soffiato ed erba cipollina

€ 10.00



152 SALMON PASSION FRUIT

salmone*, mango, salsa passion fruit, prezzemolo, riso soffiato e olio verde

€ 10.00



153 SALMON CAPESANTE

salmone*, capesante*, gamberi rossi*, pistacchio, salsa passion fruit, mango e olio di shiso

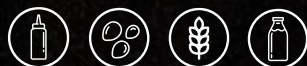
€ 12.00



154 CARPACCIO MANZO RUCOLA

manzo, rucola, formaggio, salsa chef e tartufo

€ 10.00





155 CARPACCIO MANZO POMODORI SECCHI

manzo, pomodori secchi, peperoncino in polvere, formaggio ed erba cipollina

€ 10.00



156 AFFUMICATO SŌ

salmone affumicato, aneto e lime

€ 10.00



157 CARPACCIO TONNO RUCOLA

tonno, rucola, mandorle, tartufo e salsa chef

€ 12.00



158 SUZUKI IKURA

branzino, salsa avocado, ikura, salsa sesamo e lime

€ 10.00



159 SUZUKI ONION

branzino, salsa mango, maionese, salsa avocado, cipolla fritta e prezzemolo

€ 10.00





160 SUZUKI EXOTIC

branzino, salsa chef, olio verde, maionese, frutta mista e olive nere

€ 12.00



161 WAKAME MIX

salmone, tonno, branzino, wakame, tobiko arancia e salsa chef

€ 12.00



162 SUZUKI STYLE

branzino, salsa avocado, pomodoro secco, salsa chef e wasabi

€ 12.00



163 STORIONE BELUGA STYLE

storione beluga, ikura, salsa chef, arancia e lime

€ 12.00



164 CARPACCIO TOPINAMBUR

topinambur, salsa chef, sesamo e foglia shiso

€ 10.00



È POSSIBILE ORDINARE FINO A 2 PIATTI IN TOTALE PER PERSONA

CREATI DALLO CHEF



180 POLIPO SCOTTATO

polipo cotto*, salsa teriyaki, olio d'oliva ed erba cipollina

€ 7.00



181 RICCIOLA ROLL

ricciola*, scampi*, salsa ponzu e wasabi fresco

€ 10.00



182 SASHIMI DI BUFALA

scampi*, salmone*, tonno*, branzino*, salsa al mango, salsa teriyaki, olio verde, stracciatella e pomodorino

€ 12.00



183 DUDOU SAKE

gambero fritto, salmone, salsa teriaki, spicy maio ed erba cipollina

€ 5.00



184 CARPACCIO WAGYU

carpaccio di manzo, salsa ponzu, erba cipollina e olio al tartufo

€ 9.00



185 POLIPO CRISP

polipo fritto* con salsa teriyaki, sesamo mix, erba cipollina e insalata

€ 8.00



186 CAPESANTE

capesante*, spicy maio, erba cipollina, ponzu e olio verde

€ 10.00



187 SEPPIA

seppia*, olio d'oliva, Ikura, tartufo, erba cipollina e salsa ponzu

€ 10.00



188 BRANZINO TARTUFO

branzino, tartufo, pistacchio,
salsa al lampone, fragola e ponzu

€ 10.00



189 PURI SAKE

salmone , salsa spicy , erba cipollina,
pepe, lime , olio sesamo
e Philadelphia alla base

€ 5.00



190 PURI SPICY TUNA

tonno, salsa spicy, erba cipollina,
pepe lime, olio di sesamo
e Philadelphia alla base

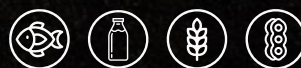
€ 5.00



191 CREMA AFFUMICATA

salmone, purè di patate,
teriyaki, panna,
polvere di the macha e latte

€ 10.00



192 CREMA CAPESANTE

capesante, purè di patate,
teriyaki, panna,
polvere di barbabietola e latte

€ 10.00



193 PERLA SO

stracciatella, riso soffiato,
gambero rosso e teriyaki

€ 5.00



194 TARTARE YASAI

tartare di salmone, salsa ponzu,
sesamo, foglia di invidia belga e wasabi

€ 10.00



195 MAZARA LIME

stracciatella, gambero rosso,
pistacchio e olio verde

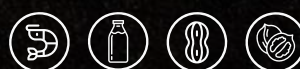
€ 10.00



196 AMAEBI SCHIUMA

avocado, gambero, limone
e schiuma

€ 8.00



197 TONNO PEPERONCINO

tonno scottato, salume,
peperoncino rosso e scorza di lime

€ 10.00





198 COCCO SAKE

salmone, straciatella, olio tartuto, salsa chef pistacchio e lime

€ 10.00



199 RUCOLA NIKU ROLL

Manzo, rucola, tartufo, picy maionese, teriyaki e erba cipollina

€ 5.00



200 FU MAZARA

gamberi rossi, salsa chef, wakame, sfilacci di peperoncino e sesamo

€ 12.00



201 MANGO GRASS

capessante, scampi, maionese, salsa mango, olio verde e lime

€ 12.00



202 SCAMPI RAINBOW

salmone, tonno, branzino, scampi, ikura, salsa chef, olio verde

€ 12.00



SPECIAL ROLL

8 pezzi

220 FLAMBÉ



riso, tartare di salmone piccante*, avocado, pistacchio, salsa teriyaki e flambé

€ 13.00



221 GAMBERI ROSSI

riso, salmone*, avocado, gamberi rossi* e salsa avocado

€ 13.00



222 MANGO FISH

riso, anguilla*, Philadelphia, mango, kataifi, salsa al mango e salsa teriyaki

€ 12.00



223 WAGYU TARTUFO

riso, tempura di gamberi*, Philadelphia, avocado, wagyu scottato, tartufo nero, salsa teriyaki ed erba cipollina

€ 13.00



224 CARABINIEROS

riso, gamberi fritti*, avocado,
gamberi rossi*, burrata, salsa teriyaki,
riso soffiato e Philadelphia

€ 15.00



225 ORANGE ROLL

maionese, tartare di salmone spicy,
salmone, pistacchio, latte e salsa spicy

€ 13.00



226 SŌ ASTICE ROLL

avocado, gamberi cotti, surimi,
maionese e teriyaki

€ 15.00



227 BUFALA AMAEBI

gambero fritto, bufala, amaebi, jalapeno, avocado e Philadelphia

€ 15.00



228 MANZO FOIE GRAS

gambero fritto, manzo, foie gras, teriyaki, erba cipollina, avocado e Philadelphia

€ 12.00



229 BACON PHILADELPHIA

gambero fritto, bacon, Philadelphia, salsa agropicante, olive nere e avocado

€ 12.00



230 SCAMPI

salmone, scampi, salsa avocado, riso soffiato, salsa chef, olio verde e latte

€ 15.00



URAMAKI

8 pezzi



240 SALMONE ORO

riso, salmone*, avocado, oro e tartufo

€ 10.00



241 SALMON WASABI

riso, salmone*, avocado, tobiko e salsa spicy

€ 10.00



242 TIGER

riso, tempura di gamberi*, Philadelphia, avocado, salmone affumicato*, salsa tartufo, erba cipollina e salsa teriyaki

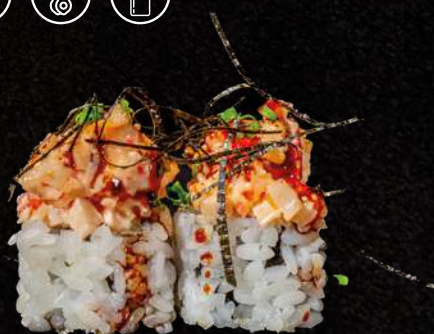
€ 12.00



243 KING ROLL

riso, gamberi fritti*, avocado, maionese, granchio*, tobikko, salsa teriyaki, erba cipollina, Philadelphia e alghe

€ 10.00



244 SPICY TUNA TARTUFO

riso, tonno*, avocado, spicy maionese, tartufo ed erba cipollina

€ 12.00





245 EXOTIC

riso, tempura di gambero*, Philadelphia, avocado, tartare di salmone piccante* ed erba cipollina

€ 10.00



246 SALMON WHAT

riso, tempura di gamberi, Philadelphia, salmone spicy*, salsa di tonno, salsa teriyaki ed erba cipollina

€ 12.00



247 MIURA

riso, salmone cotto, maionese, avocado, crispy e teriyaki

€ 10.00



248 URAMAKI BOOM

tonno, asparago, avocado, tonno scottato, wasabi fresco ed erba cipollina

€ 13.00





249 MANGO FRESH

mango, avocado, salsa mango e basilico

€ 10.00

250 COCONUT

avocado, cocco, salsa mango e prezzemolo

€ 10.00



251 SUZUKI NDUJA

avocado, branzino, nduja, lime e wasabi

€ 12.00



252 SUZUKI SCOTTATO

avocado, branzino scottato, nduja, wasabi, jalapeno e ikura

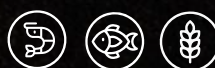
€ 12.00



253 AFFUMICATO SŌ

gambero fritto, salmone affumicato, tartufo, salsa chef ed erba cipolina

€ 13.00



URAMAKI BLACK

8 pezzi



260 GOLD 24K

riso venere, salmone, avocado, oro
wasabi fresco e ikura*

€ 10.00



261 BLACK MANGO

riso, Philadelphia, salmone,
polvere di barbabietola,
mango e salsa mango*

€ 12.00



262 BLACK SALMON

riso, salmone, avocado,
salsa avocado, salsa teriyaki
e mandorle*

€ 10.00





263 BLACK MIURA

salmone cotto, maionese, Philadelphia, avocado, teriyaki e pistacchio

€ 10.00



264 URAMAKI BLACK SO

salmone cotto, avocado, maionese, erba cipollina, cipolla fritta ed teriyaki

€ 10.00



265 SPICY MANGO

salmone, salmone piccante, mango e olive nere

€ 12.00



ZAFFERANO ROLL

8 pezzi



270 ZAFFERANO ASTICE

astice, gambero fritto, surimi, tobiko, spicy maionese, Philadelphia, erba cipollina e avocado

€ 15.00



271 ZAFFERANO FOIE GRAS

gambero fritto, salmone, foie gras, teriyaki, tartufo erba cipollina, Philadelphia e avocado

€ 15.00



272 ZAFFERANO SPICY

salmone, avocado, spicy maionese Philadelphia e polvere peperoncino

€ 12.00



GOHAN



280 GOHAN SAKE

riso fritto, tartare di salmone scottato, spicy, teriyaki erba cipollina e Philadelphia alla base

€ 5.00



281 GOHAN MIURA

riso fritto, salmone cotto, spicy, teriyaki erba cipollina, e Philadelphia alla base

€ 5.00



282 GOHAN MAGURO

riso fritto, tonno, erba cipollina, cipolla fritta, teriyaki, salsa spicy e Philadelphia alla base

€ 5.00



283 GOHAN SUZUKI

riso fritto, tartare di branzino scottato, spicy, teriyaki erba cipollina e Philadelphia alla base

€ 5.00



| SASHIMI



290 SASHIMI SAKE

*salmone**

€ 12.00



291 SASHIMI TONNO

*tonno**

€ 12.00



292 SASHIMI MIX

salmone, tonno*, branzino**

€ 13.00



時節美酒

So

CONTEMPORARY
D I N I N G

VEGETARIANO

時節美酒

RAVIOLI

4 pezzi

7 RAVIOLI VERDURE

verdure miste

€ 6.00



9 PANE AL VAPORE

farina

€ 5.00



ANTIPASTI

12 ZUPPA DI MISO

miso, soia, tofu e alghe

€ 4.00



15 INSALATA

insalata, papaya, soia e arachidi

€ 5.00



16 EDAMAME

bacelli di soia*

€ 5.00



17 EDAMAME PICCANTE

bacelli di soia* e peperoncino

€ 5.00



18 EDAMAME TARTUFO

bacelli di soia* e tartufo

€ 6.00



19 GOMA WAKAME*

insalata di alghe piccanti

€ 5.00



21 INVOLTINI PRIMAVERA

3 pezzi

verdure miste

€ 3.00



PRIMI



30 SPAGHETTI DI THE VERDE

verdure e uova

€ 10.00



32 SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE

spaghetti di soia e verdure

€ 10.00



34 SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE

verdure e uova

€ 10.00



36 UDON CON VERDURE

verdure e uova

€ 10.00



41 GNOCCHI DI RISO

gnocchi di riso, formaggio, prezzemolo, pepe rosa e nero macinato

€ 10,00



TEMPURA

61 TEMPURA VERDURE

verdure e farina

€ 9.00



SPECIAL SŌ



75 TACOS VEGETARIANA

fragola, mango, avocado, mais, lime e maionese

€ 5.00



NIGIRI

2 pezzi



107 NIGIRI AVOCADO

riso e avocado

€ 3.00



HOSSOMAKI

8 pezzi



136 HOSSO AVOCADO

riso, avocado e alga nori*

€ 6.00

138 HOSSO CETRIOLO

riso, cetriolo e alga nori

€ 6.00



CARPACCIO

164 CARPACCIO TOPINAMBUR

*topinambur, salsa chef, sesamo
e foglia shiso*

€ 10.00



URAMAKI

8 pezzi



249 MANGO FRESH

*mango, avocado, salsa mango
e basilico*

€ 10.00

250 COCONUT

*avocado, cocco,
salsa mango e prezzemolo*

€ 10.00



BEVANDE

Acqua San Pellegrino	€ 4.00
Acqua Panna 75cl	€ 4.00
Acqua 75cl	€ 3.50
Acqua frizzante	€ 3.50
Coca Cola	€ 3.80
Coca Cola Zero	€ 3.80
Fanta	€ 3.80
Sprite	€ 3.80
The limone/pesca	€ 3.80
The caldo (verde/gelsomino)	€ 4.50
Spritz	€ 5.00
Calice vino fermo	€ 4.00
Calice bollicine	€ 4.00
Vino sfuso 1/2lt	€ 8.00
Vino sfuso 1lt	€ 13.00

BIRRA

Ashai 33ml	€ 4.50
Ashai 50ml	€ 6.00
Tsingtao 64ml	€ 6.00
Sapporo	€ 7.00
Kirin	€ 6.00

| CAFFÈ

Caffè espresso	€ 1.50
Cappuccino	€ 2.00
Caffè americano	€ 2.00
Caffè doppio	€ 2.00
Caffè macchiato	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 2.00
Caffè corretto	€ 1.50
Caffè orzo grande	€ 2.00
Caffè orzo piccolo	€ 2.00
Caffè ginseng grande	€ 2.00
Caffè ginseng piccolo	€ 2.00

LIQUORI

Grappa	€ 4.00
Amaro	€ 3.50
Whisky	€ 5.00
Sakè	€ 6.50

BOLLICINE

€ Bottiglia

Wiel Prosecco DOC Brut Conegliano

€ 18.00

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, lo sviluppo di bollicine di anidride carbonica è fine e persistente al gusto. Sensazioni olfattive fruttate di frutta matura, florali di glicine e di fiori d'acacia. Sono fresche, equilibrate e delicatamente aromatiche. Piacevolmente acidulo al palato, sapido, fresco, fruttato, equilibrato e permanente, ha completa corrispondenza con i profumi e con la tipologia brut.

Bortolin Valdobbiadene Brut

€ 3.50

€ 21.00

Vino spumante dal fine e persistente perlage, proviene da uve raccolte esclusivamente nella zona DOCG di Valdobbiadene. Profumo fruttato, leggero tenore alcolico, gusto delicato.

Bortolin Valdobbiadene Superiore Extra Brut Angelin Beo

€ 25.00

Colore giallo paglierino scarico. Netto e sincero al naso, con predominanti sensazioni fruttate e di mineralità, tipiche dei vigneti di Guia, dove nasce questo Valdobbiadene DOCG. L'assenza di residuo zuccherino esprime una curiosa rotondità, con salinità caratteristica dovuta al suolo "saliz". Il perlage dona al palato cremosità e sensazioni quasi vellutate.

Pisoni Trento DOC

€ 30.00

Bel colore giallo paglierino chiaro e luminoso, in bocca si percepisce la notevole struttura ben supportata da una decisa freschezza. Persistente, dal retrogusto dolce-amarognolo.

Pisoni Rosè

€ 38.00

Colore rosato buccia di cipolla abbastanza chiaro e con perlage molto fine, continuo e persistente. Al naso è fresco, pulito e di media intensità con riconoscimenti floreali, vegetali e fruttati. In bocca è ben equilibrato, scorrevole e piacevole. Conduce a un retrolfatto di buona intensità che propone note di frutta matura.

Ferrari Maximum Blanc De Blancs

€ 39.00

Luminoso giallo paglierino e perlage di notevole persistenza. Al naso sensazioni di mela sostenute da toni di biscotto e cedro. Nelle note di frutta matura si riconoscono sentori di crosta di pane conferiti dagli oltre tre anni sui lieviti. Gusto fresco e vitale, impreziosito dalla morbidezza vellutata delle bollicine. Alle note fruttate tipiche dello Chardonnay si accostano fragranze di lievito.

Ferrari Riserva Lunelli

€ 80.00

Oro cesellato dal finissimo perlage. Le percezioni floreali si alternano a tocchi agrumati di frutta esotica. Note di crosta di pane, ananas e crema di limone sono accompagnate da sensazioni speziate e ricordi di rosmarino, con sentori di miele e croccante alla nocciola. Equilibrio perfetto di sensazioni fruttate e lievito tostato. Il rovere austriaco delle grandi botti dona struttura e lunga persistenza.

Ferrari Giulio Ferrari 2012

€ 230.00

Chardonnay dai preziosi riflessi dorati su un giallo brillante, perlage finissimo e persistente. Bouquet intenso e complesso, dalla mineralità spiccata, arricchita da sentori esotici. Alle percezioni di cioccolato bianco e nocciola seguono note balsamiche e preziose pennellate di spezie, cera d'api e miele. Fastose suggestioni scaturiscono dal corpo cremoso e vellutato, con fragranze di miele di acacia accompagnate a note di frutta esotica.

Ferghettina Franciacorta Brut

€ 33.00

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, in bocca si presenta con note che spaziano dalla nocciola a fragranze di frutti dolci e fiori bianchi. Molto persistente e fresco.

Ferghettina Franciacorta Milledì

€ 42.00

Colore giallo paglierino con riflessi oro verde. Perlage fine e persistente. In bocca si presenta con eleganti note agrumate e minerali. Di buona persistenza.

Ferghettina Franciacorta Milledì

€ 42.00

Colore giallo paglierino con vivi e brillanti riflessi dorati, esprime al naso note sottili di biscotti e confetto alla mandorla, insieme ad un sottofondo di pesca gialla e ananas. Il gusto rivela una trama morbida, dalla sottile effervescenza, con una sapidità appena accennata ma presente, grazie ai rimandi fruttati.
UVA 100% Chardonnay.

Roberto Garbarino Extrabrut Blanc De Noirs

€ 40.00

Giallo tenue, perlage fine e persistente. Grande complessità olfattiva, sentori di mela renetta, rosa canina, miele con finale di crosta di pane. La grande coerenza naso-bocca e la struttura complessa, conferiscono una notevole persistenza in bocca.

Astoria Corderie ExtraDry Docg

€ 21.00

Di colore giallo paglierino chiaro. Si apre al naso con caratteristici e decisi profumi di frutta gialla. Al palato risulta armonico e gradevolmente acidulo.

Astoria Valdobbiadene Casa Vittorino brut DOCG

€ 21.00

Di colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli, e da un perlage fine e persistente. Il profumo si apre al naso con intensi profumi di frutta gialla, arricchiti da caratteristici aromi varietali. Gusto morbido, cremoso, fresco, sapido, minerale e piacevole.

Franciacorta Annamaria Clementi Ca del Bosco

€ 260.00

Si rivela all'occhio con un piacevole colore giallo paglierino, limpido e terso. Il perlage con una trama di bollicine fini e sottili, dotate d'incredibile persistenza. Al naso si avverte un ventaglio di aromi ricchi e stratificati, dove si riconoscono note di lieviti, fiori bianchi, agrumi e spezie. Al palato è di ottimo corpo, intenso e polposo, con un gusto fresco pieno e persistente.

€ Bottiglia

Champagne Mumm Cordon Rouge

€ 55.00

Comprende più di 100 cru, per un vino audace e ricco che sa bilanciare sottilmente la forza e la struttura del Pinot Noir, l'eleganza e la mineralità dello Chardonnay e le caratteristiche fruttate del Meunier. Colore dorato dalla seducente brillantezza, animato da un flusso esuberante di bolle piccole e persistenti. Al naso è espressivo e tonificante, con note di pesche, albicocche e ananas maturi che emanano dal bicchiere. Ogni sorso di questo Champagne strutturato e vinoso sprigiona sapori intensi e complessi di frutta fresca, prima di avviare un lungo finale che è potente e fresco nel contempo.

Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve

€ 70.00

Giallo dorato, dal perlage molto fine e persistente. Al naso esprime quella profondità che rappresenta tutto lo stile della Maison grazie a note fruttate di mango, di albicocca, di pistacchio e in generale di frutta secca. In bocca è secco, dritto, luminoso, caratterizzato da una viva traccia minerale e da un'acidità veemente. Chiude con un finale molto pulito, che richiama il sorso successivo.

Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve Rosè

€ 110.00

Il suo raffinato colore rosa inglese si illumina di riflessi color ciliegia e oro chiaro, con un perlage fine e vivace. Al naso l'armonia è bucolica, la ricchezza dell'assemblaggio si esprime attraverso una prima leggera sensazione fruttata di fragoline di bosco e cedro, che va intensificandosi in note di tabacco e spezie delicate, come la cannella e la liquirizia. La nota finale ricorda bastoncini di vaniglia freschi e marmellata tiepida. In bocca risulta fresco e delicato. L'equilibrio fra freschezza e opulenza è sottile e armonioso.

Champagne Blanc De Millenaires 2007

€ 270.00

La quintessenza di uno Champagne Blanc de Blancs nato dai più grandi terroir. Giallo dorato intenso, con perlage fine. Al naso limone, mela e frutta secca. Corpo fresco e vivace, con note intense di agrumi.

Champagne Dom Perignon

€ 320.00

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, sentori iniziali di mandorla fresca si aprono poi a note di limone candito e di frutta secca, il tutto completato da accenni affumicati e tostati; Gusto energico e caloroso, pieno e avvolgente, vellutato e cremoso, finale intenso con note di zenzero e mango.

Champagne Perrier Jouet - Belle Epoque Blanc de Blanca

€ 588.00

Belle Epoque: una cuvée rara ed emblematica della prestigiosa Maison di Champagne Perrier Jouët, ottenuta da un unico terroir, da un unico vitigno e da un'unica annata. Setoso e sottile, questo vino ti accompagnerà in una degustazione fine e delicata, dai sentori di fiori addolciti da note di miele.

Perrier Jouet Grand Brut

€ 95.00

Perrier-Jouët Grand Brut è un crogiolo di aromi e sapori: uno champagne meravigliosamente rotondo e generoso, la cui gioia di vivere rende ogni momento più speciale.

BIANCHI

€ Bottiglia

Monte Del Frà Lugana DOC

€ 23.00

Colore giallo, con riflessi verdi paglierino, profumo netto, fragrante, preciso con sentori lievi e delicati di piccoli fiori bianchi e ortica, albicocca acerba e mandorla. Sapore asciutto sapido, piacevolmente armonico.

Tenuta Roveglia Lugana

€ 23.00

È un vino che si segnala per spiccato carattere, finezza e persistenza gustativa. Di colore brillante, paglierino intenso, esprime al meglio le caratteristiche dei vini del Lugana: un grande corpo, un profumo delicato e un bouquet complesso e raffinato.

Sturm Pinot Grigio Ramato

€ 28.00

Avvolgente e progressivo, di generosa freschezza, profuma di pesca e albicocca, di glicine e fiori bianchi. Il tenue rosa "oeil de perdreau" gli conferisce un glamour inatteso e suadente, anticipatore della sua ricchezza. Sorprende il palato con un'inattesa esplosione di sottobosco e infiorescenze delicate. Buona acidità, con chiusa sapida di grande eleganza nel finale.

Bertani Soave "Serole"

€ 22.00

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso si apre un netto bouquet floreale con le note tipiche di sambuco e pera per poi evolversi in profumi dolci di frutta a pasta gialla come albicocca, ananas e melone. In bocca è morbido, ripropone il gusto fruttato già avvertito al naso con note sapide e lunghe che ne esaltano l'elevata struttura.

Illuminati Passerina "Controguerra"

€ 25.00

Colore giallo paglierino scarico. Profumo floreale, fine, intenso, aromi delicati di mela e di pesca. Di buona struttura, pieno, lunga persistenza, armonico è un vino dove si evidenzia una buona sapidità e una delicata freschezza.

Torre Rosazza Ribolla Gialla

€ 24.00

Il colore è giallo paglierino di media intensità. Ha profumi netti e floreali in cui si distinguono il melone e una leggera nota agrumata. Al palato è snello, molto fresco e gustoso, coerentemente caratterizzato dalla presenza agrumata percepita al naso.

Salatin Manzoni Bianco Le Conche

€ 25.00

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati, presenta una leggera velatura. Intenso e complesso, presenta note minerali e di crosta di pane per poi evidenziare note di frutta esotica matura che riconducono all'albicocca, alla pesca e all'ananas. L'intensità olfattiva si ripropone anche al palato con un gusto avvolgente, sapido e con un finale che evoca sentori di frutta fresca e polposa.

Livio Felluga Sharis Bianco

€ 28.00

Colore giallo canarino con riflessi dorati, profumo intenso, fresco e coinvolgente; evidenti sentori agrumati, scorza di limone; richiami di menta piperita, fiori di Pitosforo e di ciliegio, integrati a note speziate. Gusto vivace, fresco, corroborante, con buon equilibrio acido; note di mela verde, kiwi e zenzero.

€ Bottiglia

Picech Malvasia Itriana

€ 30.00

Vino di grande carattere e solidità con profumi intensi e variegati. Fresca, sapida, intensa e persistente.

Sturm Sauvignon Collio DOP

€ 25.00

Esuberante, piccante, balsamico. Dal colore giallo dorato si presenta al naso con un bouquet di percezioni olfattive che spaziano dalla frutta tropicale ai fiori di sambuco, agli agrumi, fino ad arrivare alla salvia e alla foglia di pomodoro. Al palato impressiona la sua grande morbidezza e nel contempo il suo carattere aromatico.

Kaltern Gewurztraminer

€ 23.00

Vino di colore giallo paglierino fino a giallo dorato, ben strutturato, dal profumo da leggero a penetrante, secco e delicatamente aromatico al gusto. Accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rosa e litchi.

Tramin Muller Thurgau DOC

€ 22.00

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il suo profumo è delicato di note erbacee e di noce moscata. Al palato risulta fresco, vivace e aromatico.

Baron di Pauli Enosi Weinberg Dolomiten Bianco

€ 26.00

Un vino dall'acidità fresca e dalla mineralità elegante. Le uve crescono sul maso "Höfl unterm Stein" ubicato a Söll, presso Termeno. I vigneti si estendono su uno splendido declivio esposto a sud a una altitudine media di 500m s.l.m., dove coltivano viti vecchie anche trent'anni. Al naso ricorda l'uva spina, fiori di pesco, ananas e maracuja. Molto espressivo al palato, dal fondo sapido e articolato, molto minerale. Retrogusto di agrumi.

Federico Graziani Mareneve

€ 75.00

Bianco brillante con sfumature verdoline, profumi intensi e lievemente aromatici di frutta tropicale fresca, ananas, pesca bianca e litchi, muschio bianco, rosa, granita al limone, pietra lavica e sale. Al palato è armonico, estremamente fresco, fine e verticale, salino e persistente. Ricorda la freschezza candida della neve e la salinità del Mediterraneo.

Jean Marc Brocard Chablis

€ 38.00

Colore giallo paglierino smagliante, con scintillanti riflessi verdolini, ha un naso raffinato e delicato di piccoli fiori bianchi, mughetto e camomilla, finemente intrecciati con toni agrumati di cedro e limone, insieme a un ricordo di iodio. Assaggio verticale, affilato, ben equilibrato nel corpo fresco-sapido e gradevole nei ritorni tostati di mandorla, è tutto giocato sulla mineralità che è essa stessa la degustazione. Una lunga scia salina in persistenza ne lascia intravedere il buon potenziale di invecchiamento.

Sybille Kuntz Riesling Qualitätswein Trocken

€ 34.00

Vino secco fresco e fruttato con buona mineralità e acidità. Ideale abbinato a insalata di mare, sushi e crostacei.

€ Bottiglia

Hautes Cotes de Beaune Blanc

€ 36.00

L'“alta quota” borgognona interpretata dallo Chardonnay: qui tensione e complessità si incontrano, con grande precisione aromatica e finezza. Un bianco teso, con un appeal di fiori bianchi e l'agrumi ed una vibrazione salina che accompagna la bevuta.

Tenuta Roveglia Lugana Riserva

€ 35.00

E' un Lugana di grande carattere, di colore giallo intenso con riflessi dorati, robusto e al tempo stesso vellutato. Presenta un bouquet particolarmente ricco dove le note più fredde e minerali si armonizzano con quelle della frutta matura. Il suo ricco aroma, con sentori di nocciola ed un elegante retrogusto di mandorla.

Schiopetto Pinot grigio collio

€ 30.00

Vino ottenuto da uve di Pinot Grigio, vitigno di origine francese coltivato in collina, in terreni mediamente marnosi. Colore giallo paglierino carico. Profumo fresco ed avvolgente con note di banana e frutto della passione. Sapido al palato, come da terroir, con un intrigante freschezza che dona bevibilità e complessità. Molto persistente e gusto coerente al naso.

Schiopetto Ribolla gialla del pompiere

€ 23.00

Il vino ha un colore giallo paglierino chiaro. Il profilo olfattivo è delicato ed elegante, con profumi floreali, aromi di cedro e limone e note di frutta bianca. Al palato esprime una vivace freschezza dalle note piacevolmente citrine, che si allunga verso un finale sapido e minerale.

Schiopetto sauvignon del pompiere

€ 23.00

Colore giallo paglierino con trame verdoline, Note verdi di foglia di pomodoro, ortica, peperone ed erba tagliata, frutta esotica, agrumi e fragranze di fiori bianchi. Al palato fresco, piacevolmente aromatico, elegante e di buona morbidezza.



€ Bottiglia

Sturm Cabernet Franc

€ 28.00

Sincero e suadente. Rosso amarena intenso, di ottimo impatto visivo. Al naso è una macedonia di frutti rossi con note leggermente erbacee. Al palato si presenta pieno, schietto e armonico, ricco di aromi e tannini dolci.

Livio Felluga Vertigo

€ 29.00

Rosso violaceo quasi impenetrabile, profumo intenso, vivace, con spiccati aromi di lampone, melograno, prugna e delicati richiami di spezie. Gusto compatto, pieno e morbido; struttura tannica in evidenza perfettamente fusa con l'acidità, a donare persistenza; si ritrovano al palato note di lampone, melograno, prugna e spezie, in aggiunta a sentori di kiwi e carambola.

Federico Graziani Etna Rosso

€ 40.00

Rosso rubino intenso il colore alla vista. Il bouquet olfattivo è ricco di frutti rossi e neri maturi, come mirtillo e lampone, arricchiti da spezie, sentori terziari e mineralità. Al palato la trama tannica è ben organizzata, come anche elegante è l'equilibrio e lunga la persistenza.