

TOKYO
IN GALLERIA

TAKE AWAY
SCONTO 20%

Special

menu cena sono compresi 2 piatti speciale a scelta

S1. SASHIMI SALMONE SPECIAL € 8,00

sashimi salmone scottato
con cioccolato fondente
e scorza di lime e salsa yuzu



S2. SASHIMI BURRATA € 8,00

salmone, pesce bianco tonno
gamberi rossi con
crema di avocado in
salsa teriyaki



S3. CARPACCIO SALMONE PASSION € 7,00

fette di salmone con
salsa mango e passion,
cubetti di mango



S4. GAMBERONI ARGENTINA € 5,00

gamberoni alla griglia
con edamame



Special

menu cena sono compresi 2 piatti speciale a scelta

S5. SASHIMI SALMONE FLAMBE € 8,00

sashimi di salmone scottato
con salsa mango maionese
granelle di pistacchio e tobiko



S6. URAMAKI FRESH EBITEN € 7,00

alghe di soia, gamberi fritto,
philadelphia e salsa teriyaki



S7. URAMAKI FRESH SALMONE € 7,00

alghe di soia, avocado, tonno
esterno salmone



S8. GAMBERI KATAIFI € 8,00

gamberi fritto in salsa
ostriche kataifi



S9. SUZUKI GRIGLIA € 8,00

branzino griglia con
crema di patate
e edamame



Dim Sum ① D1 - D4 un piatto a scelta



D1. DIMSUM VEGETARIANA 3PZ € 4,00

 sfoglia agli spinaci con le verdure



D2. DIMSUM DI CALAMARO 3PZ € 5,00

 sfoglia al nero di seppia con calamaro



D3. DIMSUM DI TOTANO 3PZ € 5,00

 sfoglia allo zafferano con totano



D4. DIMSUM DI GAMBERI 3PZ € 5,00

  ravioli con gamberi e filetto di pesce

D5. Shaomai 3pz € 3,00

gamberi tritato con carne
e piselli al vapore



D6. Gyoza 3pz € 3,00

ravioli di carne al vapore



Dim Sum



D7. PANE DOLCE* 2PZ

€ 3,50

pane con crema al vapore



D8. PANE FRITTO* 2PZ

€ 3,00



D9. GYOZA ALLA
GRIGLIA* 3PZ
€ 4,00



D10. CHICKEN GYOZA AL
GRIGLIA* 3PZ
€ 4,00



Poke

P1. SALMONE POKÉ € 8,00

riso bianco
cubetti salmone
cubetti avocado
salsa teriyaki
edamame
goma wakame
sesamo
salsa mango



P2. TUNA POKÉ € 8,00

riso nero
cubetti tonno
cetrioli
avocado,
wakame
sesamo



P4. SHRIMP POKÉ € 8,00

riso nero
gamberi saltati
ananas
edamame
zenzero
sesamo



P3. MANGO POKÉ € 8,00

riso misto
salmone
mango
avocado
edamame
tofu



P5. TOKYO IN GALLERIA € 8,00

riso bianco
salmone
mango
edamame
gamberi cotto
avocado
cipolle fritto
teriyaki



Tartare

01. SUZUKI TARTARE € 4,50

pesce bianco tritato con
salsa passion mango e
scaglie di tempura



02. SAKANA MISTO € 4,50

pesce crudo mix
in aceto giapponese



03. SALMONE GOMA SU € 4,50

cubeetti salmone e avocado
con salsa sesamo



04. MAGURO TARTAR € 5,50

tonno tritato con
olio di sesamo



05. SHAKE TARTAR € 4,50

salmone tritato con olio di sesamo



Tartare



06. VENUS TARTAR € 4,50

tartar di salmone
accompagnata di riso
e cubetti di mango e pasta kataifi,
olio di sesamo



07. MAGURO SU € 5,50

cubetti di tonno con
salsa miso e aceto



08. SHAKE SU € 4,50

cubetti di salmone con
salsa miso e aceto



09. TARTAR DI AMAEBI € 6,50

gamberi crudo trittato
con salsa yuzu wasabi



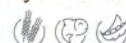
10. SHAKE AVO TARTAR € 4,50

riso, salmone, avocado, salsa teriyaki



11. TARTARE DI SALMONE VENERE € 5,50

riso venere salmone, avocado, kataifi
in salsa teriyaki e salsa mango



Antipasti



12. SALMONE TACOS € 5,50

salmone, avocado, mango,
salsa teriyaki, salsa mango



13. EBI SU € 4,50

gamberi cotti, wakame,
salsa ponzu



14. BAO € 4,00

pane con carne alla vapore



15. CHELE DI GRANCHIO FRITTO € 4,50

surimi di granchio
impanato fritto



Antipasti

16. EDAMAME € 3,50
baccelli di soia giapponese



17. AGE HARUMAKI € 3,00
involtino primavera



18. VIETNAMITA ROLLS € 3,50
involtino gamberi, verdure
e formaggio



19. PATATINE
FRITTE
€ 3,50



20. NUVOLE DI DRAGO
€ 3,50



Antipasti



21. SALMON PASTRY € 5,50
foglio di pasta fritto, salmone scottato,
philadelphia, salsa teriyaki



22. GOMA WAKAME € 4,00
alghe di mare marinato
con olio di sesamo



23. KAISEN INSALATA € 6,00
insalata mix, wakame,
mango, surimi di granchio,
gamberi, salmone, tonno,
mais in salsa sesamo



24. YASAI INSALATA € 5,00
insalata verdure misto
con salsa sesamo



1 25. EBI NO KARAGE € 5,00
gamberi tritato con fette di mandorle fritto



26. KOROKE € 4,00
puro di patate con salmone fritto



Nigiri



27. SALMONE € 3,50



28. TONNO € 4,50



29. BRANZINO € 3,50



30. ORATA € 3,50



31. GAMBERI CRUDO* € 4,50



32. RICCIOLA € 4,50



Nigiri



33. POLIPO* € 3,50

34. GAMBERI COTTO*
€ 3,50



35. SALMONE FLAMBE € 4,00

nighiri scottato con salsa teriyaki
e salsa spicy maio



36. TONNO FLAMBE € 5,00
nighiri scottato con salsa teriyaki
e salsa spicy maio



37. BRANZINO FLAMBE € 4,00

nighiri scottato con salsa teriyaki
e salsa spicy maio



38. ORATA FLAMBE € 4,00
nighiri scottato con salsa teriyaki
e salsa spicy maio



Nigiri



39. SALMONE, PHILADELPHIA € 3,50
salmone, philadelphia, teriyaki



40. SALMONE SPECIALE € 4,00
salmone scottato, salsa spicy maio, teriyaki, kataifi, tobiko



41. MAGURO SPECIALE € 5,00
tonno scottato, salsa spicy maio, teriyaki, kataifi, tobiko



42. BRANZINO PHILADELPHIA € 3,50
branzino, philadelphia, teriyaki



43. MAGURO PHILADELPHIA € 4,00
tonno, philadelphia, teriyaki



44. GUNKAN POLIPO FRITTO € 4,50

salmone, philadelphia
e polipo fritto in salsa agrodolce



45. GUNKAN EBI FRESH € 4,00

fette di zucchine, gamberi salad
con scaglia di tempura teriyaki



46. SHAKE PHILADELPHIA € 4,00

salmone all'esterno con
salmone tritato e philadelphia



47. PHILADELPHIA EBITEN € 4,50

salmone all'esterno con
salmone e philadelphia
gamberi di tempura



48. PHILADELPHIA CON PAPAYA € 4,00

salmone, philadelphia, papaya



49. SPICY SHAKE € 4,00

salmone, tobiko, tabasco,
maionese, cipolline



Gunkan



50. SPICY SHAKE SPECIALE € 4,00

riso fritto con salmone all'esterno
e spicy salmone



51. SPICY MAGURO € 4,50

tonno, tobiko, tabasco,
maionese, cipolline



52. SHAKE OUT € 4,00

salmone all'esterno con porri
e salmone tritato



53. SHAKE OUT SPECIALE € 4,00

riso fritto con salmone all'esterno
e salmone tritato



54. MAGURO OUT € 4,50

tonno esterno con avocado
e tonno tritato



55. SHAKE FLAMBE* € 4,50

salmone scottato con sala flambe
e pistacchio



56. GUNKAN EBI FRAGOLA € 4,50

salmone esterno
con gamberi fritto
philadelphia, fragola
teriyaki



Sashimi

57. SASHIMI SPECIALE € 14,00

salmone, tonno,
pesce bianco, ricciola,
scampi
gamberi rossi



58. SASHIMI MISTO € 11,00



59. SASHIMI SALMONE € 11,00



Sashimi

- ① 60. OSTRICHE FRESCO € 4,50
ostriche con ponzu e tobiko



- ① 61. SASHIMI AMAEBI € 8,50
gamberi argentina,
gamberi rossi



62. SASHIMI SUSHI MIX
€ 11,00
4 nigiri, 6 sashimi



- ① 63. SCAMPI FRESCO € 8,00
con salsa passion



Sushi



64. SUSHI MISTO € 10,00

5 nigiri, 2 uramaki, 4 hosomaki



65. HAKO SUSHI € 6,00

riso fritto, spicy salmone
salsa teriyaki
peperoncini dolce



Chirashi

pesce crudo con base di riso



66. CIRASHI MISTO

€ 8,00



67. CIRASHI SALMONE

€ 8,00



Carpaccio

pesce sottile con salsa ponzu

68. CARPACCIO MISTO
€ 8,00



69. CARPACCIO SALMONE € 8,00



70. CARPACCIO TONNO € 9,00



Carpaccio scottato

71. CARPACCIO
SALMON FLAMBE € 7,00

salmone scottato,
salsa ponzu, olio di oliva,
cipollotti



72. CARPACCIO
MISTO FLAMBE € 7,00

pesce misto scottato
salsa ponzu olio di oliva,
cipollotti



Uramaki

73. MAKI CALIFORNIA € 6,50

surimi granchio, avocado,
salmone, maionese, sesamo



74. MAKI PHILADELPHIA € 7,50

riso, salmone, avocado,
philadelphia, tobiko



75. MAKI PHILADELPHIA PLUS € 8,50

riso, salmone, avocado,
philadelphia, tobiko,
salmone scottato
mandorle in salsa teriyaki



76. MAKI SPICY SALMONE € 7,50

riso, salmone, lattuga,
maionese, tabasco,
tobiko, cipollotti



Uramaki

77. MAKI SPICY MAGURO € 8,50

riso, tonno, maionese,
lattuga, tabasco,
tobiko, cipollotti



78. MAKI MIURA € 7,50

riso, salmone griglia,
philadelphia, lattuga,
tobiko, teriyaki



79. RAINBOW MAKI € 7,50

riso, surimi granchio,
salmone, tonno, maionese



80. MAKI VEGETARIANO € 6,50

riso, avocado, mango,
ananas, asparaghi,
sesamo, salsa mango



Uramaki



**81. SPICY SALMONE
MANDORLE € 8,00**

spicy salmone,
esterno con salmone scottato
teriyaki e mandorle



82. EBITEN ROLL € 8,00

riso, gamberi fritto, maionese,
sesamo patate fritto, teriyaki



**83. GREEN SPICY TUNA
€ 8,00**

spicy tonno, avocado



**84. PHILA ONION ROLL
€ 7,50**

riso, salmone, avocado,
philadelphia,
cipolla fritto, teriyaki



Uramaki

85. SCAMPI ROLL € 8,50

riso scampi fresco,
asparagi salmone,
tonno, orata, avocado



86. PINEAPPLE SHAKE ROLL € 8,00

salmone, avocado,
esterno con ananas
tritato e zucchero
di canna flambe



87. SUMO ROLL € 8,50

riso, salmone avocado,
salmone scottato,
philadelphia,
patate fritto,
teriyaki



88. NEW ANGEL ROLL € 9,00

gamberi vapore, avocado,
philadelphia esterno
salmone scottato e
salsa agrodolce
cipollina erba



Uramaki



89. ONION ROLL € 9,00

riso, salmone fritto, maionese,
salmone scottato, cipolla fritto, teriyaki



90. HOT SALMONE MANGO € 9,00

salmone, mango,
esterno con fette
salmone
salsa spicy maio e teriyaki



91. FENICE ROLL € 8,50

salmone,
scaglie di tempura
fuori philadelphia
salsa teriyaki



92. AMAEBI RUCOLA ROLL € 9,00

gamberi crudo, avocado,
esterno salmone e rucola



Uramaki



93. VULCANO ROLL € 9,50

riso, tonno tritato, avocado, esterno con
spicy tonno e salsa maio piccante
scaglie di tempura tobiko



94. KANI EMOTION ROLL € 9,00

surimi di granchio fritto, avocado
granchio, salad, esterno salmone scottato
salsa teriyaki cipolletti erba
sesamo



95. BEEF ROLL € 9,50

riso, asparagi, esterno fette di manzo scottato in salsa BBQ
giapponese cipollina erba



96. SPICY SALMON FLAMBE € 8,50

riso, spicy salmone,
salmone scottato
salsa flambe e pistacchio

Uramaki

97. SHAKE PAPAYA ROLL

€ 9,00

salmone scaglie di tempura
esterno con salmone scottato
philadelphia, papaya,
salsa di frutta



98. MONKEY ROLL € 8,50

riso, surimi granchio fritto, avocado,
philadelphia, salmone, kataifi, teriyaki



99. EBITEN PLUS € 9,00

riso, gamberi fritto, philadelphia,
salmone, patate fritto, teriyaki



100. KACI KACI ROLL € 9,50

riso, gamberi tempura, citrioli, esterno con scaglie di tempura
teriyaki e maio piccante, tobiko, cipolletti erba



Uramaki



101. HOT EBITEN ROLL € 9,00

riso, gamberi fritto,
maionese, spicy tonno
e teriyaki



102. EBITEN EVOTION € 9,50

riso, gamberi fritto,
avocado, esterno con
salmone scottato
salsa arachide
cipollina erba
in salsa teriyaki



103. DRAGON ROLL € 9,50

riso, surimi granchio,
anguilla griglia,
maionese, avocado,
sesamo salsa kabayaki



104. TIGER ROLL € 9,50

riso, pesce bianco,
maionese, salmone fritto,
ikura e teriyaki



Uramaki

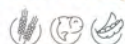
105. FRESH LIME € 9,50

riso mango,gamber fritto,
esterno con salmone tartar
e scorza di lime,salsa teriyaki



106. SHAKE MANGO ROLL € 9,50

riso,mango,scaglie di tempura,
esterno con salmone fresco e
salsal teriyaki e salsa mango



107. SHAKE AMAEBI ROLL € 9,50

riso,salmone fresco,asparagi,
esterno salmone e gamberi rosso
crudo



108. DRAGON NEW YORK € 9,00

riso, gamberi fritto, philadelphia,
avocado, teriyaki



Uramaki



109. ZEN STYLE ROLL € 9,00

riso, gamberi cotti, tobiko, maionese, avocado, salmone, tonno orata, patate fritto, teriyaki



110. MAGURO ONION ROLL € 9,00

riso, tonno, avocado, philadelphia, cipolla fritto, teriyaki



111. HOSSO GOLD FRAGOLE € 7,00

hosso maki salmone fritto, philadelphia, fragole, teriyaki



Uramaki



112. BRASILE STYLE ROLL € 9,00

riso, salmone, mango, maionese,
salsa mango



113. HOSSO GOLD SALMONE

€ 7,00

hosso maki, salmone fritto,
salmone tritato e salsa teriyaki



114. CROC ROLL € 7,00

crepes croccante salmone,
avocado, philadelphia
salsa teriyaki



Uramaki

115. CRUNCH ROLL € 9,00

riso venere,
tempura di gamberi,
mandorle, salsa teriyaki



116. SHRIMP ROLL € 8,50

riso venere, gamberi cotti,
avocado, maionese, salmone,
mandorle, teriyaki



117. PHILA MANGO ROLL € 9,00

riso venere, salmone, avocado,
philadelphia, mango scaglie
tempura, teriyaki



118. CALIFORNIA PLUS € 9,00

riso venere, surimi granchio,
salmone, avocado, maionese



119. BLACK EBITEN ROLL € 9,00

riso venere, gamberi fritto, philadelphia,
scaglie tempura in salsa teriyaki



Hosomaki (8 pezzi per porzione)



120. HOSSO TONNO € 4,50



121. HOSSO AVOCADO € 3,50



122. HOSSO SALMONE € 3,50



123. HOSSO GAMBERI € 3,50



124. HOSSO CETRIOLO € 3,50



Hosomaki (8 pezzi per porzione)



125. HOSSO
NUTELLA FRAGOLA
€ 4,50



125A. HOSSO
NUTELLA BANANA
€ 4,50

Futomaki (4 pezzi per porzione)



126. FUTO MAKI FRITTO € 6,00

riso, salmone, philadelphia,
tobiko, cipollotti
salsa teriyaki



127. FUTO MAKI ROSE € 6,00

riso, salmone, surimi granchio,
maionese, cetriolo, tobiko,
alghe di soya



128. URA FLY € 5,00 
uramaki california fritto con spicy
salmone sopra e salsa teriyaki

Temaki (1 pezzi per porzione)



129. TEMAKI SALMONE € 4,50
riso, salmone, avocado, maionese




130. TEMAKI MAGURO € 4,50
riso, tonno, avocado, maionese




131. TEMAKI CALIFORNIA € 4,50
riso, salmone, surimi,
granchio, avocado, maionese


132. TEMAKI EBI € 4,50
riso, lattuga, gamberi cotti,
maionese




133. TEMAKI SPICY
SALMON
€ 4,50
riso, salmone, maionese,
tobiko, cipollotti,
tabasco, lattuga


Temaki (1 pezzi per porzione)



134. TEMAKI SPICY MAGURO € 4,50

riso, tonno, maionese, tobiko, cipollotti, tabasco, lattuga



135. TEMAKI FLOWER € 4,50

riso, verdure fritto, gamberi cotti, maionese, mandorle teriyaki



136. TEMAKI SPICY EBITEN € 4,50

alghe di soia spicy
salmone gamberi fritto
e salsa mango



137. TEMAKI MISTO € 5,00

riso, salmone, surimi granchio,
avocado, anguilla, gamberi cotti
maionese e cetriolo



138. TEMAKI EBITEN PLUS € 4,50

riso, salmone, gamberi fritto,
kataifi, teriyaki



Primo



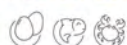
139. YAKI UDON € 7,50

spaghetti di riso saltati con
gamberi e verdure e uova
salsa della frutta



140. YAKI SOBA € 7,50

spaghetti di grano saraceno
saltati con uova, verdure e
gamberi salsa della frutta



141. YAKI RAMEN € 7,50

spaghetti grano saltati con gamberi,
verdure e uova



143. YAKI FEN GAN € 6,00

spaghetti di riso sottili saltati con verdure
uova e gamberi



144. YAKI SPICY SOIA € 4,50

spaghetti di soia saltati con pollo,
verdure e piccante



145. YAKI SOIA € 5,00

spaghetti di soya
saltati con verdure
e gamberi



Primo



146. RISO CANTONESE € 4,50

riso, piselli, uova, prosciutto



147. RISO VERDURE € 4,00

riso saltati con verdure, uova



148. RISO POLLO TERIYAKI € 5,00

riso saltati con uova e pollo teriyaki



149. RISO COREANO € 5,00

riso saltati con verdure e
kimchi piccante, uova



150. RISO THAILANDESE € 6,00

riso saltati con gamberi, verdure,
ananas e uova
(servito in base alla disponibilit  in ciotola)



Primo



151. RISO GAMBERI € 5,00
riso saltati con verdure, gamberi, uova



152. YAKI GNOCCHI ORIENTALE € 4,50
gnocchi di riso saltati con
verdure gamberi



153. RISO SALMONE € 4,50
riso saltato con verdure,
salmone e uova



Zuppa



154. ZUPPA MISO SHIRU € 3,50
zuppa di pasta di soya,
wakame, doufu cipollotti



**155. ZUPPA CON
POLLO E MAIS
€ 3,50**



156. ZUPPA AGRO PICCANTE € 3,50

Tempura

157. TEMPURA MISTO

€ 8,50

verdure e gamberi



158. TEMPURA EBI € 9,50

gamberi



159. TEMPURA YASAI € 6,50

verdure



160. EBI FURAI

€ 8,00

gamberi impanato fritto



Tempura



161. BRANZINO IN SALE PEPE € 10,00

branzino fritto con sale pepe



162. IKA FURAI € 6,50

calamari impanato fritto



163. CHICKEN FURAI € 8,00

pollo impanato fritto



Tepanyaki



164. SAKE SHIO YAKI € 7,00
salmone alla griglia con salsa teriyaki
e riso bianco



165. SALMONE ALLA GRIGLIA € 7,00
salmone alla griglia con
sale pepe e edamame fritto



166. YAKI GYUNIKU € 8,00
manzo scottato con
salsa BBQ giapponese



167. EBI NO YAKI € 7,00
spiedini di gamberi alla
griglia con salsa kaisen



168. YAKI TORI € 6,00
spiedini di pollo con salsa teriyaki



169. SPIEDINI DI CALAMARO € 6,00
spiedini di calamaro
con sale e pepe

Tppanyaki



170. MAGURO TATAKI € 9,00
tonno scottato con salsa yuzu e
granella di pistacchio



171. EBI SHIO YAKI € 8,00
gamberoni alla griglia
con sale pepe



172. SHAKE TATAKI € 8,00
salmone scottato con
sesamo e crema di sesamo



**173. MAGURO SPINACI
€ 9,00**
tonno impanato fritto con
verdure spinaci e salsa
sesamo



174. KYUNIKU YAKI € 9,00
germoglio di soia saltati con
manzo e salsa BBQ



Secondo di gamberi



175. GAMBERI IN SALE E PEPE 🍴
€ 6,50



176. GAMBERI ALLA LIMONE 🍴
€ 6,50



177. GAMBERI ALLA THAIANDESE 🍴
€ 6,50



178. GAMBERI CON VERDURE 🍴
€ 6,50



179. GAMBERONI
SALTATI
CON VERDURE MISTI
🍴 € 8,00

180. GAMBERI CON
PICCANTE
🍴 € 6,50



Secondo di pollo



181. POLLO ALLA LIMONE
€ 5,50



182. POLLO CON VERDURE
€ 5,50



183. POLLO CON
MANDORLE
€ 6,00 🌱



184. POLLO CON
PICCANTE
€ 5,50

Mini Pentola con fuoco

185. GAMBERI SALTATI
€ 6,50



186. FRUTTI DI MARE SALTATI
€ 7,50



187. POLLO SALTATI
€ 5,50



188. FAGIOLI VERDI SALTATI € 5,00

DOLCE



GOCCIA TIRAMISÙ € 5,50

pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè.



CROCCANTE ALLE MANDORLE € 5,00

dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate



CROCCANTE AL PISTACCHIO € 5,00

dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate



CREMOSO AL CIOCCOLATO € 5,00

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato e con un cuore di cioccolato fondente con cacao monorigine di santo domingo decorato con scaglie di cioccolato



CREMOSO AL PISTACCHIO € 5,00

morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi

DOLCE



COPPA MASCARPONE E FRAGOLE
€ 5,00

pan di Spagna con inzuppatura al gusto fragola
crema al mascarpone e gocce di cioccolato



FLUTE MANGO E PASSION FRUIT
€ 5,00

gelato al mango con variegatura
al frutto della passione



CUBO AI DUE CIOCCOLATI € 5,00

Crema con panna fresca e cioccolato bianco,
arricchito da uno strato di crunch alla nocciola, su base
di pan di Spagna. Ricoperto da un velo al cioccolato
fondente con pasta di cacao di Santo Domingo



SOUFFLE AL PISTACCHIO € 5,00

souffle al cioccolato con cuore
al pistacchio liquido



SOUFFLE AL CIOCCOLATO € 5,00

souffle con cuore di cioccolato liquido



SORBIFACILE AL LIMONE € 5,00

preparato al limone
per sorbetto da bere

DOLCE



BLANCA € 5,00

biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto vaniglia e gocce di cioccolato, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola e un pan di spagna al cacao, lucidata con glassa al cioccolato bianco



GELATO € 5,00

the verde, riso, crema



MOCHI ICE € 5,00

the verde, mango, cocco



NONNA € 5,50

crema pasticcera al limone, una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata

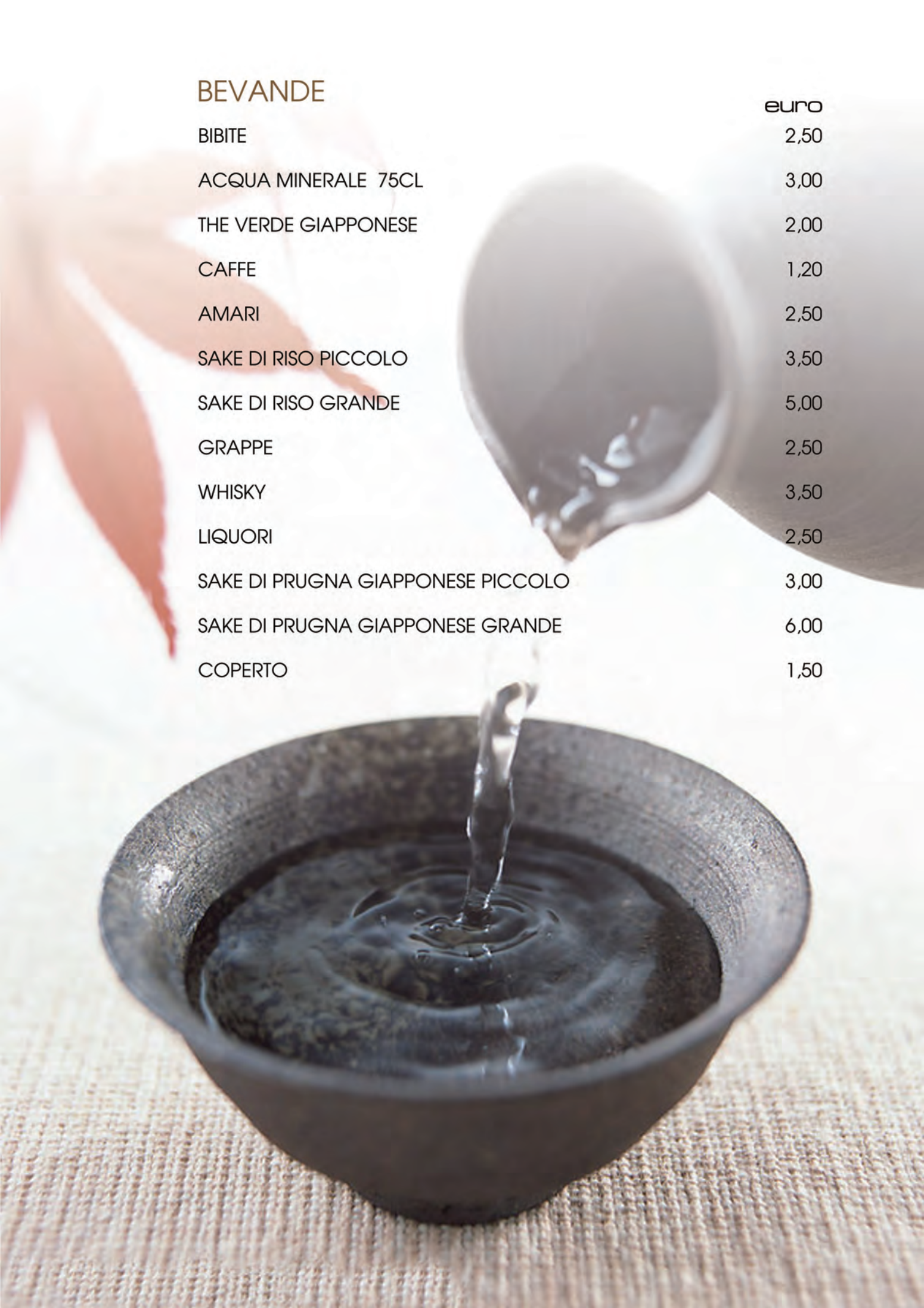


ANANAS FRESCO € 5,00



MANGO FRESCO € 5,00

BEVANDE



The background image shows a ceramic pitcher pouring a dark liquid, likely sake, into a dark bowl. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic splash in the bowl. The scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth. In the upper left, there is a faint, stylized illustration of a red flower branch, adding a traditional Japanese aesthetic to the composition.

	euro
BIBITE	2,50
ACQUA MINERALE 75CL	3,00
THE VERDE GIAPPONESE	2,00
CAFFE	1,20
AMARI	2,50
SAKE DI RISO PICCOLO	3,50
SAKE DI RISO GRANDE	5,00
GRAPPE	2,50
WHISKY	3,50
LIQUORI	2,50
SAKE DI PRUGNA GIAPPONESE PICCOLO	3,00
SAKE DI PRUGNA GIAPPONESE GRANDE	6,00
COPERTO	1,50

BIRRA



BIRRA ASAHI DRY € 3,50
330ML - 5.0%



BIRRA TSINGTAO € 5,00
640ML - 4.7%



BIRRA ASAHI DRY € 5,00
500ML - 5.0%



BIRRA KIRIN € 5,00
500ML - 5.0%



BIRRA SAPPORO € 5,00
500ML - 4.7%



COCKTAIL



MIRTILLO € 4,00
mirtilli, lime, zucchio di carna
miele, rum...



PASSIONILLO € 4,00
frutta di passion, lime,
zucchio di carna
miele, rum...



MOJITO € 4,00
menta, lime, zucchio di carna
miele, day rum...



MORBILLO € 4,00
fragola, lime, zucchio di carna
miele, rum...

COCKTAIL



SPRITZ APEROL € 4,00
aperol,prosecco,soda water



GIN TONIC € 4,00
gin tonic water



IN THE GALLERI € 4,00 (ANALCOLICO)
fragola mirtili,arancia,lime,
zucchero di carna
succo di ananas...



VODKA LEMON € 4,00
vodka lemon water

BOLLICINE

Veneto

Prosecco Valdobbiadene Docg € 18,00
La Farra
Perlage fine. Fruttato, con note di mela selvatica. In bocca è sapido, armonico e piacevolmente leggero.

Lombardia

Franciacorta Cuve'e Prestige Docg € 48,00
Ca' del Bosco
Migliori selezioni di uva, vengono vinificate e assemblate alle riserve. Classico, equilibrato, fresco e acidulo.

Franciacorta Alma Gran Cuvée Docg € 43,00
Bellavista
Spuma bianca, esuberante. Spiccata mineralità. Ampio e invitante con sfumature di frutta dolce matura.

Contadi Brut Docg € 30,00
Spuma soffice e dal perlage fine e persistente. Al naso è fresco e invitante. In bocca teso, croccante, verticale, di gran beva

Bollinger Special Cuve € 78,00
Bollicine finissime e persistenti; fresco ed elegante con note fruttate. Sapore armonico, vellutato con una buona sapidità e finale asciutto. Un grande Champagne a tutto pasto

Veuve Clicquot Saint Petersburg € 68,00
Al naso esprime note fruttate impreziosite da sentori di brioche e vaniglia. Delicato e deciso al tempo stesso, al palato esprime grande freschezza in un contesto di ottimo equilibrio. Impeccabile, chiude con un finale di buona pulizia.

VINI BIANCHI

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer Doc € 20,00
Kellerei Meran
L'aroma è fiorito con note di rose, garofani, noce moscata. Il sapore è armonioso, fresco e morbido con retrogusto persistente.

Muller Thurgau San Thoma Doc € 18,00
Mori Colli Zugna
Profumo delicato, aromatico, con note di frutta esotica, di gelsomino, affiancate dal fieno dolomitico, per un retrogusto finale netto.

Friuli

Ribolla Gialla Collio Doc € 20,00
Sgubin
Delicatamente floreale e fruttato con note di mela verde. Sapore secco, fresco leggermente citrino, struttura generosa e delicata persistenza.

Pinot Grigio Collio Doc € 20,00
Sgubin
Note floreali in apertura, poi sensazioni fruttate. Al gusto si caratterizza per una buona freschezza, è gentile e pieno.



Sauvignon Collio Doc € 20,00

Sgubin

Delicato tendente all'aromatico che ricorda i fiori, la salvia, la menta, il peperone e foglia di pomodoro. Gusto di struttura, corposo, buona acidità.

Friulano Collio Doc € 20,00

Sgubin

Delicato, gradevole che ricorda i fiori di campo e di mela. Gusto asciutto, intenso, vellutato, con acidità moderata. Finale di mandorla amara.

Langhe Arneis Blange' Doc Bio € 28,00

Ceretto

Profumo intenso di ori bianchi, pesca e frutta tropicale. Gusto ricco e fruttato, con richiami aromatici di mela e pera.

Chardonnay Frizzante/Fermo € 15,00

La Smilla

Profumo delicato ed intenso di fiori bianchi, frutta ed erbe. Il gusto è secco, corposo, morbido e si mantiene anche nel finale.

Roero Arneis Docg € 17,00

Barbero's

Profumo delicato ed intenso di fiori bianchi, frutta ed erbe. Il gusto è secco, corposo, morbido e si mantiene anche nel finale.

Gavi di Gavi Docg € 17,00

La Smilla

Vinificato con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Strutturato, aroma fresco e gradevole.

Lombardia

Lugana Doc € 18,00

Tognazzi

Delicato e gradevole con note ben armonizzate fra loro. Gusto morbido, fresco, sapido e persistente.

Campania

Falanghina del Taburno Dop € 19,00

Fontanavecchia

Solo Uve raccolte a mano. Richiami alla pesca e alla frutta tropicale seguiti da ricordi di fiori di campo. La bocca è sorretta da una bella spalla acida.

Greco di Tufo Docg € 20,00

Colline del Sole

Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di frutta. Gusto secco con spiccata mineralità, tipica del vitigno coltivato a Tufo.

Sicilia

Inzolia Doc € 16,00

Tenute Mokarta

Vino piacevole, accattivante, con spiccata fiorealtà e note fruttate. In bocca è dolcemente imponente. Ci piace definirlo rilassante.

Sardegna

Vermentino di Gallura "Funtanaliras" Oro Docg € 17,00

Cantina Monti

Bouquet elegante, profumi di mela cotogna, fiori di acacia, lontano sentore di mandorla amara. Gusto asciutto, morbido.



3 bicchieri Gambero Rosso massimo riconoscimento

VINI ROSSI

Piemonte

Dolcetto D'Alba Doc € 16,00
Barbero's

Vino moderno, dal gusto giovane, un vino che ha nella ciliegia e nella mandorla dolce le sue caratteristiche di gusto e profumo.

Barbera D'Alba Docg € 17,00
Barbero's

Profumo persistente con sentori di fiori primaverili e di frutti di bosco. Il gusto è secco, corposo, e equilibrato.

Toscana

Chianti Classico Gallo Nero Docg Bio € 20,00
Conca D'Oro

Intenso, etereo, persistente. Ampio, di buona struttura, con tannini fitti giustamente evoluti, e note di frutta rossa e rovere.

Chianti Tradizione Docg € 17,00
San Benedetto

Giustamente tannico, di corpo ma morbido ed elegante, buona persistenza lascia in bocca un piacevole ricordo.

Sicilia

Nero d'Avola Doc € 16,00
Tenuta Mokarta

Note che ricordano amarene, more e gelsi rossi. Sapore speziato, sapido, avvolgente e vellutato.

VINI ROSSI RISERVA

Veneto

Amarone della Valpolicella Classico Docg € 48,00
Salgari

Bouquet intenso con note floreali e di frutta in confettura con piacevoli accenni di cacao e vaniglia. Al gusto è caldo e morbido, leggermente tannico con un piacevole finale di ciliegie sotto spirito.

Piemonte

Barolo Docg € 38,00
Poderi Roset

Grande finezza; Aromatico con note di sottobosco e sentori di vaniglia. Corposo, con una perfetta armonia e buona persistenza dell'aroma.

Toscana

Brunello di Montalcino Docg € 48,00
Lambardi

Rosso rubino molto profondo. Etereo con bouquet intenso e complesso. Passante nel corpo, importante nella struttura, austero e tannico.



3 bicchieri Gambero Rosso massimo riconoscimento

VINI BIANCHI 375 ml

Roero Arneis Docg

Piemonte - Barbero's

€ 10,00

Chardonnay Frizzante/Fermo Igt

Piemonte - La Smilla

€ 8,00

Vermentino di Gallura Docg

Sardegna - Cantina Monti

€ 10,00

Falanghina del Taburno Dop

Campania - Fontanavecchia

€ 10,00

VINI ROSSI 375 ml

Dolcetto D'Alba Doc

Piemonte - Barbero's

€ 10,00

Barbera del Monferrato

Piemonte - La Smilla

€ 10,00

Chianti Tradizione Docg

Toscana - San Benedetto

€ 10,00



3 bicchieri Gambero Rosso massimo riconoscimento