



CENA

KINSHI

ALL YOU CAN EAT

LUN-MAR-MER-GIO

€ 23,90

VEN-SAB-DOM e festivi

€ 25,90

- ▶ **COSTO DEL COPERTO: 2 €**
- ▶ **I BIMBI MENO ALTI DI 1,20 MT PAGANO META' PREZZO**
- ▶ **LE BEVANDE ED I DESSERT **NON** SONO INCLUSI**

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI ORDINATI E NON CONSUMATI INTERAMENTE, VERRANNO ADDEBITATI AL COSTO ESPOSTO IN QUESTO MENU' IN AGGIUNTA AL COSTO DEL MENU' ALL YOU CAN EAT

avvertenza allergeni

La presenza nelle portate di eventuali allergeni comuni è segnalata dalla presenza di apposite icone poste sotto il nome del piatto. SIETE PREGATI, prima di consumare i piatti ordinati, di avvisare comunque il personale di sala in caso di allergie e/o intolleranze. GRAZIE.

LEGENDA ICONE ALLERGENI E ALTRO

- | | | | | | | | |
|--|--------------------------------|---|----------|---|-------|---|-----------|
|  | SESAMO |  | CEREALI |  | UOVA |  | CROSTACEI |
|  | PRESENZA DI ALIMENTI SURGELATI |  | PICCANTE |  | LATTE | | |

S13 insalata speciale

insalata, gamberi cotti
con spicy maionese

€ 5.00



S14 banana speciale

frutta. banana, riso venere.
miele con kataifi
4 pz.

€ 10.00



S15 firitti speciale

salmone, verdure miste,
burro, patate, pangrattato
2 pz.

€ 8.00



SPECIAL COURSES - NOVITA' 2025

S16 tacco salmone speciale

tacco salmone, avocado,
mango e spicy maionese
1 pz.

€ 10.00



S17 tacco tonno speciale

tacco tonno, avocado, mango
spicy maionese
1 pz.

€ 10.00



S18 sushi misto

sushi misto
2pz sashimi salmone
2pz sashimi tonno
2pz sashimi branzino
2pz gamberoni crudo
6pz nigiri
4pz uramaki
3pz hosomaki
salsa teriyaki

€20.00



KINSHI

SPECIAL COURSES - NOVITA' 2025

\$19 gungan sake

salmone riso bianco philadelphia kataifi
2 pz

€ 8.00



\$20 gungan speciale

salmone ikula tobiko spicy maionese
riso bianco foglie di soia
2 pz

€ 6.00



\$28 brodo di udon con manzo

udon manzo verdure misto uova pepe

€ 12.00



\$29 brodo di ramen con manzo

ramen manzo verdure miste
uova pepe

€ 12.00



SPECIAL COURSES - NOVITA' 2025

S10 tarta branzino

Tartare di branzino e avocado, mango e salsa



€ 10.00



S11 polpette di gambero fritte

Pane bianco e gamberi, uova, pepe bianco, salsa agrodolce



€ 10.00

S12 takoyaki

Polpette con verdure, molluschi, scaglie di pesce, salsa teriyaki



€ 6.00



SPECIAL COURSES

S06 tuna roll

Gambero, avocado, tonno
flambé, salsa spicy e
salsa teriyaki,
pistacchio



€ 10.00



S08 sashimi di burrata

Salmone, tonno, branzino,
capesante, gambero
rosso, burrata,
salsa panna,
olio di basilico e
lime



€ 15.00



S09 tarta branzino speciale

Tartare di branzino e fragola,
mango e salsa succo
di frutta



€ 10.00

SPECIAL COURSES

S04 somen pesto e salmone

Salmone con salsa al pesto, basilico, formaggio parmigiano, olio d'oliva



€ 12.00

S05 salmone roll

Tempura di gambero, mango, salmone flambé, salsa spicy e salsa teriyaki, pistacchio



€ 12.00

S07 capesante special

Capesante crude e gamberi rossi, salsa panna al basilico, olio d'oliva e olive nere



€ 12.00



SPECIAL COURSES

S01 scampi

scampi e salsa

€ 8.00



S02 gamberi rossi

gamberi rossi

€ 10.00



S03 gamberi rossi speciale

Gambei rossi crudi e marmellata di bosco, olio d'oliva, basilico, ikura

€ 12.00



SPECIAL COURSES

NOVITA' 2025



177

pane dolce con uovo

€ 5,00

2 pz
pane dolce
uovo - farina di grano



Nigiri flame salmone

riso bianco - salmone
kataifi - spicy maionese
salsa teriyaki
2 pz

105

€ 5,00



106

Nigiri flame sake

€ 5,00

riso bianco - salmone - cipolla fritta
spicy maionese - salsa teriyaki
2 pz



107

Nigiri flame tonno

riso bianco - tonno
pistacchio - spicy maionese
salsa teriyaki
2 pz



€ 5,00



181 tarta special salmone



salmone, avocado, salsa

€ 6.00



182 tarta special sake



spicy salmone, riso viola, avocado, tobiko, maionese

€ 10.00



183 tarta special tuna



spicy tonno, riso viola, avocado, maionese, tobiko

€ 10.00



184 kinshi salmone roll



riso venere, salmone, crema al pistacchio di bronte
avocado,
sesamo

€ 15.00



SPECIAL COURSES

185 kinshi tuna rolo

riso venere, tonno, crema al pistacchio di bronte
sesamo, avocado

€ 15.00



186 kinshi venere

riso venere, tempura di gambero, philadelphia,
crema di pistacchio di bronte
pasta kataifi

€ 15.00



187 temaki special salmone

spicy salmone, avocado, caviale philadelphia e kataifi

€ 6.00



188 temaki special tune

riso venere, salmone, crema al pistacchio di bronte
avocado,
sesamo

€ 6.00



SPECIAL COURSES

189 crispy sake spicy



spicy salmone, philadelphia, kataifi tobiko, maionese

€ 6.00



190 crispy tuna spicy



spicy tonno, philadelphia, kataifi tobiko, maionese

€ 6.00



191 gunkan mango

riso bianco, salmone, mango, philadelphia

€ 8.00



192 sashimi special

gambero rosso di mazzara del vallo
scampi, salmone
tonno, ricciola

€ 18.00



SPECIAL COURSES

193 carpaccio ricciola

ricciola con salsa tobbiko

€ 10.00



194 tarta ricciola special

ricciola e avocado con salsa

€ 10.00



195 male fritti

gamberoni carmali ,arice

€ 10.00



196 pane bianco

pane bianco

€ 3.00



SPECIAL COURSES

197 toribao

pane bianco con pollo fritto insalata,maionese

€ 5.00



198 dimsum di calamaro

sfoglia al nero seppie con calamaro

€ 5.00



199 dimsum misto

dimsum di calamaro
dimsum di manzo
dimsum vegetariano

€ 5.00



SPECIAL COURSES



001

Tarta Salmone

€ 6,00



002

Tarta TONNO

€ 7,00



003

Tarta MISTA

€ 7,00



004

Carpaccio di Salmone

€ 6,00



005

Carpaccio di Tonno

€ 7,00





Carpaccio Misto



006

Carpaccio di Pesce Bianco

€ 7,00



007

€ 8,00



Insalata di Salmone

€ 5,00

verdure miste
salmone



008

Insalata di pesce misto

verdure miste
pesce misto



009

€ 5,00

010

Insalata di Gamberi

€ 5,00

verdure miste
gambero cotto





011

Insalata Miura

€ 5,00

verdure miste
salmone grigliato



Insalata di Polpo e Rucola

insalata di polpo e salsa



012

€ 6,00



013

Wakame

€ 4,00

alghe giapponesi



Edamame

fagioli di soia



014

€ 4,00



015

Ravioli di verdure

€ 4,00

verdure miste
(4 pezzi)



016



Ravioli di carne

€ 4,00

suino e verdure



Ravioli alla griglia

suino e verdure



017



€ 4,00

018



Ravioli di manzo

€ 5,00

manzo, cipollino



Ravioli di gamberi

gamberi e verdure



019



€ 4,00

020



Involtini Primavera

€ 4,00

verdure miste





021

Involentino di Gamberi

€ 4,00

gamberi e verdure
(2 pezzi)



Spezzatino di Pollo fritto

pollo



022

€ 6,00



023

Nuvole di drago

€ 3,00



Zuppa di Miso

tofu alghe e soia



024

€ 3,00

025

Zuppa agropiccante

€ 4,00

verdure, tofu, pollo
funghi e soia



026



Zuppa di Pesce

€ 5,00

BRANZINO

HOSOMAKI - 6 pezzi

027



€ 5,00

salmone



€ 4,00

avocado



031

028



€ 5,00

tonno



€ 4,00

philadelphia



032

029



€ 5,00

gamberi



€ 4,00

cetrioli



033

030



€ 5,00

surimi di granchio



KINSHI

URAMAKI - 4 pezzi

035



€ 9,00

tonno e avocado



€ 7,00

salmone e avocado



036

€ 7,00

spicy salmone

salmone e salsa piccante



037



€ 8,00

spicy tonno

tonno e salsa piccante



038

€ 6,00

vegetarian roll

cetrioli avocado

insalata zenzero



039



€7,00

miura

salmone grigliato, philadelphia

salsa



040

URAMAKI - 4 pezzi

041



€ 7,00



philadelphia maki
salmone avocado philadelphia

€ 8,00

maguro

tonno cotto, philadelphia e avocado



042

€ 7,00

california maki

surimi di granchio
avocado



044

045



€ 7,00



kinshi vegetarian roll
tempura di verdure
maionese e filetti di patate

€ 8,00

ebiten maki

tempura di gamberi
maionese e fritti di tempura



046

URAMAKI - 8 pezzi

047



€ 8,00

kinshi roll

tempura di gamberi
maionese e filetti di patate



€ 8,00

kinshi special

gamberi cotti, avocado
cipolla



048

€ 8,00

melanzane roll

melanzane fritte
tonno cotto patate



049



KINSHI

050

€ 10,00

SAKE FUSION



salmone fritto
philadelphia
salmone all'esterno

051



Green Dragon Roll

€ 10,00



tempura di gamberi
maionese
avocado all'esterno

Dragon Roll



gamberoni fritti
maionese
salmone scottato
tobiko



052

€ 12,00

053

Rainbow



salmone
avocado
pesce fritto all'esterno

€ 10,00

Zarigani Roll



gamberi cotti
avocado
pesce misto



054

€ 10,00

055

Fresh Tempura



tempura di gamberi
maionese
salmone scottato
cipolla frita

€ 10,00

Fresh Salmone

salmone
philadelphia
mango

056



€ 15,00

Philadelphia Special

057

€ 10,00



salmone
avocado
salmone scottato
wakame e tobiko



058

California Special

€ 12,00



surimi di granchio
avocado
salmone scottato
mandorle

Calamari Roll

061

€ 12,00



calamari fritti
maionese
insalata
nero di seppia



KINSHI

Ebiten Special



tempura di gamberi
maionese



insalata
nero di seppia

062



€ 12,00

063



**Hosomaki fritto
Philadelphia**

€ 9,00



salmone
philadelphia

Hosomaki fritto Fragola



salmone
philadelphia
fragola

064



€ 12,00

065



**Hosomaki fritto
Mango**

€ 12,00



salmone
philadelphia
mango

Tramezzino Salmone



salmone
philadelphia

066



€ 8,00

067

Tramezzino Manguro



tempura fritto
tonno cotto
philadelphia



€ 8,00



FUTAMAKI - 4 pezzi

€ 5,00

070



Futamaki

salmone, surimi di granchio,
avocado cetrioli, tobiko, philadelphia



€ 6,00

Futamaki fritto

salmone, surimi di granchio,
avocado, cetrioli, tobiko,
philadelphia



071

FUTAMAKI - 4 pezzi

€ 6,00

072



futamaki speciale
salmone, tonno,
pesce bianco, avocado

futamaki speciale fritto
salmone, tonno,
pesce bianco, avocado



073

€ 7,00

CHIRASHI - 1 pezzo

Chirashi pesce misto
riso, pesce misto,
sesamo



€ 10,00

074

€ 10,00

075



Chirashi salmone
riso, salmone,
sesamo

POKE

€ 12,00

076



Poke salmone crudo
maionese

€ 10,00

077

Poke salmone cotto
taliaki



ONIGIRI - 1 pezzo

€ 5,00

078



Onigiri salmone
riso, salmone,
sesamo

€ 5,00

079

Onigiri ebiten
riso, pesce misto,
sesamo



TEMAKI - 1 pezzo

€ 4,00

080



temaki salmone e avocado
salmone avocado

€ 4,00

081



temaki tonno e avocado
tonno e avocado

€ 4,00

082



temaki california
surimi di granchio
cetrioli, tobiko

€ 4,00

083



temaki verdure
zenzero, cetrioli,
insalata, avocado

€ 4,00

084



temaki ebiten
tempura di gamberi
insalata, maionese, salsa taliak

€ 4,00

085



temaki tempura verdure
tempura di verdure
insalata, maionese, salsa taliak

€ 4,00

086



temaki spicy salmone
salmone, tobiko, insalata

€ 4,00

087



TACCO - 1 pezzo

€ 5,00

088



tacco salmone
salmone, pepe
olio d'oliva

€ 6,00

089



tacco tonno
tonno, pepe
olio d'oliva

€ 5,00

090



tacco tobiko
uova di pesce

€ 6,00

091



tacco ikura
caviale di salmone

€ 5,00

094



tacco granchio
surimi di granchio,
tobiko, maionese

Shrimp Salmone



tempura di gamberi
tobiko
salsa taliak

095

€ 5,00



Shrimp Cetrioli



salmone, cetrioli

097

€ 5,00



NIGIRI - 2 pezzi

€ 3,00

098

nigiri salmone



€ 3,00

099

nigiri tonno



NIGIRI - 2 pezzi

€ 3,00

100



nigiri pesce bianco

€ 4,00

101



nigiri gambero crudo



€ 4,00

102



nigiri anguilla



€ 3,00

103



nigiri gambero cotto



€ 4,00

104



nigiri polpo



SASHIMI

€ 10,00

108



sashimi salmone

€ 10,00

109



sashimi pesce bianco

€ 12,00

110



sashimi misto



SUSHI MISTO

€ 10,00

111



sushi misto A
6 nigiri, 4 ura, 3 hoso



€ 6,00

112



sushi misto B
4 nigiri, 4 ura



€ 10,00

113



sushi misto C
4 ura, 4 hoso, 4 futa




KINSHI

RISO

cotoletta di pollo riso alla cantonese

pollo, prosciutto
piselli, uova
salsa



114

€ 7,00



115

riso alle verdure

€ 5,00

verdura mista, uova
filetti di patate



116

riso alla cantonese

€ 5,00

prosciutto, piselli
uova, salsa



117

riso al salmone

€ 6,00

salmone, verdure
uova, salsa



118

riso con gamberi

€ 6,00

gamberi, verdure
uova, salsa



RISO

riso al manzo

manzo, verdure
uova e salsa



119

€ 6,00



120



riso con pollo al curry

verdure, pollo, uova

€ 6,00



PASTA

spaghetti di soia piccanti

spaghetti di soia
verdure



121

€ 5,00



spaghetti di soia con verdure

spaghetti di soia
verdure



122

€ 5,00

PASTA

**spaghetti di soia
con gamberi**

spaghetti di soia
verdure
gamberi



123

€ 6,00



124



**spaghetti di riso
con verdure**

spaghetti di riso
verdure

€ 5,00



**spaghetti di riso
con gamberi**

spaghetti di riso
verdure
gamberi

125



€ 6,00



126



udon con gamberi

udon, gamberi
verdure
uova

€ 6,00



udon con verdure

udon
verdure miste
uova



127

€ 5,00



128



udon piccanti

udon, uova
verdure

€ 5,00



**ramen saltato
con gamberi**

ramen, uova
verdure
gamberi

129



€ 6,00



130



soba con gamberi

gamberi
verdure
uova

€ 6,00



KINSHI

soba con verdure

udon
verdure miste
uova



131

€ 5,00



132



ramen

ramen, gamberi, naruto
uova, verdure

€ 6,00



KINSHI

ALLA PIASTRA

petto di pollo
alla griglia

pollo, sale, pepe



134

€ 6,00



135



salmone
alla piastra

salmone, salsa

€ 8,00



ALLA PIASTRA

**pesce misto
alla piastra**

pesce misto
salsa



136

€ 10,00



137



**spiedini di gamberi
alla piastra**

gamberi
salsa

€ 8,00



**gamberoni
alla piastra**

gamberoni
salsa



138

€ 8,00



139



**spiedini di pollo
alla piastra**

pollo
salsa

€ 8,00



**verdure
alla piastra**

verdure miste



140

€ 6,00

TATAKI

tataki salmone

salmone
salsa

141

€ 10,00



142



tataki tonno

tonno
salsa

€ 10,00



TEMPURA

143



tempura di gamberi

gamberi

€ 10,00



tempura di verdure

verdure miste



144

€ 6,00



cotoletta di pollo

pollo
salsa



145

€ 6,00



146



anelli di calamari
fritti

calamari

€ 8,00



POLLO

pollo con patate

salmone
salsa



147

€ 6,00



148



pollo piccante

gamberi

€ 6,00



pollo al limone

pollo, limone



149

€ 6,00



151



pollo con mandorle

pollo, mandorle
zucchine, carote

€ 6,00



MANZO

manzo bambù e funghi

manzo
bambù
funghi



152

€ 6.00



153



manzo con patate

manzo
patate

€ 6,00



manzo piccante

manzo
salsa piccante



154

€ 6,00



KINSHI

155



calamari e e
peperoncino

salsa piccante

€ 8,00



GAMBERI

**gamberi in salsa
piccante**

gamberi
salsa piccante

156

€ 7.00



157



**gamberi in
agrodolce**

gamberi
salsa agrodolce

€ 7,00



**gamberi bambu
e funghi**

gamberi
bambù
funghi

158

€ 7,00



159



gamberi al limone

gamberi
limone

€ 7,00



gamberi sale e pepe

gamberi
sale e pepe

160

€ 7,00



scodella verza

Pancetta con verza,
peperoncino piccante



150

€ 8,00



PIATTI VEGETARIANI

162



patate saltate

patate

€ 6,00

verdure saltate

verdure miste



163

€ 5,00

164



germogli di soia e carote

soia
carote

€ 5,00



KINSHI



KINSHI

167



**capesante
alla piastra**

€ 12,00

soia
carote

MASSIMO UNA PORZIONE PER PERSONA

patate fritte

patate



170

€ 4,00

171



riso in bianco

€ 3,00

soia
carote



173



**Pane fritto
Latte condensato**

€ 4,00

pane bianco fritto
salsa di latte condensato

MIURA SPECIALE

salmone saltato con riso venere
philadelphia, tempura di farina e
salsa Teriyaki
4 PEZZI OGNI PORZIONE

174

€ 10,00



175



MIURA FRITTO

€ 10,00

salmone saltato con riso bianco fritto
kataifi con salsa teriyaki a salsa piccante
4 PEZZI OGNI PORZIONE

DOLCI



€ 7,00

EXOTIC DONUT

travolgente mousse ai frutti esotici con mango e frutta della passione

ALLERGENI: latte/lattosio/anidride solforosa/soliti



€ 7,00

STRA BOUNTY

sfizioso dessert al cocco con ripieno di fragole gustosee cocco - daquoise accompagnato da pepite frizz di lampme

ALLERGENI: cereali/uova/arachidi/soia/latte/lattosio/frutta a guscio anidride solforosa/soliti



€ 7,00

LADY DARK

mussecake al cioccolato fondente equatoriale con inserto al maracuja, biscotto sacher ed eclat alle nocciole

ALLERGENI: cereali/latte/lattosio/uova/frutta a guscio



€ 7,00

MONOMISU

mussecake al tiramisù rivisitato con mascarpone pan di spagna e frolla al caffè

ALLERGENI: cereali/uova/latte/lattosio



€ 7,00

GIANDUJA

mousse al gusto unico ed inimitabile del ciovvolato valrhona Gianduja Noire, ripieno di una cake al sacher e ganache montata alla panna caramellata

ALLERGENI: cereali/uova/latte/lattosio/frutta a guscio

DOLCI



€ 7,00

MOMO

goloso dessert ripieno di pesche fresche ricoperto di cioccolato bianco con crumble al farro e nocciole

ALLERGENI: latte/lattosio/anidride solforosa/solliti



€ 7,00

PINA COLADA

dessert dal connubio perfetto di freschezza e di piacere esotico, ispirato al cocktail a base di rum, ananas e cocco

ALLERGENI: cereali/uova/arachidi/latte/lattosio/frutta a guscio semi di sesamo



€ 7,00

PISTACCHIO

mousse al pistacchio con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone

ALLERGENI: uova/arachidi/latte/lattosio/frutta a guscio



€ 7,00

YUZU MINTO

musse cake al tiramisù rivisitato con mascarpone pan di Spagna e frolla al caffè

ALLERGENI: latte/lattosio/anidride solforosa/solliti



€ 7,00

TROPICAL CHEESECAKE

cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica gustosa pipetta ai frutti tropicali

ALLERGENI: cereali/uova/latte/lattosio

DOLCI



€ 7,00

COFFEE BAILEYS

goloso dessert che dà la carica giusta: mousse al caffè, bisquit morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganache montata alla vaniglia glassato da uno strato croccante rocher

ALLERGENI: cereali/uova/soia/latte/lattosio/frutta a guscio



€ 7,00

KUMO

bavarese alle nocciole, con inserto cremoso alla vaniglia, marquise al cacao e croccante alle nocciole

ALLERGENI: cereali/uova/arachidi/soia/latte/lattosio/frutta a guscio
anidride solforosa/solfiti



€ 8,00

MOANA

dessert al cocco dal connubio perfetto di freschezza e di piacere esotico. Ripieno di un cremoso all'ananas e gelatina al mango e maracuja in crosta di cioccolato fondente Valrhona

ALLERGENI: cereali/uova/soia/latte/lattosio/senape/anidride solforosa
solfiti



€ 7,00

GOLDEN HAZELNUT

mousse con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocciole pralinate, accompagnato da spirale di cioccolato fondente d'oro e cioccolato ruby, glassato con cioccolato Rocher alle nocciole su base quadrata croccante Eclat d'Or

ALLERGENI: cereali/uova/arachidi/soia/latte/lattosio/frutta a guscio

DOLCI

€ 7,00

RASPBERRY

vellutata mousse alla vaniglia Bourbon, con fresco cuore al lampone e biscotto morbido

ALLERGENI: cereali/arachidi/soia/latte/lattosio/frutta a guscio/senape
sesamo/anidride solforosa/solfiti

€ 7,00

POSEIDON

leggerissimo e pittoresco dolce alle mandorle e vaniglia, pan di spagna, gelée al lampone e rabarbaro su fondo di pasta frolla

ALLERGENI: cereali/uova/soia/latte/lattosio/frutta a guscio



DOLCI

tortino al pistacchio

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

€ 4,00



cremoso ai frutti rossi

Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia con un cuore ai frutti rossi, decorato con cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi

€ 4,00



Profiterol scuro

Bigné di crema al gusto vaniglia e ricoperto con crema al cioccolato

€ 4,00



Mochi Gelato Giapponese

Gelato giapponese gluten free e senza lattosio ai gusti: cocco, vaniglia, fragola, mango, té verde, cioccolato

€ 4,00



Tartufo al caffè

Gelato semifreddo al caffè con cuore liquido al caffè decorato con granella di meringa

€ 4,00



nutella fritta



DOLCI

Tiramisù

crema al mascarpone, pan di spagna e savoiardi inzuppati al caffè



€ 4,00

€ 4,00



Meringata

meringa farcita con crema al gusto di vaniglia

Tartufo classico

gelato semifreddo allo zabaione al cioccolato decorato con granella di nocciole e cacao



€ 4,00

€ 4,00



Mousse chantilly al caffè

gelato semifreddo al caffè con salsa al cioccolato e nocciole pralinate

Red Velvet

morbidi strati di pan di Spagna rosso farciti con crema al formaggio, decoro di pan di Spagna



€ 4,00

€ 4,00



Sorbetto

al gusto di limone e mela verde

Gelato fritto

una croccante pastella calda che avvolge un delizioso gelato alla crema

€ 4,00



DOLCI

Cheesecake alle fragole

crema al formaggio con salsa di fragole e con base di biscotto

€ 4,00



Tortino al cioccolato

biscotto alla nocciola con crema di cioccolato decorato con scaglie di cioccolato



€ 4,00

Piramide al cioccolato

mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su biscotto al cacao



€ 4,00

Torta ai frutti di bosco

pasta frolla con crema pasticcera e frutti di bosco



€ 4,00

Cupolina al cioccolato bianco

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola ricoperto di cioccolato al latte e nocciole



€ 4,00

Ananas fresco

porzione di ananas fresco



€ 4,00

CAFFETTERIA

1,20 €	Caffè Espresso	1,50 €	Marocchino decaffeinato
2,40 €	Doppio Espresso	1,80 €	Marocchino con Nutella
1,30 €	Caffè decaffeinato	2,00 €	Marocchino decaffeinato con Nutella
1,40 €	Caffè d'Orzo / Ginseng piccolo	0,50 €	Supplemento panna
1,60 €	Caffè d'Orzo / Ginseng grande	1,70 €	Caffè corretto
1,50 €	Cappuccino	1,80 €	Caffè decaffeinato corretto
1,60 €	Cappuccino decaffeinato	2,50 €	Caffè shakerato
1,70 €	Cappuccino di Soia	3,00 €	Caffè shakerato corretto
1,80 €	Cappuccino decaffeinato di Soia	2,70 €	Caffè shakerato decaffeinato
1,70 €	Cappuccino d'Orzo/Ginseng	3,20 €	Caffè shakerato decaf.corretto
1,90 €	Cappuccino d'Orzo/Ginseng di Soia	2,50 €	Crema caffè
1,70 €	Latte macchiato	3,00 €	Cioccolata calda
1,30 €	Latte bianco	3,50 €	Cioccolata calda di Soia
1,40 €	Latte bianco di Soia	2,50 €	The caldo / Tisane
1,80 €	Latte macchiato decaffeinato	4,00 €	Spremuta d'Arancia
1,90 €	Latte macchiato di Soia		
2,00 €	Latte macchiato decaffeinato di Soia		
1,80 €	Latte macchiato d'Orzo/Ginseng		
2,00 €	Latte macchiato d'Orzo/Ginseng di Soia		
1,40 €	Marocchino		



BEVANDE

1,50 € Bottiglia in vetro da 50 cl

2,50 € Bottiglia in vetro da 75 cl

3,00 € Bibite in bottiglia o lattina

3,00 € Redbull

3,00 € Succhi di frutta

3,50 € Bibite Lurisia

2,00 € Acqua e sciroppo

2,50 € Latte e menta

3,00 € Calice di Vino

3,00 € Vino sfuso alla spina - 1/4 lt

5,00 € Vino sfuso alla spina - 1/2 lt

10,00 € Vino sfuso alla spina - 1 lt

3,50 € Calice di prosecco 1926 Valdo

2,50 € Analcolici in bottiglia

3,20 € Crodino corretto

2,50 € Campari soda

3,20 € Campari soda corretto

3,00 € Bitter Campari

4,00 € Spritz

5,00 € Cocktail alcolico

4,00 € Cocktail analcolico

1,00 € Supplemento aperitivo

3,00 € Birra piccola alla spina

5,00 € Birra media alla spina

3,00 € Becks

3,50 € Ceres / Tennent's

5,00 € Birra Moretti 0,66 cc

3,50 € Birra Moretti Rossa

3,50 € Heineken

5,00 € Birra cinese 0,66 cc

3,50 € Birra Ashai piccola

4,50 € Birra Ashai grande

2,50 € Punch

3,00 € Amari

3,50 € Grappa e distillati

4,00 € Whiskey



CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Prosecco di Treviso Millesimato

Prosecco di Valdobbiadene

Alta Langa "Alasia" Brut Docg

Franciacorta Brut Cuvee

Rosato "Con-Tre" Millesimato Extra Dry

Valdo

Valdo

Il Cascinone

Franca Contea

Contarini

16,00 €

19,00 €

25,00 €

28,00 €

16,00 €

VINI BIANCHI

Roero Arneis "Seminari" Docg

Favorita Langhe Doc

Chardonnay Doc

Gavi "La Pieve" Docg

Erbaluce di Caluso "Fiordighiaccio" Docg

Ribolla Gialla Igt Vigneti

Muller Thurgau "Cosler" Doc

Gewurztraminer

Greco di Tufo "Nestor" Docg

Falanghina del Beneventano Igt

Fiano di Avellino

Sauvignon "Collevento 921" Igt

Vermentino di Gallura "Cuccione"

Anthilia Sicilia Bianco Igt

Inzolia Igt

Nino Costa

Casetta Franco

Vigneti Le Monde

Caldera

Cantina dell'Erbaluce

Vigneti Le Monde

Sandri Arcangelo

Vin de France

Cavalier Pepe

Antica Fattoria

Feudi San Gregorio

Antonutti

Mancini

Donnalugata

Principe di Corleone

15,00 €

14,00 €

16,00 €

17,00 €

15,00 €

18,00 €

14,00 €

17,00 €

17,00 €

15,00 €

19,00 €

14,00 €

18,00 €

19,00 €

16,00 €

VINI ROSATI

Rosato "Con-Tre" Millesimato Extra Dry

Rosato del Salento

Contarini

Solarte

16,00 €

15,00 €

VINI ROSSI

Barbera d'Asti "Casareggio" Docg

Ruchè di Castagnole M.to

Nebbiolo Langhe Doc

Valpolicella classico Doc

Nero d'Avola "Narkè"

Pavia A.

Cantina Sociale

Nino Costa

Villabella

Principe di Corleone

16,00 €

19,00 €

18,00 €

17,00 €

16,00 €