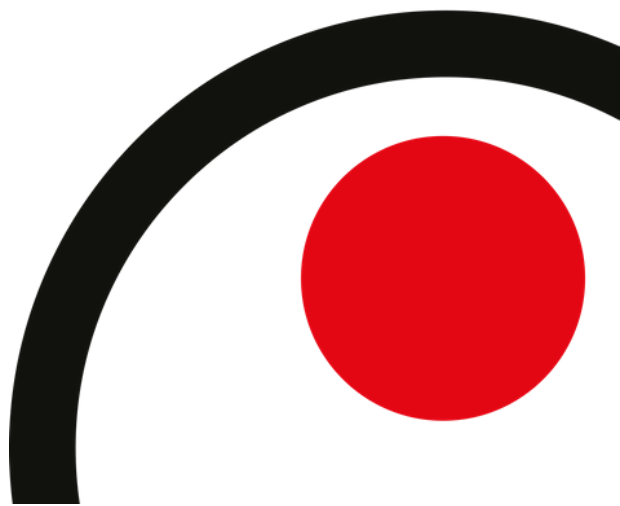


CARTABIANCA
Cafè®

**I
H
S
U
S** LAB



TUTTE
LE SERE
ESCLUSO IL LUNEDÌ

SUSHI E SASHIMI
PREPARATO
A VISTA

MENU DEGUSTAZIONE SUSHI E SASHIMI



		MIX	MIX + 1 CALICE PROSECCO DOC TREVISO
SUSHI MIX ●	12 PEZZI 6 nigiri, 6 hossomaki	€ 10,00	€ 13,00
SUSHI SPECIALE MIX ●	12 PEZZI 4 nigiri, 8 uramaki speciali	€ 13,00	€ 16,00
SUSHI E SASHIMI MIX ●	16 PEZZI 4 nigiri, 4 sashimi, 4 uramaki, 4 hossomaki	€ 16,00	€ 19,00

ANTIPASTI

RAVIOLI ALLA GRIGLIA di gamberi e verdure	€ 5,00	INSALATA DI ALGHE alga wakame marinata	€ 4,00
RAVIOLI ALLA GRIGLIA di maiale e verdure	€ 4,50	INVOLTINI PRIMAVERA con verdure e pesce	€ 4,00
EDAMAME fagiolini di soia	€ 5,00		

SASHIMI



8 FETTE

SASHIMI SALMONE	€ 8,00
SASHIMI TONNO	€ 9,00
SASHIMI BRANZINO	€ 9,00
SASHIMI MISTO salmone, tonno, branzino	€ 10,00
SASHIMI RICCIOLA	€ 9,00

NIGIRI



8 PEZZI

NIGIRI MIX CRUDO salmone, tonno, branzino, gamberi	€ 11,00
NIGIRI MIX COTTO salmone, tonno, branzino, gamberi	€ 12,00
NIGIRI RICCIOLA	€ 12,00

TEMAKI



1 PEZZO

TEMAKI SPICY TONNO con salsa piccante	€ 4,50
TEMAKI SPICY SPECIALE salmone, gamberi e salsa agrodolce	€ 4,50
TEMAKI VEGETARIANO	€ 3,50

HOSSOMAKI



8 PEZZI

HOSSOMAKI GRANCHIO FRITTO	€ 5,00
HOSSOMAKI SALMONE	€ 4,00
HOSSOMAKI TONNO	€ 4,00
HOSSOMAKI AVOCADO	€ 4,00

URAMAKI SPECIALI



CALIFORNIA TARTARE SALMONE

avocado, philadelphia

CALIFORNIA TARTARE RICCIOLA

avocado, philadelphia

CALIFORNIA SALMONE

avocado, philadelphia, salmone

CALIFORNIA SALMONE CON AVOCADO

salmone, philadelphia, avocado esterno

CALIFORNIA MAKI GRANCHIO

con sesamo e uova di salmone

EBITEMP. TEMPURA MAKI

gamberi in tempura con sesamo tostato

MIURA MAKI

salmone cotto, avocado, philadelphia

RAINBOW MAKI

gamberi fritti, salsa agrodolce e pesce misto

LEMON MAKI

gamberi fritti, salsa agrodolce, salmone, scorza di limone

MAKI SPICY SALMONE

salmone piccante, maionese

MAKI SPICY RICCIOLA

ricciola piccante, maionese

FLOWER MAKI

gamberi, avocado, philadelphia, salmone e fiori di zucca

MAKI SPICY TONNO

tonno piccante, maionese

MAKI VEG

verdure e avocado

8 PEZZI

€ 12,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 14,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 13,00

€ 13,00

€ 13,00

€ 8,00

GUNKAN



2 PEZZI

GUNKAN SALMONE

€ 9,00

GUNKAN FUOCO

salmone e salsa flambè

€ 10,00

TARTARE

TARTARE SALMONE

con salsa agrodolce

€ 7,00

TARTARE TONNO

con salsa agrodolce

€ 8,00

TARTARE DI RICCIOLA

€ 8,00

TARTARE MISTA

€ 12,00



CARTABIANCA
Cafè®

con aggiunta di riso € 2,00

acqua e coperto
sono compresi nel prezzo

Si informa la gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

FUTOMAKI

8 PEZZI

FUTOMAKI SALMONE ●
salmone, maionese, salsa agrodolce, fragola

€ 13,00

FUTOMAKI GAMBERO ●
gambero, maionese, salsa agrodolce, kiwi

€ 13,00

FUTOMAKI VEGETARIANO ●

€ 8,00

FUTOMAKI GRANCHIO SPICY ●
con philadelphia salsa maionese agrumi e lampone

€ 13,00

TEMPURA

TEMPURA MORIAWASE € 7,00
gamberi e verdure

TEMPURA GAMBERI € 8,00

TEMPURA VERDURE € 5,00

TEMPURA POLLO € 8,00

PIASTRA

SALMONE ALLA PIASTRA € 7,00

SPIEDINI DI GAMBERI € 9,00

FRITTO

CALAMARI FRITTI € 8,00

POLLO FRITTO € 6,00

PATATE FRITTE € 5,00

PER CONCLUDERE

SELEZIONE DI MIGNON € 5,00
DI PASTICCERIA FINE

acqua e coperto
sono compresi nel prezzo



CARTABIANCA
Cafè®

Si informa la gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

VINI

LA NOSTRA SELEZIONE

BOLLICINE



calice



bottiglia

Franciacorta DOCG Brut, Turra	€ 6,00	€ 30,00
Première Bulle Blanquette de Limoux AOC Brut, Sieur D'Arques	€ 5,00	€ 25,00
Prosecco DOC Treviso, Supralerighe	€ 4,00	€ 18,00
Vallerenza Prosecco Brut, Vite Colte	€ 4,00	€ 18,00
Molineria Prosecco Extra Brut, Vite Colte	€ 5,00	€ 18,00
La primavera di Barbara Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Col San Martino Dry, Merotto	€ 5,00	€ 22,00
Grani Rosa di Nero Gran Cuvée Rosé Brut, Merotto	€ 5,00	€ 22,00

DA PROVARE

On the rocks Limoux AOC Metodo Ancestrale, Sieur d'Arques servito con ghiaccio in versione cocktail da aperitivo	€ 5,00	€ 25,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

CHAMPAGNE



Chardonnay Blanc de Blancs Brut, Pierre Ponnelle	€ 7,00	€ 25,00
Rosé de Cuvaison Brut, Morel Père et Fils	€ 9,00	€ 40,00
Cuvée Réserve Brut, Morel Père et Fils	€ 9,00	€ 40,00
Tradition Brut biodinamico, Erick Schreiber	€ 9,00	€ 48,00
Cordon Bleu Brut Selection, de Venoge	€ 10,00	€ 55,00
Cuvée Sélection Brut, Marc Chauvet	€ 10,00	€ 60,00
Blanc de Blancs Grand Cru Brut, Pierre Legras	€ 12,00	€ 65,00
Vin du Paradis Dry, de Venoge	€ 12,00	€ 65,00
Extra Pinot Noir, Binon-Coquard	€ 12,00	€ 75,00
Princes Rosé Brut, de Venoge		€ 150,00
Princes Blanc de Noirs Brut, de Venoge		€ 150,00
Princes Blanc de Blancs Brut, de Venoge		€ 150,00
Louis XV 1996 Millésimé Brut, de Venoge		€ 250,00
Fresnet Baudot Grand Cru Brut Reserve		€250,00

VINI BIANCHI



calice



bottiglia

Trentino Müller Thurgau DOC Vini del Gelso, Cantina Mori Colli Zugna	€ 4,00	€ 20,00
Trentino Pinot Grigio DOC Vini del Gelso, Cantina Mori Colli Zugna	€ 4,00	€ 20,00
Fosche Piemonte Chardonnay DOC, Vite Colte	€ 4,00	€ 18,00
Tra donne sole Sauvignon e Chardonnay, Vite Colte	€ 4,00	€ 18,00
Vellodoro Terre di Chieti Pecorino IGT, Umani Ronchi	€ 4,00	€ 20,00
Vigor Marche IGT Passerina, Umani Ronchi	€ 4,50	€ 24,00

VINI ROSSI



calice



bottiglia

Merlot Formigher Trentino DOC, Cantine Mori Colli Zugna	€ 5,00	€ 22,00
A-mano Primitivo	€ 4,00	€ 20,00
Fonte del Re Lacrima di Morro d'Alba DOC, Umani Ronchi	€ 4,50	€ 22,00
Langhe Nebbiolo DOC	€ 4,50	€ 22,00
Rosso fuoco Barbera d'Asti DOCG Biologico, Vite Colte	€ 4,50	€ 24,00
Barolo DOCG Riserva 2011, Borgogno	€ 12,00	€ 58,00

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA | Poretti 4 Luppoli

PICCOLA € 2,50

MEDIA € 4,00

€ 3,50

BECK'S | 33 cc

CORONA | 33 cc

€ 3,50

TENNENT'S | 33 cc

€ 3,50

CERES | 33 cc

€ 3,50



BIRRA ASAHI SUPER DRY 500ML

€ 5,00

Birra giapponese fresca e leggera, ha un aroma piacevolmente fruttato e luppolato. Da abbinare al sushi.



BIRRA KIRIN ICHIBAN 500ML

€ 3,00

Kirin Ichiban è prodotta a partire da solo malto, luppolo e acqua. A differenza di altre birre, viene utilizzata solo la prima fermentazione del mosto. Ecco perché si chiama Ichiban, che significa "prima" e "migliore" in giapponese. Birra chiara poco amara.



KOZAEMON YAMAHAI JUNMAI

€ 5,00

Un sake dai profumi vivaci con fermentazione naturale senza aggiunta di acido lattico. Profumi intensi e aromi ben presenti di riso, noci e un fondo di frutta tropicale matura. Corpo pieno, secco, con una buona acidità. Da abbinare alla tempura.