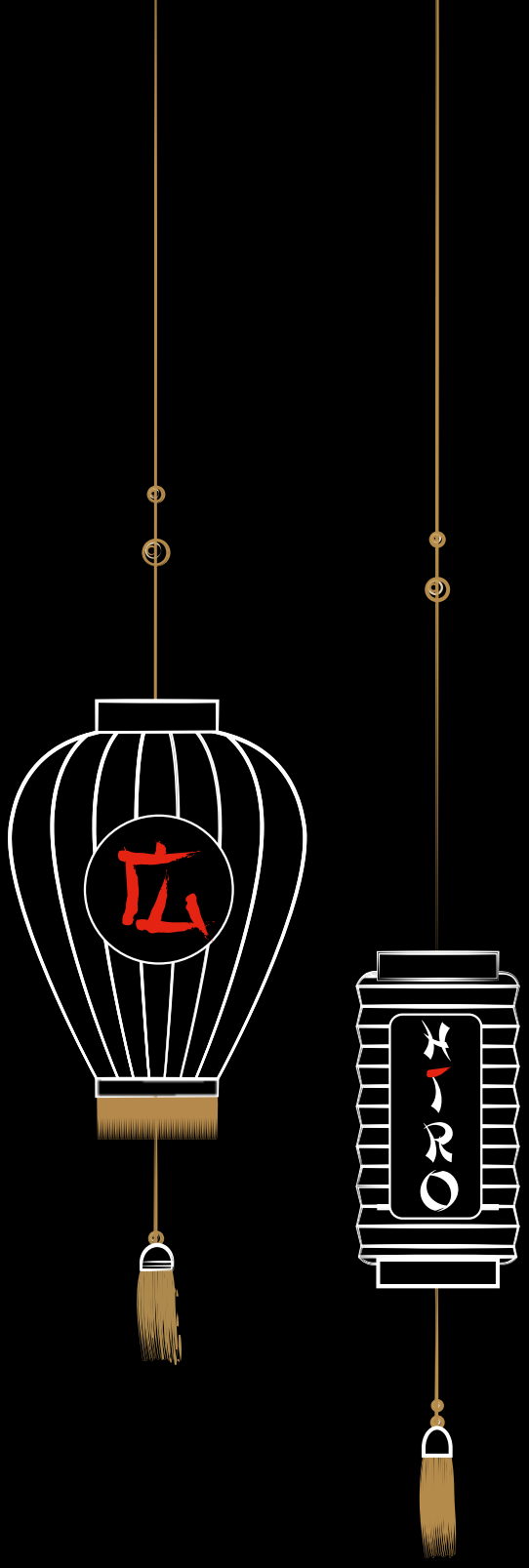
MENU CENA



La nostra filosofia

Il nostro obiettivo è quello di offrirvi piatti distintivi e delicati, cucinati con ingredienti di assoluta qualità, realizzati secondo i principi basilari della cucina giapponese e asiatica. L'interpretazione dei nostri chef si concretizza nella scelta dei migliori ingredienti per creare una combinazione unica che sia piacevole alla vista e al palato.

Il nostro menù riflette la migliore selezione di pesce e ingredienti stagionali per ottenere un risultato impareggiabile, proponendovi piatti giapponesi autentici o dal gusto orientale.
Prima di gustare ed assaporare un piatto ne ammirerai la perfetta combinazione di colori degli ingredienti, che si fondono perfettamente tra loro esaltando e valorizzando la loro freschezza.

Dove siamo

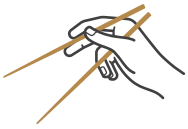
RHO (MI)
Via Giacomo Matteotti, 95

MAZZO DI RHO (MI)
Via San Pietro, 16

CASSANO MAGNAGO (VA)
Via Alcide De Gasperi, 12

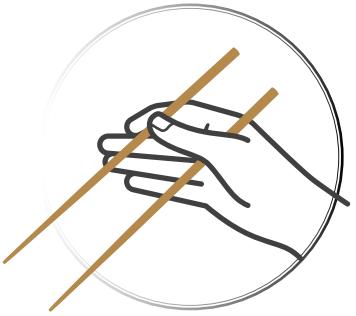
GALLARATE (VA)
Via Monte San Martino, 62

GAZZADA SCHIANNO (VA)
Via Gallarate, 38

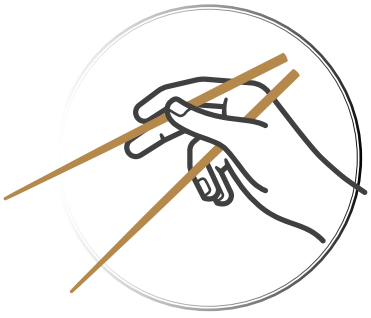


Come usare le bacchette

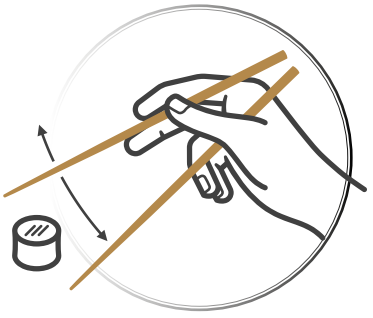
1 Mettere una bacchetta sotto al pollice, nell'incavo della mano, e tenerla fissa. Impugnarla leggermente al di sopra della metà, in modo da non avere poi difficoltà nel manovrare entrambe le bacchette. Questa bacchetta rimarrà ferma sotto al pollice, e sarà l'altra a muoversi per prendere il cibo.



2 Afferrare l'altra bacchetta prendendola con il dito indice e appoggiandola sopra il polpastrello del pollice, in modo da tenerla ferma. Provare a tenere la seconda bacchetta come se fosse una penna, in modo da avere il pieno controllo di entrambe.



3 A questo punto si deve trovare l'equilibrio delle bacchette e cercare di non farle incrociare ed aprire e chiudere le punte con una leggera pressione.
La prima bacchetta deve rimanere fissa nell'incavo della mano, deve essere l'altra ad eseguire il movimento.



4 Reggere le bacchette in modo saldo. Non dovrebbero muoversi mentre si cerca di prendere il cibo.
Bisogna prendere il cibo alla giusta angolazione. Se la presa è precaria, poggiare il boccone e raccoglierlo di nuovo. Una volta preso, bisogna tenerlo ben saldo.

Attenzione

Il cibo è vita, non sprecarlo, per questo **i piatti ordinati e non consumati, oppure quelli avanzati, verranno conteggiati al prezzo dei piatti d'asporto.**
Ordina sempre in modo responsabile.
Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti.

Formula All You Can Eat

A CENA TUTTI I GIORNI

25,00 €

BEVANDE, CAFFÈ, AMARO E DOLCI
SONO ESCLUSI

I piatti contrassegnati con il pallino rosso (●)
sono ordinabili 1 sola porzione a persona.

Bambini

I bambini ino a 130 cm pagano 13,00 €.

I bambini oltre i 130 cm pagano a prezzo pieno.

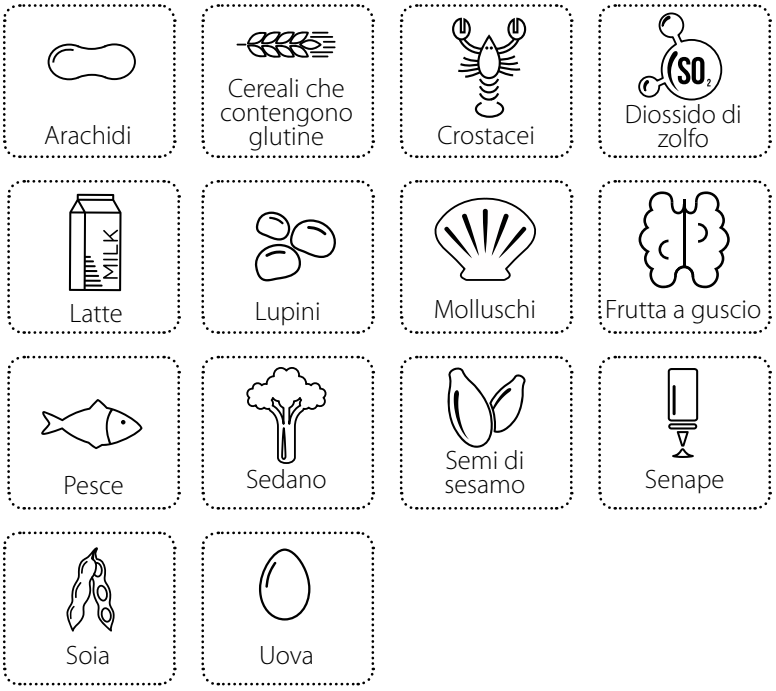
PER IL PRIVÉ + 2,00 €

Allergeni

Se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia.

I vini e le bevande possono contenere solfiti.

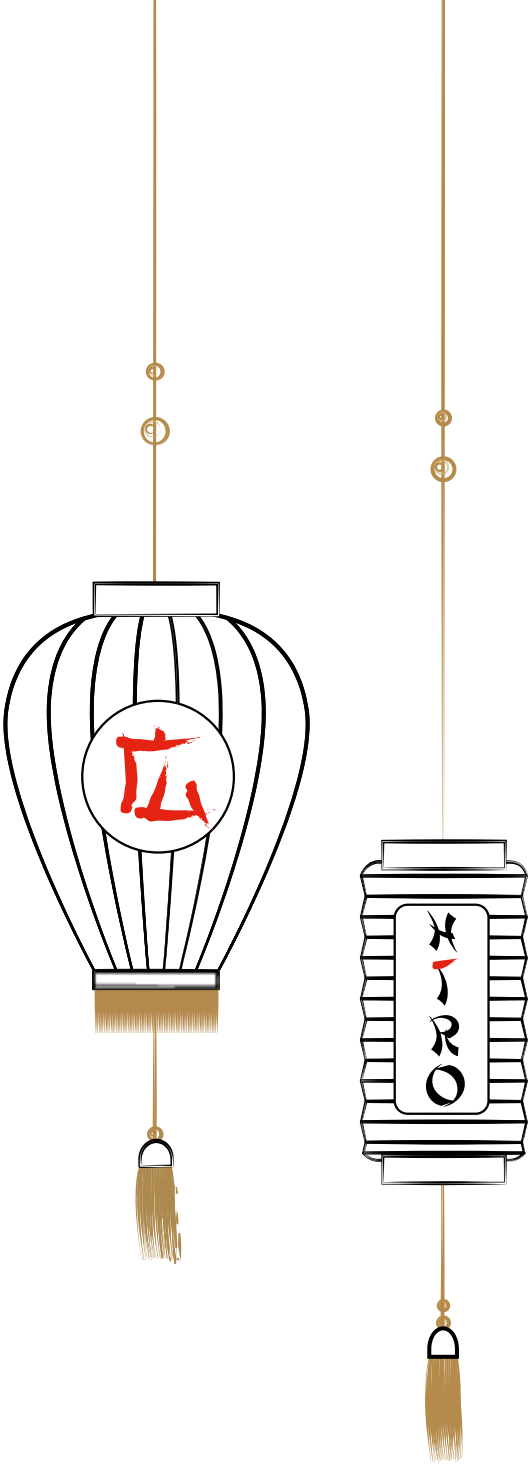
Allergeni presenti



I piatti piccanti sono contrassegnati con il simbolo del peperoncino.

Prodotti surgelati

Per motivi stagionali i gamberi, i gamberoni, i totani ed il pollo potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.



CUCINA GIAPPONESE

usuzukuri

Carpacci e Tartare

001

Chirashi tartare Hiro

Riso venere, spicy salmon, avocado,
pasta kataifi e daikon (ravanello asiatico)

002 Tartare di salmone

003 Tartare di tonno

004 Shikaku tartare ●
Tartare di salmone, avocado, mandorle e salsa al mango

005 Shirokuro
Riso venere, riso bianco, ricoperto con fragola, avocado, mandorle e salsa teriyaki

009 **Chirashi tartare**

Riso, tartare di pesce misto, tobiko, ananas e edamame

010

Tartare fruit

Tartare mista di pesce, mango, ananas

011

Chirashi special mandorle

Tartare salmone, avocado, mandorle

usuzukuri

Carpacci e Tartare

012 Carpacci di salmone

onigiri

Polpetta di riso

016 Onigiri

Polpetta di riso ripiena
di spicy salmon e guarnita con
salsa teriyaki

chirashi

Ciotola di riso con pesce

017 Chirashi al salmone

Ciotola di riso ricoperta da
salmone

021
Nigiri Salmone

022
Nigiri Branzino

023
Nigiri Tonno

nigiri

Sushi (2 pezzi)

024 Nigiri Gamberi

025 Nigiri Polipo

026 Nigiri Philadelphia

Salmone scottato, guarnito con philadelphia

027 Nigiri Special

Salmone, avocado, maionese

028 Nigiri Black Salmon
Salmone scottato

029 Nigiri Black Tuna
Tonno scottato

030 Nigiri Black Suzuki
Branzino scottato

031 Nigiri Black California
Surimi

nigiri special

032

Oki Sushi Salmon

Riso, guarnito con spicy salmon, ricoperto da salmone e tobiko

033

Oki Sushi Suzuki

Riso, guarnito con tobiko, ricoperto da branzino e mango

034

Oshi Sushi

Riso, ricoperto da spicy salmon e pasta kataifi

035

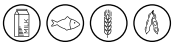
Ebi Salmon roll

Gambero fritto, rucola, avvolti da salmone, con pasta kataifi e guarnito con salsa teriyaki

036

Salmon Purea

Puré di patate, avvolto da salmone, con pasta kataifi e guarnito con salsa teriyaki



037

Avocado salmon

Avocado avvolto da salmone scottato e salsa teriyaki

sushi

Pesce crudo con riso

041 Barca grande

12 sashimi, 8 nigiri, 8 uramaki,
2 gunkan, 2 scampi

042

Sushi Moriawase

5 nigiri, 4 hosomaki

043

Sushi Sashimi Moriawase

7 sashimi, 5 nigiri,
4 hosomaki

044

Barca piccola

7 sashimi, 6 nigiri, 4 uramaki,
1 gunkan, 1 scampo

sashimi

Pesce crudo

048

Sake Sashimi

Sashimi salmone

049

Maguro Sashimi

Sashimi tonno

050

Sashimi Moriawase

Sashimi misto

054 Gunkan Black spicy Salmon

Polpetta di riso venere ricoperta con salmone piccante e pasta kataifi

055 Gunkan Black & White

Polpetta di riso venere ricoperta da philadelphia e pasta kataifi

gunkan

Polpette di sushi (2 pezzi)

056 Gunkan Biancaneve

Polpetta di riso ricoperta
da philadelphia e pasta kataifi

057 Gunkan Philadelphia

Polpetta di riso avvolta
da salmone e ricoperta da philadelphia

058 Gunkan Special Salmon

Polpetta di riso ricoperta da tartare
di salmone piccante e avvolta da salmone

059 Gunkan Mix

Polpette di riso con philadelphia, gambero
fritto, pasta kataifi, salmone, avocado,
salmone piccante, maionese e surimi di
granchio

060 Gunkan Salmone

Polpetta di riso ricoperta da tartare di salmone piccante e avvolta da alga

061 Gunkan California

Polpetta di riso ricoperta da tobiko, surimi di granchio e maionese

062 Gunkan Spicy

Polpetta di riso ricoperta da tobiko, salmone piccante e philadelphia

063 Gunkan Miura

Polpetta di riso ricoperta da salmone cotto e maionese

gunkan

Polpette di sushi (2 pezzi)

064 Gunkan Soy Spicy

Polpetta di riso con salmone piccante, avvolta da sfoglia di soia con sesamo

065 Gunkan Soy Philadelphia

Polpetta di riso con philadelphia e tobiko, avvolta da sfoglia di soia con sesamo

066 Gunkan Purple

Polpetta di riso venere con salmone piccante, avocado e granella di pistacchi, avvolta da sfoglia di soia

067 Gunkan Fruit

Polpetta di riso con fragola, avocado e salsa al mango, avvolta da sfoglia di soia

068 Gunkan Ebi

Polpetta di riso con salmone piccante e gambero fritto

069 Gunkan scottato

Polpetta di riso avvolta da salmone scottato, philadelphia e tobiko

070 Gunkan Black Mix

Polpette di riso venere con salmone piccante, avocado, philadelphia, fragole, maionese, gambero fritto, mango

temaki

Cono di riso con alga (1 pezzo)

074

California

Surimi, avocado, maionese

075

Sake Avocado

Salmone, avocado

076

Maguro Avocado

Tonno, avocado

Cono di riso con alga (1 pezzo)

077

Ebiten

Gambero fritto, maionese
e guarnito con salsa teriyaki

078

Miura

Salmone alla griglia,
philadelphia e guarnito con
salsa teriyaki

temaki

Cono di riso (1 pezzo)

079

White Salmon

Salmone, avocado e granella di pistacchi, avvolto da sfoglia di soia

080

Pink Ebi

Riso venere, gambero fritto, avocado, avvolto da sfoglia di soia

081

Pink Miura

Riso venere, salmone grigliato, insalata, philadelphia, avvolto da sfoglia di soia

hosomaki

Involtino di riso con alga esterna (8 pezzi)

085 Hoso Miura

Salmone cotto e guarnito
con salsa teriyaki

086 Hoso Ebi tempura

Gambero fritto, pasta kataifi
e guarnito con salsa teriyaki

087 Hoso Sake

Salmone

088 Hoso Tekka

Tonno

hosomaki

Involtino di riso con alga esterna (8 pezzi)

089 Hoso Avocado

Avocado

090 Hoso Ebi

Gambero cotto

091 Hoso Banana - 4 pz.

Rotolo di riso fritto con banana, guarnito con philadelphia e nutella

092 Hoso Mango - 4 pz.

Rotolo di riso fritto con salmone, guarnito con philadelphia e mango

hosomaki

Involtino di riso con alga esterna (8 pezzi)

093

Hoso Spicy - 4 pz.

Rotolo di riso fritto con salmone ricoperto da salmone piccante e pasta kataifi

094

Hoso Fragola - 4 pz.

Rotolo di riso fritto con salmone, guarnito con philadelphia, fragole e salsa teriyaki

uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)

097

Happy Roll

Salmone, philadelphia, polvere di tempura, riccioli di patate e guarnito con salsa teriyaki

098

Sake Special

Salmone, avocado, philadelphia

099

Miura Maki

Salmone alla griglia, philadelphia e guarnito con salsa teriyaki

100

Ebiten

Gamberi fritti, maionese, tobiko, riccioli di patate e guarnito con salsa teriyaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)

101

Anacardi Roll

Gamberi fritti, avocado, con polvere di anacardi e guarnito con salsa teriyaki

102

Vegetariano

Avocado, insalata e cetrioli

103

Tiger Roll

Gamberi fritti con maionese, avvolti da salmone e guarnito con salsa teriyaki

104

Avocado Roll

Gamberi fritti, avocado, maionese e guarnito con salsa teriyaki

uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)

105

Rainbow Roll

Misto di pesce avvolto da tonno,
avocado, salmone

106

Special Roll

Gamberi fritti, maionese, salmone piccante,
riccioli di patate e guarnito con salsa teriyaki

107

Hiro Maki

Tonno, philadelphia, avocado,
avvolto da salmone e guarnito con salsa teriyaki

108

Miura Special

Salmone alla griglia, philadelphia,
avvolto da salmone, avocado e guarnito
con salsa teriyaki

uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)

109

Uramaki Moriawase

Misto pesce e avocado

110

Sake Avocado

Salmone, avocado

111

Maguro Avocado

Tonno, avocado

112

Spicy Tuna

Tonno piccante, maionese e tobiko

uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)

113

Spicy Salmon

Salmone piccante, maionese e tobiko

114

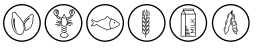
California

Surimi, avocado, maionese

115

Angel Roll

Gamberi fritti, philadelphia, tobiko, polvere di tempura e guarnito con salsa teriyaki



uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)

116 Fruit Roll

Frutta di stagione

uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)

117

Pistacchio roll

Gamberi fritti, insalata e granella di pistacchio

118

Special California

Surimi di granchio, avocado, maionese, avvolto da salmone scottato, tobiko, salsa teriyaki

119

Happy Special

Salmone, philadelphia, avvolto da avocado, tobiko, granella di pistacchio e salsa teriyaki

120

Sake fritto

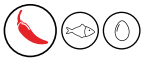
Philadelphia, salmone, tobiko, polvere di tempura e guarnito con salsa teriyaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)

121

Fresh Spicy Salmon

Salmone, guarnito con spicy salmon (senza alga)



122

Fresh Ebi

Tempura di gambero, ricoperto con salmone, philadelphia e pasta kataifi

123

Shirokuro Roll

Riso venere con maionese e gambero fritto, riso bianco con salmone e avocado. Ricoperti con tobiko, pasta kataifi e salsa teriyaki

124

Black Miura

Riso venere, salmone grigliato, philadelphia con sopra pasta kataifi

uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)

125

Black Mandorle

Riso venere, guarnito con salmone, philadelphia e ricoperto da scaglie di mandorle

126

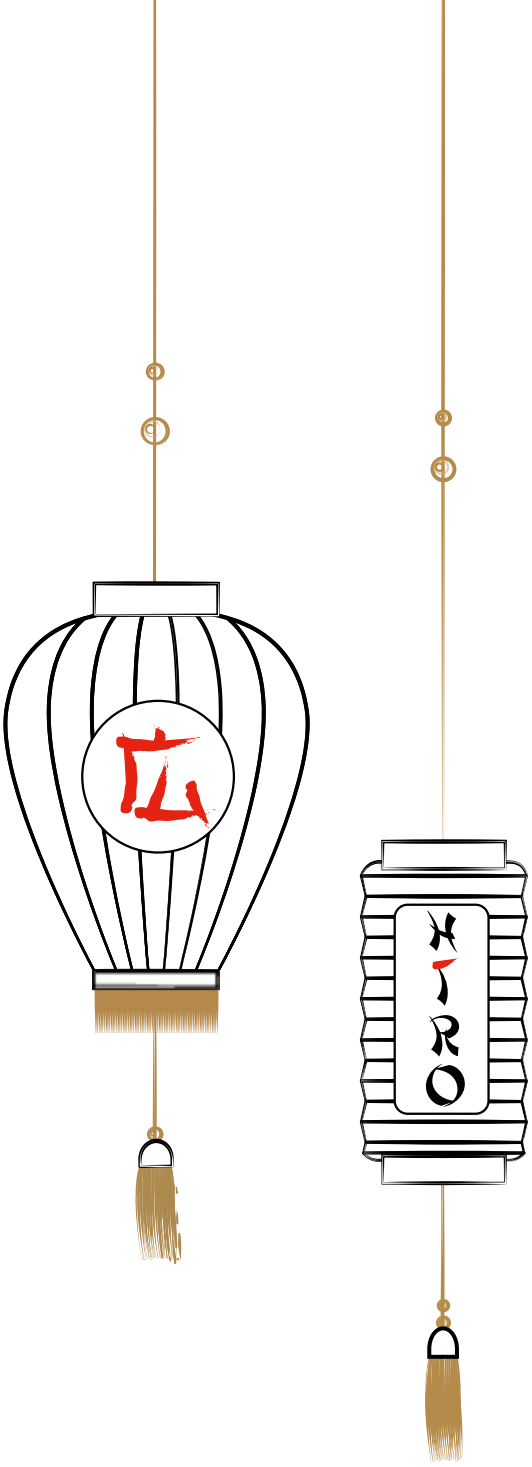
Black Tiger

Gambero in tempura, ricoperto con salmone e pasta kataifi

127

Uramaki Black

Riso venere guarnito con gambero fritto, avocado, avvolto da sfoglia di soia, pasta kataifi



CUCINA ORIENTALE

131 Nuvole di Drago
Chips di gamberi

132

Edamame

Fagioli di soia verdi bolliti

133

Tartare Salad

Insalata di verdure con tartare di salmone, edamame, alghe wakame, avocado e cetrioli

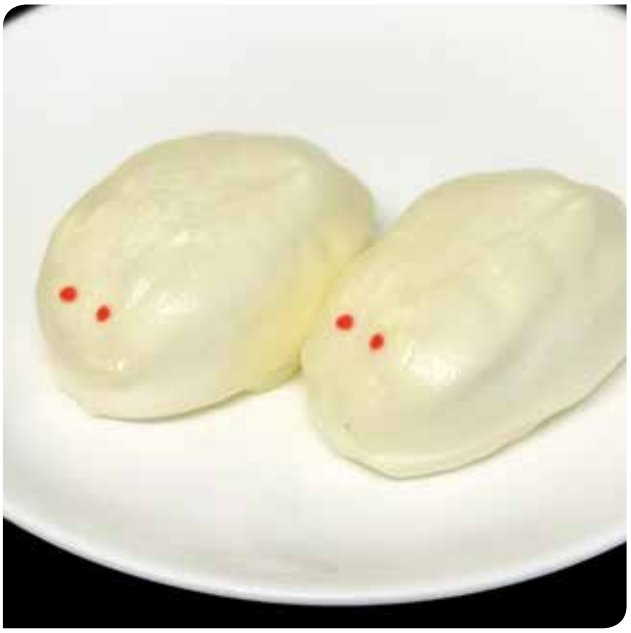
134 **Harumaki**

Involtino giapponese

135 **Shan'yao**

Involtino di patata dolce

136 Pane giapponese - 2 pz.
Pane giapponese al vapore



137 Tuzi Bao - 2 pz.
Pane con ripieno di crema all'uovo dolce

138 Pane fritto - 2 pz.
Pane giapponese fritto

139 Stick di gamberi - 3 pz.
Gamberetti avvolti da pasta sfoglia
in salsa orange

140 Qian Dai

Fagottini con ripieno di gamberi, carne di maiale e verdure

141 Takoyaki

Polpette con ripieno di patate, polipo e salsa teriyaki

142 Involtini al curry con carne di maiale e verdure

143 Ebi Almond

Gamberi fritti impanati con mandorle

144 Involtino Vietnamita

Involtino con ripieno di gamberi,
carne di maiale e verdure

145 Tofu giapponese

Tofu fresco con salsa di soia
e erba cipollina

146 Chele di granchio - 3 pz.

salad

Insalata

150 Wakame Salad

Insalata di alghe

151 Japanese Salad

Insalata di alghe piccanti

152 Polipo e Rucola

153 Kaisen Salad

Insalata con misto di salmone, pesce bianco e gamberi cotti

154 Fruit Salad

Insalata con frutta di stagione e gamberi

155 Polipo e Patate

156 Sea Salad

Insalata di gamberi, polipo, cetrioli, pomodorini

zuppe

160 Misoshiru

Zuppa di soia con alghe e tofu

161 Zuppa Pechinese

Pollo, bambù, funghi cinesi, uova, tofu e piselli

165 Ramen saltati

Ramen saltati con manzo,
germogli di soia,
zucchine, carote, uova e cipolla

primi piatti

166 Spaghetti di riso con gamberi

Spaghetti di riso saltati con carote, zucchine, germogli di soia, gamberi, cipolla e uova

167 Spaghetti di riso con verdure

Spaghetti di riso saltati con carote, zucchine, germogli di soia, cipolla e uova

168 Spaghetti di soia con gamberi

Spaghetti di soia saltati con carote, zucchine, germogli di soia, gamberi e cipolla

169 Spaghetti di soia con verdure

Spaghetti di soia saltati con carote, zucchine, germogli di soia e cipolla

170 Yaki Udon

Pasta saltata con carote, zucchine, cipolla, germogli di soia e gamberi

171 Yaki Soba

Pasta di grano saraceno saltata con carote, zucchine, cipolla, germogli di soia e gamberi

172 Tagliatelle ai gamberi

Con scaglie di mandorle, germogli di soia, zucchine, carote e cipolla

173 Spaghetti di soia piccanti con carne e cipolla

174 Yaki Soba al Matcha

Spaghetti al thè verde con gamberi, salmone e verdure

175 Spaghetti di riso al curry

Spaghetti di riso con gamberi, germogli di soia, carote, zucchine, cipolla e uova

176 Zuppa con ramen

Zuppa con gamberi, uova al tegamino, alghe

177 Ramen giapponese

Zuppa di ramen giapponese con gamberi, pak choi, surimi di granchio e uovo

178 Gnocchi di riso

Con funghi, carote, zucchine e gamberetti

179 Riso con gamberi

Riso con carote, zucchine, uova e gamberi

180 Riso alla cantonese

Riso con uova, piselli e prosciutto cotto

181 Riso venere con gamberi

Riso venere con gamberetti, carote, uvetta e scaglie di mandorle

182 Ravioli di seppia

Ravioli al nero di seppia con ripieno di seppie e carne

primi piatti

183 Ebi Shumai - 4 pz.

Ravioli con ripieno di gamberi e carne di maiale al vapore

184 Gyoza - 4 pz.

Ravioli di carne al vapore

185 Gyoza alla piastra - 4 pz.

Ravioli di carne

186 Ebi Shumai alla piastra - 4 pz.

Ravioli con ripieno di gamberi e carne di maiale

Teppanyaki

190 Tataki Tuna

Tonno scottato in crosta di sesamo

Piatto ordinabile 1 porzione a persona

teppanyaki

Piatti alla piastra

191 Salmone scottato

Salmone scottato con crosta di sesamo

192 Carpaccio scottato

Misto di pesce scottato

193

Ebi Tempura - 3 pz.

Gamberi fritti

194

Totani fritti

195

Bocconcini di salmone fritto

196 Spiedini di gamberi fritti - 2 pz.
Guarniti con salsa rosa

197 Yasai Tempura - 4 pz.
Zucca, patate dolci, zucchine e patate

198 Gamberetti fritti

199 Pollo fritto

200 Fiori di zucca

Tempura di fiori di zucca ripieni
con tartare di gamberi

201 Patatine fritte

secondi piatti

202 Gamberi kataifi - 2 pz. ●
Gamberi avvolti da pasta kataifi

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

203 Gamberi bambù e funghi

204 Gamberi sale e pepe

205 Gamberi Thai

Gamberi con zucchine, carote, germogli di soia e salsa thai

206 Gamberetti in salsa piccante

Gamberetti, peperoni e cipolle

secondi piatti

207 Gamberetti al limone

208 Gamberi al curry

209 Grigliata di gamberoni - 2 pz.

210 Grigliata mista

Salmone, gamberi, seppie e gamberoni

211 Gamberoni sale e pepe

212 Spiedini di gamberi - 2 pz.

213 Spiedini di seppie - 2 pz.

214 Yaki Tori - 2 pz.
Spiedini di pollo

secondi piatti

215 Salmone alla piastra

216 Branzino alla piastra

217 Pollo alla thailandese

Pollo con zucchine, carote, germogli di soia e salsa thai

218 Pollo con patate e erba cipollina

219 Pollo piccante

Pollo con peperoni e cipolle

220 Pollo alle mandorle

Pollo con mandorle, carote e bambù

221 Pollo, funghi, bambù e erba cipollina

222 Pollo al curry

Pollo con zucchine e cipolla

223 Manzo, funghi, bambù
e erba cipollina

224 Manzo con patate
e erba cipollina

225 Manzo con peperoni verdi

226 Patate sale e pepe

227 Pak-choi
Verdure saltate cinesi

228 Germogli di soia

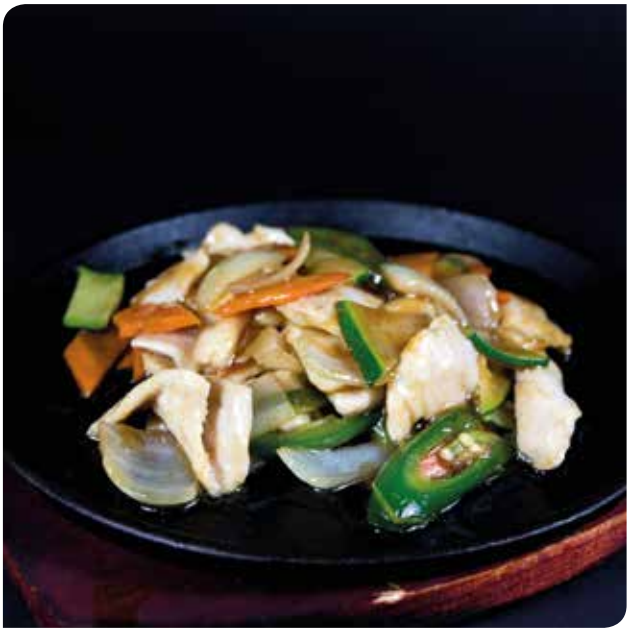
secondi piatti

229 Misto mare alla piastra ●

Totani, gamberi, surimi,
zucchine, carote e funghi

230 Manzo alla piastra

Con peperoni, cipolla, carote, zucchine
e funghi



231 Pollo alla piastra

Con peperoni, cipolla, carote, zucchine

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

232 Mini wok di gamberi

Mini wok di gamberi e peperoni verdi

233 Mini wok benessere

Mini wok con broccoletti e carote

234 Mini wok di totani

Mini wok di totani e verdure

lista vini

BOLLICINE

PROSECCO
DI VALDOBBIADENE
SUPERIORE DOCG
Al naso note di pesca bianca e profumi di glicine

Regione: VENETO
Produttore: SANTI

16,00 €

FRANCIACORTA DOCG
SATEN
Spuma soffice. Delicato perlage. Sentori di miele d'acacia e tiglio

Regione: LOMBARDIA
Produttore: LA MONTINA

28,00 €

Vini BIANCHI

MÜLLER THURGAU DOC
Delicati sentori floreali e di frutta bianca

Regione: Alto Adige
Produttore: H.LUN

16,00 €

GEWÜRZTRAMINER DOC
Sapore pieno, gradevolmente aromatico

Regione: Alto Adige
Produttore: H.LUN

20,00 €

MÜLLER THURGAU (Frizzante)
Spuma bianca briosa; colore oro-verde pallido; profumo intenso, aromatico, con sentori di rosa fruttati (pesca, mela, albicocca); sapore morbido, ma vivace, leggero, fresco e fragrante.

Regione: TRENTINO
Produttore: CONTI D'ARCO

15,00 €

lista vini

Vini BIANCHI

PINOT GRIGIO COLLIO DOC
Piacevole fragranza di miele e fiori di campo

Regione: FRIULI
Produttore: FORMENTINI

15,00 €

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC
Profumi intensi di fiori di acacia con ricordi di tiglio e foglie di castagno

Regione: FRIULI
Produttore: FORMENTINI

18,00 €

FALANGHINA DEL SANNIO DOC
Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca e banana

Regione: CAMPANIA
Produttore: MASTROBERARDINO

17,00 €

GRECO DI TUFO DOCG
Al naso esprime sentori fruttati di albicocca, pesca, cedro, impreziositi da leggere sfumature di salvia

Regione: CAMPANIA
Produttore: MASTROBERARDINO

18,00 €

LUGANA DOC
Fragranti sentori agrumati e floreali

Regione: LOMBARDIA
Produttore: SANTI

18,00 €

PECORINO IGT
Profumo caratteristico e gradevole, di gusto sapido, lungo e armonico, deciso ma elegante.

Regione: MARCHE
Produttore: BELISARIO

15,00 €

lista vini

Vini ROSSI

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
Profumo fruttato con sentori speziati e ricordi di frutta rossa matura

Regione: TOSCANA
Produttore: MELINI

18,00 €

CHIANTI CLASSICO DOCG
Il profumo è intenso, ricco di aromi fruttati tra cui spiccano sentori di ciliegia e note di mora

Regione: TOSCANA
Produttore: VILLA A SESTA

19,00 €

Vini al Calice

PROSECCO DI VALDOBIADENE SUPERIORE DOCG

5,00 €

MULLER THURGAU DOC

5,00 €

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

5,00 €

Vini Sfusi

1/4 LITRO
VINO BIANCO FRIZZANTE

4,00 €

1/2 LITRO
VINO BIANCO FRIZZANTE

6,00 €

1 LITRO
VINO BIANCO FRIZZANTE

10,00 €

bevande e caffetteria

Birre

Heineken (66 cl)	5,00 €
Asahi (50 cl)	5,00 €
Sapporo (50 cl)	5,00 €
Sapporo (65 cl)	6,50 €
Tsingtao (65 cl)	5,00 €

Sake

Sake piccolo	3,00 €
Sake medio	5,00 €

Bevande

Acqua (75 cl)	2,50 €
Bibite (Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tè limone/pesca)	2,50 €
Tè verde caldo	2,00 €

Caffetteria

Caffè	1,00 €
Caffè corretto, Hag, Orzo	1,50 €

Liquori

Liquore alla prugna, Limoncello	2,50 €
Liquore, Amaro, Grappa	3,00 €
Whisky, Cognac	4,00 €

dolci

Sospiro

6,00 €

Mousse al cioccolato fondente al 70%., pan di Spagna al cacao e alla base croccantino al cioccolato fondente.

dolci

6,00 €

Tris di cioccolati

Tre strati di mouse al cioccolato (bianco, latte e fondente) e alla base pan di spagna al cacao.

6,00 €

Pistacchio

Crema bavarese al pistacchio, gelée al lampone, pan di spagna con bagna leggera al maraschino e alla base un croccantino di cioccolato al latte.

6,00 €

Cocco e passion

Mousse al cocco, cremoso al mango e passion fruit, pan di spagna e alla base frolla sablée.

6,00 €

Moka

Crema bavarese al caffè, cremoso al caramello e alla base croccantino al latte. Copertura di cioccolato bianco e arachidi salale.

6,00 €

Caribbean

Mousse al cioccolato bianco, cremoso alla banana, gelée al passion fruit, frolla sablée.

6,00 €

Immensamente vaniglia

Mousse al mascarpone e vaniglia, cremoso alla vaniglia, perle croccanti al caramello, frolla sablée.

dolci

5,00 €

Limone ripieno (*)

Frutto ripieno con sorbetto al limone.

6,00 €

Cocco ripieno (*)

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.

6,00 €

Mochi misto (3 pz.) (*)

Dolce tradizionale di riso glutinoso con all'interno gelato (vari gusti).

5,00 €

Coppa Tiramisù (*)

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

5,50 €

Coppa creme brulée e frutti di bosco (*)

Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello.

6,00 €

Crema catalana in coccio (*)

Crema catalana con zucchero caramellato.

dolci

4,50 €

Piramide al cioccolato (*)

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

4,50 €

Tartufo nocciola (*)

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.

4,50 €

Soufflé Black & White (*)

Soufflé con cioccolato fondente con cacao monorigine dell'Ecuador ed un cuore di cioccolato bianco liquido.

4,50 €

Soufflé al cioccolato (*)

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

(*) Dolce congelato

dolci

5,50 €

Coppa mandorle e cioccolato (*)

Coppa gelato alla mandorla, variegato con salsa al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.

5,50 €

Coppa al caffè (*)

Gelato alla panna variegata al caffè. Decorata con chicchi di cioccolato al caffè.

5,00 €

Pan Dan (*)

Gelato al gusto vaniglia.

5,00 €

Hip Hop (*)

Gelato alla fragola.

5,00 €

Cip Ciok (*)

Gelato al cioccolato.

(*) Dolce congelato

seguici su...

GRAFICA | **TAURUSLAB.NET**