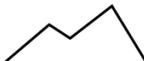


YAMA

SUSHI  EXPERIENCE

MENÙ SERA

MENÙ SERA ALL YOU CAN EAT

€ 30,90

bambini sotto 130 cm - € 13.90

COPERTO € 2,00

La scelta del MENÙ ALL YOU CAN EAT è valida per tutto il tavolo.

Questo tipo di menù è un'occasione per gustare più specialità e mangiare a sazietà, ma sempre con la cura di non sprecare il cibo.

Eventuali eccessi verranno conteggiati a parte.
Prendendo in considerazione il prezzo listino da
€ 5,00 a un massimo di € 20,00

Bevande, coperto e dolci sono esclusi.

Le immagini sono puramente illustrative

ALLERGENI

Secondo la legge vigente dal 12 Dicembre 2014, si elencano i seguenti prodotti alimentari usati dal ristorante che potrebbero provocare allergie o intolleranze:



Cereali contenuti
glutine



Crostacei



Uova



Anidride solforosa
e solfiti



Semi di sesamo



Pesce



Arachidi



Soia



Frutta a guscio



Latticini



Sedano



Senape



Lupini



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.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto al trattamento di bonifica (abbattimento a -20°)

PIATTI SPECIALI YAMA

(nel menù sono compresi 2 piatti speciali a scelta)



Y1:     

YAMA QUATTRO GUSTI

4pz mozzarella di bufala con tartar di salmone e wasabi fresco, ricciola e tartufo, gambero rosso di Mazara del vallo e avocado, capesante e salsa xo



Y2: 

TAIYO (2pz)

Gamberoni argentina gambero rosso, pomodorino e salsa di miso allo yuzu



Y3:    

AMAEBI TARTUFO (2pz)

Gambero rosso di mazara del vallo avvolto da ricciola, tartufo e salsa ponzu



Y4:    

CAPESANTE FORMAGGIO

Fettine di capesante con formaggio dello chef, olio di vaniglia, tobiko nero e sale nero



Y5:  

TARTAR SPECIALE

Salmone, branzino, gambero Mazara del vallo, avocado, mango, pomodorino, tobiko, arancia, passion fruit e salsa mango



Y6:   

CARPACCIO RICCIOLA

Carpaccio ricciola con tartufo e salsa miso



Y7: 

SMOKING TONNO TATAKI

(escluso sabato e festivi)

Tonno scottato, alghe verdi essiccate, tartufo con affumicatura a freddo



Y8:   

ASTICE ROLL

Astice e gamberoni argentini al vapore, avocado, fiori di zucca fritti, maionese e tobiko rosso



Y9:    

CAPESANTE KATAIFI

Capesante scottato, kataifi, philadelphia e salsa teriyaki



Y10:  

SCAMPI (2pz)

(Max 1 porzione a testa)

Scampi crudi con salsa ponzu e passion



Y11:    

CANNOLO SPECIALE (2pz)

Cannolo ripieno di spicy salmon, philadelphia, granella di pistacchio, frutta di stagione e salsa teriyaki



Y12. 

GAMBERO ROSSO (3pz)

Gambero rosso di Mazara del Vallo



Y13.    

TAPPET ALGA

Alga croccante, philadelphia, tartar di salmone, gamberi fritti, mango e salsa agropiccante

ANTIPASTI



1. **PATATINE FRITTE**



2.  **NUVOLE DI DRAGO**



3.  **INVOLTINO PRIMAVERA (2pz)**
Involtino di verdure



4.  **FAGOTTINI (4pz)**
Fagottini thailandesi fritti ripieni di verdura



5.  **POLPETTE DI POLPO E PATATINE FRITTE (3pz)**



6.  **POLPETTE DI GAMBERI (3pz)**
Polpette di gamberi con maiale e mandorle



7.  **PALLINE DI RISO CON SESAMO (4pz)**



8.  **EBI PATATE FURAI (2pz)**
Gambero avvolto da filo di patate fritte



9.  **EDAMAME**
Fagiolini di soia



10.  **GOMAWAKAME**
Alghe verdi giapponesi



11.  **SAKE IMOYAKI (2pz)**
Patate con salmone all'esterno al forno con salsa kabayaki



12.  **TAKO WASA**
Polpo con wasabi fresco



13.  **BAO SALMONE**
Panino orientale con salmone alla griglia, insalata, pomodoro e salsa kabayaki

BAO E RAVIOLI



20. 

BAO

Pane orientale
al vapore



21.  

BAO CREMA

Pane dolce cotto al vapore
con tuorlo d'uovo all'interno



22. 

NIKU GYOZA (4pz)

Ravioli di carne al vapore



23.  

EBI SHAOMAI (4pz)

Ravioli di gamberi con carne



24.  

EBI GYOZA (4pz)

Ravioli sfoglia trasparenti con
gamberi al vapore



25.  

RAVIOLI DI CALAMARO

Sfoglia al nero di seppia
calamaro (4pz)



26.  

**RAVIOLI DI
TOTANO (4pz)**

Ravioli di totano con sfoglia
allo zafferano



27.    

RAVIOLI MISTI (4pz)

Calamaro, edamame,
totano, gambero



28. 

XIAO LONG BAO (3pz)

Ravioli con carne di suino al
vapore

INSALATE



30.   

INSALATA MISTA

Insalata mista con mais,
pomodoro, wakame, uova,
salsa gomadressing



31.  

MANGO SALAD

Insalata mista con mango,
avocado e salsa
gomadressing



32. 

SASHIMI SALAD

Insalata mista con pesce crudo
misto, wakame e salsa
gomadressing

POKÈ



35.    

POKE SALMON STYLE

Ciotola di riso con salmone,
avocado, mango, edamame,
granella di pistacchio, salsa teriyaki



36.  

POKE VEGETAL

Ciotola di riso con avocado,
mango, gomawakame, edamame
e salsa teriyaki

TARTAR

(Max 2 porzioni a testa a scelta tra quelli elencati)



40.   
SALMON TARTAR
Salmone tritato con salsa di sesamo, avocado, ikura



41.      
TARTAR TAPPET
Tartar salmone, avocado, philadelphia, tobiko, mandorle, salsa mango servito su nuvolette di drago



42.   
TUNA TARTAR
Tonno tritato con avocado e salsa di sesamo



43.   
BRANZINO TARTAR
Branzino tritato con mango, avocado, tobiko nero e salsa ponzu



44.    
TARTAR SALMONE SPECIALE
Tartar di salmone, avocado, philadelphia, mandorle, salsa teriyaki



47. 
FASSONA TARTAR
Tartar di fassona, sale nero, pepe, olio di tartufo, tartufo nero e rucola

TARTAR PLUS



45.   
SALMON TARTAR PLUS
Riso bianco, tartar di salmone, avocado, mango, tempura croccante e salsa teriyaki



46.   
BLACK SALMON TARTAR PLUS
Riso Venere, tartar di salmone, Philadelphia, avocado, pasta kataifi e salsa mango

SFIZIOSITÀ

(Max 2 porzioni a testa a scelta tra quelli elencati)



50.    
MILLE FOGLIE SALMON
Sfoglia croccante, Philadelphia, tartar di salmone, salsa teriyaki



51.   
MILLE FOGLIE TONNO
Sfoglia croccante, tonno, pomodorini secchi, besciamella, tartufo e tobiko



52.    
TACOS SALMON
Tacos con tartar salmon, Philadelphia, mango, edamame, salsa teriyaki



53.    
TACOS TUNA
Tacos con tartar tonno, Philadelphia, avocado, salsa teriyaki e salsa tartufata



54.   
TUNA LOUNGE ROLL
Tempura di fior di zucca, philadelphia avvolto da tonno e salsa tartufata



55.     
SALMON LOUNGE ROLL
Tempura di gamberoni, Philadelphia avvolto dal salmone, tobiko nero e salsa teriyaki

TEMAKI

Cono di riso avvolto con alga - 1pz



60. 
TEMAKI SALMON
Salmone, avocado, insalata



61.  
TEMAKI SPICY SALMON
Salmone, erba cipollina, salsa piccante, maionese, tobiko, insalata



62.  
TEMAKI SPICY TONNO
Tonno, erba cipollina, salsa piccante, maionese, tobiko, insalata



63.    
TEMAKI EBITEN
Tempura di gambero, avocado, maionese, salsa teriyaki e insalata

TEMAKI SPECIALE

Cono di riso avvolto da sfoglia di soia - 1pz



65. 
TEMAKI PHILADELPHIA SPECIALE
Salmone, avocado, Philadelphia avvolto da sfoglia di soia



66. 
TEMAKI EBITEN SPECIALE
Camberoni in tempura, avocado, Philadelphia, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia

TEMAKI CROCCANTE

(Max 1 porzione a testa a scelta tra quelli elencati - 1pz)



68. 
TEMAKI CROCCANTE SALMON
Sfoglia di riso fritto, tartar salmone, mango, Philadelphia, mandorle, salsa teriyaki - senza riso



69. 
TEMAKI CROCCANTE TONNO
Sfoglia di riso fritto, tonno, Philadelphia, pasta kataifi fritti, salsa teriyaki - senza riso

HOSSOMAKI

Rotolino piccolo con alga all'esterno



70. 
HOSSOMAKI SALMONE



71. 
HOSSOMAKI TONNO



72.
HOSSOMAKI AVOCADO



73. 
HOSSOMAKI GAMBERO COTTO



74. 
HOSSOMAKI FRITTO FRAGOLA
Hossomaki in tempura con top Philadelphia, frutta di stagione e teriyaki



75. 
HOSSOMAKI FRITTO PLUS
Hossomaki salmone in tempura con top Philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki

URAMAKI CLASSICO

Rotolo medio con riso all'esterno - 8pz.



80. URAMAKI CALIFORNIA

Surimi, avocado, maionese, sesamo



81. URAMAKI PHILADELPHIA

Salmone, avocado, sesamo, Philadelphia



82. URAMAKI PHILADELPHIA SPECIALE

Salmone fritto, Philadelphia, avocado, tempura croccante, riso allo zafferano, teriyaki



83. URAMAKI SPICY SALMON

Salmone, avocado, maionese, salsa piccante, erba cipollina, tobiko



84. URAMAKI SPICY TUNA

Tonno, avocado, maionese, salsa piccante, erba cipollina, tobiko



85. URAMAKI JUST VEGETAL

Avocado, mango, maionese, sesamo, mandorle, salsa teriyaki



URAMAKI CLASSICO

Rotolo medio con riso all'esterno - 8pz.



86. URAMAKI EBITEN

Camberoni in tempura, maionese, pasta kataifi fritti, salsa teriyaki



87. URAMAKI MIURA

Salmone cotto, Philadelphia, sesamo, arachidi in polvere, salsa teriyaki



88. URAMAKI CHICKEN ROLL

Bocconcino di pollo fritto, maionese, salsa piccante, cipolla frita



89. URAMAKI CALIFORNIA SPECIALE

Tempura di surimi, avocado, cipolla frita, sesamo, salsa teriyaki



90. URAMAKI TUNA RUCOLA ROLL

Tonno cotto, sesamo, rucola, salsa teriyaki



91. URAMAKI RAINBOW

Surimi, avocado, maionese con mango e pesce misto all'esterno



URAMAKI SPECIALE

Rotolo medio con riso all'esterno - 8pz.



100. URAMAKI YAMA ROLL

Pomodoro secco, avocado con Philadelphia mango, salsa gomadressing e sfoglia croccante all'esterno



101. URAMAKI DRAGO ROLL

Gamberoni in tempura, con salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki all'esterno



102. URAMAKI STAR ROLL

Salmone, Philadelphia con avocado, tempura croccante e salsa teriyaki all'esterno



103. URAMAKI SALMON FRIED ROLL

Salmone fritto, avocado, Philadelphia con salmone scottato e salsa agropiccante all'esterno



104. URAMAKI MANDORLE ROLL

Fior di zucca in tempura, avocado con branzino scottato, philadelphia, mandorle, salsa teriyaki e salsa sesamo all'esterno



105. URAMAKI AMAEBI ROLL

Salmone, Philadelphia con gamberi crudo e salsa tartufata all'esterno



URAMAKI SPECIALE

Rotolo medio con riso all'esterno - 8pz.



106. URAMAKI PISTACCHIO ROLL

Spicy salmon, avocado con crema di latte, salmone scottato, pistacchio all'esterno



107. URAMAKI MANGO UNAGHI

Anguilla giapponese, avocado con mango, pasta kataifi e salsa mango all'esterno



108. URAMAKI EBITEN GREEN

Tempura di gamberi, Philadelphia con avocado e salsa teriyaki all'esterno



109. URAMAKI TONNO TARTUFO

Gambero fritto, Philadelphia con tonno e salsa tartufata all'esterno



110. URAMAKI TATAKI ROLL

Gambero cotto, avocado con tonno, capesante, maionese piccante scottato all'esterno



111. URAMAKI MANGO SPECIAL

Gambero in tempura, philadelphia, con mango, granella di arachide e salsa teriyaki all'esterno



URAMAKI SPECIALE

Rotolo medio con riso all'esterno - 8pz.



112. URAMAKI SAUDADE (senza alga)

Base di riso con sopra tartar di salmone, avocado, mandorle e salsa teriyaki



113. URAMAKI TRAMEZZINI DI SUSHI (4 pz)

Tramezzini di riso con tartar di salmone, avocado, Philadelphia e tempura croccante



114. ITA STYLE ROLL FRITTO

Salmone affumicato, formaggio di sottilette avvolto da pane di tramezzino impanato con sopra pomodorino fritto



FUTOMAKI

Rotolo grande con alga all'esterno - 8pz



130.

FUTOMAKI EBITEN

Tempura di gamberi, avocado, philadelphia e salsa teriyaki



131. FUTOMAKI FRITTO

Surimi di granchio, avocado, salmone, salsa teriyaki



BLACK URAMAKI

Rotolo medio con riso venere all'esterno - 8pz.



120. BLACK EBITEN

Riso venere, gamberoni in tempura, avocado, Philadelphia, teriyaki, sesamo



121. BLACK URAMAKI MANDORLE

Riso venere, salmone fritto, Philadelphia con salmone, mandorle, salsa teriyaki all'esterno



122. BLACK JUST VEGETAL

Riso venere, avocado, fior di zucca fritto, Philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki



123. BLACK ARACHIDE ROLL

Riso venere, gamberoni in tempura, Philadelphia, salmone, arachide in polvere e salsa teriyaki all'esterno



124. URAMAKI NERO DI SEPPIA

Riso allo nero di seppia, salmone, avocado con philadelphia, e tempura di gamberi, salsa teriyaki all'esterno



NIGHIRI

Pallina di riso con pesce sopra - 2 pz



140. 
SALMONE



141. 
TONNO



142. 
BRANZINO



143. 
RICCIOLA



144. 
GAMBERO COTTO



145.  
SALMON FLAMBÉ
Salmon scottato con
pistacchio e salsa allo
zafferano



146.  
NIGHIRI MIX SPECIALE
Selezione dello chef (4 pz)

SUSHI E SASHIMI



150. 
SUSHI MISTO
6 nighiri misto, 4 uramaki, 4 hossomaki



151. 
SASHIMI SALMONE
6pz



152. 
SASHIMI RICCIOLA 4pz
(Max 1 porzione a testa)



153. 
SASHIMI MISTO 10pz



155. 
SUSHI SASHIMI MIX
9 sashimi, 4 nighiri, 4 uramaki, 4 hossomaki

GUNKAN 2pz.

(Max 2 porzione a testa tra i piatti elencati)



160.  **GUNKAN SPICY SALMON**
Riso avvolto nell'alga con spicy salmon



161.  **GUNKAN SPICY TUNA**
Riso avvolto nell'alga con spicy tuna



162.   **GUNKAN SALMONE**
Riso avvolto nel salmone con top tartar salmone e pasta kataifi e salsa allo zafferano



163.      **GUNKAN EBITEN**
Riso avvolto nel salmone con top Philadelphia, gamberi fritti e salsa teriyaki



164.     **GUNKAN FRAGOLA**
Riso avvolto nel salmone con top Philadelphia, fragola e teriyaki



165.   **GUNKAN AMAEBI TARTUFO**
Riso avvolto nel ricciola con top gambero crudo e salsa tartufata



166.      **GUNKAN SALMONE FLAMBÈ**
Riso avvolto nel salmone scottato con top crema di latte, pistacchio e salsa teriyaki

CARPACCIO

(Max 2 porzioni a testa tra i piatti elencati)



170.   

CARPACCIO SALMONE

Carpaccio salmone
con salsa ponzu



171.   

CARPACCIO MISTO

Carpaccio pesce misto con
salsa ponzu



172.   

CARPACCIO MISTO SPECIAL

Carpaccio pesce misto scottato
con salsa ponzu e passion fruit



173.   

CARPACCIO SALMONE BURRATA

Carpaccio di salmone con
burrata, sale nero, guarniti con
salsa mango e salsa teriyaki

ZUPPA E RAMEN IN BRODO



180.  

ZUPPA MISO

Zuppa di soia con alghe, tofu,
erba cipollina



181. 

ZUPPA AGROPICCANTE



182.   

RAMEN IN BRODO

Pasta giapponese in brodo con
uova, manzo marinato, verdure

PASTA



190. 
YAKI UDON
Spaghetti di riso saltati con
verdure e uova



191.   
**YAKI UDON CON
GAMBERI E CALAMARI**
Spaghetti di riso saltati con ver-
dure, uova, gamberi e calamari



192.   
YAKI SOBA
Spaghetti di grano saraceno
saltati con gamberi e verdure



193.  
**SPAGHETTI DI RISO
CON VERDURE**
Spaghetti di riso con
verdure e uova



194.   
**SPAGHETTI DI RISO
CON GAMBERI
E CALAMARI**
Spaghetti di riso con gamberi,
calamari, verdure e uova



195. 
**SPAGHETTI DI SOIA
CON VERDURE**



196.  
**SPAGHETTI DI SOIA
CON GAMBERI**



197.  
GNOCCHI DI RISO
Gnocchi di riso con
gamberi e verdure

RISO



201. 
**RISO SALTATO
CON VERDURE**
Riso saltato con verdure e uova



203. 
RISO CANTONESE
Riso saltato con piselli,
prosciutto cotto e uova



205. 
RISO AL CURRY
Riso saltato con piselli,
verdura, uova e curry



200.
RISO BIANCO



202.  
**RISO SALTATO CON
GAMBERI E VERDURE**
Riso saltato con verdure,
gamberi e uova



204.  
**RISO SALTATO
CON SALMONE**
Riso saltato con salmone
e verdura



206.  
BLACK RISO SALTATO
Riso venere saltato con
gamberi, verdure e uova

POLLO



210.  
**POLLO ALLE
MANDORLE**
Pollo saltato con mandorle



211.
POLLO AL LIMONE
Pollo saltato con salsa
al limone



212.  
POLLO PICCANTE
Pollo saltato con cipolle,
peperone, arachidi,
salsa piccante



213. 
POLLO AL CURRY
Pollo saltato con curry
e cipolle



214. 
POLLO SALE E PEPE
Pollo croccante con sale e
pepe

MANZO



215.
MANZO VERDURE
Manzo saltato con carote
e zucchine



216. 
MANZO AL CURRY
Manzo saltato con cipolle
e curry



217. 
MANZO PICCANTE
Manzo saltato con cipolle,
peperoni e salsa piccante

GAMBERI



220.
GAMBERI AL LIMONE
Gamberi saltati con salsa limone



221. 
**GAMBERI
IN AGRODOLCE**
Gamberi saltati con peperoni
e ananas in salsa agrodolce



222.  
GAMBERI PICCANTE
Gamberi saltati con cipolle,
peperoni e salsa piccante



223. 
**GAMBERI
SALE E PEPE**

SCODELLA DI FUOCO



225.  
SCODELLA CALAMARI
(escluso sabato)
Piccola padella fai da te con
calamari, verdure, salsa piccante



226.  
SCODELLA GAMBERI
(escluso sabato)
Piccola scodella fai da te con
gamberi, verdure, salsa piccante



227. 
SCODELLA POLLO
(escluso sabato)
Piccola scodella fai da te con
pollo, verdure, salsa piccante

TEPPANYAKI

Piatti alla piastra



230. 
YAKI TORI (2pz)
Spiedini di pollo alla griglia



231.  
SPIEDINI GAMBERI (2pz)
Spiedini di gamberi alla griglia
con salsa dello chef



232.  
KAISEN SEPPIE (2pz)
Spiedini di seppie alla griglia
con salsa dello chef



233.   
**SALMONE
ALLA GRIGLIA**
Con salsa kobayaki



234. 
**BRANZINO
ALLA GRIGLIA**



235. 
**GAMBERONI
ALLA GRIGLIA**

TATAKI



241.   
SALMON TATAKI SPECIALE
Fettine di salmone scottato accompagnato con avocado e salsa goma dressing



240.   
SALMON TATAKI
Salmone scottato con papavero e salsa miso



242.    
TONNO TATAKI
Tonno scottato con granella di pistacchio e salsa miso

TEMPURA

Fritture



250.  
EBI TEMPURA (4pz)
Camberoni fritti



251. 
YASAI TEMPURA
Verdure miste fritte



252.  
POLLO FRITTO
Pollo impanato e fritto con salsa tonkatsu



253.  
TONKATSU
Cotoletta di maiale frita con salsa tonkatsu



254.  
IKA TEMPURA
Calamari fritti con salsa tonkatsu



255.   
EBI STICK (3pz)
Stick di gamberi e edamame



256.  
EBI FLY (3pz)
Camberi impanato e fritto



257.  
EBI KATAIFI (2pz)
Camberoni avvolto da kataifi fritti con salsa agropiccante

DOLCI & DESSERT

Esclusi dal menù All You Can Eat

MINI TORTE FRESCHE DI ALTA PASTICCERIA



Blossom 
€ 6,50

Un'autentica esplosione di gusti: Mousse al cioccolato bianco Ivoire Valrhona e Yuzu, croccante e spugna al Thè Verde Matcha Bio, gelée al lampone/pesca e crema pasticciera all'agrume giapponese

- Contenente Glutine -



Golden Hazelnut 
€ 6,50

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

Eclat d'Or

- Contenente Glutine -



Poseidon 
€ 6,50

Leggerissima e pittoresco dolce alle mandorle e vaniglia, pan di spagna, gelée al lampone e rabarbaro su fondo di pasta frolla

- Contenente Glutine -



Gianduja 
€ 6,50

Mousse dal gusto unico e inimitabile del cioccolato Valrhona Gianduja Noire, ripieno di una cake al sacher e ganache montata alla panna caramellata

- Contenente Glutine -



Vanilla 
€ 6,50

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 ganashe agli arachidi

- Contenente Glutine -



Matcha Goloso 
€ 6,50

Goloso dessert al the verde Matcha con caramello salato e gelée al ribes nero

- Contenente Glutine -



Pistacchio

€ 6,50

*Mousse al pistacchio,
con cuore cremoso a
l cioccolato bianco
e lampone*



Tropical Cheesecake



€ 6,50

*Cheesecake tropicale al cocco, que-
nelle al mango e frutta della passione,
accompagnato da una simpatica e
gustosa pinetta ai frutti tropicali*

- Contenente Glutine -



Momo

€ 6,50

*Goloso dessert
ripieno di pesche
fresche ricoperto
di cioccolato bianco*



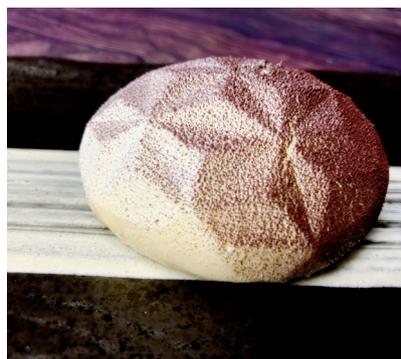
Kumo

€ 6,50



*Bavarese alla nocciola con inserto cre-
moso alla vaniglia marquise al cacao e
croccante alla nocciola*

- Contenente Glutine -



Monomisù

€ 5,50



*Moussecake al tiramisù rivisitato
con mascarpone, pan di Spagna
e frolla al caffè*

- Contenente Glutine -



Stra-Bounty

€ 6,50



*La bontà rinchiusa in un unico dolce:
Sfizioso dessert al cocco con un ripieno
di fragole gustose e cocco-daquise*

- Contenente Glutine -



Lady Dark

€ 6,50

Moussecake al cioccolato fondente equatoriale con inserto al maracuja, biscotto sacher ed eclat alle nocciole

- Contenente Glutine -



Exotic Donut

€ 6,50

Travolgente mousse ai frutti esotici con mango e frutta della passione



Moana

€ 7,00

Dessert al cocco da cannubio perfetto di freschezza e di piacere esotico, ripieno di un cremoso all'ananas e gelatina al mango e maracuja in crosta di cioccolato fondente Valthona



Melange fragoline e ribes

€ 4,50

Pasta fillo con crema al gusto di vaniglia, decorata con fragoline e ribes

- Contenente Glutine -



Coppa frutti di bosco

€ 5,50

Mousse alla panna con frutti di bosco



Mochi Gelato Giapponese (3pz)

€ 5,50

Gelato ricoperto dalla farina di riso gommoso



Sorbetto

€ 4,50



Mango Royal Fruit

€ 5,50

VIA BRIGATA LIGURIA 72R
G E N O V A