



LEON D'ORO

ALL YOU CAN EAT

MENU FESTIVO

18.90 €

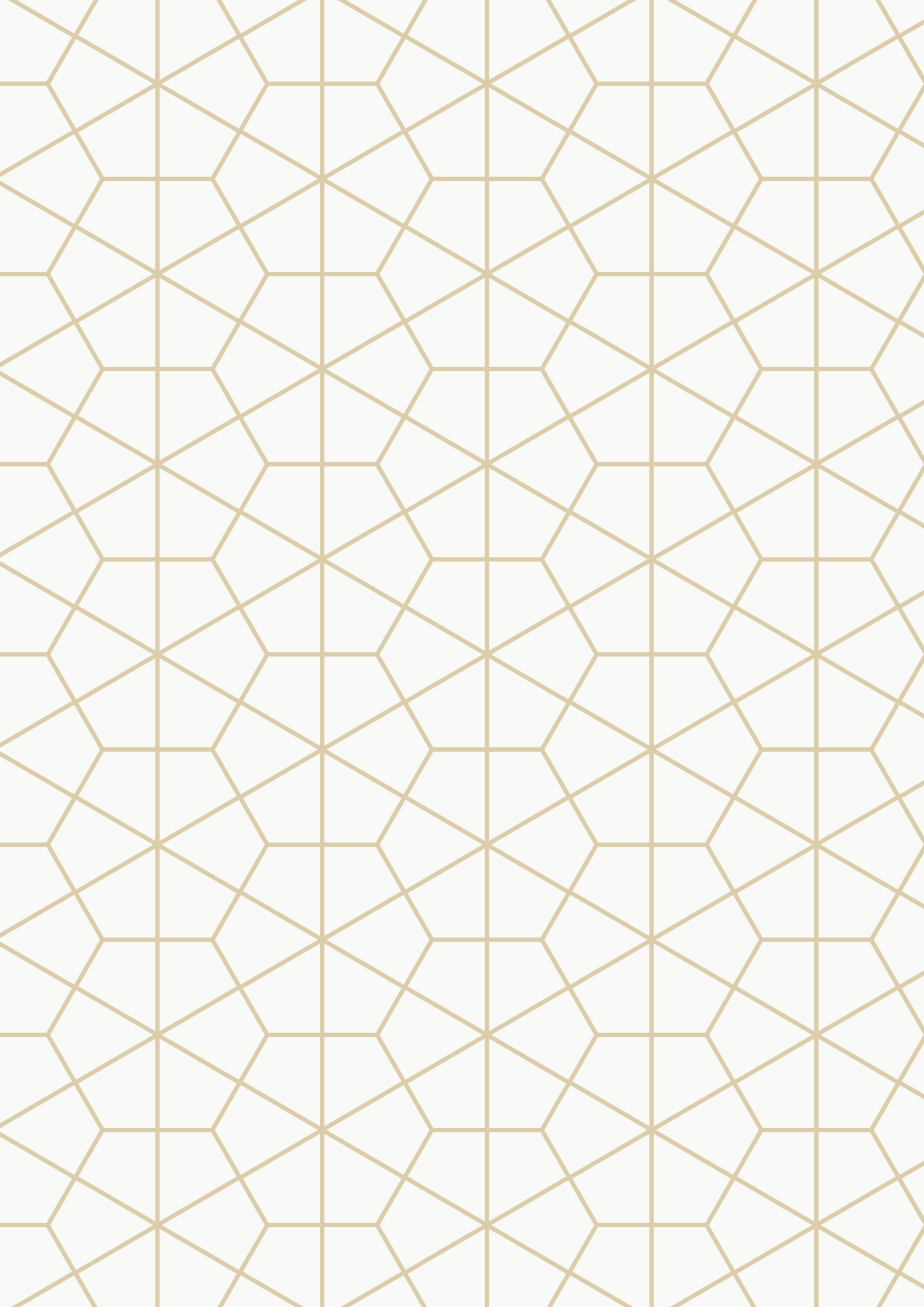
bambini sotto 130 cm

10.90 €

sotto 4 anni gratis

+ 2.00 € coperto, sono esclusi bevande, caffè,  
liquori, dessert e le richieste fuori lista

Ristorante Leon D'oro offre una cucina fusion creativa, con una ampia scelta del cibo e unione armonica della cucina giapponese e cinese.



# Allergeni

## REGOLAMENTO CEE 1169/2016

Decreto legislativo n.109 del 27 gennaio 1992 Sezione III Decreto Legislativo n.114/2006.

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questa azienda.



Cereali  
contenenti glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di  
sesamo



Anidride  
solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi



Tobiko

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

---

## PRODOTTI SURGELATI

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali, alcuni cibi potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.

\*prodotti surgelati

# ANTIPASTI



## 1. HARUMAKI

Involentino di pasta sfoglia alle verdure



**3.50 €**



## 2. HARUMAKI THAI

Involentino di pasta sfoglia con gamberi e lardo



**5.00 €**



## 3. INVOLTINI DI SALMONE

Involentino di pasta sfoglia con salmone, maionese e spezie



**4.00 €**



## 4. BAO

Pane orientale



**4.00 €**



## 5. RAVIOLI NIKU

Ravioli con carne e verdure



**4.50 €**



### 6. RAVIOLI SHUMAY

Ravioli con gamberi, carne e verdure



6.00 €



### 9. GREEN GYOZA

Ravioli di farina 00 e spinaci, ripieni di verdure



5.00 €



### 13. PATATINE FRITTE\*

Stick di patate



3.50 €



### 14. GOMA WAKAME\*

Alghe agropiccanti



4.50 €



### 15. WAKAME

Alghe con sesamo



4.50 €

## 16. EDAMAME\*

Bacelli di soia



4.50 €



## 17. CROCCHETTE DI SALMONE

Polpette croccanti di salmone e patate



4.50 €



## 18. HIYAYAKKO

Tofu con salsa di soia



3.00 €



## 21. SAKE IMOYAKI

Salmone arrotolato con sesamo, purea di patate e salsa imoyaki



7.00 €





## 22. NUVOLETTE DI DRAGO

Crocanti chips di tapioca e frutti di mare



2.50 €



## 23. SAKE TATAKI

Salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki



7.50 €



## 25. ZUPPA DI MISO

Tradizionale zuppa a base di dashi e pasta di miso



3.00 €



## 28. ZUPPA AGROPICCANTE

Zuppa di verdure con tofu, uovo, bambù e pollo



4.00 €



## 29. YASAI SALAD

Insalata mista con alghe, mais e sesamo



4.50 €

# TARTARE



• **40. SAKE TARTARE**

Tartare di salmone, condita con salsa ponzu, granelle di tempura e tobiko



**12.00 €**



• **41. TUNA TARTARE**

Tartare di tonno con avocado, salsa ponzu e sesamo



**14.00 €**

# CARPACCIO



• **48. CARPACCIO DI SALMONE**

Salmone tagliato sottile condito con salsa ponzu e sesamo



**10.00 €**

# SASHIMI

**55. SASHIMI SAKE**

Fettine di salmone (5 pezzi)



**12.00 €**





# SUSHI E SASHIMI MISTI



## 63. SUSHI MISTO

Sushi assortito (10 pz.)

 **12.00 €**



## 64. SUSHI MISTO

Sushi assortito (13 pz.)

 **15.00 €**

# NICETY · TACOS



## • 70. NICETY FRESH

Delicati bocconcini con tempura di gamberi, philadelphia e insalata, avvolti con salmone scottato e conditi con salsa teriyaki

 **5.00 €**

• PUÒ ORDINARE UNA VOLTA SOLA

# NIGIRI



## 79. SAKE

Bocconcini di riso con salmone



3.00 €



## 81. TAI

Bocconcini di riso con branzino



3.00 €



## 82. EBI

Bocconcini di riso con gambero cotto



3.00 €



## 84. SALMONE FLAMBÈ E PHILADELPHIA

Bocconcini di riso con salmone scottato, philadelphia e salsa teriyaki



4.00 €



## 85. SALMONE FLAMBÈ AL PISTACCHIO

Bocconcini di riso con salmone scottato, pistacchio e salsa teriyaki



4.00 €

# GUNKAN



## 90. SOY SALMONE

Bocconcini di riso avvolto con carta di soia con sesamo, guarniti con tartare di salmone

 **3,50 €**



## 91. SOY GAMBERO

Bocconcini di riso avvolto con carta di soia con sesamo, guarniti con tartare di gambero

 **4,00 €**



## 92. SAKE


Bocconcini di riso avvolto con alga nori, guarniti con tartare di salmone

 **3,50 €**



## 93. MAGURO

Bocconcini di riso avvolto con alga nori, guarniti con tartare di tonno

 **4,50 €**



### 94. TOBIKO

Bocconcini di riso avvolto con alga nori, guarniti con uova di pesce volante



**3.50 €**



### 95. ZUCCHINA

Bocconcini di riso avvolto con zuccina tagliata sottile, guarniti con tartare di gamberi



**4.00 €**



### 96. GIO TROPICAL

Bocconcini di riso avvolti con salmone, guarniti con philadelphia e frutta di stagione



**4.50 €**

## CHIRASHI E POKE



### 105. CHIRASHI SAKEDON

Fettine di salmone su letto di riso con sesamo



**12.00 €**

# HOSOMAKI



## 111. SAKE

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con salmone



4.50 €



## 112. TEKKA

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con tonno



5.00 €



## 113. AVOCADO

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con avocado



3.50 €



## 115. PHILADELPHIA

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con philadelphia



4.00 €



## 116. MISTO

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con pesce misto



4.50 €

## 121. HOSOMAKI FRITTO

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori fritti, farciti con philadelphia e salmone, guarniti con frutta di stagione e salsa teriyaki



7.00 €



## 123. NIDO TROPICAL

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori fritti, farciti con salmone, guarniti con philadelphia, kataifi e salsa teriyaki



8.00 €



## 124. FUTOMAKI FRITTO

Grandi rotoli di riso avvolti con alga nori fritti, farciti con gambero, avocado, tobiko e salsa teriyaki



8.00 €



# TEMAKI



## 129. SAKE AVOCADO

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone, avocado e sesamo



4.00 €



## 130. MAGURO AVOCADO

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tonno, avocado e sesamo



5.00 €



## 131. EBITEN

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tempura di gambero, sesamo e salsa teriyaki



5.00 €



## 132. SPICY SAKE

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone speziato, cetriolo e spicy mayo



4.00 €



## 134. SALMON SPECIAL

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone cotto, philadelphia, sesamo, tobiko e salsa teriyaki



5.00 €

# URAMAKI CLASSICI



## 146. SAKE AVOCADO

Roll di riso farcito con salmone, avocado e sesamo



8.00 €



## 147. MAGURO AVOCADO

Roll di riso farcito con tonno, avocado e sesamo



9.00 €



## 148. CALIFORNIA

Roll di riso farcito con granchio, avocado, cetriolo e sesamo



7.00 €



## 150. ONION ROLL

Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetriolo, guarnito con cipolla fritta e salsa piccante, spicy mayo e salsa teriyaki



8.00 €



## 151. EBITEN

Roll di riso farcito con gambero fritto, salsa teriyaki e sesamo



9.00 €





# URAMAKI CLASSICI



## 156. MIURA

Roll di riso farcito con salmone saltato, philadelphia, salsa teriyaki e sesamo



9,00 €



## 157. SPICY SAKE

Roll di riso farcito con tartare di salmone, cetriolo, guarnito con shichimi e sesamo



8,00 €



## 158. SPICY MAGURO

Roll di riso farcito con tonno, cetriolo, guarnito con shichimi, sesamo e spicy mayo



9,00 €



## 159. SPICY CALIFORNIA

Roll di riso farcito con granchio, avocado, cetriolo e shichimi, guarnito con shichimi, sesamo e spicy mayo



7,00 €



## 160. SPECIAL ROLL

Roll di riso farcito con philadelphia guarnito con salmone e salsa teriyaki



8,00 €

# URAMAKI VEGETARIANI



## 167. VEGGIEROLL

Roll di riso farcito con mango, avocado, philadelphia e insalata, guarnito con scaglie di mandorle



7.50 €



## 169. JUST VEGETAL

Roll di riso venere farcito con avocado, philadelphia e insalata, guarnito con granelle di pistacchio



8.00 €



# URAMAKI CREATIVI

## 175. TACOS ROLL

Roll di riso farcito con tartare di salmone e jalapeno, guarnito con nachos e spicy mayo



10.00 €



## 176. FEVER

Roll di riso farcito con salmone, philadelphia e avocado, guarnito con kataifi e salsa teriyaki



9.00 €





### 185. FOYO ROLL

Roll di riso farcito con salmone saltato e philadelphia, guarnito con salmone scottato alla fiamma condito con salsa teriyaki, salsa foyo, tobiko e sesamo

**12.00 €**



### 187. TIGER ROLL

Roll di riso farcito con gambero fritto, guarnito con salmone e salsa teriyaki

**10.00 €**



### 189. SOUTH BEACH

Roll di riso farcito con salmone e avocado, guarnito con mandorle, tobiko, salsa teriyaki e frutta di stagione

**10.00 €**



### 192. IBIZA ROLL

Roll di riso farcito con polpa di granchio e avocado, guarnito con fettine di salmone flambè, kataifi, salsa piccante e salsa teriyaki

**12.00 €**



### 194. MIURA PLUS

Roll di riso venere farcito con salmone cotto e philadelphia, guarnito con tartare di salmone, kataifi e salsa teriyaki

**12.00 €**



### 196. SALMON PISTACCHIO

Roll di riso venere farcito con fettine di salmone, philadelphia e pistacchio

**12.00 €**

# FRITTURE



## 204. TORI KARAGE

Bocconcini di pollo



5.00 €



## 205. TONKATSU FURAI

Cotoletta di maiale



5.00 €



## 206. CHELE DI GRANCHIO\*

Frittura di chele di granchio impanate



6.00 €



## 207. EBI TEMPURA

Tempura di gamberi



12.00 €

# FRITTURE · DON



## 214. IKA KARAGA

Frittura di calamaro impanato



8.00 €

# UDON · SOBA · RAMEN



## 219. EBI YAKI UDON

Spaghetti di farina di grano tenero (Udon) saltati con gamberi, verdure e uova



8.00 €



## 220. KAISEN YAKI UDON

Spaghetti di farina di grano tenero (Udon) saltati con verdure e uova



7.00 €



## 221. EBI YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno (Soba) saltati con salsa dello chef, verdure, uova e gamberi, guarniti con granella di arachidi



8.00 €

# PRIMI PIATTI



## 226. GOHAN

Riso bianco con sesamo



2.00 €



## 227. YASAI GOHAN

Riso saltato con verdure miste e uova



4.00 €

# PRIMI PIATTI



## 229. RISO ALLA CANTONESE

Riso saltato con piselli, prosciutto cotto e uova



4,50 €



## 231. RISO SALTATO CON SALMONE

Riso saltato con salmone, carote, zucchine e uova



6,00 €



## 234. SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI

Spaghetti di soia saltati con gamberi e verdure



6,00€



## 235. SPAGHETTI DI SOIA VEGETARIANI

Spaghettoni di soia saltati con germogli di soia e verdure



4,50 €



## 236. SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI

Spaghetti di soia saltati con pollo e peperoni



5,00 €



**237. SPAGHETTI DI RISO IMPERIALI**

Spaghetti di riso saltati con gamberetti, verdure e uova



6,50 €



**238. GNOCCHI DI RISO**

Gnocchi di riso saltati con verdure



4,50 €

## YAKIMONO



**253. EBI NO KUSHIYAKI\***

Spiedini di gamberetti alla griglia con sesamo e salsa teriyaki



8,00 €



**255. YAKITORI**

Pollo alla griglia con sesamo e salsa teriyaki



6,50 €



**256. TAIYAKI\***

Branzino alla griglia



7,00 €

# VERDURE·SECONDI PIATTI



## 261. FUNGHI E BAMBÙ

Funghi e bambù saltati



3.50 €



## 262. VERDURE MISTE

Verdure miste di stagione saltate



3.50 €



## 266. MANZO PICCANTE

Bocconcini di manzo saltati con peperoncino e erba cipollina



6.50 €



## 267. MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ

Bocconcini di manzo saltati con funghi e bambù



6.50 €



## 268. POLLO ALLE MANDORLE

Petto di pollo saltato con mandorle



6.00 €





### 269. POLLO AGROPICCANTE

Petto di pollo saltato con verdure e salsa agropiccante



6.00 €



### 271. POLLO AL LIMONE

Petto di pollo saltato con salsa al limone



6.00 €



### 272. POLLO SALE E PEPE

Petto di pollo croccante con sale e pepe



7.50 €



### 273. POLLO AL CURRY

Petto di pollo, cipolle, salsa curry



6.00 €



### 274. GAMBERETTI AI CINQUE SAPORI

Gamberetti con cinque tipi di verdure



8.00 €



### 275. GAMBERETTI THAI

Gamberetti alla thailandese



8.00 €



### 276. GAMBERETTI SALE E PEPE

Gamberetti saltati con sale e pepe



7.00 €



### 279. GAMBERETTI IN AGRODOLCE

Gamberetti con salsa agrodolce



7.00 €



### 280. GAMBERETTI AL LIMONE

Gamberetti con salsa al limone



8.00 €



### 281. GAMBERI AL CURRY

Gamberi, cipolle, piselli, salsa curry



7.50 €



### 282. GAMBERI FRITTI

Gamberi, uova, pastella farina tipo 00



7.50 €

# BEVANDE



## CAFFÈ

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Caffè espresso     | 1.20 € |
| Caffè decaffeinato | 1.60 € |
| Caffè corretto     | 2.00 € |
| Caffè d'orzo       | 1.60 € |
| Caffè al ginseng   | 1.60 € |



## BIRRE

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Sapporo 65 cl.  | 6.50 € |
| kirin 50 cl.    | 5.00 € |
| Tsingtao 64 cl. | 5.00 € |



## BIRRE ALLA SPINA

|   |        |
|---|--------|
| Sperimenta Pils non filtrata<br>Italiana 0.30cl | 4.00 € |
| Hirter 1270 Birra Austiana<br>0.20cl            | 3.00 € |
| 0.40cl  | 5.00 € |
| Birra Ashai<br>0.20cl                           | 3.00 € |
| 0.40cl  | 5.00 € |

## BIBITE

|   |        |
|---|--------|
| Acqua Naturale Panna 75 cl              | 3.00 € |
| Acqua Frizzante<br>San Pellegrino 75 cl | 3.00 € |
| Acqua Brillante 20cl                    | 3.50 € |
| Thè limone/pesca lpton 33cl             | 3.50 € |
| Coca Cola alla spina 33 cl              | 3.50 € |
| Coca Cola Zero bottiglia 33 cl          | 3.50 € |
| Fanta bottiglia 33cl                    | 3.50 € |



## DIGESTIVO

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Grappa                       | 3.50 € |
| Whisky                       | 5.00 € |
| Liquore giapponese           | 4.00 € |
| Liquore giapponese di prugne | 3.00 € |
| Sake piccolo                 | 3.50 € |
| Sake grande                  | 7.00 € |
| Amari o digestivi            | 3.50 € |

## VINI ALLA SPINA

|  |        |
|--|--------|
| Vino fermo Gambellara Veneto<br>Uve: uve varietali venete<br>Gradi alcolici : 12%          |        |
| al calice  | 2.00 € |
| 1/4 lt   | 3.80 € |
| 1/2 lt   | 5.50 € |
| 1 lt   | 9.50 € |
| Vino frizzante Gambellara<br>Veneto<br>Uve: uve varietali venete<br>Gradi alcolici: 10.50% |        |
| al calice  | 2.00 € |
| 1/4 lt   | 3.80 € |
| 1/2 lt   | 5.50 € |
| 1 lt   | 9.50 € |

# DESSERT



**TARTUFO AL  
PISTACCHIO**

5.50 €



**TARTUFO ALLA  
NOCCIOLA**

5.50 €



**TARTUFO CLASSICO**

5.50 €



**TARTUFO BIANCO**

5.50 €



**SOUFFLE  
CIOCCOLATO ALTA**

5.00 €



**SOUFFLÈ GLACÉ**

6.00 €



**PIRAMIDE  
CIOCCOLATO**

6.80 €



**SACHER  
MONOPORZIONE**

5.50 €



**SORBIFACILE  
LIMONE**

4.00 €



**TIRAMISU  
LIMONCELLO**

6.00 €



**TIRAMISU  
MONOPORZIONE**

6.00 €



**CARROT CAKE MONO**

4.50 €



**RED VELVET MONO**

6.50 €



**RICOTTA E CIOCCOLATO  
MONOPORZIONE**

6.00 €



**CROCCANTE AL  
PISTACCHIO**

6.50 €



**CHEESECAKE ALLE  
FRAGOLE CATALOGO**

6.00 €



**CREMOSO AI  
FRUTTI ROSSI**

6.00 €



**HIP POP 2014**

5.50 €

# SPUMANTI

## CHAMPAGNE FRANCE

Louis Roederer Champagne brut 75cl  
vitigni: 42% Chardonnay, 36% Pinot  
Noir, 22% Pinot Meunier  
gradi alcolici: 12% **85.00 €**

Monthuys Champagne Reserve Brut  
75cl  
Vitigni: 60% Pinot Meunier, 40%  
Chardonnay  
gradi alcolici: 12.5% **58.00 €**

## FRANCIACORTA LOMBARDIA

Grande Cuvèe Alma Brut 75cl  
uvaggio: 79% Chardonnay, 20%  
Pinot Nero, 1% Pinot Bianco  
gradi alcolici: 12.5% **50.00 €**

## BOLLECINE

Ca Moline Doc 75cl  
Regione: Veneto  
uve: Glera  
gradi alcolici: 11% **12.00 €**

Cuvèe Brut 36 Marsuret 75cl  
Regione: Veneto  
uve: Chardonnay, Glera  
gradi alcolici: 11.5% **12.00 €**

Durello Doc Brut Monti Lessini  
75cl  
Regione: Veneto  
uve: Durello 100%  
gradi alcolici: 12% **20.00 €**

Marsuret Superiore D.O.C.G 75cl  
Regione: Veneto  
uve: Glera  
gradi alcolici: 11.5% **22.00 €**

Le Colture Cruner  
Valdobbiadene D.O.C.G 75cl  
Regione: Veneto  
uve: Glera 100%  
gradi alcolici: 11% **24.00 €**

Marco Donati Brut DOC 75cl  
Regione: Trentino  
uve: Chardonnay 100%  
gradi alcolici: 12.5% **30.00 €**



Rosè Bersi Serlini 75cl  
uve: 65%Chardonnay, 35% Pinot  
Nero  
gradi alcolici: 12.5% **45.00 €**

Franciacorta Brut 25 75cl  
uve: Chardonnay  
gradi alcolici: 12.5% **38.00 €**

## VINI BIANCHI

### VINI BIANCHI VENETI

Cavazza Bocara 75vcl  
Vitigni: Garganega 100%  
gradi alcolici: 12.5% **15.00 €**

Maculan Vespaiolo 75cl  
uve: 100% Vespaiolo  
gradi alcolici: 12.5% **18.00 €**

Col Dovigo Rivole 75cl  
Vitigni: 55% Tai, 37% Chardonnay, 8%  
Sauvignon  
gradi alcolici: 13% **16.00 €**

Pieronpan Soave DOC 75cl  
uve: Garganega 85%, Trebbiano  
di Soave 15%  
gradi alcolici: 12% **25.00 €**

Custoza DOC 75cl  
uve: Sommacampagne,  
Custoza, Valeggio S.M  
gradi alcolici: 12.5% **12.00 €**

Pasini Lugana DOC 75cl  
uve: Turbiano  
gradi alcolici: 12.5% **20.00 €**

### VINO BIANCO FRIULI COLLIO

Mongris Collio Pinot Grigio 75cl  
uve: 100% Pinot Grigio  
gradi alcolici: 13.5% **28.00 €**

### VINO BIANCO PIEMONTE

Sirej Roero Arneis 75cl  
uve: Arneis  
gradi alcolici: 13.5% **20.00 €**



## VINI BIANCHI TRENINO

Marco Donati Sylvaner Aurora 75cl  
uve: Sylvaner 100%  
gradi alcolici: 13% **22.00 €**

Klosterhof Weissburgunder  
Acapella 75cl  
uve: Pinot Bianco **30.00 €**  
gradi alcolici: 13%

## VINO BIANCO CALABRIA

Pecorello IGT 75cl  
uve: Pecorello 100%  
gradi alcolici: 13% **18.00 €**

## VINO BIANCO SARDEGNA

Vermentino Biologico 75cl  
uve: Vermentino  
gradi alcolici: 13.5% **22.00 €**

## VINO BIANCO PUGLIA

Alice Verdeca 75cl  
uve: Vedeca 100%  
gradi alcolici: 13% **18.00 €**

## VINI BIANCHI SICILIA

Sursur Donnafugata 75cl  
uve: Grillo  
gradi alcolici: 13% **25.00 €**

Serrocielo 75cl  
uve: Falanghina  
gradi alcolici: 13% **28.00 €**

Dianthà Bianco IGT 75cl  
uve: Blend di uve bianche autoctone  
siciliane  
gradi alcolici: 12% **18.00 €**





# VINI ROSSI

## VINI ROSSI VENETI

Masi Bonacosta Vapolicella  
Classico DOC 75cl  
uve: Corvina, Rondinella, Molinara  
gradi alcolici: 12% **24.00 €**

Cavazza Fornetto 75cl  
uve: Merlot 50%, Tai Rosso 25%,  
Syrah 25%  
gradi alcolici: 13.5% **22.00 €**

Cavazza Cabernet 75cl  
uve: Cabernet Sauvignon 100%  
gradi alcolici: 12.5% **15.00 €**

## VINO ROSSO TRENINO

Pinot Noir Alois Lageder 75cl  
uve: Pinot Noir  
gradi alcolici: 11% **28.00 €**

# VINI DOLCI

Forchir Spumante Moscato rosa  
dolce  
regione: Friuli Venezia Giulia  
Uve: moscato rosa  
gradi alcolici: 8% **16.00 €**

Dulcis bianco fermo dolce  
regione: Veneto  
Uve: Moscato 100%  
gradi alcolici: 12% **22.00 €**





# I NOSTRI FORNITORI

La sinergia con affidabili fornitori garantisce ogni giorno ai nostri Ristoranti la migliore materia prima possibile. Abbiamo scelto scrupolosamente i migliori partner per garantire ai nostri Clienti la massima freschezza, soprattutto del pesce crudo.



Dalla passione per il caffè, tramandata da un piccolo torrefattore vicentino, nasce Caffè Vero, un'azienda moderna che ha saputo raccogliere una tradizione centenaria sulla produzione del caffè e custodire i segreti della torrefazione artigianale sposandoli con tecnologie all'avanguardia.

La nostra soddisfazione sarà di farvi bere una tazzina di caffè che vi lasci... con la voglia di gustarne un'altra.

Presente nei 5 continenti, i buyers foodex vi propongono i migliori sapori da tutto il mondo.

Frutto di una ricerca rigorosa, ciascun prodotto è importato direttamente dal paese d'origine per permettervi di arricchire, con sapori nuovi, la vostra cucina giapponese, asiatica e fusion.



Pescheria Nai è una azienda che opera nel settore ittico da ben 5 generazioni. Oggi noi mettiamo a disposizione tutta la nostra professionalità, ed esperienza per garantire sempre al cliente un'eccellente qualità e tracciabilità del prodotto.



**BASSAN  
BERNARDO  
& FIGLI** *le migliori birre*

Da quattro generazioni lavoriamo con passione nel settore del beverage. La qualità dei nostri prodotti è legata indissolubilmente alla freschezza della merce, alle tecniche di stoccaggio e di consegna e non per ultimo all'eccellenza dei nostri impianti di spillatura, puntualmente supportati da un servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria. Per questo che il nostro reparto tecnico è da sempre il nostro fiore all'occhiello.