

ALL YOU CAN EAT

tutte le sere	€	27,90
pranzo giorni feriali	€	13,90
pranzo giorni festivi e prefestivi	€	17,90

Bambini con altezza inferiore ai 120 cm.
pagano il 50%

Children tall less than 120 cm.
they will pay 50%

Sono escluse bevande, caffè, liquori, dolci, e le richieste fuori lista
Excludes drinks, coffee, liqueurs, sweets, and requests off the list

**NON SPRECARRE IL CIBO !!!
DO NOT WASTE FOOD !!!**

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato

Any leftover food must be paid at list price
and can be removed



KYO SUSHI

www.kyorestaurant.it - mail: info@kyorestaurant.it

orari apertura
dalle 12,00 alle 15,00 - dalle 19,00 alle 23,30

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(*) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Dishes labeled with (*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.

ELENCO ALLERGENI

 <p>Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten</p>	<p>Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>	 <p>Frutta a guscio Fruit in shell</p>	<p>Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>
 <p>Crostacei Crustaceans</p>	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	 <p>Sedano Celery</p>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>
 <p>Uova Eggs</p>	<p>Uova e prodotti a base di uova</p>	 <p>Senape Mustard</p>	<p>Senape e prodotti a base di senape</p>
 <p>Pesce Fish</p>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p>	 <p>Semi di sesamo Sesame seeds</p>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</p>
 <p>Arachidi Peanuts</p>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p>	 <p>Solfiti Sulphites</p>	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p>
 <p>Soia Soy</p>	<p>Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p>	 <p>Lupini Lupine</p>	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p>
 <p>Latte e lattosio Milk and lactose</p>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattiolio</p>	 <p>Molluschi Molluscs</p>	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>

Max 1 porzione a tavolo, il piatto verrà composto in base al numero di persone

01 SASHIMI SPECIAL  
*sashimi di *pesce misto e *crostacei*

€ 25,00



02 TARTARE MIX    € 15,00
degustazione di tartare mis con
*pesce, *crostacei e avocado



03 BURRATISSIMA      
fettine di *pesce misto, *gamberi con burrata,
condita con salsa mango e salsa teriyaki
€ 18,00



04 CARPACCIO VIOLETTA 
carpaccio di *branzino, marinato
in the oolong e succo di lime.

€ 12,00





05 MILLEFOGLIE MIX    
millefoglie croccanti, farcite con tartare di °salmone e °tonno speziati, adagiati pure di patate.

€ 8,00



06 NORI MIX   
alga nori croccante, farcita con tartare di °salmone e °tonno speziati, adagiati pure di patate.

€ 8,00



07 TACOS    
croccante sfoglia farcita con °salmone, philadelphia, avocado e salsa teriyaki

€ 8,00



08 SPRING SALMON    
roll di sfoglia croccante farciti con °salmone speziato e guarniti con burrata

€ 8,00



09 TEMAKI CROCCANTE    
coni croccanti di pasta sfoglia farciti
1) con tartare di *salmone
1) con *gambero in tempura

€ 8,00



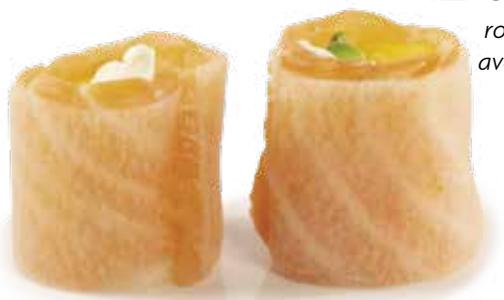
10 EBI STICK  
*gamberetti avvolti con croccante pasta sfoglia

€ 8,00



11 EBI STICK KATAIFI  
*gamberetti avvolti con pasta kataifi

€ 8,00



12 GUNKAN DAIKON

roll di rapa bianca farciti con °salmone, avocado, mango e guarniti con philadelphia

€ 6,00



13 GUNKAN MARINATO

bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con °salmone marinato e scorza di lime

€ 6,00

14 MANGO SAKE

roll di salmone farciti con mango e cetriolo

€ 6,00



15 ORANGE SAKE

roll di °salmone farciti con arancia, guarniti con philadelphia

€ 6,00



16 CEVICE  
*insalata di °pesce misto crudo
con verdure e frutta fresca*
€ 6,00



17 OSIZUSHI  
*mattoncini di riso guarniti con
°salmone speziato e avocado*
€ 8,00



18 SALMONE MARINATO 
fettine di °salmone marinato
€ 12,00





19 EDAMAME € 3,00 
**fagiolini di soia*

20  HARUMACHI € 3,00
**involtino di verdure*



21  INVOLTINO VIETNAMITA (2 pz. a porzione)
involtino di verdure e carne di maiale
€ 4,00



22  WAKAME € 5,00
alghe condite con aceto di riso

23  GYOZA € 4,00
ravioli di carne



24   EBI SHUMAI € 4,50
ravioli di *gamberi e carne



25   PANE AL LATTE € 3,00
*pane al latte cotto al vapore



26    PANE DOLCE € 3,50
*pane dolce cotto al vapore



27 TARTARE FRUIT € 12,00
 tartare di °salmone con mango e avocado,
 condita con salsa sesamo



28 TARTARE DI SALMONE € 8,00
 °salmone condito con salsa sakura



29 TARTARE DI TONNO € 9,00
 °tonno condito con salsa ponzu



30 KYO STICK € 6,00
 tempura di *gambero, stick di cetriolo avvolti
 con °salmone e conditi con salsa teriyaki

Antipasti



31   CHELE DI GRANCHIO € 4,00
*chele di *granchio fritte*

32 *PATATINE FRITTE € 3,50



33  NUVOLETTE DI DRAGO € 3,00
*croccanti chips di farina di tapioca e
frutti di mare*

34 TOFU € 3,00
soia condita





35 **YASAI SALAD** € 3,00
insalata mista condita



36 **SASHIMI SALAD** € 8,00
*insalata mista con *pesce misto condito*

37 **KYO SALAD** € 8,00
*insalata mista con *pesce misto e avocado, conditi con salsa sesamo*



38 KAISEN SALAD € 10,00
insalata di alghe piccanti, con cubetti di °pesce misto conditi



39 INSALATA DI POLPO € 6,50
*insalata di *polpo con patate lesse, pomodorini e prezzemolo*

40 COCKTAIL DI GAMBERETTI € 5,00
*cocktail di *gamberetti, con *surimi, avocado e fagiolini di soia, conditi con salsa rosa*





41   ZUPPA AGROPICCANTE € 4,00



42      ZUPPA DI ASPARAGI
e *SURIMI
€ 5,00

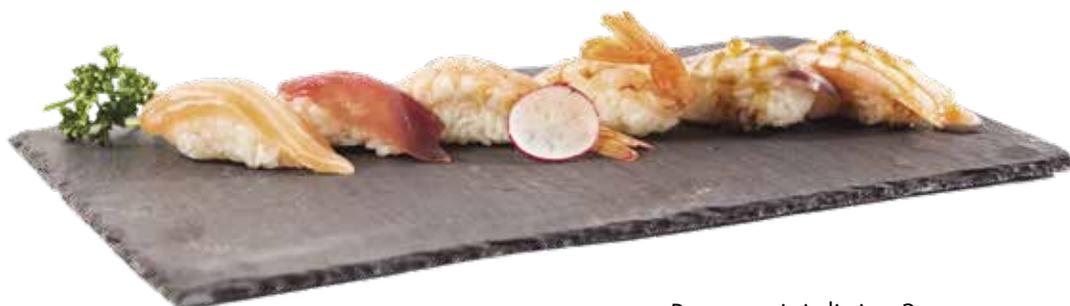


43  ZUPPA DI MISO € 3,50

Chirashi - Nigiri



- | | | |
|---|---|---------|
| 44 CHIRASHI MISTO |     | € 10,00 |
| <i>fettine di *pesce misto servito con riso bianco e salsa teriyaki</i> | | |
| 45 CHIRASHI SALMONE |     | € 8,00 |
| <i>fettine di °salmone servito con riso bianco e salsa teriyaki</i> | | |
| 46 CHIRASHI TONNO |     | € 10,00 |
| <i>fettine di °tonno servito con riso bianco e salsa teriyaki</i> | | |
| 47 CHIRASHI SPECIAL |     | € 12,00 |
| <i>riso, tartare di °pesce misto e salsa teriyaki</i> | | |



Bocconcini di riso 2 pz.

- | | | |
|---|--|--------|
| 48 AMAEBI *gambero crudo |  | € 3,50 |
| 49 SAKE °salmone |  | € 2,50 |
| 50 TEKKA °tonno |  | € 3,00 |
| 51 EBI *gambero |  | € 3,00 |
| 52 SALMON PLUS *salmone scottato e salsa teriyaki |    | € 3,00 |
| 53 SUZUKI PLUS °orata scottata e salsa teriyaki |      | € 3,00 |
| 54 UNAGI *anguilla cruda marinata |   | € 4,00 |
| 55 NIGIRI DEGUATAZIONE |     | € 8,00 |

Sashimi



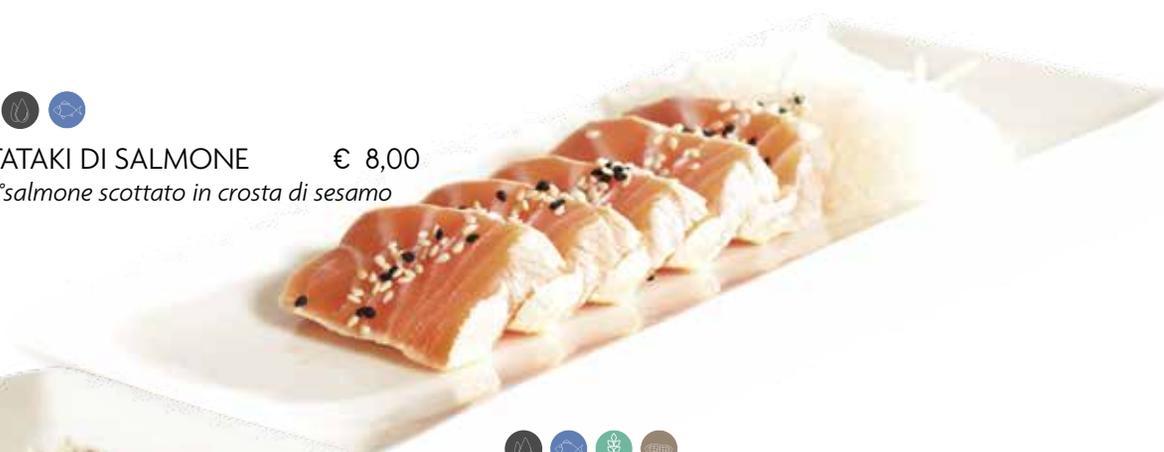
- 🐟 56 SASHIMI SALMONE € 12,00
fettine di °salmone crudo
- 🐟 57 SASHIMI TONNO € 13,00
fettine di °tonno crudo
- 🐟 58 SASHIMI PESCE BIANCO € 12,00
fettine di °pesce bianco



- 🌿 🌿 🐟
 59 CARPACCIO DI SALMONE € 8,00
carpaccio di °salmone condito con salsa ponzu
- 60 CARPACCIO DI MISTO € 12,00
carpaccio di °pesce misto con salsa ponzu



- 🌿 🐟
61 TATAKI DI SALMONE € 8,00
°salmone scottato in crosta di sesamo



- 🌿 🐟 🌿 🍷
62 TATAKI DI TONNO € 12,00
°tonno scottato in crosta di sesamo

63      SUSHI E SASHIMI MISTI € 20,00
4 uramaki, 3 hosomaki, 5 nigiri e sashimi misto



64      SUSHI MISTO € 14,00
4 uramaki, 3 hosomaki, 5 nigiri e 2 gunkan



65     ONIGIRI € 3,50
polpettina di riso farcita con *salmone saltato



- | | | |
|----|--|--------|
| 66 | GIÒ SALMON  | € 4,50 |
| | <i>bocconcino di riso, guarnito con tartare di °salmone</i> | |
| 67 | GIÒ TUNA  | € 5,50 |
| | <i>bocconcino di riso, guarnito con tartare di °tonno</i> | |
| 68 | SPICY TUNA    | € 5,50 |
| | <i>bocconcino di riso, guarnito tartare di tonno piccante</i> | |
| 69 | SPICY SALMON    | € 4,50 |
| | <i>bocconcino di riso, guarnito con tartare di salmone piccante</i> | |
| 70 | SNOW BALL  | € 4,00 |
| | <i>bocconcino di riso guarnito con philadelphia</i> | |
| 71 | TOBIKO   | € 4,50 |
| | <i>bocconcino di riso, guarnito con uova di *pesce volante</i> | |
| 72 | PHILADELPHIA   | € 4,50 |
| | <i>bocconcino di riso, guarnito con philadelphia</i> | |
| 73 | ZUCCHINA       | € 5,00 |
| | <i>avvolto con zucchine, guarnito con tartare di surimi e *gamberi, salsa zafferano</i> | |
| 74 | IKURA    | € 5,50 |
| | <i>bocconcino di riso, guarnito con philadelphia e uova di °salmone</i> | |
| 75 | FLAMBÈ    | € 6,00 |
| | <i>avvolto con °salmone scottato, guarnito con tartare di °salmone e latte condensato, pistacchio e salsa teriyaki</i> | |
| 76 | QUAGLIA    | € 8,00 |
| | <i>avvolto con °salmone, guarnito con uova di quaglia e tobiko</i> | |





- | | | |
|---|---|--------|
| 77 SALMON ° <i>salmone e avocado</i> |  | € 3,50 |
| 78 MAGURO ° <i>tonno e avocado</i> |  | € 4,00 |
| 79 EBI * <i>gamberi in tempura e salsa teriyaki</i> |   | € 4,00 |
| 80 CALIFORNIA * <i>surimi, avocado e maionese</i> |     | € 3,50 |
| 81 MIURA ° <i>salmone cotto e philadelphia</i> |     | € 3,50 |
| 82 PHILADELPHIA ° <i>salmone e philadelphia</i> |   | € 3,50 |
| 83 SPICY SALMON <i>tartare di °salmone piccante</i> |    | € 4,00 |
| 84 SPICY TUNA <i>tartare di °tonno piccante</i> |    | € 4,00 |

FUTOMAKI 5 pz.

grandi roll di riso farciti, avvolti con alga nori



- | | | |
|--|---|---------|
| 85 KYO |     | € 11,00 |
| <i>farciti con *salmone, *gambero in tempura, mango e philadelphia</i> | | |
| 86 CALIFORNIA |    | € 8,00 |
| <i>farciti con *granchio, *gambero e *salmone</i> | | |
| 87 FRITTO |    | € 10,00 |
| <i>farciti con *salmone, avocado, philadelphia e salsa teriyaki</i> | | |

HOSOMAKI 6 pz.

piccoli roll di riso farciti, avvolti con alga nori



- | | | |
|---|---|--------|
| 88 SAKE |  | € 4,50 |
| <i>farciti con *salmone</i> | | |
| 89 MAGURO |  | € 5,00 |
| <i>farciti con *tonno</i> | | |
| 90 KAPA | | € 4,00 |
| <i>farciti con cetriolo</i> | | |
| 91 AVOCADO | | € 4,00 |
| <i>farciti con avocado</i> | | |
| 92 CALIFORNIA |   | € 4,50 |
| <i>farciti con *granchio e maionese</i> | | |



93    HOSOMAKI MANGO 6 pz.
piccoli roll di riso farciti con °salmone,
guarniti con philadelphia,
mango e salsa al mango

€ 6,00



94     HOSOMAKI PHILADELPHIA 6 pz.
piccoli roll di riso farciti con °salmone,
guarniti con philadelphia e salsa teriyaki

€ 5,50



95      HOSOMAKI SPICY SALMON 6 pz.
piccoli roll di riso, guarniti con °salmone
piccante, kataifi e salsa teriyaki

€ 5,50

96 FLORIDA ROLL € 8,00
*farcati con surimi, *gambero cotto e philadelphia*



97 SPICY SALMON ROLL € 9,00
*farcati con *salmone, cetriolo, erba cipollina
e maionese, conditi con tabasco*



98 SPICY TUNA ROLL € 9,00
*farcati con *tonno, cetriolo, erba cipollina
e maionese, conditi con tabasco*



Uramaki



KYO SUSHI

99 SAKE ROLL € 8,00  
*farciti con *salmone e avocado*



100 MAGURO ROLL € 9,00
*farciti con *tonno e avocado*



101 PHILADELPHIA ROLL € 8,00
*farciti con *salmone e philadelphia*



102 CALIFORNIA ROLL € 8,00
*farciti con *surimi, avocado e maionese*



103 EBITEN ROLL € 9,00
*farciti con *gambero in tempura, maionese,
 guarniti con pasta kataifi*



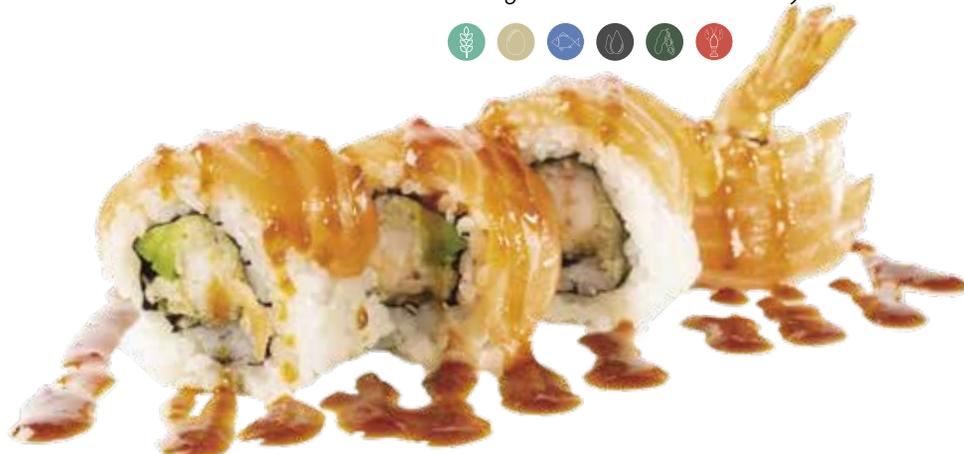
104 BURRATA ROLL € 12,00
*farciti con *gambero in tempura, insalata,
 guarniti con burrata e tobiko*



105 ALMOND ROLL €10,00
*farciti con °salmone saltato, avocado,
 guarniti con scaglie di mandorle e teriyaki*



106 TIGER ROLL € 10,00
farciti con *gamberone e avocado,
guarniti con °salmone e teriyaki



107 RUCOLA ROLL € 10,00
farciti con °salmone e philadelphia,
guarniti con avocado, kataifi e salsa rucola



108 MIURA ROL € 8,00
farciti con salmone saltato, e philadelphia



Uramaki

109 RAINBOW ROLL € 10,00
farfite con °salmone, avocado e guarniti con °pesce misto



110 FLAMBÈ ROLL € 10,00
farfite con °salmone piccante e avocado, guarniti con °salmone scottato, salsa crema di latte e pistacchio



111 COSMOPOLITAN ROLL
farfite con °salmone fritto e philadelphia, guarniti con °salmone e salsa teriyaki



€ 10,00



112 QUEEN ROLL € 10,00
farfite con mango, granelle di tempura, guarniti con °salmone e salsa teriyaki



113 GIO SALMON ROLL € 10,00
 farciti con tartare di *salmone piccante
 e avocado, guarniti con kataifi e salsa rucola



114 FEVER ROLL € 10,00
 farciti con *gamberoni in tempura
 e philadelphia guarniti con *pesce misto,
 pomodorini e salsa rucola



115 MALIBÙ ROLL € 10,00
 farciti con *salmone e philadelphia
 e insalata, guarniti con pomodorini
 e salsa zafferano



116 UNAGI € 12,00
 farciti con *gamberoni in tempura
 e insalata, guarniti con *anguilla
 e salsa teriyaki



Uramaki



117 FUSION ROLL € 12,00
*farci con salmone affumicato
 e philadelphia, guarniti con avocado,
 granelle di tempura e salsa teriyaki*



118 VEGAN ROLL € 7,00
*farci con fiori di zucca,
 avocado, philadelphia,
 guarniti con pomodorini*



119 AMAEBI ROLL € 12,00
*farci con avocado, granelle
 di tempura guarniti con *gamberoni
 crudi e salsa di sesamo*



120 EBITEN SPECIAL ROLL € 12,00
*farci con *gamberetti cotti
 e granelle di tempura, guarniti
 con gamberoni crudi e salsa teriyaki*



Uramaki



KYO SUSHI

121 BLACK EBITEN ROLL € 10,00
riso al nero di seppia, farciti con
*gambero in tempura e philadelphia,
guarniti con tartare di *salmone,
pasta kataifi e teriyaki



122 BLACK TIGER ROLL € 10,00
riso al nero di seppia, farciti con
*gambero in tempura, e philadelphia,
guarniti con *salmone scottato,
pasta kataifi e teriyaki



123 BLACK MIURA ROLL € 10,00
riso al nero di seppia, farciti con *salmone saltato
e philadelphia, guarniti con tartare di *salmone,
pasta kataifi e teriyaki



124 BLACK RUCOLA ROLL € 10,00
riso al nero di seppia, farciti con
*salmone e philadelphia
guarniti con avocado, kataifi e salsa rucola



125   YAKI MESHU SAKE € 4,00
riso saltato con °salmone



126   RISO ALLA PECHINESE € 5,00
*riso saltato con frutti di mare
e salsa piccante*



127   KYO RICE € 4,00
riso saltato, ananas, mais e mandorle



Riso



KYO SUSHI



128 RISO ALLA CANTONESE € 3,50
riso saltato con piselli, prosciutto e uova

129 YASAI MESHİ € 3,00
riso saltato con verdure



130 GOHAN € 2,00
riso bianco cotto a vapore



131 OMELETTE € 5,00
riso saltato con frutti di mare e soia, avvolto con una omelette

Pasta



132 YAKI SOBA € 6,00
*spaghetti giapponesi al the verde
 con *salmone*



SPAGHETTI UDON

133 saltati con *gamberetti € 6,00
 134 saltati con *salmone € 6,00



SPAGHETTI DI RISO

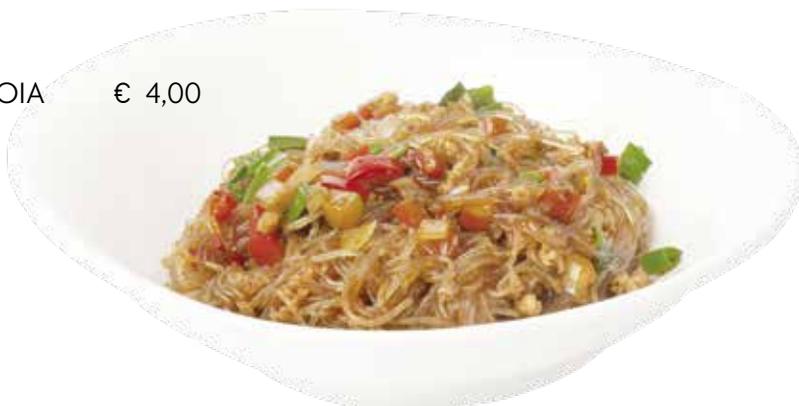
135 saltati con verdure € 4,00
 136 con *gamberi e verdure € 4,50



137 SPAGHETTI DI SOIA € 4,00
saltati con verdure



138  SPAGHETTI DI SOIA € 4,00
con carne piccante



139     RAMEN € 6,0
*spaghetti cinesi saltati
con frutti di mare*



140  GNOCCHI DI RISO € 5,00
*gnocchi di riso saltati con
gamberi e verdure



Tempura

141  YASAI TEMPURA € 6,00
tempura di verdure



142   TEMPURA MORIAWASE € 8,00
*tempura mista di verdure e *gamberi*



143   EBI TEMPURA € 9,00
**gamberi in tempura*



144 POLLO FRITTO € 5,00



145 YAKITORI € 6,00
pollo con salsa teriyaki



146 PETTO DI POLLO € 6,00
petto di pollo alla griglia



147 °ORATA/BRANZINO ALLA PIASTRA € 7,00



148 °SALMONE ALLA PIASTRA € 7,00



149 *GAMBERONI ALLA PIASTRA € 8,00



150 SPIEDINI DI *SEPPIOLINE € 6,00



151 SPIEDINI DI *GAMBERETTI € 6,00



152   GAMBERETTI E CIPOLLE € 6,00
**gamberetti saltati con salsa agrodolce*



153  GAMBERETTI SALE E PEPE € 6,00
**gamberetti saltati al sale e pepe*



154  GAMBERETTI E VERDURE € 6,00
**gamberetti saltati con verdure miste*

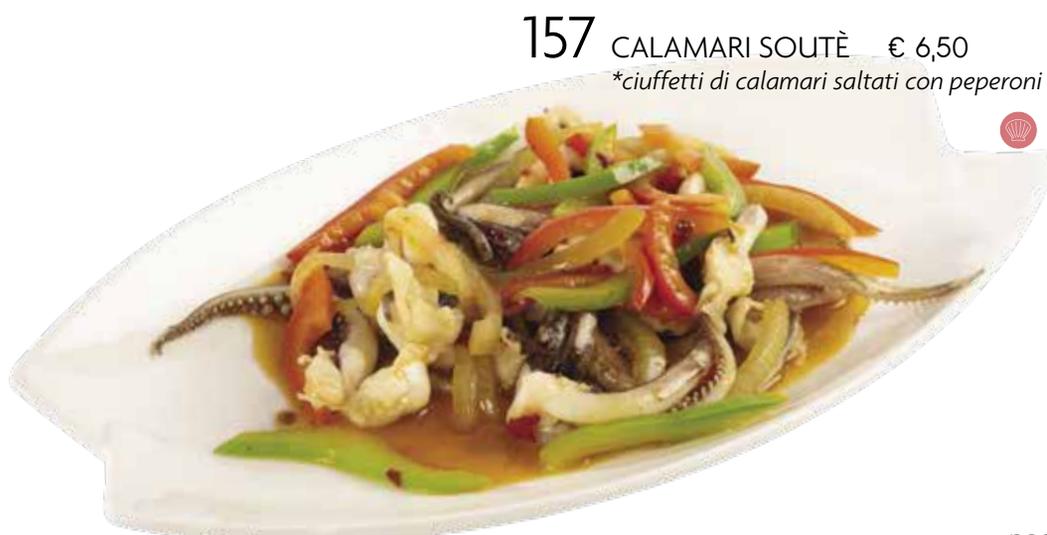




155 GAMBERETTI PICCANTI € 6,00
**gamberetti saltati con salsa piccante*



156 PESCE MISTO € 6,50
**pesce misto saltato*



157 CALAMARI SOUTÈ € 6,50
**ciuffetti di calamari saltati con peperoni*



158 MANZO PICCANTE € 5,00
manzo saltato con salsa piccante



159 MANZO ZENZERO E CIPOLLE € 5,00
manzo saltato con zenzero e cipolle



160 MANZO E PATATE € 5,00
manzo saltato con salsa al curry



161 POLLO ALLE MANDORLE € 5,00 
pollo saltato con mandorle



162 POLLO SALE E PEPE € 5,00
pollo saltato con sale e pepe



163 POLLO IN AGRODOLCE € 5,00 
pollo saltato con salsa agrodolce



164 POLLO AL CURRY € 5,00
pollo saltato con salsa al curry



165 POLLO GONG BAO € 5,00 
*pollo saltato con peperoni, arachidi
e pepe di sichuan*



166 VERDURE SALTATE € 3,50
verdure miste saltate



167 ONABE CON VERDURE MISTE € 8,00
verdure miste servite nella tradizionale pentola



168 ONABE CON CIUFFI DI CALAMARI € 10,00
**calamari piccanti serviti nella tradizionale pentola*



169 ONABE CON GAMBERI € 10,00
**gamberi piccanti serviti nella tradizionale pentola*

Dessert



€ 3,50

Torroncino classico



€ 4,50

Meringa



€ 5,00

Coppa tre cioccolati



€ 3,50

Torroncino cioccolato e menta



Soufflé al cioccolato € 5,00
accompagnato con una pallina di gelato

Soufflé al pistacchio € 5,00
accompagnato con una pallina di gelato



Tartufo alla nocciola € 4,50

Tartufo alla nocciola € 5,00
con affogato al caffè

Tartufo bianco € 4,50

Tartufo bianco € 5,00
con affogato al caffè

Tartufo nero € 4,50

Tartufo nero € 5,00
con affogato al caffè



Man in black *gelato gusto vaniglia*

€ 4,50



Twitty *gelato gusto fior di latte*

€ 4,50



Cip Ciok *gelato gusto cioccolato*

€ 4,50



Hip pop *gelato gusto fragola*

€ 4,50



Pan Dan *gelato gusto vaniglia*

€ 4,50

Dessert



Limonone ripieno



Cocco ripieno



3 Palline di gelato misto



Sorbetto al limone € 4,00
Sorbetto alla mela € 4,00



Gelato fritto



Sansoku dango
pasta di riso farcita con fagioli rossi



Mochi



Ananas



KYO SUSHI

BEVANDE

Acqua purificata	bottiglia	75 cl.	€ 3,00
Bibite	bottiglia	33 cl.	€ 3,00
Coca cola/Coca cola zero	bottiglia	33 cl.	€ 3,00
Aranciata Fanta	bottiglia	33 cl.	€ 3,00
Gassosa Sprite	bottiglia	33 cl.	€ 3,00
The al limone/pesca	lattina	33 cl.	€ 3,00
Red bull	lattina	25 cl.	€ 4,00

BIRRA ALLA SPINA

Piccola	20 cl.	€ 3,00
Media	40 cl.	€ 5,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

Birra cinese	65 cl.	€ 5,00
Birra Asahi	33 cl.	€ 3,50
Birra Sapporo	50 cl.	€ 5,00
Birra Kirin	50 cl.	€ 5,50

VINI ALLA SPINA Bianco frizzante Proven o Rosato frizzante Rabosin

caraffa	25 cl.	€ 4,00
caraffa	50 cl.	€ 7,00
caraffa	100 cl.	€ 12,00

CAFFETTERIA

Caffe	€ 1,50
Caffe corretto	€ 2,00
Caffe decaffeinato	€ 2,00
Orzo	€ 2,00
Ginseng	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
The verde in teiera	€ 3,50
The verde al gelsomino in teiera	€ 3,50

ALCOLICI

Grappe	€ 3,50
Liquori nazionali	€ 3,50
Sake	€ 4,00
Digestivi	€ 3,50



BOLLICINE

Mont blanc	Cantina Monteliana (Tv)	l. 0,750	€ 10,00
57 Asolo	Cantina Monteliana (Tv)	l. 0,750	€ 12,00
Spumante Moscato	Cantine Scolari (Bs)	l. 0,750	€ 12,00
Valdobbiadene	Case bianche (Tv)	l. 0,750	€ 16,00
Jeio Cartizze	Az.ag. Jeio Belstar (Tv)	l. 0,750	€ 26,00
Franciacorta	Tenuta monte Delma (Bs)	l. 0,750	€ 25,00

VINI BIANCHI

Pinot grigio D.O.C.	Borgo Molino	l. 0,375	€ 7,50
Greco di tufo D.O.C.G	Feudi di S. Gregorio	l. 0,375	€ 9,50
Roero Arneis	F.lli Giacosa (Neiva)	l. 0,375	€ 9,50
Alcamo D.O.C.	Cantine Simonetti San Cipirello (Pa)	l. 0,750	€ 10,00
Lugana D.O.C.	Az.ag. Scolari Raffa del Garda (Bs)	l. 0,750	€ 12,00
Chardonnay frizzante D.O.C.	Az.ag.ca del Ge-Montalto Pavese (Pv)	l. 0,750	€ 14,00
Erbaluce di Caluso	Az. Crosio Candia Canavese (To)	l. 0,750	€ 14,00
Falanghina Sannio D.O.C.	Tenuta Iovine Pimonte (Na)	l. 0,750	€ 14,00
Pinot nero	Ca del Ge Montalto Pavese (Pv)	l. 0,750	€ 14,00
Muller Thurgau	Bailoni Trentino	l. 0,750	€ 15,00
Roero Arneis	F.lli Giacosa (Neiva)	l. 0,750	€ 18,00
Gavi D.O.C.G. BIO	Soc. ag. la Raia Novi Ligure (Al)	l. 0,750	€ 14,00
Sauvignon blanc	Villa Chiopris Friuli	l. 0,750	€ 14,00
Greco di tufo	Tenuta Iovine Pimonte (Na)	l. 0,750	€ 18,00
Vermentino Riv. di P. D.O.C.	Az. Raimondo Sarola (Im)	l. 0,750	€ 18,00
Vermentino di Gallura D.O.C.G.	Mura Iori Porto San Paolo (Ol)	l. 0,750	€ 20,00
Gewurztraminer	J. Weger Trentino (Bz)	l. 0,750	€ 20,00
Pinot grigio	Livon Friuli	l. 0,750	€ 20,00
lugana	Cà dei frati	l. 0,750	€ 25,00
Ribolla gialla	Roncalto Trentino (Bz)	l. 0,750	€ 25,00
Blangè	Ceretto Langhe Piemonte	l. 0,750	€ 26,00

VINI ROSSI

Chianti Classico D.O.C.	Soc. ag. Livon (Ud)	l. 0,375	€ 8,00
Bardolino D.O.C.	Saint Valery Az. ag. Giarola (Vr)	l. 0,750	€ 10,00
Teroldego D.O.C.	Cantina Bailoni (Tn)	l. 0,750	€ 14,00
Chianti classico D.O.C.	Soc. ag. Livon (Ud)	l. 0,750	€ 16,00
Morellino di Scansano D.O.C.G. BIO	Le Lupinaie s.a.s (Gr)	l. 0,750	€ 15,00
Rosso di Piemonte	Cantine italia	l. 0,750	€ 12,00
Pinot nero D.O.C.	Cantina Josef W. Corniano (Bz)	l. 0,750	€ 17,00
Nebbiolo d'Alba D.O.C.	Az. ag. Goggiano & c. (At)	l. 0,750	€ 18,00
Cannonau D.O.C.	Mura Salvatore Pier Franco (Ss)	l. 0,750	€ 18,00
Barolo D.O.C.G.	Az. Ag. Goggiano & c. (At)	l. 0,750	€ 33,00
Amarone D.O.C.	Az.Ag. Giarola (Vr)	l. 0,750	€ 39,00