RISHI

ASIAN RESTAURANT

MENÙ

ALLERGENI

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

ALLERGENI PRESENTI:


Cereali, glutine e derivati


Crostacei e derivati


Uova e derivati


Pesce e derivati


Arachidi e derivati


Semi di sesamo e derivati


Lupini e derivati


Soia e derivati


Latte e derivati


Frutta a guscio e derivati


Sedano e derivati


Senape e derivati


Anidride solforosa e derivati


Molluschi e derivati

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso ci siano allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei atammato di sodio, mentre 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 temperature per la corretta conservazione nel rispetto della normativa vigente.

RISHI

Unisce la raffinata cucina giapponese alla ricca e saporita cucina cinese.

Il sushi è una pietanza semplice ma allo stesso tempo elaborata
che negli ultimi anni si è diffusa in tutto il mondo, soprattutto in quelle grandi aree urbane dove la dinamicità del vivere moderno è di regola, e la ricerca di nuovi gusti (anche gastronomici) diventa un'esigenza. La cucina cinese offre un'ampia varietà di piatti che spaziano dal pesce, alla carne, alle verdure, con modalità di cottura al vapore, alla piastra o fritti. Salse agrodolci e piccanti arricchiscono di sapore una cucina dalla tradizione millenaria.

ALL YOU CAN EAT

IL RISTORANTE OFFRE LA POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE

DA LUNEDÌ A VENERDÌ A €15.90

coperto €1.00

FESTIVO, SABATO E DOMENICA A €18.90

coperto € 2.00

- nel prezzo sono esclusi coperto, dolci e bevande -
- gratis per bambini fino ai 3 anni -
- sconto del 50% per bambini fino a 7 anni -

il ristorante si riserva di conteggiare gli eventuali sprechi
al prezzo della pietanza riportato sul menù.

I prodotti della pesca previsti dal Reg. (UE) n. 1276/2011, da consumarsi crudi o praticamente crudi, sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1.

In conformità al Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii. sono a disposizione le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che possono provocare allergie o intolleranze in piatti e bevande proposti.
La documentazione sarà fornita su richiesta dal personale di sala.

ENTREE



1 **Edamame**
Fagioli di soia[1] bolliti.
4€



2 **Involtino primavera**[1]
Cappuccio, carote, cipolle, salsa agropiccante.
3pz asporto
3pz carta
2pz ristorante 3€



5 **Pane**[1] **con uovo** 3pz
asporto
3pz carta
2pz ristorante 3,50€



3 **Involtino vietnamita**[1]
Maiale, spaghetti di soia, carote, funghi.
3pz asporto
3pz carta
2pz ristorante 4€



6 **Nuvole di drago**
1,80€



7 **Pane**[1] **cinese al vapore**

8 **Pane**[1] **cinese fritto**

3pz asporto
3pz carta
2pz ristorante
3,50€

BOCCONCINI



791 **Ebi salmone avvolti**
bocconcini di tempura di gamberi, avvolti con carpaccio di salmone e guarniti con philadelphia e salsa teriyaki
4pz 8,50€



792 **Ebi tonno avvolti**
bocconcini di tempura di gamberi, avvolti con carpaccio di tonno e guarniti con philadelphia e salsa mango
4pz 9,50€

RAVIOLI



9 **Ravioli con carne**[1]

4pz asporto
4pz carta
2pz ristorante
5€

10 **Ravioli con carne**[1] **alla piastra**



11 **Ravioli con verdure**[1]

4pz asporto
4pz carta
2pz ristorante
5€



12 **Ravioli Mazzancolle**[1]

4pz asporto
4pz carta
2pz ristorante
5,50€



13 **Ebi Shumai**
Gamberi, carne e verdure.

4pz asporto
4pz carta
2pz ristorante 5€

ZUPPE



18 **Zuppa agropiccante**
funghi, bambù, uovo[1], carote
erba cipollina. 5€



19 **Zuppa miso**
tofu, alga nori, erba cipollina.
5€



20 **Zuppa di mare**
salmone, branzino, mazzancolle[1], polpo[1], tofu,
erba cipollina. 6€

INSALATE



21

Insalata pesce mista
Insalata mista, pesce misto, sesamo e salsa speciale.
6€



22

Insalata di polpo
Insalata mista, polpo, sesamo e salsa speciale.
6,50€



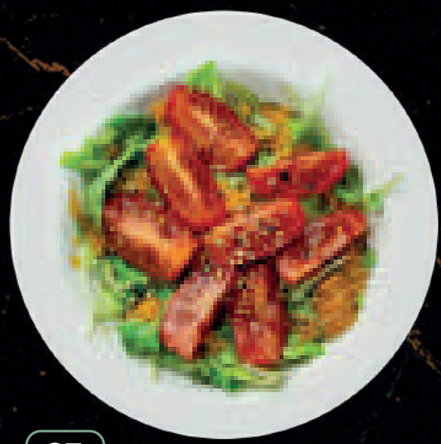
23

Insalata al salmone
Insalata mista, salmone, sesamo e salsa speciale.
6,50€



24

Insalata al tonno pinne gialle
Insalata mista, tonno pinne gialle, sesamo e salsa speciale.
7€



25

Insalata mista
Insalata mista, pomodorini, sesamo e salsa speciale.
5,50€



26

Goma Wakame
insalata di alghe[1] piccante, condita con aromi e spezie.
4,50€

IMMAGINI A PURO SCOPO ILLUSTRATIVO - SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE - [1]PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO

RISO



27 **Riso al curry, manzo**[1] e uova[1]. 6,50€



28 **Riso alla cantonese** prosciutto[1], piselli[1], uova[1]. 6€



29 **Riso con mazzancolle**[1] **saltate** e uova[1]. 6€



30 **Riso con verdure miste** e uova[1]. 5,00€



31 **Riso bianco al vapore** 2€



32 **Riso con salmone** e uova[1]. 6,50€



33 **Riso con pollo**[1] e uova[1]. 5,50€

IMMAGINI A PURO SCOPO ILLUSTRATIVO - SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE - [1]PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO

VERDURE E SPIEDINI



34 **Spiedini di pollo**[1]
in salsa teriyaki.
4pz asporto
4pz carta
2pz ristorante 6,50€



800 **Cozze alla piastra**
4pz asporto
4pz menù carta
3pz ristorante
massimo 3 volte
per persona 5€

35 **Spiedini di mazzancolle**[1]
in salsa teriyaki.
4pz asporto
4pz carta
2pz ristorante
6,50€





36 **Funghi e bambù**
6€



Germogli di soia saltati 37
5€

TATAKI E TARTARE



38 **Tartare di salmone**
con avocado e salsa ponzu.
8€



41 **Tataki di salmone**
sashimi di salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki.

10pz asporto
10pz carta
4pz ristorante 10€



793 **Tartare di tonno pinne gialle**
con avocado e salsa ponzu.
8€



795 **Tartare sake mango**
salmone, mango, avocado
1pz 13€



794 **Tartare maguro misto**
tartare di tonno, avocado, mango
1pz 14€

IMMAGINI A PURO SCOPO ILLUSTRATIVO - SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE | *PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO

SPAGHETTI



42 **Spaghetti di riso**
con mazzancolle[1],verdure e uova[1]. 6€



43 **Spaghetti di riso**
con verdure, uova[1] . 5€



44 **Spaghetti di soia**
con verdure e uova[1]. 5€



45 **Spaghetti di soia**
con mazzancolle[1] verdure e uova[1]. 6,50€

RAMEN E UDON



46 **Ramen**
pollo[1] e verdure.
5,50€



47 **Ramen**
mazzancolle[1] e verdure.
6€



48 **Ramen**
con verdure.
5,50€



49 **Udon**
con verdure, frutti di mare[1] e uova[1]. 6,50€



50 **Udon**
con pollo[1] e uova[1].
6,50€



51 **Udon**
con verdure e uova[1].
6,50€

IMMAGINI A PURO SCOPO ILLUSTRATIVO - SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE - [1]PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO

YAKISOBA E GNOCCHI



52 **Yakisoba**
verdure e frutti di mare[1].
6,50€



53 **Yakisoba** con verdure.
6,50€



54 **Gnocchi 3 delizie**
funghi, carote, zucchine, mazzancolle[1], surimi[1], calamari[1], uovo.
6€

MAZZANCOLLE E CALAMARI



55 **Mazzancolle**[1]
in agrodolce.
6,50€



56 **Mazzancolle**[1]
sale e pepe.
7€



57 **Mazzancolle**[1]
in salsa piccante.
6,50€



58 **Mazzancolle**[1]
al curry.
6,50€



59 **Calamari**[1] **piccanti**
7€

IMMAGINI A PURO SCOPO ILLUSTRATIVO - SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE - [1]PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO

POLLO



60 **Pollo[1] con mandorle**
6€



61 **Pollo[1] in salsa piccante**
6,50€



62 **Pollo[1] con funghi e bambù**
6,50€



63 **Pollo[1] al curry**
6€



64 **Pollo[1] in agrodolce**
6€



65 **Pollo[1] al limone**
6€

MANZO E MAIALE



66 **Manzo[1] al curry**
7€



67 **Manzo[1] in salsa piccante**
7€



68 **Maiale[1] in agrodolce**
6€

IMMAGINI A PURO SCOPO ILLUSTRATIVO - SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE - [1]PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO

GRIGLIA



69 **Spiedini di seppia**
Seppia, sale e pepe.

4pz asporto
4pz carta
2pz ristorante 7,50€



70 **Code di gambero**
Gambero e farina.

4pz asporto
4pz carta
2pz ristorante 7€



71 **Bistecca di pollo**
7€

FRITTI



77 **Verdure in tempura**
6€

78 **Tempura mista**
mazzancolle[1] e verdure.
6,50€



79 **Anelli di calamari**[1]
con salsa chili.
5€



80 **Cotoletta di pollo**[1]
con salsa teriyaki
5€

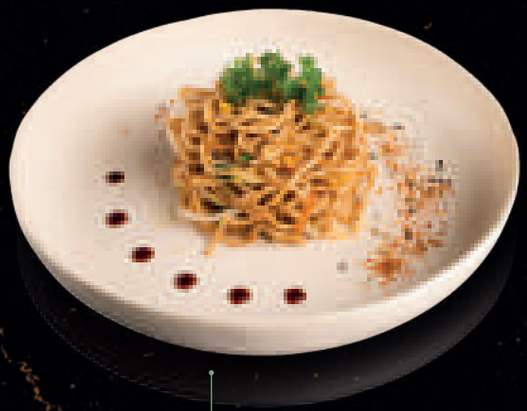


81 **Patatine**[1] **fritte**
3€



82 **Chele al sapore di granchio**[1]
4pz asporto
4pz carta
2pz ristorante 5€

THAILAND



83 **Spaghetti Thai**
6,50€



84 **Riso Thai**
con mazzancolle[1].
6,50€



85 **Pollo[1] Thai**
6,50€



86 **Mazzancolle[1] Thai**
6,50€



87 **Manzo[1] Thai**
7€

IMMAGINI A PURO SCOPO ILLUSTRATIVO - SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE - [1]PRODOTTO CONGELATO SURGELATO

NIGIRI

100



Salmone
2pz 3€

101



Tonno pinne gialle
2pz 4€

102



Branzino
2pz 3€

104



Polpo[1] al vapore
2pz 3,50€

105



Mazzancolle[1] cotte
2pz 3€

107



Avocado
2pz 3€

108



Salmone flambé
2pz 4€

793



Nigiri salmone fire
salmone flambè, riso, salsa teriyaki, salsa mayo piccante
2pz 4€

794



Nigiri black tonno
riso venere, tonno, salsa teriyaki
2pz 4€

795



Nigiri salmone black
riso venere, salmone, salsa teriyaki
2pz 3,50€

796



Nigiri branzino black
riso venere, branzino, salsa teriyaki
2pz 3,50€

797



Nigiri black ebi
riso venere, gamberi cotti, salsa teriyaki
2pz 3,50€

GUNKANG



110

Spicy Salmon
riso, salmone, erba cipollina, spicy mayo.
2pz 5€



224

Philadelphia
riso, salmone, philadelphia.
2pz 5€





111

Spicy Kihada Maguro
riso, tonno pinne gialle, erba cipollina, spicy mayo.
2pz 5€



225

Seabass
riso, salmone, tartare di branzino, erba cipollina, spicy mayo.
2pz 5€

799

Gunkang phila ikura
riso, salmone, philadelphia, ikura
2pz 7€





113

Tobiko
riso, alga nori, tobiko[1].
2pz 5€



226

Sicilia
riso, zucchina, tartare di gambero[1] rosso, erba cipollina
2pz 5€

800

Gunkang sake panna
riso, sake, crema di panna
2pz 7€



114

Zucchina
riso, zucchina, tartare di mazzancolle[1], mayo, tobiko[1], erba cipollina.
2pz 5€



798

Gunkang tonno pistacchio
tonno, pistacchio, crema alla panna, salsa frutti di bosco
2pz 7€

URAMAKI

115



California
salsa tonnata, avocado, mazzancolle[1].
8pz 7€

116



Salmon
salmone, avocado.
8pz 7,50€

117



Philadelphia
salmone, avocado, philadelphia.
8pz 7,50€

118



Onion
salmone cotto, philadelphia, avocado, sashimi di salmone, chips di cipolla e salsa teriyaki.
8pz 7,50€

119



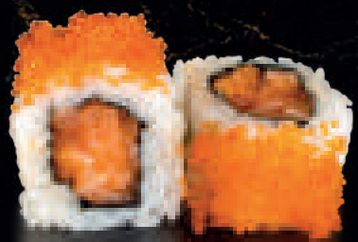
Miura
salmone cotto, philadelphia, avocado, riso soffiato, salsa teriyaki.
8pz 7,50€

120



Seabass
avocado, salmone, branzino.
8pz 7,50€

121



Spicy salmon
salmone, salsa hot chili, tobiko[1].
8pz 7,50€

122



Spicy Kihada Maguro
tonno pinne gialle, salsa hot chili, tobiko[1].
8pz 7,50€

123



Rainbow
avocado, mayo, surimi[1], carpaccio di pesce misto.
8pz 7,50€

URAMAKI

124



Vege
carote, avocado, cetriolo.
8pz 7€

125



Ebiten top
mazzancolle[1] in tempura, insalata, mayo, kataifi[1], salsa teriyaki.
8pz 7,50€

126



Crispy ebi
mazzancolle[1] in tempura, avocado, spicy mayo. 8pz 7,50€

127



Tobiko
mazzancolle[1] in tempura, avocado, tobiko[1].
8pz 7,50€

128



Tiger
mazzancolle[1] in tempura, carpaccio di salmone, mayo.
8pz 8€

129



California fritto
salsa tonnata, avocado, mazzancolle[1], spicy mayo.
8pz 6,50€

130



Suzuki ten
branzino in tempura, mayo, tobiko[1]. 8pz 7,50€

131



Chicken
pollo[1] fritto, philadelphia, salsa teriyaki, kataifi[1].
8pz 7,50€

132



Green
avocado, mayo, tonno pinne gialle alla piastra, salsa teriyaki, tobiko[1].
8pz 7,50€

IMMAGINI A PURO SCOPO ILLUSTRATIVO - SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE - [1]PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO

URAMAKI

780



Zucca fritto
zucca fritta, avocado,
salsa teriyaki
8pz 14€

781



Black salmon phila
salmone, avocado,
philadelphia
8pz 14€

801



Midsummer
avocado, gambero crudo[1],
salmone flambè, philadelphia
8pz 12€

802



Denver
mazzancolle[1] in tempura,
kataifi[1], salmone e salsa teriyaki
8pz 12€

803



Nairobi
surimi1, philadelphia,
avocado e fragola
8pz 12€

804



Dragon
mazzancolle[1] in tempura, mayo,
avocado e salsa teriyaki
8pz 14€

805



Flambè
surimi1 in tempura, mayo,
avocado, salmone flambè,
chips di cipolla e salsa teriyaki
8pz 14€

806



Black vege
avocado, cetriolo, insalata
8pz 8€

807



Black salmon
salmone, tonno, gambero,
mazzancolle in tempura, insalata,
salsa teriyaki
8pz 8€

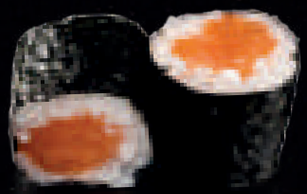
808



Ebi flambè
mazzancolle1, philadelphia,
avocado, salmone flambè,
chips di tempura e salsa teriyaki
8pz 8,50€

HOSOMAKI

133



Salmone
riso, salmone, alga nori.
8pz 6€

134



Kihada Maguro
riso, tonno pinne gialle, alga nori.
8pz 6€

135



Cetriolo
riso, cetriolo, alga nori.
8pz 6€

136



Sumi Philadelphia
riso, surimi[1], alga nori, il tutto in tempura, esterno philadelphia.
8pz 6€

137



Ebi
riso, mazzancolle[1] al vapore, alga nori.
8pz 6€

138



Salmone Philadelphia
riso, salmone alla piastra, e alga nori tutto in tempura, esterno philadelphia e salsa teriyaki. 8pz 6€

139



Ebi Tempura
riso, mazzancolle[1] e alga nori tutto in tempura, con salsa teriyaki. 8pz 6€

140



Sumi
riso, surimi[1], alga nori.
8pz 6€

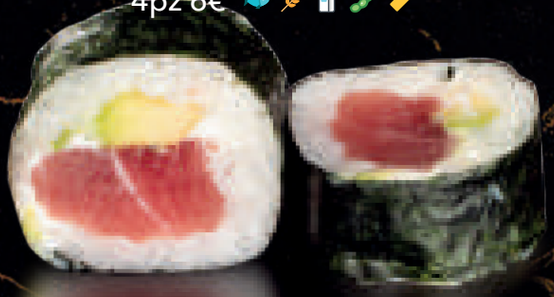
FUTOMAKI



141 **Futomaki Fritto**
riso, avocado, surimi[1], philadelphia, tobiko[1], salmone, frittura esterna e salsa teriyaki.
4pz 6€



142 **Futomaki Ebiten**
riso, mazzancolle[1] in tempura, tobiko[1], esterno kataifi[1] e salsa teriyaki.
4pz 6€



143 **Futomaki Kihada Maguro**
riso, avocado, philadelphia e tonno pinne gialle.
4pz 6€



144 **Futomaki Big California**
riso, mazzancolle[1], salsa tonnata e avocado.
4pz 6€



145 **Futomaki Ebi**
riso, mazzancolle[1], mayo e tobiko[1].
4pz 6€



146 **Futomaki Salmon**
riso, salmone, surimi[1] e avocado.
4pz 6€

IMMAGINI A PURO SCOPO ILLUSTRATIVO - SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE - [1]PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO

TEMAKI

147



Salmon
salmone, avocado.
2pz 6€

148



Kihada Maguro
tonno pinne gialle, avocado.
2pz 6€

149



Ebiten
mazzancolle[1] in tempura, mayo.
2pz 6€

150



Spicy Salmon
salmone, erba cipollina, salsa spicy, tobiko[1].
2pz 6€

152



California
mazzancolle[1], salsa tonnata, avocado.
2pz 6€

151



Spicy Kihada Maguro
tonno pinne gialle, erba cipollina,
salsa spicy, tobiko[1].
2pz 6€

153



Miura
salmone alla griglia, philadelphia, salsa teriyaki.
2pz 6€

POKE



158 **Poke Vegetariano** 7€
Base di riso con avocado, cetriolo, carota, edamame, fagioli rossi, mais, alga nori e sesamo.



159 **Poke California** 7€
Base di riso con surimi, gamberi cotti, tonno cotto, wakame, mais, avocado, alga nori e sesamo.



160 **Poke Salmone** 7€
Base di riso con salmone, edamame, mais, fagioli rossi, cetrioli, tobiko, alga nori e sesamo.



161 **Poke Tonno** 7€
Base di riso con tonno, fagioli rossi, ,mais, wakame, tobiko, mango, alga nori e sesamo.



162 **Poke Spicy** 7€
Base di riso venere con tartare di salmone, tartare di tonno, edamame, mais, carota, cetrioli, tobiko e sesamo.



163 **Poke Hana** 7€
Base di riso venere con salmone, tonno cotto, avocado, mais, edamame, wakame, alga nori e sesamo.

CHIRASHI, CARPACCIO E SASHIMI



Chirashi misto 9€ 164
riso, mazzancolle[1], salmone, branzino e tonno pinne gialle.

Chirashi Salmon 9,50€ 165
riso, salmone.

Chirashi Kihada Maguro 9,50€ 166
riso, tonno pinne gialle.

PARTY

173 **Small sushi mix**[2]
8 pz 8€

175 **Sushi ciku mix**[2]
15 pz 12€

174 **Sushi kawa mix**[2] 21 pz 18€

[2]PER I CONGELATI FARE RIFERIMENTO ALLA SINGOLA PORTATA

DOLCI



SOUFFLÈ AL PISTACCHIO
Soufflè al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.
Chocolate Soufflè with liquid pistacchio core.
6€ CON PALLINA DI GELATO



SOUFFLÈ BLACK AND WHITE
Soufflè con cioccolato fondente monorigine dell'Equador ed un cuore di cioccolato bianco liquido.
Dark chocolate Soufflè with Equador's cocoa seeds with a liquid white chocolate core.
6€ CON PALLINA DI GELATO



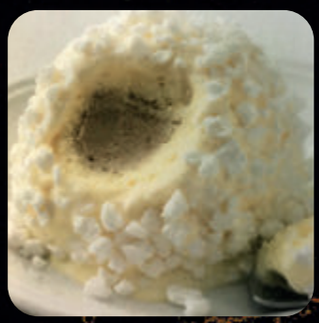
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO
Soufflè con cuore di cioccolato liquido.
Soufflè with a liquid chocolate core.
6€ CON PALLINA DI GELATO



SEMIFREDDO AL TORRONCINO
Gelato semifreddo al torroncino con granella di nocciole tritate.
Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.
6€



COPPA TIRAMISÙ
Pan di Spagna imbevuto al caffè con gelato semifreddo al caffè e zabaione.
Coffee and sabayon semifreddo on a coffee soaked sponge.
6€



TARTUFO BIANCO
Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella alla vaniglia.
A coffee semifreddo core in a sabayon ice cream with sprinkled crushed meringue.
6€



TARTUFO CLASSICO
Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.
Sabayon semifreddo and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.
6€



TARTUFO NOCCIOLA
Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.
Hazelnits semifreddo with a liquid chocolate core, coated with praline hazelnuts and crushed meringue.
6€



RONDÒ COCCO E CIOCCOLATO
Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa.
Dark chocolate ice cream and coconut ice cream decorate with chocolate and meringue.
6€

DOLCI



RONDÒ VANIGLIA E FRAGOLA
Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, more e cioccolata.
Vanilla ice cream and strawberry ice cream decorated with raspberry, blackberry and chocolate.
6€



COCCO RIPIENO
Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.
Coconut shell filled with coconut ice cream.
5€



PAN DAN
Gelato al gusto vaniglia.
Vanilla flavoured ice cream.
5,00€



TWITTY
Gelato al fiordilatte.
Dairy ice cream. **5€**



LIMONE RIPIENO
Frutto ripieno con sorbetto di limone.
Fruit filled with lemon sorbet.
5€



CREMOSO AI FRUTTI ROSSI
Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia con un cuore ai frutti rossi, decorato con cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi.
Sponge cake with vanilla flavoured cream and filled with red berries core, decorated with white chocolate and red berries sauce.
6€

BISCOTTO FRITTO: 6€
GELATO FRITTO: 6€



TRIS

7€



GELATO
A PALLINA
3€

IMMAGINI A PURO SCOPO ILLUSTRATIVO - SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE - [1]PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO

BIRRE
IN BOTTIGLIA

AUERBRAU HELLES

Stile: Hell
Grado: 4,9%
Colore: Biondo
Fermentazione: Bassa

Prodotto a bassa fermentazione, molto gustoso, ma al contempo molto beverino. Malto e luppolo si fondono in un mix di fragranza e freschezza che non stanca mai e invoglia a berne un'altra.

CL. 50 5€

OTUS SIDE B BLANCHE

Stile: Blanche
Grado: 5,0%
Colore: Paglierino
Fermentazione: Alta

La sua complessità è elevata e gli aromi si propongono con una finezza attraente, quasi elegante. Un ventaglio di profumi che vanno dal fruttato al floreale, fino allo speziato. Di frizzantezza decisa, questa birra ha un corpo leggero. Dopo il primo impatto delicatamente acidulo (fresco), l'amaro è praticamente assente. La birra si presenta con un notevole equilibrio gustativo.

CL. 33 4,50€

OTUS LOLIPA

Stile: Ipa
Grado: 4,5%
Colore: Biondo
Fermentazione: Alta

Al naso si percepiscono vagamente i profumi dei malti mentre spiccano i sentori di luppolo usati che ricordano sentori di frutta tropicale quali pompelmo rosa, limone, melone e frutta secca. In bocca sorprendono gli aromi maltati, morbidi con un distinto aroma fruttato e citrico tipici dei luppoli usati. Aromaticamente è molto fine e gradevole. Le note emergenti sono floreali e citriche.

CL. 33 4,50€

DOLOMITI PILS

Stile: Pils
Grado: 4,9%
Colore: Biondo
Fermentazione: Bassa

Birra Pils di colore chiaro e dai riflessi dorati. Il particolare processo di fermentazione e l'utilizzo del malto delle Dolomiti le conferisce un gusto pieno e armonioso, una personalità importante e delicata al tempo stesso. La schiuma compatta e il retrogusto persistente la rende adatta a un consumo a tutto pasto e ideale a soddisfare il desiderio di una birra equilibrata e dissetante.

CL. 33 4,50€

DOLOMITI SPECIALE

Stile: Bock
Grado: 5,9%
Colore: Biondo
Fermentazione: Bassa

Birra speciale di colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti e adatta a molteplici abbinamenti gastronomici.

CL. 75 12€

PEDAVENA SPECIALE

Stile: Bock
Grado: 5,9%
Colore: Biondo
Fermentazione: Bassa

I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica del luppolo pregiato e delle materie prime sapientemente impiegate dal Mastro Birraio. La gradazione alcolica di 5,9, volutamente importante è tipica delle birre speciali. É una birra chiara dai riflessi dorati e dalla schiuma compatta e persistente.

CL. 50 6€

ASAHI LAGER

Stile: Lager
Grado: 5,2%
Colore: Biondo
Fermentazione: Bassa

Asahi Super Dry è la birra numero uno al mondo. La fusione tra i migliori ingredienti e l'esperienza hi-tech giapponese, che ha rivoluzionato il mondo birraio internazionale. Il gusto Super Dry, in giapponese Karakuchi, è l'unico nel suo genere: pulito, secco e rinfrescante, nato per esaltare una cucina di alta qualità.

CL. 50 5€

TSINGTAO

Stile: Lager
Grado: 4,8%
Colore: Biondo
Fermentazione: Bassa

Nel bicchiere mostra un colore biondo cristallino, in cima al quale si erge una schiuma bianca, stretta e stabile. All'olfatto la Tsingtao offre aromi freschi e floreali di luppolo. Sul palato scopriamo dei sapori di malto raffinati, un palato leggero ed equilibrato, sufficientemente dolce e fruttato.

CL. 66 5€

IMMAGINI A PURO SCOPO ILLUSTRATIVO - SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE - PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO

BOLLICINE

PROSECCO DOCG VALDOBBIADENE
LE COLTURE
BOTTIGLIA 22€

LESSINI DURELLO 36 MESI
GIANNI TESSARI
BOTTIGLIA 25€

MILLESIMATO
CUVÈE DIVINA
BOTTIGLIA 16€

FERRARI PERLÈ
FERRARI
BOTTIGLIA 45€

FRANCIACORTA ROSÈ
BÈLON DU BÈLON
BOTTIGLIA 30€

FRANCIACORTA BRÙT
CONTADI CASTALDI
BOTTIGLIA 30€

LESSINI DURELLO 36 MESI
GIANNI TESSARI
BOTTIGLIA 25€

CÀ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE
CÀ DEL BOSCO
BOTTIGLIA 38€

FRANCIACORTA SATÈN
CONTADI CASTALDI
BOTTIGLIA 30€

LESSINI DURELLO 60 MESI
GIANNI TESSARI
BOTTIGLIA 35€

VINI BIANCHI

SOAVE DOC 750
PIEROPAN
BOTTIGLIA 18€
CALICE 3,50€

LUGANA DOC 750
SANTA CRISTINA ZENATO
BOTTIGLIA 18€
CALICE 3,50€

GEWÜRZTRAMINER
GIRLAN
BOTTIGLIA 20€
CALICE 3,50€

SOAVE DOC 375
PIEROPAN
BOTTIGLIA 9€

SOAVE DOC 375
SANTA CRISTINA ZENATO
BOTTIGLIA 9€

MÜLLER THURGAU
ST. MICHEL EPPAN
BOTTIGLIA 20€
CALICE 3,50€

VINI ROSSI

ROSSO VERONA
PERGOLINO
BOTTIGLIA 10€

VALPOLICELLA
BERTANI
BOTTIGLIA 16€

IMMAGINI A PURO SCOPO ILLUSTRATIVO - SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE - [1]PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO

Acqua 75 cl (naturale - frizzante)	€ 3.00
The verde freddo (lattina)	€ 3.50
The verde al gelsomino (lattina)	€ 3.50
Coca cola - coca zero - fanta - sprite (bottiglia)	€ 3.00
The alla pesca (lattina)	€ 3.00
Birra cinese 0,64 lt	€ 5.00
Birra asahi steiny 0,50 lt	€ 5.00
Birra kirin 0,33 lt	€ 4.50
Birra sapporo 0,33 lt	€ 4.50
Birra piccola alla spina	€ 3.00
Birra media alla spina	€ 4.50
Vino bianco alla spina 0,25lt	€ 3.00
Vino bianco alla spina 0,5lt	€ 6.00
Vino bianco alla spina 1lt	€ 12.00
Sake caldo piccolo (acqua di riso e lievito) 0,15 lt	€ 4.50
Sake caldo grande (acqua di riso e lievito) 0,30 lt	€ 7.50
The verde caldo	€ 3.50
The gelsomino caldo	€ 3.50
Caffè espresso	€ 1.20
Caffè macchiato	€ 1.50
Caffè doppio	€ 2.00
Caffè decaffeinato	€ 2.00
Caffè d'orzo	€ 2.00
Caffè corretto	€ 2.50
Caffè al ginseng	€ 2.00
Macchiatone	€ 2.00
Cappuccino	€ 2.00
Amari	€ 3.50
Distillati	€ 3.50



TEA ARIZONA

Tea mango 0,50lt bottiglia € 4,00

Tea bianco ai mirtilli 0,50lt bottiglia € 4,00

Tea verde al melograno 0,50lt bottiglia € 4,00

Tea verde al ginseng e miele 0,50lt bottiglia € 4,00

RISHI
ASIAN RESTAURANT

Thiene

Via Gombe, 23, 36016 - Thiene (VI) - 0445 629013

Camposampiero

Via Meucci, 7, 35012 - Camposampiero (PD) - +049 6887696 - 350 9186676