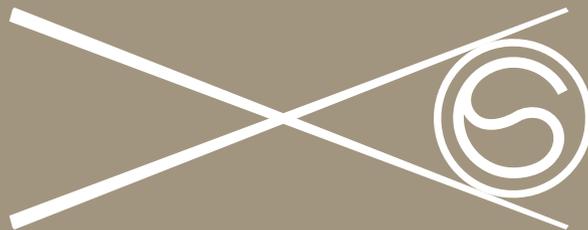




**SEIGARDEN**

ORIENTAL TASTE

MENÙ PRANZO



AYCE  
CARTA  
APERISUSHI



TAKE AWAY  
DELIVERY

### **MENÙ PRANZO**

Dal lunedì al giovedì € 16,90

### **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 pranzo 16,90€.

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



SPECIALE

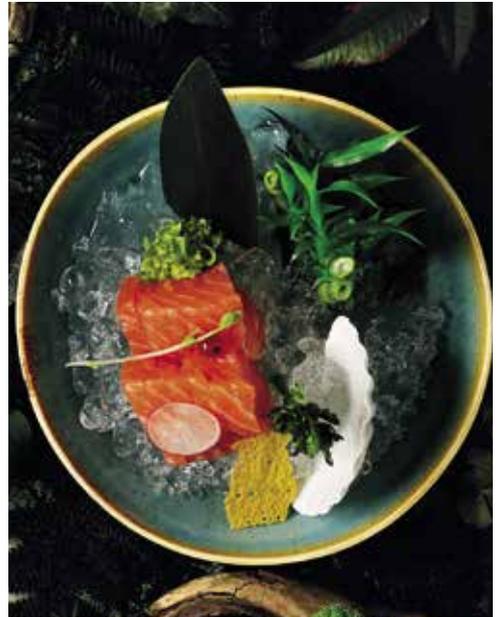
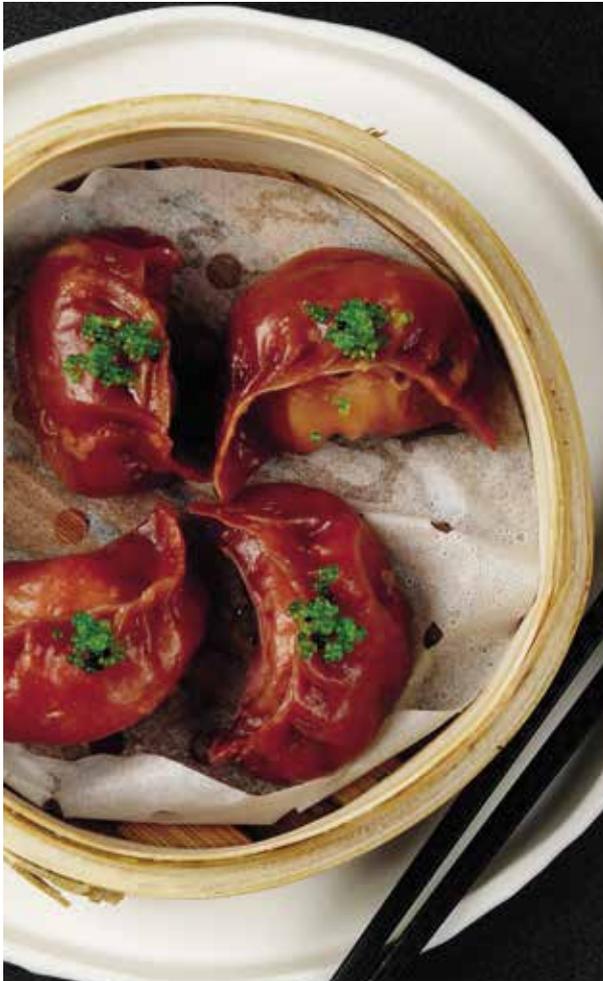


PICCANTE



WOK





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**  
**SHAO MAI**  
*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 shiitake*  
€ 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  
marinate, funghi*  
€ 15,00



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



**R01**  
**SHITAKE RAMEN**  
*brodo di funghi, noodles, tofu fritto, funghi, cipollotto, 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

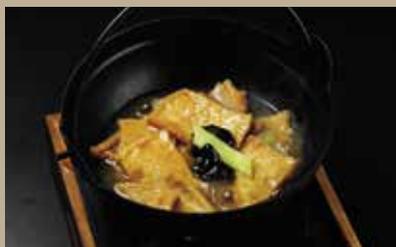


K69  
GAMBERI AL LIMONE  
€ 6,00



K71   
GAMBERI THAI  
*con salsa al cocco*  
€ 8,00

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



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

## NIGIRI



**G01**  
**SAKE NIGIRI**  
*salmon*  
**€ 3,00**



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



**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

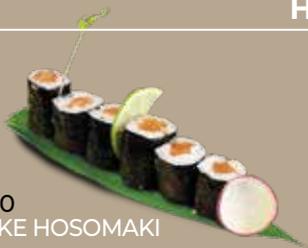


**G36**  
**SPICY TUNA TEMAKI**  
*tonno in salsa piccante, insalata, avo, sesamo*  
€ 7,00



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

## HOSOMAKI/FUTOMAKI



**G50**  
SAKE HOSOMAKI  
*salmon*  
€ 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  
*salmon, avocado, insalata, phil.*  
€ 8,00



**G61**  
YASAI FUTOMAKI  
*verdure, avocado, salsa  
everygreen*  
€ 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**  
*salmone, avocado, sesamo*  
€ 8,00



**G71**  
**MAGURO ROLL**  
*tonno, avocado, sesamo*  
€ 9,00



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



**G73**  
**SPICY SAKE ROLL**  
*salmone, cipollina, salsa piccante, sesamo*  
€ 9,00



**G75**  
**MIURA ROLL**  
*salmone 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**  
*riso venere, verdura in tempura, top*  
*salmon scottato (limitato)*  
**€ 12,00**



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



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



**G88**  
**BOSCO ROLL**  
*gambero, avo, top salmone*  
*affumicato, salsa verde, rucola*  
*croccante*  
**€ 15,00**



**G89**  
**GARDEN ROLL**  
*polpa di granchio, top in*  
*avocado, salsa everygreen,*  
*pistacchio*  
**€ 15,00**

## CRUDITÀ

---



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



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



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



P20  
**SAKE SASHIMI**  
*sashimi di salmone*  
€ 10,00

## 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



**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, zucchina esterno*  
 € 5,00



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



BEVANDE

## 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

<b>Pinot grigio dell' Alto Adige</b> az. Kossler - Alto Adige Da uve pinot grigio si presenta con profumi floreali mentre al gusto è caratterizzato da buona freschezza con chiusura elegante.	€ 18,00
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Superio 'Casal di Serra'</b> 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.	€ 20,00
<b>Calpazio</b> 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.	€ 24,00
<b>Falanghina</b> 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.	€ 24,00

## VINI - I ROSSI

<b>Sangiovese Superiore Riserva "Poggogirato"</b> az. Poggio della Dogana - Castrocara 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.	€ 24,00
<b>Valpolicella "Rio Albo"</b> 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.	€ 22,00
<b>Valpolicella Ripasso "Campo Bastiglia"</b> 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.	€ 24,00

## VINI - LE MEZZE MISURE

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



SEIGARDEN  
ORIENTAL TASTE

