

HONG KONG
JAPANESE RESTAURANT - TAKE AWAY & DELIVER

Menu pranzo
2023

AGGIORNATO IL:
31/10/22

ALL you can eat PRANZO

14,90 €

+1.0 di coperto

ADULTI

Bevande e dolci
escluso

9,90 €

+1.00 di coperto

BAMBINI

sotto i 140cm

Bevande e dolci
escluso

16,90 €

+1.0 di coperto

ADULTI

Bevande e dolci
escluso

SABATO

DOMENICA

GIORNI FESTIVI



Pranzo: 11:45 fino le 15:00
(La cucina accetta ordini
fino le ore 14:30)

Cena: 18:45 fino le 24:00
(La cucina accetta ordini
fino le ore 22:45)

Cena Domenica: 18:45 fino le 24:00
(Il Sushi bar accetta ordini fino le 22:45,
la cucina calda accetta ordini fino le 22:00
causa pulizie straordinarie)



Per chi vuole gustarsi il sushi a casa o sul luogo di lavoro, può optare per una consegna a domicilio, puoi ordinare direttamente sul nostro sito dalla nostra app iOS, Android o chiamarci.
Consegnamo a Lodi e provincia fino a 23km di distanza



Potete passare al ristorante e fare un'asporto per deliziare il vostro palato comodamente a casa, potete ordinare anticipatamente online sul nostro sito: www.ristorantehongkong.eu oppure per telefono/whatsapp: 393 9888988 - 0371413497

Allergeni



ARACHIDI



GLUTINE



CROSTACEI



DIOSSIDO DI
ZOLFO



LATTE



LUPINO



MOLLUSCHI



NOCCI



PESCE



SEDANO



SESAMO



SENAPE



SOIA



UOVA

Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere contenere questi allergeni, in caso di intolleranza alimentare o allergie, potete consultare un cameriere.



3050 HOSO MANZO

*ripieno di tartare di manzo crudo
piemontese, battuta al coltello*

147 kcal - 1 pezzo

5,50 €



3000 AMERICAN NIGIRI

*salmon, cheese americano,
flambato, kataifi, teriaky*

€ 5.50



3223 CHICKEN & CHEESE

*pollo in tempura, insalata,
salsa cheese*

270 kcal - 8 pezzo

7,50 €



3999 CHEESE ROLL

*ripieno di tempura di gamberi,
salsa cheese*

117 kcal - 8 pezzi

7,50 €



Tartare

(ayce 1 a scelta)

947 QUEEN TARTAR

*tartar di riso nero, salmone
avocado, pasta kataify,
cheese source*

147 kcal - 1 pezzo

7,50 €



3049 ONION BURGHER

*riso, salmone, avocado,
philadelphia, onion*

147 kcal - 1 pezzo

8,50 €



Nigiri



901 SAKE  
riso, salmone
82 kcal - 2 pezzi
2,00 €



902 MAGURO  
riso, tonno
78 kcal - 2 pezzi
2,50 €



903 SUZUKI  
riso, branzino
76 kcal - 2 pezzi
2,00 €



904 EBI  
riso, gambero cotto
68 kcal - 2 pezzi
2,50 €



910 HOKKIGAI  
riso, vongola artica
80 kcal - 2 pezzi
4,50 €



906 AMAEBI  
riso, gambero crudo
68 kcal - 2 pezzi
3,00 €



905 NIGIRI MANGO  
riso, mango
118 kcal - 2 pezzi
2,00 €



908 AVOCADO  
riso, avocado
64 kcal - 2 pezzi
2,00 €



909 POLIPO  
riso, polipo
74 kcal - 2 pezzi
2,50 €



905 NIGIRI CETRIOLO  
riso, cetriolo,
spezie giapponesi,
salsa teriaky
118 kcal - 2 pezzi
2,00 €

Onigiri



973A ONIGIRI SALMON  
samone, avocado,
sesamo, alga nori
1 pezzo
3,00 €



3073 ONIGIRI ONION
samone, avocado,
onion, alga nori, salsa spicy
1 pezzo
3,00 €



3075 ONIGIRI TEMPURA
samone, tempura,
mandorle, alga nori
1 pezzo
3,00 €

Sashimi - Tartare - Carpaccio



956 SASHISAKE  
4 fette salmone crudo
3,50 €



940 CARPACCIO DI SALMONE
carpaccio di salmone
in salsa della casa, sesamo,
erba cipollina
8,90 €



(ayce 1 tartare a scelta)

945 SALMON TARTAR
tartar di salmone, ponzu
leggermente piccante
pasta kataifi
147 kcal - 1 pezzo
7,50 €

Gunkan



3005 GUNKAN SALMON
alga nori, riso, salmone
122 kcal - 2 pezzi
4,50 €



917B GUNKAN SAKE
salmone tartar
110 kcal - 2 pezzi
3,00 €



3005 GUNKAN KAORY
alga nori, riso, salmone philadelphia
122 kcal - 2 pezzi
4,50 €



9171 GUNKAN MAGURO PLUS
tonno tartar,
salsa spicy
100 kcal - 2 pezzi
3,50 €



3915 GUNKAN MIRA
riso, salmone, kataifi, teriaky
138 kcal - 2 pezzi
3,50 €



3914 GUNKAN CHEESE
riso, philadelphia
130 kcal - 2 pezzi
3,50 €

Hosomaki



949 TEKKA MAKI  
tonno, Sesamo
158 kcal - 6 pezzi
4,00 €



950 EBI MAKI  
gambero cotto, Sesamo
162 kcal - 6 pezzi
4,00 €



951 AVOCADO MAKI  
avocado, Sesamo
169 kcal - 6 pezzi
4,00 €



952 SAKE MAKI  
salmone, Sesamo
169 kcal - 6 pezzi
4,00 €



955 KAPPA MAKI  
Cetriolo, sesamo
164 kcal - 6 pezzi
4,00 €



955A MANGO MAKI  
Mango, Salsa teriaki
philadelphia
148 kcal - 6 pezzi
4,90 €

Futomaki



931 FUTOSAKE  
salmone scottato, insalata
gambero cotto, salsa rosa
309 kcal - 5 pezzi
6,90 €



992 FUTOMIX TEMPURA 
salmone, tonno, avocado
avocado, philadelphia,
fritto in tempura
368 kcal - 5 pezzi
7,00 €



935 FUTOALMONDS 
salmone grigliato, philadelphia
mandorle, salsa teriaky, salsa spicy
398 kcal - 5 pezzi
7,00 €



930 
riso venere, gambero al vapore
surimi, fritto in tempura



932 FUTOEBI 
cetriolo, surimi, tempura di
gambero, salsa teriaky, fritto
309 kcal - 5 pezzi
7,00 €



9921 FUTOMANGO 
mango, avocado, philadelphia,
salmone, salsa teriaky
309 kcal - 5 pezzi
7,00 €



938 SUPER TEMAKI

riso venere, tartar di salmone, crema alla rucola,
pistacchio avvolto da sfoglia di di riso con sesamo

€7.50



9531 SAKE PLUS 

salmone, sesamo,
erba cipollina
philadelphia, pepe
spezie, salsa teriaky
169 kcal - 6 pezzi
6,00 €

Uramaki



966 CHICKEN ROLL  
*pollo in tempura, insalata salsa
 teriaky, salsa spicy, salsa thay*
 313 kcal - 8 pezzi
7,50 €



928 EMILIA ROMAGNA  
*tartar salmone, erba cipollina,
 salsa spicy, onion, teriaky*
 317 kcal - 8 pezzi
7,50 €



9221 ONION SALMON  
*tartar salmone, erba cipollina,
 salsa spicy, onion, teriaky*
 317 kcal - 8 pezzi
7,50 €



918 CALIFORNIA  
*avocado, gamberi,
 salsa hong kong*
 275 kcal - 8 pezzi
7,00 €



924 EBITEN 
tempura gamberi, fili di patate, teriaky
 314 kcal - 8 pezzi
7,00 €



925 TIGER ROLL 
*gambero fritto, maionese
 salsa teriaky, salmone*
 312 kcal - 8 pezzi
7,50 €



919 KAORY  
philadelphia, avocado, salmone,
 280 kcal - 8 pezzi
7,50 €



996 PHOENIX 
*philadelphia, avocado,
 salmone cotto, teriaky*
 272 kcal - 8 pezzi
7,50 €



927 TIGER ROLL PLUS  
*gambero fritto, salsa spicy,
 teriaky, salmone scottato*
 322 kcal 8 pezzi
8,00 €



920 NEW RAINBOW 
*interno mango, esterno carpaccio
 di pesce misto ed avocado*
 293 kcal - 8 pezzi
9,00 €



9211 SUPER STAR ROLL
*ripieno di gamberi al vapore, avocado, esterno
 salmone scottato, salsa yellow, pepe*
 331 kcal - 8 pezzi
9,50 €



9231 SAKEMAKI
*ripieno di salmone e avocado
 esterno sesamo nero*
7,00 €



997 ZUCCA ROLL 
*zucca fritto in tempura,
 esterno avocado, e philadelphia*
 293 kcal - 8 pezzi
8,00 €



9991 VENEZIA ROLL  
*ripieno tepura di gamberi,
 esterno ricoperto da da salsa spicy,
 onion fritti in tempura, erba cipollina*
 325 kcal - 8 pezzi
8,00 €



926 BLACK RAINBOW
*riso nero venere, ripieno di gamberi
 al vapore, avocado esterno
 ricoperto da pesce misto e avocado*
 331 kcal - 8 pezzi
9,00 €

Vegan



5918 VEGGIE AVOCADO
ripieno di avocado,
esterno sesamo bianco
8 pezzi
5,90 €



5919 VEGGIE MANGO
riso venere, ripieno di mango,
esterno pistacchio
8 pezzi
7,00 €



5920 VEGGIE MANGO PLUS
riso venere, ripieno di mango,
esterno pistacchio, fragola,
formaggio vegano
8 pezzi
7,90 €



5921 KYURI ROLL
interno cetriolo, esterno
sesamo bianco e fili di patate
8 pezzi



5922 ICHIGO VEGGIE
ripieno di mango,
esterno sesamo nero e fragola
8 pezzi
7,50 €



5923 MANGO ROLL
riso bianco, sesamo
nero, ripieno di mango
8 pezzi
5,90 €



5924 VEGGIE SPECIAL
ripieno di avocado,
esterno granelle di patate
speziati al paprika, formaggio vegano
8 pezzi
7,90 €



5925 KABOCHA ROLL
ripieno di zucca fritta,
esterno ricoperto di avocado
e formaggio vegano
8 pezzi
6,50 €



5926 TAMANEJI ROLL
ripieno di avocado, esterno
sesamo bianco con
granelle di onion fritti
322 kcal 8 pezzi
8,00 €



951 HOSOMAKI AVOCADO
avocado
6 pezzi
4,00 €



9551 MANGO MAKI
ripieno di mango,
6 pezzi
4,00 €



955 HOSOMAKI KAPPA
cetriolo
4,00 €



905 NIGIRI CETRIOLO
cetriolo, spezie piccanti, salsa teriaky
2 pezzi
2,00 €



9081 NIGIRI MANGO
Nigiri con il mango, e avvolto da alga nori
2 pezzi
2,00 €



908 NIGIRI AVOCADO
avocado
2 pezzi
2,00 €

Temaki



939 ANGEL TEMAKI ©

*ripieno di riso venere, tempura di gamberoni
avocado, philadelphia, salsa yellow*

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



933 MANGO TEMAKI ©

*ripieno tartar di salmone, cubetti di mango
mandorle, salsa green*

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



936 TEMAKI TEMPURA ©

*ripieno di tempura di gamberi
fili di patate, salsa spicy*

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



937 SAKE TEMAKI ©

*ripieno di salmone, avocado,
phildelphia, mandorle*

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



3030 TEMAKI SALMON

ripieno di salmone, avocado

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



3031 TEMAKI MAGURO

ripieno di tonno, avocado

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



3032 TEMAKI WAKAME

ripieno di alga

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



3033 TEMAKI EBI

ripieno di gamberi cotti

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €

Nigiri Mix



975 NIGIRI MIX 🌱 C
2 salmone, 2 tonno,
2 gambero
6,00 €



977 MAXI SAKE 🌱 C
10 nigiri sake
9,00 €



978 FURAMBE SAKE 🌶️ C
6 nigiri salmone scottati,
salsa spicy, salsa teriaky
erba cipollina, spezie
7,90 €



9978 FURAMBE MAGURO 🌶️ C
6 nigiri salmone scottati,
salsa spicy, salsa teriaky
erba cipollina, spezie
8,90 €

Chirashi



963 CHIRASHI MONTAGNA
misto di pesce crudo con avocado,
sesamo e riso, teriaky
15,50 €



967 CHIRASHI SAKE
riso, salmone, avocado
10,00 €

MiX Box



982 START C GF

1 nigiri tonno, 1 nigiri branzino
2 nigiri salmone,
2 california, 2 kaory
8 pezzi
8,00 €



984 NIGIMAKI C GF

2 nigiri tonno, 2 nigiri salmone,
2 gambero cotto, 2 branzino
4 uramaki, 2 hosomaki
14 pezzi
12,00 €



983 TIGER BOX C

2 nigiri tonno, 2 nigiri salmone,
1 gambero cotto, 1 gambero crudo
2 uramaki, 4 hosomaki
14 pezzi
12,00 €



929 SATISFACTION C

uramaki misti dello chef
12 pezzi
12,00 €

Guida al menu:

- GF Vegetariano
- P Piccante
- C Crudo
- Co Cotto
- GF Gluten free

Mix Box



971 MEGA MIX VASSOIO 30 PEZZI

*assaggio misto di
sushi e sashimi*
(AYCE MAX 1 A COPPIA)

32,00 €

Antipasto Caldo



1 SPRING ROLL
ripieno di crauti, carote,
cipolle, carne di maiale,
servito con salsa thay
2 pezzi - € 1.80



2 EBI STICK
ripieno di gamberi,
patate, piselli, con salsa thay
2 pezzi - € 2.90



3 NUVOLETTE DI GAMBERI 
patatine orientali al gusto
di gamberi con salsa thay
€ 1.60



943 EDAMAME 
fagioli di soia bolliti e salati
€ 3.00



11 SAYAIGEN  
sfiziosi fagiolini scottati e
speziati con spezie giapponesi:
a richiesta anche non piccanti
3.50 €



24 MAKUNAGETTO
sfiziosi petti di pollo fritto
da mangiare con le salse
6 pezzi - 4.00 €



21 TOKOYAKI
polpetta di pesce
teriaky, spezie piccanti
1 pezzo - € 2.00



5 TEMPURA MISTA DI VERDURE 
verdura del giorno
€ 4.50



22 EBI FLOWER
fior di zucca in tempura,
teriaky ripieno di gamberi,
surimi, e zucchine
3.90 €



6 PANE CINESE
cotto al vapore, e leggermente fritto
tempo attesa 10 minuti
2 pezzi - € 1.80



20 ZUPPA DI MISO
zuppa di miso
2,50 €

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Cotto
-  Gluten free

Ravioli



8 RAVIOLI AL VAPORE DI CARNE

la pastella puo essere colorata o bianca,
carne di maiale e verdure

10 minuti attesa

5 pezzi - € 3.20



10 RAVIOLI QUATTROSTAGIONI

pasta di farina 00, ripieno di
gamberi, verdure e carne

4 pezzi - € 3.60



9 RAVIOLI DI CARNE ALLA GRIGLIA

la pastella puo essere colorata o bianca,
carne di maiale e verdure

15 minuti di attesa

5 pezzi - € 3.60



1044 RAVIOLI VEGETARIANA

pasta fatto con spinaci,
ripieno di: mais, zucchine,
carote, cavolo cinese

4 pezzi - € 3.50

Salad



14 INSALATA CON GAMBERI

insalata iceberg condita
con salsa della casa (dolce)
guarnita con gamberetti
e noccioline tritate

€ 3.90



78 INSALATA CON POLLO FRITTO

insalata iceberg condita
con salsa della casa (dolce)
guarnita con petto di pollo fritto

€ 4.90



12 ANTIPASTI DI MARE

polipo, gamberi, cozze
calamari, surimi, in olio d'oliva
sale, pepe, limone prezzemolo

€ 6.90



433 GOMAWAKAME

alga giapponese piccante

4,50 €



4331 JAGAIMO

fili di patate, aceto, porri,
piccante, aglio, pepe

4,50 €

Primi di pasta



31 TAGLIATELLE ALL'HONG KONG
*tagliatelle, funghi cinesi, uova,
gamberi, zucchine, carote, pollo*
€ 4.50



32 SPAGHETTI NODLE ALLA PIASTRA
frutti di mare, sughettino di pesce
€ 4.90



443 SPAGHETTI YAKIUDON
*spaghetti con frutti
di mare e porro*
8.00 €



**331 SPAGHETTI BARILLA CON
FRUTTI DI MARE ALLA PIASTRA**
€ 4.90



33 SPAGHETTI BARILLA
con gamberi e verdure, uova
€ 4.50



34 SPAGHETTI DI RISO
*gamberi, uova
zucchine, carote*
3.90 €



36 SPAGHETTI DI SOIA
gamberi, carote, zucchine
3.90 €



**37 SPAGHETTI DI SOIA CON
FRUTTI DI MARE ALLA PIASTRA**
€ 4.90



**38 GNOCCHI DI RISO CON
GAMBERI E VERDURE**
€ 4.50



35 NEW YORK UDON
*spaghetti giapponesi con gamberi
pancetta affumicata, e asparagi.*
€ 4.90



39 GNOCCHI DI RISO  
ALLA THAY CON CARNE
*verdure miste, carne di
maialepiccante*
€ 4.90

321 IL RAMEN

*brodo a base di carne e
verdura, con bacche di goji,
uova in camicia, carne di maiale*

€ 8.00

NO TAKE AWAY



Primi



25 RISO THAI ALLA PIASTRA  
gamberi, salsa thai (piccante),
zucchine, porri, uova
€ 4.90



26 RISO ALLA CANTONESE 
prosciutto, piselli, uova
3.80 €



261 RISO ALLO SICHUANG 
sedano, gamberi, polipo, uova,
salsa piccante, spezie e aromi
€ 4.90



28 RISO AL CURRY 
pollo, cipolle, curry, uova
3.80 €



30 RISO BIANCO 
consigliato da accompagnare
ad un secondo di carne o pesce
€ 1.90



301 SALMON RICE
riso saltato con salmone,
verdure miste, uova
€ 5.50



27 YASARICE
ananas, zucchine, uova, mais
carote, salsa soia, peperoni
€ 4.50



131 SPAGHETTI AL POMODORO
€ 4.90



**132 SPAGHETTI AGLIO OLIO
PEPERONCINO**
€ 4.90



135 SPAGHETTI ALLA CARBONARA
€ 6.50



134 SPAGHETTI AL TONNO
€ 6.50



133 SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA
€ 4.90



136 SPAGHETTI AL RAGÙ
€ 6.50



138 SPAGHETTI DI MARE
€ 10.00

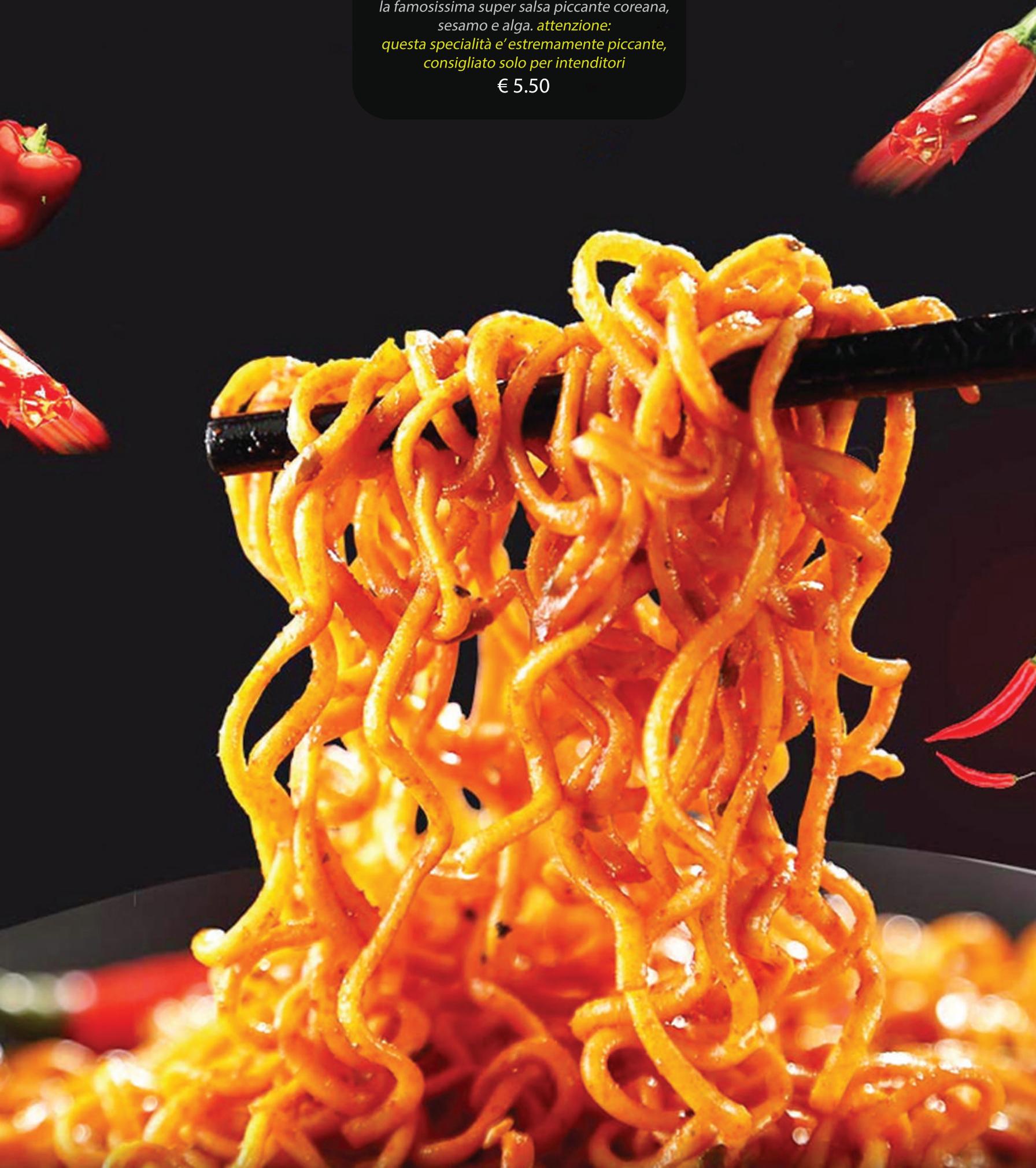


26A - 27 - 28 Possono essere preparati senza soia
o cucinati con la soia gluten free per i celiaci.

442 MAEUN SEUPAGETI 🌶️🌶️

famosissimi spaghetti coreani condito con la famosissima super salsa piccante coreana, sesamo e alga. *attenzione:* questa specialità e' estremamente piccante, consigliato solo per intenditori

€ 5.50



Secondi di pesce



40 GAMBERI AL GAN GUO

gamberi in salsa di funghi champignon e porri, serviti sulla piastra wok

€ 5.90



41 GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI

gamberi conditi con la salsa di bambu e funghi, a richiesta e' possibile usare i funghi cinesi

€ 5.50



88A IKA TEMPURA

calamari fritto in tempura servito con salsa special spicy

6,00 €



45 GAMBERI AL PEPE NERO

gamberi saltati alla piastra, speziati

€ 5.90



46 GAMBERI IN SALSA AGRODOLCE

gamberi fritti, in salsa agrodolce, peperoni, ananas, carote

€ 5.90



47 GAMBERI FRITTI

gamberi speziati e fritti

€ 5.50



49 GAMBERI AL LIMONE

gamberi in salsa al limone con ananas

€ 5.50



57 FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

gamberi e calamari fritti in pastella cinese

€ 5.50



421 GAMBERI THAI

gamberi con peperoni e cipolle in salsa thailandese, piccante medio

€ 7.90



43 GAMBERI AL CURRY

gamberi, cipolle, piselli verdi in salsa curry e latte di cocco

€ 5.50

Pollo & Rane



69 POLLO CON MANDORLE
bocconcini di pollo
in salsa di soia e mandorle
€ 4.50



71 POLLO CON BAMBÙ E FUNGHI
fettine di pollo in salsa di soia
con bambù e funghi
€ 4.50



721 POLLO ALLA THAIANDESE 🌶️ 🌶️
fettine di pollo in salsa thailandese
con peperoni e cipolle, piccante medio
€ 6.90



73 POLLO AL CURRY
fettine di pollo in salsa curry,
con cipolle e piselli e latte di cocco
€ 4.50



77 POLLO FRITTO
bocconcini di pollo fritti
in pastella
€ 4.50



701 POLLO FRITTO AL LIMONE
bocconcini di pollo fritto in
salsa limone
€ 4.90



76 POLLO FRITTO IN SALSA AGRODOLCE
bocconcini di pollo fritti, conditi
in salsa agrodolce, con peperoni
ananas, carote
€ 4.90



70 POLLO ALLA PIASTRA CON PATATE
fettine di pollo saltate alla piastra
in salsa di soia e spezie
€ 4.90

Contorni



117 VERDURE MISTE SALTATE 🌱
insalata, zucchine,
carote, bambù saltati
3.50 €



118 PATATINE FRITTE 🌱
patatine classiche fritte
3.50 €



119 PATATE ALLA PIASTRA 🌱
fettine di patate, aromatizzate,
speziate, in salsa di soia
3.90 €

Nuovi Dolci



230 FONDENTE E LAMPONE

Mousse al cioccolato fondente e lamponi, geleè al lampone, biscuit cacao e mandorla, glassa cioccolato fondente, spruzzata d'oro in polvere.
Un'esplosione di lampone accompagnata da una mousse al cioccolato fondente decorata con oro in polvere su una base al cacao..

€ 6.90



231 LIMONE 2.0

Mousse al limone, geleè al limone, financier alla mandorla, glassata al cioccolato bianco.
Cuore di limone avvolto da una mousse ricoperta da cioccolato bianco sulla base di un financier alla mandorla.

€ 6.90



234 LA GOLOSA

Mousse al cioccolato fondente e lamponi, geleè al lampone, biscuit cacao e mandorla, glassa cioccolato fondente, spruzzata d'oro in polvere.
Un'esplosione di lampone accompagnata da una mousse al cioccolato fondente decorata con oro in polvere su una base al cacao.

€ 6.90



236 EMOZIONE

Mousse alla vaniglia, geleè di fragole, crumble al pistacchio, ganache al limone, granella di pistacchio, glassa neutra.
Mousse alla vaniglia con ripieno di fragola, granella di pistacchio, ganache al limone e crumble di pistacchio.

€ 6.90



238 CHEESECAKE MANGO

Base biscotto, cremoso cheesecake, inserto di gelee al mango e passion.
Cremoso cheesecake ripieno di mango e passion fruit sulla base di un croccante biscotto al burro.

€ 6.90



239 PASSIONE

Mousse cioccolato bianco e lime, gelee lampone e lime, croccante cioccolato bianco, pan di spagna bagnato alla vaniglia, burro di cacao rosso.
Anima di lampone avvolta da una mousse al cioccolato bianco e lime con croccante al cioccolato bianco e pan di spagna bagnato alla vaniglia.

€ 6.90

Nuovi Dolci



232 RUBICONDA

Biancomangiare pistacchio, biancomangiare cioccolato bianco, nutgel pistacchio, pan di spagna, bagna charlotte, glassa amarena. Pistacchio, cioccolato bianco e crema di pistacchio avvolti da una golosa glassa all'amarena sopra un pan di spagna profumato agli agrumi e alla vaniglia.

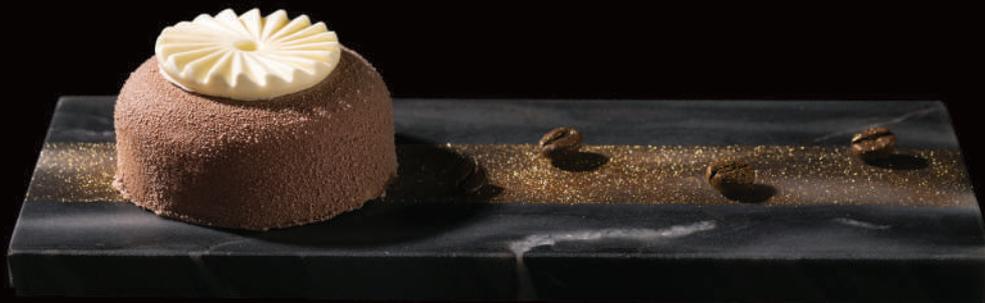
€ 6.90



237 SIG. PISTACCHIO

base pan di spagna, bagna alla vaniglia, mousse al pistacchio, cuore di arancia, caramello morbido, glassa al pistacchio, granella di pistacchio, burro cacao al pistacchio

€ 6.90



233 CARAMEL COFFE

Biancomangiare al caffè, caramello salato morbido, pan di spagna, bagna charlotte, burro cacao al cacao spray, biancomangiare cioccolato bianco. Profumata base di pan di spagna e semifreddo al caffè ripieno di un morbido caramello salato.

€ 6.90



235 TRE ANIME

Biancomangiare cioccolato bianco, biancomangiare cioccolato al latte, biancomangiare cioccolato fondente, pan di spagna, bagna charlotte, glassa neutra, gocce di cioccolato.

Una combinazione di tre strati di semifreddo: cioccolato bianco, al latte e fondente sopra una base di pan di spagna profumato agli agrumi e alla vaniglia.

€ 6.90

Vini

Bianchi frizzanti



501) Muller Thurgau
Mori Zugna
Vigneti delle dolomiti
igt - 12,50% - 75cl
Bottiglia - € 14.00



502) Ortrugo
Il Poggiarello
Emilia romagna
doc - 12% - 75 cl
Bottiglia - € 14.00

Prosecco



503) Astoria galie
Astoria
Veneto
doc - 75cl - 11%
Bottiglia - € 16.00
Calice - € 4.00



504) Valdobbiadene
Terra Serena
Veneto
docg - 75cl - 11%
Bottiglia - € 19.00

Rosè



519) Fashion victim rosè
Astoria
Veneto
75cl - 10,50% - 11,50%
bottiglia - € 12.90

Spumanti



505) Ferrari brut
Ferrari
Trentino Alto Adige
75cl - 12,50%
Bottiglia - € 30.00



5066) Ca' del Bosco
Franciacorta
Lombardia
DOCG - 75cl - 12,50%
€ 49.00



506) Bellavista
Bellavista
Lombardia
DOCG - 75cl - 12,50%
€ 49.00

Champagne



521) Veuve Clicquot
A reims France
Francia
75cl - 10,50% - 11,50%
bottiglia - € 70.00



522) Dom Perignon
Moet e Chandon
Francia
75cl - Brut - 12,50%
bottiglia - € 320.00



523) Bellavista Rose'
Bellavista
Lombardia
DOCG - 75cl - 12,50%
€ 75.00



524) Dom Perignon
Luminos
Moet e Chandon
Francia
75cl - Brut - 12,50%
bottiglia - € 390.00



526) N.i.r. Rose'
Moet e Chandon
Francia
75cl - Brut - 12,50%
bottiglia - € 200.00



527) Crystal
Louis Roederer
Francia
75cl - Brut - 12,00%
bottiglia - € 380.00



528) Krug
Grande cuvee
Francia
75cl - Brut - 12,00%
bottiglia - € 380.00

Vino bianco fermo



507) Pinot grigio
Borgo Magredo
Friuli Venezia Giulia
doc - 75cl - 12,00%
Bottiglio € 11.90
Calice - € 3.00



511) Passerina
Tollo
Abruzzo
doc - 13,00% - 75 cl
Bottiglia - € 11.50



508) Lugana
Pratello
Lombardia
doc - 75cl - 13,00%
Bottiglia - € 14.50



509) Greco di tufo
Samnis
Campania
docg - 75cl - 13,00%
Bottiglia - 14.00 €



530) Vermentino
Cantina Monti
Gallura
docg - 75cl - 12,50%
Bottiglia - 16.00 €



513) Riesling
Azienda agricola Bisi
Lombardia
igt - 12,50% - 75 cl
Bottiglia - € 17.90
Calice - € 4.00



510) Gewürztraminer
Bozen
Trentino Alto adige
doc - 15,00% - 75 cl
Bottiglia - € 17.90
Calice - € 4.50



512) Ribolla gialla
Matteo Braidot
Venezia giulia
igt - 12,50% - 75 cl
Bottiglia - € 13.00



520) CHARDONNAY
tenuta rapitala'
Sicilia
doc - 75cl - 13,50%
Bottiglia - 17.50 €



529) PINOT BIANCO
San michele
Alto adige
doc - 75cl - 13,50%
Bottiglia - 27.90 €

Rosso frizzante



514) Gutturino
Valtidone
Emilia Romagna
doc - 75cl - 12%
bottiglia - € 9.00



515) Bonarda
Canneto
Lombardia
doc - 75cl - 12%
bottiglia - € 12.00



516) Sangue di giuda
Giorgi - vino dolce
Lombardia
doc - 75cl - 7%
bottiglia - € 10.00



517) Chianti
Borgo della terra
Toscana
doc - 75cl - 13,00%
bottiglia - € 14.00
Calice - € 3.50



518) Barbera d'asti
Azienda Vinicola Rasore
Piemonte
docg - 75 cl - 13%
bottiglia - € 15.00

Rosso fermo

Birre



157 HEINEKEN
 Holanda
 33cl - Bionda
 5% alc
3,50 €



158 FRANZISKAINER
 Monaco
 50cl - weiss
 5% alc
4,50 €



156 TSINGTAO
 Cinese
 66cl - Bionda
 4,70% alc
4.50 €



159 LEFFE BLONDE
 Belgio
 33cl - Bionda
 Abbazia
 6,60% alc
4,50 €



162 TENNENT'S SUPER
 Scozia
 33cl - bionda
 Strong Lager
 9,00% alc
4,50 €



165 MORETTI
 Italia
 66cl - Bionda
 5% alc
4,00



163 ASAHI
 Giappone
 50 cl - Bionda
 5% alc
5,50



164 SAPPORO
 Giappone
 65cl - bionda
 5% alc
6,90



169 LA ROSSA
 Italia
 33cl - rossa
 7,20% alc
4,00 €



160 ICHNUSA
 Italia - Sardegna
 Langer
 4,70% alc
4,00 €

Bibite



Bibite in bottigliette di vetro e lattine
33cl 3.00 €

Acqua valverde



Residuo f. 180 c:
 41,00 mg/l
 naturale o frizzante
 75cl

2.50€

Super alcolici

Grappe cinesi	€ 3.00
Liquore al ginseng	€ 3.00
Amaro cinese	€ 3.00
Grappe, amari e liquori italiani	€ 3.00
Sake 1 teiera	€ 5.50
Vino prugna 1 teiera	€ 5.50
Whisky & cognac invecchiato	€ 3.80 - 7.00
Grappa cinese wu liang ye	€ 7.00
Chupito	€ 1.50
Chupito rum pera	€ 2.00
Tequila (limone & sale)	€ 3.00
Coperto	€ 1.50

Vino sfuso frizzante

pavesello 1 litro bianco o rosso	€ 8,50
pavesello 1/2 litro bianco o rosso	€ 4,60
pavesello 1/4 bianco o rosso	€ 2,60
pavesello 1 calice bianco o rosso	€ 1,50

Sake

Thè



167 SAKE NIGORI GEKKEIKAN
da bere freddo
300 ml - 12% - fredda
bottiglia - € 12.00



168 SAKE NAMAZAKE
da bere freddo
180 ml - 14,50% - fredda
bottiglia - € 12.00



The verde 4,50 €

The cinese 4,50 €

**In assenza di pesce, crostacei o prodotti freschi, verranno
utilizzati quelli surgelati, sarà cura del personale informare
la clientela sull'origine del prodotto**