

Centro
SUSHI
RISTORANTE



MENU PRANZO



ELENCO ALLERGENI

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011, così come modificato dal Regolamento delegato (UE) 2024/2512 e dal D.Lgs. 231/2017, si informa che i nostri piatti possono contenere o venire a contatto con i 14 allergeni principali.

È possibile richiedere al personale l'elenco completo degli allergeni presenti nei piatti.

INFORMAZIONI ALLERGENI E INGREDIENTI SPECIALI

Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti, ti invitiamo a informare il nostro personale prima dell'ordine in caso di allergie, intolleranze alimentari o diete particolari (vegetariana, vegana, etc). Siamo a disposizione per consigliarti al meglio. Alcuni piatti potrebbero contenere o presentare tracce di sesamo, soia o glutammato di sodio (MSG).

Alcuni ingredienti utilizzati come tobiko*, goma wakame o wasabi possono contenere coloranti alimentari, i quali potrebbero influenzare negativamente l'attività e l'attenzione dei bambini (ai sensi della normativa CE 1333/2008, Allegato V).

PRODOTTI SURGELATI

In ottemperanza al Regolamento CE 853/2004, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto a -20°C per almeno 24 ore per garantire la massima sicurezza alimentare.

I prodotti contrassegnati con un asterisco (*) potrebbero essere surgelati all'origine oppure abbattuti da noi per motivi stagionali o di reperibilità, in conformità alle normative igienico-sanitarie vigenti.



- 1. 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



- 2. CROSTACEI**
e prodotti a base di crostacei



- 3. UOVA**
e prodotti a base di uova



- 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**
tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamina o carotenoidi
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



- 5. ARACHIDI**
e prodotti a base di arachidi



- 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**
tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (f)
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 esterni a base di soia
d) estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia



- 7. 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
b) latticello



- 8. 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



- 9. SEDANO**
e prodotti a base di sedano



- 10. SENAPE**
e prodotti a base di senape



- 11. SEMI DI SESAMO**
e prodotti a base di semi di sesamo



- 12. 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 posti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti



- 13. LUPINI**
e prodotti a base di lupini



- 14. MOLLUSCHI**
e prodotti a base di molluschi



SPICY DISHES



VEGETARIAN DISHES

ALL YOU CAN EAT



MENU PRANZO

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

15,80€
A PERSONA

SABATO, DOMENICA
E FESTIVI

16,80€
A PERSONA

- I BAMBINI FINO A 120 CM PAGANO METÀ
- I BAMBINI OLTRE I 120 CM PAGANO A PREZZO PIENO
- IL PREZZO NON INCLUDE BEVANDE, DOLCI ED EVENTUALI RICHIESTE FUORI LISTA.

Tutte le persone al tavolo devono scegliere la stessa formula:

ALLA CARTA o ALL YOU CAN EAT

Il cibo è vita, non sprecarlo, eventuali eccessi verranno conteggiati a partire da € 5,00.

Ordina sempre in modo responsabile.

Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti.

DO NOT WASTE FOOD!!!

SPECIALITÀ

specialità

OGNI PIATTO DI SPECIALITÀ PUÒ ESSERE
ORDINATO UNA SOLA VOLTA PER PERSONA.



C6 CHINESE MONEY BAGS

fagottino con gamberi*
e verdure. 2 pezzi

€ 4,50



C7 CRISPY RICE SALMON

polpette di riso fritto con tartare di
salmone e salsa del chef . 2 pezzi

€ 5,00



C19 AOIAMA

salmone, mango,
philadelphia, salsa
mango e salsa
fragola

€ 8,50



C20 MIURA SPECIAL ROLL

salmone alla griglia,
philadelphia, salsa
agro piccante e
salsa chef con
pasta kataifi

€ 8,50





001 HARUMAKI
involtini* di verdure
miste 2 pezzi
€ 4,00



002 AGE HARUMAKI
involtini di gamberi* e
carne di maiale,
verdure miste 2 pezzi
€ 5,00



003 EBI ORO
polpette di gamberi* con
verdure miste impanate
2 pezzi
€ 5,00



004 EDAMAME
baccelli di soia*
€ 5,00



005 PANE FRITTO
pane cinese fritto
2 pezzi
€ 5,00



LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE.



009 PANE* AL VAPORE

2 pezzi

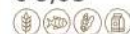
€ 3,00



010 PANE TONNO

bao* al vapore farcito con crema di tonno, philadelphia e salsa, 1 pezzo

€ 5,00



006 EBI SHUMAI

ravioli con carne di maiale e gamberi*, verdure al nero di seppie* 4 pezzi

€ 5,00



007 RAVIOLI DI CARNE AL VAPORE

ravioli di carne di maiale al vapore 4 pezzi

€ 4,50



008 RAVIOLI DI VERDURE AL VAPORE

ravioli di verdure miste 4 pezzi

€ 4,00



013 TU BAO

pane* ripieno con crema al vapore.

2 pezzi

€ 5,00



014 RAVIOLI* DI CARNE ALLA GRIGLIA

4 pezzi

€ 5,00



017 RAVIOLI FRITTI

ravioli* fritti con carne di maiale 4 pezzi

€ 5,00





001A

TACOS SALMON

tartare di salmone,
avocado, philadelphia,
salsa del chef. 1 pezzo

€ 6,00



001B

TACOS MIURA

salmone alla griglia,
philadelphia, salsa
mango. 1 pezzo

€ 6,00



001C

TACOS EBITEN

tempura di gamberi*,
maionese, avocado,
salsa del chef. 1 pezzo

€ 6,00



001F

PERLE D'ORO MIURA

salmone cotto con philadelphia
e avocado, salsa 1 pezzo

€ 4,50



019

TORTINA VENUS

salmone, mango,
pasta kataifi, salsa eel

€ 7,50



020

HAMBURGER SUSHI CENTRO

tartare di salmone, avocado,
crocchianti con salsa

€ 8,50



021

TARTARE DI SALMONE

tartare di salmone con salsa di ponzu
(max 1 porzione/persona)

€ 7,50



030 INSALATA DI GAMBERI

Insalata mista con
gamberi* e salsa
della casa, patatine fritte

€ 6,00



031 JAPANESE SALAD

insalata di alghe
marinate* con sesamo

€ 4,00



032 WAKAME SALAD

insalata di alghe
nera con salsa
ponzu

€ 4,00



033 SALAD

insalata mista
con salsa

€ 3,00



035 GAMBERI* IN SALSA COCKTAIL

€ 6,50



036 INSALATA CON PESCE MISTO

all'olio extravergine
e salsa

€ 6,50



037 INSALATA CON POLIPO

insalata con polipo*
salsa alla frutta

€ 6,50





041 GUNKAN SAKE PHILADELPHIA
polpette di riso avvolte da salmone con sopra philadelphia. 2 pezzi
€ 4,50



042 GUNKAN SPICY SALMON
salmone all'esterno, salmone e maionese, tabasco. piccante
2 pezzi (max 1 porzione / persona)

€ 5,00



045 GUNKAN ZUCCHINA EBI
polpette di riso avvolte da zucchini scottata sopra tartare di gamberi* cotti, granchio* e maionese 2 pezzi

€ 4,00



044 PHILADELPHIA BALL
polpetta di riso ricoperta di philadelphia. 2 pezzi

€ 2,00



046 VENUS BALL
polpette di riso venere ricoperte con philadelphia, pasta kataifi e salsa. 2 pezzi

€ 3,00



CARPACCIO

025 CARPACCIO DI SALMONE
in salsa ponzu
(max 1 porzione / persona)

€ 7,50



carpaccio



040 | TAMARIZUSHI DI MAGURO
crema di tonno e maionese
2 pezzi
€ 4,00



054 | ONION CRUNCH SPICY
carpaccio di salmone con riso,
cipolla caramellata, cipollini,
salsa del chef. 2 pezzi
€ 4,50



049 | HOT OSHI
bignè di riso impanato fritto e
tartare di salmone e salsa della
casa e salsa mango. 1 pezzo
€ 5,00



050 | TAMARIZUSHI SALMON SPECIAL
bignè di riso con salmone crudo,
philadelphia. 2 pezzi
€ 3,90



ONIGIRI



051 | SPICY SALMON
tartare di salmone spicy con salsa teriyaki
e salsa maio, croccantino. 1 pezzo
€ 4,50



052 | EBITEN
tempura di gamberi* e salsa teriyaki e salsa
maio, croccantino. 1 pezzo
€ 4,50



053 | MIURA
salmone cotto con salsa teriyaki e salsa
maio, croccantino. 1 pezzo
€ 4,50



ogni piatto di sashimi (61,64) può essere ordinato una sola volta per persona.

061 SASHIMI DI SALMONE

fette di salmone

€ 9,50



064 SALMON FLAMBÈ

fette di salmone scottato con
salsa mango e salsa del chef

€ 9,50



065 CHIRASHI SAKE

su letto di riso con sopra
salmone e salsa della casa

€ 6,90



066 CHIRASHI MISTO

su letto di riso con sopra
pesce misto e salsa della casa

€ 7,50



069 POKE TEMPURA

tempura di gamberi*,
salmone, patatini fritte,
croccantino salsa

€ 10,00





070 SUSHI MISTO
8 nigiri, 4 hossomaki,
4 uramaki
€ 12,00



073 NIGIRI DI SALMONE
nigiri di salmone.
4 pezzi
€ 7,00



074 SUSHI COMPOSTO
4 nigiri, 4 uramaki,
4 hossomaki, 2 gunkan
€ 11,00



081 NIGIRI SALMONE
nigiri di salmone
2 pezzi
€ 4,00



082 NIGIRI TONNO
nigiri di tonno
2 pezzi
€ 4,00



084 NIGIRI AVOCADO
nigiri di avocado.
2 pezzi
€ 4,00



085 NIGIRI BRANZINO
2 pezzi
€ 4,00



086 NIGIRI EBI
gamberi cotti*,
2 pezzi
€ 4,00



Centro

080 NIGIRI SPECIALE
nigiri di salmone scottato con
philadelphia e pasta kataifi 2 pezzi
€ 4,00



083 SAKE FLAMBÈ
salmone scottato con mandorle,
salsa teriyaki. 2 pezzi
€ 4,00



080



083

091 FUTOMAKI FRITTO

surimi* di granchio,
salmone avocado,
maionese, rapa
giapponese. 5 pezzi

€ 6,00



092 FUTOMAKI CALIFORNIA

surimi di granchio*,
salmone, avocado,
maionese. 5 pezzi

€ 6,00



093 FUTOMAKI MIURA

salmone cotto, avocado
con salsa teriyaki,
pasta kataifi. 5 pezzi

€ 6,00



094 FUTOMAKI CENTRO

surimi* di granchio fritto gamberi fritti*,
avocado, cetriolo, philadelphia, cipolla,
caramellata, maionese, cipollini e salsa
dello chef. 5 pezzi

€ 6,00



Centro



095 NEW CALIFORNIA

california con
maionese tobiko*,
cipolla fritta, salsa

€ 7,50



097 FRESH EBITEN

gambero* in tempura,
maionese, salmone,
salsa eel e sesamo

€ 7,50



104 VEGETARIANO ROLL

avocado, cetriolo,
rapa giapponese,
maionese

€ 6,00



098 SPICY MIURA ROLL

salmone cotto insalata e salsa
spicy maio, salsa teriyaki

€ 8,50



099 FLOWER VEGETARIANO

avocado, verdure in tempura,
maionese, salsa eel

€ 6,00



100 SAKE AVOCADO

salmone, avocado,
maionese

€ 8,00



101 CALIFORNIA

surimi* di granchio, avocado,
cetriolo e maionese.

€ 7,50



LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE.



109

109 CRAB ROLL
base di california
con salmone e salsa
del chef
€ 8,50
🌱🐠🍣🍱🍷



110

110 TIGER ROLL
tempura di gamberi*, tartare di
salmone, croccantini e salsa
teriyaki
€ 10,00
🌱🐠🍣🍱🍷



105 MIURA MAKI
salmone alla griglia,
philadelphia, insalata
con salsa teriyaki.
€ 7,00
🌱🐠🍣🍱🍷



106 ONION ROLL
base california con
cipolla caramellata,
e salsa dello chef
€ 8,00
🌱🐠🍣🍱🍷



102 SPICY SALMON
salmone, tabasco, cetriolo,
avocado, salsa spicy maio
€ 8,00
🌱🐠🍣🍱🍷



116 TONNO PHILADELPHIA
tonno avocado e
philadelphia sesamo
€ 9,00
🌱🐠🍣🍱🍷



115 CRISPY CHICKEN ROLL

pollo impanato, avocado,
pasta kataifi e philadelphia,
salsa teriyaki

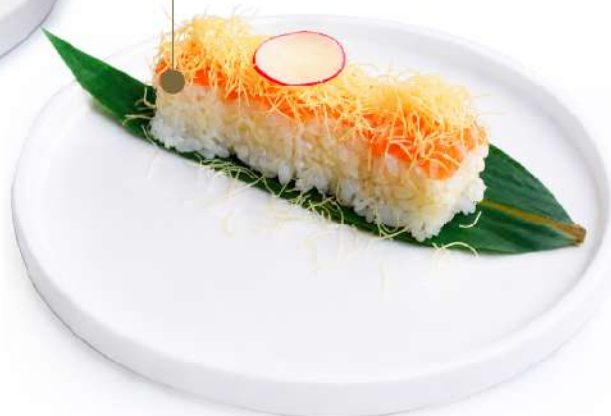
€ 8,00



126 FRESH SALMON

riso, philadelphia e
salmone, pasta
kataifi

€ 7,00



112 EBITEN PLUS

tempura di gamberi*,
cipolla frita e salsa
maionese, salsa teriyaki

€ 8,50



113 TUNA ROLL

crema di tonno, avocado

€ 8,00



114 EBITEN

tempura di gamberi*, maionese,
patatine fritte con salsa teriyaki

€ 8,00



132 SALMON PHILADELPHIA ROLL

salmone, avocado,
philadelphia e tobiko*

€ 8,50



LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE.

Chef's creations uramaki 8 pezzi



118

HAI WAI

surimi* di granchio, avocado, tartare di salmone e tobiko*, cetriolo, tartare di salmone, salsa mango, maionese

€ 9,00



107

LIME CALIFORNIA

sgranchio*, avocado, salmone, tobiko* con maionese, salsa e lime

€ 8,90



119

VOLCANO ROLL

tempura di gamberi*, maionese, carpaccio di salmone e salsa dello chef, cipollini piccante

€ 9,50



120

GREEN SAKE ROLL

salmone, avocado, maionese con sopra zucchina e salsa allo zafferano

€ 9,00



128

SRIRACHA SALMON PLUS

salmone cotto, philadelphia, carpaccio di salmone scottato, salsa di sriracha, salsa teriyaki, scaglie di mandorle piccante

€ 8,90



131

SALMON MANDORLE PLUS

avocado, philadelphia, salmone, mandorle e salsa

€ 10,90



LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE.

noir uramaki black 8 pezzi



- 122 | BLACK EBITEN**
tempura di gamberi*,
philadelphia, patatine
fritte, salsa teriyaki e
salsa zafferano
€ 9,00



- 123 | BLACK MIURA PLUS**
salmone cotto, avocado,
philadelphia, cipolla
croccante, salsa dello chef
€ 9,00



- 124 | BLACK SALMON
PHILADELPHIA ROLL**
salmone, avocado, philadelphia,
salsa, pasta kataifi
€ 9,90



- 136 | MANGO FLOWER**
mango, avocado, philadelphia e
verdure in tempura e salsa eel
€ 9,00



- | ARCOBALENO ROLL**
avocado, pesce misto,
salsa del chef,
croccantini
€ 10,00





137

137 EBITEN

tempura di gamberi*
maionese e insalata, salsa

€ 4,00



138

138 SAKE AVOCADO

salmone, avocado e
maionese

€ 4,00



139

139 CALIFORNIA

surimi* di granchio, cetriolo,
maionese e avocado

€ 4,00



140

140 JUST VEGETAL

avocado, cetriolo,
insalata

€ 4,00



141 SPICY SALMON

salmone, maionese e tabasco,
insalata, piccante

€ 4,00



142 SPICY TUNA

tonno, maionese e tabasco,
insalata, piccante

€ 5,00



144 TEMAKI EBI FLY PLUS

tempura di gamberi*, tartare di
salmone, insalata, maionese, pasta
kataifi, salsa, avvolto da sfoglia di soia

€ 5,00



- 146** | **AVOCADO**
hossomaki con
avocado. 8 pezzi
€ 4,00
🍣 🌿



- 147** | **SAKE**
hossomaki con
salmone.
8 pezzi
€ 4,00
🍣 🐟 🌿



- 152** | **HOSSO PHILADELPHIA**
hossomaki con
philadelphia
€ 4,00
🍣 🧀 🌿



- 148** | **HOT MAKI**
hossomaki con salmone fritto
e philadelphia, salsa
teriyaki e salsa del chef
€ 6,00
🍣 🐟 🧀 🍷 🍷 🌿



- 149** | **FRUIT ROLL**
hossomaki con salmone,
mango, philadelphia e
salsa della casa. 8 pezzi
€ 6,50
🍣 🐟 🧀 🍷 🍷 🌿

- 150** | **EBI TEMPURA**
hossomaki con tempura
di gamberi*. 8 pezzi
€ 4,00
🍣 🍤 🌿



- 151** | **HOT SPIRITOSO**
Hossomaki fritto con
salmone, philadelphia
avocado, salsa della
casa piccante
€ 6,50
🍣 🐟 🧀 🍷 🍷 🌿 🔥



154 ZUPPA DI MISO
 tofu e alghe
 € 3,00
 (V) (V) (V)

156 ZUPPA AGRO PICCANTE
 pollo, verdure miste, tofu,
 alghe, cipollini piccante
 € 4,50
 (V) (V) (V) (V)



159 CURRY DON
 ciotola di riso bianco con
 pollo in salsa curry
 con verdure miste
 € 7,00
 (V) (V) (V) (V)

160 RISO CANTONESE
 riso saltato con prosciutto
 cotto, uova e piselli, mais
 € 5,00
 (V) (V)



160A RISO THAIANDESE
 riso saltato con pollo e
 verdure miste, uova
 € 6,00
 (V) (V) (V)



163 | RISO BIANCO

€ 3,00



165 | YAKI SOBA AI GAMBERI

spaghetti di grano saraceno con verdure, uova e gamberi

€ 6,50



161 | RISO SALTATO VERDURE E UOVA

con verdure, uova

€ 4,00



162 | RISO SALTATO CON GAMBERI, VERDURE E UOVA

con gamberi* e verdure, uova

€ 5,00



164 | GNOCCHI DI RISO SALTATI CON UOVA E VERDURE

con verdure e uova

€ 6,00



164A | GNOCCHI DI RISO SALTATI CON GAMBERI* E VERDURE

con gamberi* e verdure e uova

€ 6,50





**166 SPAGHETTI ALLA PIASTRA
AI FRUTTI DI MARE**
spaghetti alla piastra con
frutti di mare e uova

€ 7,50



171 PAD THAI AI GAMBERI
tagliatelle di riso con verdure
miste, uova e gamberi*

€ 7,00



**167 SPAGHETTI DI SOIA CON
GAMBERI E VERDURE**
spaghetti di soia con gamberi*
e verdure

€ 6,00



**168 SPAGHETTI DI SOIA CON
CARNE E VERDURE PICCANTI**

con carne e verdure

€ 6,00



**169 SPAGHETTI DI RISO CON
GAMBERI, VERDURE E UOVA**
con gamberi*, verdure miste e uova

€ 6,00



170 YAKI UDON
spaghetti di riso con gamberi*,
verdure e uova

€ 7,00





172 LAMIAN
spaghetti di casa saltati con
frutti di mare e verdure, uova
€ 7,50
🌾 🍱 🍴 🍷 🍺



**173 UDON AI FRUTTI DI MARE
SALTATI**
con gamberi*, uova e verdure miste
€ 7,50
🌾 🍱 🍴 🍷 🍺



**174 SPAGHETTI DI RISO CON
VERDURA**
con verdure miste e uova
€ 5,00
🍱 🍴 🍷



**175 NOODLES SALTATI CON
VERDURA E GAMBERI**
con verdure miste, gamberi* e uova
€ 6,50
🌾 🍱 🍴 🍷 🍺

agemono



178 STICK EBI
sfoglia di pasta con
gamberi*. 3 pezzi
€ 6,00
🌾 🍱 🍴 🍷



179 CHELE DI GRANCHIO
chele di granchio*
impanate. 2 pezzi
€ 5,00
🌾 🍱 🍴 🍷



184 **EBI FURAI**
gamberi* fritti
€ 6,50
🌾🍷🍴🍴🍴

185 **IKA FURAI**
calamari* impanati
con salsa
€ 6,00
🌾🍷🍴🍴🍴



181 **YASAI TEMPURA**
tempura di verdure miste
€ 6,00
🌾🍷🍴🍴



182 **TEMPURA MORIAWASE**
gamberi* e verdure fritte
€ 8,90
🌾🍷🍴🍴🍴



186 **POLLO FRITTO**
€ 5,50
🌾🍷🍴🍴



187 **KOROKKE SPECIAL**
crocchette di patate e salsa 2 pezzi
€ 5,00
🌾🍷🍴🍴🍴



190

SAKE IMOYAKI

salmone avvolto con purea di patate e salsa. 2 pezzi

€ 6,00



191

SAKE TATAKI

salmone in crosta di sesamo e salsa

€ 9,90



188

NUVOLETTE DI DRAGO

croccanti chips di gamberi*

€ 3,50



189

PATATINE* FRITTE

€ 3,50





195 | EBI KUSHI
spiedini di gamberi*
con salsa
(max 2 porzione/persona)
€ 8,00
🍴 🍴

196 | SAKE TEPPANYAKI
salmone alla piastra
con salsa
€ 9,90
🍴 🍴 🍴



193 | YAKI TORI
spiedini di pollo con
salsa teriyaki. 3 pezzi
€ 6,00
🍴 🍴



**194 | GAMBERONI ALLA
PIASTRA**
con salsa. 2 pezzi
(max 1 porzione/persona)
€ 9,00
🍴 🍴



201 | GAMBERI* SALE
E PEPE
€ 6,50
🍴🍴🍴



202 | GAMBERI* SALSA
PICCANTE
€ 6,50
🍴🍴🍴🍴



203 | GAMBERI* CON
BAMBU E FUNGHI
€ 6,50
🍴🍴



213 | GAMBERI AL LIMONE
€ 6,50
🍴🍴



215 | POLLO BAMBU
E FUNGHI
€ 6,00



entro



205 | POLLO* AL LIMONE
€ 5,50



206 | POLLO ALLE MANDORLE
€ 5,50



207 | POLLO GONBAO
pollo piccante
€ 5,50



208 | POLLO IN SALSA AGRODOLCE
pollo fritto in salsa agrodolce
€ 5,50



LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE.



209 | MAIALE IN SALSA
AGRODOLCE
€ 5,50
🌾🥕🥔



216 | PATATE IN
SALE E PEPE
€ 5,00
🌾



217 | GERMOGLI DI
SOIA SALTATE
€ 5,00
🌾🥕



218 | VERDURE MISTE SALTATE
€ 5,00
🌾



223 | PATATE SALTATE
patate saltate
€ 5,00



ANANAS

€ 4,00



MOCHI ICE

gusto di cocco, mango, cioccolato,
al tè verde, fragola, 1 pezzo

€ 2,00



MOCHI CLASSICO

polpette di riso glutinoso con sesamo,
arachidi, fagioli rossi, al tè verde. 1 pezzo

€ 1,80



SORBETTO AL LIMONE

€ 4,50



GELATO FRITTO

€ 4,50



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

€ 5,00



CROCCANTE DI AMARENA

€ 5,50



CREMOSO AL PISTACCHIO

€ 5,50





TIRAMISÙ

€ 4,50



COCCO RIPIENO

€ 5,50



GELATO MISTO

€ 4,50



RED VELVET

€ 5,50



RABBIT

gelato di fior di latte

€ 5,50



PRINCIPESSA

Gelato alla fragola

€ 5,50



AGRUMI DI SICILIA

€ 5,50



TORTA DI NOCCIOLA

€ 5,00



BEVANDE

ACQUA NATURALE 75CL		2,50€
ACQUA GASATA 75CL		2,50€
ACQUA NATURALE 50CL		1,80€
ACQUA GASATA 50CL		1,80€
COCA COLA		2,50€
COCA ZERO		2,50€
FANTA		3,00€

BIRRE

BIRRA PICCOLA		 3,50€
BIRRA MORETTI 66CL		 5,00€
BIRRA HEINEKEN 66CL		 5,00€
BIRRA ANALCOLICA PICCOLA		 3,50€

CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO		1,50€
CAFFÈ MACCHIATO		1,50€
CAFFÈ DECAFFÈINATO		1,50€
CAFFÈ CORRETTO		2,00€

DIGESTIVI

LIMONCELLO / MIRTO		3,00€
AMARO DEL CAPO		3,00€
BRAULIO		3,00€
AMARO MONTENEGRO		3,00€
FERNET BRANCA		3,00€
AVERNA		3,00€
BRANCAMENTA		3,00€
VECCHIA ROMAGNA		3,00€
JÄGERMEISTER		3,00€

COCKTAIL

YUZU TONICA		5,50€
GIN TONIC		5,00€

SPRITE		3,00€
ESTATHE LIMONE		3,50€
ESTATHE PESCA		3,50€
TÈ CALDO VERDE		4,00€
TÈ JASMINE		4,00€
TÈ VERDE FREDDO		3,00€
TAZZA DI TÈ CALDO		2,00€

BIRRA CINESE 64CL		5,50€
BIRRA SAPPORO 50CL		5,00€
BIRRA ASAHI 50CL		5,00€
BIRRA ANALCOLICA GRANDE		5,00€

CAFFÈ GINSENG		2,00€
CAFFÈ ORZO		2,00€
CAPPUCCINO		2,00€

SAMBUCA		3,00€
SAKE DI RISO / ROSSO		5,00€
GRAPPA CANDOLINI		3,00€
GRAPPA NONINO		3,00€
GRAPPA DI GINSENG		3,00€
LIQUORE ALLA PRUGNA		3,00€
GRAPPA DI ROSA / BAMBÙ		3,00€
GRAPPA DI RISO / JULIA		3,00€

APEROL PROSECCO		5,00€
-----------------	---	-------

VINI BIANCHI



TRENTINO - CANTINA TOBLINO

GEWÜRZTRAMINER DOC BIO

€21,00

Intensamente aromatico, fine, persistente, speziato con ricordi di pompelmo e pesche mature che completano le classiche note di rosa canina, fiori bianchi e miele. Al palato, è morbido, ben bilanciato con un'eccellente persistenza aromatica.



TRENTINO - CANTINA MORI COLLI ZUGNA

MÜLLER THURGAU FRIZZANTE IGP

€19,00

Spuma delicata e persistente, il profumo lievemente aromatico unito a un sapore secco, fresco e deciso sono le caratteristiche che contraddistinguono questo prodotto.



FRIULI - CANTINA ZUFFI

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

€20,00

Al naso è caratteristico l'agrumo, il vegetale di salvia e i fiori bianchi. Al gusto è fresco e sapido, sulla vena acida senza mai perdere l'equilibrio.



FRIULI - CANTINA TRAMONTI

PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA DOC

€16,00

Aromatico, etereo e delicato rimanda alle caratteristiche delle terre di origine e rispecchia perfettamente il gusto. Profumo persistente.



PIEMONTE - CANTINA LA SMILLA

CHARDONNAY FRIZZANTE IGT

€16,00

Al palato il sapore risulta fruttato e floreale. Di carattere morbido e fresco. Profumo delicato, fresco ed equilibrato. Ottimo come aperitivo.



LOMBARDIA - CANTINA CA DEI FRATI

I FRATI LUGANA DOC

€25,00

Fresco e immediato con aromi fini di fiori bianchi, sentori di albicocca e mandorla e una nota sapida. Con il tempo acquisisce mineralità e rivela note speziate e di frutta candita che lo rendono elegante e mai banale.



LOMBARDIA - CANTINA DORIA

PINOT NERO BIANCO FRIZZANTE DOC BIO

€18,00

Il profumo intenso e pulito è caratterizzato da eleganti note fruttate con sentori di frutta tropicale in principio e note finali di pesca e salvia leggera. Gusto fresco ed equilibrato.



CAMPANIA - CANTINA COLLINE DEL SOLE

FALANGHINA IRPINIA DOC

€19,00

Si presenta elegantemente fruttato, con sentori di mela, banana, fiori di limone e ananas. Il sapore è secco ed armonioso. Aromaticamente molto marcato.



SARDEGNA - CANTINA CONTINI

PARIGLIA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

€21,00

Al naso profumi di miele e fiori gialli. Buona avvolgenza, sorso fresco e deciso, chiude con una leggera nota ammandorlata.

BOLLICINE



VENETO - CANTINA VAL D'OCA

BLU MILLESIMATO PROSECCO EXTRA DRY DOC

21,00€

Al naso si percepiscono sentori fruttati freschi di agrumi e mela, oltre a delicate note floreali d'acacia. All'assaggio è sapido e di buona struttura.



VENETO - CANTINA LA FARRA

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

19,00€

In bocca è sapido, armonico e piacevolmente leggero. Il profumo fruttato, con note di mela selvatica. Sapore piacevolmente acidulo, ha una buona rotondità ed un finale asciutto.



LOMBARDIA - CANTINA MONTEROSSA

FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS DOCG

38,00€

Una traccia di sapidità lo accompagna fino ad un finale di ottima persistenza. Un Franciacorta che si distingue dal primo sorso senza mai stancare.

VINI ROSATI



VENETO - CANTINA BEDIN

PROSECCO BRUT ROSÉ MILLESIMATO DOC

Al naso offre sentori spiccatamente floreali che ricordano la rosa selvatica, con note di frutti a polpa bianca e frutti rossi. Il bouquet fresco e vibrante apre ad un palato ben equilibrato e di grande freschezza.

€20,00

VINI ROSSI



TOSCANA - CANTINA SAN BENEDETTO

CHIANTI TRADIZIONE DOCG

Gusto armonioso e sapido. Profumo intenso con sentori di mammola. Rappresenta la Toscana in tutto il suo gusto territoriale.

€17,00



SICILIA - CANTINA DONNAFUGATA SCHEZZA.

SHERAZADE SICILIA DOC NERO D'AVOLA

Un Nero d'Avola in purezza, fragrante e piacevole, dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Dal bouquet fruttato con sentori di susina e ciliegia, ai quali si accostano note di delicata speziatura. Al palato si ritrovano note fruttate; è morbido e sostenuto da un'ottima freschezza.

€23,00

MEZZE BOTTIGLIE

PIEMONTE - CANTINA LA SMILLA

CHARDONNAY FRIZZANTE IGT - 375 ML

CAMPANIA - CANTINA COLLINE DEL SOLE

FALANGHINA IGT BENEVENTO - 375 ML

TOSCANA - CANTINA SAN BENEDETTO

CHIANTI DOCG - 375 ML



€9,00

€10,00

€10,00

VINI SFUSI

VINO BIANCO FERMO LITRO

VINO BIANCO FERMO MEZZO

VINO BIANCO FERMO QUARTO

VINO BIANCO FRIZZANTE LITRO

VINO BIANCO FRIZZANTE MEZZO

VINO BIANCO FRIZZANTE QUARTO

CALICE PROSECCO



€11,00

€5,50

€3,50

€11,00

€5,50

€3,50

€3,50



Centro
SUSHI
RISTORANTE

