

♥ Via Cascinette, 20, 10015 Ivrea TO

3493368520

* www.fumisushi.it





PRANZO FESTIVO

Oppure con la formula All You Can Eat

Coperto 2€

Formula All You Can Eat

18.90 €

A cena tutti i giorni dolce e bevande escluse

I bambini di altezza inferiore ai 120 cm pagano a pranzo festivo 11.90€

NON SPRECARE IL CIBO !!!

Eventuale Cibo Avanzato Dovrà Essere Pagato Al Prezzo Di Listino E Potrà Essere Asportato

ristorazione all you can eat,

nata da giovani imprenditori con decennale esperienza nel campo della ristorazione. I piatti proposti sono i classici della ristorazione orientale ma serviti prestando, attenzione anche alla presentazione oltre che alla qualità delle materie prime, consegnate quotidianamente da fornitori locali.

DO NOT WASTE FOOD !!!

Any Leftover Food Must Be Paid At List Price And Can Be Removed

Il Ristorante Non Accetta Bevande O Bibite Portate Personalmente.

Iari Rivolgersi Al Responsabile Del Locale, Verrà Aggiunta Una Somma Al Riguard

In Casi Particolari Rivolgersi Al Responsabile Del Locale, Verrà Aggiunta Una Somma Al Riguardo. Grazie Per La Comprensione

L'obiettivo è dimostrare che anche nella formula "all you can eat" è possibile mangiare di qualità e vivere una piacevole esperienza gastronomica.

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016 D.L n.109 del 27 gennaio 992 sezione -D.L.n.114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

Allergeni presenti



Glutine Cereali



Uova



Pesce



Crostacei



Arachidi



Soia



Sedano



Latte



Frutta A Guscio



Senape



Semi Di



Anidride Solforosa E Solfiti



Lupini



Molluschi

Per Evitare Spiacevoli Inconvenienti Si Prega Di Informare Preventivamente II Nostro Personale Nel Caso Di Allergie O Intolleranze Alimentari O Nel Caso In Cui Si Stia Seguendo Una Dieta Vegetariana. Siamo Perparati Per Consigliarti Nel Migliore Dei Modi. Tutti I Piatti Potrebbero Presentare Tracce Di Sesamo O Soia E Contengono Glutammato Di Sodio. I Vini E Le Bevande Possono Contenere Solfiti.

Prodotti surgelati

Alcuni Ingredienti Dei Nostri Piatti (Contrassegnati Con Un "*" 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.

Questo simbolo indica un piatto piccante.

e Antipasti cs



001. Involtino primavera / 3pz

Pasta sfoglia alle verdure.

€ 3.50



002. Involtino thai / 3pz

Pasta sfoglia con carne e verdure.

€ 4.00



003. Takoyaki

Polpettine di polpo croccante con salsa teriyaki, maionese.

€ 6.00

₽ ₩ \$



004. Crocchette di salmone

Polpette croccanti di salmone e patate.

€ 6.00



005. Patatine

Stick di patate fritte.

€ 4.00

25



007. Goma wakame *

Alghe agropiccanti.

€ 5.00

e Antipasti cs



008. Edamame

Baccelli di soia.

€ 5.00

B



010. Bao con crema di uovo
[Limite 1 volta ogni persona]
Pane orientale cotto al vapore, ripieno di

€ 3.50

\$ 0



014. Gyoza

Ravioli di carne e verdure.

€ 4.00

8



016. Shumai

Ravioli con gamberi, carne, pesce, verdure.

€ 4.50



009. Bao

Pane con crema di latte.

€ 3.00

[]



013. Nuvolette di drago

Croccanti chips di tapioca e frutti di mare.

€ 3.00

*



015. Gyoza grigliata

Ravioli di carne e verdure alla griglia.

€ 5.00

\$



017. Green gyoza

Ravioli con verdure.

€ 4.00

\$

e Antipasti cs



O22. Xiao longbaoPane con carne e verdure.€ 5.00



026. Insalata con gamberi € 5.00



O29. Sake imoyakiSalmone arrotolato con pure salsa.€ 8.00♦





025. Insalata mista € 4.00



027a. Polpo con rucola € 10.00



030. Sake tataki
[Limite di 5 porzioni a persona]
Salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki.

€ 10.00
♠ ₩

032. Cozze la marinara € 8.00

es Zuppe cs



041. Zuppa di miso

Tradizionale zuppa a base di dashi e pasta di miso.

€ 3.00



043. Zuppa di frutti di mare

Gamberi, surimi, uova, asparagi.

€ 4.00



042. Zuppa di mais

Con pollo ed uova.

€ 3.50



044. Zuppa agropiccante 📞

Verdure, uova, pollo.

€ 4.00

∅ \$

Mramaki classici &



150. Chicken roll / 8pz

Riso, pollo fritti, maio, insalata, sesamo, teriyaki.

€ 9.00

*00



151. Ura philadelphia / 8pz

Riso, phila, salmone, sesamo.

€ 9.00



152. Ura sake avocado / 8pz

Riso, sesamo, salmone, avocado.

€ 9.00

OD



153. Ura maguro avocado / 8pz

Riso, tonno, avocado, sesamo.

€ 9.00

00



154. Ura california / 8pz

Riso, surimi, maio, cetriolo, avocado,

€ 9.00

£(V)



155. Rainbow roll / 8pz

Riso, surimi, maio, cetriolo, avocado, pesce misto.

€ 11.00

*i*d: (X



156. Onion roll / 8pz 📞

Riso, surimi, maio, cetriolo, avocado, cipolla fritti, spicy maio, teriyaki.

€ 10.00



157. Ura ebiten / 8pz

Riso, tempura gamberi, teriyaki, maionese, sesamo.

€ 9.00

\$ 50 A W

W Uramaki classici &



158. Ura miura / 8pz 📞

Riso, salmone cotto, phila, teriyaki, sesamo.

€ 9.00

0110



159. Ura spicy sake / 8pz

Riso, salmone piccante, spicy maio, cetriolo, chips.

€ 10.00

\$ 0



160. Ura spicy maguro / 8pz 📞

Riso, tonno piccante, spicy maio, cetriolo, chips.

€ 11.00

💢



161. Ura spicy california / 8pz 📞

Riso, surimi, cetriolo, avocado, spicy maio, chips.

€ 10.00

* 30:



162. Special roll / 8pz

Riso senza alghe, phila, salmone, teriyaki, sesamo.

€ 9.00



163. Ura black miura / 8pz 📞

Riso venere, phila, salmone cotto, insalata, teriyaki, kataifi.

€ 10.00

\$ C # []

Mramaki creativi &



166. Uramaki yong / 8pz

Riso, tarta di gamberi, tobiko, tempura di farina, piccante e salsa teriyaki.

€ 10.00



167. Tacos roll / 8pz €

Riso, tarta di salmone, nachos, spicy maio, tacos.

€ 11.00

 \bigcirc



168. Uramaki fever / 8pz

Riso, phila, salmone, avocado, teriyaki, pasta kataifi.

€ 10.00

\$ CA A



172. Fumi roll / 8pz

Roll di riso farcito con salmone e philadelphia, guarnito con avocado e salsa teriyaki.

€ 12.00



174. Tiger roll / 8pz

Riso, maio, tempura di gamberi, salmone, teriyaki.

€ 11.00



181. Uramaki ebi flo / 8pz

Riso venere, maio, tempura di gamberi, salmone, teriyaki, mandorle.

€ 12.00



182. Ura salmon mint / 8pz

Riso venere, phila, salmone, teriyaki, pistacchio.

€ 11.00

Q 2 1 0 \$

W Uramaki vegetariani B



141. Veggie roll / 8pz 🌢

Riso, phila, avocado, mango, insalata, salsa mango, mandorle.

€ 8.00

[] (1)



143. Ura just vegetal / 8pz 🌢

Riso venere, phila, avocado, insalata, pistacchio.

€ 9.00

00



144. Cocco roll / 8pz 🌢

Riso venere, phila, mango, salsa mango, cocco.

€ 9.00

\$ []



145. Futo black vegetariano / 8pz &

Insalata, avocado, cetriolo, phila, riso venere, sfoglia di soia.

€ 9.00

0

sushi misti cs



113. Sushi misto / 13pz
Sushi assortito.

€ 14.00 ₺ ©



114. Sushi misto / 18pz Sushi assortito.

€ 18.00

0



115. Sushi e sashimi misto / 24pz Sushi e sashimi assortiti.

€ 22.00

:0: Q



116. Sushi e sashimi misto / 40pz Sushi e sashimi assortiti.

€ 35.00

*i*d: 🗘

e Temaki a Hosomaki &



116. Temaki sake avocado / 1pzRiso, alga, salmone ed avocado.€ 4.00



117. Temaki maguro avocado / 1pzRiso, alga, tonno ed avocado.€ 5.00



118. Temaki ebiten / 1pz

Riso, alga, tempura gamberi, maio, teriyaki, insalata.

€ 4.00

\$ \$\mathref{theta}\$ \$\mathref{theta}\$\$



119. Temaki spicy sake / 1pzRiso, alga, salmone piccante e cetriolo.€ 5.00



120. Temaki spicy tonno / 1pz Riso, alga, tonno piccante e cetriolo.€ 6.00

& Temaki & Hosomaki &



121. Temaki miura / 1pz

Riso, alga, salmone cotto, phila, insalata, teriyaki.

€ 5.00

Q 2 [] \$



122. Temaki salmon special / 1pz 📞

Foglio di soia con tarta di salmone, mandorle ed insalata.

€ 6.00

000



123. Temaki ebi special / 1pz 📞

Foglio di soia con tarta di gamberi ed avocado, salsa spicy maio.

€ 4.50

\$0. B



124. Temaki mango / 1pz

Foglio di soia, insalata, avocado, mango, phila, salsa mango.

€ 5.00

* 2 [



125. Temaki angel / 1pz

Foglio di soia, riso venere, avocado, tempura di gamberi, phila, teriyaki.

€ 5.00

\$ 22 0 1



126. Temaki venus / 1pz 📞

Foglio di soia, riso venere, tarta di salmone, teriyaki, pistacchio.

€ 6.00

e Temaki a Hosomaki cs



127. Hosomaki sake / 8pz

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori e farciti con salmone.

€ 5.00

Q



128. Hosomaki tekka / 8pz

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con tonno.

€ 5.00

04



129. Hosomaki ebi / 8pz

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con gamberi.

€ 5.00

jĊ.



130. Hosomaki avocado / 8pz

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con avocado.

€ 4.00



131. Hosomaki cetriolo / 8pz

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con cetriolo.

€ 4.00

e Temaki a Hosomaki os



132. Hosomaki philadelphia / 8pz

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con philadelphia.

€ 5.00

Λ



134. Hosomaki nido / 8pz

Riso, salmone, phila, pasta kataifi, teriyaki.

€ 9.00

\$ C # []



133. Hosomaki fritto / 8pz

Riso, salmone, phila, frutta di stagione, teriyaki.

€ 9.00

\$ C # ()



135. Futomaki fritto / 5pz

Phila, tempura di gamberi, avocado, tobiko, teriyaki.

€ 12.00

\$ 500000



136. Futomaki california / 5pz

Phila, salmone, surimi, avocado, cetriolo.

€ 11.00

® Migiri &



076. Nicety lounge / 2pz

Salmone, tempura di gamberi, phila, teriyaki, spicy maio.

€ 8.00



077. Nigiri sake / 2pz

Bocconcini di riso con salmone.

€ 3.00

 \bigcirc



078. Nigiri maguro / 2pz

Bocconcini di riso con tonno.

€ 4.00

 \bigcirc



079. Nigiri tai / 2pz

Bocconcini di riso con branzino.

€ 3.00



081. Nigiri ebi / 2pz

Bocconcini di riso con gambero cotto.

€ 3.00

£

® Migiri &



082. Nigiri surimi / 2pz€ 3.00



087. Nigiri salmone flambe al pistacchio / 2pz

Bocconcini di riso con salmone scottato,
granella di pistacchio e salsa teriyaki.

€ 4.00



086. Nigiri salmone flambe e philadelphia / 2pz

Bocconcini di riso con salmone scottato,
philadelphia e salsa teriyaki.

€ 4.00

○ [] \$



088. Nigiri branzino scottato / 2pzBocconcini di riso con branzino scottato.€ 4.00

& Gunkan &







094. Gunkan soy spicy salmone / 2pz Carta soia, riso, salmone piccante.€ 4.00

0 8



O91. Gunkan maguro / 2pzRiso, tonno piccante, maio.€ 4.50



093. Gunkan zucchina / 2pzRiso, zucchina, gamberi, surimi, cetriolo, maio, spicy, tobiko.€ 4.00



O95. Gunkan soy spicy tonno / 2pz Carta soia, riso, tonno piccante.
€ 4.50
♠

& Gunkan &



096. Gunkan soy spicy ebi / 2pz 📞

Carta soia, riso, gamberi, surimi, cetriolo, maio, spicy, tobiko.

€ 4.50



097. Gunkan soy tobiko / 2pz

Carta soia, riso, tobiko.

€ 4.50

000



098. Gunkan gio tropical / 1pz

Salmone, riso, phila, frutta stagione.

€ 5.00



099. Gunkan gio spicy salmone / 1pz 📞

Salmone piccante, maio, riso.

€ 5.00



101. Gunkan tobiko speciale / 1pz

Salmone, riso, phila, tobiko.

€ 5.00

& Chirashi & Pokè &



106. Chirashi sake don

Fettine di salmone con sesamo su letto di riso.

€ 14.00

64



108. Poke

Pesce misto, riso, avocado, frutta di stagione, mandorle, sesamo.

€ 14.00



110. Poke fumi

Riso, mango, wakame, salmone, gamberi cotti, cipolla fritta, salsa teriyaki.

€ 14.00

* 55 02 #



107. Chirashi misto

Fettine di pesce misto con sesamo su letto di riso.

€ 14.00

OX.



109. Poke salmon

Salmone, riso, edamame, avocado, pistacchio, goma wakame, mayo, salsa teriyaki, sesamo.

€ 13.00

010 W\$



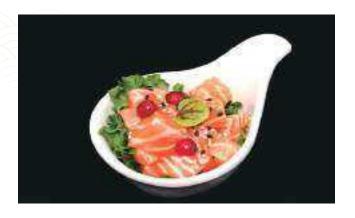
111. Poke venere

Tempura ebiten, avocado, salmone, mais, mandorle, teriyaki, spicy mayo.

€ 15.00

\$ 50: CO # 10

e Tartare os



046. Sake tartare

[Limite di 5 porzioni a persona] Salmone, salsa ponzu.

€ 12.00

& Carpacci & Sashimi &



O61. Carpaccio di salmone
 [Limite di 5 porzioni a persona]
 Salmone tagliato sottile, condito con salsa ponzu.
 € 10.00

~ &





O62. Carpaccio misto
[Limite di 5 porzioni a persona]

Mix di pesce tagliato sottile, condito con salsa ponzu.

€ 10.00

068. Sashimi sake [Limite di 5 porzioni a persona] Fettine di salmone.

€ 12.00

 \bigcirc

en Tacos cos



201. Tacos pollo

Pollo, cipolla, peperoni, ziran.

€ 10.00



202. Tacos messicanaSalsiccia, cipolla, pomodorini, salsa chef.€ 8.00



203. Tacos salmone

Salmone piccante, salsa mango.

€ 8.00



204. Tacos gambero

Gamberi e surimi, salsa chef.

€ 8.00

e Primi piatti cz



206. Gohan

Riso bianco.

€ 2.00



208. Ametista
Riso venere, verdure miste, gamberi, uova.
€ 8.00
☆ ()



211. Riso FumiRiso, manzo, uova, verdure miste.€ 6.00



207. Riso alla cantonese

Riso, piselli, uova, prosciutto cotto.

€ 5.00



209. Riso thai con gamberetti ed ananas piccanteRiso, gamberi, verdure miste, uova piccante.



00



212. Riso saltato con salmone

Riso, salmone, verdure miste, uova.

€ 6.00

e Primi piätti cz



213. Spaghetti di soia vegetariani Spaghetti di soia, verdure miste, uova.

€ 5.00

0 8 \$



214. Spaghetti di soia con gamberi Spaghetti di soia, verdure miste, gamberi, uova.

€ 6.00

£ () #



215. Spaghetti di soia piccanti Spaghetti di soia con maiale, peperoni, piccante.

€ 6.00

0 \$



216. Spaghetti di riso con gamberi Spaghetti di riso, verdure miste, gamberi, uova.

€ 6.00

£ () \$



217. Spaghetti di riso con frutti di mare Spaghetti di riso, pesce misto, uovo e verdure.

€ 7.00

O O O *

e Primi piätti cz



218. Gnocchi di riso con verdure *Gnocchi di riso, verdure, uova.*

€ 5.00 () \$



219. Gnocchi di riso con pesce misto Gnocchi di riso, verdure miste, pesce misto.

€ 7.00



220. Ebi yaki udon

Spaghetti di farina di grano tenero con gamberi e verdure, uovo.

€ 7.00

\$ \$5.0



221. Kaisen yaki udon

Spaghetti di farina di grano tenero con verdure, uovo.

€ 6.00

\$ 0



222. Ebi yaki soba

Spaghetti di farina grano saraceno, uova, verdure, gamberi.

€ 7.00

\$ 50.0

e Primi piätti cs



223. Kaisen yaki soba Spaghetti di farina grano saraceno, uova, verdure.

€ 6.00



224. Ramen Spaghetti giapponesi in brodo ed uova, verdure.



230. Pad thai manzo

Tagliatelle di riso saltate piccante con carne di manzo, verdure miste, germogli di soia e uova

€ 7.00

\$

& Secondi &



231. Spiedini di gamberi € 6.00

233. Spiedini di pollo € 6.00



235. Salmone alla griglia € 10.00

& Secondi cs



237. Spiedini di seppie € 7.00



238. Spiedini di salsiccia € 7.00



239. Verdure alla griglia € 8.00



240. Germogli di soia € 4.00



241. Verdure miste € 4.00

& Secondi cs



242 . Manzo saltato con patate

Bocconcini di manzo saltati con patate.

€ 6.00



243. Manzo ziran € 6.00



244. Manzo peperoni piccanti
€ 6.00



245. Manzo funghi e bambu

Manzo saltati con funghi e bambù.

€ 6.00



246. Maiale in salsa agrodolce € 6.00

& Secondi &



247. Pollo alle mandorlePollo saltato con carote, zucchine, bambù e mandorle.€ 5.00



248. Pollo funghi e bambu € 5.00



249. Pollo con patate

Pollo saltato con patate.

€ 5.00



250. Pollo in salsa agrodolce € 5.00



251. Pollo sale e pepe € 5.00



252. Pollo al limone

Pollo saltato con salsa al limone.

€ 5.00



253. Pollo al curry

Pollo saltato con cipolla e curry.

€ 5.00



254. Pollo piccante
Pollo saltato con peperoncino ed arachidi.

€ 5.00

& Secondi cs



255. Gamberetti ai cinque colori

Gamberetti con cinque tipi di verdure.

€ 7.00

€ 7.00 ॐ



257. Gamberetti sale e pepe Gamberetti saltati con sale e pepe. € 8.00



259. Gamberetti limone gamberi con limone. € 7.00



256. Gamberetti thai Gamberetti alla tailandese. € 8.00



258. Gamberetti salsa curry

Gamberetti saltati con cipolla e curry.

€ 7.00



260. Gamberetti funghi e bambù
Gamberi saltato con funghi e bambu.
€ 7.00

& Frittura &



271. Tori karaage *Pollo fritto.* € 5.00





275. Yasai tempura

Tempura verdure miste.

€ 7.00



278. Gamberetti fritti € 8.00



272. Milanese di maiale € 7.00



274. Ebi tempura *Tempura gamberi.* € 10.00



276. Ebi stick

Involtini gamberi fritti.

€ 6.00



280. Fiori di zucca
Fiori di zucca fritti.

€ 8.00

VINI BIANCHI

Vino bianco frizzante alla spina calice	€ 3.00
Vino bianco frizzante alla spina 50cl	€ 6.00
Vino bianco frizzante alla spina 1 litro	€ 12.00
Muller Thurgau frizzante 75cl	€ 17.00
Gewurztraminer 75cl	€ 20.00
Greco di tufo 75cl	€ 17.00
Falanghina 75cl	€ 17.00
Falanghina 37,5cl	€ 12.00
Chardonnay 75cl	€ 17.00
Pinot Bianco 75cl	€ 18.00
Oroya Il vino bianco creato appositamente per sushi dal famoso enologo giapponese yako sato; alcool 1	€ 18.00
Pinot grigio 75cl	€ 20.00
Fiano d avellino 75cl	€ 23.00
Vermentino 75cl	€ 19.00
Yu sushi sparkling	€ 18.00

Sushi sparkling extra brut è uno spumante di astoria perfetto (come dice il nome stesso) per la cucina giapponese e per i sushi in particolare. ha una bollicine morbida ed un sorso piacevolmente secco, netto e verticale che si abbina perfettamente ad una cucina dagli aromi delicati e sottili come quella giapponese.

VINI BIANCHI

Ribolla Gialla	€ 18.00
Fiano Salento	€ 17.00
Pinot Grigio	€ 17.00
Chardonnay	€ 17.00

VINI ROSSI

Vino Rosso fermo Alla Spina calice	€ 3.00
Vino Rosso fermo Alla Spina 50cl	€ 6.00
Vino Rosso fermo Alla Spina 1 Litro	€ 12.00
Dolcetto D Alba 75cl	€ 17.00
Rosato Salento 75cl	€ 17.00
Barbera D Alba 75cl	€ 16.00
Langhe Nebbiol 75cl	€ 16.00
Nelvia-Chianti docg 75cl	€ 18.00
Vitti - primitivo di manduria dop	€ 22.00

BEVANDE

Acqua minerale naturale 50cl	€ 1.80
Acqua minerale naturale 75cl	€ 2.80
Acqua minerale frizzante 50cl	€ 1.80
Acqua minerale frizzante 75cl	€ 2.80
Coca cola alla spina piccola	€ 3.00
Coca cola alla spina media	€ 5.00
Coca cola lattina	€ 3.00
Coca cola zero lattina	€ 3.00
Fanta lattina	€ 3.00
Sprite lattina	€ 3.00
Estathe alla pesca	€ 3.00
Estathe al limone	€ 3.00
Te verde caldo	€ 4.00
Te al gelsomino caldo	€ 4.00

BEVANDE

Birra piccola	€ 3.00	
Birra media	€ 5.00	
Birra cinese 66cl	€ 5.00	
La birra cinese piu conosciuta, colore biondo molto chiaro. alc. 4,8%.		
Birra kirin 50cl	€ 5.00	
Il terzo marchio piu venduto delle birre giapponesi, molto delicata, ha un gusto puro e morbido. alc,5%.		
Birra analcolica	€ 4.00	
Birra sapporo	€ 5.00	
Birra giapponese a bassissima fermentazione, ha un sapore leggermente amarognolo ed un aroma di cereali e mandorle alc,5%.		
Birra asahi 50cl	€ 5.00	

CAFFÈ & DIGESTIVI

Caffe	€ 1.50
Caffe macchiato	€ 1.50
Caffe decaffeinato	€ 2.00
Caffe corretto sambuca	€ 2.00
Caffe corretto vecchia romagna	€ 2.00
Caffe corto	€ 1.50
Caffe d orzo	€ 2.00
Caffe ginseng	€ 2.00
Amari	€ 4.00
Grappe	€ 4.00
Mirto	€ 4.00
Limoncello	€ 4.00
Sake caldo	€ 6.00
Sake di prugna caldo	€ 6.00
Sake di prugna freddo	€ 6.00



Ananas fresco € 4.50



Litchi € 4.50



Creme brulle frutti bosco Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello. € 5.00



Cocco ripieno Noce di cocco ripiena con gelato al cocco. € 6.00



Meringata Farcita con crema al gusto vaniglia. € 5.00



Meringata con cioccolato caldo € 5.50



Si sceglie 2 gusti tra cioccolato, vaniglia, cocco, tè verde, mango, pistacchio e fragola.

€ 5.50





Profiterole nero Bignè con crema al gusto di vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.

€ 5.00



Profiterole bianco Bignè con crema al cioccolato e ricoperti con crema al gusto vaniglia.

€ 5.00



Nutella fritta € 4.50



Gelato fritto
Gusto di crema

€ 5.00



Twitty
Gusto fiordilatte.

€ 4.00



Cip ciok
Gusto di cioccolato.
€ 4.00



Hip Pop
Gusto fragola.

€ 4.00



Rabbit
Gusto fior di latte.
€ 4.00



Pan Dan Gusto alla vaniglia. € 4.00



Pirata
Gusto al cioccolato.
€ 4.00



Sorbetto al limone Al limone senza liquore. € 5.00



Crema catalanaCon zucchero caramellato.

€ 4.50



Dorayaki

€ 4.00



Sorbetto al limone con alcool

vodka

€ 5.50



Tre Anime

Una combinazione di tre strati di semifreddo: cioccolato bianco al latte fondente sopra un profumato pan di spagna agli agrumi e alla vaniglia.

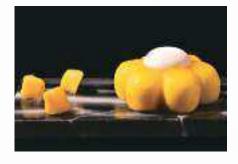
€ 7.00



Foresta Nera

Morbida mousse alla vaniglia con un glutinoso inserto al cioccolato fondente e all'amarena su una base al cioccolato, coperta da glassa al cioccolato fondente e decorazioni in burro di cacao rosso.(prodotto senza glutine, non garantiamo l'assenza di contaminazione)

€ 7.00



Esotica

Fresca mousse al cocco con inserto al mango e passion fruit su di un profumato pan di spagna alla vaniglia ,ricoperta da una glassa al mango e decorata con una foglia al cioccolato bianco.

€ 7.00



Passione

Anima di lampone avvolta da una mousse al cioccolato bianco e lime con croccante di cioccolato bianco e pan di spagna bagnato alla vaniglia.

€ 7.00



Cheesecake al Mango

Cremoso cheesecake ripieno di mango e passio fruit sulla base di un croccante biscotto al burro.

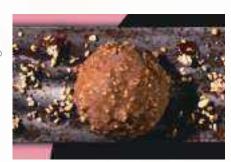
€ 7.00



Chicco d oro

Pan di spagna al cioccolato profumato al caffè, ricoperto da una leggera mousse al caffè all'interno di un croccante ed avvolgente cioccolato bianco, decorato con del caramello leggermente salato.

€ 7.00



La golosa

Un croccante strato di cioccolato al latte e nocciole avvolge una mousse alla nocciola con un sorprendente ripieno di nocciole caramellate.

€ 7.00



Pistacchiosa

Deliziosa mousse al pistacchio con granella avvolta in una irresistibile glassa croccante al pistacchio.

€ 7.00



Rubiconda

Vellutato ripieno di cioccolato bianco e crema di pistacchio avvolti da una golosa glassa all'amarena.

€ 7.00



La Coccola

Soffie base al riso soffiato avvolta da un cremoso ripieno al latte, ricoperto da un croccante strato di cioccolato e meringa in decorazione.

€ 7.00



Fondente e lampone

Un'esplosione di lampone accompagnata da una mousse al cioccolato fondente decorata con oro in polvere su una base al cacao.

€ 7.00



TIRAMISÙ € 6.50