

“ALL YOU CAN EAT”

A CENA

mangia tutto quello che riesci...

€ 23,50

Bambini fino a 1,20 mt di altezza

€ 16,00

N.B. bevande e dolce esclusi dall'offerta

Il servizio offerto è solo “All you can eat”

**Per permetterci di servirvi al meglio,
vi preghiamo di ordinare
pochi piatti per volta**

**N.B.: SI PREGA DI ORDINARE CON CRITERIO,
i piatti avanzati saranno
addebitati con il prezzo del menù normale**

**Ordinando alla Carta
+ coperto € 2,00**

**La formula all you can eat
è valida se adottata
da tutti i commensali
dello stesso tavolo**

“ALL YOU CAN EAT”

DINNER

eat all you can...

€ 23,50

**Children up to 1.20 mt.
in height**

€ 16,00

N.B.

beverages and dessert excluded from the offer

**To allow us to better serve you,
please order a few dishes at a time**

**Ordering the Card
+ € 2.00 covered**

**N.B.: PLEASE CALL TO ORDER WITH CRITERION
dishes will be advanced
charged with the price of the regular menu**



KOBACHI

Antipasti

Hors D'ouvres

C1. INVOLTINI PRIMAVERA - € 2,00

Cavolo, farina "00"
SPRING ROLLS

3. MAGURO TATAKI - € 9,00

Tonno grigliato con sesamo e salsa speciale
GRILLED TUNA*

4. SUNOMONO - € 6,00

Pesce misto su insalata di alghe in aceto giapponese
MIXED FISH ON SEAWEED SALAD

C4. CRAKER DI GAMBERI - € 2,00

Nuvole di drago (farina di riso, gamberi, lievito)
DRAGON CLOUDS

6. NIKU TATAKI - € 7,00

Manzo grigliato con sesamo e salsa speciale
GRILLED BEEF WITH SESAME



7. EDAMAME - € 4,50

Fagiolini* di soia
SOY BEANS



8. PANINO* FRITTO - € 2,00

(farina "00", farina di riso, lievito, sale, zucchero, aromi)
FRIED BREAD*

9. GYOZA (4 pezzi) - € 5,00

Ravioli* con ripieno misto di carne e gamberetti
(salsa di soia, fecola di patate, zenzero, pepe, olio di sesamo)

RAVIOLI WITH MEAT AND SHRIMP



10. HARUMAKI (4 pezzi) - € 4,50

Involtini di gamberi e carne
(castagne d'acqua, salsa di soia, fecola di patate, zenzero, pepe, olio di sesamo)

SHRIMP ROLLS AND MEAT

11. GOMA-WAKAME (alghe) - € 4,00

Insalata di alghe agrodolce (leggermente piccante, sesamo)

SEAWEED SALAD BITTERSWEET

12. IKANO MARU YAKI - € 7,00

Calamaro* alla griglia con salsa
(salsa di soia, sesamo, farina "00", zucchero, vino di riso)

GRILLED SQUID WITH SAUCE



13. TAKOSU - € 5,00

Polpo* all'aceto con alghe (salsa di soia, sesamo, farina "00", zucchero, vino di riso)

OCTOPUS VINEGAR WITH SEAWEED

14. WAKAMESU - € 4,00

Alghe marine all'aceto (salsa di soia, sesamo, farina "00", zucchero, vino di riso)

SEAWEED VINEGAR



ZUPPE

Soups

15. **MISO SHIRU - € 3,00**
Zuppa di soia con alghe e tofu
Soy soup with seaweed and tofu

16. **OSU MASHI - € 4,50**
Alghe con delizia di mare (cipolline)
Seaweed with delight sea

161. **AGROPICCANTE - € 3,00**
Pollo, tofu, carote, germogli di soia,
peperoncino, soia, pepe, uovo, farina di patate 
Hot and Sour soup



CIRASHI

Ciotola di riso con sashimi
Bowl of rice with sashimi

17. **MISTO - € 11,00**
Con misto di pesce
riso, sesamo, pesce
With mixed seafood

18. **SHAKE DON - € 9,00**
Con salmone
riso, sesamo, pesce
with salmon

19. **TEKKA DON - € 10,00**
Con tonno
riso, sesamo, pesce
with tuna

19a. **POLLO FRITTO - € 9,00**
petto di pollo fritto, con salsa, pane grattugiato
with chicken



INSALATE - SALAD

Salade

21. **INSALATA MISTA CON ALGHE - € 6,50**
mixed salad with seaweeds

22. **INSALATA DI MARE - € 8,50**
Insalata con misto mare e sesamo
salad with seafood

23. **INSALATA CON SASHIMI - € 8,50**
sashimi salad sesame

24. **EBI INSALATA - € 7,00**
Insalata con gambero cotto e sesamo
Salad with cooked shrimp





SUSHIBAR

261. **SUSHI SPECIALE grande** - € 22,00
6 Hossomaki, 8 Uramaki, 8 Nighiri
262. **NIGHIRI MISTO** - € 12,00
Nighiri misto 10 pz. (anche con Riso Venere)
263. **NIGHIRI MISTO SCOTTATI** - € 14,00
Nighiri, granella di patate, Teriyaki 10 pz. (anche con Riso Venere)
281. **COMBINATO SUSHI SASHIMI piccolo** - € 12,00
4 Uramaki, 4 Nighiri, 4 Sashimi, 1 Ostrica
291. **BARCA SPECIALE** - € 26,00
4 Uramaki, 6 Nighiri, 6 Hosomaki, 8 Sashimi,
2 Ostriche, 3 Gamberi crudi



HOSOMAKI

Involentino piccolo con alga all'esterno. 6 Pezzi
Small roll with seaweed on the outside 6 pc.

30. **SHAKE MAKI** - € 6,00
Salmone - *Salmon*
301. **PHILADELPHIA** - € 6,00
302. **SALMONE COTTO** - € 6,00
Salmone fritto - *Fried Salmon*
303. **MANGO UNAGI** - € 6,00
Mango e anguilla - *Mango Eel*
304. **MANGO SHAKE** - € 6,00
Mango e salmone - *Mango salmon*
31. **TEKKA MAKI** - € 6,00
Tonno - *Tuna*
311. **TEKKA CHORI** - € 6,00
Tonno cotto - *Tuna Cooked*
312. **TEKKA MANGO** - € 6,00
Tonno e mango - *Mango Tuna*
33. **AVOCADO MAKI** - € 5,00
Avocado - *Avocado*
34. **KANI MAKI** - € 5,00
Surimi* Fritto - *Fried Surimi**
35. **EBI MAKI** - € 6,50
Gambero* - *Shrimp**



CARPACCIO

Con salsa speciale (farina "00", sesamo, aceto, vino di riso)
With special sauce ("00" flour, sesame, vinegar, rice wine)

- B. **CARPACCIO DI SALMONE** - € 10,00
Salmone - *Salmon*
- C. **CARPACCIO MISTO** - € 10,00
Tonno, Salmone, Pesce Bianco - *Tuna - Salmon - White Fish*





URAMAKI

Rotolo medio con riso all'esterno, alghe e sesamo. 8 Pezzi

Average roll with rice on the outside 8 pc.

36. SPICY SALMON - € 10,00 
Salmone, Tabasco - **Salmon, Tabasco** (anche con Riso Venere)

37. SPICY TUNA - € 10,00 
Tonno, Tabasco - **Tuna Tabasco** (anche con Riso Venere)

38. SALMON AND TUNA - € 8,00
Tonno, Salmone - **Tuna Salmon** (anche con Riso Venere)

39. CALIFORNIA - € 8,00
Surimi*, Avocado, Cetriolo, Tobiko*
Surimi*, Avocado, Cucumber, Tobiko*



40. EBITEN - € 9,00
Gamberi* fritti
maionese, farina, cipolla, esternamente patate fritte
Fried Prawns*

401. EBITEN AND SASHIMI - € 12,00

Gamberi* fritti, Salmone esterno
maionese, farina
Fried Prawns* and external Salmon



41. TUNA - € 9,00
Tonno - **Tuna**

411. TUNA COOKED - € 9,00
Tonno Cotto, Maionese - **Tuna**

412. URA POLLO FRITTO - € 9,00
Pollo fritto
pollo, pane grattugiato, maionese, insalata, sesamo
Fried chicken

42. URA SHAKE - € 8,00
Salmone, Avocado, Philadelphia (anche con Riso Venere)
Salmon, Avocado, Philadelphia

420. URA TUNA - € 8,00
Tonno, Avocado, Philadelphia
Tuna, Avocado, Philadelphia



421. FRIED MAKI - € 10,00
Maki fritto, Salmone cotto, Avocado, maionese
Cooked Salmon, Avocado, Mayonnaise

422. UNAMAKI - € 10,00
Sashimi esterno
cetriolo, surimi, avocado
External sashimi



423. URAMAKI CON AVOCADO - € 7,00
Avocado

424. URAMAKI VEGETARIANO - € 7,00
avocado, alghe, oshinko (ravanello giapponese), cetriolo, sesamo
Avocado, Seaweed, Oshinko, Cucumber, Sesame

425. URA SALMON MANGO - € 8,00
salmone, mango, philadelphia
Salmon, mango, philadelphia

426. URA TUNA MANGO - € 8,00
tonno, mango, philadelphia
Tuna, mango, philadelphia



43. KANI CON SASHIMI - € 9,00

Surimi* fritto - **Surimi***
surimi, pane grattugiato, alghe, sesamo, maionese, sashimi esterno

431. URA ASTICE - € 15,00

Astice - **Lobster**
astice, maionese, gamberi, cetriolo, sesamo (ordinabile 1 VOLTA a persona)

432. URA ANGUILLA - € 10,00

Anguilla - **Eel**
anguilla, cetriolo (ordinabile 1 VOLTA a persona)



433. SHELL CRAB - € 15,00

Granchio dal guscio morbido con sashimi esterno
maionese, salmone (ordinabile 1 VOLTA a persona)
Soft shell crab with sashimi external

FUTOMAKI

Involentino gigante di riso con alga all'esterno e sesamo. 4 Pezzi

44. FUTOMAKI CON GAMBERI - € 6,00

Con gamberi* fritti
maionese, gamberi, farina lievito
With fried prawns

45. FUTOMAKI CON SALMONE - € 6,00

Con salmone
With salmon

46. FUTOMAKI MISTO - € 6,00

surimi, cetriolo, oshinko (ravanello giapponese), salmone, avocado
Crab, cucumber, oshinko, salmon, avocado



461. FUTOMAKI FRITTO - € 6,00

cetriolo, avocado, salmone, philadelphia
Cucumber, avocado, salmon, philadelphia cheese

462. FUTOMAKI DI VERDURE IN TEMPURA - € 6,00

verdure fritte, maionese, farina lievito
Fried vegetables, mayonnaise

463. FUTOMAKI CON SALMONE FRITTO - € 6,00

Futomaki con salmone fritto, insalata, maionese
With fried salmon, salad, mayonnaise

TEMAKI

Cono di alga con riso e sesamo
Cone of seaweed with rice and sesame

47. CALIFORNIA - € 4,50

Surimi*, Avocado, Cetriolo, Tobiko
Crab*, Avocado, Cucumber, Tobiko

48. SPICY TUNA - € 5,00

Tonno, Tabasco. Sesamo
Tune, Tabasco sauce, Sesame

49. SHAKE AVOCADO - € 4,50

Salmone e avocado
Salmon and avocado





50. EBITEN - € 5,50

Gambero* fritto (farina, lievito)
maionese
Fried Shrimp*

51. MAGURO - € 5,00

Tonno - Tuna

52. SPICY SALMON - € 5,00

Salmone, Tabasco, Sesamo 
Salmon, Tabasco sauce, sesame

53. VEGETARIANO - € 3,50

VEGETARIAN

54a. UNAGHI KAPPA - € 5,50

Anguilla* Cetriolo - Eel, and Cucumber

541. POLLO FRITTO - € 5,50

Pollo, pane grattugiato, maionese, insalata, sesamo
Fried Chicken, breadcrumbs, mayonnaise, salad, sesame

542. SALMONE FRITTO - € 5,50

Salmone, pane grattugiato, maionese, insalata, sesamo
Fried Salmon, breadcrumbs, mayonnaise, salad, sesame



NIGHIRI SUSHI

Pesce adagiato su una pallina di riso. 2 Pezzi

Fish lying on a scoop of rice 2 Pieces

55. SHAKE - € 3,00

Salmone (anche con Riso Venere)
Salmon

56. MAGURO - € 4,00

Tonno - Tuna

57. KANPACHI - € 3,50

Ricciole (stagionale)
Greater Amberjack



58. MEKAJIKI - € 3,50

Pesce Spada (stagionale)
Swordfish

59. SUZUKI - € 3,00

Branzino - Sea bass

60. TAI - € 3,00

Orata - Black sea bass



61. AMAEBI - € 3,50

Gambero* crudo - Raw shrimp*

62. EBI* - € 3,00

Gamberetto* cotto
Cooked shrimp*





GUNKAN

66. IKURA - € 5,00

Uova di salmone*
Salmon eggs*



67. GUNKAN - € 4,00

Uova di pesce volante
Flying fish eggs

671. GUNKAN - € 4,00

Uova di lompo/nero
Lumpfish eggs



672. GUNKAN - € 4,00

Uova di masago/wasabi
Eggs masago

673. GUNKAN - € 4,00

Uova di capelan
Eggs capelan

674. GUNKAN - € 4,00

Salmone cotto
Cooked salmon



675. GUNKAN - € 4,00

Tonno cotto
Tuna cooked

676. GUNKAN SPICY SALMON - € 4,50 🌶️

Salmone, Tabasco
salmon, alghe, tabasco, sesamo
Salmon, Tabasco

677. GUNKAN SPICY TUNA - € 4,50 🌶️

Tonno, Tabasco
tonno, alghe, tabasco, sesamo
Tuna Tabasco

SASHIMI

Fettine di pesce crudo, 6 pezzi
Slices of raw fish, 6 pieces

691. SASHIMI MORIAWASE - € 8,00

Misto di pesce crudo
Mix of raw fish

71. MAGURO - € 9,00

Tonno
Tuna

72. KANPACHI - € 9,00

Ricciole (stagionale)
Greater Amberjack

73. SHAKE - € 8,00

Salmone
Salmon





74. **MEKAJIKI - € 9,00**
Pesce spada (stagionale)
Swordfish

75. **SUZUKI - € 8,00**
Branzino
Sea-bass

76. **TAI - € 8,00**
Orata
Black sea-bass



TARTARE

781. **TUNA TARTAR - € 8,00**
Tartara di tonno
Tartar of tuna

782. **SALMON TARTAR - € 8,00**
Tartara di salmone
Tartar of salmon

783. **TUNA SALMON TARTAR - € 8,00**
Tartara di tonno, salmone, avocado
Tartar of tuna, salmon, avocado



PASTA

Noodles

C8. **SPAGHETTI DI RISO - € 6,00**
Spaghetti di riso con frutti di mare
Rice noodles with seafood

C9. **SPAGHETTI DI RISO - € 5,00**
Spaghetti di riso con verdure
Rice noodles with vegetables

C10. **SPAGHETTI DI SOIA - € 6,00**
Spaghetti di soia con frutti di mare
soy Bean-Threads seafood

C12. **SPAGHETTI DI SOIA - € 5,00**
Spaghetti di soia con verdure
soy Bean-Threads vegetables

85. **YAKI UDON - € 7,00**
Spaghetti di grano saltati con verdure e delizie di mare
Wheat noodles sauteed with vegetables and delicacies of the sea





- 851. YASAI UDON - € 6,00**
Spaghetti di grano saltati con verdure
Wheat noodles sauteed with vegetables
- 852. GYUTRFFLE RAMEN - € 9,00**
Ramen con verdure, granchio, uova, farina
Ramen with vegetables, crab, eggs, flour
- 853. GYUTRFFLE RAMEN PICCANTE - € 9,00**
Ramen con verdure, granchio, uova, farina 🌶️
Ramen with vegetables, crab, eggs, flour
- 86. YAKI SOBA - € 7,00**
Spaghetti di grano saraceno saltati con verdure e gamberi
Buck wheat noodles sauteed with vegetables and shrimps
- 87. YASAI SOBA - € 6,00**
Spaghetti di grano saraceno con verdure
Buckwheat noodles with vegetables

RISO

Rice

- C5. RISO ALLA CANTONESE - € 3,50**
Riso con piselli e prosciutto
Rice with peas and ham
- C61. CHOU LEFAN - € 3,50** 🌶️
Riso con soia, verdure, gamberi
Rice with soy, vegetables, shrimp
- 88. SHAKE YAKI MESHI - € 8,00**
Riso saltato con salmone
Fried rice with salmon
- 89. YASAI YAKI MESHI - € 5,00**
Riso saltato con verdure
Fried rice with vegetables
- 90. KAISEN YAKI MESHI - € 8,00**
Riso saltato con verdure e misto mare
Fried rice with vegetables and mixed sea
- 93. GOHAN - € 2,00**
Riso bianco
White rice





PIATTI CALDI

Hot courses

- 95. YAKI TORI - € 9,00**
Spiedini di pollo* con salsa speciale
Skewers of chicken with special sauce
- 951. POLLO FRITTO - € 7,00**
Pollo* fritto (farina, pane grattugiato)
Fried chicken (flour, breadcrumbs)
- C16. POLLO AL LIMONE - € 5,00**
Pollo* con limone - Chicken with lemon
- C19. POLLO ALLE MANDORLE - € 5,00**
Pollo* con bambù, carote e mandorle
Chicken with bamboo, carrots and almonds
- C34. GAMBERI IN SALSA PICCANTE - € 7,00** 🌶️
Shrimps in Chilly Sauce
- C35. SPIEDINI DI GAMBERI - € 7,00**
Shrimps Skewers
- C36. GAMBERI AL SALE E PEPE - € 7,00**
Shrimps in Salt and Pepper
- C37. GAMBERI CON VERDURE - € 7,00**
Shrimps with Vegetables
- 97. YASAI ITAME - € 5,00**
Verdura mista saltata - Mixed vegetables sauteed
- 99. YASAI TEMPURA - € 7,00**
Fritto misto di verdure (farina, lievito)
Fried mixed vegetables (flour, yeast)
- 102A. TORI GRILLED - € 6,50**
Bocconcini di Pollo* grigliati (fecola, uovo)
Grilled chicken morsels * (starch, egg)
- 103. EBINO SHIOYAKI - € 12,00**
Gamberi* alla griglia - Grilled shrimp
- 105. SHAKE TSUKEYAKI - € 12,00**
Salmono alla griglia in salsa giapponese
Grilled salmon with sauce Japanese
- 107. SEAFOOD KOROCHE - € 6,00**
Crocchette* misto mare - Kibble mixed sea
- 109. TEMPURA MISTA - € 11,00**
Verdure con gamberi* fritti (farina, lievito)
Fried vegetables with shrimps (flour, yeast)
- 110. EBI TEMPURA - € 12,00**
Gamberi* fritti (farina, lievito) - Fried shrimp (flour, yeast)
- 112. MIX FRY - € 12,00**
Frittura misto mare (farina, uovo, pane grattugiato)
Fried mixed sea (flour, egg, breadcrumbs)
- 114. IKANOMARU FRY - € 8,00**
Totani* fritti (farina, lievito) - Fried squid (flour, yeast)
- 115. MOZZARELLA FRITTA - € 8,00**
Mozzarella fritta (farina, uovo, pane grattugiato)
Fried mozzarella (flour, egg, breadcrumbs)





DESSERT

MOCHI - € 6,00

Dolce di riso ripieno di gelato
Rice cake stuffed with ice cream



GELATI - € 3,50

Tè verde - Riso - Rosa
ICE CREAM Green tea - Rice - Pink

ANANAS FRESCO - € 5,00

Fresh Pineapple

LYCHEES- € 2,50

Lychees in scatola
Cannes Lychees

PIRAMIDE AL CIOCCOLATO - € 6,50

Con cuore di croccante alla nocciola su un biscotto al cacao
With the heart of crunchy hazelnut on a cocoa biscuit

TARTUFO - € 5,00

Nero - Bianco
TRUFFLE Black - White



TIRAMISU' - € 6,50

Giapponese (stagionale) (con tè verde) o italiano
TIRAMISU 'Japanese (seasonal) (with green tea) or Italian

COCCO RIPIENO - € 6,50

Gelato di cocco
Coconut ice cream

COPPA SEMIFREDDO - € 6,50

Creme Brulè con Frutti di bosco - Stracciate
Forest fruits - Stracciatella - 3 chocolates



CROCCANTE AMARENA - € 6,50

Semifreddo
Crunchy black cherry

SOUFFLE' PISTACCHIO - € 6,00

Semifreddo
Pistachio nut



FLÛTE AL LIMONCELLO - € 6,50

Flute Limoncello

FLÛTE CALVADOS E MELA - € 6,50

Flute Calvados e Apple

SORBETTO AL LIMONE - € 3,50

Lemon Sorbet

SUSHI DESSERT semifreddo alla frutta - € 5,00

4 Gusti: limone, fragola, frutti di bosco, mango
Fruit parfait: 4 flavors: lemon, strawberry, berries, mango

PROFITTEROL - € 6,50

PRODOTTI NON COMPRESI NELLA FORMULA ALL YOU CAN EAT



BEVANDE

Beverage

ACQUA	Cl. 75	€ 2,50
COCA COLA	Cl. 33	€ 2,50
TÈ FREDDO PESCA O LIMONE		€ 3,00
TÈ VERDE GIAPPONESE PICCOLO		€ 3,00
TÈ VERDE GIAPPONESE GRANDE		€ 5,00
SAKE CALDO DI RISO PICCOLO (TOKURI)		€ 4,00
SAKE CALDO DI RISO GRANDE (TOKURI)		€ 10,00
SAKE CALDO ALLA PRUGNA PICCOLO (TOKURI)		€ 4,00
SAKE CALDO ALLA PRUGNA GRANDE (TOKURI)		€ 10,00
SAKE	Cl. 30	€ 10,00
BIRRA KIRIN	Cl. 50	€ 5,00
BIRRA ASAHI	Cl. 50	€ 5,00
BIRRA ASAHI	Lt. 2	€ 28,00
BIRRA SAPPORO	Cl. 50	€ 5,00
BIRRA BECK'S	Cl. 33	€ 3,50

VINI BIANCHI

White wines

VINO A BICCHIERE		€ 4,00
PINOT GRIGIO		€ 15,00
CORVO BIANCO		€ 13,00
PIGATO DELLA RIVIERA LIGURE DOC		€ 16,00
VERMENTINO DELLA RIVIERA LIGURE DOC	Cl. 0,75	€ 16,00
VERMENTINO DI SARDEGNA S'ELEME DOCG	Cl. 0,375	€ 8,00
MULLER THURGAU		€ 20,00
SAUVIGNON COLLIO		€ 22,00
GEWURZTRAMINER	Cl. 0,75	€ 25,00
GEWURZTRAMINER ROENO	Cl. 0,375	€ 13,50
SOAVE CA RUGATE	Cl. 0,375	€ 9,00
CHABLIS PREMIER		€ 28,00

BOLLICINE

PINOT CHARDONNAY		€ 13,00
PROSECCO DI VALDOBBIANE EXTRA DRY		€ 16,00
MIONETTO GIALLO		€ 17,00
BERLUCCHI	Cl. 0,75	€ 25,00
BERLUCCHI	Cl. 0,375	€ 16,50

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT		€ 50,00
MOET & CHANDON		€ 55,00

PRODOTTI NON COMPRESI NELLA FORMULA ALL YOU CAN EAT



VINI ROSATI

Pink Wines

RABOSELLO FRIZZANTE	€ 13,00
CORVO ROSATO	€ 13,00
LAGREIN ROSE'	€ 22,00

VINI ROSSI

Red Wines

VINO A BICCHIERE	€ 4,00
BONARDA	€ 12,00
BARBERA	€ 15,00
CHIANTI DOCG	€ 14,00
DOLCETTO DOC	€ 15,00
CORVO ROSSO	Cl. 0,75 € 14,00
CORVO ROSSO	Cl. 0,375 € 8,50
VALPOLICELLA CLASSICO	Cl. 0,375 € 9,50
BAROLO	€ 50,00
AMARONE	€ 55,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 58,00

SERVIZIO BAR

Bar service

SUNTORY WHISKY GIAPPONESE	€ 6,50
DISTILLATI	€ 4,00
AMARI ITALIANI	€ 3,50
CAFFE'	€ 1,50

*In mancanza di prodotti freschi, verranno utilizzati surgelati di prima qualità
In absence of fresh products, we will use first quality frozen one.

I piatti di pesce crudo sono trattati come previsto dalla norma HACCP
ai sensi regolamento CE 178/2002 e art 5 reg CE 852/2004

The raw fish dishes are treated as required by the HACCP norm under
EC Regulation 178/2002 and Article 5 EC Reg 852/2004

PRODOTTI NON COMPRESI NELLA FORMULA ALL YOU CAN EAT

*Attenzione: se soffri di allergie od intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale,
che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante



ALLERGENI

REG. UE 1169/2011 - GLI ALIMENTI VENDUTI E/O SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE:

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. **Crostacei e prodotti derivati.**
3. **Uova e prodotti derivati.**
4. **Pesce e prodotti derivati**
5. **Arachidi e prodotti derivati.**
6. **Soia e prodotti derivati.**
7. **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.**
8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. **Sedano e prodotti derivati.**
10. **Senape e prodotti derivati.**
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati.**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.**
13. **Lupini e prodotti derivati.**
14. **Molluschi e prodotti derivati.**

SE SOFFRI DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO E/O INTOLLERANTE.