

OSAKA

ASIAN FUSION RESTAURANT

MENU PRANZO

Allergeni / Allergens















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

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

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

() Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.*

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Dishes labeled with () are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.*

Alcuni piatti prevedono l'utilizzo di TOBIKO, IKURA, alimenti che contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.
Some dishes include the use of TOBIKO, IKURA, foods that contain dyes E102, E104, E122, E124, E110, E129, which can negatively affect the activity and attention of children.

Formula All You Can Eat

PRANZO

MENU FERIALE
Dal Lunedì al Venerdì
(escluso festivi)

15,00 €

BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

MENU FESTIVI
Sabato
e Festivi

19,00 €

BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

I bambini fino a 130 cm pagano 10,00 €
oltre i 130 cm pagano a prezzo pieno.

LEGENDA

I piatti contrassegnati con il simbolo del peperoncino 🌶️ sono piccanti.

I piatti contrassegnati con il pallino di colore oro (●)
sono ordinabili solo con il MENU FESTIVI.

CONSIGLI E REGOLE

Mangia tutto quello che vuoi a prezzo unico con servizio al tavolo. La consumazione di bevande è obbligatoria. Ordina solo quello che consumerai, eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino e potrà essere asportato.

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

Antipasti




01 Nuvole di drago
Croccanti chips di farina di tapioca e frutti di mare
Allergeni: 2,14



02 Edamame
*Baccelli di soia novelli
Allergeni: 6



03 Edamame spicy 
*Baccelli di soia novelli saltati con salsa piccante
Allergeni: 6



04 Involtino primavera
*Involtini di pasta sfoglia farciti con verdure
Allergeni: 1



05 Samurai stick

*Crocanti involtini di pasta sfoglia
farciti con di °pesce

Allergeni: 1,2,4



06 Involtino vietnamita

*Involtini vietnamiti fritti, con ripieno di carne
di maiale e verdure

Allergeni: 1



07 Ebi almond ● ●

*Gamberetti fritti, avvolti in scaglie di mandorle

Allergeni: 1,2,8

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

● Piatto ordinabile solo con MENU FESTIVI



09 Chele di granchio
Chele di *granchio fritte
Allergeni: 1,2



11 Patatine fritte
**Gustose patatine fritte Allergeni: 1*



10
Fagottini al curry
Croccanti *fagottini farciti con
purea di patate al curry
Allergeni: 1



12 Tori non karage
Bocconcini di *pollo fritti
Allergeni: 1



13 Pane al latte
*Pane al latte cotto al vapore
Allergeni: 1,7



14 Pane dolce
*Pane al latte con farcitura dolce, cotto al vapore
Allergeni: 1,3,7



15 Gyoza
*Ravioli al vapore con ripieno di carne di maiale e verdure
Allergeni: 1



16 Gyoza alla griglia

*Ravioli grigliati, con ripieno di carne di maiale e verdure

Allergeni: 1



17 Shaomai

*Ravioli al vapore, con ripieno di *gamberi, di maiale e pesce bianco

Allergeni: 1,2,4



18 Dim Sum degustazione ● ●

Degustazione di *ravioli con ripieno merluzzo, *calamaro, *gamberi e verdure

Allergeni: 1,2,4,14



22 Gyoza verdure

*Ravioli con sfoglia agli spinaci con ripieno di verdure

Allergeni: 1

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

● Piatto ordinabile solo con MENU FESTIVI

Tartare / Poke

26 Sake tartare ●

Tartare di °salmone con salsa di soia e olio di sesamo, guarnita con pasta kataifi

Allergeni: 1,4,6,11





29 Sake avocado sake ●

Tortini di riso bianco, con tartare di °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con mango, salsa teriyaki e granelle di pistacchi

Allergeni: 4,6,7,8

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

30

Venus cake ● ●

Tortino di riso venere con tartare di
°salmone, avocado e philadelphia,
salsa al mango e pasta kataifi

Allergeni: 1,3,4,7





31

Pokè almond

Riso bianco con °salmone, avocado, goma wakame, edamame, mandorle e salsa teriyaki

Allergeni: 4,6,8



32


Pokè salmon ●

Riso bianco con °salmone, avocado, *gamberi cotti, mango, pomodorini, guarnita con cipolla croccante, condita con salsa al mango e salsa teriyaki


Allergeni: 1,2,3,4,6

Tacos



33 Tacos spicy salmone 
°Salmone tritato con spicy insalata, philadelphia
Allergeni: 1,3,4,7



34 Tacos spicy tonno 
°Tonno tritato con spicy insalata, philadelphia
Allergeni: 1,3,4,7



35
Tacos miura
°Salmone cotto, maionese,
insalata e teriyaki, philadelphia
Allergeni: 1,3,4,6,7

Insalate



39 Insalata con gamberetti
Insalata mista con *gamberetti e salsa
Allergeni: 2,6,11

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

● Piatto ordinabile solo con MENU FESTIVI



37 Goma wakame
*Alghe wakame agropiccanti
Allergeni: 11



38 Wakame salad
*Alghe giapponesi con sopra °salmone e
sesamo, salsa ponzu
Allergeni: 4,6,11



40 Insalata di mare
Insalata mista con °pesce misto, *gamberetti,
condita e salsa
Allergeni: 1,2,4,6,11



41 Gamberi alla catalana ● ●
*Gamberi, sedano, cipolla e
pomodorini
Allergeni: 2

Gunkan




42 Snow ball
Bocconcini di riso guarniti con philadelphia
Allergeni: 6,7,11



43 Black ball
Bocconcini di riso venere guarniti con philadelphia e pistacchi
Allergeni: 6,7,8



44 Gunkan spicy salmon 
Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °salmone piccante
Allergeni: 3,4



- 46 Gunkan salmon style (1 pz.)**
 Bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con tartare di °salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6

- 48 Gunkan philadelphia (1 pz.)**
 Bocconcini avvolti con °salmone, guarniti con tartare di °salmone e philadelphia, tobiko
Allergeni: 4,7

- 49 Gunkan crema (1 pz.) ●**
 Bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con crema di latte scottato e granelle di pistacchi
Allergeni: 4,7,8

- 50 Gunkan Zucchina (1 pz.)**
 Bocconcini di riso avvolti con zucchina, guarniti con philadelphia e mango
Allergeni: 7



Carpacci / Sashimi

56

Carpaccio salmone ● ●

Fettine di °salmone con
salsa ponzu

Allergeni: 4,6



59

Sashimi sake (5 pz.) ●

Fettine di °salmone, servito
crudo

Allergeni: 4

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

● Piatto ordinabile solo con MENU FESTIVI

60

Sake tataki ●

°Salmone, con semi di sesamo
e salsa teriyaki

Allergeni: 4,6,11



61 Sashimi flambé ● ●

Fettine di °salmone scottato, servite con
salsa mango e granelle di pistacchio tostate

Allergeni: 3,4,8

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

● Piatto ordinabile solo con MENU FESTIVI

Sushi



65

Sushi sake

6 nigiri al °salmone

Allergeni: 4



66

Sushi misto

5 °Nigiri, 2 °hosomaki
e 2 °uramaki assortiti

Allergeni: 2,4,7



67

Sushi party ●

7 °sashimi, 5 °nigiri, 2 °uramaki,
2 °hosomaki

Allergeni: 2,4,7

Nigiri



68

Nigiri sake

Bocconcini di riso con °salmone

Allergeni: 4



71

Nigiri ebi

Bocconcini di riso con *gambero cotto

Allergeni: 2



76 Nigiri sake scottato

Bocconcini di riso con °salmone scottato, salsa lime, salsa mango e scaglie di mandorle

Allergeni: 3,4,8



77 Nigiri salmone flambé

Bocconcini di riso con °salmone scottato, con philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7

Futomaki



81

Hanna maki (4 pz.)

Grandi roll di riso avvolti con alga nori e farciti con °salmone, avocado, *surimi, rapa dolce, cetriolo e philadelphia, con sopra tobiko e sesamo

Allergeni: 1,2,4,11



82

Futomaki fritto (6 pz.)

Grandi roll di riso avvolti con alga nori fritti e farciti con °salmone, *surimi, avocado, rapa dolce e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,4,6

Uramaki - 8 pz.



86

Ura spicy salmon

Roll di riso farciti con *surimi, avocado e maionese, guarnito con tartare di °salmone piccante

Allergeni: 2,3,4,11



87

Ura spicy tuna

Roll di riso farciti con *surimi, avocado e maionese, guarnito con tartare di °tonno piccante

Allergeni: 2,3,4,11



88

Ura California

Roll di riso farciti con *surimi, avocado e maionese

Allergeni: 2,3,11



89

Ura miura

Roll di riso farciti con °salmone cotto, maionese, sesamo e teriyaki

Allergeni: 3,4,6,7,11



90

Ura philadelphia

Roll di riso farciti con °salmone fritto e philadelphia, guarniti con salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7



91

Ura vegetarian

Roll di riso farciti con avocado, cetrioli, maionese, guarniti con croccante di cipolla e salsa teriyaki

Allergeni: 1,3,6,11



92

Ura sake avocado

Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con tobiko

Allergeni: 4



93

Ura maguro avocado

Roll di riso farciti con °tonno e avocado, guarniti con tobiko

Allergeni: 4



94

Ura tempura

Roll di riso farciti con *gamberi fritti, avocado, maionese, granelle di tempura e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,3,6,11

Uramaki speciali - 8 pz.



96

Crunchy roll

Roll di riso farciti con °salmone crudo e philadelphia, guarniti con °salmone scottato, granelle di tempura e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7



98

Ebiten plus roll

Roll di riso farciti con *gamberi in tempura, maionese, guarniti con °salmone scottato, pasta kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,3,4,6



99

Ura mozzarella

Roll di riso farciti con *gamberi fritti e avocado, guarniti con mozzarella e salsa teriyaki

Allergeni:1,2,6,7



100

Ura salmon out

Roll di riso farciti con °salmone, avocado e guarniti con °salmone crudo, cipolla croccante e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6



101

Flambé roll

Roll di riso farciti con °salmone crudo e avocado, °salmone scottato, salsa teriyaki, guarniti con rucola fritta e salsa mango

Allergeni: 3,4,6



103

Salmon style roll

Roll di riso farciti con °salmone fritto e philadelphia, guarniti con °salmone scottato e salsa guacamole

Allergeni: 1,4,7





109 Miura plus roll

Roll di riso farciti con °salmone fritto e philadelphia, guarniti con °salmone scottato, granelle di tempura e teriyaki

Allergeni: 1,4,6,



114

Philadelphia  
plus roll

Roll di riso venere farciti con °salmone fritto e philadelphia, maionese, tobiko, maionese piccante, guarniti con salmone piccante

Allergeni: 1,3,4,7



115

Black salmon out

Roll di riso venere farciti con °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone crudo

Allergeni: 4,7



116

Venus roll

Roll di riso venere farciti con *gamberi in tempura e maionese, guarniti con pasta kataifi e salsa rucola

Allergeni: 1,2,3



118 Zaffy roll

Roll di riso venere farciti con *gamberi in tempura, maionese, guarniti con °salmone crudo, scaglie di mandorle e salsa zafferano

Allergeni: 1,2,3,4,8

Temaki

120 Maguro e avocado

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con *tonno, avocado e insalata

Allergeni: 4

121 Sake avocado

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °salmone, avocado, insalata

Allergeni: 4

122 Spicy maguro

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °tonno piccante e insalata

Allergeni: 3,4

123 Spicy salmon

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °salmone piccante e insalata

Allergeni: 3,4





124

125

126

124 Vege

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con avocado, cetrioli, maionese e insalata

Allergeni: 3

126 California

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con *surimi, avocado, insalata e maionese

Allergeni: 2,3,4

125 Ebiten

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con *gambero fritto, avocado insalata, maionese e teriyaki

Allergeni: 1,2,3,6

Onigiri / Oshi

131 Onigiri ebi

Triangolo di riso venere farcito con *gambero in tempura e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6

132 Onigiri miura

Triangolo di riso, farcito con °salmone cotto

Allergeni: 4

133 Onigiri sake

Triangolo di riso farcito con °salmone piccante

Allergeni: 3,4



Onigiri / Oshi



134 Oshi evolution - 4 pz.

Bocconcini di riso pressati, fritti guarniti con tartare di °salmone e salsa mango

Allergeni: 1,3,4



137

Sandwich - 2 pz.

Tramezzino di riso farcito con tartare di °salmone, philadelphia, avocado granelle di tempura e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7

Hosomaki / Hosomaki fritti



141

Hoso sake

Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori

Allergeni: 4



142

Hoso tekka

Piccoli roll di riso farciti con °tonno, avvolti con alga nori

Allergeni: 4



143

Hoso ebi

Piccoli roll di riso farciti con *gambero cotto, avvolti con alga nori

Allergeni: 2



144

Hoso kappa

Piccoli roll di riso farciti con cetriolo, avvolti con alga nori



145

Hoso avocado

Piccoli roll di riso farciti avocado, avvolti con alga nori



146

Hoso fritto

Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con philadelphia, salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7

147

Hoso crispy

Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con tartare di °salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6



148

Strawberry

Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con philadelphia, fragole fresche e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7



Zuppe / Ramen



153 Miso shiru

Zuppa di soia con alghe e tofu

Allergeni: 6



154 Osumashi

Zuppa con *gamberi, *surimi, alghe wakame e uova

Allergeni: 2,3,4

156

Miso ramen manzo ●

Spaghetti di grano in brodo, con alghe, *manzo, *surimi, *naruto, uova e verdure

Allergeni: 1,2,3,4



Primi piatti



161 Riso bianco

Riso bianco cotto al vapore, con semi di sesamo

Allergeni: 11



162 Riso con verdure

Riso saltato con verdure e uova

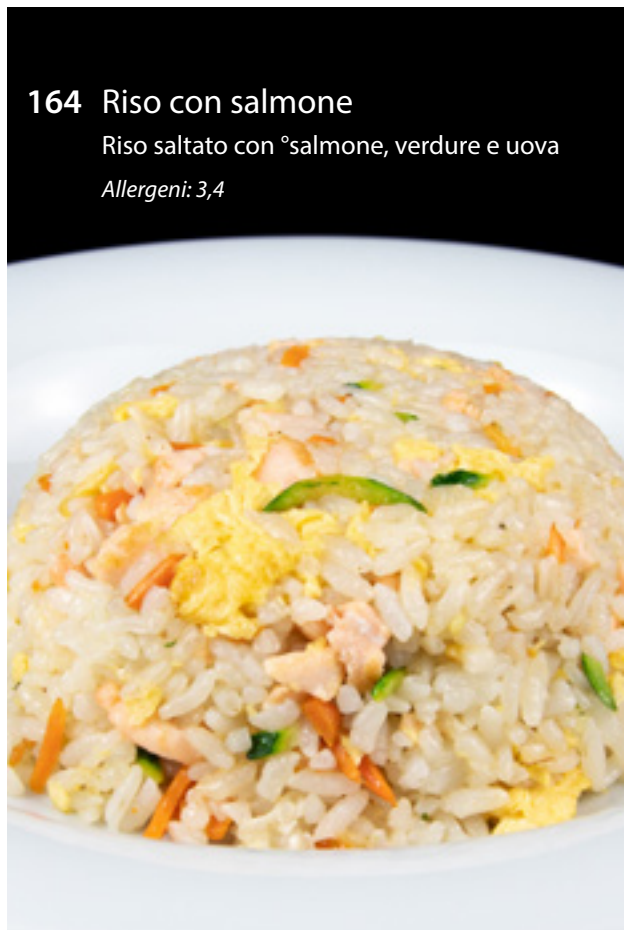
Allergeni: 3



163 Riso al curry

Riso al curry, saltato con verdure e uova

Allergeni: 3



164 Riso con salmone

Riso saltato con °salmone, verdure e uova

Allergeni: 3,4



165 Riso alla cantonese

Riso saltato con prosciutto, piselli e uova

Allergeni: 3



166 Riso con gamberi

Riso saltato con *gamberi, verdure e uova

Allergeni: 2,3



167

Riso con soia

Riso saltato alla soia con verdure,
uova e *gamberi

Allergeni: 2,3,6

168

Yaki udon con gamberi

Spaghetti udon con *gamberi verdure,
uova con salsa giapponese

Allergeni: 1,2,3



169 Gnocchi di riso

Gnocchi di riso con verdure miste

Allergeni: 1

170 Yaki udon con manzo


Spaghetti udon con *manzo, verdure,
uova con salsa giapponese

Allergeni: 1,3





171

Spaghetti di soia  piccanti

Spaghetti di soia piccanti, saltati con carne di *pollo e peperoni

Allergeni: 6



172

Spaghetti di soia con gamberi

Spaghetti di soia saltati con *gamberetti e verdure

Allergeni: 2,6



173

Spaghetti di soia con verdure

Spaghetti di soia saltati con verdure

Allergeni: 6

175 Spaghetti di riso con gamberi

Spaghetti di riso saltati con *gamberi, verdure e uova

Allergeni: 2,3



176 Spaghetti di riso con verdure

Spaghetti di riso saltati con *gamberi, verdure e uova

Allergeni: 2,3

177 Spaghetti alla piastra

Spaghetti di grano saltati con *frutti di mare, verdure e uova

Allergeni: 1,2,3,14



Fritto

181 Ebi tempura ● ●

*Gamberoni fritti in tempura

Allergeni: 1,2



182 Tempura moriwase

*Gamberoni e verdure fritti in tempura

Allergeni: 1,2



183 Yasai tempura

Verdure miste fritte in tempura

Allergeni: 1

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

● Piatto ordinabile solo con MENU FESTIVI



184 Ika furai

*Calamari fritti

Allergeni: 1,14



185 Chicken furai

Cotoletta di *pollo impanata

Allergeni: 1



186 Ebi furai ●●

*Gamberi impanati e fritti

Allergeni: 1,2



187 Anelli cipolla

*Anelli di cipolla impanati e fritti

Allergeni: 1

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

● Piatto ordinabile solo con MENU FESTIVI

Teppanyaki



191 Spiedini di pollo 🌶️
Spiedini di *pollo alla griglia con salsa thai
Allergeni: 1



192 Spiedini ebi ●
Spiedini di *gamberi alla griglia
Allergeni: 1,2



193 Ebi shioyaki ● ●
*Gamberoni alla griglia
Allergeni: 2

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona



194 Suzuki shioyaki ● ●
*Branzino alla griglia
Allergeni: 4

● Piatto ordinabile solo con MENU FESTIVI



195

Sake shioyaki

°Salmone alla griglia

Allergeni: 4

196

Sake inoyaki ●

°Salmone cotto al vapore
farcito con purea di patate,
e salsa tonkatsu

Allergeni: 4,6,11



● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

Secondi piatti



201

Pollo piccante 

*Pollo saltato con verdure e salsa chily

Allergeni: 1,6



202

Pollo bambù e funghi

*Pollo saltato con bambù e funghi shitake

Allergeni: 1,6



203

Pollo alle mandorle

*Pollo saltato con bambù e mandorle

Allergeni: 1,6,8





212 Gamberi in salsa piccante 🌶️
*Gamberi saltati con verdure e salsa piccante
Allergeni: 1,2,6




213 Gamberi con bambù e funghi
*Gamberi saltati con bambù e funghi shiitake
Allergeni: 1,2,6



214 Gamberi sale e pepe ●
*Gamberi saltati con salsa sale e pepe
Allergeni: 1,2,6



218


Onabe pollo  ●
e verdure

*Pollo e verdure saltati
e serviti nella tradizionale
pentola

Allergeni: 1,6



219

Onabe gamberi  ●
e verdure

*Gamberi e verdure saltati e serviti nella
tradizionale pentola

Allergeni: 1,2,6

Verdure



220

Verdure saltate

Verdure di stagione saltate con
funghi shitake

Allergeni: 6



221

Funghi e bambù saltati

Funghi shitake e germogli di
bambù saltati

Allergeni: 1,6

Bevande

Bevande

Acqua 75 cl (naturale, frizzante)	3,00 €
Bibite in lattina (Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Estathe al limone, Estathe alla pesca)	3,00 €
Spritz	6,00 €
Spritz Campari	6,00 €
The jasmine dolce	3,50 €
The freddo giapponese	3,50 €
The verde giapponese (servito in teiera) <i>Consumato come the dell'ospitalità, è ricco di vitamina C, dal gusto fresco e dal carattere dolce e pieno</i>	5,00 €
The jasmine (servito in teiera) <i>Tradizionale the cinese, infusione dorata, delicato profumo di gelsomino</i>	5,00 €
The genmaicha (servito in teiera) <i>Dissetante e digestivo, con un aroma dolce e caramellato</i>	5,00 €

Birre

Asahi	33 cl.	4,00 €
Asahi	50 cl.	5,50 €
Kirin	50 cl.	5,50 €
Sapporo	66 cl.	7,00 €

Vini in calice

Falanghina (Bianco)	4,50 €
Langhe (Rosso)	4,50 €
Prosecco	4,50 €

Vini in caraffa

Bianco o Rosso	1/4 L.	4,00 €
Bianco o Rosso	1/2 L.	7,50 €
Bianco o Rosso	1 L.	11,00 €

Sake *(fermentato di riso giapponese)*

Sake piccolo (caldo)	3,50 €
Sake grande (caldo)	7,00 €
Sake freddo	7,00 €

Vini

Bollicine / Bianchi

Cuvée Millesimato	75 cl.	16,00 €
Dom Pérignon	75 cl.	250,00 €
Champagne Drappier Cuvée Carte d'Or	75 cl.	48,00 €
Champagne Drappier Cuvée Blanc de Blancs	75 cl.	55,00 €
Ferrari Rosé	75 cl.	35,00 €
Bellavista Rosé	75 cl.	75,00 €
Bellavista	75 cl.	52,00 €
Castaldi Rosé	75 cl.	35,00 €
Franciacorta San Cristoforo	75 cl.	30,00 €
Franciacorta Rosé	75 cl.	30,00 €
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.	75 cl.	23,00 €

Vini Bianchi

Catarratto	Sicilia	75 cl.	20,00 €
Falanghina	Campania	75 cl.	19,00 €
Gewurztraminer	Trentino	75 cl.	22,00 €
Greco di tufo	Campania	75 cl.	22,00 €
Lugana	Lombardia	37,5 cl.	12,00 €
Lugana	Lombardia	75 cl.	22,00 €
Muller Thurgau	Trentino	75 cl.	20,00 €
Passerina	Marche	75 cl.	20,00 €
Pinot grigio	Friuli	75 cl.	20,00 €
Ribolla	Friuli	75 cl.	22,00 €
Verdicchio		75 cl.	18,00 €
Vermentino	Sardegna	37,5 cl.	12,00 €
Vermentino	Sardegna	75 cl.	20,00 €

Vini

Vini Rossi

Chianti classico	Toscana	37,5 cl.	12,00 €
Chianti classico D.O.C.G.	Toscana	75 cl.	22,00 €
Dolcetto d'Alba	Piemonte	75 cl.	22,00 €
Amarone	Veneto	75 cl.	45,00 €
Morellino	Toscana	75 cl.	22,00 €
Langhe	Piemonte	75 cl.	18,00 €
Nero d'Avola	Sicilia	75 cl.	22,00 €
Pinot nero	Trentino	75 cl.	24,00 €
Valpolicella Ripasso	Veneto	75 cl.	24,00 €

Vini Rosé

Chiarretto Bardolino	Piemonte	75 cl.	18,00 €
----------------------	----------	--------	---------

Vini Dolci

Asti Spumante Dolce	Piemonte		20,00 €
Zibibbo	Sicilia		16,00 €

Caffetteria / Alcolici

Caffetteria

Caffé espresso	1,50 €
Caffé lungo	1,50 €
Caffé macchiato (caldo/freddo)	1,50 €
Caffé decaffeinato	1,50 €
Caffé decaffeinato macchiato (caldo/freddo)	1,50 €
Caffé corretto (Baileys, Cognac, Grappa, Sambuca)	2,00 €
Caffé d'orzo	1,50 €
Caffé al ginseng	2,00 €
Cappuccino	2,00 €

Digestivi e alcolici

Amari <i>(Amaro del Capo, Amaro Lucano, Averna, Baileys, Branca Menta, Braulio, Amaretto Disaronno, Fernet Branca)</i>	3,50 €
Grappa <i>(Bambu, Candolini, Gialla, Ginseng, Nonnino, Riso, Rosa)</i>	3,50 €
Grappa Giapponese	4,50 €
Bottiglia Grappa Rosa	20,00 €
Bottiglia Liquore Prugna	15,00 €
Jack Daniels	4,50 €
Jägermeister	3,50 €
Limoncello	3,00 €
Liquirizia	3,00 €
Liquore alla prugna	3,50 €
Mirto	3,00 €
Montenegro	3,50 €
Nocino	3,50 €
Ramazotti	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Unicum	3,50 €
Vecchia Romagna	3,50 €
Whisky Giapponese	6,00 €

Dessert



Coffee Baileys

€ 7,50

Mousse al caffè, biscuit morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganache montata alla vaniglia glassato da uno strato croccante rocher.



Giandjia

€ 7,50

Mousse dal gusto unico e inimitabile del cioccolato Valrhona Gianduja Noire, ripieno di una cake al sacher e ganache montata alla panna caramellata.



Kumo

€ 7,50

Bavarese alle nocciole, con inserto cremoso alla vaniglia, marquise al cacao e croccante alle nocciole.



Matcha Goloso

€ 7,50

Goloso dessert al the verde Matcha con caramello salato e gelée al ribes nero.



Lady Dark

€ 7,50

Moussecake al cioccolato fondente equatoriale, con inserto al maracuja, biscotto sacher ed eclat alle nocciole.



Poseidon

€ 7,50

Leggerissima e pittoresco dolce alle mandorle e vaniglia, pan di spagna, gelée al lampone e rabarbaro su fondo di pasta frolla.

Dessert



Stra Bounty

€ 7,50

Sfizioso dessert al cocco con un ripieno di fragole gustose e cocco-daquoise.



Tropical cheesecake

€ 7,50

Cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica e gustosa pipetta ai frutti tropicali.



Moana

€ 7,50

Dessert al cocco dal connubio perfetto di freschezza e di piacere esotico. Ripieno di un cremoso all'ananas e gelatina al mango e maracuja in crosta di cioccolato fondente Valrhona.



Pistacchio

€ 7,50

Mousse al pistacchio, con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone.



Golde N hazelnut

€ 7,50

Mousse con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocchie pralinate, accompagnato da spirale di cioccolato fondente d'oro e cioccolato ruby, glassato con cioccolato Rocher alle nocchie su base quadrato croccante Eclat d'Or.



Exotic donut

€ 7,50

Travolgente mousse ai frutti esotici con mango e frutto della passione.

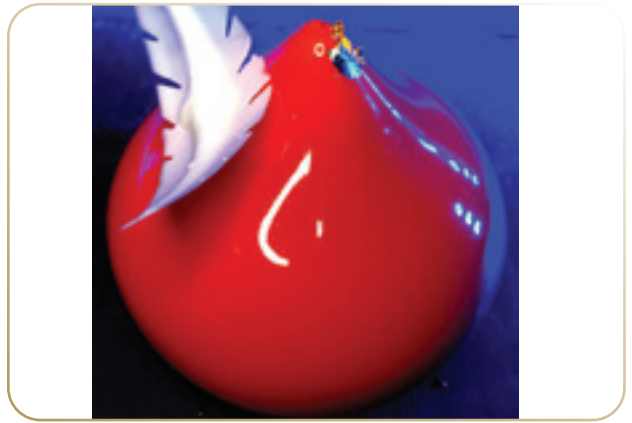
Dessert



Shiroi

€ 7,50

Mousse al cioccolato bianco, con gelée al limone, namelaka montata allo yuzu e cake al lime.



Blossom

€ 7,50

Sfizioso dessert al cocco con un ripieno di fragole gustose e cocco-daquoise.



Crema catalana

€ 6,00

Crema catalana con zucchero caramellato.



Soufflé al cioccolato

€ 5,50

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.



Soufflé al pistacchio

€ 5,50

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.



Soufflé al cioccolato bianco

€ 5,50

Soufflé con cuore al cioccolato bianco liquido.

Dessert



Nonna 4.0

€ 7,50

Una base di gustoso crumble al burro accoglie la freschezza della cake al limone con crema pasticcera al limone, una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata.



Rubino cheesecake

€ 7,50

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un geleè al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica.



Tartufo bianco

€ 5,50

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



Tartufo classico

€ 5,50

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



Limone ripieno

€ 5,50

Frutto ripieno con sorbetto di limone.



Mochi tradizionale

€ 7,00

Palline di riso glutinoso con ripieno tradizionale 3 gusti a scelta: gusto the verde, gusto arachidi, gusto sesamo, gusto taro (tubero), gusto azuki (fagioli rossi).

Dessert



Mochi gelato

€ 7,50

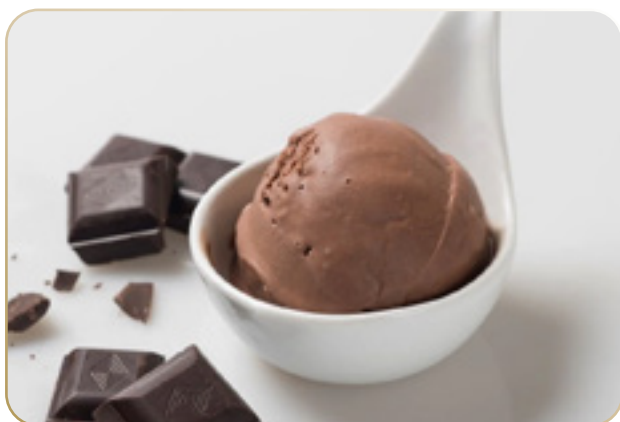
Palline di riso glutinoso con ripieno di gelato 3 gusti a scelta: gusto the verde, gusto vaniglia, gusto mango, gusto cocco, gusto frutto della passione, gusto cioccolato.



Gelato fritto

€ 5,50

Dolce tipico cinese, dal piacevole contrasto fra la pastella calda e fragrante e il gelato freddo.



Gelato 1 pallina

€ 2,00

Limone, crema, cioccolato, riso, tè verde.



Gelato 2 palline

€ 4,00

Limone, crema, cioccolato, riso, tè verde.



Gelato 3 palline

€ 6,00

Limone, crema, cioccolato, riso, tè verde.



Cocco ripieno

€ 5,50

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.

Dessert



Flutè limoncello

€ 5,50

Gelato al limone con variegatura al limoncello. Utilizziamo solo limoni italiani. Il flute è in vetro.



Sorbetto

€ 4,50

Sorbetto al limone.



Coppa stracciatella

€ 5,50

Coppa gelato alla stracciatella e cioccolato, decorata con nocciole pralinate.



Coppa Caffè

€ 5,50

Coppa gelato alla panna variegata al caffè. Decorata con chicchi di cioccolato al caffè.



Pirata

€ 4,50

Gelato al cioccolato.



Rabbit

€ 4,50

Gelato al fiordilatte.



Hip Hop

€ 4,50

Gelato alla fragola.

OSAKA

ASIAN FUSION RESTAURANT