

TOMI
VERCELLI
asian restaurant

PER EVENTUALI INTOLLERANZE E ALLERGIE
AVVERTIRE IL PERSONALE PRIMA DI ORDINARE

SI PREGA DI NON SPRECARE IL CIBO!
Ogni piatto ordinato e non interamente consumato
verrà addebitato del 50% sul prezzo di listino

Le immagini inserite sono a scopo illustrativo

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2011

D.L. n.109 del 27 gennaio 992 sezione III-D.L. n.114/2006.

I nostri piatti possono contenere allergeni.



Crostacei



Semi di sesamo



Frutta a guscio



Glutine Cereali



Uova



Pesce



Molluschi



Senape



Sedano



Arachidi



Latte



Anidride
Solforosa e Solfiti



Soia



Lupini



Piatto piccante

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*), potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

I prodotti a base di pesca, somministrati crudi all'interno del nostro ristorante, sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.

Tomi Speciale



001.Ostrica 1pz

€3,00



003.Carpaccio tomi

Carpaccio di pesce misto gamberi rossi scampi marinato allo salsa yuzu. sesamo

€15,00



005.Ceviche

Pesce misto scampi marinato alle yuzu ed aceto di riso con pomodorini, avocado, mango, cipolla e viola salsa passione.

€10,00



006.Scampi esotico 2pz*

Scampi salsa mango, tobiko, salsa passione.

€6,00



007.Scampi alla griglia 3pz*

€9,00



008.Carpaccio capesante

Capesante, Wasabi Fresco e salsa ponzu.

€10,00



010.King roll 8pz

Astice, avocado, esterno avocado, tobiko, maionese, crunchie di tempura.

€16,00



011.Trancio di branzino

Ccroccante su un letto di verdure a vapore, salsa teriyaki

€10,00

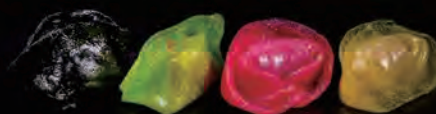




012. Gamberoni kataifi 2pz*

Gamberoni fritti in pasta di kataifi con salsa miele.

€10,00



013. Dimsum speciale

Dimsum vegetariana, totano, manzo e calamaro.

€7,00



014. Carpaccio Ricciola

Ricciola, Wasabi Fresco(o Tobiko Nero) e Salsa Ponzu Passion Fruit

€12,00



015. Gunkan ricciola 2pz

Ricciola, gamberi rossi, tartufo e salsa ponzu.

€7,00



016. Smoking tataki

Salmone leggermente scottato con pistacchio e salsa mango.

€13,00



Tomilicius croccante



017.Millefoglie 2pz

Pasta fritto, tartare di salmone, philadelphia e salsa teriyaki.

€4,00



018.Croccante sake 2pz

2pz Nuvole di drago con tartare salmone, sesamo e salsa Guacamole

€5,00



019.Tacos salmon

Foglia di farina fritto, tartare di salmone, sesamo, insalata, philadelphia, salsa teriyaki e guacamole.

€4,00



020.Tacos ebi

Foglia di farina fritto, insalata, gamberi cotto, surimi macinato, salsa maionese piccante e philadelphia.

€4,00



022.Cono croc salmone 1pz

Philadelphia tartare di salmone, avocado, mandorle e tobiko.

€3,50



023.Cono croc mirtillo 1pz

Philadelphia mirtillo, fragola e pistacchio.

€3,50



024.Tacos miura

Insalata, salmone cotto, philadelphia, avocado, pomodorini e teriyaki.

€4,00



025.Tacos frutta

Philadelphia ,mirtillo e frutta mista.

€4,00



Antipasti



026.Spring roll 3pz*

Involtini di verdure.

€3,00



027.Harumaki 2pz*

Involtini di gamberi e verdure.

€4,00



027a.Involtino Vietnamita 3pz

Croccanti involtini di pasta con ripieno di carne, gamberi, spaghetti e germogli di soia -

€3,50



028.Salmon balls 3pz

Polpette di salmone con baccelli di soia e zenzero cipola pepe.

€4,00



029.Patatine*

Patatine fritte.

€3,00



030. Involtini di salmone 1pz

Salmone, zenzero, cipolla, pepe e philadelphia.

€4,00



030a.Salmon Pure

Involtino di salmone scottato con ripieno di puré di patate e salsa teriyaki

€5,00



031.Pane vapore 2pz

€2,50





032. Pane fritto 2pz

€2,50



032a. Mini Toast 2pz

Carne suino e Gamberi tritati, Cipollotti, Pepe

€4,50



033. Baozi vapore 1pz

Panino lievitato con carne di maiale e verdure.

€3,50



034. Baozi griglia

€3,50



035. Nuvolette di drago

Croccante chips di tapioca e frutti di mare.

€3,00



035a. Bruschette Salmon

Salmon tartar, Philadelphia, Salsa piccante

€5,50



036. Chele di granchio 3pz*

Chele di granchio fritte.

€3,50



037. Gyoza 3pz*

Ravioli di carne al vapore.

€4,00



038. Gyoza griglia 3pz*

Ravioli di carne alla griglia.

€4,50





039.Ebi gyoza 3pz*

Ravioli di gamberi al vapore.

€4,50



040.Ebi gyoza griglia 3pz*

Ravioli di gamberi merluzzo alla griglia.

€3,00



040a.SHAOMAI GAMBERI 3pz

Ravioli di Gamberi e Carne Maiale, Carote, Piselli

€4,50



041.Yasai gyoza 3pz

Ravioli di verdure.

€3,50



042.Guabao salmone

Pane cinese al vapore con salmone impanato, salsa teriyaki, insalata e pomodoro.

€4,50



043.Guabao pollo

Pane cinese al vapore con pollo griglia, teriyaki, insalata e pomodoro.

€4,50



044.Xiaolongbao 3pz*

Panino lievitato con carne di maiale.

€4,00



045.Ciambelle 2pz*

Pane dolce cinese con crema all'uovo.

€3,00



Salad



046.Edamame *

Bacelli di soia bolliti.

€4,00



047.Goma wakame *

Alghe pochino piccanti marinate e sesamo.

€4,00



048.Ebi salad *

Insalata con gamberi, surimi ed avocado, salsa ponzu, sesamo.

€8,00



049.Veggie salad

Insalata mista, salsa ponzu, sesamo.

€4,00



050.Thai salad

Insalata di mango e salmone al vapore, salsa ponzu, sesamo.

€8,00



050a.Kaisen Salad

Insalata, Carpacci misti, Sesamo e salsa Ponzu

€8,00



051.Tako salad *

Insalata di polpo, gamberetti e pomodorini.

€4,00



052.Polpo con patate

Insalata di polpo con patate lesse (servito freddo).

€8,00



Zuppe



053.Miso shiro

Zuppa di miso con alghe tofu.

€3,00



054.Zuppa Pechinese

Zuppa in agropiccante, Funghi, germogli di bambu, Uova, Zucchine

€4,00



054a.Zuppa di pollo e mais

Zuppa di pollo sfilacciato, uova e mais

€4,50



Primi



055.Gohan

Riso bianco sesamo.

€2,00



056.Yasai gohan

Riso saltato con uova, verdure miste.

€5,00



057.Ebi gohan *

Riso saltato con uovo, verdure e gamberi.

€6,00



058.Riso cantonese

Riso saltato con piselli, prosciutto cotto, uova.

€6,00



059.Riso manzo

Riso saltato con manzo piselli, cipolla, ananas, uova.

€6,00



Primi



059a.Riso al Pollo

Riso saltato con Pollo, Uova, Verdure, salsa di Soia

€6,00



060.Ebi udon

Spaghetti di udon con gamberi, uova e verdure.

€8,00



061.Udon manzo

Spaghetti di udon con manzo, uova e verdure.

€9,00



062.Sea udon

Spaghetti di udon con frutti di mare, uova.

€9,00



063.Ebi soia *

Spaghetti di soia con gamberi verdure.

€6,00



064.Tori soia

Spaghetti di soia con pollo verdure piccante.

€6,00



066.Ramen

Pasta giapponese in brodo con manzo ed uova verdure e surimi.

€8,00



067.Ebi ramen *

Pasta giapponese in brodo con gamberoni e verdure e surimi. uova

€8,00





065.Scampi padthai

Pasta thailandese saltato con verdure con gamberi e scampi.

€11,00



068.Spaghetti di riso con gamberi e verdure *

Gamberi, verdure, uova, spaghetti di riso

€6,00



069.Spaghetti al panna tartufo nero

€12,00



070.Paccheri al frutti di mare *

€12,00



072.Gnocchi di riso con gamberi *

gnocchi di riso, gamberi, uova e verdure

€6,00



074.Ebi soba

Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi, uova e verdure.

€8,00



075.Yasai soba

Spaghetti di grano saraceno saltati con uova e verdure(Carote, Germogli di Soia, Zucchine e Cipolla).

€6,00



SECONDI



076. Pollo alla Thaiadese

Pollo con curry e latte di cocco.

€6,00



077. Pollo alle Mandorle

€6,00



078. Pollo piccante con verdure in scodella di fuoco

€6,00



078a. Pollo con Patate

Pollo saltato con le fettine di Patate

€6,00



079. Manzo saltato con zenzero e cipollotto

€7,00



080. Manzo con funghi e bambu

€7,00



081. Manzo con peperone cipolla piccante

€7,00



082. Anatra con salsa pechinese *

€7,00



083. Anatra all Arancia *

€7,00



**084. Gamberi con cavolfiore
piccate in scodelle di fuoco ***
€7,00



**085. Gamberi
con sale e pepe ***
€7,00



**086. Gamberi con
verdure miste ***
€7,00



**087. Gamberi in
agrodolce ***
€7,00



**088. Pollo in
agrodolce**
€7,00



**089. Pollo con
sale e pepe**
€7,00



**090. Calamari
con sale e pepe**
€8,00



**091. Verdure
miste saltate**
€4,00



**092. Pak choi
saltato**
€4,00



**093. Pollo
verdure miste**
€7,00



Nigiri



094.Sake nigiri

Salmone.

€4,00



094a.Tomi Nigiri

Salmone, Avocado
e Philadelphia

€4,50



095.Maguro nigiri

Tonno.

€5,00



096.Suzuki nigiri

Branzino.

€4,00



097.Polpo nigiri

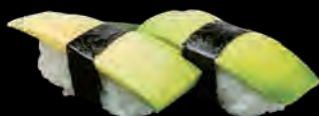
€4,50



098.Ebi nigiri

Gambero cotto.

€4,00



098a.Nigiri Avocado

Riso con Avocado

€4,00



099.Fire sake nigiri

Salmone scottato con
salsa teriyaki e tobiko

€4,50



100.Unagi nigiri *

Anguilla alla griglia.

€5,00



103.Nigiri salmone scottato con pistacchio

Salmone scottato con salsa
mirtillo e granuli di Pistacchio

€4,50



104. Nigiri salmone scottato con cheddar

€4,50



104a.Nigiri Kataifi

Salmone scottato con
Philadelphia e Kataifi

€4,50



Onigiri



105.Sake Onigiri

Polpetta di riso con salmone e philadelphia esterno salmone kataifi.

€4,50



106.Tuna Onigiri

Polpetta di riso con tonno cotto e maionese esterno philadelphia e pomodorini.

€4,50



107.Black Onigiri

Polpetta di riso nero con salmone cotto philadelphia esterno tartare salmone teriyaki.

€4,50



Temaki



108.Sake temaki

Salmone, avocado, riso allo zafferano.

€4,00



108a.Sake Avocado temaki

Salmone, Sesamo ed Avocado

€4,00



109. Phila temaki

Salmone, philadelphia ed avocado.

€4,50



110. Tempura temaki *

Gambero fritto, salsa teriyaki ed avocado.

€5,00



110a. Tonno avocado temaki

Tonno,avocado ed sesamo

€5,00



Hosomaki



111.Sake maki

Salmone.

€4,00



111a.Maguro maki

Tonno fresco.

€5,00



112.Avocado maki

Avocado.

€3,00



113.Kappa maki

Cetriolo.

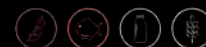
€3,00



114.Mango maki

Piccoli roll con salmone fritto, philadelphia, mango e salsa teriyaki.

€6,00



115.Strawberry maki

Piccoli roll con salmone fritto, philadelphia, fragole e salsa teriyaki.

€6,00



116.Hosomaki fritto

Piccoli roll con salmone fritto, salsa teriyaki, tartare di salmone e kataifi.

€7,50



118.Hoso fragole

Riso e foglie di soia, avocado, philadelphia e fragola.

€6,00



119.Hoso mango

Riso e foglie di soia, avocado, philadelphia e mango.

€6,00



Futomaki



117. Futomaki fritto

Salmone cotto, avocado, surimi, tobiko, philadelphia, in fritto e salsa teriyaki.

€8,00



117a. Futomaki vegetariano 5pz

Contengono Insalata, Cetriolo e Philadelphia

€7,00



117b. Futomaki Ebiten

GAMBERI FRITTO, MAIONESE e TERIYAKI

€8,00



117c. Futo California

Avocado Surimi, Maionese

€8,00



117d. Cuore Salmon

Salmone ed Avocado, all'esterno avvolto da carpaccio di Salmone

€10,00



Pokè



120. Poke salmon

Salmone, edamame, papaya, avocado e scaglie di mandorle riso.

€13,00



121. Poke mix

Riso con tartare di pesce misto, avocado, frutta misto e tobiko salsa mango.

€12,00



Chirashi



122. Black chirashi

Salmone, riso venere, pistacchio, tobiko e salsa teriyaki.

€13,00



123. Sake chirashi

Riso con tartare di salmone, avocado philadelphia, kataifi e tobiko.

€12,00



Sushi mixed



124. Nigiri Mixed 5pz*

€8,00



125. Gunkan Mixed 4pz*

€10,00



126. Sushi Mixed 14pz*

2 gunkan, 4 urumaki e 4 nigiri.

€12,00



127. Barca Tomi 35pz*

2 phila gunkan, 2 gunkanliscous, 16 urumaki, 4 hosomaki, 5 nigiri e 6 sashimi.

€35,00



Sashimi&Carpacci



128. Sashimi di salmone 9pz*
€12,00



129. Sashimi di tonno 9pz*
€14,00



130. Sashimi mix 9pz*
€15,00



131. Carpaccio di salmone
sesamo
€10,00



132. Carpaccio misto
Tonno, salmone, branzino e salsa ponzu,
sesamo.
€12,00



132a. Salmon Mango 2pz
Involtino di salmone con all
interno mango e rucola in salsa ponzu
€5,50



Tartare



133. Sake tartare

Salmone, avocado, sesamo e salsa ponzu.

€8,00



134. Maguro tartare

Tonno, mango, sesamo e salsa ponzu.

€8,00



135. White tartare

Branzino, kiwi, sesamo e salsa ponzu.

€8,00



136. Spicy tartare salmone

Salmone, avocado, sesamo e salsa piccante.

€8,00



137. Amaebi tartare *

Gambero rosso con salsa ponzu, tartufo, papaya, arancia e sesamo.

€14,00



138. Tris tartare

Salmone, tonno, branzino, mango, kiwi, avocado, tobiko, sesamo e salsa ponzu.

€8,00



139. Tartare salmon speciale

Tartare di salmone, granchie di tempura, philadelphia, tobiko rosso, sesamo, salsa ponzu e caviale.

€10,00



Gunkan



141. Phila gunkan 2pz

Salmone, tartare philadelphia e kataifi.

€4,50



141a. Gunkan Flambe

2PZ di Salmone scottato esterno con latte condensato, Pistacchio e Salsa Teriyaki

€5,00



142. Spicy Tuna gunkan

Tonno esterno, Tonno tritato piccante

€5,00



142a. Tuna Gunkan

Tonno esterno, philadelphia, pomodoro e pistacchio.

€5,50



143. Spicy salmon gunkan 2pz

Salmone esterno e tartare di salmone piccante.

€5,00



144. Salmon ikura 2pz

Salmone esterno con ikura.

€6,00



145. Zucchine Gunkan 2pz

Surimi e Gamberi tritati con maionese, sotto avvolto da Zucchine

€5,00



146. Pink gunkan 2pz

Riso rosa, salmone, tobiko e kataifi.

€5,50



146a. White Almond Gunkan

Riso, Philadelphia e mandorle

€4,50



147. Tropical gunkan 2pz

Salmone esterno, philadelphia, cetrioli, mango, pomodoro, marinato olio oliva e limone.

€4,00



Gunkan



148. Flame gunkan 2pz

Salmone scottato esterno, philadelphia, gamberi cotto e surimi marinato, salsa spicy maio e teriyaki.

€4,00



149. Gunkan mirtillo 2pz

Salmone esterno, philadelphia mirtillo e pistacchio.

€4,00



Uramaki classico



150. Philadelphia roll 8pz

Salmone, avocado, philadelphia, sesamo.

€8,00



150a. Sake Roll

Salmone, Avocado e Sesamo

€8,00



151. Miura plus 8pz

Salmone cotto, philadelphia ed avocado esterno, salmone scottato, philadelphia, teriyaki e kataifi.

€8,00



152. Miura roll 8pz

Salmone cotto, philadelphia, avocado, foglia di soia, crunchies di tempura e salsa mango.

€9,00





153. California roll 8pz*

Surimi e gamberi macinato, maionese, avocado, tobiko e crunchies di tempura.

€8,00



153a. Maguro Roll

Tonno, Avocado e Sesamo

€9,00



154. Tuna roll 8pz

Tonno cotto, avocado e maionese, sesamo.

€8,00



155. Tempura uramaki 8pz*

Gamberoni fritti, avocado ed onion, sesamo e tobiko.

€8,00



156. Yasai roll 8pz

Avocado cetrioli, avocado esterno philadelphia.

€7,00



158. Black phila 8pz

Riso venere, avocado, esterno salmone philadelphia, salsa teriyaki e kataifi.

€9,00



159. Black ebiten 8pz*

Riso venere, gamberoni fritti, lattuga, maionese, salsa teriyaki ed onion.

€9,00



160. Black banzai 8pz*

Riso venere, gamberi fritti, philadelphia, mango, tartare di salmone e scaglie di mandorle.

€12,00



Uramaki special



161. Cheese roll 8pz

Salmone fritto, philadelphia, esterno salmone e salsa cheddar scottato.

€9,00



161a. Chicken Roll

Pollo fritto, Insalata, Crunchies di tempura e salsa teriyaki (contengono glutine)

€10,00



162. Crunchy roll 8pz

Riso con zafferano, philadelphia, crunchie di tempura, esterno salmone e salsa guacamole.

€9,00



163. Pink amaebi roll 8pz

Riso rosa, salmone, avocado, esterno philadelphia, amaebi tartare, kataifi, tobiko e salsa teriyaki.

€12,00



164. Flame roll 8pz*

Riso con zafferano, gamberoni fritti, avocado, philadelphia, cetriolo, salmone scottato con philadelphia mirtillo e teriyaki.

€13,00



165. Salmon tartufo roll 8pz

Salmone, avocado, salmone, scottato esterno, philadelphia, salsa tartufo e kataifi, sesamo

€14,00



166. Banzai roll 8pz*

Gamberoni fritti, avocado, philadelphia, salmone esterno e teriyaki.

€13,00





167. Pink ebi plus 8pz*

Riso rosa, gamberoni fritti, avocado, salmone scottato esterno, philadelphia mirtillo e pistacchio.

€13,00



168. Spicy salmon roll 8pz

Avocado esterno salmone e tartare di salmone, salsa spicy e pepe piccante.

€12,00



169. Pink fresh salmon 4pz

Sfoglia di riso, riso rosa, salmone, insalata, avocado, philadelphia e salsa guacamole.

€5,00



170. Pink fresh tuna 4pz

Sfoglia di riso, riso rosa, tonno cotto con maionese macinato, insalata, philadelphia e crunchies di tempura.

€5,00



172. Hawaiian roll 8pz

Gamberi fritti, philadelphia, avocado, gamberi rossi tartare e salsa passione mango.

€16,00



173. Tiger roll 8pz

Gamberi fritto, philadelphia, esterno avocado e salsa guacamole.

€12,00



174. Miami roll 8pz

Riso nero, philadelphia, avocado, esterno salmone e gamberi surimi con maionese macinato e scaglie di mandorle.

€12,00



174a. Rainbow Roll

Salmone ed Avocado, all'esterno Carpaccio misto ed Avocado, sesamo

€12,00



Tempura (Frittura)



175. Torikrage

Pollo fritto giapponese.

€6,00



176. Ebi tempura *

Frittura giapponese di gamberi.

€10,00



177. Almond ebi *

Gamberoni impanati con scaglie di mandorle.

€10,00



178. Flower tempura

Fiori di zucca in tempura.

€9,00



179. Yasai tempura

Frittura giapponese di verdure.

€8,00



180. Moriawase tempura *

Frittura giapponese di gamberi e verdure.

€12,00



181. Ika tempura *

Frittura giapponese di calamari.

€8,00



181a. Tonkatsu

Cotoletta di maiale fritto con salsa teriyaki

€10,00



182. Frittura mista *

Misto frittura di pesce e verdure.

€12,00



Teppanyaki (Grigliati)



183. Sake tataki

Salmone scottato con sesamo.

€12,00



184. Maguro tataki

Tonno scottato con sesamo.

€14,00



185. Sake teppanyaki

Salmone alla piastra con salsa teriyaki, sesamo.

€10,00



186. Ika teppanyaki *

Calamari alla piastra. Salsa teriyaki, Sesamo

€8,00



187. Ebi teppanyaki *

Gamberoni alla piastra.

€10,00



189. Yakitori *

Spiedini di pollo con salsa teriyaki e Sesamo

€6,00



190. Salsiccia

Salsiccia alla Piastra

€6,00



191. Yaki ebi *

Spiedini di gamberi con Salsa Teriyaki e Sesamo

€8,00



192. Tagliata di manzo con rucola

€12,00



193. Indivia belga

Insalata belga grigliata.

€4,00



194. Verdure miste alla griglia

Insalata Belga, Zucchine e Peperone

€4,00

Acqua

Acqua naturale 75cl €2,80

Acqua naturale 50cl €2,00

Passion Fruit in Caraffa 50cl €5,50

Passion Fruit, Te al Puerth, Limone

Acqua frizzante 75cl €2,80

Acqua frizzante 50cl €2,00

Birre



Birra spina 20cl
€3,00



ichnusa 33cl
€4,00



Birra spina 40cl
€5,50



Kirin ichiban 33cl
€4,00



ASAHI 330ml
€4,00



Kirin ichiban 50cl
€5,50



ASAHI-500ML
€5,50



TSINGTAO 66cl
€6,00



corona zero
€4,00
BIRRA ANALCOLICA,
ZERO ALCOL



Panache 40cl
€6,00



corona
€4,00



Sapporo lattina 65cl
€7,00

Bibite



Coca cola
bottiglia 33cl
€3,50



Lemonsoda
200ml
€3,00



Coca zero
bottiglia 33cl
€3,50



Tonica Iurisia
limone e chinotto
Acqua tonica con Limone e
Chinotto da 275ml
€3,50



Esta te al
pesca 25cl
€3,50



Tonica Schwepper
180ml
€3,00



Esta te al
limone 25cl
€3,50



Ginger Ale
Schweppes
180ml
€3,00



Fanta
bottiglia 33cl
€3,50



Ginger Beer
200ml KINLEY
€3,00



Sperite
bottiglia 33cl
€3,50



Te verde al
gelsomino lattina 33cl
Bevanda di Te al Gelsomino 33cl
€3,50

Tea Caldo



Baihao tea

€4,00

Tè bianco cinese. Un Sapore Dolce e Floreale che ricorda l'Albicocca



Cuore magico tea

€4,00

Te ai Fiori di Rose, Gusto Morbido, Dolce persistente con retrogusto di Fiori. Ottimo rimedio rinfrescante, aiuta a depurare l'organismo e rinforza il sistema immunitario



Dong ding

€4,00

Tè Oolong, ossidato al 15% e, leggera tostatura delle foglie, colore ambrata, gusto Fruttato e di Miele



Dragon pearls tea

€4,00

Te Verde al Gelsomino, intenso Profumo Floreale, Gusto Dolce e persistente di Gelsomino con ricordo di Miele, Tondo e mai Aspro



Ginseng Oolong tea

€4,00

Te Oolong con l'aggiunta di Ginseng e radice di Liquirizia, Perfetto sostituto del Caffè, fornisce un apporto extra di Energia all'organismo in tutte quelle situazioni di stanchezza e di affaticamento.



Longjing tea

€4,00

Tè verde cinese. Colore Dorato brillante, Gusto Morbido e Raffinato con note di Castagna, Frutta secca tostata e Vaniglia



Matcha tea

€4,00

Tè verde in Polvere, Elevato contenuto di Antiossidanti; Meno Amaro rispetto al Te Verde, Gusto Erbaceo



Puerth tea

€4,00

Tè cinese invecchiato e fermentato. Un sapore Legnoso e di Terra con retrogusto di Sottobosco, Morbido e Dolce

Vini bianchi

Chablis Hamelin

€27,00

Ottenuto da uve Chardonnay, acida spinta accompagnato da sentori floreali e fruttati di agrumi e pesca bianca, FRANCIA-BORGOGNA, 12.5%VOL.

Ribolla Gialla

€21,00

RIBOLLA FRIULANA , da un profumo floreale di Rosa; una leggera nota alcolica e dolci nuances di frutta come Pesca, Albicocca, leggero retrogusto di Mandorla. 12.5%vol. 12%vol.

Chardonnay DOC

€20,00

Vino Alto Adige, con un profumo intenso di ALBICOCCA, Mela matura, Banana, Ananas e tostati di Vaniglia e Cannella. 13%vol.

Traminer Aromatico

€18,00

Uva coltivato nella fertile Valle dell'Isonzo, Friuli Venezia Giulia-Cormons, 13%vol ; Presenta un colore giallo paglierino, con un profumo intenso bouquet di aromi floreali, dominati da note di Rosa, Litchi e spezie dolci.

Passerina

€18,00

Vigneti allevati a Guyot- Marche,sulla costa Adriatica;
Un profumo floreale di Camomilla ed Acacia a
sentori fruttati di Mela Verde e Pesca bianca, e da un leggero tocco di Agrumi; 12.5%vol

GEWURZTRAMINER

€22,00

Vino dell'Alto Adige; Presenta di colore giallo dorato, Profumi di Rose, Litchi, Noce Moscata e, un leggero note di Miele e Vaniglia. 13.5%vol

Ca Dei Frati Brolettino doc

€24,00

Affinato per 10 mesi in Barrique, famiglia CA' DEI FRATI, linea LUGANA BROLETTINO;
LOMBARDIA-GARDA, 13% vol.

FALANGHINA

€18,00

Profumi che salgono al naso e che raccontano di incidenze fruttate esotiche di banana e di ananas, con effluvi di mela verde e di agrumi; Colore giallo paglierino;
CAMPANIA-CANNITO, 12.5%VOL.

VERMENTINO DI GALLURA

€19,00

Vermentino-Gallura della famiglia Sa Raina 13%vol; Al naso presenta con sentori fragranti di Mela verde e Banana, seguiti da lieve floreale di Gelsomino,
Erbe aromatiche e mallo di Noce, con retrogusto di Mandorla amara.

Langhe Arneis Blange DOC bio

€32,00

ARNEIS linea Blange' della cantina CERETTO; 13% VOL; Emana profumi intesi di fiori bianchi;
Il gusto fruttato con richiami di mela, pesca, pera, vaniglia e frutta tropicale.

Vini bianchi

RIESLING TROCKEN

€21,00

Provenienza Rheinhessen-Assia Renata GERMANIA, cantina Lisa Bunn 12.5%VOL;
Ideale con piatti a base di Pesce e Formaggi; Aromi di Lime e sentori di sorbetto al Basilico,
il gusto fresco e persistente, fine ed elegante.

Favorita Langhe DOC

€21,00

Vino FURMENTINA del Monchiero Carbone, 12.5% vol;
Sentori di bouquet Floreale ed avvolgente, ricorda la Pera, la Pesca,
Albicocca e la Mela Verde; Gusto vivace e fresco, un retrogusto di Mandorle

Bollicine

Bellavista Brut Franciacorta Cuvee

€52,00

Franciacorta LOMBARDA, 12.5% vol

Champagne LOUIS COSTANT BRUT RESERVE

€55,00

CHAMPAGNE BRUT RISERVATO, 12% vol ; VITIGNI: Pinot Nero conferisce struttura e lunghezza;
Pinot Meunier apporta frutto e freschezza; Chardonnay regala finezza.

VALDOBBIADENE MILLESIMATO DOCG

€21,00

Prosecco Superiore DOCG Vald. MILLESIMATO Extra Dry, del Veneto, 11%vol;
Profumo frutta matura Nespola, composta di Agrumi, Miele
d'Acacia e sentori minerali di Mandorla; Sapore fine equilibrato e persistente con freschezza.

TA-PU SPINELLI

€17,00

Vino Abruzzese, bianco frizzante, 10.5%vol; Combinazione tra uve Trebbiano,
Cococciola e Chardonnay. Fermentazione in serbatoi inox.

ROSE Vulcano 800 Metodo Classico

€32,00

Spumante Brut ROSE Millesimato della famiglia Terre Dei Re - BASILICATA,
ottenuto dalle lavorazioni del Metodo Classico con le uve Pinot Nero, 12.5%vol;
Gusto fragrante e brioso, intenso il richiamo alla polpa di Fragolina e Ribes Rosso.

ALTA LANGA Blanc De Blancs

€39,00

Spumante con sole uve Chardonnay, Cantina-Colombo(Piemonte) 12.5%vol;
Fermentato in vasche di acciaio ed affinato almeno 36 Mesi sui lieviti;
al naso un bouquet Floreale, con sentori di Frutta Fresca, note di Crosta di Pane e Burro Nocciola.

NATUSIA METODO CLASSICO COLOMBO

€28,00

Spumante di Metodo Classico della famiglia Colombo, 12.5% vol; Maturato almeno 24
mesi sui lieviti. Sentori di Agrumi, Crosta di Pane e fragranze Floreali. Gusto fresca,
raffinata e persistente. Abbinato con i piatti a base di Pesce e Formaggi.

Vino sfuso bianco

Vino sfuso fermo/frizzante 25cl	€3,50
Vino sfuso fermo/frizzante 50cl	€6,50
Vino sfuso fermo/frizzante 1 litro	€11,00

Vino rosato

FLAMINIO NEGROAMARO ROSATO	€18,00
Vino rosato fermo DOP della famiglia Vallone a Brindisi, 12.5%vol; Un profumo inteso e persistenti, caratterizzato da note floreali e sentori di frutti rossi, sfumature agrumate; Abbinato all'Antipasti, Zuppe di pesce e Carni Bianche.	

Vini rossi

Chianti Classico LILLIANO	€23,00
14.5%vol; Ottenuto principalmente da Uve Sangiovese, con aggiunta di Merlot e Colorino; La struttura Robusta ma armoniosa; Profumi di Frutti Rossi maturi come Ciliegie e Prugne, arricchiti da sfumature di Violetta e Spezie Dolci.	
Morellino di Scansano Terenzi	€20,00
Vitigno Sangiovese, 14%vol; Sentori intenso e persistente di Mirtilli, Ciliegie, Iris e Tabacco, e di Fiori Rossi e Violette; Al palato si presenta secco, sapido con un retrogusto Tannico	

Aperi&Diges

SPRITZ APEROL	€5,50
SPRITZ CAMPARI	€5,50
Caffè Shakerato classico	€3,00
Caffè Shakerato con Baileys	€4,00
CAMPARI SODA	€3,00
Bitter campari con Bianco	€4,00

Bottiglia da 375ml

Vermentino Ligure Durin 375ml

€14,00

Vino bianco Ligure Secco ma morbido e fresco, 13%vol;
Sentori di Erbe e Fiori di campo gialli, lievi di Miele ed Agrumi.

CA DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE 375ml

€25,00

Uve Chardonnay79.5%, Pinot Bianco1.5% e Pinot Nero19% ;
Fermentato in serbatoi di acciaio ed affinato almeno 25 mesi; 12.5% vol;
Con sentori di Fiori Bianchi e Frutta a polpa gialla; abbinato con piatti a base di Pesce.

Chianti Classico Lilliano 375ml

€16,00

Toscana 14.5%vol; Ottenuto principalmente da Uve Sangiovese, con aggiunta di Merlot e Colorino; La struttura Robusta ma armoniosa; Profumi di Frutti Rossi maturi come Ciliegie e Prugne, arricchiti da sfumature di Violetta e Spezie Dolci.

CALICE

CALICE BROLETTINO

€4,50

LOMBARDIA-GARDA,13%vol

CALICE CHABLIS

€4,50

PROVENIENZA: FRANCIA-BORGOGNA. 12.5%vol

CALICE ROSSO CHIANTI LILLIANO

€4,50

14.5%vol; Ottenuto principalmente da Uve Sangiovese, con aggiunta di Merlot e Colorino;
La struttura Robusta ma armoniosa; Profumi di Frutti Rossi maturi come Ciliegie e Prugne, arricchiti da sfumature di Violetta e Spezie Dolci.

CALICE PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY

€3,50

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato della famiglia DaCastello, Zona Treviso,11%vol;
Ideale per i piatti speziati e piccanti; Profumo floreale di Glicine e dell'Acacia,
le bollicine fini persistenti, e fresche.

CALICE FRIZZANTE TA-PU

€3,50

Vino bianco frizzante, Abruzzo 10.5%vol; Combinazione tra uve Trebbiano,
Cococciola e Chardonnay. Fermentazione in serbatoi inox.

CALICE FRANCIACORTA CA DEL BOSCO

€8,00

Uve Chardonnay79.5%, Pinot Bianco1.5% e Pinot Nero19% ; Fermentato in serbatoi di acciaio
ed affinato almeeno 25 mesi; 12.5% vol; Con sentori di Fiori Bianchi e Frutta a polpa gialla;
abbinato con piatti a base di Pesce.

FRUTTA FRESCA

ANANAS

€4,00

FRAGOLA

€4,50

MACEDONIA

€5,00

DOLCE



Nutella maki

DA 8 PEZZI. Sfoglia di soia, riso e nutella.

€4,00   



Nutella maki fragola

DA 8 PEZZI. Sfoglia di soia, riso e nutella con la fragola

€5,00   



Nutella maki banana

DA 8 PEZZI. Sfoglia di soia, riso e nutella con la banana

€5,00   



Nutella maki mango

DA 8 PEZZI. Sfoglia di soia, riso e nutella con mango

€5,00   



RUBICONDA

Vellutato ripieno di Cioccolato Bianco e Crema di Pistacchio avvolti da una golosa glassa all'Amarena

€6,50    



Passion

Anima di Lampone avvolta da una Mousse al Cioccolato Bianco e Lime con Croccante al Cioccolato Bianco e Pan di Spagna bagnato alla Vaniglia

€6,50   



Foresta Nera

ZERO GLUTINE, Mousse alla Vaniglia con un inserto al Cioccolato fondente e all'Amarena su una base al Cioccolato, coperta da glassa al Cioccolato fondente e decorazioni in Burro di Cacao Rosso

€6,50



Tre Anime

Una combinazione di tre strati di semifreddo. Cioccolato bianco al latte e fondente sopra un profumato pan spagna agli agrumi e alla vaniglia

€6,50   



ESOTICA

Dolce ARTIGIANALE Fresca Mousse al Cocco con inserto al Mango e Passion Fruit, in centro Pan di Spagna alla Vaniglia, e ricoperta da una glassa al Mango

€6,50   



CHICCO ORO senza glutine

GLUTINE ZERO, Pan di Spagna al Cioccolato profumato al Caffè, ricoperto da una Mousse al Caffè all'interno di un Croccante e avvolgente Cioccolato Bianco, e decorato con del Caramello leggermente Salato

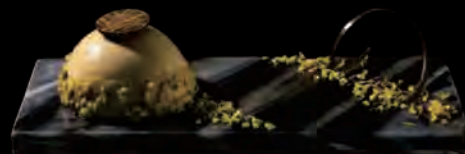
€6,50  



LA GOLOSA senza glutine

ZERO GLUTINE, Un croccante strato di Cioccolato al Latte e Nocciole avvolge una Mousse alla Nocciola con un sorprendente ripieno di Nocciole Caramellate

€6,50



RE DI SICILIA

Mousse di Pistacchio ripiena di Arancia e Caramello Salato, Pan di Spagna al Cioccolato bagnato alla Vaniglia, e decorato da Pistacchi in granella

€6,50



Nuvola senza GLUTINE

ZERO GLUTINE, Soffice nuvola di Mousse alla Vaniglia, arricchita dalla Croccante granella di Amaretto dal profumo avvolgente di Caffè

€6,50



Aria Estate

Dolce cuore di Albicocca avvolto da una fresca Mousse allo Yogurt su base di Pan di Spagna

€6,50



TIRAMISU

Savoiardo bagnato al Caffè coperto da una Crema di Mascarpone spolverata al Cacao, sopra una frolla al Caffè

€6,50



Cheesecake al Mango

Cheesecake ripieno di Mango e Passion Fruit sulla base di un Croccante biscotto al Burro

€6,50



Croccante Amarena

Semifreddo con Crema al gusto Vaniglia e cuore all'Amarena, Decorato con granelle di Mandorle caramellate

€6,50



SOUFFLE AL PISTACCHIO CON GELATO ALLA VANIGLIA

Soufflé al Cioccolato con cuore al Pistacchio liquido, e Gelato alla Vaniglia sopra

€6,50



Geometria di Cioccolato e Pere

Crema al Cioccolato fondente con pasta di Cacao del Madagascar, Pura di Pere e cubetti di Pere Italiane

€6,50



Mochi



199.Mochi al Cioccolato 2PZ

Gelato al cioccolato avvolto da un guscio di pasta cioccolato. Ingredienti: Latte, Olio di cocco, Farina di riso.

€5,50



200.Mochi al Te Verde 2PZ

INGREDIENTI: GELATO AL TE VERDE, TE VERDE IN POLVERE, LATTE SCREMATO, PANNA, ZUCCHERO DI CANNA, TUORLO DI UOVO, ESTRATTO DI VANIGLIA, PASTA DI RISO

€5,50



201.Mochi al Passion Fruit 2PZ

Ingredienti: Purea di mango, Fruit passion, Succo di annas, Farina di riso, Olio di girasole, Latte.

€5,50



202.Mochi alla Vaniglia 2PZ

INGREDIENTI: GELATO ALLA VANIGLIA (LATTE SCREMATO, PANNA, ZUCCHERO DI CANNA, TUORLO DI UOVO, ESTRATTO DI VANIGLIA), PASTA DI RISO

€5,50



203.Mochi al Mango 2PZ

Gelato di mango avvolto da un guscio di pasta mango. Ingredienti: Purea di mango, Latte, farina di riso, Fecola di patate, Olio di girasole.

€5,50



204. Mochi al Sesamo Nero 2PZ

Gelato di Sesamo Nero avvolto dalla Pasta di Riso

€5,50



205. MOCHI al COCCO 2PZ

INGREDIENTI: GELATO ALLA VANIGLIA (LATTE SCREMATO, PANNA, ZUCCHERO DI CANNA, TUORLO DI UOVO, ESTRATTO DI VANIGLIA, PASTA DI RISO

€5,50



206.MOCHI FARGOLA

Gelato di Pomelo e Limone avvolto dalla Pasta di Riso

€5,50



207. Mochi al Lampone 2PZ

Gelato di gusto Lampone avvolto dalla Pasta di Riso

€5,50



208. Mochi 1PZ

Un gusto a scelta tra: Cioccolato, Cocco, Lampone, Mango, Passion Fruit, Sesamo Nero, Te Verde, Vaniglia e Yuzu (Pompelmo orientale)

€3,00

GELATO



CIK CIOK

GELATO AL CIOCCOLATO

€5,00



PANDA

GELATO ALLA VANIGLIA

€5,00



PRINCIPESSA

GELATO ALLA FRAGOLA

€5,00



GELATO ALLA NOCCIOLA

Ingredienti: Latte scremato reidratato, Pasta di Nocciole, Grasso vegetale di Cocco, Cacao magro in polvere, E 300

€4,00



GELATO AL RISO

INGREDIENTI: ACQUA - LATTE SCREMATO REIDRATATO - ZUCCHERO - GRASSO VEGETALE (COCCO) - SCRIOPPO DI GLUCOSIO - LATTOSIO - FARINA DI RISO - PROTEINE DI LATTE

€4,00



GELATO AL SESAMO NERO

Ingredienti: Sesamo nero, Latte scremato, Panna, Olio di cocco, Farina carrube, Sciroppo glucosio

€4,00



GELATO AL TE VERDE

Ingredienti: Latte scremato reidratato, Acqua, Te solubile, Grasso vegetale di Cocco

€4,00



GELATO ALLA VANIGLIA

Ingredienti: Latte scremato reidratato, Estratto di Vaniglia Bourbon, Olio di Cocco, Sciroppo di glucosio, Burro, Farina di semi di Carrube.

€4,00



Gelato Fritto

Farcirolli alla Nocciola con Gelato alla Vaniglia

€6,50



Sorbetto Limone

INGREDIENTI: ZUCCHERO, DESTROSIO, SCIROPPLO DI GLUCOSIO, LATTE SCREMATO IN POLVERE, AROMI NATURALI (DI CUI LIMONE).

€4,00



Sorbetto al Mandarino

Succo di Mandarino Tardivo di Ciaculli (60%), Acqua, Zucchero

€5,50



Affogato al Caffè

2 Palline di Gelato a scelta tra i gusti: Vaniglia/ Riso/ Te verde/ Nocciola/ Sesamo Nero

€4,50



Caffè

● Caffè espresso	€1,80	Caffè ristretto	€1,80
● Caffè Decaffeinato	€2,00	Caffè Lungo	€1,80
● Caffè D'ORZO	€2,00	Caffè Schiumato	€1,80
● Caffè al ginseng	€2,00	caffè americano	€2,00
● Caffè corretto	€2,50	CAPPUCCINO	€2,20
● Caffè Macchiato	€1,80		

Digestivi

● Averna	€3,50	Jager	€3,50
● Baileys	€3,50	Limoncello	€3,50
● Branca menta	€3,50	Liquirizia	€3,50
● Braulio	€3,50	Lucano	€3,50
● Amaro Del Capo	€3,50	Mirto	€3,50
● Disaronno	€3,50	Montenegro	€3,50
● IICHIKO SHOCHU €3,50 Distillato di Orzo, Giapponese 25% vol		Sake Riso €4,00 Distillato di Riso Giapponese CALDO , 12% vol	
● Fernet Branca	€3,50	Sake Prugna €4,00 Grappa di Prugna calda, 10% vol	
● Grappa Bianca	€3,50	Sambuca	€3,50
● Grappa BAMBU €3,50 45% vol		San Simone	€3,50
● Grappa Gialla	€3,50	Vecchia Romagna	€3,50
● Grappa Ginseng €3,50 33% vol		Jack Daniels	€3,50
● Grappa Prugna €3,50 10.5% vol		Satsuma Shiranami Shochu €3,50 Distillato di Patate Dolci e Riso, Giapponese 25% vol	
● Grappa Riso €3,50 62% vol		Grappa Sake Giapponese €3,50 Sake temperatura Ambiente, 14% vol	
● Grappa Rosa €3,50 54% vol		ROKU GIN €4,50 Infuso con i Fiori di Ciliegie Sakura, GIN Giapponese	