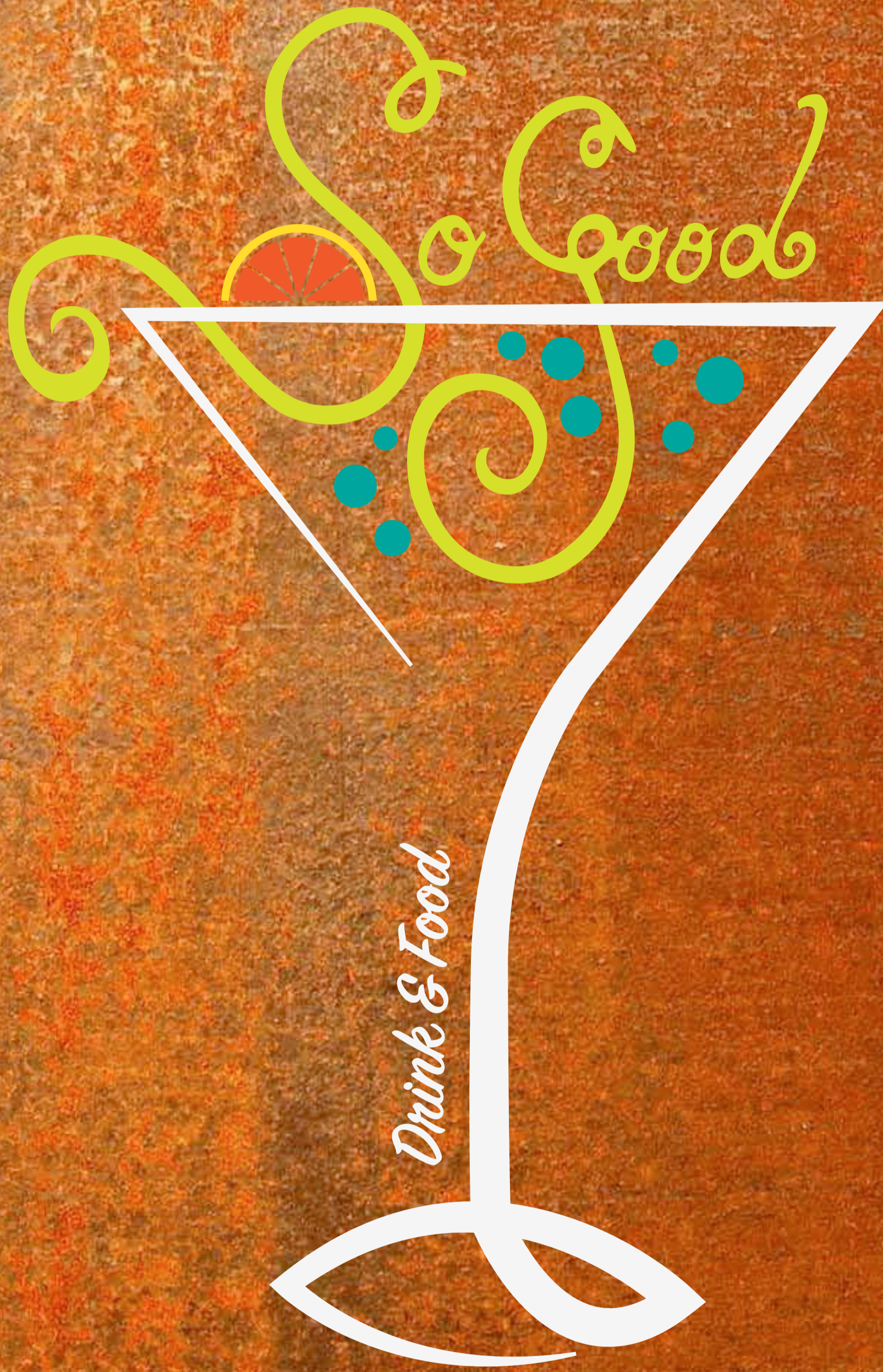


# MENÙ





# BIBITE

Acqua nat cl 50	€ 1.00
Acqua lete cl 50	€ 1.00
Acqua nat. lt l	€ 2.00
Acqua lete lt l	€ 2.00
Caffè	€ 1.00
Coca cola / coca cola zero / sprite fanta/chinotto	€ 3,00
Succhi di frutta vari gusti (ace, ananas, arancia, pera, pesca mela, mirtillo, melograno)	€ 3.00
Red bull	€ 5.00
Tonica Organics biologica	€ 4.00
Tonica Mediterranean fever tree	€ 4.00
Lemon Organics biologica	€ 4.00
Ginger beer Organics biologica	€ 4.00
Ginger beer fever tree	€ 4.00

COPERTO € 1,00



# Le birre alla spina

Birra Mastino rossa cl. 35

€ 5.00

Birra Falkenturn

piccola cl. 20

€ 3.00

media cl 40

€ 6.00

Birra Ourfrumer

piccola cl 30

€ 4.00

media cl 50

€ 7.00

# Le birre in bottiglia

Corona cl.33

€ 4.00

Tennents cl.33

€ 4.00

Birra Mastino Altaluna, cl. 33

(bianca, frutta, fiori bianchi,

pepe e coriandolo)

€ 6.00

Birra Mastino Teodorico, cl. 33

(nera, profumata al cacao e caffè)

€ 7.00

COPERTO € 1,00



Birra Mastino Pinka session IPA  
lattina cl. 33 (sapore agrumato arance,  
mandarini e pompelmo rosa) € 8.00

Birra Mastino Hop.e IPA lattina, cl. 33  
(colore oro, frutta tropicale e agrumi) € 8.00

Birra Ryzhik cl. 33  
(creata x accompagnare piatti a base di pesce,  
bassa gradazione alcolica aromatizzata  
allo zenzero) € 6.00

## GLI APERITIVI

Bitter bianco/bitter rosso/crodino € 3.50

Cocktail san pellegrino € 3.50

campari soda € 3.50

Aperol € 5.00

Campari bitter € 5.00

Martini bianco/rosso/dry € 5.00

Punt e Mes vermouth € 6.00

COPERTO € 1,00



Carpano classico vermouth	€ 6.00
Carpano Bitter	€ 8.00
Antica Formula	€ 10.00
Vermouth del professore	€ 10.00
Cinzano vermouth rosso/bianco/dry	€ 5.00

## LIQUORI

Amaretto di saronno	€ 5.00
Baileys	€ 7.00
Sambuca "Molinari"	€ 5.00
Batida de coco (liquore al cocco)	€ 5.00
Cointreau	€ 8.00
Southern Comfort	€ 5.00
Drambuie (liquore a base di miele)	€ 8.00
Maraschino	€ 5.00
Collesi Orange cuvée(liquore all'arancia)	€ 8.00
Heering Cherry liqueur (liquore alla ciliegia)	€ 8.00
Liquore di lamponi	€ 8.00



Adriatico liquore al latte di mandorla

€ 8.00

Bordiga elisir amarena

€ 8.00

Nero sakè italiano

€ 8.00

## ANALCOLICI

€ 6.00

Lime

passion fruit, lime, menta fresca, tonica

Peachy

succo pesca, succo d'arancia, succo di melograno  
gassosa bona

Rosy Pippin

succo di ananas, purea di fragole, succo di cocco  
ginger beer

Mimma

succo mirtillo, succo mela, succo di melograno  
arancia e lime pestati, sciroppo di cannella

Virgin Mojito

lime, zucchero bianco, menta fresca, tonica, limonata

COPERTO € 1,00



## Virgin Mule

lime e zenzero pestati, zucchero liquido, ginger beer

---

Tutti i cocktails sono preparati con succhi, puree di frutta, centrifugati di frutta fresca e pezzetti di frutta

## SPRITZ

### Spritz aperol

€ 5.00

aperol, prosecco, soda

---

### Spritz campari

€ 6.00

campari bitter, prosecco, soda

---

### Spritz al mandarino

€ 7.00

aperol, mandarino fresco, prosecco, soda

---

### Spritz "Hugo"

€ 7.00

sciropo ai fiori di sambuco, prosecco, spicchi di lime

---

### Spritz Saint Germain

€ 8.00

liquore ai fiori di sambuco, prosecco, soda, lime, foglie di menta

---

### Correzione vodka/gin/triple sec

€ 1.00



# I COCKTAIL del SO GOOD

Alexander € 8.00

Cognac, Crema di cacao, panna fresca, noce moscata

Americano € 8.00

Vermouth Rosso, Bitter Campari, Soda

Caipirinha € 8.00

Cachaca, zucchero di canna bianco e lime pestati

Caipiroska vari gusti lime/fragola/passion fruit € 8.00

vodka, zucchero di canna bianco, lime

Casanova € 8.00

Vermouth Dry, lime, zucchero di canna bianco,  
fragole, soda

Cosmopolitan € 8.00

vodka, Triple Sec, succo di lime, succo di cranberry

Daiquiri € 8.00

Rum, zucchero liquido, succo di lime



Manhattan (Rye whiskey, vermouth, angostura)	€ 8.00
Margarita (Tequila, Triple Sec, succo di lime)	€ 8.00
Mito Vermouth di torino, bitter campari	€ 8.00
Mojito Rum, zucchero di canna bianco, lime pestato, menta fresca, soda	€ 8.00
Mojito "Passion" Rum, Passoa, zucchero di canna bianco, lime, passion fruit, menta fresca, soda	€ 8.00
Mojito "Siciliano" Rum, zucchero di canna bianco – mandarino, zenzero e lime pestati, menta fresca, ginger beer	€ 10.00
Negroni Vermouth Rosso, Bitter Campari, Gin	€ 8.00
Old fashioned Rye whiskey, zucchero, angostura bitter	€ 10.00



White Lady

€ 8.00

Gin, liquore all'arancia, succo di limone

Mojito "Fidel"

€ 10.00

Rum "Anejo", zucchero di canna bianco e lime pestati,  
menta fresca, birra

Good Passion

€ 10.00

Cachaca, zucchero di canna bianco  
arancia e lime pestati, passion fruit -soda

## GOOD SPECIAL DRINK'S

€ 10,00

Berry Mule

Vodka mirtillo, succo di lime, sciroppo zenzero  
ginger beer, frutti rossi

Good Apple Mule

Vodka, Campari bitter, succo lime, zenzero pestato,  
purea di mela, ginger beer

Good Sicily Mule

Vodka, lime, mandarino, zenzero  
nettare di agave, ginger beer

COPERTO € 1,00



## Good Dragon

Gin, fragole e dragon fruit pestati, succo di limone, miele, albume

---

## Margarita Smoked

Mezcal, Liquore all'arancia, succo lime, sciroppo al the' nero affumicato

---

## Melinda

Vodka, triple sec, purea e succo di mela, sweet&sour, zenzero, sprite, menta fresca

---

## Spicy Lady

Whisky, succo di limone, jalapenos pestati, spremuta di arancia, nettare di agave, albume

---

## Via Garibaldi 22

Vodka, aperol, passion fruit, succo d'ananas, sweet&sour, succo di passion fruit

---

## Pina Colada

Rum, Succo d'ananas, latte di cocco

---

## Zombie

Rum chiaro, rum anejo, succo di lime, centrifugato di ananas, frutto della passione

---



Bahama Mama

mix di Rum, liquore cocco, Liquore banana, centrifugato d'Ananas, spremuta d'arancia, sciroppo di granatina

---

## I Tequila & I Mezcal

	PZ.	SHOT
El Jimador blanco	€ 6.00	€ 3.00
Cenote blanco	€ 15.00	€ 8.00
Cenote anejo	€ 15.00	€ 8.00
Monte alban Mezcal con cusano	€ 10.00	€ 5.00
Encantado mezcal	€ 10.00	€ 5.00

---

## WHISKY

Fireball	€ 7.00
Highland Park Dragon legend (single malt scotch whisky)	€ 20.00
Monkey shoulder(single malt scotch whisky)	€ 15.00
Wild Turkey (bourbon whiskey)	€ 8.00
Wild Turkey rye (Rye Whiskey)	€ 10.00

---

COPERTO € 1,00



Tullamore dew (Irish Whiskey)	€ 10.00
Benchmark bourbon (Kentucky bourbon)	€ 15.00
Lot no 40 rye (Rye whiskey)	€ 12.00
Nikka from the barrel (Japan blended)	€ 20.00
Jack Daniel's (tennessee whiskey)	€ 7.00
Jack Daniel's honey (tennesse whiskey)	€ 7.00
Jameson (Irish Whiskey )	€ 8.00
Bulleit (Kentucky bourbon)	€ 8.00

## GIN

	PZ.	SHOT
Gin Mare	€ 12.00	€ 6.00
Gin Hendrick's	€ 12.00	€ 6.00
Gin Hendrick's orbium	€ 14.00	n.d.
Gin Bombay	€ 8.00	€ 4.00
Gin Bordiga rosa	€ 15.00	n.d.
Gin Bull dog	€ 10.00	€ 5.00
Gin Collesi	€ 12.00	€ 6.00

COPERTO € 1,00



Gin Collesi Ararillo	€ 14.00	n.d.
Gin collesi barrel	€ 15.00	n.d.
Gin Collesi Pink (frutti rossi)	€ 12.00	€ 6.00
Gin Saffron (allo zafferano)	€ 12.00	€ 6.00
Gin Cubical al mango	€ 12.00	€ 6.00
Gin Cubical Kiss (ai frutti rossi)	€ 12.00	€ 6.00
Gin Engine	€ 15.00	n.d.
Gin Goodmans	€ 15.00	n.d.
Gin Monkey 47	€ 15.00	n.d.
Gin NooN	€ 12.00	€ 6.00
Gin Imperiale Rocca di Montemassi	€ 14.00	n.d.
Gin Tanqueray	€ 8.00	€ 4.00
Gin Tanqueray ten	€ 15.00	n.d.
Gin Tobermory	€ 15.00	n.d.
Gin X gin	€ 15.00	n.d.



# I RUM

Appleton 12 y.o.	€10.00
Appleton reserve	€ 15.00
Bayou select	€ 15.00
Bayou XO	€ 20.00
Boukman Botanical Rhum	€ 18.00
Brugal anejo	€ 8.00
Brugal 1888	€ 10.00
J. Bally 3 ans	€ 16.00
Sailor Jerry spiced rum	€ 8.00
Saint James XO	€ 20.00
Zacapa 23	€ 13.00

# CACHACA

Cachaca Germana' soul	€ 7.00
Cachaca velho barreiro gold	€ 10.00
Cachaca' Pitu' especial	€ 10.00
Cachaca 5l	€ 6.00

COPERTO € 1,00



# LE VODKA

PZ. SHOT

Moskovskaya (Russia)	€ 6.00	€ 3.00
Beluga Noble (Russia)	€ 10.00	€ 5.00
Belvedere (Polonia)	€ 10.00	€ 5.00
Grey Goose (Francia)	€ 10.00	€ 5.00
Ciroc (Francia)	€ 8.00	€ 4.00
Collesi Vodka (Italia)	€ 10.00	€ 5.00
Sernova (Italia)	€ 8.00	€ 4.00

## AMARI, ROSOLI, GRAPPE, LIQUORI DIGESTIVI

Amaro Amara	€ 5.00
Jagermeister	€ 3.50
Amaro del Capo	€ 3.50
Amaro Montenegro	€ 3.50
Unicum	€ 4.00

COPERTO € 1,00



Fernet branca	€ 3.50
Brancamenta	€ 3.50
Amaro unni m'affissu	€ 3.50
Grappa "Lacrima" Collesi	€ 7.00
Grappa di Amarone Collesi	€ 10.00
Grappa Barricata Collesi	€ 10.00
Grappa Barricata legno di ciliegi Collesi	€ 12.00
Grappa Poli	€ 10.00
Rosolio di cannella	€ 5.00
Limoncello	€ 3.50

## VINI E BOLLICINE

Calice vino bianco (inzolia, grillo, chardonnay)	€ 5.00
Calice vino rosso (syrah, merlot, nero d'avola)	€ 5.00
Calice vino frizzante (tinchitè)	€ 5.00

COPERTO € 1,00



Calice prosecco ("palladio millesimato"  
"vie bulla" metodo martinotti)

€ 5.00

## VINI ROSSI BOTTIGLIA

Nero D'avola "Amira" Principi di Butera € 25.00

Nero D'avola feudo arancio € 18.00

Syrah "Butirah" Principi di Butera € 25.00

Syrah Feudo arancio € 20.00

Merlot feudo arancio € 18.00

Cantodoro riserva 2018 € 25.00

## VINI BIANCHI BOTTIGLIA

Chardonnay feudo arancio € 18.00

Inzolia "Carizza" Principi di butera € 22.00

Grillo "Diamanti" Principi di Butera € 22.00

"Dalila" riserva 2019 feudo arancio € 25.00

Inzolia "Feudo Arancio" € 18,00

Grillo "Feudo Arancio" € 18,00

COPERTO € 1,00



# VINI FRIZZANTI

Prosecco Palladio millesimato	€ 20.00
Prosecco Vie Bulla metodo Martinotti	€ 20.00
Tinchitè feudo arancio	€ 18.00
Tinchitè rosè feudo arancio	€ 20.00
Nero Luce Principi di Butera	€ 25.00
Franciacorta Centinari brut	€ 52.00
Franciacorta Centinari dosage zero	€ 60.00
Champagne Tsarine cuvée premium brut	€ 80.00

COPERTO € 1,00



# PANINI GOURMET

N° 501 Focaccella, polpo croccante, schiacciatina di patate aromatizzata, rucola, peperone con sale affumicato € 12.00

---

N° 502 Pane ai cereali con cuore di carciofi profumati, datterino biancaneve, pancetta croccante, crema di primo sale allo zafferano e riduzione di nero d'avola € 12.00

---

N° 503 Pane alla barbabietola, melanzana violetta, zucchine peperoni, pomodoro giallo, mozzarella e basilico € 12.00

---

N° 504 Krapfen salato con gambero rosso, stracciatella, capocollo e songino, tutto affumicato al legno di ciliegio € 12.00

---



N° 505 Pane nero al carbone vegetale, filange di  
calamaro, pepe nero, avocado,  
lime e menta fresca € 12.00

---

N° 506 Pane multicereali, asparagi croccanti,  
vitello scottato, taleggio e riduzione  
di vino rosso € 12.00

---

## INSALATE

N° 601 Nizzarda (fagiolino, uova sode, patate,  
cipolla rossa, acciughe  
salmone scottato € 12.00

---

N° 602 Caesar Salad (Iceberg, bacon, listarelle di  
pollo, parmigiano e caesar dressing) € 12.00

---

N° 603 Eoliana (misticanza, datterino, cipolla rossa,  
capperi, olive e quenelle di tonno € 12.00

---

N° 604 Insalata mista  
(Iceberg, radicchio, rucola, ciliegino) € 10.00

---



# FRITTI

Patatine	€ 3.00
Crispy chicken strips (filetti di pollo panati)	€ 6.00
Jalapenos red hot	€ 5.00
Camembert	€ 5.00
Bastoncini di Mozzarella panati	€ 6.00
Patate crispers (patate ondulate con buccia)	€ 5.00
Patate pop's	€ 5.00
Onion rings (anelli di cipolla pastellati)	€ 5.00
Fritto misto	€ 12.00

COPERTO € 1,00



# TAGLIERI

N° 801 Salumi e formaggi (speck, salsiccella piccante, salamino dolce, lardo erborinato, primo sale pepato nero, ricotta, taleggio, frutta secca, olive, confetture, miele, pane) € 15.00

---

N° 802 Salumi ( speck, salsiccella piccante, lardo erborinato, salamino dolce, pane) € 8 .00

---

N° 803 Formaggi ( primo sale pepato nero, taleggio, ricotta, bocconcini di mozzarella, frutta secca, confetture, miele, pane) € 9.00

---



# APERIGOOD

## APERISUSHI

un roll a scelta del menu' ( non superiore a 16€) + un  
calice di vino o di prosecco)

€ 20.00

---

## APERISNACK

7 appetizer a piacere dello chef

€ 3.00

---

## MENÙ DEGUSTAZIONE SUSHI

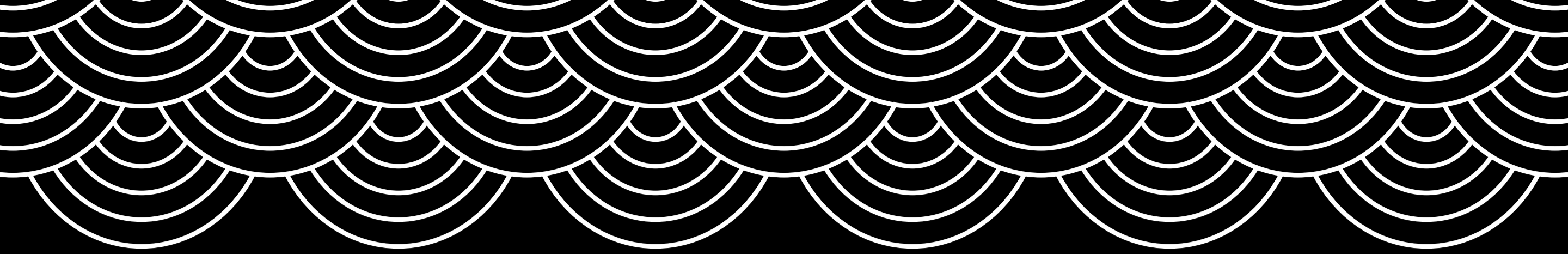
(18 assaggi di sushi e calice di vino  
o prosecco)

€ 35.00

---

COPERTO € 1,00





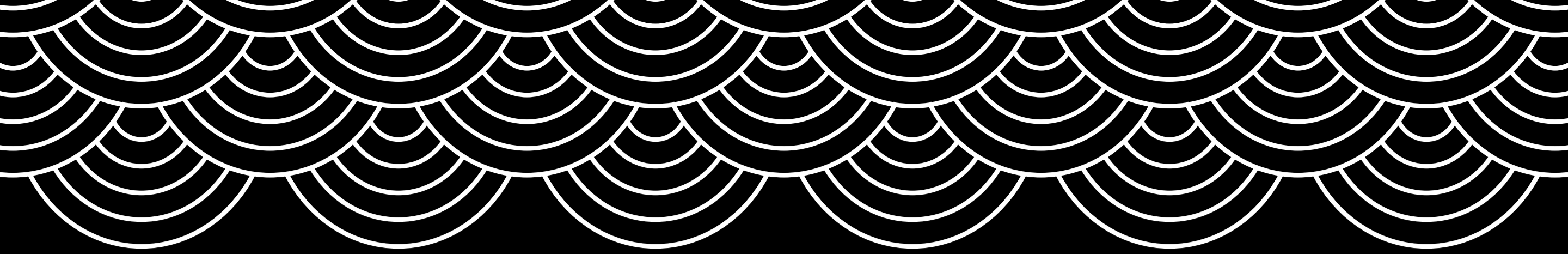
# SUSHI

SUSHI



COPERTO € 1,00





# APPETIZER

WAKAME € 6.00

EDAMAME € 4.00



COPERTO € 1,00





# TEMPURE

n° 31 tempura di gambero, tartare  
di tonno piccante, salsa all'ananas  
e basilico, salsa nigiri € 16.00

---

n° 32 tempura in panko di capasanta,  
salsa passion tartare di salmone,  
avocado, finocchietto € 16.00

---

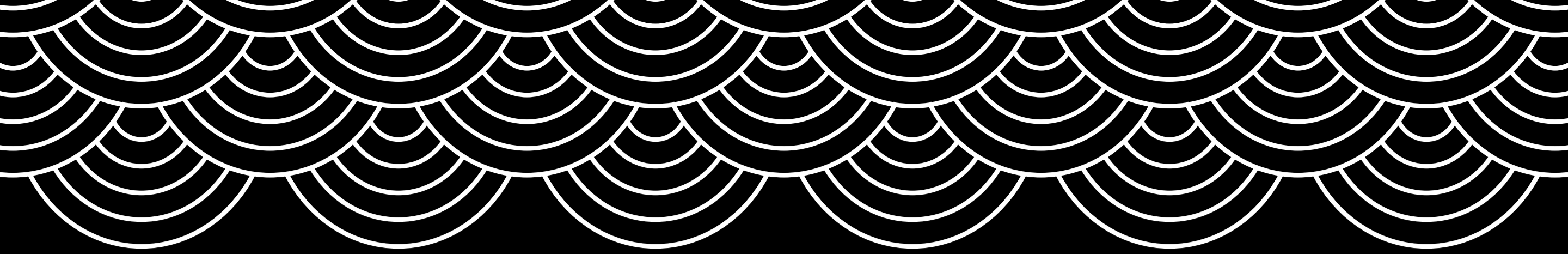
n° 33 tempura di verdure € 12.00

---



COPERTO € 1,00





# ONIGIRI

(Polpetta di riso ripiena)

n° 61	salmone e Philadelphia	€ 8.00
n° 62	tonno piccante e sesamo	€ 8.00
n° 63	gambero rosso e mango	€ 10.00
n° 64	cetriolo, mango, avocado	€ 8.00



COPERTO € 1,00



# NIGIRI

(Quenelle di riso con pesce sopra)

n° 71 Sakè (salmone) € 5.00

---

n° 72 Sakè hot (salmone flambato, ikura, shiso, salsa nigiri, togarashi) € 8.00

---

n° 73 Maguro (tonno) € 6.00

---

n° 74 Maguro hot (tonno marinato, miele al tartufo, lime, togarashi, shiso) € 10.00

---

n° 75 Hotate hot (capasanta flambata, ponzu, togarashi, lime, salsa mango) € 10.00

---



COPERTO € 1,00



n° 76 Ika flambè (calamaro flambato, olio evo, lime,  
salsa passion, perlage di tartufo) € 10.00

---

n° 77 Sushi San (gambero rosso) € 8.00

---

n° 78 Sushi San hot (gambero rosso, ponzu,  
scorza d'arancia, togarashi, kataifi) € 10.00

---

n° 79 Gambero cotto flambato, maionese al curry,  
polpa di ricci, € 10.00

---



COPERTO € 1,00



# GUNKAN

(Polpettina di riso avvolta da una fettina di pesce)

n° 81 riso, salmone flambato, tartare di gambero  
rosso, arancia, ponzu € 8.00

---

N° 82 tonno, riso, patè di tonno marinato,  
togarashi, salsa nigiri, arare € 8.00

---

n° 83 riso, tonno, tartare di gambero rosso  
al rum, menta, lime,  
zucchero di canna, (tutto flambato) € 10.00

---

n° 84 riso, tonno, pate' di ricciola,  
maionese, lime, (tutto flambato) € 8.00

---



COPERTO € 1,00



n° 85 capasanta flambata, riso, ponzu,  
patè di salmone, mela, salsa mango,  
arare

€ 8.00

n° 86 gambero rosso, riso, tartare di tonno  
marinato, salsa nigiri, kataifi

€ 10.00

n° 87 tonno marinato avvolto in strisciolina di pesce  
bianco, mandarino, miele al tartufo flambato,  
salsa nigiri, lime, togarashi

€ 10.00



COPERTO € 1,00



# HOT ROLLS

(roll in tempura e panko, fritti)

n° 101 hosomaki in tempura e panko (salmone, fragola, Philadelphia, kataifi, teriaky) € 15.00

---

n° 102 hosomaki in tempura e panko  
(salmone, patè di ricciola al tartufo flambato, salsa nigiri, pistacchio) € 15.00

---

n° 103 futomaki in tempura e panko, (riso, salmone, gambero cotto a vapore, erba cipollina, patè di tonno piccante, teriaky, arare) € 15.00

---

n° 104 sandwich dello chef € 15.00

---



COPERTO € 1,00



# SASHIMI

n° 51 Maguro (tonno, o tonno marinato) € 14.00

n° 52 Sakè (salmone) € 12.00

n° 53 Pesce bianco (ricciola, spigola) € 14.00

n° 54 Gambero rosso locale € 15.00

N° 55 Sashimi Misto 30 pz. (tonno 3 pz, salmone 6 pz, tonno marinato 3 pz, ricciola 6 pz, spigola 6 pz, gambero rosso 4 pz, scampo 1 pz, polpa di riccio 1 pz)\* € 50.00

\*VARIABILE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL PRODOTTO



COPERTO € 1,00





# TARTARE

n° 91 tartare di salmone, avocado, passion fruit,  
ponzu, (servita dentro avocado) € 22.00

---

n° 92 tartare di tonno marinato, avocado,  
sale affumicato, togarashi, ikura, ponzu,  
erba cipollina € 22.00

---


n° 93 tartare di pesce bianco, gambero rosso, salsa  
passion, salsa nigiri, arancia grattugiata,  
perlage, focchi di sale  
(tutto affumicato) € 22.00

---



COPERTO € 1,00





n° 94 tartare di gambero rosso, mango, menta,  
salsa ananas al basilico, pistacchio, ponzu,  
sale maldon (tutto affumicato) € 22.00

---



COPERTO € 1,00



# CARPACCI

- n° 41 carpaccio di tonno, olio al tartufo, salsa passion, ponzu, avocado, finocchietto, ikura, fiocchi di sale affumicato € 25.00
- n° 42 carpaccio di salmone, salsa mango al tartufo zenzero e agrumi, ponzu € 25.00
- n° 43 carpaccio di branzino (spigola) zest di lime, miele al tartufo, granella di pistacchio, ponzu, fiocchi di sake' maldon € 25.00
- n° 44 carpaccio misto, ponzu, olio evo, menta, salsa ananas e basilico, mandorle tostate, ikura € 45.00



COPERTO € 1,00



# URAMAKI

(roll con riso all'esterno e alga nori all'interno)

- n° 1 Capasanta in tempura e panko, Philadelphia, mela smith, tartare di gambero rosso, salsa mango e agrumi, olio di tartufo e zenzero € 15.00
- 
- n° 2 riso nero, ricciola flambata con olio evo, lime salsa mostarda, mela smith, tartare di scampi, salsa nigiri € 15.00
- 
- n° 3 gambero in tempura e panko, maionese, cetriolo, patè di tonno piccante, cipolla fritta € 12.00
- 



COPERTO € 1,00



n° 4 salmone, asparago in tempura,  
cover di pesce bianco, maionese allo yuzu,  
mandarino, mandorle € 16.00

---

n° 5 riso nero, maionese, tonno, avocado,  
tartare di gambero con olio di sesamo  
piccante, gomasio (sesamo tostato  
e macinato con sale)  
cipolla in agrodolce € 16.00

---

n° 6 tonno, maionese, cetriolo, avocado,  
cover di pesce bianco, salsa mandarino € 14.00

---

n° 7 tonno scottato, edamame, mousse di bufala  
tartufo e lime, cover di pesce bianco,  
salsa nigiri erba cipollina € 16.00

---



COPERTO € 1,00



n° 8 scampo, lime, mango, cover di tonno, polpa di ricci, arare (riso soffiato) € 18.00

---

n° 9 salmone affumicato, Philadelphia, mela smith, cover di capasanta flambe', salsa mango e agrumi, perlage di tartufo € 14.00

---

n° 10 ricciola, avocado, cover di tonno, tobiko, pistacchio, miele € 15.00

---

n° 11 salmone, Philadelphia, mango, cover di gambero rosso, tobiko, salsa passion € 15.00

---


n° 12 salmone in tempura, philadelphia, mango, cover di capasanta flambata, olio al tartufo, salsa passion € 14.00

---



COPERTO € 1,00





n° 13 tonno marinato, maionese al curry, tartare  
di gambero rosso, menta, togarashi € 18.00

---

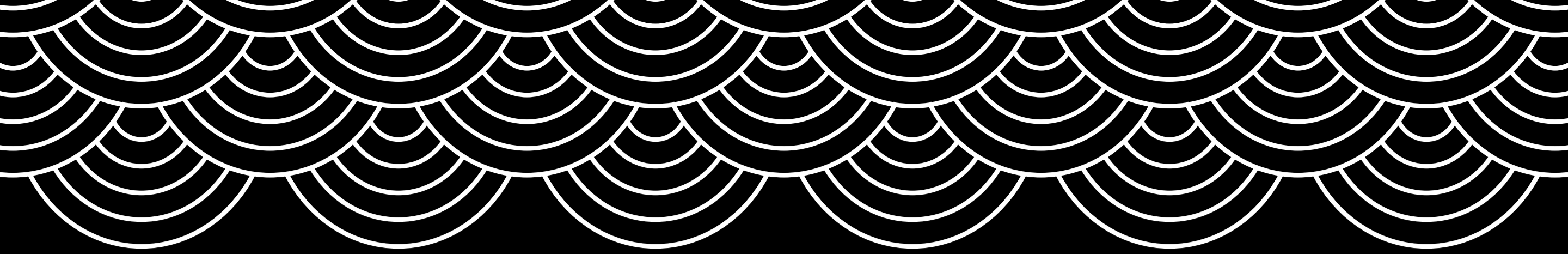
n° 14 gambero rosso, maionese allo yuzu,  
asparago, cover di mango  
e mousse di stracciatella € 18.00

---



COPERTO € 1,00





# HOSOMAKI

(roll con alga nori all'esterno  
ripieni con un singolo ingrediente)

Sakemaki	hosomaki di salmone	€ 6.00
Tekkamaki	hosomaki di tonno	€ 8.00
Hosomaki di terra	con asparago avvolto in pancetta croccante	€ 9.00



COPERTO € 1,00



# FUTOMAKI

(Roll con alga all'esterno ripieno di piu' ingredienti)

n° 21 granchio, cetriolo, mango € 14.00

---

n° 22 tonno piccante, gambero cotto,  
maionese al curry, kataifi € 15.00

---

n° 23 salmone, capasanta, Philadelphia,  
olio al tartufo, lime, maionese allo yuzu,  
granella di pistacchio € 16.00

---



COPERTO € 1,00