S·U·S·H·I C·L·U·B

MENU PRANZO

Allergeni

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

Questo ristorante è dotato di un menù elettronico dove può trovare tutte le informazioni relative agli ingredienti ed agli allergeni come disposto dai Regolamenti Europei (Reg. UE n.1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze") e Legislatura Italiana Vigente (D.Lgs 231/2017 art.19)

	**1**	**Glutine cereali** contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
	**2**	**Crostacei** e prodotti a base di crostacei
	**3**	**Uova** e prodotti a base di uova
	**4**	**Pesce** e prodotti a base di pesce
	**5**	**Arachidi** e prodotti a base di arachidi
	**6**	**Soia** e prodotti a base di soia
	**7**	**Latte** e prodotti a base di latte
	**8**	**Frutta a guscio** e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	**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 sesamo
	**12**	**Anidride solforosa e Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	**13**	**Lupini** e prodotti a base di lupini
	**14**	**Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

PRODOTTI CONGELATI

Questo esercizio sottopone ad abbattimento preventivo il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo a trattamento di bonifica preventiva per il rischio Anisakis conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* **Prodotto congelato:** Gamberi, Scampi, Polpo, Capasanta, Surimi e Pollo ed i prodotti contrassegnati con il simbolo di asterisco (*) sono congelati all'origine (ex, Art. 4/1/A-F-G-H, Reg. (CE) 1169/11).

 # Prodotti lavorati e congelati: i prodotti contrassegnati con il simbolo (#) sono lavorati e congelati all'origine.

Formula
All You Can Eat

PRANZO

A Pranzo
Sabato, Domenica e festivi

22,00 €

BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

I bambini fino a 140 cm pagano 10,00 €

I bambini oltre i 140 cm pagano a prezzo pieno

I piatti piccanti sono contraddistinti dal simbolo

CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte. Il cibo è vita non sprecarlo. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti. È possibile effettuare più ordinazioni.

DOVE SIAMO

CASTELLANZA (VA)	Via Saronno 14
CESANO MADERNO (MB)	Via Don Luigi Viganò 74
SARONNO (VA)	Via Varese 3
CORBETTA (MI)	Via Simone da Corbetta 59/2
LIPOMO (CO)	Via Montorfano 47
CASTEL MELLA (BS)	Via Don Bergomi 80
VENEGONO INFERIORE (VA)	Via Fratelli Kennedy, 7
VARESE	Via Lungolago della Schiranna, 30
PADOVA	Prossima apertura

Antipasti

04 / Edamame

Baccelli di soia
e sale



01 / Pane al vapore



02 / Chele di granchio fritte*



15 / Bao con crema all'uovo



05 / Harumaki
5 involtini di verdure



Antipasti



16 / Involtino di gamberi* e verdure#



14 / Involtino vietnamita*
2 involtini ripieni di carne di maiale e verdure miste



19A / Nuvole di drago
Chips di gamberi



19 / Tofu
Con aceto di riso



06 / Ebi shumai#
3 ravioli di gamberi*



07 / Gyoza*
3 ravioli di carne



08 / Ravioli di verdure*
3 ravioli di verdure

Antipasti



17 /
Ravioli gamberi e spinaci
3 ravioli gamberi* e spinaci



18 /
Ravioli di carne alla piastra*
3 ravioli di carne



28 /
Gyoza di pollo fritto*
3 ravioli pollo fritto

Antipasti



206 / Bao maiale
Maiale, pomodoro, insalata e salsa teriyaki



207 / Bao salmone
Salmone alla piastra, insalata, pomodoro, salsa teriyaki



13 / Polpette di polpo* e patate fritte*

Usuzukuri

NEL **MENU PRANZO** E' COMPRESA **1 PORZIONE**
DI 1 SOLA TARTARE A SCELTA



20 / Black tartare
Tartare di salmone e riso venere ricoperto con avocado, pasta kataifi e salsa al mango

NEL **MENU PRANZO** E' COMPRESA **1 PORZIONE DI 1 SOLA TARTARE A SCELTA**

Usuzukuri



21 /
Tartare di salmone
Tartare di salmone con pasta kataifi



22 /
White tartare
Tartare di riso, salmone, avocado, crunch e salsa teriyaki

Insalate

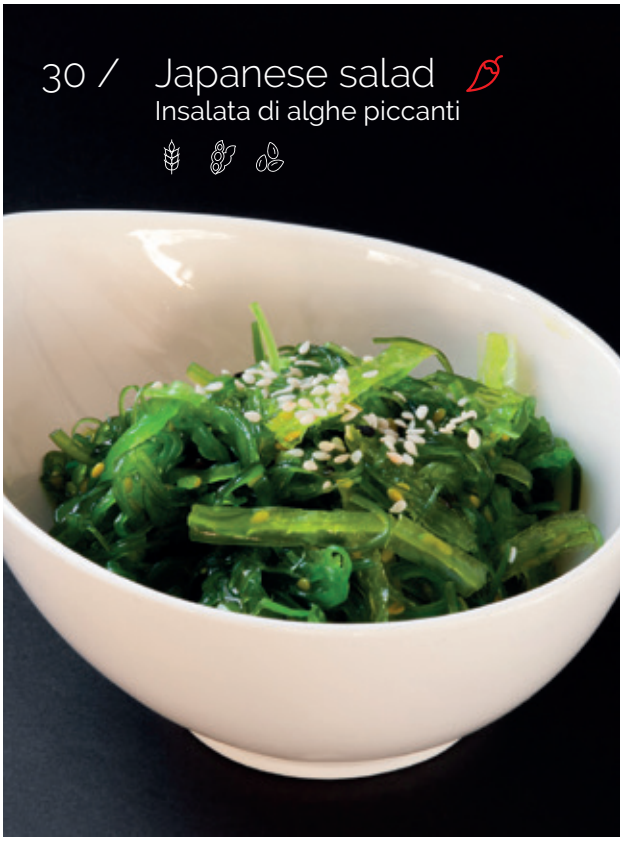
Salad



25 / Poke Club
Riso, mango, avocado, wakame, salmone, gamberi* cotti, cipolla fritta, salsa teriyaki

Insalate

Salad



30 / Japanese salad
Insalata di alghe piccanti



32 / Suonomono
Insalata di alghe
con misto di pesce*



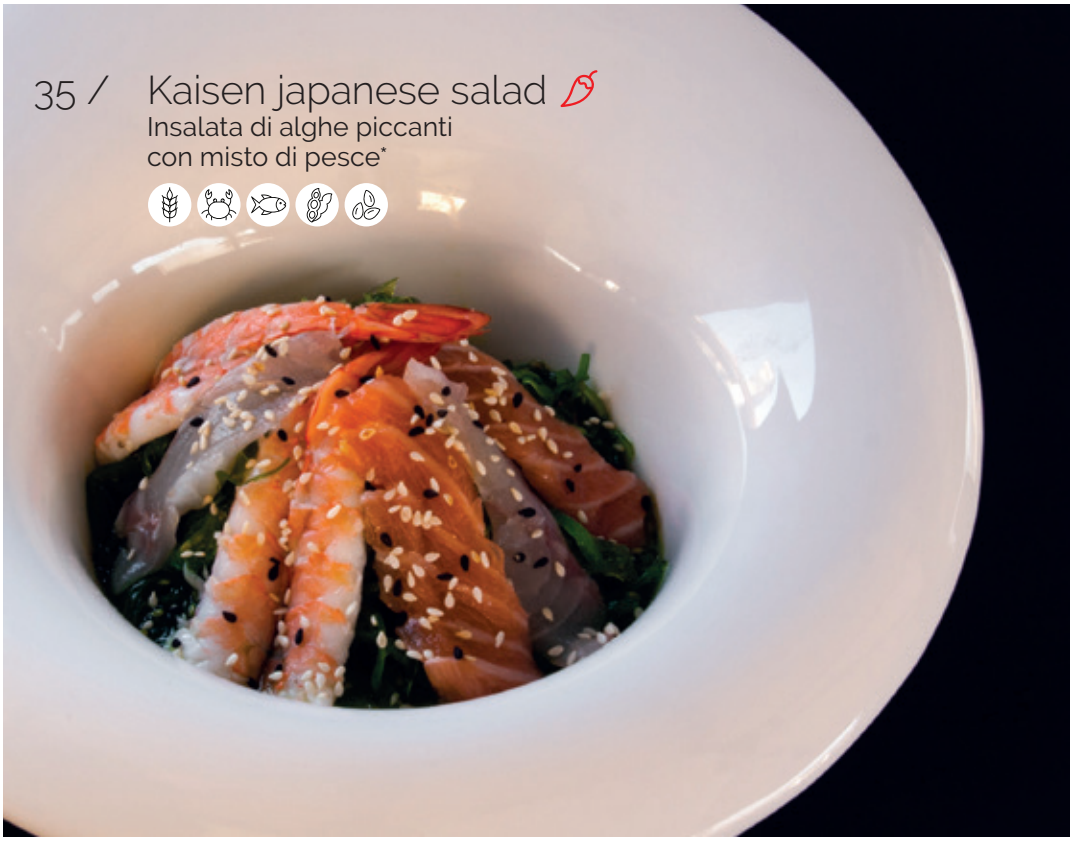
31 / Wakame salad
Insalata di alghe



33 / Yasai salad
Insalata mista

Insalate

Salad



35 / Kaisen japanese salad

Insalata di alghe piccanti
con misto di pesce*



37 / Mango salad

Insalata, mango, avocado, pomodorini
e mais

45 / Gunkan zucchina papaya

Zucchina all'esterno con sopra philadelphia e papaya



Piatto ordinabile 1 sola volta

Gunkan

Polpette di sushi



43 / Gunkan zucchina ebi ●
Zucchina all'esterno con sopra gambero* cotto e maionese



44 / Gunkan philadelphia
Polpette di riso con philadelphia, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



42 / Gunkan salmone ●
Salmone all'esterno, tobiko, maionese, tabasco



46 / Gunkan salmon zucchina ●
Bignè di riso avvolto da zucchina scottata, spicy salmon

● Piatto ordinabile 1 sola volta

Gunkan

Polpette di sushi



57 / Gunkan spicy salmon
Gunkan con tartare di salmone piccante



58 / Gunkan spicy tuna
Gunkan con tartare di tonno piccante



59 / Gunkan ebi
Gamberi* cotti, surimi di granchio, maionese



64 / Gunkan venus
Palline di riso venere ricoperte di pistacchi e philadelphia

Sashimi



61 / ●

Sashimi salmone

Fette di salmone crudo

Sushi misto



73 / Barca x1

5 nigiri*, 6 sashimi, 4 hosomaki,
2 uramaki, 1 gunkan

● Piatto ordinabile 1 sola volta

Sushi misto



70 / Sushi misto
5 nigiri*, 4 hosomaki, 4 uramaki



71 / Sushi medio
8 nigiri*, 4 hosomaki, 4 uramaki

Sushi misto



75 / Sushi vegano
Selezione mista



72 / Sushi sake maguro
4 nigiri salmone, 4 nigiri tonno

Onigiri

Polpetta di riso



310 / Onigiri gambero* fritto
Polpetta di riso con gambero* fritto



311 / Onigiri salmon
Polpetta di riso con salmone



312 / Onigiri tuna
Polpetta di riso con tonno



313 / Onigiri philadelphia
Onigiri con philadelphia e salsa teriyaki

Sushi

Nigiri

80 / Nigiri salmone



81 / Nigiri branzino





82 / Nigiri gamberi* cotti

84 / Nigiri tonno



Sushi

Nigiri



85 / Nigiri speciale
2 nigiri di salmone scottato con philadelphia e pasta kataifi



87 / Nigiri avocado



89 / Nigiri salmone Club
Nigiri di salmone, avocado e philadelphia

Donburi

Ciotola di riso con sopra pesce crudo

93 / Sake Don
Ciotola di riso con sopra salmone, avocado, edamame



Futomaki

Rotolo grande di riso con alga esterna



103 / Futo fritto

Surimi* di granchio, salmone, philadelphia, pasta kataifi



102 / Futo ebiten

Tempura di gamberi*, maionese e pasta kataifi

Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



242 / Black menta roll

Rotolo di riso venere con tartare spicy salmon, granella di pistacchio, salsa rucola e menta

Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



110 / Crunch roll ●
Rotolo di riso venere con tempura di gamberi*, avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



104 / Rucola roll
Salmone, philadelphia con sopra avocado, pasta kataifi e crema di rucola



105 / Sushi box (4 pz.)
Riso pressato e fritto con tartare di salmone e salsa al mango



107 / Black spicy salmon
Rotolo di riso venere con spicy salmon con sopra pasta kataifi e salsa alla rucola

● Piatto ordinabile 1 sola volta

Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)

223 / Onion roll
Salmone, avocado, philadelphia, cipolla fritta



111 / Sake avocado
Salmone, avocado





112 / Maguro avocado
Tonno, avocado

113 / Crab roll
Surimi* di granchio, avocado, philadelphia, avvolto da salmone e alghe piccanti



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



114 / Spicy salmon
Salmone, maionese, tobiko, tabasco



115 / Spicy tuna
Tonno, maionese, tobiko, tabasco



116 / Miura maki
Salmone alla griglia, philadelphia

Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



117 / Ebiten
Tempura di gamberi*, maionese, pasta kataifi



118 / Tiger roll
Tempura di gamberi*, maionese con sopra salmone



119 / Angel roll
Tempura di gamberi*, philadelphia, ricoperto con avocado



121 / Special roll
Salmone, avocado, philadelphia con sopra salmone

Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



245 / Crispy ebiten roll
Gambero* in tempura, con sopra cipolla fritta, salsa maionese e salsa teriyaki



122 / Vegetariano roll
Crunch, philadelphia, avocado con sopra avocado



124 / Mando roll
Salmone grigliato, avocado, philadelphia con sopra scaglie di mandorle

Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



125 / Star roll
Philadelphia, crunch, salmone
e granella di patate



128 / Sushi Club roll (4 pz.) ●
Tartare di riso, tartare di salmone, carpaccio di avocado con sopra granelle di patate croccanti, rifinito con teriyaki



129 / Venere roll ●
Rotolo di riso venere con salmone, avocado, philadelphia con sopra carpaccio di salmone

211 / New angel roll ●
Gambero* al vapore, avocado, philadelphia, salmone scottato e salsa agrodolce



● Piatto ordinabile 1 sola volta

Uramaki



215 / Black salmon croc roll
Salmone in tempura, avocado, philadelphia, riso venere, pasta kataifi e salsa agrodolce



216 / Black vegano roll
Avocado, asparago, alga piccante, avvolto da avocado



221 / Uramaki chicken roll
Pollo fritto, maionese al curry, pomodorino confit



228 / Uramaki miso roll
Salmone grigliato, avocado, philadelphia, katsobushi con salsa miso

Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



226 / Black miura maki
Salmone grigliato,
philadelphia, cipolla fritta



227 / Ebi-flo
Gambero* in tempura, spicy
salmon, fiori di zucca



218 / Croc roll
Roll di riso, avvolto da crepes
croccante con salmone, avocado,
philadelphia e salsa teriyaki



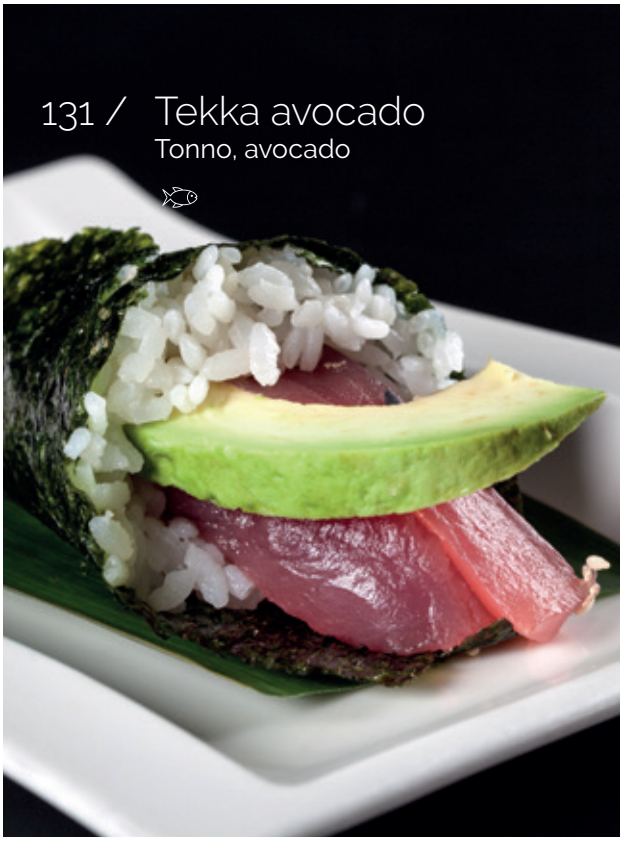
219 / Mango roll
Salmone, philadelphia
e mango

Temaki

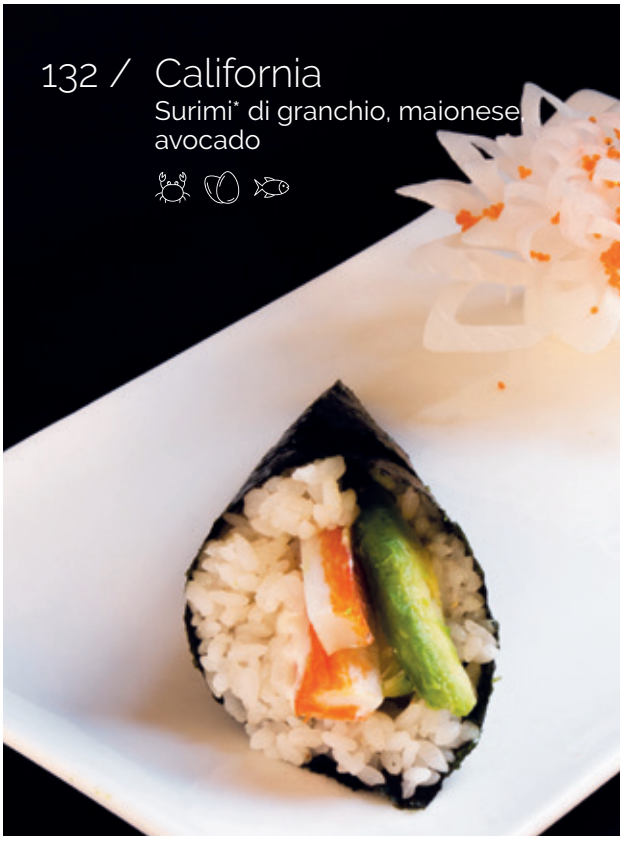
Cono di riso con alga



130 / Sake avocado
Salmone, avocado



131 / Tekka avocado
Tonno, avocado



132 / California
Surimi* di granchio, maionese, avocado



133 / Spicy salmon
Salmone, tobiko, maionese, tabasco

Temaki

Cono di riso con alga



134 / Spicy tuna
Tonno, tobiko, maionese, tabasco



135 / Miura
Salmone alla griglia, philadelphia, insalata



136 / Ebiten
Tempura di gamberi*, insalata e maionese



138 / Temaki mango
Insalata, avocado, philadelphia, mango e salsa al mango

Temaki

Cono di riso con alga



230 / Sesamo black spicy salmon
Riso venere, spicy salmon, crema alla rucola e pistacchi, avvolto da sfoglia di soia



231 / Black angel
Riso venere, tempura di gamberi*, avocado, philadelphia, salsa allo zafferano, avvolto da sfoglia di soia



232 / Rosa angel
Gambero* in tempura, avocado, philadelphia, insalata e granelle di patate, avvolto da sfoglia di soia



233 / Sesamo spicy ebiten
Spicy salmon, gambero* in tempura, insalata, pasta kataifi e salsa allo zafferano, avvolto da sfoglia di soia

Temaki

Cono di riso con alga



249 / Rosa spicy salmon

Tartare spicy salmon, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia



252 /

Rosa spicy tuna

Tartare spicy tuna, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia

Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga esterna

145 / Hoso fritto con avocado
Rotolo di riso fritto con avocado con sopra philadelphia e avocado



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga esterna



143 / Hoso fruit
Rotolo di riso fritto con avocado con sopra philadelphia e fragole



253/ Hoso fragola
Rotolo di riso con philadelphia e fragola, salsa teriyaki



147 / Hoso soy mango
Rotolo di riso venere con mango e sopra philadelphia, avvolto in sfoglia di soia



148 / Hoso soy avocado
Rotolo di riso venere con avocado, avvolto in sfoglia di soia

Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga esterna



140 / Hoso sake
Salmone



141 / Hoso tekka
Tonno



142 / Hoso avocado



276 / Nutella roll
Involtino di sfoglia di soia con ripieno di riso e nutella

Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga esterna



286 / Hoso ebi

Rotolo di riso con gambero* cotto



287 / Hoso kappa maki

Rotolo di riso con cetriolo

Zuppa e pasta in brodo



156 /

Shoyu ramen

Ramen con pak choi, uova, alga nori, cipollotto e pancetta di maiale cotta a bassa temperatura

Zuppa e pasta in brodo



150 / Miso
Zuppa di soia
con alghe e tofu



151 / Osu mashi
Zuppa con pesce



152 / Miso ramen piccante
Ramen, uova, pak choi, carne
trita, alga nori

Cucina italiana

340 / Insalata di mare





341 / Trofie al pesto



342 / Tagliatelle al ragù



343 / Roast beef



344 / Fritto di mare



346 /
Tagliatelle ai frutti di mare

Primi piatti



159 / Gnocchi di riso
Gnocchi di riso con verdure e gamberi*



160/ Riso Venere
Saltato con verdure, gamberi* e uova



255 / Riso alla cantonese
Riso con piselli, uova e prosciutto cotto



161 / Riso saltato con verdure e uova



162 / Riso saltato con gamberi*, verdure e uova



178 / Riso alla thailandese
Ananas, piselli, verdure, gamberi*, uova e anacardi (servito in base alla disponibilità in ciotola)

Primi piatti

163 / Riso bianco



164 / Spaghetti di riso con gamberi*, verdure e uova



165 / Spaghetti di soia con gamberi* e verdure





258 / Spaghetti di soia
ai frutti di mare*
Con cozze, vongole, surimi*,
gamberi*, calamari*



259 / Spaghetti di soia
con carne piccante



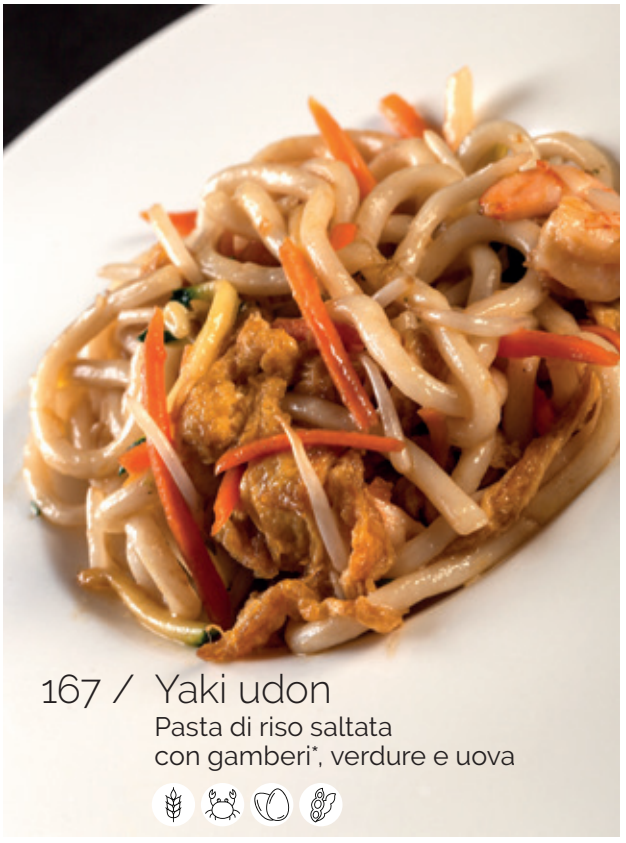
262 / Ramen saltati con
manzo e verdure

Primi piatti



166 / Yaki soba

Pasta di grano saraceno saltata con gamberi*, verdure e uova



167 / Yaki udon

Pasta di riso saltata con gamberi*, verdure e uova



168 / Pad thai con gamberi*

Tagliatelle di riso saltate con gamberi*, germogli di soia, uova e scaglie di mandorle



169 / Riso pollo* teriyaki

Riso saltato con verdure, pollo* teriyaki, uova e pasta kataifi

NEL **MENU PRANZO FESTIVI** E' COMPRESO
1 PIATTO SPECIALE A SCELTA

Piatti Speciali



964 / Capasanta* kataifi
Avvolta da pasta filo kataifi



965 / Salmon red fruit
Salmone tataki, servito con vinaigrette ai frutti di bosco



966 / Tonno tataki
Servito con mousse di pomodorino secco e nduja

Piatti speciali

NEL **MENU PRANZO FESTIVI** E' COMPRESO
1 PIATTO SPECIALE A SCELTA



967 / Capasanta* Hokkaido

Capasanta* di Hokkaido, crema di formaggio al tartufo, olio evo e sale



968 / Tuna asparago

Tonno scottatto, asparagi, condito con salsa di soia e olio alle erbe italiane

970 / Amaebi green

Gambero* rosso di Mazara, servito con gazpacho di pomorini gialli, olio agli spinaci e edamame





969 / Salmone scottato

Salmone scottato con salsa mango e granelle di pistacchio

971 / Involtino amaebi

Involtino di branzino, gambero* di Mazara e wasabi fresco



Piatti speciali

NEL **MENU PRANZO FESTIVI** E' COMPRESO
1 PIATTO SPECIALE A SCELTA



994 / Scampi* esotic

Scampi* marinati con
emulsioni di passion fruit



981 / Ceviche

Misto di pesce* marinato
allo yuzu e aceto di riso con
pomodoro, avocado e cipolla
caramellata

NEL **MENU PRANZO FESTIVI** E' COMPRESO
1 PIATTO SPECIALE A SCELTA

Piatti Speciali



984 / Chitarra di salmone

Salmone tagliato a spaghetti
con crema di sesamo e
granelle di pistacchio

Piatti speciali

NEL **MENU PRANZO FESTIVI** E' COMPRESO
1 PIATTO SPECIALE A SCELTA



982 / Salmon furikake

Salmone avvolto con furikake al pistacchio, con salsa japanese dressing



983 / Smoke salmon

Salmone su miso affumicato, asparagi



985 / Rainbow fish

Olio di spinaci, vinaigrette ai frutti di bosco, crema alla burrata, togaraschi (polvere di sette spezie)



170 / Tempura moriawase
Gamberi* e verdure



171 / Tempura di patate dolci



173 / Yasai tempura
Verdure



174 / Ebi furai
Gamberi* impanati

Agemono



264 / Calamari* fritti



309 / Patate rustiche



175 / Sake su
Bocconcini di salmone fritto



176 / Patatine fritte



177 / Pollo* fritto

Teppanyaki

Piatti alla piastra



180 / Ebi kushi
Spiedini di gamberi*



182 / Sake no teriyaki ●
Salmone scottato
in crosta di sesamo



183 / Sake teppanyaki
Salmone alla piastra



184 / Batterfish
Merluzzo bianco alla piastra

● Piatto ordinabile 1 sola volta

Teppanyaki

Piatti alla piastra



185 / Yaki tori
Spiedini di pollo*
con salsa teriyaki



187 / Kaisen tori
Spiedini di pesce
con salsa teriyaki



188 / Kaisen tori seppie
Spiedini di seppie
con salsa teriyaki

192 / Gamberi* sale e pepe



Secondi piatti



189 / Pollo* curry al latte di cocco



190 / Gamberi* curry al latte di cocco

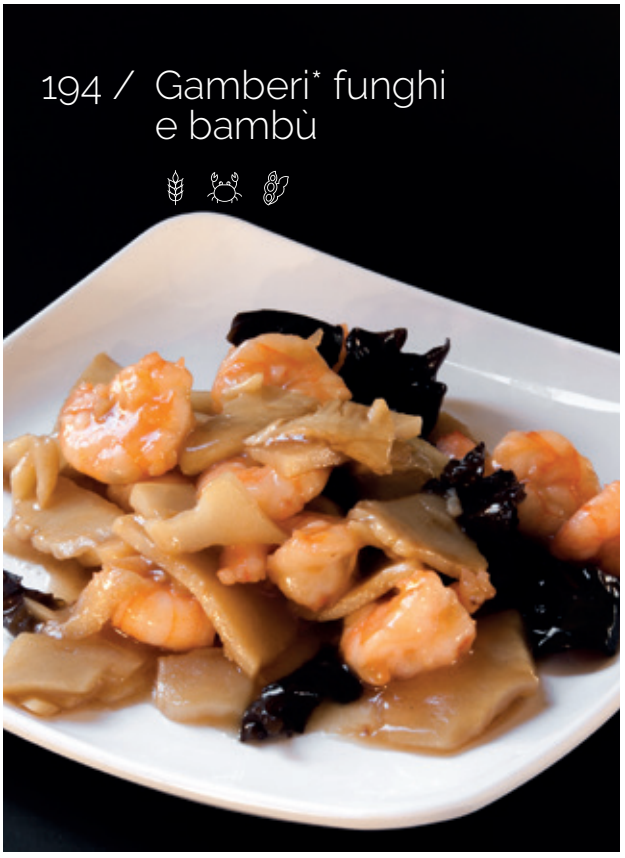


193 / Gamberi* thai
Gamberi* in salsa thai piccanti



269 / Gamberi* in salsa agrodolce

Secondi piatti



194 / Gamberi* funghi e bambù



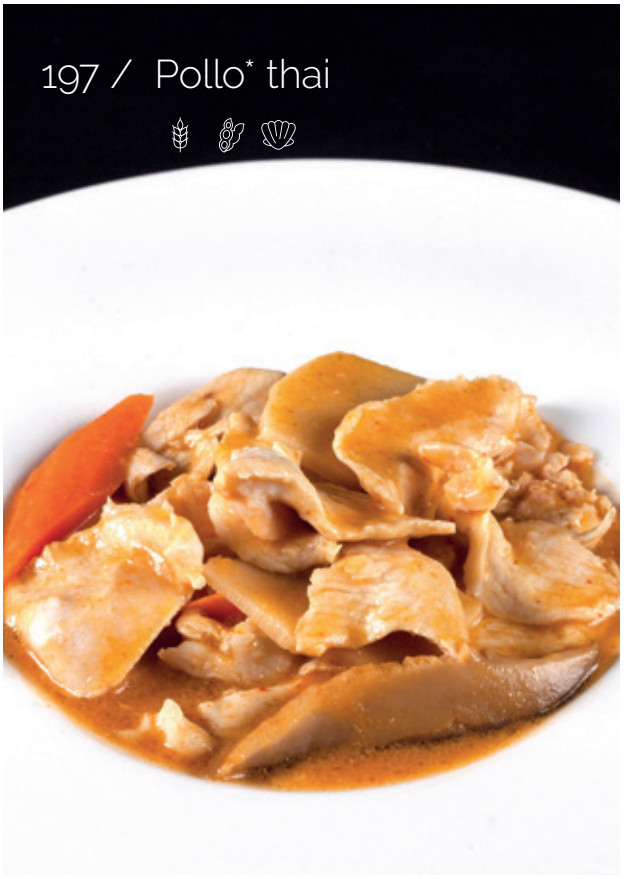
270 / Pollo* in agrodolce



195 / Pollo* alle mandorle



196 / Pollo* funghi e bambù



197 / Pollo* thai



203 / Manzo zenzero e cipollotto

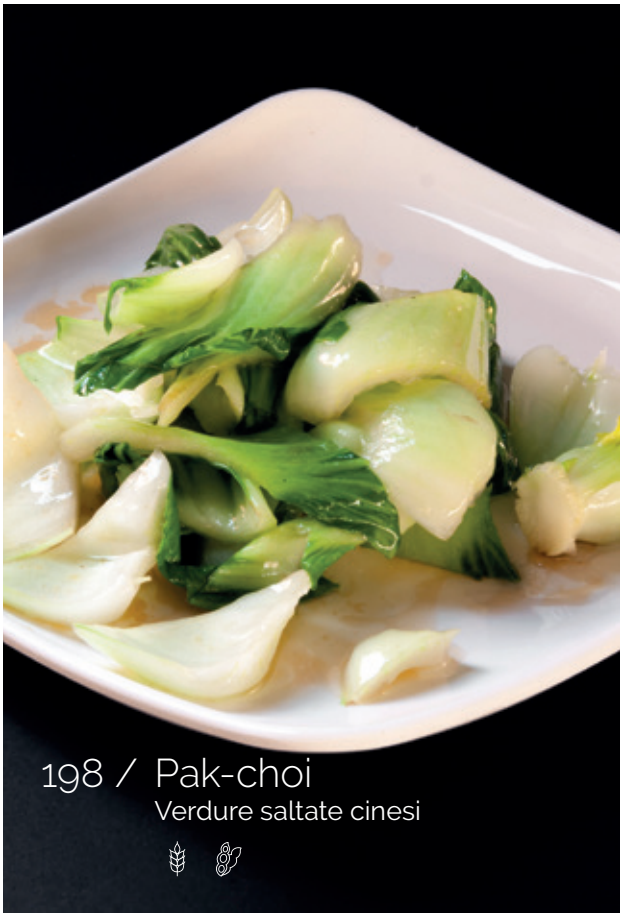


204 / Manzo e patate



274 / Verdure miste saltate

Secondi piatti



198 / Pak-choi
Verdure saltate cinesi



199 / Curry don
Ciotola di riso con
sopra pollo* in salsa curry



275 / Piccola padella fai da te con broccoli
(leggermente piccante)

Bevande

Lista vini

Bollicine

Prosecco	21,00 €
Prosecco Millesimato	24,00 €
Franciacorta Blanc de Blanc	32,00 €
Ca' del Bosco Cuvée Prestige	55,00 €
Ca' del Bosco Vintage	70,00 €
Champagne Louis Roederer Brut	80,00 €
Champagne Louis Roederer Rosé	110,00 €
Champagne Louis Roederer Blanc de Blancs	110,00 €
Champagne Louis Roederer Cristal	350,00 €

Vini Bianchi

Muller Thurgau	20,00 €
Gewurztraminer	27,00 €
Gewurztraminer Tramin Nussbaumer	70,00 €

Lista vini

Vini Bianchi

Pinot Grigio TERLANO Trentino	25,00 €
Pinot Bianco Volberg TERLANO Trentino	60,00 €
Sauvignon Winkl TERLANO Trentino	42,00 €
Chardonnay VIE DI ROMANS Friuli Venezia Giulia	50,00 €
Sauvignon Blanc VIE DI ROMANS Friuli Venezia Giulia	50,00 €
Lugana CA' DEI FRATI Lombardia	28,00 €
Lugana Brolettino CA' DEI FRATI Lombardia	36,00 €
Blangé Ceretto Piemonte	36,00 €
Scaia TENUTA SANT'ANTONIO Veneto	26,00 €
Falanghina Campania	20,00 €
Greco di Tufo Campania	20,00 €
Vermentino di Gallura Sardegna	22,00 €
Vermentino Lintori CAPICHERA Sardegna	34,00 €
Grand Cru Chardonnay RAPITALA' Sicilia	40,00 €
Ribolla gialla ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	21,00 €
Sauvignon ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	21,00 €
Chardonnay ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	21,00 €
Chablis ALBERT PIC Francia	52,00 €
Mofete PALMENTO COSTANZO Sicilia	35,00 €

Lista vini

Vini Rossi

Morellino di Scansano doc	21,00 €
Amarone della Valpolicella	45,00 €
Chianti Classico	21,00 €
Barolo LA MORRA CRISANTE Piemonte	50,00 €

Vini in calice

Calice di Muller Thurgau	6,00 €
Calice di Prosecco	6,00 €

Vini in caraffa

1/4 L	4,00 €
1/2 L	8,00 €
1 L	15,00 €

Bevande, Caffè, Liquori

Birra

Asahi 500 ml	6,00 €
Sapporo 500 ml	6,00 €
Heineken 660 ml	6,00 €
Tsingtao 640 ml	6,00 €
Kirin 500 ml	6,00 €

Sake

Sake piccolo	3,50 €
Sake medio	6,50 €

Bevande

Acqua 75 cl (naturale, frizzante)	3,50 €
Acqua 1/2 litro	2,00 €
Acqua Panna	5,50 €
Acqua San Pellegrino	5,00 €
Bibite (Coca Cola - Fanta - Sprite - Coca Zero - Coca Light)	3,50 €
The verde caldo (servito in Teiera)	4,50 €
The al limone, The alla pesca	3,50 €

Caffè

Caffè	1,50 €
Caffè macchiato, orzo, Hag	2,00 €
Caffè corretto	3,00 €

Liquori

Limoncello, Mirto, Liquirizia	4,00 €
Amaro, Grappa	4,00 €
Liquore prugna	4,00 €

S·U·S·H·I C·L·U·B

GRAFICA | TAURUSLAB.NET