

KYUO




= JAPANESE KITCHEN =



Alleggeri / Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

	1	Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		9	Sedano e prodotti a base di sedano
	3	Uova e prodotti a base di uova		10	Senape e prodotti a base di senape
	4	Pesce e prodotti a base di pesce		11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	5	Arachidi e prodotti a base di arachidi		12	Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	6	Soia e prodotti a base di soia		13	Lupini e prodotti a base di lupini
	7	Latte e prodotti a base di latte		14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

INFORMAZIONI ALLERGIA















Le informazioni circa la presenza di sostanze o di alimenti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

* Prodotto congelato ** Prodotto abbattuto

Questo esercizio, sottopone ad abbattimento preventivo, il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo a trattamento di bonifica preventiva per il rischio Anisakis conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES ARE PREPARED AND ADMINISTERED HERE,
CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. N. 1169/2011
"substances or products causing allergies or intolerances"

	1	Gluten Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products		8	Fruits in shell , i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
	2	Crustaceans and products based on shellfish		9	Celery and products based on celery
	3	Eggs and by-products		10	Mustard and mustard-based products
	4	Fish and products based on fish		11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
	5	Peanuts and peanut-based products		12	Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
	6	Soy and soy-based products		13	Lupine and lupine-based products
	7	Milk and dairy products (lactose included)		14	Molluscs and products based on molluscs

ALLERGY INFORMATION

Information about the presence of substances or foods that cause allergies or intolerances are available by contacting to the staff on duty.

* Frozen product ** Blast-chilled product

This restaurant blast chill and freeze fish intended to be eaten raw to prevent the risk of Anisakis as for "Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3".

All You Can Eat

24,90 €

7/7

BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

Coperto: €2.00/persona

Beverages and dessert are not included

Service: €2.00/person

CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte. Il cibo è vita non sprecarlo. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti. È possibile effettuare più ordinazioni.

Per qualsiasi intolleranza o allergia siete pregati di avvisare il nostro personale di sala prima dell'ordinazione.

ADVICE AND RULES

Dear customers, we remind you that the dishes ordered and not consumed will be quantified separately. Food is life, don't waste it. Before ordering new dishes it is necessary to have finished those already served you can place multiple orders.

For any intolerance or allergy, please notify our diningroom staff before ordering.

Speciale · Special



SALMONE TATAKI 3PZ

Fettine di sashimi di salmone scottato con granella di pistacchio e salsa al sesamo.

Slices of seared salmon sashimi with chopped pistachios and sesame sauce

€12.00



EBI DYNAMITE 4PZ

Bocconcini di tempura di gamberi* avvolti con carpaccio di salmone scottato e guarniti con philadelphia e salsa teriyaki.

Shrimp tempura bites wrapped with seared salmon carpaccio and garnished with philadelphia and teriyaki sauce

€9.50



MILLE FOGLIE

Sfoglia di involtini con tartare di salmone, philadelphia e salsa teriyaki.

Sheet of rolls with salmon tartare, philadelphia and teriyaki sauce

€6.00



GRAN CARPACCIO FLAMBÉ MIX 6PZ

Carpaccio scottato di salmone, tonno, branzino, tartare di pesce crudo*, salsa ponzu.

MIX Seared carpaccio of salmon, tuna, sea bass, raw fish tartare, ponzu sauce.*

€12.00



AMAEBI THAI

Gamberi crudo in salsa thai di pesce, basilico e aglio

Raw prawns in thai fish sauce, basil and garlic

€8.00

Antipasti · Appetizers



EDAMANE

Fagioli di soia*
*Soy beans**

€4.00



MANTOU

Pane orientale* al vapore
*Steamed oriental bread**

€3.00



MANTOU FRITTO

Pane orientale* fritto
*Fried oriental bread**

€3.00



MINI BAO

Bocconcini bao ripieni di carne di maiale a vapore
Bao bites stuffed with pork steamed

€4.00



TAKOYAKI 3PZ

Polpette di polipo giapponesi* fritte con pesce essiccato katsuobushi, erba cipollina, maionese, salsa teriyaki

Fried Japanese octopus balls with katsuobushi dried fish, chives mayonnaise, teriyaki sauce

€5.00



BAOZI DI CARNE 1PZ

Bao ripieni di carne di maiale al vapore
Bao stuffed with pork steamed

€3.00



COCKTAIL DI GAMBERI

Gamberi cotti conditi con salsa cocktail
Seasoned cooked prawns with cocktail sauce

€8.00



CONIGLIETTI DOLCI

Pane orientale con crema di uova
Oriental bread with egg cream

€3.00



INVOLTINI DI GAMBERI

Involtino giapponese con gamberi* e verdure
Japanese roll with prawns and vegetables*

€3.50



INVOLTINI PRIMAVERA

Croccante sfoglia di farina di grano con ripieno di verdure
Crunchy pastry of wheat flour with vegetable filling

€1.20



NUVOLETTE DI DRAGO

€3.50



CHELE DI GRANCHIO*

*Crab chele**

€5.00



PATATINE FRITTE*

*French fries**

€3.50



BAO CON MAIALE E ARACHIDI

Piccoli panini al vapore ripieni
Small stuffed steamed buns

€5.00



BAO SALMONE

Salmone fritto, cetrioli sotto aceto e mayo
Fried salmon, cucumbers, vinegar and mayo

€5.00

Tartar



TARTAR SALMONE CON SALSA PONZU**

*Salmon tartar with ponzu sauce***

€6.00



TARTAR TONNO CON SALSA PONZU**

*Tuna tartar with ponzu sauce***

€8.00

TARTAR RICCIOLA CON SALSA YUZU**

*Amber tartar with yuzu sauce***

€8.00

TARTAR AMAEBI CON SALSA YUZU**

*Amaebi tartar with yuzu sauce***

€8.00

TARTAR BRANZINO CON SALSA YUZU**

*Sea bass tartar with yuzu sauce***

€6.00

Dimsum (4pz)



RAVIOLI DI CARNE*

Ravioli di carne di maiale
all griglia

Grilled pork dumplings

€5.00



RAVIOLI DI GAMBERI*

Ravioli di gamberi al vapore
(Può contenere carne di maiale)

*Steamed shrimp dumplings with peas
(There could be pork)*

€5.00



RAVIOLI DI VERDURE*



Ravioli di verdure al vapore
Steamed vegetable dumplings

€5.00

Zuppe e Pasta in brodo · Soups and pasta in broth



MISO SHIRU



Zuppa di miso con tofu
Miso soup with tofu

€3.00

ZUPPA AGROPICCANTE



Tofu, uova, verdure, piselli, salsa agropiccante.
Tofu, eggs, vegetables, peas, sour sauce.

€3.50



ZUPPA DI POLLO E MAIS

Pollo, uova, mais
Chicken, eggs, corn.

€3.50

Insalate · Salads

INSALATA MARE

Insalata mista con salmone, avocado e mayo.

€6.00

Mixed salad with salmon, avocado and mayo.

GOMA WAKAME

Insalata di alghe* leggermente piccanti con sesamo.



€5.00

Slightly spicy seaweed salad with sesame.

GOMA AVOCADO

Insalata di alghe* leggermente piccanti con avocado.



€5.50

Slightly spicy seaweed salad with avocado.



HAWAII POKÉ

Poké con riso bianco, salmone, tonno, avocado, mango, edamame*, goma wakame*, sesamo, salsa al mango

Poké with white rice, salmon, tuna, avocado, mango, edamame, goma wakame*, sesame, mango sauce*

€12.00

POKÉ ONION MIURA

Poké con riso bianco, salmone grigliato, edamame, mango, cipolla frita, mandorle e salsa teriyaki

Poké with white rice, grilled salmon, edamame, mango, fried onion, almonds and teriyaki sauce

€12.00

Poké

Nigiri (2pz)



SAKE
Salmone
Salmon
€3.00



MAGURO
Tonno
Tuna
€3.50



EBI
Gambero cotto*
*Cooked shrimp**
€3.00



AMAEBI
(max 1 porzione/persona)
Gambero argentino crudo*
*Raw argentine shrimp**
€5.00



UNAGI
(max 1 porzione/persona)
Anguilla*
*Eel**
€5.00



SUZUKI
Branzino
Sea bass
€3.00



TAKO
Polipo*
*Octopus**
€3.00

Nigiri Speciali (2pz)

SPICY FLAMBÉ SAKE

Salmone scottato, salsa teriyaki, salsa maionese piccante
Seared salmon, teriyaki sauce, spicy mayonnaise sauce

€3.00

SPICY FLAMBÉ MAGURO

Tonno scottato, salsa teriyaki, salsa maionese piccante
Seared tuna, teriyaki sauce, spicy mayonnaise sauce

€3.50



Gunkan (2pz)



GUNKAN IKURA
(max 1 porzione/persona)
Uova di salmone*, salmone
all'esterno
Salmon roe, salmon outside*
€6.00



GUNKAN SAKE OUT
Tartare di salmone, salmone
all'esterno
Salmon tartar, salmon outside
€3.50



GUNKAN MAGURO OUT
Tartare di tonno, tonno
all'esterno
Tuna tartar, tuna outside
€4.50

Gunkan Speciali (2pz)



GUNKAN PISTACCHIO

Granella ai pistacchio, salmone scottato
all'esterno, philadelphia
Pistachio grain, seared salmon on the outside, philadelphia
€5.00

GUNKAN ZUCCHINA

Tartare di gambero cotto*, tobiko*, maionese, zucchine all'esterno
Cooked shrimp tartare, tobiko*, mayonnaise, courgettes on the outside*
€3.50



GUNKAN AMAEBI

Tartare di gambero crudo*, tobiko*, lime, zucchine all'esterno
Raw shrimp tartare, tobiko*, lime, courgettes on the outside*
€6.00

GUNKAN MISTO

Mixed gunkan
€12.00



Onigiri (1pz)



-ONIGIRI BIANCO O AL NERO DI SEPPIA CON:

Onigiri white or cuttlefish ink with:

- Salmone cotto e Philadelphia
Cooked salmon and Philadelphia
- Tonno cotto e Philadelphia
Cooked tuna and Philadelphia
- Tempura ebi e Philadelphia
Tempura ebi and Philadelphia

€3.50

Carpaccio

CARPACCIO SAKE

Salmone, sesamo, salsa passion fruit
Salmon, sesame, passion fruit sauce
€10.00

CARPACCIO SUZUKI

Branzino, pasta kataifi, sesamo, salsa yuzu
Sea bass, kataifi pasta, sesame, yuzu sauce
€10.00

CARPACCIO MAGURO

Tonno, pasta kataifi, sesamo, salsa mango
Tuna, kataifi paste, sesame, mango sauce
€12.00

CARPACCIO MIX

Pesce misto, pasta kataifi, sesamo, salsa yuzu
Mixed fish, kataifi paste, sesame, yuzu sauce
€12.00

Sashimi

SASHIMI SAKE

Sashimi di salmone
Salmon sashimi
€8.00

SASHIMI MAGURO

Sashimi di tonno
Tuna sashimi
€12.00

SASHIMI SUZUKI

Sashimi di branzino
Sea bass sashimi
€11.00

SASHIMI MIX

Sashimi misto
Mixed sashimi
€12.00



Ostriche fuori menù 1pz/€2.50
Oysters off the menu 1pc / € 2.50

Sushi Misto e Barche



SUSHI MISTO PER 1 PERSONA

Sushi misto tra 6pz sashimi, 6pz nigiri, 8pz hosomaki, 4pz uramaki
Mixed sushi including 6pcs sashimi, 6pcs nigiri, 8pcs hosomaki, 4pcs uramaki
€2000

Temaki (1pz)



TEMAKI SPICY SAKE 
Tartare di salmone piccante,
avocado, salsa maionese piccante
Spicy salmon tartar and avocado
€4.00



TEMAKI TEMPURA
Gambero in tempura, maionese, teriyaki
Fried shrimp, mayo and teriyaki
€4.00



TEMAKI SAKE
Salmone, avocado
Salmon and avocado
€4.00



TEMAKI TUNA
Tonno, avocado
Tuna and avocado
€4.00



TEMAKI MIURA
Salmone grigliato condito con philadelphia, salsa teriyaki
Grilled salmon, philadelphia and teriyaki
€4.00

Hosomaki (6pz)



HOSO SAKE
Salmone
€4.00



HOSO MAGURO
Tonno
€4.00



HOSO AVOCADO 
Avocado
€4.00



HOSO SAKE FRITTO

Hosomaki di salmone fritto, salsa teriyaki e philadelphia
Fried salmon hosomaki, teriyaki sauce and philadelphia
€5.00

Hosomaki Speciali (6pz)



HOSO BOMB 
Hosomaki di salmone fritto, tartare di salmone
piccante sopra, salsa teriyaki
*Fried salmon hosomaki, spicy salmon tartare on
top, teriyaki sauce*
€8.00

Futomaki (5pz)



FUTO SAKE
Salmone e avocado
Salmon and avocado
€6.00



FUTO FRITTO
Salmone cotto, avocado, philadelphia
Cooked salmon, avocado, philadelphia
€6.00



FUTO EBI
Gambero tempura e avocado
Fried shrimp and avocado
€6.00

Vegetariano

FUTOMAKI VEGETARIANO 5PZ
Avocado, cetrioli, tempura di patate dolci
Avocado, cucumbers, sweet potato tempura
€6.00

URAMAKI VEGETARIANO 8PZ
Avocado, cetrioli, tempura di patate dolci
Avocado, cucumbers, sweet potato tempura
€6.00

Uramaki (8pz)



URAMAKI SPICY SAKE 
Tartare di salmone piccante, tobiko*,
avocado, salsa maionese piccante
Spicy salmon tartare, tobiko, avocado,
spicy mayonnaise sauce*
€9.00



URAMAKI SPICY MAGURO 
Tartare di tonno piccante, tobiko*, avocado, salsa
maionese piccante
Spicy tuna tartare, tobiko, avocado, spicy
mayonnaise sauce*
€10.00



URAMAKI SAKE
Salmone, avocado
Salmon, avocado
€8.00



URAMAKI SAKE VENERE
Salmone, avocado
Salmon, avocado
€9.00



TSUNAMI ROLL

Interno: Tempura di gambero
Esterno: Pesce spada scottato, granelle di pistacchio e salsa tabasco piccante

*Inside: Shrimp tempura
Outside: Seared swordfish, pistachio grains and spicy tabasco sauce*

€13.00



URAMAKI YASAI

Avocado, cetriolo, insalsata
Avocado, cucumber, salad

€7.00



SUNRISE VENERE

Riso venere con interno surimi, avocado e cetriolo
Esterno: salmone, tonno e branziono con scaglie di mandorle tostate

*Venus rice filled with surimi, avocado and cucumber
Outside: salmon, tuna and sea bass with toasted almond flakes*

€15.00



URAMAKI EBITEN

Gambero* in tempura, maionese, pasta kataifi, salsa teriyaki

*Tempura shrimp *, mayonnaise, kataifi paste, teriyaki sauce*

€8.00



URAMAKI CHICKEN

Pollo fritto, maionese, salsa barbecue

Fried chicken, mayonnaise, barbecue sauce

€8.00



CALIFORNIA SPECIALE

Surimi di granchio*, cetriolo, maionese, avocado, cipolla fritta all'esterno, teriyaki

*Crab surimi *, cucumber, mayonnaise, avocado, fried onion outside, teriyaki*

€8.00



DRAGON ROLL

Gambero* in tempura, maionese, avocado all'esterno, salsa teriyaki

*Tempura shrimp *, mayonnaise, avocado outside, teriyaki sauce*

€10.00



AMENDOA/BLACK**

Salmone, philadelphia, mandorle affettate e salsa teriyaki all'esterno

Salmon, philadelphia, sliced almonds and teriyaki sauce on the outside

€8.00



VULCANO**

Tempura di salmone, avocado, spicy cream, salmone scottato e teriyaki all'esterno
Salmon tempura, avocado, spicy cream, seared salmon and teriyaki on the outside

€10.00



MANGO ROLL/BALCK**

Salmone, spicy maio, salsa mango all'esterno
Salmon, spicy mayo, mango salsa on the outside

€10.00



KYTO ROLL**

Cipollina, philadelphia, tempura, salmone all'esterno
Spring onion, philadelphia, tempura, salmon on the outside

€9.00



URA SPADA**

Pesce spada, avocado, piccante
Swordfish, avocado, spicy

€8.00



ESOTICO/BLACK**

Tonno, philadelphia, avocado, salsa mango
Tuna, philadelphia, avocado, mango sauce

€11.00



SPECIAL RAIBOW

Patate dolci, avocado, salmone, arachidi
Sweet potatoes, avocado, salmon, peanuts

€10.00



CRISPY EBI ROLL VENERE 🌶️

Riso venere con interno tempura di gamberoi
 Esterno: salmone piccante, cipolla fritta e spicy mayo

Venus rice filled with shrimp tempura inside
Outside: spicy salmon, fried onion and spicy mayo

€13.00



EBI MANGO

Tempura di gambero, maionese, salsa mango
Shrimp tempura, mayonnaise, mango sauce

€10.00



TIGER FIAMMA CON PASSION FRUIT**

Tempura di gambero, maionese, salmone fiamma e salsa passion fruit

Shrimp tempura, mayonnaise, flambé salmon and passion fruit sauce

€9.00



TUNA CRUNCH

Interno: tempura di tonno, maionese
Esterno: tonno scottato, granelli di arachidi e salsa teriyaki

*Inside: tuna tempura, mayonnaise
Outside: seared tuna, peanut grains and teriyaki sauce*

€14.00



HAVANA ROLL

Interno: tempura di patate dolci
Esterno: carpaccio di avocado, tartare di gambero crudo, philadelphia e granelle di arachidi

*Inside: sweet potato tempura
Outside: avocado carpaccio, raw prawn tartare, philadelphia and peanut grains*

€15.00

Uramaki Speciale (8pz)



TIGER ROLL

Gambero* in tempura, maionese, carpaccio di salmone all'esterno, pasta kataifi, salsa teriyaki

*Tempura shrimp *, mayonnaise, salmon carpaccio on the outside, kataifi pasta, teriyaki sauce*

€8.00



CHEESE ROLL

Gamberi* in tempura, avocado, philadelphia con salmone, formaggio, salsa teriyaki all'esterno

*Shrimp * in tempura, avocado, philadelphia with salmon, cheese, teriyaki sauce on the outside*

€9.00

Pasta



SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE
Rice noodles with vegetables €6.50

SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI*
*Rice noodles with shrimps ** €6.50

SPAGHETTI DI RISO CON POLLO
Rice noodles with chicken €6.50

SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE
Soy noodles with vegetables €6.50

SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI*
Soy noodles with shrimps €6.50

SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE PICCANTE
Soy noodles with spicy meat €6.50

RAMEN SALTATI CON CARNE O GAMBERI*
Ramen saltati with meat or shrimps €6.50

UDON GAMBERI* VERDURE
Udon shrimps vegetables* €6.50

GHOCCHI SALTATI CON GAMBERI
Sautéed ghocchi with shrimps €6.50

YAKI SOBA GAMBERI*
*Yaki soba shrimps ** €6.50



Riso · Rice



RISO CON VERDURE
Rice with vegetables €6.50

RISO CON GAMBERI* E VERDURE
Rice with shrimps and vegetables* €6.50

RISO BIANCO
White rice €6.50

RISO ALLA CANTONESE
Cantonese rice €6.50

RISO KYTO
Riso con capesante, verdure miste e cipolla croccante
Rice with scallops, mixed vegetables and crunchy onion €6.50

Carne · Meat

POLLO FRITTO <i>Fried chicken</i>	€6.00
POLLO CURRY <i>Curry chicken</i>	€6.00
POLLO ALLE MANDORLE <i>Almond chicken</i>	€6.00
POLLO AL LIMONE <i>Chicken With Lemon</i>	€6.00
VITELLO CON PATATE <i>Veal with potatoes</i>	€8.00
MANZO CON ZENZERO E CIPOLLOTTO <i>Beef with ginger and spring onion</i>	€8.00
SPIEDINI DI POLLO IN SALSA TERIYAKI <i>Chicken skewers with teriyaki sauce</i>	€6.00
MANZO PICCANTE IN SALSA CHILI <i>Spicy beef in chili sauce</i>	€8.00



Gamberi · Shrimps

GAMBERETTI CON VERDURE <i>Shrimp with vegetables</i>	€6.50
GAMBERI AL CURRY <i>Curry shrimps</i>	€6.50
GAMBERI IN SALSA CHILI <i>Shrimp in chili sauce</i>	€6.50
SPIEDINI DI GAMBERI <i>Prawn skewers</i>	€8.00
GAMBERI SALE E PEPE <i>Salt and pepper prawns</i>	€10.00
GAMBERI E ASPARAGI <i>Shrimp and asparagus</i>	€8.00



GAMBERI 5 COLORI Carrote, piselli, bambù, funghi cinesi <i>Carrots, peas, bamboo, Chinese mushrooms</i>	€8.00
GAMBERONI ALLA GRIGLIA <i>Grilled prawns</i>	€12.00
SALMONE TERIYAKI <i>Teriyaki salmon</i>	€10.00
TEMPURA MISTA <i>Mixed tempura</i>	€8.00
POLIPO SALE E PEPE <i>Salt and pepper octopus</i>	€9.00
PESCE MISTO ALLA GRIGLIA Salmone, seppie e branzino <i>Salmon, cuttlefish and sea bass</i>	€12.00
SEPIA ALLA GRIGLIA <i>Grilled squids</i>	€10.00

Verdure · Vegetables

VERDURE MIX <i>Mixed vegetables</i>	€5.00
PAK-CHOI E FUNGHI <i>Pak-choi and mushrooms</i>	€5.00
GERMOGLI DI SOIA <i>Bean sprouts</i>	€4.00

Bevanda

BIRRA

Birra asahi 50cl	€5.00
Birra 65 cl sapporo	€7.00
Birra tsigtao 66cl	€6.00
Kirin 33cl	€3.50
Sake caldo	€4.00
Sake medio	€7.00

BEVANDA

Acqua potabile trattata 75cl	€2.00
Acqua potabile trattata e gassata 75cl	€2.00
Bibite in lattine	€2.80
Sakè chun churum	€15.00

AMARI E CAFFÈ

Amari, grappa, whisky	€3.50
Caffè	€1.00
Caffè decaffeinato	€1.50
Caffè gin seng	€1.50
Sorbetto al limone	€3.00

VINI ROSSI

Morellino di Scansano 750ml	€20.00
Chianti 750ml	€21.00
Chianti 375ml	€9.00
Amarone	€45.00

VINI ROSATI

MATEUS Rosè	€15.00
Prosecco Valdobbiadene	€20.00
Prosecco	€15.00

VINI BIANCHI

CANTINA VALLE LSARCO

	Alto adige
Muller Thurgau 375ml	€9.00
Muller Thurgau 750ml	€18.00
Gewurztraminer 750ml	€22.00

ATTEMS

	Friuli
Ribolla Gialla 750ml	€20.00
	Marche
Recorino "Villa Angela" 750ml	€20.00
	Sardegna
Vermentino 750ml	€20.00

JANARE

	Campania
Falanghina doc 750ml	€18.00
Falanghina doc 350ml	€9.00

BARONE PIZZINI

	Lombardia
Franciacorta Brut "Golf 1927" DOCG	€35.00

Vino Sfuso 1L Bianco frizzante	€11.00
Vino Sfuso 1/2L Bianco frizzante	€6.00
Vino Sfuso 1/4L Bianco frizzante	€3.50
Calice (Muller Thurgau, Falanghina, Recorino)	€6.00
Calice frizzante	€3.50

Spritz Aperol	€5.00
---------------	-------



Ruinart, Champagne Brut 75cl

€89.00



Moët & Chandon, Champagne Impérial 75cl

€69.00



Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Borgheri DOC rosso 75 cl

€79.00

