

# Estate

“ A proposito di politica, ci sarebbe qualcosa da mangiare? “

Totò

## Menù

### *Ramen* *Giapponesi*

Soba - farina di  
farina di frumento -  
grano

Ramen in brodo  
funghi shitaki e  
12 €

Ramen in brodo con  
pancetta croccante

Ramen *in brodo con*  
gamberone e naruto  
*extra uovo*

*Noodles con verdure*  
12 €

*Noodles con carne*  
12 €

*Noodles con pesce*

### *e Noodles*

grano saraceno -Udon -  
Tokyo - farina di

vegetale con  
seitan **VEG**

carne, verdure e  
12 €  
*pesce, verdure,*

1 €  
**VEG**



12 €

## L'insalata di foglie

8 €

*Muesli salato piccante con emulsione di sesamo e sfilacci di manzo*

*Polpo glassato alla soia con Patate*

*Tempè di soia con pomodorini glassati* VEG

## Secondi

Hamburger vegano con chips di verdure e pomodori crudi

VEG 16€

Tataki di tonno al sesamo con verdure Thai e salsa tropicale 20€

Baccalà Mantecato con Babaganush e pomodori confit 18€

Ceviche di Salmone agli agrumi, quinoa e julienne di zucchine 16€

Roastbeef Cajun con melanzana gratinata e teriyaki 16€

Gran Curry di Pollo, riso, verdure al lime e patata sfoglia 18€

## Dessert

5€ Panna cotta di cocco al lime con salsa al passion fruit VEGANO

Aspic allo zenzero con frutta di stagione VEGANO

Zuppa inglese alle barbabietole con creme al cioccolato e

mandorle

Gelato con crumble

Degustazione dei 4 dolci

12€

## Bevande

### Sake:

Ozeki Karatamba Sake 300ml 15.4° freddo o caldo  
12 €

### Selezione di Birre:

6 €

Pilsner Urquell Repubblica Ceca

Blanche de Bruxelles Belgio “

Westmalle Tripel Trappista Belgio

Kirin Ichiban lager giapponese

Ichnusa Italia

5 €

### Te Freddo e Analcolici:

Estratto di Mela Kohl del Sud Tirolo senza zuccheri aggiunti 5 €

Te Verde al Gelsomino, Limone zenzero o melograno senza zucchero 5 €

Bevanda Aloe, Uva Fragola e Miele e bibite analcoliche 5 €

Acqua Minerale da 1/2lt

1,5 €

## L'Aperitivo

La Degustazione di 4 scelte dello Chef 12 €

Verdure VEG

*Gazpacho - Frittella al lime - Fettuccine di Zucchine e pesto di anacardi - Polpetta di quinoa*

Carne

*Gazpacho - Frittella al lime - Fettuccine di Zucchine e pesto di anacardi - Involtino di manzo*

Pesce

*Gazpacho - Frittella al lime - Fettuccine di Zucchine e pesto di anacardi - Sashimi di salmone*

Samosa di verdure e gamberi VEG 7€

Gyoza alla piastra con gamberi e verdure 7€

## Il Tempura

Vegetariano VEG

12 €

Pesce e Verdure 15€

Tutto Pesce 20€

“Da quando ho letto che bere fa male ho smesso di leggere “

Henny Youngman

## Il Vino

Champagne dalla cantina Settembrini

14€ - 60€

Vermentino Spumantizzato Oops Toscana cc

5€ - 23€

Il Mosnel Franciacorta Oppure Mira bollicina di Sicilia

7€ - 33€

Riesling Domane Wachau 2015 Austria

6€ - 28€

Pinot Bianco Solva 2015 Alto Adige

- 38€

Muscadet La Grange 2015 Solva Francia

7€ - 33€

St. Magdanler Klassisch 2015 Alto Adige

7€ - 33€

Terra di Vento Nerello Mascalese 2014 Sicilia

6€ - 28€

Grechetto Bussoletti Umbria

- 28€

Morellino DuGalli 2015 Toscana (servito freddo)

5€ - 23€

8€

6€

**Cocktails:**

8 €

Cocomerovska - cocomero, timo vodka e soda

Hugo - sambuco, prosecco, menta e mela

Spritz - aperol, prosecco e soda Guitz - Spritz al Guava

Negroni - vermouth, bitter campari, gin

Moscow Mule - vodka, gingerbeer e cetriolo