



SUSHI MIX

ROLL MIX 25 PEZZI
Uramaki e hosomaki

€ 30.00

ROLL MIX LARGE 50 PEZZI
Uramaki e hosomaki

€ 55.00

SUSHI MIX 25 PEZZI
Uramaki, hosomaki, nigiri, tempura e sashimi

€ 45.00

SUSHI MIX LARGE 50 PEZZI
Uramaki, hosomaki, nigiri, tempura e sashimi

€ 85.00

APERITIVI

APERISUSHI + DRINK
4 rolls, 1 nigiri, sashimi

€ 14.00

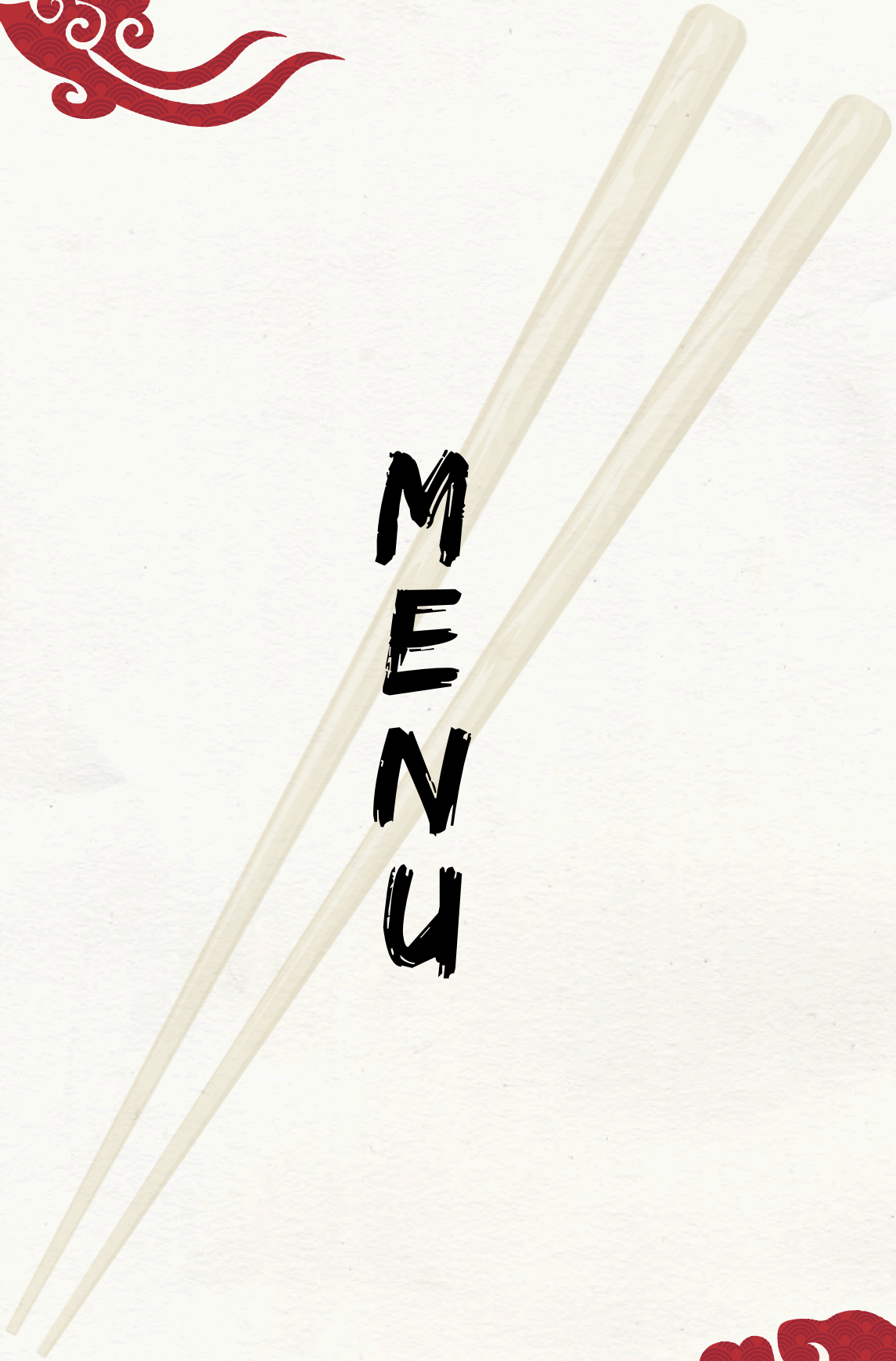
APERITIVO ITALIANO
Tagliere con salumi, formaggi e assaggi

€ 3.00

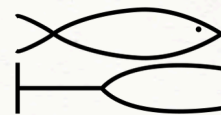
APERITIVO VEGETARIANO
Tagliere con verdure grigliate, patatine
e crudité di verdure

€ 3.00





Benvenuto da Aru Sushi.



Abbiamo il piacere di accoglierti in questa location, ove le tavole della modernità si impreziosiscono di storia, per proporti un'esperienza suggestiva che nasce dalla sintesi tra l'armonia dei gusti dell'antica cucina del Sol Levante e la variopinta ricchezza dell'enogastronomia mediterranea.

L'oculatezza nella selezione delle materie prime, la maestria e l'estro creativo nella loro preparazione e presentazione si fondono in un rituale multisensoriale di piacere e benessere. Il nostro sushiman ed il personale di sala ti guideranno nella scelta delle ricche proposte che abbracciano le due culture per soddisfare ogni Tua esigenza.

E se non fosse possibile soffermarTi nella nostra struttura, potrai sempre prenotare la Tua consegna a domicilio.

... che tu stia cercando il ristoro ideale per un buon caffè, per un cocktail d'autore o per un prelibato pasto hai scelto il posto giusto... Siamo pronti ad allietare ogni momento della Tua giornata.



SUSHI

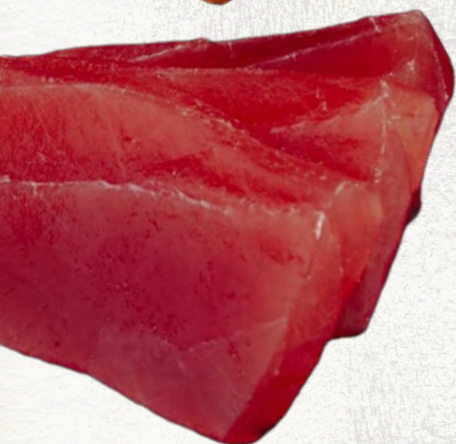


PER INIZIARE

006 - EDAMAME	€ 4.00
007 - WAKAME	€ 4.00
008 - TAKOYAKI (POLPETTE DI POLPO)	€ 6.00



4 PEZZI SASHIMI



001 - SALMONE 🍣	€ 6.00
002 - TONNO 🍣	€ 6.00
003 - BRANZINO 🍣	€ 6.00
004 - GAMBERO ROSSO 🍣	€ 8.00
005 - CALAMARO 🍣	€ 6.00



TARTARE

011 - SALMONE 🍷 🍴 € 12.00

Salmone, avocado, salsa teriyaki, mandorle, olio

012 - TONNO 🍷 🍴 € 12.00

Tonno, avocado, salsa teriyaki, salsa spicy, mandorle, olio

013 - BRANZINO 🍷 🍴 € 10.00

Branzino, avocado, olio, salsa teriyaki, pepe nero

014 - GAMBERO ROSSO 🍷 € 14.00

Gambero, avocado, olio, sale, pepe nero

015 - MIX 🍷 🍴 € 14.00

Salmone, tonno, branzino, gambero, salsa al mango, frutto della passione, mirtilli



TATAKI

021 - SALMONE 🍷 🍴 🍴 € 12.00

Salmone, porro, salsa teriyaki, semi di sesamo

022 - TONNO 🍷 🍴 🍴 € 12.00

Tonno, porro, salsa teriyaki, salsa spicy, semi di sesamo

023 - BRANZINO 🍷 🍴 🍴 € 10.00

Branzino, porro, salsa teriyaki, semi di sesamo



4 PEZZI NIGIRI



- 031 - SALMONE** 🐟 € 6.00
Salmone, riso, erba cipollina, ikura (caviale di salmone)
- 032 - TONNO** 🐟 € 6.00
Tonno, riso, salsa spicy, porro, tobiko nero (caviale di pesce volante)
- 033 - BRANZINO** 🐟 🐠 € 6.00
Branzino, riso, salsa teriyaki, tobiko rosso (caviale di pesce volante)
- 034 - GAMBERI** 🍤 € 8.00
Gambero, riso, crunch di frumento
- 035 - CALAMARO** 🐙 € 6.00
Calamaro, riso, salsa basilico, tartufo
- 036 - POLPO** 🐙 € 6.00
Polpo, riso, alga nori



3 PEZZI GUNKAN & JOY

- 041 - GUNKAN IKURA** 🐟 € 8.00
Riso, alga nori, ikura (caviale di salmone), erba cipollina
- 042 - GUNKAN SALMONE** 🐟 € 6.00
Riso, alga nori, tartare di salmone
- 043 - GUNKAN TONNO** 🐟 € 6.00
Riso, alga nori, tartare di tonno
- 044 - JOY SALMONE** 🐟 🍷 🍷 🍷 € 8.00
Salmone, riso, philadelphia, salsa teriyaki, crunch di frumento
- 045 - JOY TONNO** 🍤 🍷 🍷 € 8.00
Tonno, riso, tartare di gamberi, salsa spicy, salsa teriyaki, pasta kataifi
- 046 - JOY BRANZINO** 🐟 🍷 € 6.00
Branzino, riso, tartare di branzino, salsa teriyaki, tobiko rosso (caviale di pesce volante), erba cipollina
- 047 - JOY POLPO** 🐙 🍷 € 6.00
Polpo, riso, salsa teriyaki, crunch di patate



TACOS 3 PEZZI

051 - SALMONE 🍣 🌿
Tacos, salmone, salsa al basilico, salsa ponzu, scorza di lime

052 - TONNO 🍣
Tacos, tonno, cipolla rossa di Tropea, succo di lime, pistacchi, patate crunch

053 - BRANZINO 🍣
Tacos, branzino, salsa teriyaki, erba cipollina

054 - GAMBERI 🍣 🌿
Tacos, gamberi, straciatella, salsa teriyaki, pomodorino giallo



8 PEZZI HOSOMAKI

060 - IANTAMAKI 🍣 🌿 🍷 🌿
Salmone, riso, pistacchio, alga nori, philadelphia, salsa teriyaki, pomodorino giallo e wakame

061 - SALMONE 🍣
Salmone, riso, alga nori

062 - TONNO 🍣
Tonno, riso, alga nori

063 - GAMBERI 🍣 🌿
Gamberi, riso, cetrioli, alga nori

064 - SALMONE TEMPURA 🍣 🌿 🍷
Salmone, riso, alga nori, philadelphia, salsa teriyaki

065 - PISTACCHIO ROLL 🍣 🌿 🍷
Salmone, riso, pistacchio, fragola / lampone / mirtillo, alga nori, philadelphia, salsa teriyaki

TEMPURA 4 PEZZI

066 - GAMBERI 🍣 🌿
Gamberi, pastella di frumento, panko, salsa agrodolce

067 - GAMBERI KATAIFI 🍣 🌿
Gamberi, pasta kataifi, salsa agrodolce

068 - VERDURE 🌿
Verdure di stagione, pastella di frumento, panko, salsa agrodolce



VEGETARIANI**126 - TROPICAL FRUIT** 🌿 € 10.00

Riso, mango, cetrioli, carpaccio di barbabietola, salsa di barbabietola, salsa teriyaki, scorza di lime

127 - TRUFFLE JAM 🌿 € 10.00

Riso, zucchine in tempura, carpaccio di avocado, maionese al basilico

128 - AVOCADO LOVE 🌿 🌿 € 10.00

Riso, philadelphia, avocado, carpaccio di avocado maionese giapponese, salsa teriyaki, erba cipollina

**SALMONE****101 - SPICY SALMON** 🌶️ 🌿 🌿 € 12.00

Salmone, avocado, alga nori, riso philadelphia, salsa teriyaki, salsa spicy, nachos.

102 - CALIFORNIA SALMON 🌿 🌿 🌿 € 15.00

Surimi, salmone, tobiko (caviale di pesce volante), cetrioli alga nori, riso, salsa teriyaki, maionese giapponese

103 - GOLD SALMON 🌿 🌿 € 19.00

Salmone, cetrioli, avocado, alga di soia, riso, tartare di gambero rosso, salsa basilico, oro 24k

104 - SWEET SALMON 🌿 🌿 🌿 € 12.00

Salmone, cetrioli, alga nori, riso, philadelphia, fragola / lampone / mirtillo, salsa teriyaki,

105 - ALMOND SALMON 🌿 🌿 🌿 € 12.00

Salmone, avocado, alga nori, riso, salsa spicy, salsa teriyaki, mandorle

106 - IKURA SALMON 🌿 🌿 🌿 € 17.00

Salmone, gamberi in tempura, carpaccio di tonno, alga nori, riso, salsa al basilico, ikura (caviale di salmone) lime, porro

107 - AGRO SPICY SALMON 🌿 🌿 € 12.00

Salmone in tempura, salsa spicy, avocado, alga nori, riso, salsa agrodolce, erba cipollina.

108 - TRUFFLE SALMON 🌿 🌿 🌿 € 17.00

Salmone, tonno, avocado, alga nori, riso, tartare di gamberi, tartufo, salsa alla barbabietola, salsa teriyaki pistacchi

109 - LOVE SALMON 🌿 🌿 🌿 € 15.00

Salmone, avocado, alga nori, riso, gambero in tempura salsa spicy, erba cipollina



TONNO



- 111 - TROPEA TUNA** 🍣 🌶️ 🌿 € 12.00
Tonno, cetrioli, alga nori, riso, salsa spicy, salsa teriyaki, cipolla rossa di Tropea
- 112 - IKURA TUNA** 🍣 🌿 € 15.00
Tonno, avocado, alga nori, riso, tobiko (caviale di pesce volante), salsa spicy, wakame, ikura (caviale di salmone), salsa teriyaki
- 113 - SWEET TUNA** 🍣 🌿 € 12.00
Tonno, avocado, cipolla rossa di Tropea caramellata, alga nori, riso, salsa teriyaki
- 114 - TOBIKO TUNA** 🍣 🌿 🌱 € 15.00
Tonno, salmone, cetrioli, alga nori, riso, avocado, philadelphia, tobiko (caviale di pesce volante), salsa teriyaki
- 115 - GOLD TUNA** 🍣 🌿 🌱 € 19.00
Tonno, mango, alga nori, riso, tartare di salmone, wakame, salsa spicy, oro 24k
- 117 - RICH TUNA** 🍣 🌿 🌱 € 19.00
Tonno in tempura, avocado, alga nori, riso, tartare di gambero, ricci di mare, scorza di lime

GAMBERI



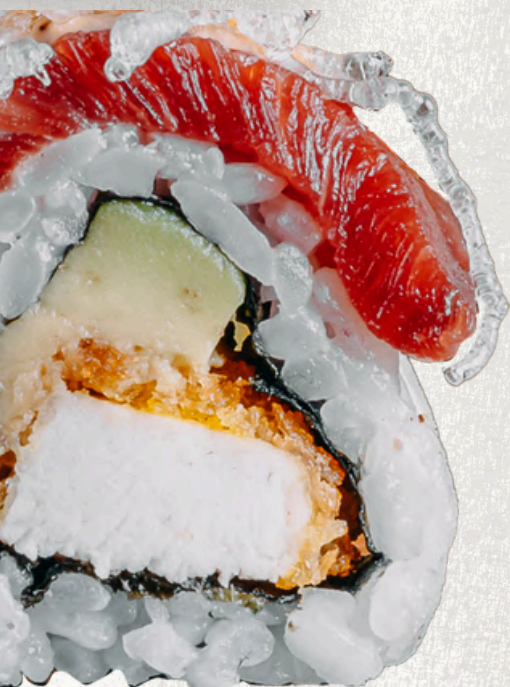
- 121 - KATAIFI SHRIMP** 🍣 🌿 🌱 € 12.00
Gamberi in tempura, cetrioli, alga nori, riso, avocado, maionese giapponese, salsa teriyaki, pasta kataifi
- 122 - LOVE SHRIMP** 🍣 🌿 🌱 🌶️ 🌿 € 15.00
Gamberi in tempura, philadelphia, alga nori, riso, salmone scottato, salsa spicy, salsa teriyaki, porro
- 123 - BASIL SHRIMP** 🍣 🌿 🌱 € 15.00
Gamberi in tempura, cetrioli, alga nori, riso, tartare di gambero rosso, salsa al basilico, philadelphia, basilico in tempura
- 124 - TRUFFLE SHRIMP** 🍣 🌿 € 12.00
Gambero in tempura, avocado, alga nori, riso, tonno, salsa tartufo, wakame
- 125 - OCTOPUS SHRIMP** 🍣 🌿 🌱 € 15.00
Gamberi in tempura, avocado, alga nori, riso, zucchine in tempura, maionese giapponese, polpo, salsa teriyaki, scorza di lime
- 135 - ARU SHRIMP** 🍣 🌿 € 15.00
Riso, alga nori, tartufo nero di Calabria, gambero rosso, cetrioli





BRANZINO

- 131 - SPICY BRANZINO** 🍣 🌶️ € 12.00
Branzino, avocado, alga nori, riso, salsa spicy, salsa teriyaki, nachos
- 132 - CRUNCH BRANZINO** 🍣 🌾 € 12.00
Branzino, avocado, alga nori, riso, salsa al tartufo, crunch di frumento
- 133 - TRUFFLE BRANZINO** 🍣 🌿 🍄 € 17.00
Branzino, avocado, alga nori, riso, tartare di gambero rosso, tartufo, tobiko (caviale di pesce volante) salsa teriyaki
- 134 - BASIL BRANZINO** 🍣 🌿 🌾 € 15.00
Branzino in tempura, philadelphia, alga nori, riso, avocado, salsa al basilico, basilico in tempura



POLLO/MANZO

- 180 - CARBONARA ROLL** 🍣 🌾 € 14.00
Pancetta, uovo, cheddar fuso e scaglie di pecorino.
- 181 - POLLO TEMPURA** 🍣 € 15.00
Pollo, iceberg, cetriolo, salsa spicy, maionese lime, zenzero.
- 182 - EL CHAPO** 🍣 € 15.00
Pollo, peperone, cipolla, salsa messicana, salsa yogurt al cetriolo, cipolla croccante.
- 183 - MANZO SHRIMP** 🍣 🌿 🍤 € 17.00
Manzo, semi di sesamo, gambero in tempura, philadelphia, avocado, cetriolo, salsa teriyaky
- 184 - COWBOY** 🍣 🌾 € 15.00
Manzo, bacon croccante, philadelphia, peperoni, cipolla, salsa spicy.

FUTOMAKI 8 PEZZI

- 151 - FUTOMAKI SALMONE** 🍣 🌿 € 14.00
(salmone, riso, alga nori, avocado, maionese, salsa teriyaki, uova di pesce)
- 152 - FUTOMAKI TONNO** 🍣 🌾 € 14.00
tonno, riso, alga nori, cetrioli, salsa al basilico, salsa spicy, cipolla in tempura





1 PEZZO **TEMAKI**



- 161 - TEMAKI SALMONE** 🍣 🌿 € 7.00
Salmone, riso, alga nori, avocado, salsa spicy, pasta kataifi
- 162 - TEMAKI TONNO** 🍣 🌿 € 7.00
Tonno, riso, alga nori, cetriolo, salsa teriyaki, tobiko nero
- 163 - TEMAKI BRANZINO** 🍣 € 7.00
Branzino, riso, alga nori, cetrioli, salsa di tartufo, masago arare
- 164 - TEMAKI GAMBERO** 🍣 🌿 🌿 € 8.00
Gamberi in tempura, riso, alga nori, avocado, salsa spicy, salsa teriyaki e wakame
- 165 - TEMAKI VEG** € 7.00
Riso, alga nori, carote, cetrioli, avocado, maionese alla barbabietola, salsa teriyaki, wakame

POKE



- 071 - POKÈ ALASKA** 🍣 🌿 🌿 🌿 € 14.00
Salmone, riso, edamame, avocado, wakame salsa teriyaki, pistacchi, semi di sesamo
- 072 - POKÈ MESSICO** 🍣 🌿 🌿 € 14.00
Tonno, riso, cipolla rossa di Tropea in tempura, cetrioli, salsa spicy, semi di sesamo
- 073 - POKÈ ARGENTINA** 🍣 🌿 € 14.00
Gamberi, riso, avocado, ravanelli, salsa agrodolce, crunch di patate, semi di sesamo
- 074 - POKÈ MONDIALE** 🍣 🌿 🌿 🌿 € 17.00
Salmone, tonno, gamberi, riso, avocado, cetrioli, salsa spicy, salsa teriyaki, semi di sesamo, tobiko (caviale di pesce volante)



PASTA



075 - UDON 🌾 🍷 🥗 € 14.00

Udon, gamberi, cipolla rossa di Tropea, carote, zucchine peperoni, salsa tonkatsu, semi di papavero.

076 - YAKI SOBA 🌾 🍷 € 14.00

Yaki Soba, gamberi, cipolla rossa di Tropea carote, zucchine, salsa tonkatsu, paprika dolce

077 - YAKI MISHI 🌾 🍷 🥗 € 14.00

Riso, gamberi, cipolla rossa di Tropea, carote, zucchine, salsa tonkatsu, salsa di soia, semi di papavero

078 - RAVIOLI DI GAMBERI 🌾 🍷 € 7.00

Gyoza ripieni con gamberi e verdure

079 - RAVIOLI DI VERDURE 🌾 € 7.00

,Gyoza ripieni con verdure

080 - RAVIOLI DI MANZO 🌾 € 7.00

,Gyoza ripieni con manzo e verdure



All you can
eat!

33 EURO
P.P.



INCLUSO:

COPERTO

2 PORZIONI DI SASHIMI A PERSONA

1 TEMPURA A PERSONA

ILLIMITATI HOSOMAKI, NIGIRI E URAMAKI

3 PIATTI A PERSONA PER VOLTA

PER INIZIARE

006 - EDAMAME

007 - WAKAME

008 - TAKOYAKI (POLPETTE DI POLPO)

4 PEZZI SASHIMI

001 - SALMONE 🐟

002 - TONNO 🐟

003 - BRANZINO 🐟

005 - CALAMARO 🐙

NIGIRI 4 PEZZI

031 - SALMONE 🐟

Salmone, riso, erba cipollina, ikura
(caviale di salmone)

032 - TONNO 🐟

Tonno, riso, salsa spicy, porro, tobiko
nero (caviale di pesce volante)

033 - BRANZINO 🐟🍷

Branzino, riso, salsa teriyaki, tobiko rosso
(caviale di pesce volante)

035 - CALAMARO 🐙

Calamaro, riso, salsa basilico, tartufo

036 - POLPO 🐙

Polpo, riso, alga nori

8 PEZZI HOSOMAKI

061 - SALMONE 🐟

Salmone, riso, alga nori

062 - TONNO 🐟

Tonno, riso, alga nori

064 - SALMONE TEMPURA 🐟🍷🍷

Salmone, riso, alga nori, philadelphia,
salsa teriyaki

065 - PISTACCHIO ROLL 🐟🍷🍷

Salmone, riso, pistacchio, fragole / lampone /
mirtillo, alga nori, philadelphia, salsa teriyaki



TEMPURA 4 PEZZI

066 - GAMBERI 🍤 🍱

Gamberi, pastella di frumento, panko, salsa agrodolce

067 - GAMBERI KATAIFI 🍤 🍱

Gamberi, pasta kataifi, salsa agrodolce

068 - VERDURE 🍱

Cipolle rosse di Tropea, zucchine, carote, pastella di frumento, panko, salsa agrodolce



URAMAKI 8 PEZZI

VEGETARIANI

126 - TROPICAL FRUIT 🍱

Riso, mango, cetrioli, carpaccio di barbabietola, salsa di barbabietola, salsa teriyaki, scorza di lime

127 - TRUFFLE JAM 🍱

Riso, zucchine in tempura, carpaccio di avocado, maionese al basilico

SALMONE

101 - SPICY SALMON 🍣 🍱 🌶️

Salmone, avocado, alga nori, riso, philadelphia, salsa teriyaki, salsa spicy, nachos.

104 - SWEET SALMON 🍣 🍱 🌶️

Salmone, cetrioli, alga nori, riso, philadelphia, fragole, salsa teriyaki

105 - ALMOND SALMON 🍣 🍱 🌶️

Salmone, avocado, alga nori, riso, salsa spicy, salsa teriyaki, mandorle

107 - AGRO SPICY SALMON 🍣 🍱

Salmone in tempura, salsa spicy, avocado, alga nori, riso, salsa agrodolce, erba cipollina.

TONNO

111 - TROPEA TUNA 🍣 🍱

Tonno, cetrioli, alga nori, riso, salsa spicy, salsa teriyaki, cipolla rossa di Tropea

113 - SWEET TUNA 🍣 🍱

Tonno, avocado, cipolla rossa di Tropea caramellata, alga nori, riso, salsa teriyaki

BRANZINO

131 - SPICY BRANZINO 🍣 🍱

Branzino, avocado, alga nori, riso, salsa spicy, salsa teriyaki, nachos

132 - CRUNCH BRANZINO 🍣 🍱

Branzino, avocado, alga nori, riso, salsa al tartufo, crunch di frumento



GAMBERI

121 - KATAIFI SHRIMP 🍤 🌾 🌿 🍴

Gamberi in tempura, cetrioli, alga nori, riso, avocado, maionese giapponese, salsa teriyaki, pasta kataifi

POLLO/MANZO

180 - CARBONARA ROLL 🍷 🌿

Pancetta, uovo, cheddar fuso e scaglie di pecorino.

181 - POLLO TEMPURA 🍷

Pollo, iceberg, cetriolo, salsa spicy, maionese lime, zenzero.

182 - EL CHAPO 🌿

Pollo, peperone, cipolla, salsa messicana, salsa yogurt al cetriolo, cipolla croccante.

TEMAKI 1 PEZZO

161 - TEMAKI SALMONE 🍷 🌿

Salmone, riso, alga nori, avocado, salsa spicy, pasta kataifi

162 - TEMAKI TONNO 🍷 🌿

Tonno, riso, alga nori, cetriolo, salsa teriyaki, tobiko nero

163 - TEMAKI BRANZINO 🍷

Branzino, riso, alga nori, cetrioli, salsa di tartufo, masago arare

164 - TEMAKI GAMBERO 🍷 🌿 🍴

Gamberi in tempura, riso, alga nori, avocado, salsa spicy, salsa teriyaki e wakame

165 - TEMAKI VEG

Riso, alga nori, carote, cetrioli, avocado, maionese alla barbabietola, salsa teriyaki, wakame

POKE

071 - POKÈ ALASKA 🍷 🌿 🍴 🍴

Salmone, riso, edamame, avocado, wakame salsa teriyaki, pistacchi, semi di sesamo

072 - POKÈ MESSICO 🍷 🌿 🌿

Tonno, riso, cipolla rossa di Tropea in tempura, cetrioli, salsa spicy, semi di sesamo

073 - POKÈ ARGENTINA 🍷 🌿

Gamberi, riso, avocado, ravanelli, salsa agrodolce, crunch di patate, semi di sesamo

PASTA

076 - YAKI SOBA 🌿 🌿

Yaki Soba, gamberi, cipolla rossa di Tropea carote, zucchine, salsa tonkatsu, paprika dolce

CUCINA MEDITERRANEA



MENÙ MEDITERRANEO

ANTIPASTI

- CIPOLLA RIPIENA** 🌿 🍷 € 14.00
con gambero rosso, mentuccia, stracciatella e pomodorini su salsa yogurt
- CATALANA DI GAMBERONI** 🍷 € 16.00
ai tre pomodori su cipolla rossa di tropea caramellata
- SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO** 🍷 € 16.00

PRIMI

- STRONCATURA** 🌿 🍷 € 15.00
con acciughe, olive nere taggiasche, capperi, peperoncino e pangrattato
- PACCHERI** 🌿 🍷 🍷 € 20.00
con gambero rosso, pomodorino, burrata e tartufo nero di Calabria
- FILEJA** 🌿 🍷 € 14.00
con melanzane, pomodorino, ricotta affumicata e basilico

SECONDI

- FILETTO DI TONNO** 🍷 € 22.00
ubriaco al magliocco con cipolla rossa di Tropea caramellata
- PESCATO DEL GIORNO** 🍷 € 25.00
con capperi, olive nere, cipolla, pomodorini e basilico
- FILETTO DI MANZO** 🍷 € 23.00
con fonduta di formaggi locali

CONTORNI

- VERDURE GRIGLIATE** € 7.00
- PATATE AL FORNO** € 6.00
- PEPERONI E PATATE** € 6.00
- INSALATA MISTA** € 7.00
- INSALATA VERDE** € 6.00



PER I PIÙ PICCOLI

PASTA AL POMODORO 🌾

€ 8.00

PASTA OLIO E PARMIGIANO 🌾 🌾

€ 8.00

HAMBURGER AL PIATTO CON PATATINE

€ 12.00

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE 🌾

€ 12.00



DOLCI

TIRAMISÙ ①	€ 7.00
CHEESECAKE ALLA NUTELLA ① ②	€ 7.00
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO ①	€ 7.00
CHEESECAKE AL PISTACCHIO ① ②	€ 7.00
TARTUFO CLASSICO ①	€ 7.00
TARTUFO AL LIMONE DI CALABRIA ①	€ 7.00
TARTUFO RICOTTA E PISTACCHIO DI SICILIA ① ②	€ 7.00
TARTUFO BIANCO ①	€ 7.00



VINI



BOLLICINE

MIONETTO	<i>Prosecco DOC Treviso Extra Drr (Glera)</i>	€ 30.00
MIONETTO	<i>Prosecco Rosè DOC Treviso Extra Drr (Glera e pinot nero))</i>	€ 26.00
FERROCINTO	<i>Clavè (Greco bianco)</i>	€ 24.00
FERROCINTO	<i>Dovi metodo classico (aglianico)</i>	€ 40.00
FERRARI	<i>Trento Brut DOC (Chardonnay)</i>	€ 60.00
MOET & CHANDON	<i>Imperial Champagne Brut (Chardonnay - Pinot nero)</i>	€ 80.00
VEUVE CLIQUOT	<i>Prosecco DOC Treviso Extra Drr (Glera)</i>	€ 90.00

BIANCHI

TENUTA IUZZOLINI	<i>Madre goccia (Greco bianco - Chardonnay)</i>	€ 20.00
SPADAFORA	<i>Albamonte IGT (Greco bianco)</i>	€ 20.00
SPADAFORA	<i>Pandosia IGP (Pecorello)</i>	€ 30.00
SPADAFORA	<i>Magaria (Magliocco)</i>	€ 28.00
SPADAFORA	<i>Dolcemare (Greco bianco e Malvasia)</i>	€ 28.00
IPPOLITO	<i>Mare Chiaro Cirò DOC (greco bianco)</i>	€ 22.00
IPPOLITO	<i>Pecorello (Pecorello)</i>	€ 28.00
CERAUDO	<i>Petelia (Greco bianco - Mantonico)</i>	€ 45.00
CERAUDO	<i>Grisara (Pecorello)</i>	€ 40.00
FERROCINTO	<i>Pollino (Mantonico)</i>	€ 33.00
RUSSO & LONGO	<i>Malvasia e Sauvignon (Malvasia e Sauvignon)</i>	€ 28.00
CANTINE BENVENUTO	<i>Mare IGT Bio (Malvasia bianca - Zibibbo)</i>	€ 32.00
CANTINE BENVENUTO	<i>Zibibbo di Pizzo (Zibibbo)</i>	€ 38.00
NESCI	<i>Olimpia Frizzante (Blend di uve autoctone)</i>	€ 32.00
LIBRANDI	<i>Critone (Chardonnay - Sauvignon)</i>	€ 22.00
ASPRMONTE	<i>Mantonico 2020 (Mantonico)</i>	€ 39.00



ROSÈ

TENUTA IUZZOLINI	<i>Lumare (Gaglioppo e Cabernet Sauvignon)</i>	€ 26.00
SPADAFORA	<i>Arsura (Magliocco Dolce)</i>	€ 25.00
SPADAFORA	<i>Rosaspina (Greco nero)</i>	€ 35.00
IPPOLITO	<i>Pescanera IGT (Greco nero)</i>	€ 26.00
NESCI	<i>Totò Corde (Nocera calabrese)</i>	€ 35.00

ROSSI

TENUTA IUZZOLINI	<i>Cirò (Gaglioppo)</i>	€ 20.00
TENUTA IUZZOLINI	<i>Muranera (Gaglioppo - Merlot - Magliocco)</i>	€ 28.00
TENUTA IUZZOLINI	<i>Principe Spinelli (Gaglioppo)</i>	€ 20.00
SPADAFORA	<i>Nerello IGP (Nerello - Greco nero)</i>	€ 27.00
SPADAFORA	<i>Peperosso (Magliocco - Merlot)</i>	€ 22.00
SPADAFORA	<i>Neropaco (Magliocco)</i>	€ 33.00
SPADAFORA	<i>Albamonte (Magliocco)</i>	€ 23.00
IPPOLITO	<i>I Mori (Cabernet Sauvignon - Gaglioppo)</i>	€ 29.00
IPPOLITO	<i>Calabrise (Calabrese)</i>	€ 30.00





CAFFETTERIA E BIBITE

CAFFÈ

ESPRESSO	€ 2.00
DECAFFEINATO	€ 2.00
CAPPUCCINO	€ 3.00
AMERICANO	€ 2.50
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2.50
CAFFÈ SHAKERATO	€ 3.00
CAFFÈ SHAKERATO BAYLES	€ 5.00

BIBITE

COCA COLA	€ 3.00
COCA ZERO	€ 3.00
SPRITE	€ 3.00
FANTA	€ 3.00
LEMONSODA	€ 3.00
ACQUA TONICA	€ 3.00
GINGER BEER	€ 3.00
THE LIMONE	€ 3.00
THE PESCA	€ 3.00
SUCCO ANANAS	€ 3.00
SUCCO MIRTILLO	€ 3.00
SUCCO ACE	€ 3.00
SUCCO PESCA	€ 3.00



BIRRE E SAKE

SAKE

SHO CHIKU BAI

€ 6.00

Internazionali

PERONI NASTRO AZZURRO

€ 5.00

CORONA

€ 5.00

TENNENT'S

€ 6.00

Artigianali Calabresi

TRUPIANA AMBRATA

€ 6.00

TRUPIANA PILS

€ 6.00

CALA PASSIONE *Lager*

€ 8.00

CALA NIRVANA *Weizen*

€ 8.00

CALA DELIRIO *Rossa*

€ 8.00

CALA EUFORIA *IPA*

€ 8.00



AMARI, LIQUORI E DISTILLATI

AMARI

TRUPIANUM	€ 5.00
AMARO DEL CAPO	€ 5.00
CACIUTO	€ 7.00
CYNAR	€ 5.00
MONTENEGRO	€ 5.00
BRANCAMENTA	€ 5.00
FERNET BRANCA	€ 5.00
JAGERMEISTER	€ 5.00
JEFFERSON	€ 6.00

DISTILLATI

BRANDY CARDINAL MENDOZA	€ 5.00
COGNAC COURVOUSIER	€ 6.00
CALVADOS MORIN	€ 5.00
RUM HAVANA 3	€ 5.00
RUM DIPLOMATICO	€ 7.00
RUM DON PAPA BAROCO	€ 7.00
RUM ZACAPA CENTENARIO 23Y	€ 10.00
WISKY BULLEIT	€ 5.00
WISKY BALLANTINES	€ 7.00

LIQUORI

LIMONCELLO	€ 5.00
LIQUIRIZIA	€ 5.00
BERGAMOTTO	€ 5.00
SANBUCA	€ 5.00
AMARETTO DISARONNO	€ 5.00
BAYLEY'S	€ 5.00

WISKY TALISKER	€ 6.00
WISKY CAOL ILLA	€ 12.00
WISKY MACALLAN 12Y	€ 12.00
WISKY YAMAZAKURA	€ 7.00
VODKA MOSCOWSKAYA	€ 6.00
VODKA GREY GOOSE	€ 7.00
VODKA BELVEDERE	€ 9.00



DRINK LIST

SPRITZ

APEROL	Aperol - Soda - Prosecco	€ 7.00
CAMPARI	Campari - Soda - Prosecco	€ 7.00
ST GERMAIN	ST- Germain - Soda - Prosecco	€ 7.00
BERGAMOTTO	Bergamot Liqueur - Soda - Prosecco	€ 7.00
DEL CAPO	Amaro del Capo - Soda - Prosecco	€ 7.00

CLASSICS

AMERICANO	Red vermouth - Bitter - soda	€ 9.00
NEGRONI	Red vermouth - Bitter - Gin	€ 9.00
MOSCOW MULE	Vodka - Ginger beer - Lime juice	€ 9.00
MOJITO	Rum - Lime juice - Simple Syrup - Mint - Soda	€ 9.00
MARGARITA	Tequila - Lime juice - Triple sec	€ 9.00
TOMMI'S MARGARITA	Tequila - Lime juice - Agane syrup	€ 9.00
COSMOPOLITAN	Vodka - Triple sec - Lime juice - Cranberry juice	€ 9.00
ESPRESSO MARTINI	Vodka - Coffee liquor - Espresso - Simple syrup	€ 9.00
DRY MARTINI	Gin - Vermout extra dry	€ 9.00
DAIQUIRI	Rum - Lime juice - Simmple syrup	€ 9.00
BOULEVARDIER	Red vermouth - Bitter - Bourbon	€ 9.00
MANHATTAN	Rye Whiskey - Red vermouth - Angostura	€ 9.00
OLD FASHIONED	Bourbon - Angostura - Sugar Cube	€ 9.00



ALCHHOOL FREE DRINKS

VIRGINE MULE	Ginger beer - Lime juice	€ 6.00
TROPICAL	Pineapple juice - Maracuja syrup - Lime juice	€ 6.00
SIMPLY	Orange juice - Pineapple juice - Lime juice	€ 6.00

GIN TONIC

ETSU	€ 12.00
BOMBAY SAPPHIRE	€ 8.00
BEEFEATER	€ 8.00
TANQUERAY	€ 8.00
TANQUERAY TEN	€ 12.00
CITADELLE	€ 10.00
MALFY ORIGINALE	€ 12.00
MALFY ARANCIA	€ 10.00
MALFY ROSA	€ 10.00
NORDES	€ 10.00
MARE	€ 12.00
HENDRIKS	€ 12.00
BROOKMANS	€ 14.00



ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

Ai sensi del Reg 1169/11 - D.Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.



Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



Crostacei e prodotti a base di crostacei.



Uova e prodotti a base di uova.



Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



Arachidi e prodotti a base di arachidi.



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



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo.



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.



Sedano e prodotti a base di sedano.



Senape e prodotti a base di senape.



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



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



Lupini e prodotti a base di lupini.



Molluschi e prodotti a base di molluschi.

