

ALL YOU CAN EAT

tutte le sere.....	€ 23,90
pranzo giorni feriali.....	€ 13,90
pranzo giorni festivi e prefestivi.....	€ 15,90

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 SPRECARE 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



www.kyorerestaurant.it - mail: info@kyorerestaurant.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 ed 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

 Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	Cereali contenenti glutine <i>grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</i> 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	 Frutta a guscio Fruit in shell	Frutta a guscio <i>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</i>
 Crostacei Crustaceans	Crostacei <i>e prodotti a base di crostacei</i>	 Sedano Celery	Sedano <i>e prodotti a base di sedano</i>
 Uova Eggs	Uova <i>e prodotti a base di uova</i>	 Senape Mustard	Senape <i>e prodotti a base di senape</i>
 Pesce Fish	Pesce e prodotti a base di pesce <i>tranne:</i> 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	 Semi di sesamo Sesame seeds	Semi di sesamo <i>e prodotti a base di semi di sesamo</i>
 Arachidi Peanuts	Arachidi <i>e prodotti a base di arachidi</i>	 Solfiti Sulphites	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro <i>in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</i>
 Soia Soy	Soia e prodotti a base di soia <i>tranne:</i> 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	 Lupini Lupine	Lupini <i>e prodotti a base di lupini</i>
 Latte e lattosio Milk and lactose	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>tranne:</i> a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattiolio	 Molluschi Molluscs	Molluschi <i>e prodotti a base di molluschi</i>

PIATTI GOURMET

I piatti gourmet, sono una proposta abbinata al menù, dove potrete scegliere un piatto a vostro piacere che sarà incluso nel menù serale, mentre eventuali successive consumazioni dovranno essere pagate.

G 01 CARPACCIO MISTO € 12,00

carpaccio di °pesce misto con passion fruit, condito con E.V.O. e pepe



G 02 TARTARE DI OMBRINA € 12,00

tartare di °ombrina condita con salsa yuzu



G 03 TATAKI DI TONNO € 10,00

fettine di °tonno scottate, condite con salsa di sesamo



G 04 GUNKAN € 8,00

bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con uovo di quaglia e tobiko



G 05 OSTRICHE 2 pz. € 5,00



G 06 ONABE CON CALAMARI € 10,00

°calamari piccanti serviti nella tradizionale pentola



G 07 ONABE CON GAMBERI € 10,00

**gamberi piccanti serviti nella tradizionale pentola*

Antipasti



1) EDAMAME € 3,00
**fagiolini di soia*



2) HARUMACHI € 3,00
**involtino di verdure*



3) INVOLTINO VIETNAMITA (2 pz. a porzione) € 4,00
*involtino di verdure e *gamberi*



4) KOROKE € 6,00
*polpette di *gamberi fritte*



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

Antipasti



- 6) GYOZA € 4,00
ravioli di carne



- 7) EBI SHUMAI € 4,50
*ravioli di *gamberi e carne*



- 8) PANE AL LATTE € 3,00
**pane al latte cotto al vapore*



- 9) PANE DOLCE € 3,50
**pane dolce cotto al vapore*



Antipasti



- 10) TARTARE FRUIT € 12,00
tartare di *salmone con mango e avocado,
condita con salsa sesamo



- 11) TARTARE DI SALMONE € 8,00
*salmone condito con salsa sakura



- 12) TARTARE DI TONNO € 9,00
*tonno condito con salsa ponzu



- 13) KYO STICK € 6,00
tempura di *gambero, stick di cetriolo avvolti
con *salmone e conditi con salsa teriyaki



Antipasti



- 14)  CHELE DI GRANCHIO € 4,00
*chele di *granchio fritte*

- 15) *PATATINE FRITTE € 3,50



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

- 17) TOFU € 3,00
soia condita



Insalate



18) YASAI SALAD € 3,00
insalata mista condita



19) SASHIMI SALAD € 8,00
insalata mista con cubetti di °pesce misto condito



20) KYO SALAD € 8,00
*insalata mista con °pesce misto e avocado,
tagliati cubetti conditi con salsa sesamo*





- 21) KAISEN SALAD € 10,00
*insalata di alghe piccanti, con cubetti
di *pesce misto conditi*



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



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





24) ZUPPA AGROPICCANTE € 4,00



25) ZUPPA DI MARE € 4,00



26) ZUPPA DI MISO € 3,50

Chirashi - Nigiri

CHIRASHI



- | | | |
|---|---|---------|
| 27) CHIRASHI MISTO |   | € 10,00 |
| <i>fettine di °pesce misto servito con riso bianco e salsa teriyaki</i> | | |
| 28) CHIRASHI SALMONE |   | € 8,00 |
| <i>fettine di °salmone servito con riso bianco e salsa teriyaki</i> | | |
| 29) CHIRASHI TONNO |   | € 10,00 |
| <i>fettine di °tonno servito con riso bianco e salsa teriyaki</i> | | |
| 30) CHIRASHI SPECIAL |   | € 12,00 |
| <i>riso, tartare di °pesce misto e salsa teriyaki</i> | | |



- | | | |
|--|---|--------|
| 31) AMAEBI *gambero crudo | | € 3,50 |
| 32) SAKE °salmone | | € 2,50 |
| 33) TEKKA °tonno | | € 3,00 |
| 34) EBI *gambero | | € 3,00 |
| 35) SALMON PLUS *salmone scottato e salsa teriyaki |   | € 3,00 |
| 36) SUZUKI PLUS °orata scottata e salsa teriyaki |   | € 3,00 |

Sashimi

- 37) SASHIMI MISTO € 14,00
fettine miste di pesce crudo, 3 di °salmone,
2 di °tonno, 2 di °orata e 1 °scampo



- 38) SASHIMI SALMONE € 12,00
fettine di °salmone crudo



- 39) CARPACCIO DI SALMONE € 8,00
carpaccio di °salmone condito con salsa ponzu



- 40) TATAKI DI SALMONE € 8,00
°salmone scottato in crosta di sesamo





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



- 42) SUSHI MISTO € 14,00
4 uramaki, 3 hosomaki, 5 nigiri e 2 gunkan



- 43) ONIGIRI € 3,50
polpettina di riso farcita con *salmone saltato



- 44)  **GIÒ SALMON** € 4,50
avvolto con *°salmone*, guarnito
con tartare di *°salmone*, salsa ponzu e olio E.V.O.



- 45)  **GIÒ TUNA** € 5,50
avvolto con *°tonno*, guarnito
con tartare di *°tonno*, salsa ponzu e olio E.V.O.



- 46)  **SPICY TUNA** € 5,50
avvolto con *°tonno*, guarnito tartare di tonno piccante

- 47)  **SPICY SALMON** € 4,50
avvolto con *°salmone*, guarnito con tartare di
salmone piccante





- 48) FLAMBÈ € 6,00
avvolto con °salmone scottato,
guarnito con tartare di salmone e latte
condensato, pistacchio e salsa teriyaki



- 49) IKURA € 5,50
avvolto con °salmone, guarnito
con philadelphia e uova di °salmone



- 50) TOBIKO € 4,50
avvolto con °salmone, guarnito
con uova di *pesce volante



- 51) PHILADELPHIA € 4,50
avvolto con °salmone, guarnito
con philadelphia



- 52) ZUCCHINA € 5,00
avvolto con zucchine, guarnito con tartare di surimi,
e *gamberi, salsa zafferano



Temaki

Coni di riso bianco farciti e avvolti con alga nori 1 pz.



- | | |
|--|--------|
| 53) SALMON °salmone e avocado | € 3,50 |
| 54) MAGURO °tonno e avocado | € 4,00 |
| 55) EBI *gamberi in tempura e salsa teriyaki  | € 4,00 |
| 56) CALIFORNIA *surimi, avocado e maionese   | € 3,50 |
| 57) MIURA °salmone cotto e philadelphia  | € 3,50 |
| 58) PHILADELPHIA °salmone e philadelphia  | € 3,50 |
| 59) SPICY SALMON tartare di °salmone piccante  | € 4,00 |
| 60) SPICY TUNA tartare di °tonno piccante  | € 4,00 |

Futomaki - Hosomaki

FUTOMAKI 5 pz.

grandi roll di riso farciti, avvolti con alga nori



- | | | |
|---|---|---------|
| 61) KYO |   | € 11,00 |
| farciti con °salmone, *gambero in tempura, mango e philadelphia | | |
| 62) CALIFORNIA | | € 8,00 |
| farciti con *granchio, *gambero e *salmone | | |
| 63) FRITTO |   | € 10,00 |
| farciti con °salmone, avocado, philadelphia e salsa teriyaki | | |

HOSOMAKI 6 pz.

piccoli roll di riso farciti, avvolti con alga nori



- | | | |
|----------------|---|--------|
| 64) SAKE | farciti con °salmone | € 4,50 |
| 65) MAGURO | farciti con °tonno | € 5,00 |
| 66) KAPA | farciti con cetriolo | € 4,00 |
| 67) AVOCADO | farciti con avocado | € 4,00 |
| 68) CALIFORNIA | farciti con *granchio e maionese  | € 4,50 |



69) HOSOMAKI MANGO 6 pz.

€ 6,00

piccoli roll di riso farciti con °salmone, guarniti con philadelphia, mango e salsa al mango



70) HOSOMAKI PHILADELPHIA 6 pz.

€ 5,50

piccoli roll di riso farciti con °salmone, guarniti con philadelphia e salsa teriyaki



71) HOSOMAKI SPICY SALMON 6 pz.

€ 5,50

piccoli roll di riso, guarniti con °salmone piccante, kataifi e salsa teriyaki





72) SAKE ROLL 8 pz. € 8,00
farciti con °salmone e avocado



73) MAGURO ROLL 8 pz. € 9,00
farciti con °tonno e avocado



74) PHILADELPHIA ROLL 8 pz. € 8,00
farciti con °salmone e philadelphia





75) CALIFORNIA ROLL 8 pz. € 8,00

*farciti con *granchio, avocado e maionese*



76) EBITEN ROLL 8 pz. € 9,00

*farciti con *gambero in tempura, maionese, guarniti con pasta kataifi*



77) FLORIDA ROLL 8 pz. € 8,00

*farciti con surimi, *gambero cotto e philadelphia*



78) SPICY EBITEN ROLL 8 pz. € 9,00

*farciti con *gamberone e maionese, guarniti con kataifi salsa piccante e teriyaki*





79) TIGER ROLL 8 pz.

€ 10,00

*farciti con *gamberone e avocado, guarniti con salmone e teriyaki*



80) RUCOLA ROLL 8 pz.

€ 10,00

*farciti con *salmone e philadelphia,
guarniti con avocado, kataifi e salsa rucola*



81) MIURA ROLL 8 pz.

€ 8,00

farciti con salmone saltato, e philadelphia



82) ALMOND ROLL 8 pz.

€10,00

*farciti con *salmone saltato, avocado,
guarniti con scaglie di mandorle e teriyaki*





- 83) SPICY QUEEN ROLL 8 pz. € 10,00
farciti con croccante di tempura e mango,
farciti con °salmone, salsa piccante e teriyaki



- 84) SPICY SALMON ROLL 8 pz. € 9,00
farciti con °salmone, cetriolo, erba cipollina
e maionese, conditi con tabasco



- 85) SPICY TUNA ROLL 8 pz. € 9,00
farciti con °tonno, cetriolo, erba cipollina
e maionese, conditi con tabasco



- 86) RAINBOW ROLL 8 pz. € 10,00
farciti con °salmone, avocado e guarniti con °pesce misto





- 87) GIO SALMON ROLL 8 pz. € 10,00
farciti con tartare di °salmone piccante e avocado
guarniti con kataifi e salsa rucola



- 88) FEVER ROLL 8 pz. € 10,00
farciti con *gamberoni in tempura e philadelphia
guarniti con °pesce misto, pomodorini e salsa rucola



- 89) MALIBÙ ROLL 8 pz. € 10,00
farciti con °salmone e philadelphia e insalata,
guarniti con pomodorini e salsa zafferano



- 90) GIO TUNA ROLL 8 pz. € 10,00
farciti con tartare di °tonno piccante e avocado,
guarniti con kataifi e salsa zafferano



Uramaki



91) FLAMBÈ ROLL 8 pz.

€ 10,00

farciti con °salmone piccante e avocado, guarniti con °salmone scottato, salsa crema di latte e pistacchio



92) COSMOPOLITAN ROLL 8 pz.

€ 10,00

farciti con °salmone fritto e philadelphia, guarniti con °salmone e salsa teriyaki



93) QUEEN ROLL 8 pz.

€ 10,00

farciti con mango, granelle di tempura, guarniti con °salmone e salsa teriyaki





- 94) FUSION ROLL 8 pz. € 12,00
farciti con salmone affumicato e philadelphia,
guarniti con avocado, granelle di tempura e salsa teriyaki



- 95) AMAEBI ROLL 8 pz. € 12,00
farciti con avocado, granelle di tempura,
guarniti con *gamberoni crudi e salsa di sesamo



- 96) EBITEN SPECIAL ROLL 8 pz. € 12,00
farciti con *gamberetti cotti e granelle di tempura,
guarniti con gamberoni crudi e salsa teriyaki



Uramaki



- 97) FRUIT ROLL 8 pz. € 12,00
farciti con °salmone, granelle di tempura,
guarniti cubetti di mango, avocado e salsa mango



- 98) WAKAME ROLL 8 pz. € 9,00
farciti con *granchio, °salmone, philadelphia,
guarniti con alga wakame



- 99) VEGAN ROLL 8 pz. € 7,00
farciti con fiori di zucca, avocado, philadelphia,
guarniti con pomodorini





100) BLACK EBITEN ROLL 8 pz. € 10,00

*riso al nero di seppia, farciti con *gambero in tempura e philadelphia, guarniti con tartare di *salmone, pasta kataifi e teriyaki*



101) BLACK TIGER ROLL 8 pz. € 10,00

*riso al nero di seppia, farciti con *gambero in tempura, e philadelphia, guarniti con *salmone scottato, pasta kataifi e teriyaki*



102) BLACK MIURA ROLL 8 pz. € 10,00

*riso al nero di seppia, farciti con *salmone saltato e philadelphia, guarniti con tartare di *salmone, pasta kataifi e teriyaki*



103) BLACK RUCOLA ROLL 8 pz. € 10,00

*riso al nero di seppia, farciti con *salmone e philadelphia guarniti con avocado, kataifi e salsa rucola*



- 104) YAKI MESHI SAKE € 4,00
riso saltato con salmone



- 105) RISO ALLA PECHINESE € 5,00
riso saltato con frutti di mare e salsa piccante



- 106) KYO RICE € 4,00
riso saltato, ananas, mais e mandorle



Riso

- 107) RISO ALLA CANTONESE € 3,50
riso saltato con piselli, prosciutto e uova



- 108) YASAI MESHI € 3,00
riso saltato con verdure



- 109) GOHAN € 2,00
riso bianco cotto a vapore



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



Pasta



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



SPAGHETTI UDON
112) saltati con *gamberetti € 6,00
113) saltati con pollo € 6,00



SPAGHETTI DI RISO
114) saltati con verdure € 4,00
115) con *gamberi e verdure € 4,50



116) SPAGHETTI DI SOIA € 4,00
saltati con verdure

Pasta

117) SPAGHETTI DI SOIA
con carne piccante

€ 4,00



118) LINGUINE

€ 6,50

pasta fresca all'uovo saltata con frutti di mare



119) LINGUINE IN BRODO

€ 7,00

pasta fresca all'uovo, con carne di manzo uova e verdure servita con brodo



Tempura



120) YASAI TEMPURA € 6,00
tempura di verdure



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



122) EBI TEMPURA € 9,00
**gamberi in tempura*



Fritti e Griglia

123)   POLLO FRITTO € 5,00



124)   YAKITORI € 6,00
pollo con salsa teriyaki



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



126) °ORATA/BRANZINO ALLA PIASTRA € 7,00



127) °SALMONE ALLA PIASTRA € 7,00



128) *GAMBERONI ALLA PIASTRA € 8,00



129) SPIEDINI DI PESCE MISTO € 6,00



130) SPIEDINI DI *SEPPIOLINE € 6,00



131) SPIEDINI DI *GAMBERETTI € 6,00





132) GAMBERETTI € 6,00
*gamberetti saltati con salsa al limone



133) GAMBERETTI € 6,00
*gamberetti saltati con salsa agrodolce



134) GAMBERETTI AL CURRY € 6,00
*gamberetti saltati con salsa al curry

135) GAMBERETTI SALE E PEPE € 6,50
*gamberetti saltati al sale e pepe



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



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



138) CALAMARI PICCANTI € 6,00
**calamari saltati con salsa piccante*



139) MANZO PICCANTE € 5,00
manzo saltato con salsa piccante



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



141) MANZO FUNGHI E BAMBÙ € 5,00
manzo saltato con funghi e bambù



142) MANZO AL CURRY € 5,00
manzo saltato con salsa al curry



- 143) POLLO ALLE MANDORLE € 5,00
pollo saltato con mandorle



- 144) POLLO FUNGHI E BAMBÙ € 5,00
pollo saltato con funghi e bambù



- 145) POLLO AL LIMONE € 5,00
pollo saltato con salsa al limone





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



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



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



149 VERDURE SALTATE € 3,50
verdure miste saltate



150) FUNGHI E BAMBÙ € 4,00
funghi shiitake e germogli di bambù saltati



Dessert



€ 3,50

Torroncino classico



€ 4,50

Meringa



€ 5,00

Coppa tre cioccolati



€ 3,50

Torroncino cioccolato e menta



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

Soufflè 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



Limone ripieno

€ 4,50



Cocco ripieno

€ 5,00



3 Palline di gelato misto

€ 4,50



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



Gelato fritto

€ 4,50



Sansoku dango

€ 4,50

Yuzu, azuki, assenzio



Mochi

€ 4,50



Frutta fresca di stagione

€ 4,00

BEVANDE

Acqua purificata		50 cl.	€ 2,00
Acqua purificata		100 cl.	€ 3,00
Acqua Plose	bottiglia	75 cl.	€ 2,50
Bibite	bottiglia	33 cl.	€ 2,50
Coca cola/Coca cola zero	bottiglia	33 cl.	€ 2,50
Aranciata Fanta	bottiglia	33 cl.	€ 2,50
Gassosa Sprite	bottiglia	33 cl.	€ 2,50
The al limone/pesca	lattina	33 cl.	€ 2,50
Red bull	lattina	25 cl.	€ 4,00

BIRRA ALLA SPINA

Piccola	20 cl.	€ 2,50
Media	40 cl.	€ 4,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

Birra cinese	65 cl.	€ 4,50
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.	€ 3,00
caraffa	50 cl.	€ 5,00
caraffa	100 cl.	€ 9,00

CAFFETTERIA

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

ALCOLICI

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

BOLLICINE

Mont blanc	Cantina Monteliana (Tv)	l. 0,750	€ 8,00
57 Asolo	Cantina Monteliana (Tv)	l. 0,750	€ 9,50
Spumante Moscato	Cantine Scolari (Bs)	l. 0,750	€ 9,00
Valdobbiadene	Case bianche (Tv)	l. 0,750	€ 14,00
Moscato d'Asti	San martino (Castiglione Tinella)	l. 0,750	€ 15,00
Jeio Cartizze	Az.ag. Jeio Belstar (Tv)	l. 0,750	€ 25,00
Franciacorta	Tenuta monte Delma (Bs)	l. 0,750	€ 24,00

VINI BIANCHI

Pinot grigio D.O.C.	Borgo Molino	l. 0,375	€ 7,00
Greco di tufo D.O.C.G.	Feudi di S. Gregorio	l. 0,375	€ 9,00
Roero Arneis	F.lli Giacosa (Neiva)	l. 0,375	€ 9,00
Alcamo D.O.C.	Cantine Simonetti San Cipirello (Pa)	l. 0,750	€ 8,00
Lugana D.O.C.	Az.ag. Scolari Raffa del Garda (Bs)	l. 0,750	€ 10,00
Chardonnay frizzante D.O.C.	Az.ag.ca del Ge-Montalto Pavese (Pv)	l. 0,750	€ 12,00
Erbaluce di Caluso	Az. Crosio Candia Canavese (To)	l. 0,750	€ 12,00
Falanghina Sannio D.O.C.	Tenuta Iovine Piemonte (Na)	l. 0,750	€ 12,00
Pinot nero	Ca del Ge Montalto Pavese (Pv)	l. 0,750	€ 12,00
Muller Thurgau	Bailoni Trentino	l. 0,750	€ 13,00
Roero Arneis	F.lli Giacosa (Neiva)	l. 0,750	€ 16,00
Gavi D.O.C.G. BIO	Soc. ag. la Raia Novi Ligure (Al)	l. 0,750	€ 12,00
Sauvignon blanc	Villa Chiopris Friuli	l. 0,750	€ 12,00
Greco di tufo	Tenuta Iovine Piemonte (Na)	l. 0,750	€ 16,00
Vermentino Riv. di P. D.O.C.	Az. Raimondo Sarola (Im)	l. 0,750	€ 16,00
Vermentino di Gallura D.O.C.G.	Mura Iori Porto San Paolo (Ol)	l. 0,750	€ 18,00
Gewurztraminer	J. Weger Trentino (Bz)	l. 0,750	€ 19,00
Friulano	Villa Chiopris Friuli (Ud)	l. 0,750	€ 18,00
Fiano D'Avellino	Tenuta Iovine Piemonte (Na)	l. 0,750	€ 18,00
Pinot grigio	Livon Friuli	l. 0,750	€ 18,00
Sauvignon	J. Weger Trentino (Bz)	l. 0,750	€ 22,00
Ribolla gialla	Roncalto Trentino (Bz)	l. 0,750	€ 24,00
Blangè	Ceretto Langhe Piemonte	l. 0,750	€ 25,00

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	€ 8,00
Teroldego D.O.C.	Cantina Bailoni (Tn)	l. 0,750	€ 12,00
Chianti classico D.O.C.	Soc. ag. Livon (Ud)	l. 0,750	€ 15,00
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	€ 17,00
Cannonau D.O.C.	Mura Salvatore Pier Franco (Ss)	l. 0,750	€ 17,00
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

