



ORIENTAL RESTAURANT



CUCINA CINESE, GIAPPONESE, THAILANDESE

Informiamo la gentile clientela che in ottemperanza a quanto disposto dal Regolamento Del Parlamento Europeo, tutto il pesce acquistato fresco e somministrato crudo in luogo e da asporto viene abbattuto tramite idonea e autorizzata attrezzatura in ogni parte della massa per almeno 24 ore.

Inoltre, in ottemperanza al Regolamento (UE) n.11/69/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 Ottobre è stato allegato nell'ultima pagina del menù l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Alcuni ingredienti dei nostri piatti con un asterisco () potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la loro corretta conservazione, nel rispetto della normativa europea.*



ENTRATE

Involtini primavera	2.50
Involtini di gamberi*	3.80
Involtini di salmone e philadelphia	5.50
Involtini thailandesi Ripieno di verdure, spaghetti di soia, funghi orecchie di legno, basilico e menta	4.00
Nuvolette di gamberi	2.00
Ravioli di carne al vapore	4.00
Ravioli di carne alla griglia	4.00
Ravioli di gamberi* al vapore	4.80
Ravioli di verdure al vapore	4.00
Ravioli con sfoglia di cristallo e ripieno di gamberi*	5.00
Ravioli con sfoglia di cristallo e ripieno di edamame e tartufo	4.80
Ravioli al nero di seppia* con ripieno di misto di pesce	6.00
Ravioli Sichuan  Ravioli bolliti con ripieni di carne e gamberi*, salsa Sichuan e piccante	5.50
Ravioli di fassona piemontese, serviti con salsa alle spezie e tartufo	6.00
Baozi — Pane cinese alla griglia, ripieno di carne	5.00
Gyoza — Ravioli di carne ed erba cipollina Giapponese	5.00



Involtini alla thailandese



Ravioli con sfoglia di cristallo con gamberi



Baozi



INSALATE

Goma wakame* Insalata di alghe, leggermente piccanti	4.00
Edamame* Baccelli di soia verdi	4.50
Insalata mista di gamberi* e mango con dressing al sesamo	6.00
Kaisen salad Insalata mista, estratto di carote e frutta con carpaccio di pesce misto	6.00
Thai insalata con ananas e gamberi*	5.50
Insalata mista con gamberi* condito con salsa mayo e yogurt	5.00
Pollo cotto al vapore in salsa piccante con olio di sesamo e arachidi 🌶️	7.00



Insalata gamberi e mango
con dressing al sesamo



Pollo cotto al vapore in
salsa piccante



Tartar di tonno con uovo
di quaglia e tartufo

TARTARE e CARPACCIO DI PESCE

Tartare di salmone Accompagnato con salsa ponzu e tobiko*	8.50
Tartare di tonno Accompagnato con uova di quaglia, tartufo e salsa ponzu	11.00
Gamberi* dolci argentini Accompagnati da salsa yuzu e tobiko*	10.80
Carpaccio di salmone Con salsa ponzu, lime e sesamo	9.00
Carpaccio di tonno Con dressing al passion fruit, lime e sesamo	10.00
Carpaccio di ricciola e branzino Con dressing al passion fruit, lime e sesamo	10.00
Carpaccio di pesce misto Con salsa ponzu, lime e sesamo	9.50
Salmone tataki — Salmone scottato con sesamo	8.50
Tonno tataki — Tonno scottato con sesamo	10.00





Poké con tonno



Poké con salmone



Poké con tempura di gamberoni

POKE' — *RISO SUSHI CON TOPPING DI VERDURE E PESCE*

Poké salmone

Riso sushi, salmone, avocado, edamame*, gomawakame, mango, scaglie di tempura, salsa teriyaki, mayo

10.00

Poké tempura di gamberone

Riso sushi, tempura di gamberi*, edamame*, gomawakame*, mandorle, carote, avocado, mais, salsa teriyaki

10.00

Poké spicy tuna 🌶️

Riso sushi, tonno, cipolla crispy, avocado, edamame*, philadelphia, pomodoro, spicy mayo

10.00



Mix di nigiri speciali



Nigiri sake



Nigiri maguro

NIGIRI — *PALLINE DI RISO E PESCE / 2PZ*

Sake

Salmone

3.00

Sake Gio'

Salmone scottato, salsa teriyaki, mayo, tobiko*

3.80

Maguro

Tonno

3.80

Maguro Kataifi

Tonno scottato, pasta kataifi, salsa teriyaki, tobiko*

4.20

Ebi

Gambero* cotto

3.00

Hamachi Scottato

Ricciola scottata, philadelphia, olive taggiasche

4.50

Suzuki

Branzino

3.50

Tai

Branzino scottato, pomodorino secco,

4.00

Ama Ebi

Gambero* dolce crudo

4.00

Amaebi e Tartufo

4.50

Unagi

Anguilla

4.00

Tako

Polpo

3.80



GUNKAN — BIGNE' DI RISO E PESCE / 2 PZ

Gunkan Salmone Riso, alghe esterno, tartare di salmone	4.00
Gunkan Salmon out Riso, salmone all'esterno, tartare di salmone	5.50
Gunkan Tonno out Riso, tonno all'esterno, kazami wasabi fresco	6.00
Salmon ebiten Riso, salmone all'esterno, tempura di gamberi* e salsa teriyaki	5.50
Branzino con gambero* rosso con philadelphia Riso, branzino all'esterno, gambero* rosso e philadelphia	6.00
Amaebi e tartufo Riso, salmone all'esterno, gambero dolce* e tartufo	6.00



Gunkan tonno



Gunkan Salmon Out



Gunkan Tonno out

TEMAKI — SUSHI A CONO / 1 PZ

Temaki Salmone Salmone, insalata, avocado, salsa teriyaki	4.00
Temaki Ebi Gambero* al vapore, insalata, avocado, salsa teriyaki	4.00
Temaki Miura Salmone, avocado, insalata, avocado, salsa roll	4.50
Temaki Camaron Tempura di gamberone*, tartare di salmone, tobiko*	5.50
Temaki Salmone Plus Tartare di salmone, insalata, avocado, mandorle tostate	5.00



Gunkan



Degustazione nigiri



Temaki



HOSOMAKI — SMALL ROLL / 6 PZ

Sake maki Salmone	4.00
Tekka maki Tonno	4.50
Ebi maki Gambero* cotto	4.00
Avocado maki Avocado	4.00
Hoso mix Misto gambero*, tonno, salmone	4.50
Hoso fritto Philadelphia, salmone, avocado, salsa teriyaki	6.00



Hoso fritto



Sake maki



Hoso avocado

URAMAKI — ROLL RISO ESTERNO / 8 PZ

Salmone avocado	7.50
Tonno avocado	8.50
Philadelphia – Salmone, avocado, philadelphia	8.50
California – Granchio*, maionese, avocado	7.50
Spicy tuna – Tonno, cetrioli, erba cipollina, tobiko*, salsa piccante 🌶️	8.50
Rainbow maki – Tempura di gamberoni*, avocado, misto di pesce	10.00
Ebiten – Tempura di gamberoni*, avocado, salsa roll, tobiko*, pasta filo croccante	9.50



Philadelphia



Rainbow



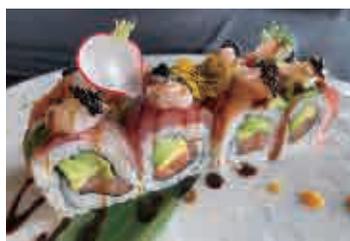
Ebiten



SPECIAL SUSHI ROLL



SPECIAL PHILADELPHIA
Salmone, avocado,
philadelphia, tobiko*, salsa
teriyaki
10.00



SPECIAL RAINBOW
Salmone, avocado, carpaccio
misto, gambero* rosso,
tobiko*, riduzione di soia
11.00



TIGER ROLL
Salmonebranzino, avocado,
tobiko*, salsa banana, scaglie
di tempura
10.00



MIAMI ROLL
Granchio*, gambero* cotto,
avocado, philadelphia,
scaglie di tempura, teriyaki
10.00



CRUNCHY SPICY TUNA
Tonno, philadelphia, erba
cipollina, scaglie di tempura,
salsa piccante, teriyaki
10.00 🌶️



CRUNCHY SPICY SALMON
Salmone, philadelphia, erba
cipollina, scaglie di tempura,
salsa piccante, teriyaki
10.00 🌶️



MIURA MAKI UP ROLL
Salmone cotto, philadelphia,
insalata, mandorle
10.00



SMOKE ROLL
Salmone affumicato,
philadelphia, insalata, crema
di aceto balsamico, tobiko*
10.00



LADY'S ROLL
Tempura di gamberone*,
avocado, carpaccio di
salmone, mandorle, tobiko*
10.00



IMPERIAL ROLL
Philadelphia , scampone*,
avocado, carpaccio di
branzino, tobiko*, crema di
aceto balsamico, pepe rose,
teriyaki
12.00



ROSE ROLL
Philadelphia, avocado,
gambero* cotto, carpaccio di
salmone scottato, tobiko*, 2
salse roll
10.00



FIAMMA ROLL
Tempura di gamberone*,
carpaccio di salmone
scottato, avocado, crunchy,
tobiko*, 2 salse roll
10.00



SPECIAL SUSHI ROLL



PANAMA ROLL

Tartare di tonno, capaccio di tonno, philadelphia, avocado, 2 salse roll, crunchy

11.00



DRAGON ROLL

Anguilla* grigliata, carpaccio di avocado, maionese, tobiko*, salsa roll

11.00



EXOTIC ROLL

Mango, philadelphia, avocado, carpaccio di salmone, salsa mango

10.00



YU ROLL

Salmone, salsa piccante, gambero* lessso, carpaccio di salmone scottato, pasta kataifi

10.00 



NEW TIGER ROLL

Tempura di gamberone*, avocado, tartare di salmone, philadelphia

11.00



AMA EBI ROLL

Salmone, avocado, gambero* crudo dolce, olio evo, olive taggiasche

11.00



VULCANO

Tartare di tonno, avocado, maionese piccante, granello di tempure

10.00 



SAMBA ROLL

Riso venere, gambero cotto*, avocado, mango, philadelphia, pistacchio

10.00



PIEMONTE ROLL

Tartare di fassona, robiola, erba cipollina, composta di arancia, mandorle, salsa roll

10.00



FASSONA ROLL

Tartare di fassona, philadelphia, erba cipollina, capocollo, porri croccanti, salsa yakiniku

10.00



BLACK RICE ROLL

Riso venere, tempura di gamberone*, avocado, carpaccio di salmone, pasta kataifi, tobiko*

10.00



SOFT ROLL

Branzino in tempura, avocado, carpaccio di branzino scottato, pistacchio, pomodorino secco

10.00



**TATAKI ROLL**

Gambero* lessato, avocado, tonno scottato, maionese piccante, salsa roll, pistacchio

10.00 🌶️**NIWA ROLL**

Tonno, avocado, tartare di tonno, philadelphia, foglie di wasabi

11.00**SCAMPI E TARTUFO**

Tartare di salmone, avocado, scampi*, salsa allo yuzu, tartufo

12.00**AMERICAN ROLL**

Tempura di patate americane dolci, avocado

8.50**SAKURA ROLL**

Tempura di gamberone*, rucola, stracciatella, gambero* rosso dolce, tobiko*

10.00**SALMON PARADISE**

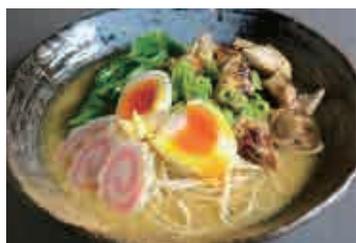
Salmone, philadelphia, lime, menta, avocado, mandorle tostate

10.00

DEGUSTAZIONE SUSHI-SASHIMI

Mix 1 – 6 sashimi, 3 nigiri, 2 gunkan speciali, 4 roll speciali	16.00
Mix 2 – 9 sashimi, 6 nigiri, 4 gunkan speciali, 8 roll speciali	29.00
Small mix roll – selezione di 16pz dei nostri migliori roll	21.00
Degustazione mix di nigiri selezionati – 7 pezzi di nigiri misti	14.00
Sushi moriawase – 6 nigiri, 2 hosomaki, 4 uramaki	11.00
Sashimi mix piccolo – 12 pezzi	13.00
Sashimi mix medio – 18 pezzi	19.00
Sashimi salmone – 12 pezzi	12.00
Sashimi tonno – 12 pezzi	15.00
Sashimi crudité – Sashimi misto, ricciola, capesante, scampi, gambero* rosso	25.00
Sashimi New Style – sashimi scottato con olio evo e salsa oriental	20.00
Barca piccola – 6 nigiri, 6 maki, 1 gunkan, 7 sashimi	19.00
Barca media – 12 nigiri, 14 maki, 2 gunkan, 12 sashimi	36.00





Miso Tori Ramen



Riso Thai con misto pesce



Yaki Soba

ZUPPE

Zuppa alla pechinese – agropiccante 	4.00
Zuppa con asparagi e gamberi*	4.00
Zuppa con mais e pollo	4.00
Zuppa con mais e gamberi	4.50
Zuppa con tofu e misto pesce	4.50
Zuppa di miso – pasta di miso, tofu, alghe marine ed erba cipollina	3.00

RISO E PASTA

Spaghetti con misto di pesce alla piastra	5.50
Spaghetti "Dan Dan" noodles – Spaghetti di frumento con carne macinata, verdure, salsa leggermente piccante 	6.00
Spaghetti di soia con misto di pesce e verdure	5.50
Spaghetti di soia con carne	4.50
Spaghetti di riso con misto di pesce e verdure	5.50
Spaghetti di riso con manzo e verdure	5.00
Spaghetti di riso alla Singapore con curry e gamberi*	5.50
Gnocchi di riso con gamberi* e verdure	5.00
Riso alla cantonese	4.50
Riso con gamberi* e curry	5.00
Riso con gamberi* e verdure	5.00
Riso alla "Kong Pao" con pollo*  Piccante con pollo*, verdure e noccioline	5.50
Riso alla "Kong Pao" con gamberi*  piccante con gamberi*, verdure noccioline	6.00
Riso saltato con pancetta di maiale affumicato, verdure cuore di bue e scaglie di tempura	6.00





Chuka Don



Spaghetti di riso



Spaghetti al the verde

Riso alla thailandese con pollo* al curry

Riso basmati

5.50

Riso alla thailandese con misto di pesce in salsa piccante 🌶️

Riso basmati

6.00

Riso alla thailandese all'ananas, gamberi*, verdure e anacardi

Riso basmati

6.00

Pad thai

Tagliatelle di riso con misto di pesce, verdure, arachidi tritati e lime

7.00

Pad thai Mu

Tagliatelle di riso con manzo*, verdure, arachidi tritati e lime

6.00

Chiashiu ramen

Pancetta di maiale con cottura a bassa temperatura, verdura, uovo sodo aromatizzato alla soia, brodo di carne

9.50

Miso Tori ramen

Dadini di cosce di pollo* aromatizzati, verdura, uovo sodo, brodo di miso

9.50

Ramen di pesce ai gamberi*, seppie*, uova e verdure

10.00

Yaki Meshi

Riso saltato con misto di pesce e verdura in salsa giapponese

6.00

Yaki Udon

Spaghetti di grano giapponese con misto di pesce e verdura

6.50

Yaki Soba

Spaghetti di grano saraceno con misto di pesce e verdura

6.50

Spaghetti al the verde con salmone, zucchini pinoli e bottarga

8.00

Chuka don

Riso bianco con pesce misto e verdure

7.50

Chuka don Shourou

Riso bianco con misto di carne e verdure

6.50



Pad Thai



Spaghetti Dan Dan



Gnocchi di riso con gamberi e verdure





General Tso's Chicken



Pollo thai con basilico e peperocino



Yaki Tori

CARNE

Pollo* alla "Kong Pao" piccante 🌶️	5.80
Pollo* in salsa agrodolce	6.00
General's Tso Chicken* — agrodolce, leggermente piccante 🌶️	6.50
Pollo* al tegamino di fuoco piccante 🌶️🌶️	7.00
Pollo* saltato al cumino 🌶️	6.50
Pollo* alle mandorle	5.80
Pollo* alla piastra con verdure e patate	6.00
Pollo* al curry e latte di cocco	5.80
Pollo* saltato con verdure e soia nera 🌶️	6.00
Pollo* thai con basilico e peperoncino	7.00
Pollo* thai sukiyaki – salsa piccante e dolciastro 🌶️	7.00
Manzo* alla piastra con verdure e patate	6.50
Manzo* saltato al cumino 🌶️	6.50
Manzo* saltato con funghi shiitake e bambù	6.50
Manzo* thai sukiyaki 🌶️	7.50
Maiale in salsa agrodolce	6.00
Straccetti di maiale in salsa agro-piccante e pepe di Sichuan	6.00
Anatra agli aromi con salsa di prugna	7.00
Anatra saltata con verdure miste ai cinque aromi	7.00
Yaki Tori — Spiedini di pollo in salsa teriyaki con riso e insalata	8.00

PESCE

Gamberetti* alla "Kong Pao" piccanti 🌶️	6.80
Gamberetti* al curry e latte di cocco	6.80





Gamberetti in briciole di pan croccante e cocco

Salmone teriyaki

Gamberetti con sedano e anacardi

Gamberetti* alla Jiao-Yang — saltato con sale e pepe **6.80**

Gamberetti* in briciole di pan croccante dorato e cocco 🍷 **7.50**

Gamberetti* alla piastra con verdure e patate **7.30**

Gamberetti* con verdure saltati e soia nera 🍷 **6.80**

Gamberetti* con sedano e anacardi **6.80**

Gamberetti* thai croccanti al cocco **7.50**

Gamberetti* thai sukiyaki 🍷 **7.80**

Gamberetti* thai saltati con basilico e peperoncino 🍷 **7.80**

Gamberoni* argentini alla griglia **9.00**

Gamberoni* thai speziati con sale, pepe e basilico 🍷 **10.00**

Seppie* saltati con sedano e anacardi **7.50**

Seppie* alla "Kong Pao" piccanti 🍷 **7.50**

Bocconcini di branzino in salsa agrodolce e pinoli **9.80**

Fantasia di mare alla piastra con verdure e patate **9.50**

Fantasia di mare alla griglia **10.00**

Fantasia di mare con verdure al tegamino di fuoco piccante 🍷 **10.00**

Salmone teriyaki **10.00**

Salmone con glassa di soia agli agrumi **10.00**



Fantasie di mare alla griglia

Fantasie di mare al tegamino di fuoco piccante

Gamberetti croccanti al cocco



VERDURE

Verdure miste di stagione saltate	4.00
Funghi e bambù saltati	4.00
Germogli di soia saltati	4.00
Patate alla piastra	4.30
Tofu con verdure saltate	5.00
Tofu con carne tritata in salsa chili 🌶️	5.00
Melanzane piccanti al tegamino di fuoco 🌶️	6.50



Tofu con carne tritata in salsa chili



Melanzane piccanti al tegamino di fuoco



Verdure miste di stagione saltate

Coperto 2.00



BEVANDE

Acqua naturale / gasata 750mL	2.00
Soft drink – Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 33mL	2.50
The limone/pesca 33mL	3.00
The verde freddo (The verde e miele)	3.20

BIRRE

Birra cinese (Tsingtao) 63mL	4.00
Birra giapponese (Asahi) 50mL	5.00
Birra thailandese (Singha) 63mL / 33mL	5.00/3.00
Birra Menabrea 66mL	4.00
Birra Moretti 33mL	3.00
Birra Heineken 66mL	4.00

THE'

The verde cinese – Con principi antiossidanti	3.00
The verde giapponese (Genmaicha) – The verde giapponese con riso tostato bruno	3.00
The al gelsomino – Con principi purificanti	3.00
The Matcha bio – The verde giapponese con alte proprietà antiossidanti	3.00

AMARI, LIQUIRI E WHISKY

Amari e liquori	3.00
Whisky	4.00
Saké	3.00
Caffè espresso / macchiato	1.20
Caffè decaffeinato / orzo / americano	1.50
Caffè corretto	1.70



Bollicine

Prosecco Valdobbiadene millimesimato — 18
Cantine del Soligo, Veneto

Prosecco Valdobbiadene millimesimato “Castel” extra dry — 21
Azienda Merotto, Veneto

Spumante Rosè Brut “Grani Rosa” — 20
Azienda Merotto, Veneto

Franciacorta Brut — 27
Azienda San Cristoforo, Lombardia

Vini Frizzanti

Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti — 16
Santa Margherita, Veneto

Bonarda Oltrepò Pavese “Viti di Luna” — 15
Montagna, Lombardia

Vini Rosati

Anthea rosato Terra di Chieti “Montepulciano” — 17
Cascina Colle, Abruzzo

Bergerac Rosè (Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec) — 17
Pecoula, Francia

Mateus Rosé (Baga, Rufete, Tinta Barroca) — 14
Mateus, Portogallo

Lagraine Kretzner — 18
Kossler, Trentino-Alto Adige



Vini bianchi

Erbaluce di Caluso — 17
Cantina della Serra, Piemonte

Roero Arneis “Re Cit” — 18
Monchiero Carbone Canale, Piemonte

Gavi — 18
Monchiero Carbone Canale, Piemonte

Gewürztraminer — 19
Kossler, Trentino-Alto Adige

Collio Ribolla Gialla — 20
Vigna del Lauro, Veneto

Müller Thurgau “Le Giare” — 20
Azienda Agricola Roeno, Veneto

Pinot Grigio Valdadige “Terra Alta” — 18
Azienda Agricola Roeno, Veneto



Vini Bianchi

Chardonnay Vigneti delle Dolomiti — 15
Santa Margherita, Veneto

Passerina Colli Apruini “Riseis di Recastro” — 20
Azienda Agricola Roeno, Veneto

Falanghina Beneventana— 18
Cantina dei Monaci Santa Paolina, Campania

Greco di Tufo— 21
De Falco San Sebastiano al Vesuvio, Campania

Sauvignon Alto Adige— 19
Kossler, Trentino-Alto Adige

Sauvignon Blanc— 23
Cape Barren - Vitigno Sauvignon blanc, Australia

Côtes de Provence Blane 20
Brigands - Vitigno : Rolle, Francia



Vini rossi

Barbera D'Asti — 16
Gianni Doglia, Piemonte

Grignolino D'Asti — 16
Gianni Doglia, Piemonte

Langhe Nebbiolo "Regret" — 19
Monchiero Carbone, Piemonte

Ruchè di Castagnole Monferrato "Selezione 26" — 20
Montalbera, Piemonte

Morellino di Scansano — 19
Azienda Agricola Terenzi - Vitigno : Sangiovese, Toscana

Chianti Colli Fiorentini — 20
Torre a Cona - Vitigno : Sangiovese, Colorino, Toscana

Bordeaux Superior — 18
Les Millaux - Vitigno : Merlot, Cabernet, Francia

Cabernet Sauvignon "9 Mile Road" — 19
Brother in Arms - Vitigno : Cabernet Sauvignon, Australia



Mezze bottiglie

Roero Arneis “Re Cit” bianco — 10
Monchiero Carbone, Piemonte

Langhe Nebbiolo “Regret” rosso — 9
Monchiero Carbone, Piemonte

Moscato D’Asti — 18
Gianni Doglia, Piemonte

Vini da dessert

Moscato D’Asti — 18
Gianni Doglia, Piemonte

Vini al calice

Prosecco Valdobbiadene millesimato — 3.50
Cantine del Soligo, Veneto

Roero Arneis “Re Cit” bianco — 3.50
Monchiero Carbone, Piemonte





Menù Dolci

Gelato fritto — 4,5
Gelato alla vaniglia in pastella

Tiramisù al the matcha bio — 5
Mascarpone cremoso al profumo di matcha con savoiardi inzuppati nel the verde

Mousse al mango — 5
*Leggera e golosa mousse con coulis di mango

Dolce di riso con crema di sesamo — 4,5
Pasta di riso glutinoso con ripieno di crema di sesamo, fritto in panko croccante

Tartufo classico — 4,5
Semifreddo allo zabaione e cioccolato, spolverato di cacao e nocciole tritate

Tartufo bianco — 4,5
Semifreddo allo zabaione e caffè con copertura di meringa

Cocco ripieno — 4,5
Gelato servito in una nocetta di cocco

Sorbetto al limone — 4,5
Rinfrescante sorbetto leggermente alcolico al profumo di vodka in flute
Possibile anche richiederlo analcolico

Crema Catalana — 5
Servito con burro di arachidi fatta in casa sul fondo





Menù Dolci

Coffee Baileys — 6

Goloso dessert composto da mousse al caffè, biscuit mordibo al cacao, bagna al Baileys, ganache montata alla vaniglia, con glassa croccante Rocher

Pistacchio — 6

*Mousse al pistacchio con cremoso al cioccolato bianco e lampone

Golden Hazelnut — 6

Mousse con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocciole pralinate, spirale di cioccolato fondente d'oro e cioccolato ruby, glassato con cioccolato Rocher alle nocciole su base d'Eclat d'Or

Kumo — 6

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

Vanilla — 6

Delicata mousse su base di pasta frolla al cioccolato bianco Ivoire Valrhona e sentori di vaniglia, con inserto morbido al pan di Spagna alle mandorle e ganache alle arachidi

Poseidon — 6

Cubo di cioccolato bianco Opalys Valrhona e mandorle, pan di Spagna, gelée al lampone e sambuco, su base di biscotto di pasta frolla

Mochi — 2,50 al pz.

Freschi dolci di riso con ripieno di gelato
Gusti: Cacao, Cocco, Vaniglia, Mango

*gluten free



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- maltodestrine a base di grano (1);
- sciroppi di glucosio a base di orzo;
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.



3. Uova e prodotti a base di uova.



4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.



6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- olio e grasso di soia raffinato (1);
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattosio.



8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. Sedano e prodotti a base di sedano.



10. Senape e prodotti a base di senape.



11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. Lupini e prodotti a base di lupini.



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) Ed i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati,