



JING

FINE ASIAN CUISINE

MENU PRANZO

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

feriali

€15,90

I bambini sotto i 130cm

€8,90

weekend e festivi

€19,90

I bambini sotto i 130cm

€10,90

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

Piatti limitati: aggiunta +3€ 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.



PIATTI SPECIALI

MAX 1 PORZIONE A SCELTA TRA I PIATTI SPECIALI

019.

TAKOYAKI

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



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





805.
INVOLT. TONNO COTTO
tonno, cipollini, salsa frutta.



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.



007.

GOMA WAKAME
alge verde piccante.



008.

EDAMAME
baccelli di soia lessi e sale



009.

GAMBERI COCKTAIL
gamberi, salsa rosa e rucola.



013.
COZZE MARINARA



FRITTURE



O14.

INVOLT. PRIMAVERA

1pz, involtino di verdure.



O15.

HARUMAKI

1pz, involtino di gamberi, verdure e carne



O20.

KOROKKE

2pz, crochetta di patate giapponese



O21.

CHELE DI GRANCHIO FRITTO

3pz, pasta di farina, arrotolata con granchio



O22.

ANELLI DI CIPOLLE



O24.

POLLO FRITTO



O26.
TEMPURA DI GAMBERI



O27.
TEMPURA DI VERDURE



O28.
NUVOLETTE DI DRAGO



O29.
PATATINE FRITTE



DIMSUM



O30.
GYOZA
3pz, carne e verdure alla griglia.



O31.
RAVIOLI DI CARNE
3pz, carne e verdure.



O32.
RAVIOLI DI GAMBERI
3pz, gamberi, carne e verdure.



O33.
RAVIOLI DI VERDURE
3pz, verdure.



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).



TARTAR

MAX 1 PORZIONE A SCELTA TRA I TARTAR



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



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



O70.

CARPACCIO SAKE

salmone e salsa ponzo



O71.

CARPACCIO MISTO

salmone, tonno, branzino e salsa ponzo



HOSOMAKI 6PZ



O80.
HOSO SAKE
Salmone.



O81.
HOSO TEKKA
tonno



O82.
HOSO EBI
gambero cotto



O83.
HOSO KAPPA
cetrioli

O84.
HOSO AVOCADO
avocado

085.

HOSO FRITTO

salmone, philadelphia , kataifi e salsa teriyaki



086.

HOSO FRAGOLA

salmone, philadelphia ,fragola e salsa teriyaki



087.

HOSO MANGO

salmone, philadelphia , mango e salsa teriyaki



088.

HOSO AVOCADO

salmone, philadelphia , avocado e 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

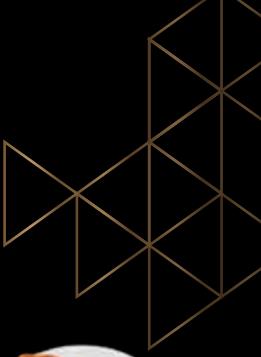


102.
MIURA ROLL
philadelphia , salmone cotto e salsa
teriyaki



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



109

TIGER ROLL

gamberi fritti, avvolto al salmone, teriyaki e maionese



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.



116.

TONNO COTTO

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



118.

MALIBU ROLL

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

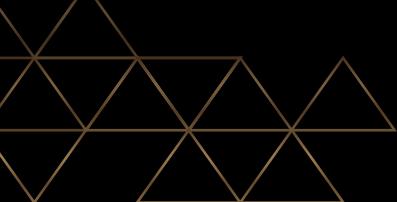


120.

MEXICAN ROLL

tartare di salmone, avocado, tortilla, maionese piccante.





124. **CHICKEN ROLL**

pollo fritto asparagi tataki salmone carne sfilacciata salsa miso.



126. **SALMON OUT**

avocado, philadelphia avvolto da salmone esterno.



129. **RAINBOW ROLL**

granchio, avocado, maionese avvolto da pesce misto.



131.

MANGO ROLL

salmone, philadelphia , mango e salsa mango



140.

BLACK MIURA

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



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

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

Salmon, 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

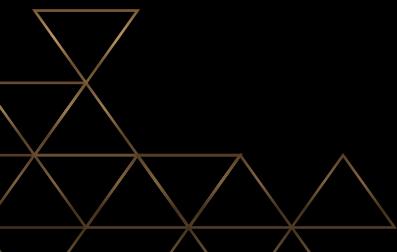
Foglie di soia Mandorle, avocado e spicy tuna.

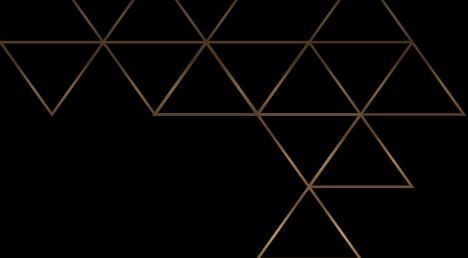


170.

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.



189.
NIGIRI EBI
gambero cotto.



190.
NIGIRI TAKO
polpo.



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



195.
NIGIRI SUZUKI COTTO
branzino alla fiamma con salsa latte,
teriyaki e mandorle.



196.

NIGIRI SPECIAL

massimo 1 volta a persona

nigiri misti alla fiamma philadelphia
cipollini fritti e salsa teriyaki



197.

SUSHI MISTO

5 nigiri, 3 hosomaki, 4 uramaki.



GUNKAN



199.

GUNKAN SPICY SALMON

pallina di riso con salmone piccante, tabasco e tobiko.



201.

GUNKAN KANI

pallina di riso con granchio e maionese



203.

GUNKAN SOY SALMON

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

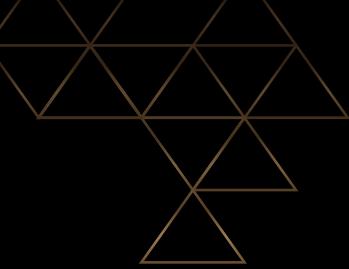


204.

GUNKAN SOY TUNA

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





GUNKAN SPECIAL

MAX 1 PORZIONE A SCELTA TRA I GUNKAN SPECIAL



205.

GUNKAN GIO SALMON

Pallina di riso avvolto con salmone e spicy salmone.



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



212.

GUNKAN EBI

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



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.



222.

SASHIMI MISTO

6pz, Salmone, tonno, branzino e gambero rosso.



POKÈ & CHIRASHI



228.

POKE JING

ciotola di riso con salmone, gamberi cotti, avocado, 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 ,philadelphie 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.



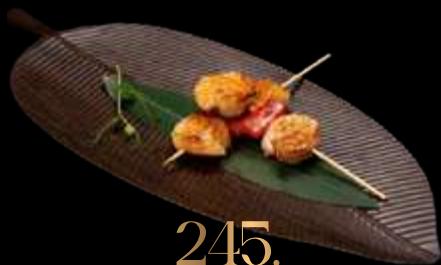
242.

ZUPPA AGROPIICCANTE

Uova, funghi, carote e tofu

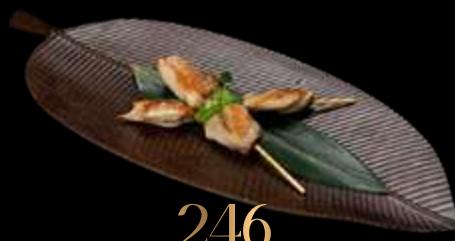


TEPPANYAKI



245.

Spiedini di gamberi
massimo 2 volte a persona



246.

Spiedini di pollo



248.

Salmon alla griglia
salmon e salsa teriyaki



249.

Gamberoni alla griglia
massimo 1 volta a persona



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 parras 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 bambù



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**

massimo 2 volte a persona

gamberi con peperoni e cipolle



287.

**GAMBERI IN SALSA
AGRODOLCE**

gamberi, peperoni e salsa agrodolce



288.

GAMBERI CON SALE PEPE

massimo 2 volte a persona

gamberi, peperoni e cipolla



289.

**MANZO CON FUNGHI E
BAMBU**

manzo, funghi e bambu



290.

MANZO IN SALSA PICCANTE

manzo, peperoni, cipolla e salsa piccante



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



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.



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
nocciola 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 nocciola, 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 SPRIZZ		€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