



JING

FINE ASIAN CUISINE

MENU CENA



ALLERGENI

Decreto legislativo n.109 Del 27 gennaio 1992 sezione III e decreto legislativo n.114/2006. Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questo locale. Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto.



Glutine



Uova



Pesce



Crostacei



Arachidi
e derivati



Soia e
derivati



Sedano e
derivati



Uova di
pesce



Latte e
derivati



Frutta a guscio
e derivati



Senape e
derivati



Sesamo e
derivati



Anidride
solforosa e
solfiti



Lupino e
derivati



Molluschi e
derivati



Piatto piccante



Piatto vegetariano

PRODOTTI SURGELATI

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004. Per motivi stagionali alcuni cibi potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione delle normative sanitarie.

* Prodotti surgelati



ALL YOU CAN EAT

tutti i giorni

€29,90

I bambini sotto i 130cm

€16,90

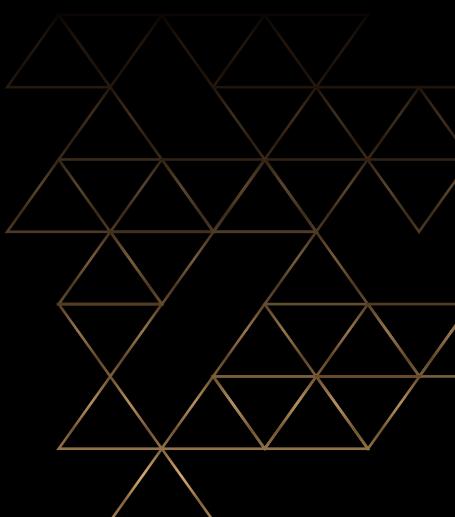
- COPERTO €2,00
- ESCLUSO BEVANDE, DESSERT E COPERTO
- I BAMBINI SOTTO 3 ANNI GRATIS

Piatti limitati: aggiunta +5€ a porzione.

La scelta del menù all you can eat è possibile solo se fatta da tutto il tavolo.

Il ristorante si riserva il diritto di applicare una sanzione per i piatti ordinati e non consumati.

Le immagini sono puramente illustrate.



SPECIALITÀ DI JING

MAX 2 PORZIONE A SCELTA TRA I SPECIALITA DI JING



601.

EBI TART

tartare burrata gamberi rosso e tobiko



602.

INVOLTINO CAPESANTE

patare fritte bresaola capesante cotto bottarga di muggine e salsa tartufo



603.

RICCIOLA STILE

Ricciola gamberi rossi wasabi fresco salsa
piccante pompelmo frutti di cappero cipolle fritte





604.

RICECAKE CHEESE

Gnocchi coreano prosciutto crudo
yogurt gamberi rossi ikura



605.

RED SHRIMP

gambaroni rossi pangrattato
cipolle fritte basilico burro
formaggio olio d'oliva e sala rucola
e burrata



607.

GREEN BREAD

tartar salmon spicy con flakes sala
guacamole e salsa miso



606.

JING SURPRISE

pesce misto guacamole burrata
melograno pinoli sale nero





608.

TUNA UNAGI

riso fritto spicy tuna anguilla cipollini fritti e sala
bbq



609.

JING TARTAR

biscotti avocado mango salmone mela verde
philadelphia frutti di cappero corn flakes



610.

JING CARPACCIO

gamberi rossi, scampi, pesce misto
scottato, salsa yogurt, salsa rucola ed ikura.



611

SHRIMP FINGRE

gamberi rossi avocado mozzarella, salsa latte e
salsa rucola.



612.

BURGER JING

pane fritto avocado salmone spicy
formaggio con flakes salsa jing





613.

JING MAGURO

tonno impanato fritto, insalata mista , salsa sesamo e salsa teriyaki



614.

TARTAR SALMONE ALL ARANCIA

arancia, salmone, salsa avocado e salsa mango



616.

TATAKI SALMONE SPECIALE

salmone scottato sopra alla burrata con salsa rucola, sale nero e mango.



617.

TRIS DI INVOLTINI VIETNAMITI

avocado, granchio, wakame, salmone, philadelphia, tempura gamberi e salsa sesamo



618.

AVOCADO STYLE

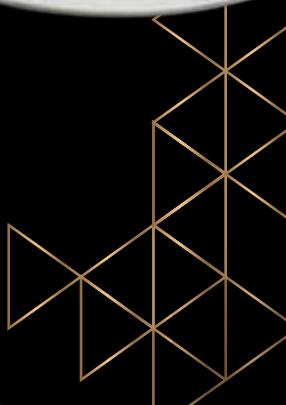
avocado salmone scottato pomodorini burrata corn flaks



615.

TARTAR GAMBERI AL BUFALA

gamberi crudi, pomodori, olio di oliva, bufala, salsa rucola e fritto di cipollotti.



PIATTI SPECIALI

MAX 1 PORZIONE A SCELTA TRA I PIATTI SPECIALI



801.

SANDWICH SALMON

spicy salmon philadelphia pane
croccante tartufo e teriyaki



802.

PANI PURI

spicy salmon mango foie gras e
salsa miso.



803.

PESCE ALLE FOGLIE

salmone, salsa ponzu



804.

TACOS ASTICE

astice gamberi cotti tobiko
maionese philadelphia avocado.



805.

INVOLT. TONNO COTTO

tonno, cipollini, salsa frutta.





806.

ASTICE ROLL

gamberi cotti granchio maionese
avvolto avocado astice ed ikura.



807.

WAGYU ROLL

wangyu scottato avvolto verdure ed
asparagi, salsa maiones e salsabbg



808.

EBI KATAIFI

gamberoni avvolto con pasta
kataifi, fritto e miele.



809.

NIGIRI MANZO

manzo scottato con foie gras e
salsabbiq





810.

GUNKAN CAPESANTE

gamberi fritto avvolto con salmone alla fiamma, capesante, tobiko e salsa piccante.



811.

SALMONE ROLL

tempura di gamberi avvolto con salmone alla fiamma, philadelphia e tobiko.



812.

INVOLTINO FIOR BRANZINO

tempura di fiore di zucca avvolto con carpaccio di branzino e philadelphia



ANTIPASTI



001.

CHIPS SAKE

chips con sopra tritato di salmone piccante, maionese, tobiko, salsa teriyaki e philadelphia



002.

CHIPS DRAGON

salmone piccante, avocado, salsa teriyaki, philadelphia



003.

MILLEFOGLIE SALMONE

fogli di soia con tartare di salmone piccante, philadelphia e tobiko.



004.

SAKE TACOS

tritato salmone con philadelphia, avocado, scaglie di mandorle, insalata e salsa teriyaki.



005.

INVOLTINO SALMONE MANGO

massimo 1 volta a persona

involtino di salmone con rucola e mango.



006.

TEMAKI CRUNCHY

2pz, cono con tritato di salmone
piccante, philadelphia, pasta kataifi,
tobiko e salsa teriyaki.



007.

GOMA WAKAME

alghe verde piccante.



008.

EDAMAME

baccelli di soia lessi e sale



009.

GAMBERI COCKTAIL

gamberi, salsa rosa e rucola.



010.

INSALATA POLPO E RUCOLA



011.

INSALATA DI POLPO E

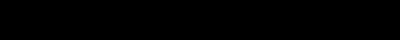
PATATE

patate lessi con polpo e
prezzemoli



012.

INSALATA DI MARE



013.

COZZE MARINARA



FRITTURE



O14.

INVOLT. PRIMAVERA

1pz, Involtino di verdure.



O15.

HARUMAKI

1pz, involtino di gamberi, verdure e carne



O16.

EBI STIK

3pz, gamberi fritti avvolto con foglio di primavera.



O17.

GAMBERI IMPANATI CON MANDORLE

3pz, gamberi impanati con le scaglie di mandorle



O18.

PIORE DI ZUCCA

2pz, Surimi di granchio, tobiko, maionese, gamberi.



O19.

TAKOYAKI

3pz, Polpo, farina, maionese, scaglie di pesce essicato.



O20.

KOROKKE

2pz, crochetta di patate giapponese



O21.

CHELE DI GRANCHIO FRITTO

3pz, pasta di farina, arrotolata con granchio



O22.

ANELLI DI CIPOLE





O23.
CALAMARI FRITTI



O25.
CIUFFETTI DI POLPO
PICCANTI



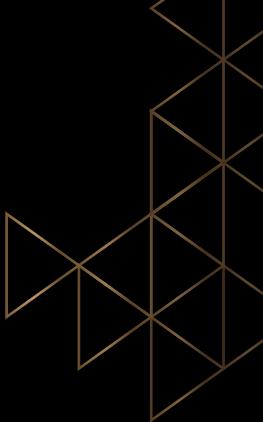
O26.
TEMPURA DI GAMBERI



O28.
NUVOLETTE DI DRAGO



O29.
PATATINE FRITTE



DIMSUM



030.
GYOZA

3pz,carne e verdure alla griglia.



031.
RAVIOLI DI CARNE

3pz,carne e verdure.



032.
RAVIOLI DI GAMBERI

3pz,gamberi, carne e verdure.



033.
RAVIOLI DI VERDURE

3pz,verdure.



034.
RAVIOLI DI GAMBERI TRASPARENTI

3pz,gamberi e cipolle.



035.
RAVIOLI DI MERLUZZO

3pz,pesce bianco e gamberi.



036.
RAVIOLI DI POLPO

3pz,polpo e gamberi





O37.
RAVIOLI DI SEPPIE

3pz, pesce e seppie.



O38.
PANE ALLA CREMA

2pz, pane ripieno di crema d' uova.



O39.
PANE VAPORE GIAPPONESE

3pz, pane bianco



O40.
PANE FRITTO GIAPPONESE

2pz, pane bianco fritto.



O41.
BAO CON POLLO

1pz, pane ripieno con insalata, pomodoro, pollo fritto e salsa rosa



O42.
BAO CON GAMBERI

1pz, pane ripieno con insalata, pomodoro, gamberi fritti e salsa rosa



INSALATA



050.
INSALATA MISTA
insalata mista e mais



051.
INSALATA CON PESCE MISTO
insalata, mais, pomodorini, pesce mix crudo,
alge e salsa insalata. (sesamo e philadelphia).



052.
INSALATA MISTO SPECIALE
insalata, mango, pesce misto, pomodorini
e salsa insalata. (sesamo e philadelphia).



TARTAR

MAX 1 PORZIONE A SCELTA TRA I TARTAR



058.
SAKE TARTAR
tartare di salmone, kataifi e salsa frutta



059.
MAGURO TARTAR
tartare di tonno, kataifi e salsa wasabi



060.
TARTAR MIX
tartare di salmone, tonno, branzino,
avocado e kataifi.





061.

TARTAR MANGO FRESH

tritato di salmone con avocado, mango e salsa mango



062.
TARTAR WHITE

tartar di riso con salmone, avocado, crunch, philadelphia, mandorle, scaglie di tempura, tobiko e salsa teriyaki



063.
TARTAR BLACK

tartar di salmone con riso venere, avocado, scaglie di tempura, philadelphia, tobiko e salsa mango



064.
TARTARE MIX 3 CUCCHIAIO

tartar di pesce mix ed avocado con salsa ponzu



CARPACCIO

MAX 1 PORZIONE A SCELTA TRA I CARPACCIO



070.

CARPACCIO SAKE

salmone e salsa ponzo



071.

CARPACCIO MISTO

salmone, tonno, branzino e salsa ponzo



072.

CARPACCIO PASSION FRUIT

carpaccio di salmone con mango e salsa mango



073.

CARPACCIO MISTO SCOTTATO

pesce misto scottato in salsa rucola.





074.

SAKE SCOTTATO

salmone scottato, cipollini fritti e salsa JING.



075.

TUNA SCOTTATO

tonno scottato con salsa wasabi.



HOSOMAKI 6PZ



080.
HOSO SAKE
Salmone.



081.
HOSO TEKKA
tonno



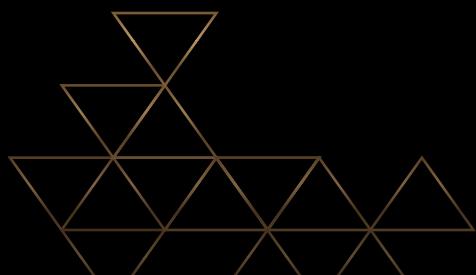
082.
HOSO EBI
gambero cotto



083.
HOSO KAPPA
cetrioli



084.
HOSO AVOCADO
avocado





085.

HOSO FRITTO

salmon, philadelphia , kataifi e salsa teriyaki



086.

HOSO FRAGOLA

salmon, philadelphia ,fragola e salsa teriyaki



087.

HOSO MANGO

salmon, philadelphia , mango e salsa teriyaki



088.

HOSO AVOCADO

salmon, philadelphia , avocado e salsa teriyaki



089.

089 - Hosso Nido

rotolo di riso con avocado,salmone avvolto dall'alghe, pasta kataifi, accompagnata con tartar salmono piccante con salsa teriyaki.



URAMAKI 4PZ



095.
SAKE ROLL
Salmone ed avocado.



096.
MAGURO ROLL
Tonno ed avocado



097.
CALIFORNIA ROLL
Granchio, avocado e maionese



098.
PHILADELPHIA ROLL
salmone e philadelphia



099.
JUST VEGETAL ROLL
verdure mix avocado.



100.
SPICY SALMON ROLL
salmone, salsa piccante, maionese



101.
SPICY TUNA ROLL
salmone salsa piccante tobico tonno
salsa piccante tobico



102.
MIURA ROLL
philadelphia, salmone cotto e salsa
teriyaki



103.
EBITEN ROLL
gamberi fritti, patate fritte, maionese e
salsa teriyaki





104.

EBI FLOW

gambero in tempura maionese fiori di zucca e salsa teriyaki



105.

TRAMEZZINI DI SALMONE

tramezzini di sushi con salmone, philadelphia, avocado e scaglie di tempura con salsa teriyaki



106.

SALMONE FRESH

salmone, philadelphia



107.

MANGO ROLL

gamberi in tempura, philadelphia, mango, salsa teriyaki e salsa mango.



108.

DRAGON ROLL

gamberi fritti e philadelphia avvolto con avocado e salsa teriyaki



109.

TIGER ROLL

gamberi fritti, avvolto al salmone, teriyaki e maionese



110.

EBI FOVER

massimo 1 volta a persona

fiori di zucca philadelphia avocado
gamberi cotti wakame salsa limone.



111.

FOIE GRAS

massimo 1 volta a persona

gamberi fritti salmone cetrioli yogurt foie
gras salsa yakiniku



112.

PROSCIUTTO

massimo 1 volta a persona

cetrioli mela verde avocado prosciutto
crudo yogurt bufala pinoli salsa manzo.





113.

ROCK N ROLL

avocado, philadelphia, tartare di salmone
e scaglie di mandorle croccante e salsa
teriyaki



114.

MIURA SPECIAL

salmone cotto, philadelphia, avocado,
salsa maionese piccante e salsa teriyaki.



115.

EBI CETRIOLO

gambero in tempura, cetrioli, salmone
scottato, salsa mango e salsa teriyaki



116.

TONNO COTTO

tonno cotto, polpa di granchio, rucola,
mais e maionese.



117.

TONNO COTTO SPECIAL

tonno cotto, maionese, salsa teriyaki,
tobiko, polpa di granchio e cipolla secca.



118.

MALIBU ROLL

salmone, rucola, philadelphia, insalata,
pomodoro e salsa zafferano.



119.

FEVER ROLL

philadelphia, salmone, scaglie di tempura,
avocado, crunch, salsa teriyaki.



120.

MEXICAN ROLL

tartare di salmone, avocado, tortilla,
maionese piccante.



121.

AMAEBI ROLL

massimo 1 volta a persona
gamberi fritti mozzarella avocado bufala
gamberi rossi melograno salsa bbq.





122.

EBITONNO

massimo 1 volta a persona
mozzarella avocado tataki tonno cetrioli
sott. aceto gamberi rossi wasabi fresco
salsa wasabi.



123.

SALMON STILE

massimo 1 volta a persona
salmone fritto salmone affumicato
mozzarella salsa tartufo.



124.

CHICKEN ROLL

pollo fritto asparagi tataki salmone carne
sfilacciata salsa miso.



125.

SPECIAL ROLL

massimo 1 volta a persona
tonno cotto tataki salmone salsa zafferano
pistacchio philadelphia.



126.

SALMON OUT

avocado, philadelphia avvolto da salmone
esterno.



127.

CRAZY SALMON

spicy salmone interno, avvolto da salmone
scottato e kataifi esterno con salsa teriyaki



128.

FRAMBE ROLL

tartare di salmone, avocado, tabasco,
salmone scottato alla fiamma, salsa
zafferano e pistacchio.



129.

RAINBOW ROLL

granchio, avocado, maionese avvolto da
pesce misto.



130.

FRAMBE TARTUFO ROLL

granchio, maionese, avocado, avvolto
con salmone alla fiamma, tobiko e salsa
tartufo.





131.

MANGO ROLL

salmone, philadelphia , mango e salsa mango



132.

ANGUILLA ROLL

massimo 1 volta a persona
surimi di granchio, philadelphia cori, sopra anguilla e salsa teriyaki



133.

EXOTIC ROLL

gamberi fritti, guarnito con tartar di salmone piccante e salsa teriyaki



140.

BLACK MIURA

salmone saltato philadelphia avvolto salmone scottato salsa teriyaki e salsa spicy.



141.

BLACK AVOCADO

fiore di zucca philadelphia avvolto avocado e salsa teriyaki.



142.

BLACK SALMO PISTACCHIO

tartare di salmone, philadelphia, pistacchio e salsa rucola.



143.

BLACK MANGO

salmone cotto, philadelphia, avvolto da salmone, mango esterno e salsa teriyaki



144.

CHEESE SPICY

gamberi ed formaggio, salmone piccante ,kataifi e salsa teriyaki



145.

BLACK EBI FLO

gamberi in tempura, philadelphia, tartare di salmone, fiore di zucca e salsa teriyaki.



146.

BLACK TONNO COTTO

tonno cotto, granchio, philadelphia e scaglie di mandorle.



147.

BLACK SALMON

salmone fritto, philadelphia, tartare di salmone, pasta kataifi e salsa rucola.



FUTOMAKI

156.

FUTO SPECIAL

tonno, salmone, avocado e salsa piccante.



157.

FUTO CALIFORNIA

granchio, avocado e philadelphia.



158.

FUTO FRITTO

Salmone, avocado, philadelphia, tobiko, patate fritte e salsa teriyaki



TEMAKI

160.

TEMAKI SAKE

salmone ed avocado



161.

TEMAKI MAGURO

tonno ed avocado



162.

TEMAKI MANGO

Salmone, mango e philadelphia.



164.

TEMAKI EBITEN

Gambero fritto ed avocado con salsa teriyaki



165.

TEMAKI CALIFORNIA

Granchio, avocado e maionese.





166.

TEMAKI SPICY SAKE

Salmone piccante, tabasco, maionese, tobiko e avocado.



167.

TEMAKI SPICY TUNA

Tonno piccante, tabasco, maionese, tobiko ed avocado.



168.

TEMAKI SPICY SALMONE PLUS

Foglie di soia Mandorle, avocado e spicy salmon.



169.

TEMAKI SPICY TUNA PLUS

Foglie di soia Mandorle, avocado e spicy tuna.



170.

TEMAKI EBITEN SPECIALE

Foglie di soia Tartare salmone piccante, avocado granchio, avocado e gamberi in tempura.



NIGIRI



184.
NIGIRI AVOCADO
avocado.



185.
NIGIRI SAKE
salmone.



186.
NIGIRI TEKKA
tonno.



187.
NIGIRI SUZUKI
branzino.



188.
NIGIRI AMAEBI
gambero crudo.



189.
NIGIRI EBI
gambero cotto.



190.
NIGIRI TAKO
polpo.



191.
NIGHIRI ANGUILLA
massimo 1 volta a persona
anguilla con teriyaki



192.
NIGIRI SALMONE COTTO
salmone alla fiamma con salsa latte,
teriyaki e mandorle.



193.

NIGIRI SALMONE STILE

Salmone alla fiamma, philadelphia, cipollini fritti e salsa teriyaki.



194.

NIGIRI TONNO STILE

Tonno alla fiamma, philadelphia, cipollini fritti e salsa teriyaki.



195.

NIGIRI SUZUKI COTTO

branzino alla fiamma con salsa latte, teriyaki e mandorle.



196.

NIGIRI SPECIAL

nigiri misti alla fiamma philadelphia
cipollini fritti e salsa teriyaki



197.

SUSHI MISTO

5 nigiri, 3 hosomaki, 4 uramaki.



198.

SUSHISASHIMI MISTO

massimo 1 volta a persona

9 sashimi, 5 nigiri, 3 hosomaki, 4 uramaki.



GUNKAN



199.

GUNKAN SPICY SALMON

pallina di riso con salmone piccante, tabasco e tobiko.



200.

GUNKAN SPICY TUNA

pallina di riso con tonno piccante, tabasco e tobiko.



201.

GUNKAN KANI

pallina di riso con granchio e maionese



202.

GUNKAN PHILADELPHIA

pallina di riso con philadelphia e mandorle, salsa teriyaki



203.

GUNKAN SOY SALMON

pallina di riso avvolto con foglia di soia e sesamo con spicy salmone.



204.

GUNKAN SOY TUNA

pallina di riso avvolto con foglia di soia e sesamo con spicy tonno.



GUNKAN SPECIAL

MAX 2 PORZIONE A SCELTA TRA I GUNKAN SPECIAL



205.

GUNKAN GIO SALMON

Pallina di riso avvolto con salmone e spicy salmone.



206.

GUNKAN GIO TUNA

Pallina di riso avvolto con tonno e spicy tonno.



207.

GUNKAN SUZUKI

Pallina di riso avvolto con branzino, philadelphia e lime.



208.

GUNKAN MANGO

Pallina di riso avvolto con salmone, philadelphia , mango e salsa teriyaki



209.

GUNKAN FRAGOLA

Pallina di riso avvolto con salmone, philadelphia ,fragola e salsa teriyaki



210.

GUNKAN IKURA

Philadelphia, uova di salmone, avvolto con salmone.





211.

GUNKAN QUAGLIA

Pallina di riso avvolto salmone ed uova di quaglia.



212.

GUNKAN EBI

Pallina di riso avvolto con salmone, gamberi cotto, tobiko e maionese



213.

GUNKAN FLAMBE TARTUFO

Pallina di riso avvolto con salmone scottato, crunch, salsa tartufo, maionese e salsa zafferano.



214.

GUNKAN FLAMBE

Pallina di riso avvolto da salmone, salsa zafferano alla fiamma e pistacchio



215.

GUNKAN ZUCCHINE

Pallina di riso avvolto con zucchine, polpa di granchio cotto e maionese



216.

GUNKAN ZUCCHINA MANGO

Pallina di riso avvolto con zucchine con sopra philadelphia e mango.



SASHIMI

MAX 1 PORZIONE A SCELTA TRA I SASHIMI

220.
SASHIMI SAKE
6pz, Salmone.



221.
SASHIMI MAGURO
6pz, Tonno.



222.
SASHIMI MISTO
6pz, Salmone, tonno, branzino e gambero rosso.



223.
SASHIMI AMAEBI
3pz, Gamberi rossi con salsa frutta della passione.



224.
SCAMPI PASSION FRUIT
2pz, Scampi con salsa frutta della passione





POKÈ & CHIRASHI



228.

POKE JING

ciotola di riso con salmone, gamberi cotti, alghe verde, mango, cipolla croccante, salsa mango e salsa teriyaki.



229.

POKE VEGETAL

ciotola di riso con cetriolo, avocado, fagioli, mango ed alghe verde.



230.

CHIRASHI SAKE

Salmone e salsa teriyaki



231.

CHIRASHI MAGURO

Tonno e salsa teriyaki



232.

CHIRASHI MISTO

Salmone, tonno, branzino e salsa teriyaki



ONIGIRI

235. **ONIGIRI EBITEN** 

Polpetta di riso con ripieno di gamberi in tempura salsa maionese e teriyaki



236. **ONGIRI MIURA** 

Polpetta di riso con ripieno di salmone cotto, philadelphia e teriyaki

237. **ONIGIRI SPICY SALMON** 

Polpetta di riso con ripieno di tartare di salmone piccante.

238. **ONIGIRI SPICY TUNA** 

Polpetta di riso con ripieno di tartare di tonno piccante.

ZUPPA

240. **ZUPPA DI MISO**

Zuppa di soia, tofu ed alghe.



241. **ZUPPA MAIS E POLLO**

Pollo, mais ed uova.



242. **ZUPPA AGROPICCANTE**

Uova, funghi, carote e tofu



TEPPANYAKI



247.
Spiedini di polipo



248.
Salmone alla griglia
salmone e salsa teriyaki



249.
massimo 2 volte a persona
Gamberoni alla griglia



RISO



251.
RISO BIANCO



252.
RISO ALLA CANTONESE
Riso bianco saltato con uova, verdure e prosciutto.



253.
RISO CON VERDURE
Riso bianco saltato con uova e verdure.



254.
**RISO CON GAMBERI E
VERDURE**

Riso bianco saltato con uova, verdure e gamberi.



255.
**RISO SALTATO CON
SALMONE**

Riso bianco saltato con uova, salmone e salsa soia.



256.
**RISO CON PESCE ALLA
GIAPPONESE**

Riso bianco saltato con uova, verdure, pesce misto alla salsa giapponese di soia.



257.

RISO VENERE CON GAMBERI

Riso venere saltato con uova, verdure e gamberi.



PASTA



258.
**SPAGHETTI DI RISO CON
VERDURE**
con verdure miste e uova



259.
**SPAGHETTI DI RISO CON
GAMBERI E VERDURE**
con verdure miste, gamberi e uova



260.
**SPAGHETTI DI SOIA CON
VERDURE**
con verdure miste



261.
**SPAGHETTI DI SOIA CON
GAMBERI E VERDURE**
con verdure miste e gamberi



262.
UDON CON VERDURE
spaghetti di riso giapponese con verdure
miste



263.
UDON CON GAMBERI
spaghetti di riso giapponese con verdure
miste e gamberi



264.
**UDON CON FRUTTI DI MARE
IN BRODO**
spaghetti di riso giapponese con verdure
miste, uova e frutti di mare



265.
YAKI SOBA CON VERDURE
grano saraceno e verdure miste



266.
**YAKI SOBA CON VERDURE E
GAMBERI**
grano saraceno, verdure miste e gamberi





267.

Ramen con frutti di mare saltato

con verdure miste e uova



268.

Gnocchi di riso con verdure
con verdure miste



269.

Gnocchi di riso con verdure e gamberi

con verdure miste e gamberi



270.

EBI PAD THAI

tagliolini saltati con verdure e gamberi



271.

BEEF PAD THAI

tagliolini saltati con verdure e manzo



272.

Spaghetti al pomodoro

spaghetti di grano con pomodorini e prezzemolo



273.

SPAGHETTI CON FRUTTI DI MARE

Spaghetti di grano con pomodorini gamberoni gamberi granchio ciuffi di calamari e prezzemolo



274.

SPAGHETTI RAGU

spaghetti di grano con pomodorini e manzo macinato



275.

SPAGHETTI ZAFFERANO

pasta di grano con zafferano panna speck e formaggio





CUCINA ORIENTALE



279.

MAIALE IN SALSA

AGRODOLCE

maiale e peperoni e cipolle



280.

POLLO ALLE MANDORLE

pollo con verdure miste e mandorle



281.

POLLO AL LIMONE

pollo con fette di limone e piselli



282.

POLLO CON FUNGHI E
BAMBU

pollo, funghi e bambu



283.

POLLO IN SALSA PICCANTE

pollo con peperoni e cipolle



284.

POLLO IN SALSA
AGRODOLCE

pollo, peperoni e salsa agrodolce



285.

GAMBERI CON VERDURE
MISTE

gamberi, verdure miste



286.

GAMBERI IN SALSA
PICCANTE

gamberi con peperoni e cipolle



287.

GAMBERI IN SALSA
AGRODOLCE

gamberi, peperoni e salsa agrodolce



288.

GAMBERI CON SALE PEPE

gamberi, peperoni e cipolla





289.
MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ
manzo, funghi e bambù



290.
MANZO IN SALSA PICCANTE
manzo, peperoni, cipolla e salsa piccante



291.
MANZO AL PEPE NERO
manzo con peperoni e bambù al salsa pepe nero



292.
ANATRA ARROSTO



293.
ANATRA ALL'ARANCIA
anatra, arancia e salsa arancione



294.
GERMOGLI DI SOIA
germogli di soia con carote saltate



295.
VERDURE MISTE SALTATE
carote bambù zucchine funghi cinese saltate



296.
XIAO BAI CAI SALTATO
verdure cinesi verdi saltate



298.
GAMBERI THAI
gamberi con peperoni cipolle verdure in salsa Thai



297.
POLLO THAI
pollo con peperoni cipolle verdure in salsa Thai



SCODELLA DI FUOCO



297.

SCODELLA DI FUOCO ALLE CAVOLFIORI PICCANTE

cipollotti, peperoni, piccante e verze.



298.

SCODELLA DI FUOCO DI MANZO PICCANTE

funghi, cipollotti, peperoni piccante e manzo.



299.

Scodella di fuoco con calamari piccante

funghi, cipollotti, peperoni piccante cuffie di calamari.



300.

**SCODELLA DI FUOCO AI
GAMBERI PICCANTE**

funghi, cipollotti, peperoni piccante e
gamberi.



301.

**SCODELLA DI FUOCO AI
POLLO PICCANTE**

funghi, cipollotti, peperoni
piccante e pollo.



DOLCE



BACIO BIANCO (SENZA GLUTINE)
guscio croccante alle nocciole con strati di crema al cioccolato bianco, vaniglia e nocciole, su una sablé alla nocciole: un dolce ricco e avvolgente.

€7.00

CHEESECAKE AL MANGO
cremoso cheesecake ripieno di mango e passion fruit sulla base di un croccante biscotto al burro.

€7.00

ESOTICA

meringa al mango e passion fruit con cuore cremoso di cocco e lime: un dolce fresco, leggero e dal tocco tropicale.

€7.00



FONDENTE E LAMPONE

(SENZA GLUTINE)
Una mousse al lampone avvolge un cuore cremoso di crema pasticcera al cacao, adagiato su un soffice pan di Spagna. Il tutto è ricoperto da una glassa rossa.

€7.00





LA GOLOSA(SENZA GLUTINE)
un croccante strato di cioccolato al latte
e nocciole avvolge una mousse alla
nocciole con un sorprendente ripieno di
nocciole caramellate
€7.00



PASSIONE

mousse al cioccolato bianco con un cuore
di gelée al lampone e lime. Un abbraccio
fresco e raffinato
€7.00



PISTACCHIOSA

deliziosa mousse al pistacchio con
granella, avvolta in una irresistibile
glossa croccante al pistacchio.
€7.00



RUBICONDA

Mousse al cioccolato bianco che incontra
una crema al pistacchio, ricoperta da
una glassa all'amarena e completata da
un'amarena intera.
€7.00



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchi.

€6.00



COCCO RIPIENO

noce di cocco ripiena con gelato al cocco.
– coconut shell filled with coconut ice cream

€6.50



CREMA CATALANA IN COCCIO

crema catalana con zucchero caramellato. – catalana cream with caramelized sugar.

€6.00



CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert semifreddo con crema al pistacchio e cuore al pistacchio decorato con granella di mandorle caramellizzate.

€6.50



CROCCANTE ALL'AMARENA

dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellizzate.

€6.00



FLUTE FRUTTI DI BOSCO

gelato ai frutti di bosco con succo di lime e variegatura al lampone (30%).

€6.00



FLUTE MANGO E PASSION FRUIT

gelato al mango con variegatura al frutto della passione. Il flute è in vetro.

€6.00



LIMONE RIPIENO

sorbetto di limone nel suo inconfondibile frutto.

€6.50



PANDA

gelato al gusto vaniglia

€6.00



PIRAMIDE AL CIOCCOLATO

mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su un biscotto al cacao. - chocolate mousse with a crunchy gianduia core on a chocolate biscuit base.

€6.00



PIRATA

gelato al cioccolato
€6.00



PRINCIPESSA

Gelato alla fragola.

€6.00



SOUFFLE AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido. - soufflé with a liquid chocolate core.

€6.00



TARTUFO COCCO NOCCIOLA

Gelato semifreddo al cocco con salsa alla nocciole, ricoperto con granella di nocciole e cocco rapé

€6.00



TWITTY

gelato al fiordilatte
€6.00

BEVANDE

ACQUA GASSATA	50cl	€2.50
ACQUA NATURALE	50cl	€2.50
ACQUA SAN. PELLEGRINO	75cl	€4.00
ACQUA PANNA	75cl	€4.00
COCA		€3.50
COCA ZERO		€3.50
FANTA		€3.50
SPRITE		€3.50
TE LIMONE		€3.50
TE PESCA		€3.50
TE JASMINE	caldo	€4.00
TE VERDE	caldo	€4.00

BIRRA

TSINGTAO	64cl	€6.00
ASAHI	50cl	€6.00
PILS IN LOVE		€6.00
PSYCHO IPA		€6.00
SAPPORO	65cl	€7.00
APEROL SPRIZ		€6.00
CAMPARI SPRITZ		€7.00
GIN TONIC		€7.00
GINTONIC MEDITERRANEAN		€7.00
GIN TONIC ROKU		€10.00

VINI SFUSI

CALICE FERMO		€5.00
CALICE FRANCIACORTA	Biondelli	€7.50
CALICE FRIZZANTE		€5.00
CALICE PROSECCO	leonora giorgi	€5.00

VINI BIANCHI

PINO NERO PICCOLO	€11.00
37,5cl bianco frizzante	
ELEONORA GIORGI EXTRA DRY	€18.00
puglia	
COTARELLA SOENTE	€18.00
spumante metodo charmat v.s.q	
ORTUGO FRIZZANTE DOC SPAGO	€18.00
75cl bianco frizzante Kaltern - Alto	
BRAMITO CHARDONNAY	€18.00
Adige	
TORMARESCA CHARDONNAY	€20.00
Ottella - Veneto	
INEDITA	€21.00
PORPHYRIO	€21.00
PINOT GRIGIO TRENTO DOC	€21.00
CRUDOO ROSE	€21.00
poggiarello-emilia	
CRUDOO	€21.00
VERMENTINO DOC CALA REALE	€21.00
vino spumante di qualita extradry	
LANGHE DOC.	€23.00
ORTUGO DOC ARMONIA	€23.00
sella mosca-Sardegna	
CHARDONNAY DOC	€23.00
Kaltem - Alto Adige	
S.GIOVANNI ORVIETO	€23.00
BANDITO RIESLING OP DOC	€25.00
bramito della sala umbria i.g.t.	
GEWURZTRAMINER DOC	€25.00
CALAFURIA SOLENTE	€24.00
vino rosato	
CERVARO DELLA SALA	€23.00
Cervato della sala anumon	
TENUTA LA PRESA LUGANA	€25.00
ROSATO ALTO MINCIO LGT ROSESROSES	€28.00

BOLLICINE

CUVEE DI BOJ	€25.00
Valdo.....prosecco superio.....	
GIORGI 1870	€39.00
Gran Cuvee Storica Brut	
MADONRINA DELLE VITTORIE	€39.00
Trento DOC brut millesimato	
BIONDELLI	€39.00
franciacorta docg blanc de btan.....	
ARVANGE BRUT	€49.00
spumante metodo classico pas.....	
M.A ROSATO FRANCIACORTA	€49.00
speciale cuvee BOLLINGER	
CUVEE ROYALE	€49.00
marchese antinori-montenisa	
CHAMPAGNE BRUT ROSE	€65.00
Barone Pizzini – Lombardia	
FRANCIACORTA BRUT DOCG GOLF	€69.00
BRUT RESERVE EXCLUSIVE MAGNUMU	€69.00
perrier-jouet	
M-A BLANC DE BLANCS	€79.00
marchese antinori –tenuta montesina	
BOLLINGER	€89.00
Nicolas Feuillatte	
FRANCIACORTA SATEN DOCG	€88.00
AOC reserve Exglusive Nicolas F....	
CHAMPAGNE AYALA	€99.00
blanc de Blancs A/18	
P-J CHAMPAGNE BRUIT BLANC DE BLANCS	€139.00
Barone Pizzini – Lombardia	

JING
FINE ASIAN CUISINE