



MŪRA

fusion restaurant

# TAKE AWAY **SCONTO 15%**

CON RITIRO PRESSO IL RISTORANTE  
SCONTO NON VALIDO SULLE BOX

**BIBITA IN OMAGGIO  
CON UNA SPESA SOPRA € 40**



366 7443406

# SPECIAL PARTY

# MEDIUM

# SMALL

€ 27,90  
5 piatti a scelta  
+ 1 in regalo

NON SI APPLICA LO SCONTO DEL 15% SULLE BOX

€ 42,90  
8 piatti a scelta  
+ 2 in regalo

NON SI APPLICA LO SCONTO DEL 15% SULLE BOX

€ 53,90  
10 piatti a scelta  
+ 2 in regalo

NON SI APPLICA LO SCONTO DEL 15% SULLE BOX

€ 79,90  
15 piatti a scelta  
+ 3 in regalo

NON SI APPLICA LO SCONTO DEL 15% SULLE BOX

## PIATTI ESCLUSI DALLA PROMO DINNER BOX ORDINABILI A PREZZO DI LISTINO



### Barca

9 sashimi, 6 hosomaki,  
4 uramaki, 6 nigiri,  
2 gunkan

20,90 €



### Sushi Party x 2 (40 pz.)

12 nigiri misti, 16 uramaki,  
10 hosomaki, 2 gunkan

32,00 €



### Sushi Party x 3 (60 pz.)

19 nigiri misti, 16 uramaki,  
12 hosomaki, 4 gunkan,  
9 sashimi

48,00 €



### Hamburger Mura

Riso, avocado, salmone e  
scaglie di mandorle

9,50 €



### Black tartare

Tartare di salmone con riso  
venere, ricoperto con avocado,  
pasta kataifi e salsa mango

9,50 €



01 Involtino primavera (1 pz.) 2,20 €

Croccante involtino di pasta con ripieno di crauti e verdure miste



02 Ebi stick (3 pz.) 3,00 €

Gamberetti avvolti da pasta sfoglia con salsa orange



03 Sake stick (2 pz.) 4,00 €

Salmone avvolto con pasta sfoglia, salsa rosa



04 **Chele di granchio (2 pz.)** 2,20 €  
Polpette di granchio\* fritto



05 **Harumaki (2 pz.)** 3,50 €  
Croccante involtino di pasta con ripieno di gamberi, carote e cipolla



06 **Involtino vietnamita (2 pz.)** 3,00 €  
Involtini ripieni di carne di maiale e verdure miste



07 **Nuvole di drago** 1,50 €



08 **Patatine fritte** 3,00 €  
Patatine dorate



09 **Ravioli di verdure (3 pz.)** 4,00 €



10 **Ravioli di cristallo (3 pz.)** 4,50 €  
Ravioli di gamberi



11 **Gyoza (3 pz.)** 4,50 €  
Ravioli di carne di maiale e verdure



12 **Ravioli di manzo (3 pz.)** 6,00 €



13 **Ravioli misti** 8,00 €  
Raviolo di carne, Raviolo di cristallo, Raviolo al nero di seppia, Raviolo shao mai



14 **Shao mai (3 pz.)** 4,00 €  
Ravioli di gamberi, carne di maiale e zafferano



15 **Nero di seppia (3 pz.)** 4,50 €  
Ravioli al nero di seppia



16 Ravioli di merluzzo (3 pz.) 5,00 €



17 Pane fritto (2 pz.) 2,50 €



18 Bao salmone 3,00 €  
Salmone alla piastra, insalata, pomodoro,  
salsa teriyaki



19 Pane dolce (2 pz.) 2,00 €  
Pane dolce cinese, con crema all'uovo



20 Baozi 4,00 €  
Farina di grano farcito con carne di  
maiale e verdure



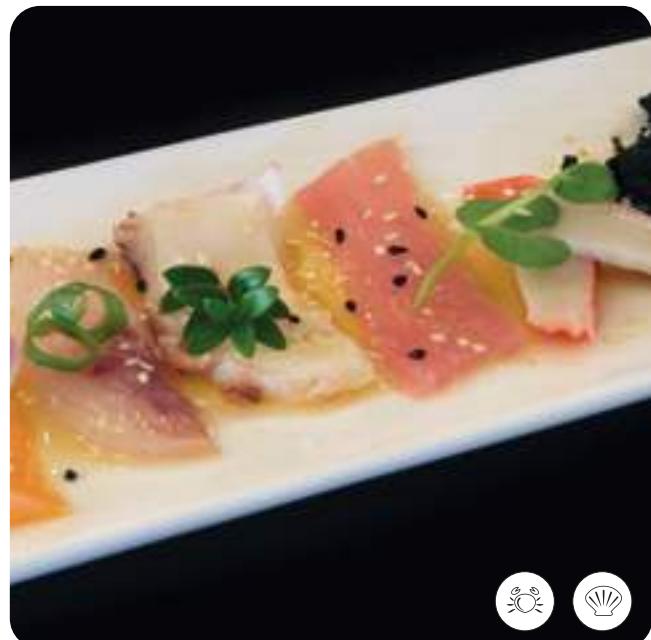
21 Xia Longbao 5,00 €  
Ripieno con maiale e verdure



22 **Bao chicken** 3,00 €  
Pollo fritto, insalata, pomodoro, salsa teriyaki



23 **Goma wakame** 3,50 €  
Alghe piccanti marinate con sesamo



24 **Suonomono** 7,00 €  
Misto di pesce con insalata di alghe, salsa ponzu



25 **Insalata di polpo** 6,50 €  
Insalata di polpo e rucola



26 **Insalata di gamberi** 6,50 €  
Cipolla, pomodorini, sedano, gamberi cotti



27 **Polpo con patate** 7,00 €  
Polpo, pomodorini e patate



28 **Cocktail ebi** 6,00 €  
Gamberetti, ananas con salsa rosa





29 Mura salad 7,50 €  
Insalata con salmone, avocado e mango



30 Bufala salad 9,00 €  
Insalata, avocado, mozzarella di bufala,  
pomodorini, tonno cotto, mango, guarnito  
con salsa yogurt e salsa mango



31 Poke fish 11,00 €  
Salmone, tonno, pesce bianco, wakame,  
riso, edamame, pasta kataifi



32 **Sashimi salad** 7,50 €  
Insalata con pesce misto e gamberi



33 **Poke Mura** 11,00 €  
Riso, mango, avocado, wakame, salmone,  
gamberi cotti, cipolla fritta, salsa teriyaki



34 **Edamame** 3,50 €  
Baccelli di soia



35 **Goma tofu** 3,00 €  
Tofu in insalata con salsa di soia





36 **Sake tataki** 9,00 €  
Salmone scottato con sesamo, condito con salsa ponzu



37 **Tonno tataki** 10,00 €  
Tonno scottato con sesamo, condito con salsa ponzu



38 **Salmone scottato** 6,00 €  
Salmone scottato in salsa teriyaki



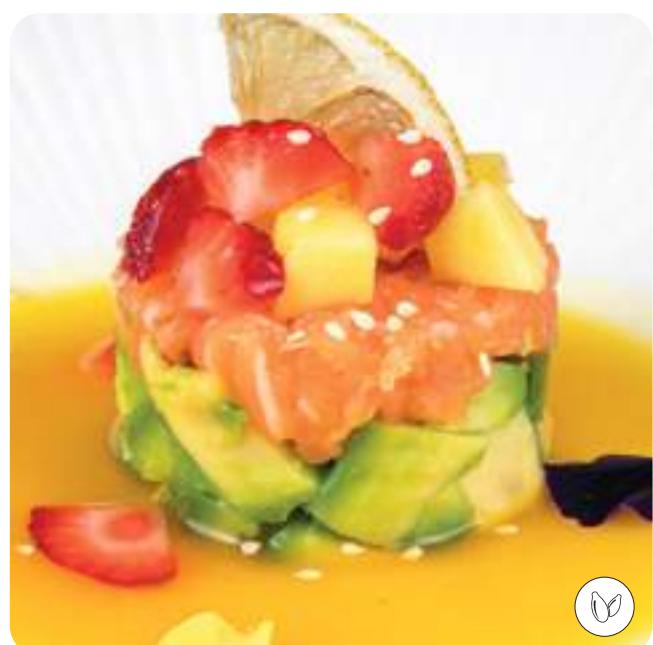
39 **Zuppa di pesce**  
Zuppa di pesce con miso 4,00 €



40 **Miso shiru**  
Zuppa di miso 3,00 €



41 **Zuppa agropicante**  
Zuppa di verdure con tofu, uovo, in salsa agropicante 3,00 €



42 **Exotic tartare**  
Tartare di salmone, frutta, salsa frutto della passione 9,00 €



**43 Sake tartare** 8,00 €  
Tartare di salmone con salsa ponzu



**44 Tartare di tonno** 10,00 €  
Tartare di tonno con salsa ponzu e sesamo



**45 Hamburger Mura** 9,50 €  
Riso, avocado, salmone, salsa al mango e scaglie di mandorle



**46 Black tartare** 9,50 €  
Tartare di salmone con riso venere ricoperto con avocado, pasta kataifi e salsa mango



**47 Tartare mix** 6,00 €  
Tonno, salmone, branzino, gambero crudo e salsa tartare



**48 Hosomaki fritto (8 pz.) 6,00 €**

Roll di riso avvolti con alga nori, fritti, farciti con salmone e con tartare di salmone



**49 Hosomaki mango (8 pz.) 6,00 €**

Roll di riso avvolti con alga nori, fritti, farciti con salmone e con philadelphia, mango fresco e salsa teriyaki



**50 Hosomaki strawberry (8 pz.) 6,00 €**

Roll di riso avvolti con alga nori, fritti, farciti con salmone e con philadelphia e fragole fresche



**51 Hosomaki special banana (8 pz.) 7,00 €**

Roll di riso avvolti con pasta di riso, farciti con banana e con cacao e philadelphia



52 **Hosomaki avocado (8 pz.)** 4,00 €  
Roll di riso farciti con avocado e avvolti con alga nori



53 **Hosomaki kappa (8 pz.)** 4,00 €  
Roll di riso farciti con cetriolo e avvolti con alga nori



54 **Hoso nutella (8 pz.)** 4,00 €  
Roll di riso avvolti con sfoglia di soia, farcito con nutella e pasta kataifi



55 **Hosomaki tekka (8 pz.)** 5,00 €  
Roll di riso farciti con tonno e avvolti con alga nori



**56** **Hosomaki sake (8 pz.)** 4,50 €  
Roll di riso farciti con salmone e avvolti con alga nori



**57** **Hosomaki ebi tempura (8 pz.)** 5,00 €  
Roll di riso farciti con tempura di gamberi, avvolti con alga nori e salsa teriyaki



**58** **New flower (5 pz.)** 6,00 €  
Roll di riso farciti con pollo fritto, insalata, mango, avocado, salsa yogurt

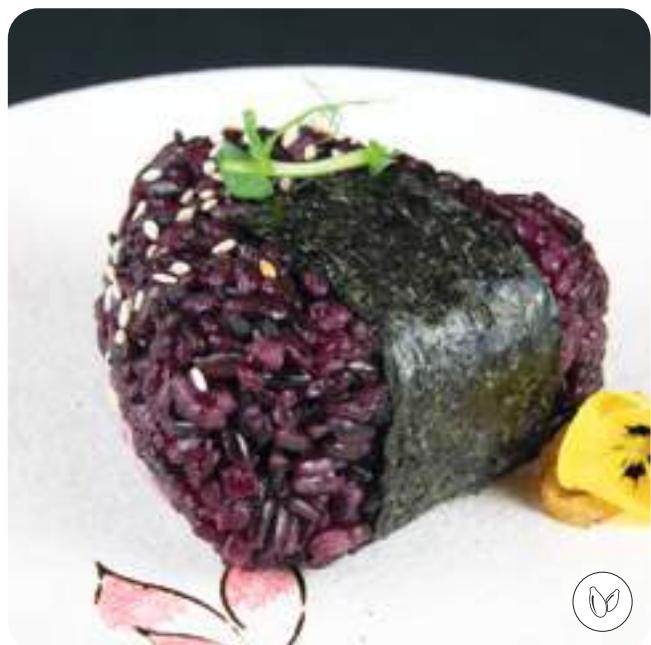


**59** **Futo fritto (5 pz.)** 6,50 €  
Roll di riso con salmone, surimi di granchio, philadelphia, tobiko, avvolti con alga nori, pasta kataifi, fritti e salsa teriyaki





60      **Onigiri miura**      5,00 €  
Polpetta di riso triangolare con pasta kataifi, farcita con salmone saltato, cipolla e philadelphia



61      **Onigiri black**      5,00 €  
Polpetta di riso triangolare con salmone saltato, cipolla



62      **Onigiri spicy salmon**      5,00 €  
Polpetta di riso triangolare farcita con salmone, maionese, tabasco e tobiko



63      **Onigiri surimi**      5,00 €  
Polpetta di riso triangolare con ripieno di crema di surimi, maionese





64

**Tropicale (8 pz.)**

**8,00 €**

Roll di riso farciti con papaya, philadelphia, guarniti con pesce misto alla fiamma, con salsa teriyaki, salsa frutto della passione e cipolla fritta



65

**Chicken roll (8 pz.)**

**8,50 €**

Roll di riso farcito con pollo fritto, philadelphia, salsa rosa, ricoperto da cipolla fritta



**66 Miura maki (8 pz.) 8,00 €**  
Roll di riso farcito con salmone saltato, avocado, philadelphia, ricoperto da cipolla fritta e salsa teriyaki



**67 Uramaki special pistacchi (8 pz.) 9,00 €**  
Roll di riso farcito con salmone fritto, maionese, ricoperto da avocado e pistacchi, con salsa teriyaki



**68 Amaebi roll (8 pz.) 12,00 €**  
Roll di riso con philadelphia, avocado, guarniti con avocado, gambero crudo, wasabi fresco e salsa wasabi



**69 Pink (8 pz.) 9,00 €**  
Roll di riso farciti con papaya, philadelphia, guarniti con salmone alla fiamma e rucola



**70 Uramaki sake  
avocado (8 pz.)**

Roll di riso farcito con salmone e avocado

8,00 €



**71 Black almond (8 pz.)**

Roll di riso venere farcito con avocado, philadelphia, guarnito con tartare di salmone, salsa mango, mandorle, salsa rucola

11,00 €



**72 Uramaki tonno  
e avocado (8 pz.)**

Roll di riso farcito con tonno, avocado

9,00 €



**73 Uramaki spicy  
salmon (8 pz.)**

Roll di riso farcito con salmone, maionese, tobiko (piccante)

10,00 €



**74 Vulcano roll (8 pz.) 11,00 €**  
Roll di riso farcito con avocado, spicy tuna, maionese piccante, granelli di tempura, tobiko (piccante)



**75 Tuna roll (8 pz.) 11,00 €**  
Roll di riso farciti con tonno cotto, cetriolo e guarniti con avocado e gamberi cotti



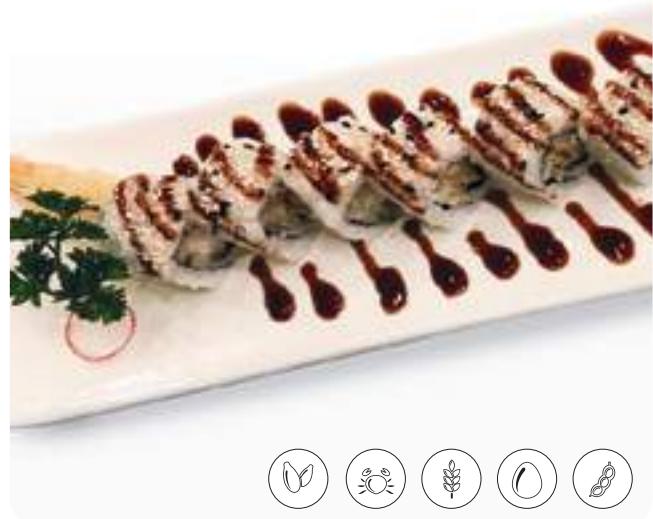
**76 New vegetale (8 pz.) 8,00 €**  
Roll di riso farcito con philadelphia, cetriolo, polvere di tempura fritta, guarniti con avocado, cipolla fritta, salsa mela e salsa teriyaki



**77 Florida (8 pz.) 8,00 €**  
Roll di riso farcito con philadelphia, surimi di granchio, gambero cotto



**78 Uramaki California (8 pz.) 9,00 €**  
Roll di riso farcito con surimi, cetrioli e avocado



**79 Uramaki ebiten (8 pz.) 9,00 €**  
Roll di riso farcito con gamberoni fritti, maionese, salsa teriyaki



**80 Uramaki ebiten (8 pz.) 9,50 €**  
Roll di riso farcito con gamberoni fritti, maionese, salsa teriyaki e pasta kataifi



**81 Uramaki philadelphia (8 pz.) 10,00 €**  
Roll di riso farcito con salmone, avocado e philadelphia



82 **Rainbow roll (8 pz.)** 12,00 €  
Roll di riso farcito con salmone, avocado, con pesce misto



83 **Bufala roll (8 pz.)** 12 €  
Roll di riso farcito con fiore di zucca fritto, avocado, ricoperto da avocado, bufala, gambero rosso di Mazara e salsa teriyaki



84 **Fresh mango (8 pz.)** 12,00 €  
Roll di riso farcito con tartare di salmone, guarnito con mango, philadelphia e salsa mango



85 **Sushi Mura roll** 9,00 €  
Riso, tartare di salmone, carpaccio di avocado con mandorle sopra e salsa teriyaki



**86 Orange Mura (8 pz.) 12,00 €**

Roll di riso farcito con salmone cotto, wakame, mozzarella, guarnito con salmone scottato, tobiko, salsa maio teriyaki



**89 Angelo roll (8 pz.) 14,00 €**

Gambero al vapore, avocado, philadelphia, salmone scottato e salsa agrodolce



**87 Black saudade 10,00 €**

Riso, tartare di salmone, carpaccio di avocado con mandorle sopra e salsa teriyaki



**90 New tiger roll (8 pz.) 12,00 €**

Roll di riso farcito con gamberi fritti, avocado, maionese, salmone, condito con salsa teriyaki, salsa maionese e mandorle



**88 Scampi roll (8 pz.) 14,00 €**

Roll di riso farcito con scampi, avocado e tobiko





91 **Salmon plus (8 pz.)** 12,00 €  
Roll di riso con spicy salmone, avocado con salmone scottato, pistacchi e salsa a base di crema al latte



92 **California plus (8 pz.)** 12,00 €  
Roll di riso con gambero lesso, avocado, cetriolo, maionese, ricoperto con capesante e una puntina di wasabi fresco



93 **Special pistacchi roll (8 pz.)** 10,00 €  
Roll di riso venere farcito con salmone fritto, maionese, ricoperto da avocado e pistacchi



94 **Black ebiten roll (8 pz.)** 10,00 €  
Roll di riso venere farcito con tempura di gambero, maionese, con sopra fetta di salmone scottato, salsa teriyaki, kataifi



95 **Ebi fresh (8 pz.)** 10,00 €  
Roll di riso farcito con tempura di gamberoni, maionese, salmone, philadelphia e salsa mango



**96      Salmon fresh (8 pz.)      9,00 €**  
Roll di riso farcito con salmone



**97      Salmon lemon roll (8 pz.)      8,00 €**  
Roll di riso farcito con salmone, avocado, lemon e salsa mango



**98      Ebiten spicy (8 pz.)      9,00 €**  
Roll di riso farcito con gambero fritto, guarnito con salmone tartare spicy, scottato con salsa maio piccante, salsa teriyaki e erba cipollina



**99      Light roll (8 pz.)      8,00 €**  
Roll di riso farcito con salmone, philadelphia, ricoperto da avocado con granella di tempura e salsa mela



**100 Maguro (1 pz.)** 4,00 €  
Cono di riso avvolto da alga nori con tonno e avocado



**101 Spicy tuna (1 pz.)** 4,00 €  
Cono di riso avvolto da alga nori con tartare di tonno e salsa piccante



**102 Sake (1 pz.)** 3,50 €  
Cono di riso avvolto da alga nori con salmone e avocado



**103 Rosa angelo (1 pz.)** 4,00 €  
Cono di riso avvolto da sfoglia di soia con gamberi cotti, philadelphia, avocado e kataifi



**104 Spicy salmon (1 pz.)** 4,00 €  
Cono di riso avvolto da alga nori con tartare di salmone e salsa piccante

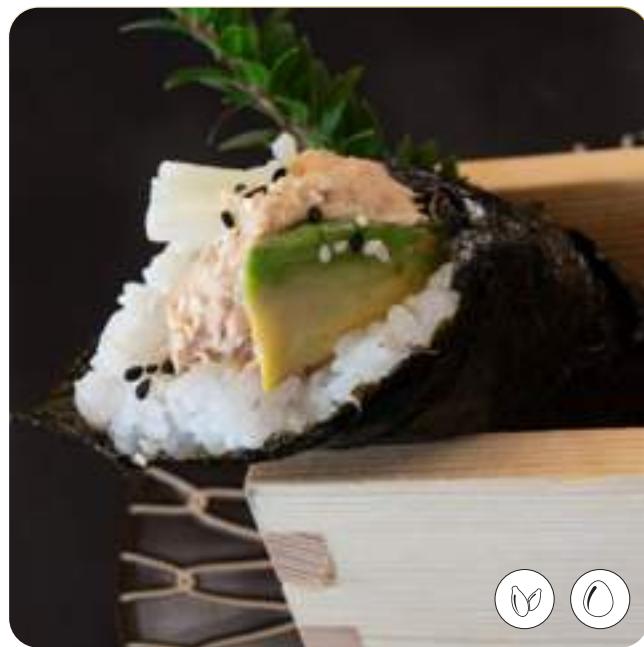


**105 Miura (1 pz.)** 4,00 €  
Cono di riso venere avvolto da sfoglia di soia con salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki



**106 Ebiten (1 pz.) 4,00 €**

Cono di riso avvolto da alga nori con gamberoni fritti, maionese e salsa teriyaki



**107 Temaki tonno cotto (1 pz.) 4,00 €**

Cono di riso avvolto da alga nori con tonno cotto, maionese, avocado, cetriolo, sesamo



**108 Gamberi fritti (1 pz.) 4,50 €**

Cono di riso avvolto da sfoglia di soia con gamberi fritti, mandorle e salsa teriyaki



**109 Temaki chicken (1 pz.) 4,00 €**

Cono di riso avvolto da sfoglia di soia, con pollo fritto, insalata e salsa mayo piccante



110 **Sushi misto** 10,00 €  
6 nigiri misti, 4 hosomaki e 4 uramaki



111 **Nigiri misto scottato (7 pz.)** 7,00 €  
Con salsa teriyaki



112 **Nigiri scottato Mura (4 pz.)** 6,00 €  
Salmone scottato con salsa mango, teriyaki e scaglie di mandorle



113 **Nigiri scottato (4 pz.)** 6,00 €  
Salmone scottato e salsa teriyaki



114 **Nigiri speciale (4 pz.)** 6,00 €  
Salmone scottato con philadelphia e pasta kataifi



115 **Salmone scottato flambé (4 pz.)** 6,00 €  
Nigiri salmone scottato con salsa al latte, teriyaki e pistacchio



118 Chirashi misto 12,00 €  
Base di riso con sashimi misto



119 Sake don 10,00 €  
Base di riso con sashimi di salmone



120 Chirashi black 10,00 €  
Riso venere con fette di pesce misto  
scottato, salsa teriyaki, mayo spicy e kataifi



121 **Carpaccio di salmone**  
Fettine di salmone condite  
con salsa ponzu

8,00 €



122 **Carpaccio misto**  
Fettine di pesce misto condite  
con salsa ponzu

9,00 €



123 **Carpaccio  
di salmone scottato**  
Fettine di salmone scottato condite con salsa ponzu

12,00 €



124 Sashimi salmone (5 pz.) 11,00 €  
Fettine di salmone



125 Sashimi misto (12 pz.) 12,00 €  
Fettine di salmone, tonno e pesce bianco



127 **Ebi (2 pz.)** 3,00 €  
Bocconcini di riso con gamberetto cotto



128 **Nigiri salmon wakame (2 pz.)** 3,00 €  
Bocconcini di riso con salmone scottato,  
guarnito con salsa flambé e goma  
wakame



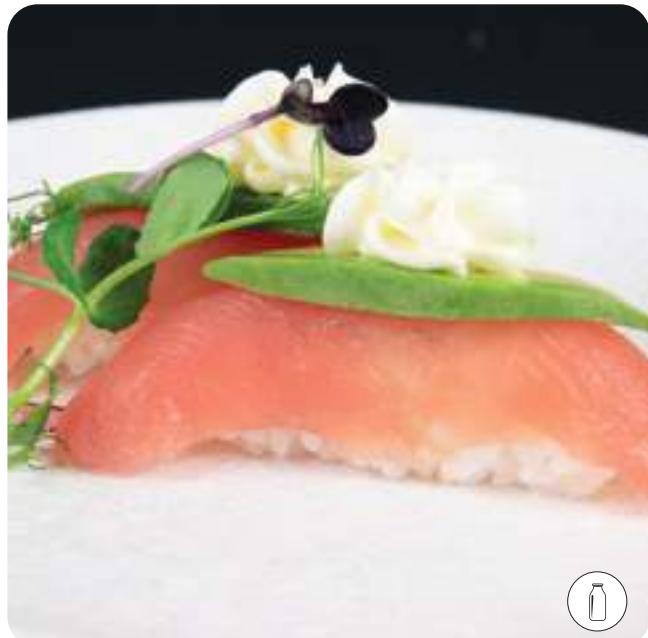
129 **Suzuki (2 pz.)** 3,00 €  
Bocconcini di riso con branzino



130 **Amaebi (2 pz.)** 4,00 €  
Bocconcini di riso con gambero crudo



131 **Maguro (2 pz.)** 4,00 €  
Bocconcini di riso con tonno



132 Nigiri tonno Mura (2 pz.) 4,00 €  
Nigiri di tonno, avocado e philadelphia



133 Sake (2 pz.) 3,00 €  
Bocconcini di riso con salmone



134 Nigiri salmonne Mura (2 pz.) 4,00 €  
Nigiri di salmone, avocado e philadelphia



135 Nigiri ebi fritto (2 pz.) 4,00 €  
Bocconcini di riso con gambero fritto,  
guarnito con philadelphia, kataifi, salsa  
teriyaki



136 **Special Mura gunkan (2 pz.)** 7,00 €  
 Bocconcini di riso avvolti con salmone scottato, farciti con avocado, gamberi, philadelphia e insalata, conditi con salsa teriyaki



137 **Gunkan philadelphia rucola (2 pz.)** 5,00 €  
 Involtini di salmone, con philadelphia e rucola



138 **Gunkan papaya (2 pz.)** 4,00 €  
 Salmone all'esterno, rucola, papaya e salsa passion fruit



139 **Gunkan spicy tuna (2 pz.)** 5,00 €  
 Bocconcini di riso avvolti con tonno, tartare di tonno e salsa piccante



140 **Gunkan sake mango (2 pz.)** 5,00 €  
 Bocconcini di riso avvolti con salmone, philadelphia e mango



141 **Gunkan spicy sake (2 pz.)** 5,00 €  
 Bocconcini di riso avvolti con salmone, tartare di salmone e salsa piccante



142 **Chips con sake (2 pz.)** 5,00 €  
Salmone speziato con salsa piccante  
su saporite patatine croccanti con salsa  
yogurt e ananas



143 **Millefoglie sake (1 pz.)** 5,50 €  
Croccante millefoglie con salmone  
piccante, philadelphia tartufata, salsa  
teriyaki, olio di rucola



144 **Millefoglie tuna (1 pz.)**  
Croccante millefoglie  
con tonno piccante,  
philadelphia tartufata,  
salsa teriyaki, olio di  
rucola

6,00 €



145

Bufala salmone

Salmone, bufala, salsa mango  
e teriyaki, olio di rucola

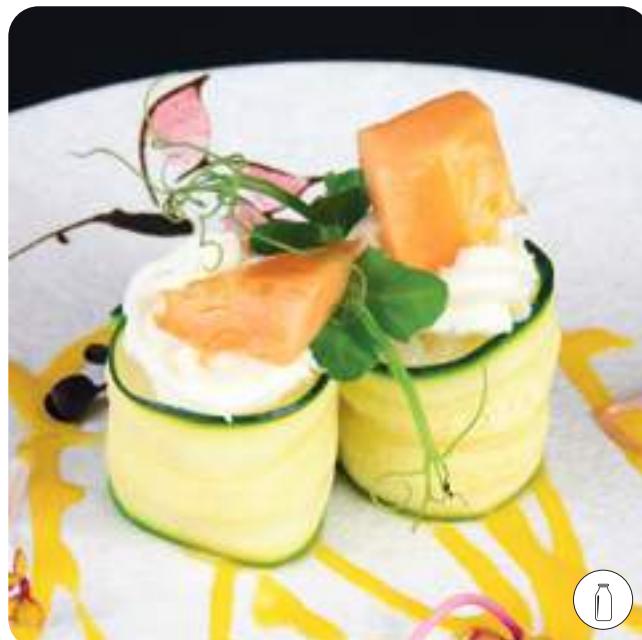
12 €



**146 Gunkan tobiko (2 pz.) 5,50 €**  
Bocconcini di riso avvolti con alga nori,  
uova di pesce volante



**147 Gunkan zucchine (2 pz.) 5,50 €**  
Bocconcini di riso avvolti con zucchine,  
tartare di gamberetti, granchio e  
maionese



**148 Gunkan zucchine  
papaya (2 pz.) 7,00 €**  
Zucchina esterna con philadelphia e  
papaya



**149 Gunkan amaebi (2 pz.) 7,00 €**  
Bocconcini di riso avvolti con zucchine,  
tartare di gambero dolce e salsa ponzu



150 Gunkan seared tuna (2 pz.) 5,00 €  
Gunkan avvolto da una fetta di tonno,  
guarnito con tartare di tonno piccante,  
scottato con salsa teriyaki, spicy  
maionese, erba cipollina



151 Gunkan seared salmon 5,00 €  
Gunkan avvolto da una fetta di salmone,  
guarnito con tartare di salmone piccante,  
scottato con salsa teriyaki, spicy  
maionese, erba cipollina



152 Tacos tonno 5,50 €  
Tonno cotto con maionese, pomodorini,  
avocado, tobiko, con salsa tacos e salsa  
yogurt



153 Tacos salmone 5,00 €  
Salmone tritato con salsa spicy,  
pomodorini, avocado, tobiko, salsa tacos  
e salsa yogurt



154 **Gohan**  
Riso bianco cotto al vapore

2,00 €



155 **Riso venere**  
Riso venere saltato con verdure e  
gamberi

6,00 €



156 **Riso alla cantonese**  
Riso con piselli, prosciutto e uovo

5,00 €



157 **Riso con gamberi**  
Riso saltato con gamberi e verdure

6,00 €



158 **Riso pesce misto** 7,00 €  
Riso saltato con pesce misto e verdure



159 **Udon con pollo** 7,00 €  
Udon saltati con pollo e verdure



160 **Udon con gamberetti** 7,00 €  
Udon saltati con gamberetti e verdure



161 **Ramen ai frutti di mare** 8,00 €  
Ramen saltati con frutti di mare e verdure



162 **Ramen con manzo** 7,00 €  
Ramen saltati con manzo e verdure



163 **Soba** 7,00 €  
Pasta di grano saraceno con gamberetti  
e verdure



164 **Spaghetti di soia  
misto mare** 6,50 €



165 **Spaghetti  
di soia piccanti** 6,00 €  
Spaghetti di soia saltati con carne di  
maiale, cipolle, peperoni piccanti



166 Spaghetti di soia  
con verdure 6,00 €



167 Spaghetti di soia  
con gamberi e verdure 6,00 €



168 Spaghetti di riso  
con verdure 5,00 €



169 Spaghetti di riso  
con gamberi e verdure 6,00 €



170 Ramen carne 7,00 €

Ramen in brodo con pancetta, alghe, uovo, erba cipollina, pak choi, funghi



171 Gnocchi 5,50 €

Gnocchi di riso con gamberetti e verdure



172 Ramen mare 7,00 €

Pasta giapponese in brodo ai frutti di mare, alghe, pak choi, funghi e uovo



173 Spaghetti frutti di mare 8,50 €





174 Penne al pomodoro 6,00 €



175 Penne all'arrabbiata 6,00 €



176 Gamberoni  
alla griglia 9,00 €



177 Salmone  
Salmone alla griglia 6,50 €



178 **Orata**  
Orata alla griglia 6,50 €



179 **Spiedini di gamberetti**  
Gustosi spiedini di gamberetti 7,00 €



180 **Seppia alla griglia**  
Spiedini di seppia alla griglia 8,00 €



181 **Tempura mista**  
Tempura di gamberoni e verdure miste 10,00 €



182 **Kariage**  
Verdure miste fritte e gamberi 9,00 €



183 **Tempura di mare**  
Pesce misto fritto 11,00 €



184 **Ebi tempura**  
Tempura di gamberoni 10,00 €



185 **Ebi kataifi**  
Gamberi avvolti in pasta kataifi e fritti 8,00 €



186 **Maebi stick**  
Gamberoni impanati con riso croccante fritto 7,50 €



187 **Tonkatsu**  
Cotoletta di maiale fritta 7,50 €



188 **Gamberetti con sale e pepe** 6,50 €



189 **Gamberetti con salsa piccante** 6,50 €





190 Gamberi in agrodolce  
Gamberi con salsa agrodolce

7,50 €



191 Gamberetti alle verdure

6,00 €



192 Calamari fritti

7,50 €



193 Ebi karokke (3 pz.) 5,00 €  
Morbide e saporite polpettine di gambero impanate



194 Pepite di pollo fritto 5,50 €



195 Polpette di polpo (3 pz.) 3,00 €



196 Pollo teriyaki 7,00 €  
Pollo in salsa teriyaki



197 **Yaki tori** 7,00 €  
Spiedini di pollo con salsa teriyaki



198 **Pollo alle mandorle** 5,50 €  
Pollo saltato con bambù e mandorle



199 **Pollo con patate** 5,50 € 200 **Pollo funghi bambù** 7,50 €



201 Pollo al curry

6,00 €



202 Manzo con patate

6,50 €



203 Manzo con  
funghi e bambù

6,50 €



204 Manzo piccante  
Manzo con peperoni, peperoncini e salsa  
piccante

7,00 €



205

Anatra sale e pepe

8,00 €



206

Misto di verdure saltate 4,00 €

Verdure saltate con germogli di soia  
e funghi

207

Germogli di soia saltati

4,00 €

Verdure saltate con germogli di soia  
e funghi

Verdure saltate con germogli di soia  
e funghi

Germogli di soia saltati





**208** **Piccola padella con calamari** 9,00 €  
Calamari, verdure miste (leggermente piccante)



**209** **Piccola padella con gamberi** 9,00 €  
Gamberi, verdure miste (leggermente piccante)



**210** **Piccola padella con pollo** 9,00 €  
Pollo, verdure miste (leggermente piccante)



**211** **Piccola padella** 8,00 €  
Manzo, verdure miste (leggermente piccante)



**212** **Piccola padella con cavolfiore** 9,00 €  
Cavolfiore, peperoni (leggermente piccante)



## BOLLICINE E CHAMPAGNE

### *FRANCIA*

#### CUVEE PRESTICE - Tattinger

Uno Champagne elegante e raffinato, ottimo per accompagnare momenti di festa e occasioni importanti. Giallo paglierino carico, dal naso ricco e complesso.

€ 75,00



#### BOLLINGER SPECIAL CUVEE - Bollinger

Bollicene finissime e persistenti; fresco ed elegante con note fruttate. Sapore armonico, vellutato con una buona sapidità e finale asciutto. Un grande Champagne a tutto pasto.

€ 85,00



### *VENETO*

#### ETICHETTA NERA PROSECCO DOC EXTRA DRY - Valdo

Al naso esprime note delicatamente fruttate che ricordano la mela verde. Al palato è armonico, caratterizzato da piacevoli richiami fruttati, fresco.

€ 18,00



#### PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG - Bernardi

Al naso richiama note floreali di rosa, agrumi, acacia. In bocca risulta saporito e asciutto. È un ottimo aperitivo e si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati.

€ 23,00



#### BLU MILLESIMATO VALDOBBIADENE DOCG - Val d'Oca

All'assaggio è di corpo leggero, fresco e scorrevole, beverino, con un sorso saporito che si sviluppa con un'ottima armonia.

€ 24,00



### *LOMBARDIA*

#### CUVEE DEI FRATI BRUT METODO CLASSICO - Ca dei frati

Al naso è fragrante, con note biscottate e di nocciola, fieno e tabacco stagionato. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione facendo ritornare le note biscottate e di nocciola.

€ 28,00



#### BERLUCCHI FRANCIACORTA SATEN '61 DOCG - Berlucchi

In bocca è equilibrato, coinvolgente, caratterizzato da una spicata acidità ed un'ottima freschezza che ben contrastano la sua naturale morbidezza. Chiude con un bellissimo finale, di ottima persistenza.

€ 36,00



#### CA DEL BOSCO CUVEE PRESTIGE DOCG - Ca del Bosco

Fresco e vivace di grande piacevolezza aromatica, affinato per circa 25 mesi sui lieviti in bottiglia. Un simbolo della franciacorta.

€ 48,00



## VINI BIANCHI

### *ALTO ADIGE*

#### 448 GIRLAN - Girlan

Profumi di frutta bianca matura, fiori, pesca e albicocca si susseguono e accompagnano un sorso morbido, asciutto ed elegante

€ 22,00



#### GEWURZTRAMINER DOC BIO - Toblino

Trasparente e limpido. All'olfatto gli aromi sono intensi e netti è il sentore di mela Golden. Lieve l'aroma floreale che ricorda il glicine e la rosa.

€ 23,00



#### MULLER THURGAU DOC - Pravis

Profumo aromatico con note di noce moscata, erbe aromatiche e melissa.

Il sapore è morbido ed elegantemente aromatico con un fresco tono acidulo ben strutturato.

€ 20,00



#### PINOT GRIGIO DOC - Kurtatsh

Al naso si apre con profumi di mandarino e pesca gialla, arricchiti da piacevoli sentori di uva spina e mele fresche. Al palato risulta succoso e piacevolmente corposo.

€ 23,00



### *FRIULI*

#### SAUVIGNON VENEZIA GIULIA IGT - Tramont

Al naso si esprime con note di pompelmo e frutto della passione. Al palato risulta avere una piacevole boccata vegetale ed un ottimo grado di acidità. Lunga persistenza aromatica.

€ 19,00



#### RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC - Zuffi

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

€ 22,00



### *PIEMONTE*

#### CHARDONNAY FRIZZANTE IGT - La Smilla

Vino bianco frizzante dal sapore fruttato e floreale. Di carattere morbido e fresco.

€ 17,00



#### LANGHE ARNEIS BLANGE' DOC BIO - Ceretto

Al naso si esprime con netti sentori fruttati, di mela e di pera in particolare. Il sapore è fragrante, saporito, secco e piacevolissimo. Chiude con un finale decisamente fresco.

€ 31,00



biologico

## *LOMBARDIA*

### LUGANA DOC - Ottella

E'un vino bianco morbido e fruttato, dallo spettro aromatico ricco di frutta esotica, agrumi, frutta candita e richiami minerali e salini.

Al palato è rotondo, vellutato, succoso e rinfrescante.

€ 25,00



### CORTE DEL LUPO BIANCO DOC - Ca del Bosco

Questo eccezionale vino si caratterizza per un profilo olfattivo piacevole e intenso, di frutta tropicale e agrumi; il sorso è pieno, avvolgente e asciutto, con contorni minerali.

€ 29,00



### PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC - Giorgi

Il sorso è elegante, rotondo, morbido ed equilibrato, coerente con il naso, di medio corpo, scorrevole e persistente.

€ 20,00



## *MARCHE*

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC - Vicari

Elegante il sentore di agrumi, frutti tropicali e fiori di campo. Dal sapore secco, morbido con un ottimo equilibrio gustativo e retrogusto gradevolmente amarognolo.

€ 21,00



### PECORINO DI OFFIDA DOCC BIO VEGANO - Offida

Vino aromatico con toni fruttati e minerali. Corposo con una buona struttura e una buona acidità. Un vino con grande carattere.

€ 21,00



## *CAMPANIA*

### FALANGHINA DEL TABURNO DOP - Fontanavecchia

Vino di cui le componenti principali sono in equilibrio fra loro e dove le durezze del vino sono in equilibrio con le parti morbide.

Freschezza gustativa dovuta ad una gradevole acidità.

€ 23,00



### GRECO DI TUFO DOCG - Terre del Sole

Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di frutta. Gusto secco con spiccata mineralità, tipica del vitigno coltivato a Tufo.

€ 21,00



## *SICILIA*

### ANTHILIA SICILIA DOC - Donnafugata

Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca (mela) unite a sentori di fiori di campo. In bocca spicca una nota fruttata, rinfrescata da una piacevole sapidità. Chiude una buona persistenza.

€ 24,00



## SARDEGNA

---

### VERMENTINO FUNTANALIRAS ORO DOCG - Monti

In bocca è un vino di pronta beva, fresco e di gradevole sapidità, dalla struttura poco pronunciata ma nel complesso equilibrato e dagli aromi fini.

€ 23,00



## VINI ROSATI

### FRANCIA

---

### MOET & CHANDON CHAMPAGNE BRUT "ROSE IMPERIAL" - Moet Rosa

con riflessi ambrati e perlage persistente. Ha un bouquet olfattivo affascinante, composto da sentori floreali, profumi di fragole, lamponi e ciliegie, e sfumature speziate di pepe.

€ 70,00



### VENETO

---

### CHIARETTO DOC - Tenuta la presa

Rosa antico luminoso, fiori rosa e piccoli frutti rossi e note agrumate di pompelmo rosa. Note iodate e di erbette aromatiche. Rinfrescante e sapido, con un piacevole finale agrumato.

€ 23,00



### TOSCANA

---

### ALIE' ROSATO IGT - Frescobaldi

All'olfatto estremamente suadente, fine ed elegante. Al palato tornano le note fruttate e si aggiungono accattivanti sensazioni agrumate, quali il pompelmo rosa.

€ 23,00



### SARDEGNA

---

### NIEDDERA ROSE' IGT- Contini

Si presenta nel calice con una stupenda veste rosa cerasuolo, limpida e luminosa, particolarmente vivace, al naso esprime profumi freschi e delicati che ricordano le fragoline di bosco

€ 21,00



## VINI ROSSI

### FRIULI

---

### CABERNET SAUVIGNON- Zuffi

Profumo intenso dove una confettura di frutti di bosco si stende su un fondo vanigliato. Corposo e aromatico, asciutto e persistente.

€ 23,00



VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC - Salgari

All'olfatto regala profumi complessi confermati al gusto da note persistenti di frutta matura, tabacco, spezie e leggera vaniglia. Caldo, morbido e avvolgente con tannini eleganti, ha un livello di alcol ben bilanciato dalla struttura del vino.

€ 23,00



TOSCANA

CHIANTI TRADIZIONE DOCG - San Benedetto

Abbastanza corposo e morbido; note di freschezza, armonioso e saporito.

Di facile beva, fruttato ed elegante.

€ 19,00



CALABRIA

CIRÓ ROSSO DOC- Tenuta Iuzzolini

Il profilo olfattivo è piacevole, delicato, e al palato risulta secco, di corpo, caldo, armonico.

€21.00



VINI 375 ML

Roero Arneis DOCG - Destefanis	€ 12,00
<b>PIEMONTE</b>	
Falanghina taburno DOP - Fontanavecchia	€ 13,00
<b>CAMPANIA</b>	
Chianti DOCG - San Benedetto	€ 10,00
<b>TOSCANA</b>	
Morellino di scansano roggiano docg	€13,00
<b>TOSCANA</b>	
Vermentino Funtanaliras Oro DOCG - Monti	€13,00
<b>SARDEGNA</b>	

# VINAL CALICE

Muller Thurgau DOC - Meran ALTO ADIGE	€ 5,50
Falanghina del taburno DOP - Fontanavecchia CAMPANIA	€ 5,50
Prosecco VENEZIA	€ 5,50

# VINI ALLA SPINA

Ristino bianco frizzante 1 L € 12,00

Ristino bianco frizzante 1/2 L	€ 7,00
Ristino bianco frizzante 1/4 L	€ 4,00
Ristino rosso 1 L	€ 12,00
Ristino rosso 1/2 L	€ 7,00
Ristino rosso 1/4 L	€ 4,00

## BIRRE

Birra alla spina media VIKINGEN CHIARA - 40 CL	€ 4,50
Birra alla spina piccola VIKINGEN CHIARA - 25 CL	€ 2,80
Birra alla spina media FALKENTRUM BOCK ROSSA - 40 CL	€ 5,00
Birra alla spina piccola FALKENTRUM BOCK ROSSA - 25 CL	€ 3,00
Birra KIRIN - 50 CL	€ 5,50
Birra ASAHI - 50 CL	€ 5,50
Birra SAPPORO - 66 CL	€ 6,50
Birra TSINGTAO - 66 CL	€ 6,00
Birra HEINEKEN - 66 CL	€ 6,00
Birra PANACHE MEDIA - 66 CL	€ 5,50

## BEVANDE

Acqua Alisea deluxe naturale o frizzante 75 CL	€ 2,90
Bibite bottiglia di vetro (coca cola, fanta, sprite, coca zero) 33 CL	€ 3,30
Bibite bottiglia di vetro (coca cola, fanta, sprite, coca zero) 33 CL	€ 3,30
Estathe lattina pesca o limone 33 CL	€ 3,00
The caldo giapponese	€ 4,50
The verde o gelsomino	€ 3,50
Sake caldo o freddo piccolo	€ 3,50
Sake caldo o freddo medio	€ 6,50
Amari - Whisky - Grappa	€ 4,00
Whisky giapponese	€ 5,00
Limoncello - Mirto - Liquirizia	€ 2,80
Caffè espresso	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè Hag - Orzo - Ginseng	€ 2,00



6,00 €

### Piramide al cioccolato

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



5,00 €

### Cocco Nocciola

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola, decorato con cocco rapè



6,00 €

### Meringa

Meringa farcita con crema al gusto di vaniglia



5,00 €

### Coppa Tiramisù

Pan di Spagna imbevuto al caffè con gelato semifreddo al caffè e zabaione



6,00 €

### Coppa Mascarpone e lamponi

Pan di Spagna con crema al mascarpone, lamponi e decorata con granella di pistacchio



6,00 €

### Soufflè al cioccolato

Soufflè con cuore di cioccolato fuso



6,00 €

### Tartufo bianco

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa



6,00 €

### Tartufo classico

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



5,00 €

### Profiterol scuro

Bignè ripieni di crema al gusto di vaniglia, avvolti in crema al cioccolato



6,00 €

### Semifreddo al torroncino

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate



6,00 €

### Cocco ripieno

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco



6,00 €

### Limone ripieno

Frutto ripieno con sorbetto di limone



4,00 €

### Sorbetto al limone o mango

Sorbetto da bere al limone o mango



6,00 €

### Coppa crema e pistacchio

Coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati



6,00 €

### Coppa Yogurt e frutti di bosco

Gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorato con mirtilli e ribes



6,00 €

### Mochi ice cream - 3 pz.

Mochi con ripieno di gelato ai gusti: fragola, cioccolato, cocco, the verde, vaniglia, passion fruit, mango



5,00 €

### Ananas

Ananas fresco



5,00 €

### Fragole

Macedonia di fragole



5,00 €

**Pan Dan**

Con gelato al gusto di vaniglia



5,00 €

**Lady**

Con gelato alla fragola



5,00 €

**Twitty**

Con gelato al fiordilatte



5,00 €

**Cip Ciok**

Con gelato al cioccolato

