



ALL YOU CAN EAT
€ 22,00

I bambini altezza inferiore i 140cm. € 12,00
I bambini oltre i 140cm pagano a prezzo pieno

Sono escluse bevande, caffè, liquori, dolci, frutta
e le richieste fuori lista

NON SPRECARE IL CIBO!!!

Eventuale cibo avanzato,
dovrà essere pagato al 50% del prezzo di listino

I ticket pasto vengono accettati solo a mezzogiorno

Piatti che presentano il puntino rosso ●
si può ordinare solo una volta a testa

www.taoristorantegiapponese.it
aperto tutti i giorni
dalle 12:00 alle 14:45 - dalle 18:30 alle 23:00



Lo Yin e Io Yang,
fondamentali della filosofia asiatica, la fanno da padrone nella cucina
del ristorante Tao.

Nella sua cucina vi è sempre una ricerca di equilibrio tra i sapori,
con l'utilizzo sapiente di spezie e di prodotti di primissima qualità
sempre freschi, acquistati da fornitori locali di fiducia.

Altro fondamentale applicato dal ristorante Tao è quello che i giappo-
nesi definiscono sapori, "pulita, ordinata e leggera", la cucina asiati-
ca, non altera gli ingredienti, ma ne esalta la freschezza e la genuinità
con cotture rapidi e senza grassi per mantenerne intatto il sapore e il
valore nutrizionale.

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

 <p>CEREALI CON GLUTINE</p>	<p>Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'Alcol Etilico di origine agricola</p>	 <p>FRUTTA CON GUSCIO</p>	<p>Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>
 <p>CROSTACEI</p>	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	 <p>SEDANO</p>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>
 <p>UOVA</p>	<p>Uova e prodotti a base di uova</p>	 <p>SENAPE</p>	<p>Senape e prodotti a base di senape</p>
 <p>PESCI</p>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p>	 <p>SESAMO</p>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</p>
 <p>ARACHIDI</p>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p>	 <p>SOLFITI</p>	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / litro in termini di SO2 totale da calcolare per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p>
 <p>SOIA</p>	<p>Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p>	 <p>LUPINI</p>	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p>
 <p>LATTE E LATTOSIO</p>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattosio</p>	 <p>MOLLUSCHI</p>	<p>Molluchi e prodotti a base di molluschi</p>

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti, che contengono ingredienti o altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone, può essere richiesto all'responsabile di sala addetto agli allergeni.

Per garantire le norme igieniche sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura. La(*) in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.

PIATTI SPECIALI

NB. È possibile ordinare solo uno piatto della lista “piatti speciali”



SPE1. AMEBI

sashimi di gambero con wasabi fresco, salsa wasabi citrus e wasabi fresco



SPE2. TATAKI AMAEBI

tartare di gamberi crudi con kataifi e ponzu piccante



SPE3. CARPACCIO MISTO MARE

Tartare di salmone e tonno, misto carpaccio di pesce e scampi, condito con salsa ponzu piccante



SPE4. TARTARE DI RICCIOLA

ricciola, mango, avocado, pomodorini con salsa mango passion



SPE5. BOCCONCINI DI GAMBERI 3PZ

salmone, gambero e philadelphia con salsa teriyaki





SPE6. TARTARE DI TONNO

con salsa speciale wasabi citrus



SPE7. SALMONE TATAKI

Salmone scottato con semi di sesamo, arancia e salsa mango passion



SPE8. FLAMBÈ SALMON SPECIAL

Salmone scottato alla fiamma con crema latte e pistacchio



SPE9. INVOLTINO DI GAMBERO ROSSO E SALMONE 3PZ

con salsa speciale wasabi citrus e wasabi fresco





SPE10. SASHIMI DELLA PASSIONE

Sashimi, schegge di lime sopra un letto di burrata con salsa passion senape



SPE11. TRIS TARTARE

Tartare di salmone, tonno, branzino, avocado con salsa passion senape



SPE12. TARTARE PASSION

Tartare salmone e mango con salsa passion senape



SPE13. RICCIOLA SCOTATTO CON SESAMO





SPE14. SCAMPI PASSION

Scampi con salsa passion
senape



SPE15. CARPACCIO DI RICCIOLA

condita con salsa speciale



SPE16. CARPACCIO MISTO

tonno, salmone, branzino, condita
con salsa speciale



SPE17. TONNO TATAKI CON SESAMO



SPE19. BOCCONCINI DI ZUCCA 3PZ

salmone scottato con philadelphia, fiori di zucca e salsa pesto



SPE20. GAMBERO ROSSO E TARTUFO

gambero rosso con philadelphia e tartufo nero



SPE21. BOCCONCINO DI FLAMBE MANGO

bocconcino salmone scottato con crema di mango, kataifi, pistacchio e mandorle



SPE22. BOCCONCINO AL TARTUFO 3PZ

bocconcino salmone con philadelphia, tobiko e tartufo nero



ZENSAI

01. HARUMAKI

involtini fritti con verdure e carne



03. COROCCHHE

polpette di patate con carne di manzo, impanato con panko



04. EBI GYOUZA

ravioli di *gamberi cotti al vapore



05. GYOZA

ravioli di carne e verdure, cotti al vapore



06. DIM SUM

ravioli al nero di seppia con ripieno di gamberi





07. RAVIOLI CON VERDURE

ravioli con verdure miste al vapore



08. RAVIOLI CARNE ALLA PIASTRA



09. SAKE TATAKI

salmone scottato con semi
di sesamo e salsa teriyaki



10. MISO SHIRU

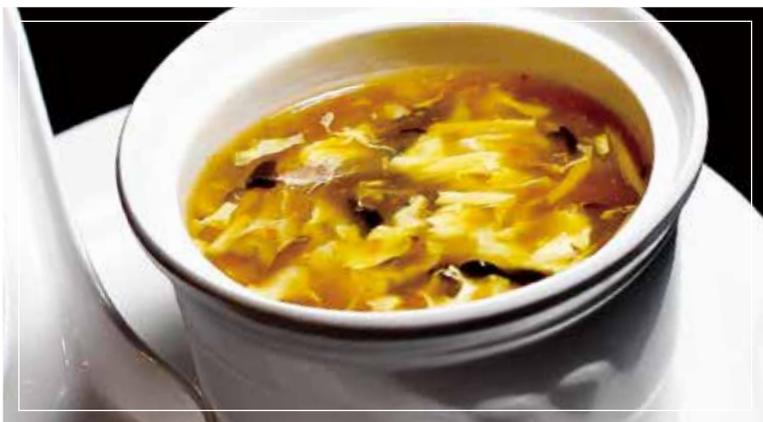
zuppa di soia con alghe,
tofu e erba cipollina



11. OSUMASHI

zuppa con *gamberi,
asparagi e alghe





12. ZUPPA AGROPICCANTE



13. NUVOLETTE DI GAMBERI



14. EDAMAME

15. NABAN ZUKE SU

salmone fritto, condito con
aceto di riso



17. SALAD

insalata miste





18. KAISEN SALAD

pesce crudo misto, servito su un letto di insalata



19. WAKAME SU

alghe condite con aceto di riso



20. SUNOMONO MORIAWASE

alghe con pesce misto



21. GOMA WAKAME

alghe piccanti con sesamo



22. BAO PANCETTA

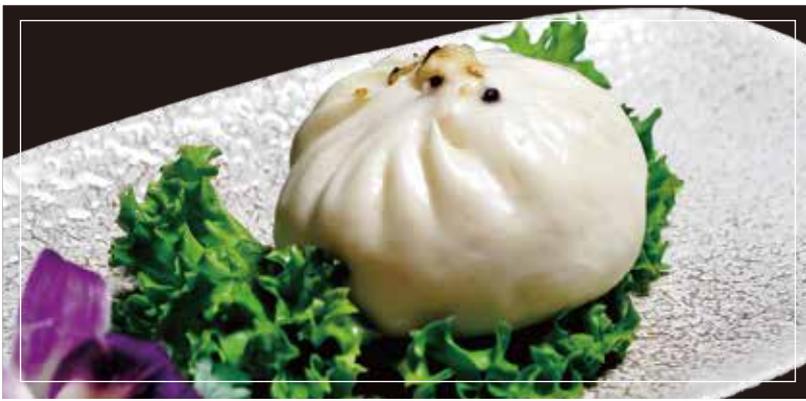
pancetta alla griglia, pomodoro insalata e salsa teriyaki



23. BAO SALMONE

salmone alla griglia, pomodoro insalata e salsa teriyaki





BAO

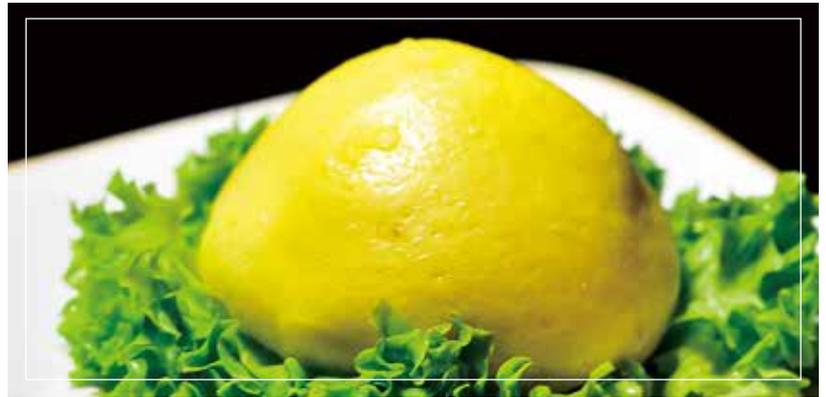
24. PORK BAO

panino al vapore ripieno di maiale, bio caramellato (con oyster sauce e salsa barbecue)



25. ANATRA CURRY BAO

panino al vapore ripieno di anatra alla Pechinese Curry Rosso



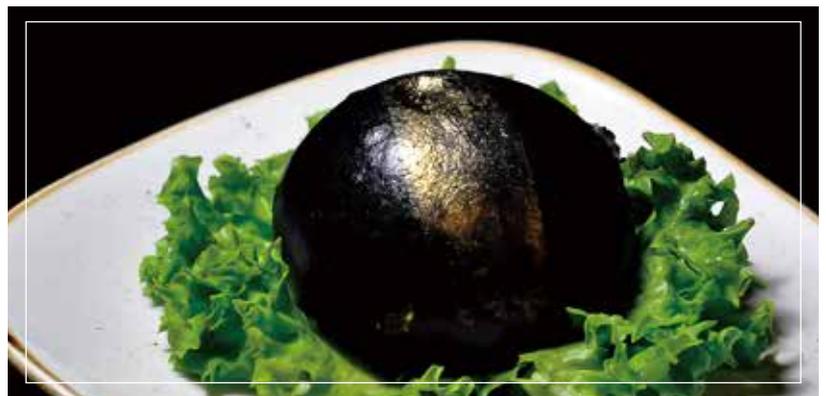
26. VEGANO BAO

panino al vapore ripieno di verdure funghi e spezie



27. BLACK TARO BAO

bao al carbone vegetale, ripieno di crema di taro



28. PANE BIANCA VAPORE

2 pezzi



29. PANE FRITTO



30. PANE AL VAPORE

pane vapore con crema di uova - 1pz



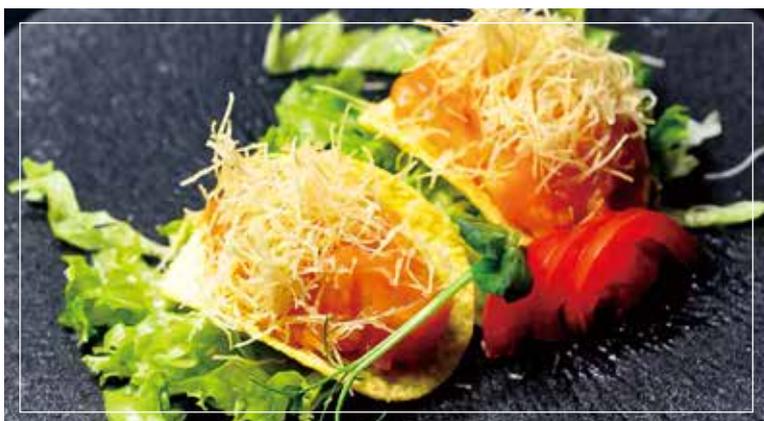
36. SAKE TARTARE

tartare di salmone condito con salsa ponzu e sesamo



37. TACOS 2PZ

tartare spicy e pasta kataifi



38. SAKE ZUKURI

carpaccio salmone condito con salsa ponzu e sesamo



● 42. MILLE FOGLIE
DI SALMONE 2PZ

tartare di salmone piccante
con pasta sfoglie croccante
su philadelphia



● 43. MILEFOGLIE DI TONNO

tartare di tonno piccante
con pasta sfoglie croccante
su philadelphia



SUSHI CAKE

44. SUSHI CAKE VENERE

riso venere con tartare di salmone
avocado e crunch con salsa poke



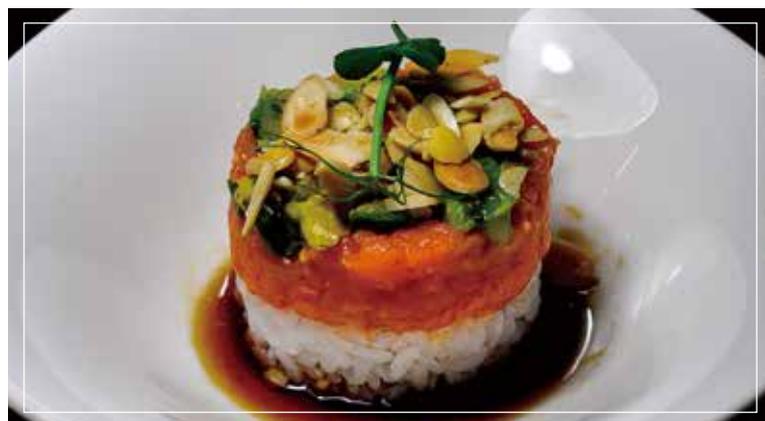
45. SUSHI CAKE NORMO

cake di riso con tartare di
salmone, avocado e crunch
con salsa poke



46. SUSHI CAKE HOT

cake di riso con tartare di
salmone piccante, avocado,
mandorle e salsa poke





47. POKE FISH

riso con salmone, tonno, branzino e goma wakame con sesamo e salsa poke



48. POKE TAO

riso con salmone, mango, goma wakame, avocado e cipolla croccante con salsa poke



49. CHIRASHI SAKE

fettine di salmone crudo su riso



50. CHIRASHI MISTO

fettine di salmone, tonno, branzino su riso



51. OSHISUSHI SALMONE 3 PEZZI

salmone, avocado, philadelphia, salsa teriyaki



52. OSHISUSHI TONNO COTTO 3 PEZZI

tonno cotto, maionese e
philadelphia con salsa teriyaki



● 54. SASHIMI SAKE

sashimi di salmone



57. SUSHI SAKE

(6 pz.) sushi al salmone



58. MISTO NIGHIRI FLAMÈ

nighiri di salmone, tonno,
branzino, scottato alla fiamma
con philadelphia e salsa teriyaki



● 60. BARCA PER 1 PERSONA

5 nighiri, 6 sashimi, 3 hosomaki,
2 uramaki, 1 gunkan





NIGIRI

63. SAKE

salmone



64. MAGURO

tonno



65. SUZUKI

branzino



66. TAKO

polpo



67. EBI

gambero cotto





68. AVOCADO

70. NIGIRI SPICY FLAMBE

salmone scottato e salsa
spicy mayo



71. SAKE FLAMBE

salmone scottato con teriyaki
e philadelphia



72. NIGIRI SALMONE CREMA

nigiri salmone scottato, con
crema di latte e pistacchio



73. NIGIRI PHILA SALMON

salmone, avocado,
philadelphia, salsa teriyaki



GUNKAN 2PZ

● 80. GUNKAN PHILADELPHIA

delicato rotolo di riso con
philadelphia e salsa teriyaki



● 82. GUNKAN SPICY SAKE

delicato bocconcino di
salmone piccante



● 83. GUNKAN MAGURO

delicato bocconcino
di tonno





● **86. GUNKAN PHILADELPHIA**

delicato bocconcino di salmone
con philadelphia e salsa teriyaki



● **87. GUNKAN SALMONE
CREMA**

salmone scotatto, crema di
latte e pistacchio



● **89. GUNKAN
ZUCCHINE EBI**

delicato bocconcino di zucchini
con tarta di gamberi cotti



● **90. GUNKAN
ZUCCHINE MANGO**

delicato bocconcino di zucchini
con philadelphia e mango



ONIGIRI

97. ONIGIRI
TUNA COTTO

96. ONIGIRI SPICY SAKE





HOSOMAKI

98. SAKE MAKI

rotolini di alga nori, con
riso e salmone



99. TEKKA MAKI

rotolini di alga nori, con
riso e tonno



100. EBI MAKI

rotolini di alga nori, con
riso e gamberi cotti



101. KAPPA MAKI

rotolini di alga nori, con
riso e cetrioli



102. AVOCADO MAKI

rotolini di alga nori,
con riso e avocado



103. BLACK MANGO MAKI

rotolini di alga nori, con riso nero,
mango, philadelphia e pistacchio



104. WHITE SAKE MAKI

rotolini di carta di riso con
sesamo, philadelphia, salmone



105. FUTO EBITEN

rotolo di alga, con riso, gamberi
e maionese, avocado, guarniti
con pasta kataifi e salsa teriyaki



106. FUTOMAKI

rotolo di alga nori con riso,
salmone, philadelphia,
avocado e surimi





107. HOSO FRITTO

rotolo di alga nori, con riso farcito con salmone e salsa teriyaki



108. HOSO PHILA

hoso fritto di salmone, guarnito con philadelphia e salsa teriyaki



109. HOSO PHILA. MANGO

hoso fritto di salmone, guarnito con philadelphia, mango e salsa mango



110. HOSO SPICY SAKE

hoso fritto di salmone, guarnito con salmone piccante con salsa teriyaki



URAMAKI

8PZ



111. SALMON AGE ROLL

rotolo di alga nori, con riso, avocado, philadelphia e salmone con salsa teriyaki



112. POLLO AGE ROLL

rotolo di alga nori, con riso, philadelphia, avocado, pollo e salsa rosa spicy



113. BREAD ROLL

rotolo di riso farciti con salmone, avocado, philadelphia, impanati, fritti guarnito con salsa rosa spicy



114. SAKE PHILADELPHIA

roll di riso, farcito con salmone philadelphia e avocado



115. MAGURO AVOCADO MAKI

roll di riso, farcito con tonno e avocado



116. SPICY SAKE MAKI

roll di riso, farcito con salmone, tabasco, maionese, cetrioli e sesamo

117. SPICY MAGURO MAKI

roll di riso, farcito con tonno, cetrioli tabasco, maionese, sesamo



118. CALIFORNIA MAKI

roll di riso, farcito con*surimi, avocado, goma wakame e maionese





119. SAKE CROCCANTE ROLL

roll di riso, con salmone, avocado philadelphia, guarniti con cipolla croccante e salsa teriyaki



120. BIG ROLL

roll di riso, farciti con salmone avocado e philadelphia, guarniti con salmone



122. SPICY SAKE ROLL

roll di riso, farcito salmone, tabasco, maionese guarnito con salmone



123. PISTACCHIO ROLL

roll di riso, farcito con spicy salmone avocado con sopra salmone scottato, pistacchio e crema mango



124. PISTACCHIO EBITEN ROLL

roll di riso, farciti con tempura di gamberi, guarnito con salmone scottato, pistacchio e crema di latte



125. ALMOND ROLL

roll di riso, farciti con salmone grigliato, rucola e philadelphia, guarnito salmone con mandorle tostate e salsa teriyaki



126. SAKE PHILA SPICY ROLL

roll di riso, farciti con salmone, avocado, philadelphia con sopra spicy salmone, fili croccanti di patate e teriyaki



127. AVO EBITEN ROLL

roll di riso, farciti con tempura di gamberi con avocado e salsa teriyaki



129. VEGETALE ROLL

roll di riso con avocado, philadelphia guarnito con avocado e salsa rucola



130. EYOTIC ROLL

roll di riso, farcito con tempura di gamberi, philadelphia, guarinito con salmone spicy, tempura di verdure e salsa teriyaki



131. GOLDEN ROLL

roll di riso, farciti con *gamberone fritto, avocado,guarnito con * tobiko e salsa teriyaki



132. SPICY EBI ROLL

roll di riso, farciti con tempura di gambero, tartare di salmone piccante, guarniti con fili croccanti di patate e salsa teriyaki



133. EBITEN ROLL

roll di riso, farciti con *gamberone fritto e maionese, guarnito con fili croccanti di patate,salsa teriyaki



134. CRISPY ROLL

roll di riso, farciti con tempura di gamberi, maionese, guarnito con crunch, salsa teriyaki, maionese e ketchup





135. KATAIFI ROLL

roll di riso, farcito con tempura di gamberone, maionese, guarnito con pasta kataifi, pistacchio e salsa teriyaki



136. TAO MAKI

roll di riso, farcito con tempura di gamberone, maionese, guarnito con salmone e salsa teriyaki



137. NEW TIGER ROLL

roll di riso, farcito con gamberi fritti, philadelphia con sopra salmone scottato, mandorle e salsa leone



138. MANGO ROLL

roll di riso, farcito con tempura gamberi, philadelphia guarnito con fettine di mango e salsa mango



140. GREEN ROLL

roll di riso, farciti con tempura di gamberi, philadelphia, guarnito con avocado e salsa rucola



141. SALMON GREEN ROLL

roll di riso, farcito con philadelphia, salmone, guarniti con avocado, pasta kataifi e salsa rucola



142. TUNA PHILA ROLL

roll di riso, farcito con tonno cotto, guarnito con avocado, philadelphia e salsa teriyaki



144. SAKE KAWA ROLL

roll di riso, farcito con salmone grigliato e philadelphia guarnito con salsa teriyaki



145. YASAI FRITTO ROLL

roll di riso, farciti con tempura di verdure, maionese guarniti con cipolle croccante e salsa teriyaki



146. CHICKEN ROLL

roll di riso, farcito con pollo fritto, e rucola guarnito con cipolle croccante e salsa rosa spicy





147. YASAI PHILA ROLL

roll di riso, farcito con philadelphia, avocado, insalata e cetriolo



148. BLACK CHICKEN ROLL

roll di riso venere farcito con maionese, rucola, pollo impanato fritto, guarnito con cipolla croccante e salsa rosa spicy



149. BLACK MIURA ROLL

roll di riso venere farcito con philadelphia, salmone alla griglia guarnito con cipolla croccante e salsa teriyaki



150. BLACK SALMON ROLL

roll di riso venere farcito con philadelphia, salmone, avocado, guarnito cipolla croccante e salsa teriyaki



152. BLACK EBI LEONE ROLL

roll di riso venere, farcito con maionese, tempura di gamberi, avocado, guarnito con cruch e salsa leone





TEMAKI

170. TEMAKI SAKE PHILA

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone, philadelphia e avocado



171. TEMAKI MAGURO

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tonno e avocado



172. TEMAKI CALIFORNIA

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con surimi, avocado e maionese



173. TEMAKI EBITEN

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tempura di gamberi, insalata e maionese



174. TEMAKI SPICY SAKE

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone, tabasco, insalata e maionese

175. TEMAKI SPICY MAGURO

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tonno piccante, tabasco, insalata e maionese



176. TEMAKI SAKE KAWA

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con insalata, philadelphia, salmone alla griglia e salsa teriyaki



177. YASAI TEMAKI

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con insalata, philadelphia, cetrioli e avocado



179. SASAMO TEMAKI SPICY SALMON

cono di riso avvolto con carta di soia al sesamo, farcito con insalata, salmone, tabasco e maionese



180. SESAMO TEMAKI SPICY TONNO

cono di riso avvolto con carta di soia al sesamo, farcito con tonno e insalata, tabasco e maionese





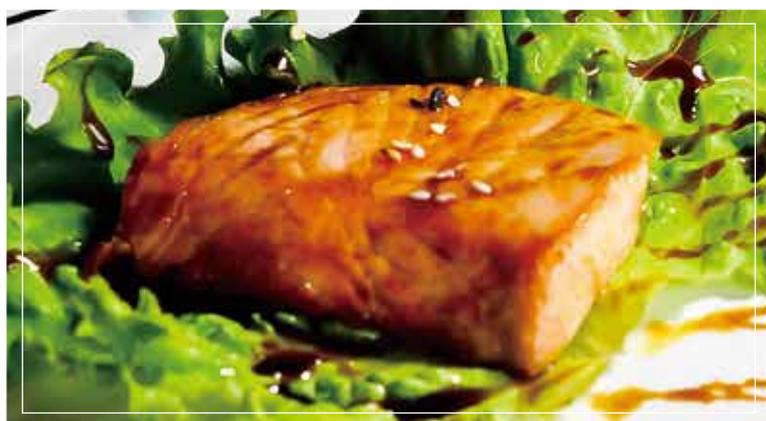
185. YAKITORI

spiedini di pollo alla griglia con salsa teriyaki



186. YAKIEBI

spiedini di * gamberi alla griglia con salsa teriyaki



187. SAKE TERIYAKI

salmone alla griglia con salsa teriyaki



188. IKA TERIYAKI

*calamari alla griglia con salsa teriyaki



189. TORI TERIYAKI

pollo alla griglia con salsa teriyaki





190. POLLO AL LIMONE
pollo saltato con salsa al limone



191. TORI KARAAGE

pollo fritto



193. COSTINE DI MAIALE

costine di maiale alle spezie
"attenzione alla presenza di
ossa all'interno delle porzioni"



194. TONKATSU FURAI

cotoletta di maiale



195. GAMBERETTI TAO

*gamberetti saltati con
pepe di shivan





197. GAMBERETTI

*gamberetti saltati con
verdure miste



198. POLLO PICCANTE

pollo saltato piccante
"attenzione alla presenza di
ossa all'interno delle porzioni"



200. EBI TEMPURA

tempura di *gamberoni



204. VERDURE

verdure miste saltate



205. POLLO AL CURRY

pollo saltato con patate e curry



206. POLLO COTTO IN SALSA AGRODOLCE

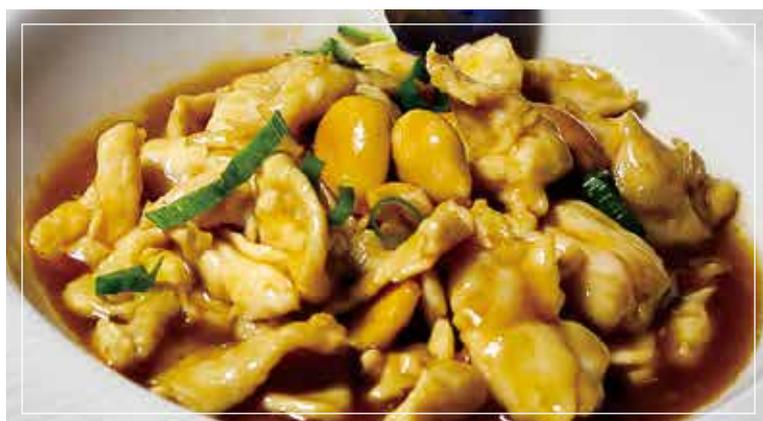


207. CARNE DI MAIALE IN SALSA AGRODOLCE



208. POLLO ALLA THAILENDESE

pollo saltato con salsa
thailandese



209. POLLO SALTATO CON MANDORLE



211. PATATINE FRITTI





214. CARNE DI MANZO SALTATO CON BAMBÙ E CIPOLLA ALLA PIASTRA



215. POLLO SALTATO CON BAMBÙ E CIPOLLA ALLA PIASTRA

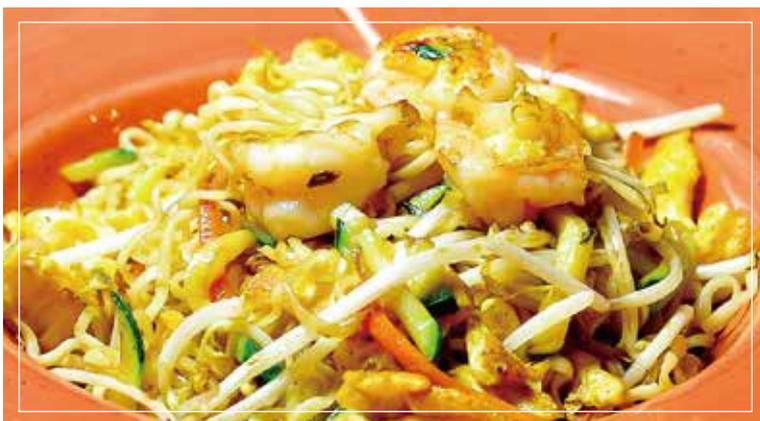


219. GNOCCHI DI RISO SALTATO CON PESCE



220. PASTA RAMEN SALTATO

pasta ramen saltato con
gamberi e verdure



221. YAKI UDON

pasta udon saltata con
pesce e salsa dello chef



222. YAKI SOBA

spaghetti di grano saraceno saltato con pesce e verdure



223. SPAGHETTI DI SOIA PICCANTE

spaghetti di soia saltati con carne macinato e salsa piccante



224. SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE

spaghetti di soia saltati con verdure



225. SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE GAMBERI

spaghetti di soia saltati con *gamberetti e verdure





226. SPAGHETTI DI RISO

spaghetti di riso saltati con
verdure e gamberi



227. RAMEN BRODO

pasta ramen in brodo con
uova, gamberi surimi di pesce



228. OYAKO DON

pollo teriyaki servito su un
letto di riso



229. SAKE DON

salmone teriyaki servito su
un letto di riso



230. KAISEN YAKI MESHU

riso saltato con pesce



231. EBI YAKIMESHI

riso saltato con *gamberi



232. YASAI YAKIMESHI

riso saltato con verdure



233. TORI YAKIMESHI

riso saltato con pollo



234. GOHAN

riso bianco cotto al vapore,
con semi di sesamo



235. RISO CANTONESE

riso bianco saltato con
prosciutto cotto, piselli, uova



Dessert

DOLCE IN VASSOIO

€ 7.00 / 1 PZ

MOCHI 3PZ A SCELTA

€ 7.00

Se desiderate un dolce, chiedere ai camerieri.

Abbiamo i dolci di bindi e dolci al vassoio sempre freschi.



Frutta

MANGO FRESCO € 6,00

ANANAS FRESCO € 5,00



Bevande - Caffetteria - Alcolici

VINO IN BOTTIGLIA servito al colice

Rosso	calice	€	5,00
Bianco	calice	€	5,00
Prosecco	calice	€	6,00

VINI IN CARAFFA

Vino bianco / rosso	25 cl.	€	4,50
Vino bianco / rosso	50 cl.	€	7,00
Vino bianco / rosso	100 cl.	€	12,00

BIRRE

Birra Asahi alla spina	25 cl.	€	4,00
Birra Asahi alla spina	50 cl.	€	6,50
Birra Asahi	50 cl.	€	6,00
Birra Sapporo	50 cl.	€	6,00
Birra Heineken	66 cl.	€	5,50
Birra QingTao	66 cl.	€	6,00

BIBITE

Coca Cola, Sprite, Fanta, Thè		€	3,50
Acqua minerale	0,75 L.	€	3,00
Acqua minerale	0.50 L.	€	2,00
Acqua levissima	1 L.	€	4,00
Thè verde Giapponese		€	2,50
Caffè		€	1,50
Caffè corretto		€	2,00
Caffè decaffeinato		€	1,80
Ginseng		€	2,00
Orzo		€	2,00

ALCOLICI

Sake piccolo		€	5,50
Sake medio		€	7,50
Limoncello, mirto, liquirizia		€	3,00
Amaro		€	3,50
Grappa		€	3,00
Liquore prugna		€	3,00

Carta dei vini

Bollicine

MOSCATO SPUMANTE DOLCE	GIORGI	€ 16,00
PROSECCO VALDOBBIADENE	MASOTTINA	€ 22,00
PINOT CRUDO	GIORGI	€ 18,00
GIORGI I870 PINOT NERO.	GIORGI	€ 26,00
BELLAVISTA ALMA FRANCIACORTA	BELLAVISTA	€ 43,00
BELLAVISTA NON DOSATO FRANCIACORTA	BELLAVISTA	€ 46,00
BELLAVISTA ROSE FRANCIACORTA	BELLAVISTA	€ 50,00
CUVEE PRESTIGE FRANCIACORTA	CA DEL BOSCO	€ 50,00
PERRIER JOUET CHAMPAGNE	PERRIER JOUET	€ 80,00
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE	PERRIER JOUET	€ 220,00

Vini rossi

CHIANTI CLASSICO 0.375 l.	DIEVOLE	€ 12,00
CHIANTI CLASSICO	DIEVOLE	€ 20,00
DOLCETTO D ALBA	LODALI	€ 18,00
NERO D'AVOLA	FIRRIATO	€ 18,00
BONARDA FRIZZANTE	GIORGI	€ 18,00
VILLA ANTINORI	ANTINORI	€ 20,00

Vini Rosè

Calafuria	SALENTO	€ 22,00
-----------	---------	---------

Carta dei vini

Vini bianchi

GEWURTZRAMINER 0.375 I.	KURTATSCH	€ 12,00
CHARDONNAY 0.375 I.	KURTATSCH	€ 12,00
VERMENTINO CALA REALE 0.375 I.	SELLA E MOSCA	€ 12,00
GEWURZTRAMINER	KURTATSCH	€ 22,00
VERMENTINO	ANTINORI	€ 25,00
ROERO ARNEIS	LODALI	€ 18,00
LUGANA	TOMMASI	€ 18,00
MULLER THURGAU.	KURTATSCH	€ 16,00
SAUVIGNON	KURTATSCH	€ 16,00
FALANGHINA	C. di Castelfranci	€ 20,00
GRECO DI TOFU	C. di Castelfranci	€ 20,00
PINOT NERO FRIZZANTE	GIORGI	€ 16,00
YARDEN CHARDONNAY ISRAELE	YARDEN.	€ 29,00
CHATEAU MIRAVAL FRANCIA	MIRAVAL.	€ 33,00
FRIULANO	SCHIOPPETTO	€ 22,00
RIBOLLA GIALLA	SCHIOPPETTO	€ 22,00
BRAMITO	ANTINORI	€ 28,00
PIETRABIANCA	ANTINORI	€ 28,00
CHARDONNAY BELLAVISTA	BELLAVISTA	€ 42,00
CERVARO DELLA SALA	ANTINORI	€ 75,00