

'Osushi è un viaggio di sapori che affonda le sue radici nella tradizione nipponica. Una "Japanese Experience" fedelmente riprodotta con un pizzico di savoir faire Occidentale. Un connubio perfetto tra dedizione e tradizione per regalare al vostro palato un'esperienza culinaria indimenticabile.

**Antipasti della tradizione, p. 1-2**

**Tempure & Fritture, p.3**

**Sashimi, p.4**

**Nigiri, p.5**

**Gunkan, p.6**

**Temaki e Finger, p.7**

**Hosomaki, p.8**

**Uramaki, p.9-10**

**Specialità & Hot rolls, p.11-12**

**Piatti della tradizione freddi, p.13**

**Piatti della tradizione caldi, p.14-15**

**'OSet, p.16**

**'OSet Special, p.17-18**

**Dolci della tradizione, p.19**

**Bibite, p. 20-23**



*Tonno rosso Blue Finn allevato in cattività nei mari della costa spagnola.*



**Servizio: 12%**

# 前菜

ANTIPASTI  
DELLA TRADIZIONE

La nostra cucina guarda con ammirazione, curiosità e interesse la tradizione culinaria Giapponese, apprezzandone la varietà di proposte, colori e sapori, rispettando tutti i minuziosi passaggi del processo produttivo di ogni singola portata proposta.



**Harumaki:** Involantino fritto di pasta fillo, ripieno di verdure in salsa "sweet and chilly".





**Gyoza: ravioli brasati, imbottiti di pollo e verdure.**

- 1 **Ceviche:** Cubetti di pesce misto, marinati in salsa ponzu, serviti con pomodorino ciliegino, mango, taccole e cipolla rossa, **15€**
- 2 **Edamame:** Fagiolini di soia lessati e salati, **5€**
- 3 **Gyoza (4pz):** Ravioli brasati, imbottiti di pollo e verdure, **8€**
- 4 **Harumaki (2pz):** Involtino fritto di pasta fillo, ripieno di verdure in salsa “sweet and chilly”, **6€**
- 5 **Basil karupacho:** Carpaccio di pesce misto aromatizzato con salsa al pesto, **18€**
- 6 **Hotto karupacho:** Carpaccio di salmone scottato con aromi orientali e salsa ponzu, **18€**
- 7 **Mikkusu karupacho:** Carpaccio di pesce misto con aromi orientali e salsa ponzu, **18€**
- 8 **Maguro tataki:** Tranci di tonno scottato ai sapori giapponesi, conditi con salsa dello chef, **20€**
- 9 **Sake tataki:** Tranci di salmone scottato ai sapori giapponesi, conditi con salsa agrodolce, **18€**
- 10 **Misoshiru:** Zuppa a base di soia fermentata, tofu e wakame secca, **4€**
- 11 **Takoyaki\* (5pz):** Bon bon di polipo fritto con mayonnaise giapponese, salsa Tonkatsu e Katsoubushi, **8€**
- 12 **Usuzukuri\*:** Carpaccio speciale a discrezione dello chef, **30€**
- 13 **Wakame:** Alga wakame fresca con peperoncino e sesamo, **5€**

**\*Disponibilità limitata.**



## 稚魚 TEMPURE & FRITTURE

Impaniamo le nostre frittiture con il Panko. Il Panko è un prodotto molto più leggero rispetto al semplice pangrattato. Usiamo, infatti, un pane bianco molto morbido che conferisce una consistenza ed un sapore speciale. Il Panko ingloba aria grazie alla quale i prodotti non si impregnano d'olio conservando intatti tutti i loro sapori.

**Moriawase Tempura:** tempura di Gamberi Tigre e verdure miste accompagnate da salsa Tenso.

- 14 **Ebi furai:** Gamberi tigre (5pz) impanati e fritti, serviti con salsa tonkatsu, **20€**
- 15 **Tori karaage:** Pepite di pollo fritte in salsa karaage, **15€**
- 16 **Ebi tempura:** Tempura di gamberi tigre (5pz) e verdure miste, accompagnata da salsa tenso, **22€**
- 17 **Moriawase tempura:** Tempura di gamberi tigre (3pz) e verdure miste, accompagnata da salsa tenso, **15€**
- 18 **Kakiage tempura\*:** Tempura di sfere di gamberi, calamari e verdure, accompagnata da salsa tenso, **18€**
- 19 **Yasai tempura:** Tempura di verdure miste, accompagnata da salsa tenso, **15€**

\*Disponibilità limitata.



刺身 SASHIMI  
6 pezzi

Sashimi Akami: fettine di dorsale di Tonno Rosso del Mediterraneo.

- 20 Hamachi\*: Fettine di ricciola cruda, 15€
- 21 Ibodai: Fettine di pesce burro crudo, 10€
- 22 Kurodai: Fettine di orata cruda, 10€
- 23 Maguro/Akami: Fettine di dorsale di tonno crudo, 15€
- 24 Maguro/Chutoro\*: Fettine di lombo di tonno crudo, 18€
- 25 Maguro/Toro\*: Fettine di pancia di tonno crudo, 20€
- 26 Saba\*: Fettine di sgombro crudo, 10€
- 27 Sake: Fettine di salmone crudo, 10€
- 28 Suzuki: Fettine di branzino crudo, 10€

Sashimi Combo Small (10pz): Piccola selezione del pescato di giornata, 18€

Sashimi Cambo Large (20pz): Vasta selezione del pescato di giornata, 35€

\*Disponibilità limitata



## 前菜 NIGIRI 2 pezzi

Ricetta tra le più antiche ed apprezzate della tradizione culinaria giapponese.

I Nigiri sono realizzati adagiando una fettina di pesce crudo su un bocconcino di riso dalla di forma solitamente cilindrica.

- 29 Ebi\*: Bocconcino di riso con fettina di gambero bollito, 4,50€
- 30 Hamachi\*: Bocconcino di riso con fettina di ricciola cruda, 8€
- 31 Ibodai: Bocconcino di riso con fettina di pesce burro crudo, 4,50€
- 32 Ika\*: Bocconcino di riso con fettina di calamaro crudo, 7€
- 33 Kurodai: Bocconcino di riso con fettina di orata cruda, 6€
- 34 Maguro/Akami: Bocconcino di riso con fettina di dorsale di tonno crudo, 8€
- 35 Maguro/Chutoro\*: Bocconcino di riso con fettina di lombo di tonno crudo, 10€
- 36 Maguro/Toro\*: Bocconcino di riso con fettina di pancia di tonno crudo, 15€
- 37 Saba\*: Bocconcino di riso con fettina di sgombro crudo, 4,50€
- 38 Sake: Bocconcino di riso con fettina salmone crudo, 5€
- 39 Suzuki: Bocconcino di riso con fettina di branzino crudo, 6€
- 40 Tako\*: Bocconcino di riso con fettina di polipo bollito, 4,50€
- 41 Tamago: Bocconcino di riso con fettina di omelette giapponese, 4€

### Nigiri Combo Small (8pz)

Piccola selezione di Nigiri di tonno, salmone, pesce bianco e gambero cotto, 16€

### Nigiri Combo Large (16pz)

Vasta selezione di Nigiri di tonno, salmone, pesce bianco e gambero cotto, 25€

### Nigiri Omakase\* (8pz)

Selezione di 8 differenti Nigiri, conditi con sapori esotici, accompagnati da una zuppa Miso, 35€

\*Disponibilità limitata

## 軍艦 GUNKAN 2 pezzi

Il Gunkan o "sushi nave da battaglia", è un tipo di sushi utilizzato per ingredienti morbidi, di piccole dimensioni e porzioni abbondanti come uova di pesce o tartare del pescato quotidiano.



**Gunkan Ikura: sfoglia di alga Nori ripiena di riso e uova di Salmone.**

- 42 Ikura: Sfoglia di alga nori ripiena di riso e uova di salmone, 8€**
- 43 Sake tokubetsu: Pallina di riso avvolta da salmone crudo servita con tartare al salmone, 8€**
- 44 Maguro tarutaru: Sfoglia di alga nori ripiena di riso e tartare di tonno crudo, 8€**
- 45 Sake tarutaru: Sfoglia di alga nori ripiena di riso e tartare di salmone crudo, 5€**
- 46 Tobikko: Sfoglia di alga nori ripiena di riso e uova di pesce volante, 7€**

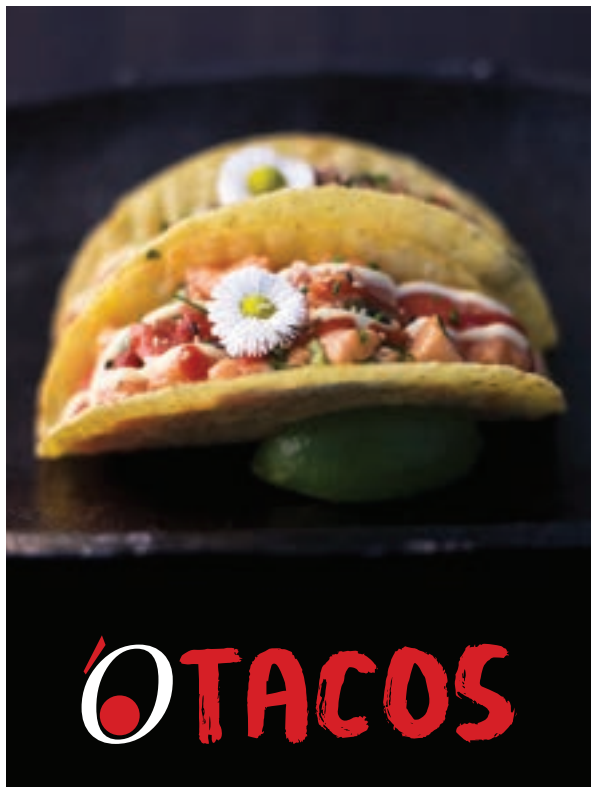
**Gunkan Combo (6pz): Selezione di sei differenti Gunkan, 18€**

## 手巻き TEMAKI E FINGER

La cucina giapponese fa parte di una cultura che contempla tra le sue priorità l'arricchimento dell'anima attraverso il contatto con le cose. In essa, infatti, possiamo rinvenire una sorprendente quantità di pietanze finger. Come ad esempio il Temaki, "rotolo (fatto a) mano", (手巻き), ossia una cono di riso, con la Nori all'esterno e gli ingredienti che sporgono dall'estremità più larga. Di maggiori dimensioni rispetto agli altri maki, tradizionalmente lungo 10 centimetri, va mangiato tenendolo con le mani, perchè troppo difficile da sollevare con le bacchette. La parola giapponese Maki vuol dire, letteralmente, rotolo.



Sake: Cono di alga nori farcito con riso e salmone crudo.



- 47 **Ebi Furai:** Cono di alga nori farcito con riso e gamberi tigre impanati e fritti, **8€**
- 48 **Karifornia:** Cono di alga nori farcito con riso, surimi, avocado e mayonnaise giapponese, **6€**
- 49 **Maguro:** Cono di alga nori farcito con riso e tonno crudo, **9€**
- 50 **Omakase:** Temaki con creazioni estemporanee dello chef, **prezzo variabile**
- 51 **Sake:** Cono di alga nori farcito con riso e salmone crudo, **7€**
- 52 **Sake abocado:** Cono di alga nori farcito con riso, salmone crudo e avocado, **8€**
- 53 **Onigiri yugo:** Triangolo di riso con cuore di pesce misto cotto e salsa teriyaki, **4€**
- 54 **Onigiri sake:** Triangolo di riso con cuore di salmone e salsa teriyaki, **4,5€**
- 55 **Otacos:** Tacos di mais croccante, tartare di salmone marinata al lime, insalata e pomodoro guarnito con guacamole, mayonnaise giapponese e salsa lievemente piccante, **7€**



## 軍艦 HOSOMAKI 6 pezzi

La leggenda narra che quella dei Maki era un'antica tecnica di conservazione del pescato fresco in mancanza dei moderni frigoriferi.

Gli Hosomaki (細巻き) della tradizione culinaria nipponica sono letteralmente "rotoli sottili" di alga Nori ripieni di riso e solitamente un solo ingrediente.



**Ebimaki:** piccolo rotolo di alga nori e riso, ripieno di gambero bollito.

- 56 **Abocadomaki:** Piccolo rotolo di alga nori e riso, ripieno di avocado, **6€**
- 57 **Ebimaki:** Piccolo rotolo di alga nori e riso, ripieno di gambero bollito, **7€**
- 58 **Ikuramaki (4pz):** Piccolo rotolo di alga nori e riso, ripieno di uova di salmone, **9€**
- 59 **Kappamaki:** Piccolo rotolo di alga nori e riso, ripieno di cetriolo e sesamo, **5€**
- 60 **Sakemaki:** Piccolo rotolo di alga nori e riso, ripieno di salmone crudo, **7€**
- 61 **Tekkamaki:** Piccolo rotolo di alga nori e riso, ripieno di tonno crudo, **9€**
- 62 **Futomaki (4pz):** Grande rotolo di alga nori e riso, ripieno di salmone crudo, gambero bollito, tobikko, avocado, tamago, mayonnaise giapponese e sesamo, **12€**

**Maki Combo (24pz):** Selezione mista di Hosomaki, **25€**



## 裏巻き URAMAKI 4/8 pezzi

Gli Uramaki, letteralmente rotoli ripieni all'interno e all'esterno, sono involtini di riso ripieni, protetti da alga Nori attornata da un nuovo strato di riso ricoperto da un altro ingrediente. Sono sempre farciti da tre elementi differenti: solitamente pesce (crudo o cotto), frutti o verdure e un terzo ingrediente

- 63 **Abocado:** Involtino di riso ripieno di salmone crudo, gambero cotto, insalata e mayonnaise giapponese, ricoperto da fettine di avocado, **12/20€**
- 64 **Ebi furai:** Involtino di riso ripieno di gambero fritto, insalata e mayonnaise giapponese, ricoperto da sesamo, **10/18€**
- 65 **Firaabo:** Involtino di riso ripieno di salmone crudo, avocado e philadelphia, ricoperto da sesamo, **8/15€**
- 66 **Gyakumaki:** Involtino di riso ripieno di tonno crudo e cetriolo, ricoperto da furikake al wasabi, **9/16€**
- 67 **Hirame:** Involtino di riso ripieno di salmone crudo, gambero bollito e avocado, ricoperto da fettine di orata scottate e salsa dello Chef, **10/18€**



**Uramaki Firaabo: involtini di riso ripieni di Salmone crudo, Avocado e Philadelphia, ricoperto da Sesamo.**

- 68 Kariforunia:** Involtino di riso ripieno di surimi, avocado e mayonnaise giapponese, ricoperto da sesamo, **7/12€**
- 69 Supaishi maguro:** Involtino di riso ripieno di tonno crudo, cetriolo e salsa piccante, ricoperto da furikake al wasabi, **9/16€**
- 70 Supaishi sake:** Involtino di riso ripieno di salmone crudo, cetriolo e salsa piccante, ricoperto da furikake al wasabi, **8/15€**
- 71 Tora:** Involtino di riso ripieno di gambero in tempura, avocado e mayonnaise giapponese, ricoperto da fettine di salmone crudo, **10/18€**
- 72 Yugo:** Involtino di riso ripieno di pesce misto cotto, mayonnaise giapponese e porro, ricoperto da sesamo, **7/12€**

**Uramaki Combo Small (12 pezzi):** Selezione di Uramaki Firaabo, Gyakumaki e Kariforunia, **25€**

**Uramaki Combo Medium (24 pezzi):** Selezione di Uramaki Yugo, Kariforunia e Tora, **35€**

**Uramaki Combo Large (40 pezzi):** Selezione di Uramaki Firaabo, Gyakumaki, Yugo, Kariforunia e Tora, **60€**

## 軍艦 SPECIALITA' DELLA CASA & HOT ROLLS

Pur fedeli alla tradizione culinaria Giapponese, la cucina di 'Osushi non ha paura di osare proponendo à la carte ricette di piatti innovativi quanto a tecnica di preparazione, scelta degli ingredienti selezionati e presentazione al tavolo. Oltre alle specialità della casa la nostra cucina vi propone una selezione di rolls caldi per variegare le portate dei vostri percorsi culinari.



**Zenbu: pallina di riso avvolta da Salmone scottato con sopra Gambero alla griglia, insaporita da tre salse tipiche.**



**Hotto firaderufia: Rotolo di riso impanato e fritto, ripieno di Salmone, Gambero bollito, Taccole e Philadelphia.**



**Basil Burajiru:** Gambero bollito con Avocado e Mayonnaise giapponese, avvolto da Salmone scottato su salsa al Pesto.

- 73 Amaebi special\* (4 pz):** Involtino di riso ripieno di salmone crudo, gambero cotto, insalata e mayonnaise giapponese, ricoperto da fettine di pesce crudo e tartare di gambero crudo, **20€**
- 74 Basil Burajiru (4pz):** Gambero bollito con avocado e mayonnaise giapponese, avvolto da salmone scottato su salsa al pesto, **15€**
- 75 Burajiru (4pz):** Gambero fritto con philadelphia, avvolto da salmone scottato, **15€**
- 76 Haru Roll (5pz):** Involtino fritto di pasta fillo ripieno di tartare di salmone e gambero bollito, taccole e philadelphia, **15€**
- 77 Honoo no sake (2pz):** Pallina di riso avvolta da salmone, con tartare di salmone e gambero, servita flambé, **10€**
- 78 Hotto firaderufia (6pz):** Rotolo di riso impanato e fritto, ripieno di salmone, gambero bollito, asparago e philadelphia, **20€**
- 79 Uramaki Omakase (4 pz):** Uramaki con creazione estemporanea dello Chef, **20€**
- 80 Uramaki Toryufu (4 pz):** Involtino di riso ripieno di gambero fritto, rucola e mayonnaise giapponese, ricoperto da furikake al wasabi con tartare di tonno, tartufo nero e uova di salmone, **20€**
- 81 Kazan (4pz):** Involtino di riso ripieno di surimi e avocado servito con tartare di pesce, salsa lievemente piccante e salsa teriyaki passato al forno, **15€**
- 82 Zenbu (2pz):** Pallina di riso avvolta da salmone scottato, con sopra gambero alla griglia, insaporita da tre salse tipiche, **12€**
- 83 Uramaki scampo (4pz):** Involtino di riso ripieno di gambero fritto e tartare di salmone ricoperto da tonno e tartare di scampo aromatizzata al lime, **20€**

## 冷たい食物

### PIATTI DELLA TRADIZIONE FREDDI

Tra i piatti freddi della tradizione nipponica proponiamo sette differenti varianti dai sapori e caratteristiche molto diverse per garantire valide alternative ed esperienze culinarie uniche nel loro genere e fedeli alla tradizione della cucina del Sol Levante.



Sakedon: ciotola di riso ricoperto da fettine di Salmone crudo.

- 84 Maguro tarutaru special\*: Tartare speciale di tonno con creazione estemporanea dello Chef, 30€
- 85 Mikkusu chirashi: Ciotola di riso ricoperto da fettine di pesce misto, 20€
- 86 Sake tarutaru: Ciotola di riso ricoperto da tartare di salmone, salsa teriyaki e sesamo, 20€
- 87 Sake tarutaru special\*: Tartare di salmone speciale con creazione estemporanea dello Chef, 25€
- 88 Sakedon: Ciotola di riso ricoperto da fettine di salmone crudo, 20€
- 89 Tekkadon: Ciotola di riso ricoperto da fettine di tonno crudo, 30€

\*Disponibilità limitata

## 温かい料理

### PIATTI DELLA TRADIZIONE CALDI

Un falso mito vuole la tradizione culinaria giapponese come "nota" esclusivamente per la proposta di piatti e ricette a base di sushi e freddi. Questa, invece, propone un'ampia varietà di piatti e pietanze caldi dove il sushi lascia il posto a proposte a base di carne o pesce cotto condite con salse, condimenti e contorni tipici.

**Sake teriyaki:** Tagliata di salmone grigliato con salsa teriyaki, servito con verdure

# 温かい料理

## PIATTI DELLA TRADIZIONE CALDI

- 90 **Maguro shioyaki\***: Filetto di tonno grigliato servito con verdure, **20€**
- 91 **Maguro teriyaki\***: Tagliata di tonno grigliato con salsa teriyaki, servito con verdure, **20€**
- 92 **Shiromi shioyaki**: Filetto di branzino o orata servito con verdure, **18€**
- 93 **Sake shioyaki**: Filetto di salmone grigliato servito con verdure, **18€**
- 94 **Sake teriyaki**: Tagliata di salmone grigliato con salsa teriyaki, servito con verdure, **20€**
- 95 **Tori teriyaki**: Petto di pollo grigliato in salsa teriyaki, **15€**
- 96 **Tempura udon**: Spaghetti spessi di amido di riso, in brodo di uova e verdure, servito con gamberi in tempura, **22€**
- 97 **Ramen**: Spaghetti fini in brodo di miso, servito con uova, maiale e verdure, **22€**
- 98 **Yakimeshi**: Riso saltato con gamberi, uova e verdure, **14€**
- 99 **Ebi yakisoba**: Spaghetti fini di grano saltati con gamberi e verdure, **16€**
- 100 **Tori yakisoba**: Spaghetti fini di grano saltati con pollo e verdure, **15€**
- 101 **Yasai yakisoba**: Spaghetti fini di grano saltati con verdure miste, **12€**

\*Disponibilità limitata





## 'OSET

Selezioni variegata di Sushi e Sashimi elaborate per garantire al palato l'opportunità di gustare i sapori più tradizionali e "famosi" della cucina del Sol Levante.

**Kumiawase Kogata: selezione di 21 pezzi di Sashimi, Nigiri, Hosomaki, Uramaki e Gunkan.**

### SUSHI

- 102 Sushi Kogata (16pz)\*: Selezione di nigiri, hosomaki, uramaki e gunkan, 20€
- 103 Sushi Medium (26pz): Selezione di nigiri, hosomaki, uramaki e gunkan, 35€
- 104 Sushi Raaji (40pz): Selezione di nigiri, hosomaki, uramaki e gunkan, 55€

### SUSHI/SASHIMI

- 105 Kumiawase Kogata (21pz)\*: Selezione di sashimi, nigiri, hosomaki, uramaki e gunkan, 30€
- 106 Kumiawase Medium (40pz): Selezione di sashimi, nigiri, hosomaki, uramaki e gunkan, 55€

\*Disponibili anche nella versione realizzata esclusivamente con Salmone.

## 多様 'OSET SPECIAL HOTTO SET

Selezione speciale di Sushi e Sashimi scottato e di piccole prelibatezze in tempura per una proposta degustativa variegata e aperta agli appassionati dei sapori caldi della tradizione.



**107 Hotto Set (25 pz):** Selezione di Sashimi scottato, nigiri scottati, mini hot rolls, hosomaki in tempura e uramaki dello chef, **40€**

**108 Hotto set small (16 pz):** Selezione di mini hot rolls, hosomaki in tempura e uramaki dello chef, **30€**

## 多様 'OSET SPECIAL FUSION SET

Selezione particolare di Sushi e creazioni estemporanee dello chef abbinate al sapore caldo dei Burajiru e ai mini Futomaki, nuova specialità della casa.



**109 Fusion Set (18 pz):** Selezione di burajiru, mini futomaki, sake tokubetsu e uramaki speciali dello chef, **35€**

DOLCI DELLA  
TRADIZIONE



- 110 **Amondo:** Gelato alla nocciola, con cuore di Nutella e copertura di mandorle caramellate, **8€**
- 111 **Dorayaki:** Pancake ripieno di marmellata di azuki, **5€**
- 112 **Gari aisu:** Gelato allo zenzero, **6€**
- 113 **Matcha aisu:** Gelato al tè verde, **6€**
- 114 **Matcha tiramisù:** Tiramisù al tè verde, **7€**
- 115 **Mochi aisu:** Pallina di gelato con soffice glassatura al glutine di riso, **6€**
- 116 **Osushi caramel:** Semifreddo al cioccolato bianco, cereali croccanti e copertura al caramello, **8€**
- 117 **Pisutacho:** Gelato alla vaniglia con cuore al pistacchio e copertura di granella di pistacchi, **8€**
- 118 **Shiro sufure:** Flan al cioccolato bianco, **6€**
- 119 **Kuro sufure:** Flan al cioccolato al latte, **6€**
- 120 **Japanese coconut:** Semifreddo al cocco con base di biscotto e Nutella, **8€**

## ACQUA

### Acqua Naturizzata

*L'acqua naturizzata è brevettata ed approvata dal ministero della salute, che ne assicura ottime proprietà batteriologiche.*

**Acqua gassata 75 ml, 2 €**

**Acqua naturale 75 ml naturale, 2 €**

### Acqua Voss

*La falda acquifera dell'acqua Voss nasce tra le rocce e i ghiacciai del sud della Norvegia grazie ad un secolare processo di filtraggio naturale, senza contatto con aria o agenti atmosferici inquinanti. Povera di sodio e quasi totalmente priva di minerali, ha un sapore leggero, pulito e inimitabile.*

**Acqua naturale 75 ml, 8 €**

**Acqua gassata 75 ml, 8 €**

## ANALCOLICI

**Coca Cola, 3€**

**Coca Cola Zero, 3€**

**Green Tea caldo, 5€**

**Ramune Gassosa Jap, 5€**

# BIRRE

## **Asahi**

330 ml 5%

**5 €**

*La birra Asahi è caratterizzata da un gusto fresco e piacevolmente luppolato, adatto per cibi leggeri.*

## **Coedo Beniaka**

330 ml 7%

**8 €**

*Birra rossa dal profumo dolce e aromatico, nasce dalla geniale mente di un noto produttore di birra, che la mescola con la varietà locale di patate dolci.*

## **Coedo Shiro**

330ml 5%

**8 €**

*Birra bianca non filtrata, sviluppata da sapori dolci, fruttati e aromi di banana.*

## **Iki beer Ginger**

330 ml 5%

**6 €**

*Lo zenzero ha proprietà rinvigorenti e un sapore molto deciso.  
La Iki Ginger è un'esperienza singolare dal carattere caldo e dolciastro.*

## **Iki beer Yuzu**

330 ml 4.5%

**6 €**

*Birra rinfrescante, dove l'agrume sotto forma dell'aromatico Yuzu (ibrido tra mandarino e cedro) si evolve, in combinazione con il tè verde in una inimitabile festa del gusto.*

## **Kirin**

330 ml 5%

**5 €**

*Birra prodotta con il 100% di malto, frizzante ma che conserva tutto il sapore e le proprietà del malto.*

## **Sapporo Silver**

650 ml 5%

**7 €**

*Birra dal sapore leggermente amarognolo e aroma di cereali e mandorla.*