

SUSHI
FUSION
.....
NIPPO
BRASI-
LIANO
.....

Hawaiian
Poké



per prenotazioni
0931 - 585591

FOOB

I FRITTI

LA PINSA ROMANA

I PIZZOLI

COMBINATOS SPECIALE

I nostri sushi set sono combinazioni di rolls, nigiri e sashimi, a scelta dello chef.

2040 PORTO CANALE

.....

Combinazione di Rolls gourmet a fantasia dello chef. 16 pezzi - 1 persona
€ 28,00

2041 ARUCA

.....

Combinazione di Rolls gourmet 16 pezzi, nigiri 2 pezzi, gunkan 2 pezzi, a fantasia dello chef. 20 pezzi - 1 persona
€ 40,00

2042 LOVE

.....

Combinazione di rolls gourmet a fantasia dello chef.
40 pezzi - ideale per 2 persone
€ 50,00

2043 ORTIGIA

.....

Combinazione di Rolls.
60 pezzi a fantasia dello chef
€ 75,00

2044 CENTOPEZZI

.....

Combinazione di Rolls di 100 pezzi a fantasia dello chef
€ 115,00

NELL'ATTESA...

1 WAKAME SALAD

11

Alga marina condita con sesamo bianco, sesamo nero ed olio di sesamo

€ 6,00

2 EDAMAME

6

Fagiolini verdi di soia cotti al vapore

€ 5,00

3 CAPESANTE DELLO CHEF

14-11

Capesante* flambè, salsa kimushi, olio di sesamo, lime

€ 14,00



E POI.. TEMPURE

4

GAMBERONI & VERDURE

1-2-4

.....
(4 gamberoni*, Mix di verdure e frutta)

€ 17,00

5

VEGETARIAN

1

.....
(Mix di verdure e frutta)

€ 12,00

6

GAMBERONI, SALMONE & PHILADELPHIA

1-2-4-7

.....
(4 gamberoni*)

€ 18,00





TARTARE & NEW SPECIAL

109 TARTARE DI GAMBERO ROSSO

4-8

.....
Tartare di gambero rosso* con cubetti d'arancia,
mandorle, menta, pistacchio

€ 30,00

110 LIGHT TUNA TARTARE

4

.....
Cubetti di tonno rosso*, olio evo,
sale rosa, "zest" di limone

€ 20,00

111 SICILY TUNA TARTARE

4-7

.....
Cubetti di tonno rosso*, rucola, stracciatella di burrata,
pomodorino "ciliegino", avocado, sale e pepe

€ 25,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

112 LIGHT SALMON TARTARE

3-4

.....
Cubetti di salmone* in salsa ponzu con gocce di guacamole

€ 20,00

113 SALMON TRUFFLE TARTARE

3-4

.....
Cubetti di salmone* con salsa al tartufo, erba cipollina, uovo di quaglia, scaglie di tartufo

€ 28,00

114 NUVOLE DI TONNO

2-4

.....
Cubetti di tonno rosso* con olio evo, sale e "zest" di limone, serviti su nuvolette di gamberi e guacamole

€ 25,00

SPECIAL URAMAKI

*Gli uramaki sono rolls con riso all'esterno
e alga nori all'interno.*

Ogni porzione è composta da 8 pezzi.

15 CASTELLO ROLL

1-3-4

.....
Roll ripieno di salmone* panato e fritto, avocado,
tobiko, maionese, salsa kimuchi, guarniti con
fragola e salsa teriyaki

€ 18,00

16 LONDON ROLL (NO APERISUSHI)

2-3-4-11

.....
Roll ripieno con gambero rosso*, pesce bianco*,
maionese, cover di ricciola*, sesamo e scorza di lime

€ 22,00



17

MILANO ROLL (NEW)

1-2-3-4-7

Roll ripieno con gambero furay*, avocado, cubo di philadelphia, con cover di salmone* flambato, tonno*, maionese e salsa teriyaki

€ 18,00

18

STOCCOLMA ROLL

1-2-4-7-11

Roll ripieno di gambero in tempura*, philadelphia, cover di salmone*, sesamo, scorza di lime, salsa teriyaki e pasta kataifi

€ 16,00

19

RAIMBOW ROLL (NO APERISUSHI)

2-4-7

Roll ripieno di gambero rosso*, Philadelphia, avocado, cover di tonno*, burrata, scorza di arancia, fiocchi di riso

€ 22,00

20

LISBONA ROLL (NO APERISUSHI)

4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia, avocado, cover di capasanta flambata* con olio al tartufo, tartare di gambero rosso* e uova tobiko

€ 22,00



21

SAN VINCENZO ROLL**(NO APERISUSHI)**

2-3-4-8-11

Roll ripieno di gambero rosso*, cover di avocado, guarnito con patè di tonno* piccante e salsa sexy con granella di pistacchio

€ 22,00

22

DON CLAUDIO ROLL

2-3-4-8

Roll ripieno di salmone*, gambero cotto*, nocciole, guarniti con salmone flambato* e salsa brucoli

€ 18,00

23

PASSION ROLL

4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia, tobiko verde, salsa di frutto della passione (preparata dallo chef)

€ 16,00

24

VEG ROLL

1-7-8

Roll ripieno di verdure del giorno in tempura di nocciola, philadelphia, mango, avocado

€ 14,00

25

ORO ROLL (NEW) (NO APERISUSHI)

1-2-7

Roll ripieno di gambero* in tempura e avocado, con cover di spuma di philadelphia, lime, kataifi e polvere d'oro

€ 22,00



26

SALMON 24KT (NEW)

(NO APERISUSHI)

4-7

.....
Roll ripieno di salmone*, crema di tartufo, ikura
e polvere d'oro

€ 22,00

27

SUMMER ROLL (NO APERISUSHI)

4-7-14

.....
Roll ripieni di salmone*, capasanta*, olio al tartufo,
scorza di lime con cover di avocado, philadelphia e
fragole

€ 20,00

28

BORA BORA ROLL

1-2-7-8

.....
Roll ripieni di gambero* in tempura, philadelphia,
mandorle tostate, scorza di lime, salsa teriyaki

€ 16,00

29

ASPARAGUS ROLL (NEW)

(NO APERISUSHI)

1-2-3

.....
Roll ripieno di gamberi* in tempura, avocado,
asparago cotto, cover di avocado e maionese

€ 20,00





30 HELSINKI ROLL

1-2-7-8

.....
Roll ripieno di gamberi* in tempura, philadelphia, avocado, cover con topping di pistacchio e granella di pistacchio, salsa teriaky

€ 17,00

31 COPENAGHEN ROLL

2-3-4

.....
Roll ripieno di gambero* cotto, avocado, cover con tonno*, maionese giapponese, goccia di miele, scorza di lime

€ 18,00

32 ACAPULCO ROLL

1-2

.....
Roll ripieni di gambero* in tempura, tobiko verde, cipolla caramellata, doritos in polvere

€ 16,00

33 AMURI ROLL **(NEW)**

1-4-7

.....
Roll ripieno di salmone* panato, avocado, cover di ricciola, marmellata di mora con spuma di philadelphia

€ 18,00

34 CARIBBEAN ROLL **(NEW)**

1-7

.....
Roll ripieno di avocado, asparago in tempura, philadelphia, salsa di mango, guacamole

€ 18,00

35

TUNA ROCKET ROLL *(NEW)*

4-7

.....
Roll ripieno di tonno* rosso panato, philadelphia,
cover di tonno* scottato, salsa teriyaki e rucola fritta

€ 18,00

36

EXOTIC ROLL

1-4

.....
Roll ripieno di salmone* panato, Philadelphia, kiwi,
cover di kiwi, salsa di frutto della passione
(preparata dallo chef)

€ 18,00

37

SWEET POTATOS ROLL *(NEW)*

3-4

.....
Roll ripieno di salmone*, maionese, con cover di
salmone* e crispy patata dolce

€ 18,00

38

STRAWBERRY ROLL

4-7

.....
Roll ripieno di salmone*, philadelphia, fragole,
cover di fragole, salsa di frutti rossi

€ 17,00



39

CHILI ROLL



3-4

.....
 Roll ripieno di tonno*, maionese "Japonesa",
 avocado, tobiko verde, tabasco, cover di tonno*,
 cebolinha brasileira, fili di peperoncino

€ 17,00

40

TRUFFLE ROLL (NO APERICENA)

2-4-7-14

.....
 Roll ripieno di salmone*, gambero rosso*, Philadelphia,
 avocado, cover di capasanta flambé, olio al tartufo,
 ikura, scaglie di tartufo, scorza di lime

€ 24,00

41

FLAMBÈ ROLL



4-7-8

.....
 Roll ripieno di salmone* flambato, philadelphia,
 mandorle, cover di salmone* flambato, avocado,
 sweet chili, salsa teriyaki

€ 18,00

42

TUNA FLAMBÈ ROLL (NEW)

3-4-11

.....
 Roll ripieno di tonno* flambato, maionese
 "Japonesa" cover di tartare di tonno* al sesamo
 e crispy patata dolce

€ 18,00

43

DIAMOND ROLL (NO APERISUSHI)

1-2-7

.....
 Roll ripieno di gambero* in tempura, avocado,
 rucola, cover di stracciatella di burrata, paté di
 gambero rosso*, tobiko, perlate e scaglie di tartufo

€ 22,00

44

RED ROLL (NEW)

4-11

.....
 Roll ripieno di tonno*, avocado, cover di tartare
 di tonno*, sesamo e tobiko

€ 18,00

45

DUBAI ROLL (NO APERISUSHI)

2-4-7-8

.....
Roll ripieno di gambero rosso*, ricciola* con cover di avocado, burrata, olio al tartufo, granella di pistacchio

€ 22,00

46

SEA ROLL **(NEW)** (NO APERISUSHI)

2-3-4-11

.....
Roll ripieno di gambero cotto*, ricciola*, cover di gambero rosso*, sesamo e maionese

€ 22,00 ?

47

SALMONE IKURA ROLL **(NEW)**

4-7

.....
Roll ripieno di salmone*, Philadelphia, cover di salmone*, stracciatella di burrata, "zest" di lime, ikura

€ 18,00

HOT ROLLS



*Rolls speciali che vengono serviti
impanati e fritti.*

Ogni porzione è composta da 8 pezzi.

48

PANTAKYOS HOT

1-2-3-4-7-8

Hosomaki fritti e mandorlati, ripieni di salmone* e fragola, surimi*, philadelphia, maionese giapponese, salsa teriyaki

€ 18,00

49

FURAY ROLL NEW**(NEW)**

1-4

Roll in tempura Kataifi con tonno*; cover di tartare di tonno* "spicy" e goccia di guacamole

€ 18,00

50

CRISPY ROLL (NEW)

1-4-7

Futomaki ripieno di salmone*, avocado, philadelphia, tobiko, salsa teriyaki, crispy patata dolce

€ 18,00

51

STRAWBERRY HOT (NEW)

1-4-7

Roll ripieno di salmone* con mousse di Philadelphia, fragola e salsa teriyaki

€ 18,00

52

VOLCANO HOT

1-4-7

Huramaki fritto ripieno di salmone*, philadelphia, con salsa teriyaki, salsa sweet chili, cipolla caramellata

€ 18,00

53

BANANA ROLL

1-4-7

Harumaki fritto ripieno di banana, philadelphia, nutella e guarnito con topping al cioccolato, topping alle fragole e coriandoli di zucchero

€ 16,00

FUTOMAKI ROLLS



*I futomaki sono rolls di riso all'interno
e alga nori all'esterno.
Ogni porzione è composta da 8 pezzi*



54 Futo California

2

.....
Rolls ripieni di surimi*, mango, cetriolo

€ 14,00

55 Futo Tonno Spicy



3-4

.....
Rolls ripieni di tonno* servito con salsa piccante

€ 14,00

56 Futo Mama Rolls

2-7-14

.....
Rolls ripieni di gambero* cotto, capasanta*,
avocado, goccia di philadelphia e crunch sud

€ 18,00

57 Futo Colour

2-4-7

.....
Rolls di foglia di soia ripieno di salmone*,
gambero* cotto, philadelphia e crunch sud

€ 16,00



HOSOMAKIS

Gli hosomaki sono rolls di riso all'interno e alga nori all'esterno. La loro particolarità sta nel fatto che contengono al loro interno solo un ingrediente.

Ogni porzione è composta da 8 pezzi

58

Sake Maki Tradizionale

4

.....
Salmone*

€ 10,00

59

Tekka Maki

4

.....
Tonno*

€ 12,00

60

Kappa Maki

.....
Avocado

€ 6,00

SASHIMI



Combinazione di pesce crudo.

Ogni porzione è composta da 6 pezzi

61 Maguro tonno reale

4

€ 18,00

62 Sake Salmone

4

€ 15,00

64 Ricciola Mediterranea

4

€ 18,00

65 Castello Brucoli (15 pezzi)

2-4-14

Misto sashimi di tonno* (3 pezzi), salmone* (3 pezzi), capasanta* (3 pezzi), gambero rosso* (3 pezzi), ricciola* (3 pezzi)

€ 40,00

66 Chirachi (pesce con riso)

2-4

Sashimi di tonno* (3 pezzi), salmone* (3 pezzi), spigola* (3 pezzi), gambero rosso* (3 pezzi), ricciola* (3 pezzi) servito su un letto di riso

€ 42,00

67 Sashimi Special
(ideale per 2 persone)

2-4-14

Sashimi speciale con tonno* reale (5 pezzi), salmone* (5 pezzi), tataki di tonno* (5 pezzi), gambero rosso* (5 pezzi), ricciola* (5 pezzi), capasanta* (5 pezzi), uova di salmone, il tutto servito su un letto di ghiaccio

€ 60,00

NIGIRI



*Barchette di riso
sormontate da pesce crudo.*

Ogni porzione è composta da 2 pezzi

68

Sushi Maguro

4

.....
Tonno*

€ 7,00

69

Sushi Sake

4

.....
Salmone*

€ 6,00

70

Sushi Ebi

2

.....
Gambero* cotto a vapore

€ 6,00

71

Sushi San

2

.....
Gambero rosso*

€ 10,00

72

Pesce Bianco

4

.....
Ricciola* o altro pesce del giorno

€ 7,00

73

Capasanta

14

.....
Capasanta*

€ 8,00

74

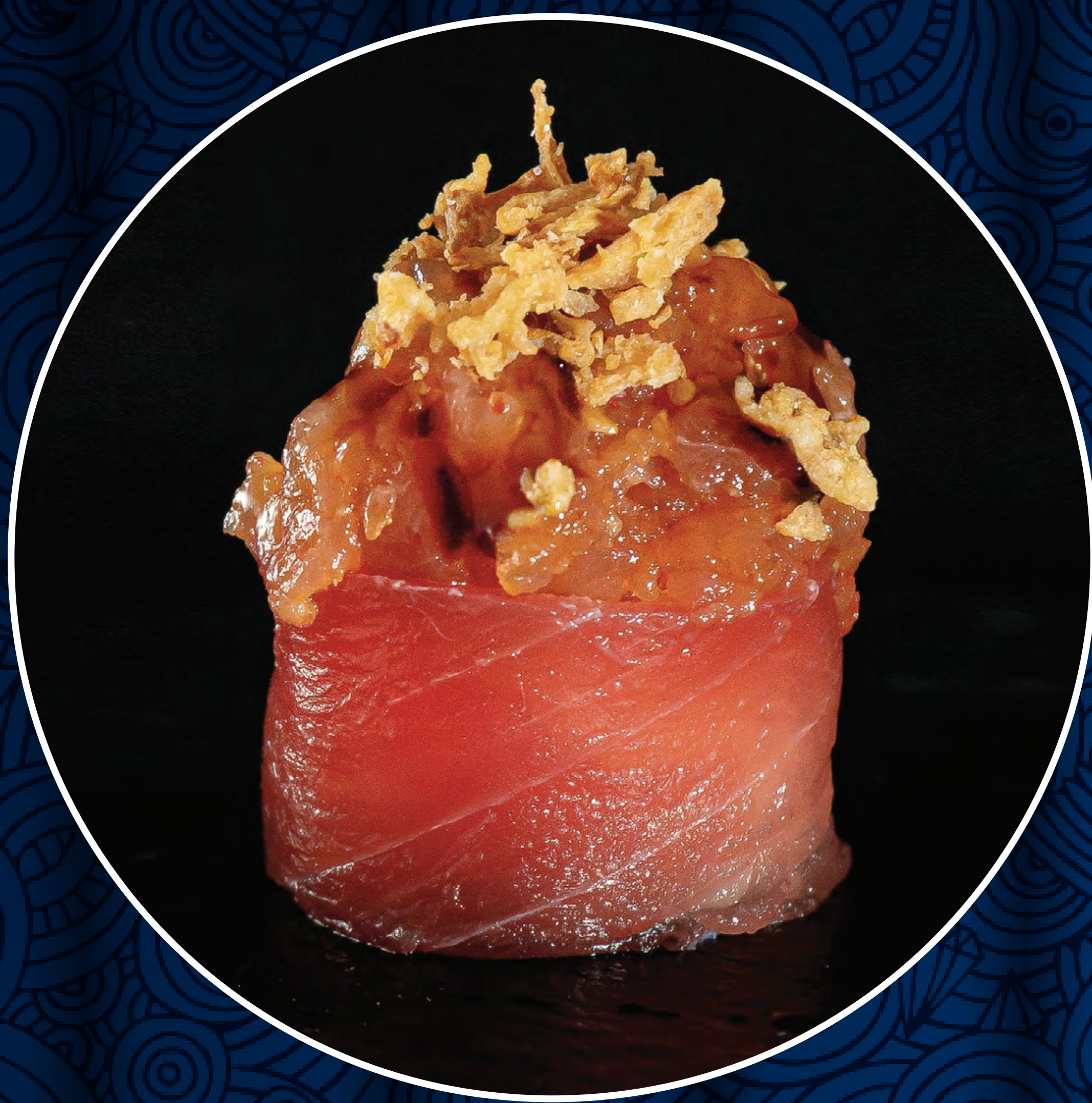
Avocado

7

.....
Avocado, philadelphia e sesamo tritato

€ 6,00

GUNKAN



*Bocconcino di riso avvolto da alga norie
da filetto di pesce crudo, guarnito con
uova di pesce e/o tartarine di pesce.*

Ogni porzione è composta da 2 pezzi

78

Dragon Flambé

4-7

.....

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con patè di salmone*, philadelphia, erba cipollina, servito flambato

€ 8,00

79

Salmone

4-7-11

.....

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con patè di salmone*, philadelphia, sesamo

€ 8,00

80

Tonno

PICCANTE

4

.....

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di tonno* con tartarina di tonno* piccante, cipolla caramellata e salsa teriyaki

€ 9,00

81

Tonno Special

4-11-14

.....

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di tonno* reale con capasanta *flambata, olio di sesamo, scorza di lime, kimuchi

€ 9,00

82

Brasileiro

PICCANTE

4-7-8

.....

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* flambato, philadelphia, salsa teriyaki, salsa sweet chili, menta, arancia e nocciole

€ 8,00

83

Gourmet



4-7

.....
Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* e tonno* flambato, philadelphia, salsa sweet chili, salsa teriyaki, cebolinha brasileira

€ 8,00

84

Delicious

2-4

.....
Bocconcino di riso avvolto in una fettina di ricciola* con tartarina di gambero rosso*, olio al tartufo, tobiko

€ 10,00

MAUI SALMONE

(4-6-11)

Riso sushi, Salmone*, Avocado,
Fragole, Edamame, Zenzero
marinato, Wakame, Passion fruit,
Uova di pesce, Salsa teriyaki,
Sesamo tostato,
Fiori eduli

€ 17,00

LANAI TONNO

(4-6-11)

Riso sushi, tonno*, Avocado, Fragole,
Fagioli Edamame, Zenzero marinato,
Wakame, Passion fruit, Uova di
pesce, Salsa teriyaki, Sesamo tostato,
Fiori eduli

€ 18,00

KAUAI TOTALVEG

(6-11)

Ceci cotti alla giapponese, Riso sushi, Avocado, Fragole, Fagioli Edamame, Zenzero marinato, Wakame, Passion fruit, Salsa teriyaki, Sesamo tostato, Fiori eduli.

€ 13,00

CHICKEN

(6-8-11)

Riso sushi, cubetti di pollo, sesamo, nocciole, avocado, passion fruit, zenzero, wakame, edamame, germogli di soia, funghi, salsa teriyaki, cebolinha brasileira

€ 16,00

I FRITTI

Patate "Sexy"*

€ 3,50



Patate "Steakhouse"*

€ 3,50



Listarelle di pollo* ⁽¹⁾

€ 5,00



Alette di pollo "United States"*

€ 5,00



Bastoncini di mozzarella* ⁽¹⁻⁷⁾

€ 5,00



Anelli di cipolla* ⁽¹⁾

€ 5,00



Fritto Misto* ⁽¹⁻⁷⁾

€ 12,00



LA PINSA ROMANA

L'impasto della Pinsa viene realizzato con 3 farine differenti: di frumento, di soia, e di riso e miscelata con una pasta madre essiccata. La lavorazione prevede un'idratazione del 80% (contro il 60% di una pizza tradizionale) e una lunga lievitazione di 48/72 ore. Il risultato sarà un impasto molto digeribile, croccante all'esterno e morbido all'interno. Il mix delle tre farine permette un basso contenuto calorico ed evita l'uso di grassi animali.

MARGHERITA (l-7) € 7,50

salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", basilico fresco, olio EVO

TRUFFLE (l-7) € 15,00

Mozzarella "fior di latte",
crema di tartufo, lamella di tartufo,
scaglie di grana

QUATTORDICI OTTOBRE (l-7) € 11,00

Crema di zucca, scamorza, patate
al forno speziate, mollica "atturata"

CACIO & PEPE (l-7) € 8,00

mozzarella "fior di latte",
cacio e pepe, olio EVO, origano

CHICCHIRICHI (1-7-8) € 10,00

mozzarella di bufala, cubetti di pollo,
pesto di pistacchio

CAVALLA (1-7) € 10,00

carne di cavallo, emmenthal, rucola,
olio EVO, origano

MORTELLA (1-7-8) € 9,00

crema di zucca, mozzarella
"fior di latte", mortadella,
granella di pistacchio, olio EVO

CARBONARA (1-3-7) € 9,00

mozzarella "fior di latte", guanciale,
uovo, pecorino romano, olio EVO,
prezzemolo

CLASSICA (1-7) € 10,00

salsa di pomodoro, mozzarella
"fior di latte", pomodoro "ciliegino",
bresaola, rucola, scaglie di grana

MONTANA (1-7) € 9,00

provola affumicata, funghi freschi,
salsiccia, patate al forno, olio EVO,
origano

LEGGERA (l-7)**€ 9,00**

mozzarella di bufala, zucchine grigliate, melanzane grigliate, radicchio grigliato, pomodoro "ciliegino", olio EVO, basilico

TRA I MONTI (l-7)**€ 10,00**

crema di carciofi, mozzarella "fior di latte", funghi freschi, speck, olio EVO, origano

TREVIGIANA (l-7)**€ 9,00**

radicchio, provola affumicata, speck, olio EVO, origano

5 FORMAGGI (l-7)**€ 9,00**

mozzarella "fior di latte", emmenthal, provola affumicata, gorgonzola, scaglie di grana infornato, olio EVO, origano

TARTÙ (l-7)**€ 11,00**

crema di tartufo, funghi porcini, provola affumicata, prosciutto crudo, olio EVO

TACCHINOSA (l-7)**€ 10,00**

Mozzarella "fior di latte", rucola, fesa di tacchino, philadelphia, olio EVO

FRIARIELLA (1-7) € 10,00

tuma, friarielli, salsiccia, olive nere,
olio EVO, origano

AFFUMICATA (1-4-7-8) € 12,00

mozzarella "fior di latte",
salmone affumicato, philadelphia,
scaglie di limone, granello di
pistacchio, olio EVO

BRUCOLI (1-7) € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella
"fior di latte", patate al forno,
salsiccia, cipolla caramellata, olio EVO

CERTOSA (1) € 12,00

Base focaccia, in crudo: rucola,
bresaola, certosa, pomodoro da
bruschetta, origano, olio EVO

PADANA (1-3-7) € 9,00

Salsa di pomodoro, mozzarella
"fior di latte", melanzane fritte, uovo,
prosciutto cotto, scaglie di grana.

ICEBERG (1-7) € 9,00

Base focaccia, in crudo: iceberg,
mozzarella "fior di latte", pomodoro
cubettato, origano, basilico, olio EVO

ETNA (1-7-8)

€ 11,00

Mozzarella "fior di latte",
funghi porcini, speck, cipolla
caramellata, pesto di pistacchio

BIETOLS (1-7)

€ 10,00

Mozzarella "fior di latte", pomodoro
ciliegino, bietola, olive nere,
scaglie di grana, olio all'aglio

I PIZZOLI

VARENNE (1-7) € 20,00

straccetti di carne di cavallo,
emmenthal, olio EVO, origano, grana

SEMPLICIOTTO (1-7) € 14,00

prosciutto cotto, mozzarella fior di
latte, pomodoro a fette, olio EVO,
origano, grana

STANDARD (1-7) € 16,00

prosciutto crudo, mozzarella fior di
latte, rucola, olio EVO, origano, grana

TIROLESE (1-7) € 18,00

speck, emmenthal, radicchio, funghi
porcini, olio EVO, origano, grana

SALAMOTTO (1-3-7) € 16,00

salamino dolce, mozzarella fior di
latte, melanzane, uovo, olio EVO,
origano, grana

POLLETTO (1-7-8) € 18,00

cubetti di pollo saltati in padella,
mozzarella fior di latte, pesto di
pistacchio, olio EVO, origano, grana

FIORDO (1-7) € 18,00

salsiccia, mozzarella fior di latte, emmenthal, patate al forno, cipolla rossa, olio EVO, origano, grana

SPECIAL (1-7) € 18,00

salsiccia, mozzarella fior di latte, emmenthal, rucola, funghi porcini, olio EVO, origano, grana

INFUOCATO (1-3-7) € 16,00

salamino piccante, mozzarella fior di latte, emmenthal, uovo, rucola, olio EVO, origano, grana

MORTAZZA (1-7-8) € 16,00

mortadella, mozzarella fior di latte, pesto di pistacchio, olio EVO, origano, grana

SALMONATO (1-4-7) € 20,00

salmone affumicato, mozzarella fior di latte, philadelphia, rucola, scorza di limone, olio EVO, origano, grana

TONNATO (1-4-7) € 18,00

tonno, mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, cipolla rossa, olive nere, olio EVO, grana

TARTUFATO (1-7) € 20,00

guanciaie, provola affumicata, crema di tartufo, funghi porcini, olio EVO, origano, grana

VEGETARIANO (1-7) € 18,00

crema di carciofi, mozzarella fior di latte, melanzane zucchine e radicchio grigliati, olio EVO, origano, grana

SMILE (1-7) € 18,00

bresaola, stracciatella, rucola, funghi freschi, olio EVO, origano, grana

SICULO (1-7) € 16,00

mortadella, stracciatella, crema di zucca, olio EVO, origano, grana

CONTADINO (1-7) € 18,00

prosciutto cotto, provola affumicata, crema di carciofi, funghi freschi, olive nere, olio EVO, origano, grana

PARMIGIANO (1-3-7) € 18,00

prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, melanzane, uovo, salsa di pomodoro, olio EVO, origano, grana

FRIARELLO (1-7) € 18,00

salamino dolce, tuma, friarielli,
olive nere, olio EVO, origano, grana

BROCCOLETTO (1-7) € 18,00

salsiccia, mozzarella fior di latte,
broccoletti, olive nere, olio EVO,
origano, grana

BIETOLINO (1-7) € 18,00

salsiccia, primo sale al pepe
nero, bietola, olive nere, cipolla
caramellata, olio EVO, origano, grana

MEcontroTE (1-3-7) € 15,00

(wurstel, mozzarella fior di latte,
patatine fritte, ketchup, maionese,
olio EVO, origano, grana)

CAPRESE (1-7) € 15,00

(mozzarella fior di latte, pomodoro
a fette, pesto di basilico, olio EVO,
origano, grana)

I PIZZOLI DOLCI

DOLCINO (1-3-7-8) € 12,00

(nutella, granella di nocciola,
zucchero a velo)

DOLCEVERDE (1-3-7-8) € 14,00

(crema di pistacchio, granella di
pistacchio, zucchero a velo)

DOLCEBIANCO (1-3-7-8) € 14,00

(cioccolato bianco, lamelle di
mandorle tostate, zucchero a velo)

RICOTTINO (1-7) € 14,00

(ricotta dolce, miele, gocce di
cioccolato, zucchero a velo)

I SUPPLEMENTI

prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, uova, funghi freschi, mortadella, salsiccia, melanzane, zucchine, peperoni, piselli, cipolla rossa, olive nere, friarielli, salamino dolce, salame piccante, patate al forno, lamelle di mandorle, pesto di basilico, würstel, patatine fritte, gorgonzola, iceberg, granella di pistacchio, cipolla caramellata, bietola € 2,50

rucola, radicchio, speck, prosciutto crudo, emmenthal, tuma, provola affumicata, crema di carciofi, crema di zucca rossa, tonno, grana a scaglie, funghi porcini, pesto di pistacchio, philadelphia, mozzarella di bufala, fesa di tacchino, guanciale, certosa € 3,00

stracciatella, straccetti di carne di cavallo, cubetti di pollo, crema di tartufo, salmone affumicato, bresaola € 4,00

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE. N. 1169/2011.

1. cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, camut);
2. frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, macedonia);
3. crostacei;
4. sedano;
5. arachidi;
6. senape;
9. arachidi;
10. solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg;
11. soia e prodotti a base di soia;
13. latte e prodotti a base di latte;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi;
15. ricci di mare nei mesi di maggio e giugno potrebbero essere abbattuti causa fermo biologico.

Su tutte le nostre pietanze o in aggiunta, nel sano rispetto del Vostro corpo e del Vostro benessere, verranno serviti oli di agricoltura biologica o di Denominazione di Origine Protetta, ottenuti dalla spremitura a freddo delle migliori varietà di olive di categoria superiore, italiane al 100%.

N.B.: ALCUNI PRODOTTI PER ESIGENZE DI PRODUZIONE SONO ABBATTUTI.

LEGENDA:

*surgelati o scongelati secondo stagionalità;

**prodotto abbattuto secondo normativa di legge.

Cad: cadauna - Var: variabile