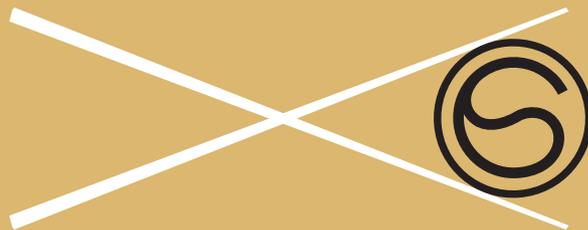




SEIGARDEN

ORIENTAL TASTE

MENÙ CENA
MENU PRANZO WEEK END / FESTIVI



AYCE
CARTA
APERISUSHI



TAKE AWAY
DELIVERY

MENÙ CENA

Dal lunedì al giovedì cena € 25,90

Dal venerdì alla domenica cena € 27,90

MENÙ PRANZO WEEK END / FESTIVI

Dal venerdì alla domenica pranzo € 25,90

I bambini pagano la metà

(+COPERTO €2,00)

*** le immagini del menù sono puramente illustrative*

** si consiglia di informare il personale di sala di eventuali allergie e intolleranze alimentari*

IL TUO ORIENTE

Tel. 051. 4985302 - 375.6723777

FORMULA ALL YOU CAN EAT

Dal lunedì al giovedì cena € 25,90, dal venerdì alla domenica cena € 27,90,
dal venerdì alla domenica pranzo € 25,90.

I bambini sotto i 120 cm pagano la metà.

È possibile ordinare al massimo 5 piatti alla volta. I piatti non consumati saranno calcolati al loro prezzo intero di menù alla carta. Su uno stesso tavolo è possibile scegliere per tutti i commensali o il menù all you can eat o il menù alla carta.

PIATTI SPECIALI

È possibile ordinare 3 piatti speciali a persona.

Per le Crudità è possibile ordinare 3 piatti a persona.

Per i Gunkan è possibile ordinare 2 piatti a persona.

-dalla formula AYCE sono escluse le barche-

MENÙ ALLA CARTA

Servizio al tavolo € 2,00. Su uno stesso tavolo è possibile scegliere per tutti i commensali o il menù all you can eat o il menù alla carta.

LEGENDA







ANTIPASTI



A08
NUVOLE DI DRAGO
€ 3,00



A01
EDAMAME
bacelli di soia al vapore
€ 3,00



A02
WAKAME
alghe wakame
€ 4,00



A03
CHUN JUAN°INVOLTINO
PRIMAVERA
Involtino ripieno di verdure
(pz.4)
€ 4,00



A05 
ROU JUAN SPICY INVOLT.
DI CARNE PICCANTE
Involtino ripieno di carne, piccante (pz.4)
€ 4,00



A07
HARUMAKI
Involtino ripieno di gamberi (pz.4)
€ 4,00



A06 
SPRING JUAN
Involtino con verdure e gamberi, salsa dello chef (pz. 4)
€ 4,00

INSALATE



A15
YASAI SALAD
Insalata mista, pomodorini, alghe, salsa dello chef
€ 5,00



A16
EBI SALAD
Insalata mista, gamberi, alghe, salsa dello chef*
€ 6,00



A17
SAKE SALAD
Insalata mista con salmone affumicato, salsa dello chef
€ 8,00



A18
TORI SALAD
Insalata mista con Tori tempura, salsa teriyaki
€ 8,00

ZUPPE



A09 
ZUPPA AGROPICCANTE
Zuppa con funghi, uova e verdure, piccante
€ 3,00



A10
ZUPPA DI MAIS E POLLO
Zuppa con mais e pollo, uova
€ 3,00



A11
ZUPPA DI MISO
Zuppa con alghe, tofu, miso
€ 4,00

DIM SUM / 4PEZZI



A20
JIAOZI
Ravioli al vapore con carne
€ 3,00



A21
SHAOMAI
Ravioli al vapore di gamberi, strutto
€ 5,00



A22
RAVIOLI DI CRISTALLO
€ 5,00



A23
MANTOU ° PANE CINESE
Pane cinese
€ 3,00



A28
GYOZA
Ravioli alla piastra con ripieno di carne
€ 4,00



A29
RAVIOLI MIX
Ravioli misti
€ 5,00



A25
EBI RAVIOLI
Ravioli al vapore con gamberi, strutto
€ 5,00



A26
TAKO RAVIOLI
Ravioli al vapore con polpo, strutto
€ 5,00



A27
YASAI RAVIOLI
Ravioli al vapore con verdure
€ 3,00

RISI



K01
RISO BIANCO
riso bianco, sesamo
€ 2,00



K02
RISO CANTONESE
€ 5,00



K03
RISO CURRY
€ 6,00



K05
RISO ANANAS POLLO
riso con pollo e ananas
€ 6,00



K06
RISO JASMIN
riso con carne arrosto, verdure, funghi shitake
€ 6,00



K07
RISO VENERE
riso nero venere con gamberi e verdure
€ 6,00



K08
YAKI MESHU
riso avvolto in omelette, salsa teriyaki, sesamo
€ 5,00



K09
SAKE MESHU
riso e salmone
€ 5,00

RAMEN E NOODLE



R06
TEMPURA RAMEN
brodo pesce, tempura di gamberi, naruto, tofu fritto, funghi, cipollotto, uovo marinato, pak-choi
€ 15,00



R03
TONKOTSU RAMEN
brodo di maiale, arrosto di maiale, bambù marinato, uovo marinato, cipollotto, alga
€ 15,00



R05
KAISEN RAMEN
brodo di pesce, gamberi, misto mare, polpa, cipollotto, uova marina
€ 15,00



R02
MISO RAMEN
brodo di funghi e base miso, tofu fritto, cipollotto, uovo marinato, alga, germogli di soia
€ 11,00



R01
SHITAKE RAMEN
brodo di funghi, noodles, tofu fritto, funghi, cipollotta, zenzero, uovo marinato, alga
€ 11,00



N01
KAISEN NOODLE
*noodle alla piastra con misto mare (*limitato)*
€ 8,00



N02
EBI NOODLE
noodle alla piastra con gamberi e verdure
€ 8,00

PRIMI



K10
YAKI UDON EBI
spag. di riso grossi alla piastra con gamberi, verdure e uova
€ 6,00



K11
YAKI SOBA
spaghetti di grano saraceno con verdure miste e uova
€ 6,00



K12
SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE
spagh. di riso fini con verdure, uova
€ 5,00



K13
SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI E VERDURE
riso e spagh. di riso fini con gamberi, verdure, uova
€ 5,00



K15 🍷
SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE
spagh. di soia piccanti con verdure
€ 6,00



K16 🍷
SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE E VERDURE
spagh. di soia piccanti con carne e verdure miste
€ 6,00



K17
GNOCCHI DI RISO
gnocchi di riso alla piastra con verdura e funghi, uova
€ 7,00



K18 🍷
GNOCCHI DI RISO SPICY
gnocchi di riso piccanti con verdure, uova
€ 7,00

SECONDI



K63 
POLLO AL WOK
€ 6,00



K61
POLLO LIMONE
€ 5,00



K62
POLLO AGRODOLCE
€ 5,00



K60
POLLO MANDORLE
€ 5,00



K65 
YU XIANG ROU SI*
straccetti di maiale saltati, piccante
€ 6,00



K66
MANZO ALLO ZENZERO
€ 6,00



K68 
MANZO THAI
€ 7,00



K67
MANZO AGRODOLCE
€ 6,00



K70
GAMBERI SALE E PEPE
€ 6,00



K69
GAMBERI AL LIMONE
€ 6,00



K71 
GAMBERI THAI
con salsa al cocco
€ 8,00



K72 
GAMBERONI SPECIAL
*(*limitato)*
€ 12,00

CONTORNI



K101 
TOFU AL WOK
€ 5,00



K102 
VERDURE AL WOK
€ 5,00

TEPPANYAKI



T91
SAKE TEPPANYAKI
salsa teriyaki, sesamo
€ 9,00



T90
EBIYAKI
salsa teriyaki, sesamo
€ 6,00



T92 ★
EBITEPPANYAKI
salsa teriyaki, sesamo
€ 8,00



T93
YAKI TORI
salsa teriyaki, sesamo
€ 6,00



T95 🌶️
IKA TEPPANYAKI
€ 8,00



T96 🌶️
SPIEDINI DI GAMBERI THAI
€ 8,00



T97 🌶️
SPIEDINI DI POLLO THAI
€ 8,00



T98 🌶️
SPIEDINI YUDOFU
spiedini di pesce al tofu
€ 6,00

TEMPURA E FRITTO



F82
EBI TEMPURA
€ 8,00



F80
YASAI TEMPURA
€ 6,00



F85
TEMPURA MIX
€ 8,00



F81
TORI TEMPURA
€ 8,00



F87
FRITTO MISTO MARE
€ 10,00



F88
PATATINE FRITTE
€ 4,00

POKEBOWL



**P01
POKE' MIX**

Base di riso con misto pesce, alghe, insalata, sesamo
€ 13,00



**P02
CHICKEN POKE'**

Base di riso con pollo fritto, insalata, edamame, sesamo
€ 13,00



**P03
SALAD POKE'**

Base di riso con insalata, mais, pomodorini, alghe, edamame, sesamo
€ 11,00



**P05
GARDEN POKE'**

*(*limitato) Base di riso venere con misto di pesce ed alghe, sesamo*
€ 15,00

NIGIRI



**G01
SAKE NIGIRI**
salmon
€ 3,00



**G02
BLACK SAKE NIGIRI**
*(*limitato) riso nero, salmon*
€ 3,00



**G03
MAGURO NIGIRI**
tonno
€ 3,00



**G05
SHIRO NIGIRI**
pesce bianco
€ 3,00



**G06
TAKO NIGIRI**
polpo, teriyaki
€ 3,00



**G07
EBI NIGIRI**
gambero
€ 3,00



**G08
EBI TEMPURA NIGIRI**
gambero in tempura, teriyaki
€ 4,00



**G09
TAMAGO NIGIRI**
omelette, teriyaki
€ 3,00



**G10
AVOCADO NIGIRI**
avocado
€ 3,00



**G11
ABURI NIGIRI**
salmon scottato, Philadelphia, teriyaki
€ 3,50



G12
SAKE PASSION NIGIRI
salmone scottato, neve di tempura, salsa
€ 4,00



G15 ★
NIGIRI GARDEN
nigiri misto, 6 pezzi.
€ 10,00



G13
SAKE SPECIAL NIGIRI
salmone scottato, tobiko, salsa dello chef
€ 4,00

TEMAKI



G30
SAKE TEMAKI
salmone, insalata, avocado, sesamo
€ 6,00



G31
MAGURO TEMAKI
tonno, insalata, avocado, sesamo
€ 7,00



G32
CALIFORNIA TEMAKI
polpa di granchio, insalata, avocado, sesamo
€ 7,00



G33
EBITEN TEMAKI
gambero in tempura, insalata, sesamo
€ 8,00



G35 🌶️
SPICY SAKE TEMAKI
salmone in salsa piccante, insalata, avo, sesamo
€ 7,00



G36 🌶️
SPICY TUNA TEMAKI
tonno in salsa piccante, insalata, avo, sesamo
€ 7,00



G37
YASAI TEMAKI
verdure in tempura, insalata, avocado, sesamo
€ 6,00

HOSOMAKI/FUTOMAKI



G50
SAKE HOSOMAKI
salmone
€ 5,00



G51
MAGURO HOSOMAKI
tonno
€ 6,00



G52
CALIFORNIA HOSOMAKI
*polpa di granchio**
€ 6,00



G53
EBI HOSOMAKI
gambero
€ 6,00



G55
TAMAGO HOSOMAKI
omelette
€ 5,00



G56
AVOCADO HOSOMAKI
avocado
€ 5,00



G57
HOSOFRY
*hosomaki fritto con salmone,
salsa teriyaki*
€ 6,00



G58
HOSOFRY SPECIAL
*hosomaki fritto, mousse di salmone,
cipollotto, salsa teriyaki*
€ 8,00



G59
KAPPA HOSOMAKI
 cetriolo
€ 4,00



G60
SAKE FUTOMAKI
salmone, avocado, insalata, phil.
€ 8,00



G61
YASAI FUTOMAKI
*verdure, avocado, salsa every-
green*
€ 8,00



G62
CALIFORNIA FUTOMAKI
*polpa di granchio, avocado,
salsa rosa*
€ 8,00



G63
GARDEN FUTOMAKI
*gambero, tempura di verdure,
avocado, salsa white*
€ 12,00

URAMAKI/8PEZZI



G70
SAKE ROLL
Salmon, avocado, sesamo
€ 8,00



G71
MAGURO ROLL
Tonno, avocado, sesamo
€ 9,00



G72
CALIFORNIA ROLL
Polpa di granchio, avocado, sesamo*
€ 9,00



G73
SPICE SAKE ROLL
Salmon, cipollina, salsa piccante, sesamo
€ 9,00



G75
MIURA ROLL
Salmon cotto, salsa teriyaki, sesamo
€ 9,00



G76
EBITEN ROLL
Gambero in tempura, avocado, salsa teriyaki, sesamo, cipollina fritta
€ 10,00



G77
TIGER ROLL
Gambero in tempura, avo, top in salmone, salsa teriyaki, kataifi
€ 10,00



G78
DRAGON ROLL
Gambero in tempura, avo, top in avocado, salsa teriyaki
€ 10,00



G79
RAINBOW ROLL
Gambero in tempura, top mix di pesce, salsa teriyaki
€ 12,00



G80
TORI ROLL
Pollo in tempura, insalata, maio, top in tamago, salsa teriyaki
€ 10,00

URAMAKI SPECIAL/8PEZZI



G81
MANGO ROLL
*mango, avocado, Philadelphia,
top in mango, salsa di mango*
(*limitato)
€ 12,00



G82
SWEET ROLL
Crema di mandorla, polpa di granchio,
avo, top in mandorle, salsa dello chef*
(*limitato)
€ 15,00



G85
BLACK ABURI ROLL
*(limitato) Riso venere, verdura in tempura,
top salmone scottato*
€ 12,00



G86
BLACK TIGER ROLL
*(limitato) Riso venere, gambero
in tempura, top salmone, salsa
dello chef*
€ 12,00



G87
BLACK RAIN ROLL
*(limitato) Riso venere, gambero in
tempura, top mix di pesce*
€ 12,00



G88
BOSCO ROLL
*Gambero, avo, top salmone
affumicato, salsa verde, ruco-
la croccante*
€ 15,00



G89
GARDEN ROLL
*Polpa di granchio, top in avoca-
do, salsa evergreen, pistacchio*
€ 15,00



G90 ★
SPRING ROLL
*Sfoglia di riso, tempura di verdure, salsa
white, mandorle*
€ 12,00



G91 ★
EBITEN SPRING ROLL
*sfoglia di riso, gambero in tempura, insalata,
mango, avo, crema di phil*
€ 13,00



G93 ★
SAKE SPRING ROLL
*sfoglia di riso, salmone,
insalata, avo, sesamo*
€ 12,00



G92 ★
AMAEBI SPRING ROLL
*sfoglia di riso, gambero rosso, insalata,
avocado, fragola, sesamo*
€ 16,00

CRUDITÀ



P10
SAKE CARPACCIO
carpaccio di salmone, sesamo
€ 10,00



P11
TUNA CARPACCIO
carpaccio di tonno, sesamo
€ 12,00



P12 ★
CARPACCIO MIX
*misto di carpaccio, salse della casa, sesamo (*limitato)*
€ 16,00



P13
SAKE TARTARE
tartare di salmone, sesamo
€ 10,00



P15
MAGURO TARTARE
tartare di tonno, sesamo
€ 12,00



P16 ★
TRIS DI TARTARE
*tartare di salmone, di tonno, di branzino, salsa della casa, pi-stacchio, sesamo (*limitato)*
€ 16,00



P25 ★
SAKE TATAKI
*salmone marinato scottato con prezzemolo, sesamo (*limitato)*
€ 12,00



P20
SAKE SASHIMI
sashimi di salmone
€ 10,00



P21
MAGURO SASHIMI
sashimi di tonno
€ 12,00



P22 ★
SASHIMI MIX
*sashimi misto (*limitato)*
€ 18,00

GUNKAN / 2 PEZZI



P30
SAKE GUNKAN
 tartare di salmone, mousse di salmone
 € 5,00



P31
MAGURO GUNKAN
 tartare di tonno, salsa rosa
 € 5,00



P32
CALIFORNIA GUNKAN
 polpa di granchio, mayo, alga nori esterno, avocado
 € 5,00



P38 ★
GUNKAN MIX
 misto di gunkan, 6 pezzi.
 (*limitato)
 € 12,00



P33
SWEET GUNKAN
 polpa di granchio*, crema di mandorle, mandorle
 € 5,00



P35
TULIP AVOCADO GUNKAN
 avocado, cetriolo, philadelphia, alga
 € 5,00



P36
EBI GUNKAN
 tartare di gambero cotto, maio, zucchini esterno
 € 5,00



P37
SAKE SPECIAL GUNKAN
 tartare di salmone, gambero cotto, salmone esterno
 € 5,00



BEVANDE



COCKTAILS & SPIRITS

B80	APEROL SPRITZ	prosecco, aperol, soda	€ 5,00
B81	SPRITZ HUGO	prosecco, sciroppo fiori di sambuco, soda, lime, foglie di menta	€ 5,00
B82	NEGRONI	gin, vermouth dolce, bitter	€ 6,00
B83	MOJITO	rhum, lime fresco, zucchero di canna, foglie di menta, soda	€ 6,00
B85	PASSION MOJITO	rhum, lime fresco, passion fruit, foglie di menta, zucch. di canna	€ 6,00
B86	MOSKOW MULE	Vodka, succo di lime fresco, ginger beer	€ 6,00
B87	MARTINI COCKTAIL	gin/vodka, vermouth dry	€ 6,00
B88	LYCHEE MOOD	gin, rhum, lychees, lime, zucchero di canna	€ 6,00
B89	GINTONIC	(* Gin premium + € 3,00)	€ 8,00
B90	ASIAN MATCH	vermouth, gin, wasabi, lime, foglie di menta	€ 6,00
B91	ANALCOLICO	della casa	€ 6,00

BEVANDE

B01	ACQUA naturale CERELIA 0,5 L.	€1,80	B16	THE LIMONE 33 cl.	€ 3,00	B30	AMARI	€ 4,00
B02	ACQUA frizzante CERELIA 0,5 L.	€1,80	B20	CAFFÈ	€ 1,50	B31	GRAPPE	€ 4,00
B03	ACQUA naturale CERELIA 0,75 L.	€ 2,80	B21	DECAFFEINATO	€ 1,50	B32	LIQUORI	€ 4,00
B05	ACQUA frizzante CERELIA 0,75 L.	€2,80	B22	ORZO	€ 1,50	B33	SAKE'	€ 4,00
B10	COCA-COLA in vetro 33 cl.	€ 3,00	B23	GINSENG	€ 1,50	B35	GRAPPA CINESE	€ 4,00
B11	COCA-COLA ZERO in vetro 33 cl.	€3,00	B25	THE JASMINE CALDO	€ 2,50	B37	LIQUORE LYCHEES	€ 4,00
B13	SPRITE 33 cl.	€3,00	B26	THE VERDE CALDO	€ 3,00	B38	WHISKY	€ 8,00
B15	THE PESCA 33 cl.	€ 3,00	B27	THE MATCHA	€ 4,00	B39	AMARI GRAPPE LIQUORI Speciali	€ 5,00
						B50	WHISKY speciali	€ 10,00

BIRRE

B60	BIRRA ALLA SPINA MESSINA piccola 0,20 L.	€ 3,00
B61	BIRRA ALLA SPINA MESSINA media 0,40 L.	€ 5,00
B62	KIRIN ICHIBAN 0,5L.	€ 5,00
B63	ASAHI 50cl.	€ 5,00
B65	SAPPORO 50cl.	€ 5,00
B66	LA BIONDINA DI BOLOGNA birra artigianale 33 cl.	€ 5,00
B67	AVANTI MARCH birra season ambrata 33 cl.	€ 5,00
B68	GUINNESS SCURA birra scura 33 cl.	€ 5,00
B69	BIRRA TSINGTAO birra cinese 66 cl.	€ 5,00

VINI - LE BOLLE

Pignoletto Frizzante docg dei colli bolognesi

az. Floriano Cinti - Sasso Marconi

Vino frizzante ottenuto da uve grechetto. Il vino si presenta di colore giallo paglierino con sentori di frutta gialla e profumi varietali, al palato è fresco con bollicina fine adatto a tutto pasto.

€ 18,00

Prosecco Brut Docg Millesimato "Nani dei Berti"

az. Follador - Veneto

Metodo Martinotti da uve glera. Il vino si presenta di colore giallo paglierino tenue e con bollicina molto fine, al naso si presenta con note di mandorla, agrumi e fiori di acacia, al gusto è fresco con chiusura asciutta è adatto con antipasti o piatti leggeri.

€ 22,00

Franciacorta "Emozioni" Brut Docg Millesimato

az. Villa - Lombardia

Metodo Classico da uve chardonnay, pinot nero e pinot bianco. Questo metodo classico si presenta di colore giallo paglierino con sentori floreali, di frutta fresca e crosta di pane, la bolla è elegante e persistente persistente adatto a tutto pasto.

€ 45,00

Franciacorta "Diamant" Pas Dosè Docg Millesimato

az. Villa - Lombardia

Metodo classico da uve chardonnay e pinot nero, al naso spiccano note di lievito e sentori floreali, ottimo a tutto pasto con piatti grassi.

€ 48,00

Edi Kante "KK" Rosè

az. Edi Kante - Friuli

Metodo Classico da uve pinot nero di colore rosa tenue, questo prodotto è ottimo a tutto pasto con piatti anche saporiti.

€ 28,00

VINI - I BIANCHI

Chardonnay

az. Floriano Cinti - Sasso Marconi (Bo)

Da uve chardonnay si presenta di colore giallo oro con sentori di frutta gialla matura al gusto è morbido ed elegante con chiusura sapida.

€ 20,00

Friulano

az. Vigna del Lauro - Friuli

Da uve friulano di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è intenso in bocca è fresco e sapido, ottimo con piatti di pesce.

€ 18,00

Ribolla gialla del Collio

az. Vigna del Lauro - Friuli

Da uve ribolla di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è fruttato in bocca ha buona armonia.

€ 22,00

Gewurztraminer "Kies"

az. Roeno - Trentino

Da uve traminer aromatico si presenta di colore giallo paglierino con sentori di frutta a polpa gialla, al gusto è morbido ma con chiusura fresca e leggermente sapida.

€ 22,00

Müller Thurgau

az. Kossler - Alto Adige

Da uve chardonnay si presenta di colore giallo oro con sentori di frutta gialla matura al gusto è morbido ed elegante con chiusura sapida.

€ 22,00

Pinot grigio dell' Alto Adige	€ 18,00
az. Kossler - Alto Adige	
Da uve pinot grigio si presenta con profumi floreali mentre al gusto è caratterizzato da buona freschezza con chiusura elegante.	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Superio 'Casal di Serra'	€ 20,00
az. Umani Ronchi - Marche	
Da uve verdicchio biologiche al naso si presenta con aromi complessi mentre in bocca è fresco, sapido ma elegante con chiusura leggermente ammandorlata; adatto con grigliate di pesce o risotti.	
Calpazio	€ 24,00
az. San Salvatore 1988 _ Campania	
Da uve greco si presenta di colore giallo paglierino con sentori di frutta a polpa gialla, in bocca è sapido e morbido ottimo con piatti di pesce e carni bianche.	
Falanghina	€ 24,00
az. San Salvatore 1988 _ Campania	
Da uve falanghina si presenta di colore giallo paglierino con sentori di frutta tropicale, in bocca è fresco e sapido perfetto con crudità.	

VINI - I ROSSI

Sangiovese Superiore Riserva "Poggogirato"	€ 24,00
az. Poggio della Dogana - Castrocaro Terme	
Da uve sangiovese il vino si presenta con profumi di viola e frutti rossi, al palato è fruttato e intenso ma di grande eleganza e morbidezza; ideale con paste al ragu, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.	
Valpolicella "Rio Albo"	€ 22,00
az. Cà Rugate - Veneto	
Da uve corvina corvinone e rondinella di colore rosso rubino con profumi di mora e ciliegia, al palato è morbido e fresco, ideale con piatti a base di carne.	
Valpolicella Ripasso "Campo Bastiglia"	€ 24,00
az. Cà Rugate - Veneto	
Da uve corvina, corvinone e rondinella di colore rosso rubino con profumi di mora e ciliegia e sentori speziati, al palato è morbido ed elegante, adatto con carni allo spiedo e formaggi sapidi.	

VINI - LE MEZZE MISURE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Superio 'Casal di Serra'	€ 11,00
az. Umani Ronchi - Marche	
Gewurztraminer "Kies"	€ 12,00
az. Roeno - Veneto	
Valpolicella ' Rio Albo'	€ 11,00
az. Cà Rugate - Veneto	
Maison Drappier - Francia	€ 26,00



SEIGARDEN
ORIENTAL TASTE

