

signature DRINK

relaxing, zen

JAPAN X tea

ROKU japanese craft gin,
Salvia e limone liqueur,
Sakè kanjuku umeshu,
The nero, zenzero e lime

"L' eXperience che ti catapulta
in una tradizionale cerimonia del tè giapponese" **16**

SAKYUXU

agrumato, balsamico

Nigori asahara yuzu sakè, Salvia & limone liqueur,
tonica brillante. + MOCHI allo Yuzu in omaggio!

"Un mix di freschezza orientale e aromaticità mediterranea"

XENEVER

secco, speziato +dolce COCCOLA

Bobby's schiedam jenever, TANQUERAY N°ten gin,
Last episode Japan gin, sciroppo di zucchero.

"Gin al cubo? il dry martini a modo nostro"

SMOXED

morbido, sorprendente +smoked BUBBLE

Campari bitter, CARLO ALBERTO vermouth red,
FURENTE oak smoked liqueur.

"Twist del negroni con un carattere morbido e una sorpresa!"

SEX & zen

fresco, dolce, agrumato **12**

TANQUERAY Rangpur gin, sciroppo di lemongrass
homemade, succo di lime, top di cedrata.

"Fate l'amore con il sapore"

XANADU green

fruttato, erbaceo **12**

ZeniX matcha liqueur, nettare di passion fruit,
prosecco brut, soda.

"Il tè matcha dentro lo spritz? Weird but, why not?"

DELIXIUS Litchi

citrico, tropicale **12**

Espolòn tequila blanco infuso al karkadè,
Briottet triple sec, succo di lime, sciroppo di litchi.

"Margarita floreale e dolce da sorseggiare negli intimi giardini Suzhou"

KIXI

dolce, fruttato, floreale **11**

SMIRNOFF vodka, sciroppo homemade al kiwi e dragonfruit,
succo di lime, DANDY flower tonic ibisco e lavanda.

"Assapora la colorata fioritura dei ciliegi giapponesi"

Viaggio in Oriente:

"La via della seta in un bicchiere"

"anche il sakè, come noi
esseri umani, non diventa buono
se non lo curi" J. Taniguchi



XUSHI

sapido, speziato, corposo

SMIRNOFF vodka infusa al sesamo, ginger falernum,
CARLO ALBERTO vermouth white, Pierre Ferrand dry curaçao,
sciroppo di soia homemade + SESAMINO in omaggio!

"Il richiamo del sushi in un bicchiere... o forse no?"

XANTHEA

floreale, leggermente speziato

TANQUERAY N°TEN gin infuso al cardamomo,
ginger falernum, sciroppo di rose.

"Una passeggiata aromatica attraverso fiori e spezie indiane"

Dreaming NAXHI

affumicato, esotico, piccantino, FUMOSO!

ILEGALmezcal, Frangelico liqueur, succo di lime,
sciroppo homemade di pera nashi, pimento e wasabi.

"Una coccola dolce, spicy e tropicale"

EXENTRIC

dolce, speziato **12**

TANQUERAY Sevilla gin, ECCENTRICO tonka liqueur,
sciroppo di zenzero, tonica brillante.

"Gli agrumi si fondono per dare vita ad una golden eXperience"

XHAI love

floreale, dolce **11**

Parfait amour liqueur, infuso al tè chai,
DANDY flower tonic ibisco e lavanda, nero gum.

"Un' infusione d'amore allo stato puro"

PROMO LANCIO

il PRIMO gin by Zenix

KYO gin & tonic

fresco, profumato, distintivo

KYO gin by Zenix, DANDY tonica ZERO

KYO negroni all'eleganza

equilibrato, elegante, iconico

KYO gin by Zenix, CARLO ALBERTO vermouth riserva white,
P31 green bitter

KYO martini all'armonia zen

pungente, secco, per intenditori

KYO gin by Zenix, CARLO ALBERTO
vermouth riserva extra dry



KI NO TEA

Kyoto dry gin

Si parte da una base alcolica di riso in cui si aggiungono diverse botaniche: in questo caso spiccano due varietà di tè importanti, in grado di caratterizzare il prodotto finale. Un gin che, assaporato ad occhi chiusi, ci trasporta in una silenziosa "tea house" giapponese.

Gin per veri appassionati! **20**

CACAO ETHIQUE craft gin 14

Questo gin è un eccellente esempio di sostenibilità. Usa come base il kasutori shochu, una specie di shochu distillato dalle fecce esaurite ottenute quando si produce il sake. Il nome si riferisce all'utilizzo di bucce di cacao come l'unica botanica insieme al ginepro.

UKIYO Japanese Blossom gin 13

Fresco e delicato, viene ridistillato con ginepro, agrumi regionali, fiori di ciliegio e piante autoctone. Creato per onorare 'Hanami', una tradizione giapponese in cui si festeggia la caduta delle fioriture dei ciliegi e il cambio di stagione.

UKIYO Japanese Yuzu gin 13

Fresco, agrumato ma relativamente morbido. Nasce da una base di orzo coltivato localmente che viene distillato in shōchū tradizionale e poi ridistillato con ginepro, yuzu e agrumi regionali come da tradizione di 1500 anni. Con aromi secondari di pino, lavanda e tè Matcha.

JINZU Distinctively gin 11

Rappresenta simbolicamente l'ideale unione tra Oriente e Occidente. E' prodotto in Scozia, ma utilizzando botaniche giapponesi. Viene poi unito al sake e quindi diluito con acqua scozzese purissima, fino a raggiungere la concentrazione desiderata.

ROKU Japanese craft gin 11

Leggermente speziato, è un gin morbido, delicato ed elegante, nato dalla distillazione discontinua di un mix botaniche, tra cui tè verde, yuzu, fiori di ciliegio e ginepro.

KI NO BI Kyoto dry gin 13

Morbido e asciutto, con un distillato di riso come base e un'esclusiva selezione di botaniche: yuzu, cipresso, foglie di shiso rosso, bamboo, tè Gyokuro. L'acqua Fushimi, famosa per la sua purezza, viene poi utilizzata per tagliare il distillato.

KI NO BI Edition K gin 13

Il risultato della collaborazione con un partner d'eccezione: la distilleria scozzese Kilchoman, una piccola realtà dell'Islay. Il gin viene maturato in botti di quercia precedentemente utilizzate per invecchiare il whisky di Kilchoman. Un mix unico e nuovo: la morbidezza di KI NO BI si sposa con le note fumose di torba.

ETSU Pacific ocean water gin 13

Morbido e setoso, il legame con il mare è la particolarità di questo gin che nasce da una lavorazione unica. L'acqua dolce proveniente da una sorgente di montagna, viene miscelata ad acqua di mare direttamente del Mar del Giappone. A questa miscela vengono poi aggiunte le botaniche accuratamente selezionate.

ETSU handcrafted gin 12

Equilibrato e fresco, "Etsu" viene prodotto nella regione di Hokkaido, l'isola più a Nord dell'arcipelago giapponese, da una selezione di botaniche locali (bacche, tè, fiori...), tra cui l'agrume Yuzu. Il sorso è pulito e puro, di grande carattere e freschezza, con piacevoli note floreali e agrumate in evidenza su uno sfondo speziato ed erbaceo.

scegli la tua TONICA

DANDY riviera tonic	+2
DANDY ZERO tonic	+2
DANDY flower tonic	+2
Acqua Brillante	inclusa

APERI time

aperitivo da 8 € a persona
con le nostre stuzzicherie
dalle 18:00 alle 20:30
(a richiesta vegano o senza glutine) +1€

Tanqueray. selection 11

N° TEN "Agrumi freschi ad ogni sorso"

Flor de SEVILLA "Fruttato ed agrodolce"

RANGPUR lime "Fresco ed esotico"

DRINK

The Best of...



NEGRONI *x*perience

Solo 22 esperienze disponibili a settimana

"Prova l'esperienza del nostro nuovissimo Negroni invecchiato da noi in botte di rovere francese, ogni settimana un blend nuovo ed un gusto non replicabile."

Vermouth, Bitter, Gin ???

LIMITED EDITION 17

MT. NEXONI 14

"Aghi di pino, radici e cortece, un twist fresco e balsamico del classico Negroni" TENACE bitter, Vermouth Carlo Alberto red, NEVE Italian Dolomiti gin, Braulio.

Long Island X-TEA 11

"Il nostro iconico long island fruttato con un tocco di ciliegia" TANQUERAY gin, SMIRNOFF vodka, cherry, sour, PLANTATION 3stars rum, DANDY pink grapefruit soda.

OrientEXPRESS 11

"Un viaggio speziato e delicato intriso di eccellenze italiane" Campari bitter infuso alla liquirizia, CARLO ALBERTO vermouth white, CINICO cinnamon liqueur, DANDY ginger beer, Kalhua velvet.

XHISKY 11

"Il remake del Whisky & Soda nipponico per tutti i palati" JOHNNIE WALKER red label scotch whisky, apricot brandy, sciroppo di cannella, soda.

OAX 11

"Lasciati avvolgere dalla dolcezza di questo negroni affumicato" CINICO cinnamon liqueur, CARLO ALBERTO vermouth red, FURENTE oak smoked liqueur.

Flower ST-X 10

"Un ricco bouquet floreale di profumi ad ogni sorso" Sathenay sambuco, DANDY flower tonic ibisco e lavanda.

AntioX 10

"Vellutato e setoso al palato, con finale sorprendente" CARLO ALBERTO vermouth white, Salvia & Limone liqueur.

JOX 10

"Un viaggio tra i profumi del sottobosco" SMIRNOFF vodka, cranberry, sour, frutti di bosco, DANDY ginger beer.

XANGO 12

forte, deciso

"Un OLD FASHIONED rivisitato, dedicato al film di Tarantino, determinato come il personaggio a lui ispirato" PLANTATION Dark rum, TENACE bitter, liquore alla liquirizia, zucchero di canna, orange bitter, DANDY ginger beer, profumo di assenzio.

SWEEXY 12

dolce, nocciolato, sorprendente

"Una coccola cioccolatosa al profumo di pop-corn" PLANTATION 3stars rum, Frangelico liqueur, crema di cacao bianca, sciroppo di pop-corn.

FIX FOAM 12

agrumato, fresco, dissetante

"Un gin fizz sorprendentemente profumato" TANQUERAY gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, tonica, bergamotto velvet, profumo di pompelmo.

MOJITO TROPIX 11

"Vola ai tropici con questo mojito fresco e fruttato" SMIRNOFF vodka, triple sec, succo di lime, zucchero di canna, sciroppo di pompelmo e passion fruit, DANDY pink grapefruit soda.

BALAN *x*

LOW CARB & LOW CALORIES

in collaborazione con Gianluca Franzoso



APERITIF

SQUAT 12

agrumato, energy drink

SMIRNOFF vodka infusa all'arancia, sciroppo d'agave spremuta di pompelmo, stillabunt magic velvet.

PUSH-UPS 12

fresco, mojito

PLANTATION 3stars rum infuso more e menta, eritritolo, succo di lime, menta, tonica ZERO.

PLANK to PLANK 12

dolce, affumicato

ILEGAL mezcal, Espolon tequila, succo di lime, eritritolo, estratto di kiwi, stillabunt magic velvet.

ALCOOL free

FIXINO 10
TANQUERAY O.O, sciroppo di zucchero,
succo di lime, stillabunt magic velvet, tonica.

Groove MARGARITA 10
TANQUERAY O.O, sciroppo di agave,
succo di lime.

BURPEES LOW CARB & LOW CALORIES 9
Infuso di lamponi, spremuta di pompelmo,
honey mix, tonica ZERO

Zero-POLITAN 9
TANQUERAY O.O, succo di cranberry,
succo di lime.

SPICE & tonic 9
SEEDLIP Spice 94, tonica.

Virgin PALOMA 9
TANQUERAY O.O, sciroppo di pompelmo,
agave, succo di lime, soda al pompelmo.

Virgin COLADA 8
Ananas fresco, succo di ananas, cocco.

JOXINO 8
Succo di cranberry, succo di limone fresco,
sciroppo di zucchero, frutti di bosco, ginger beer

AMARIX

JEFFERSON Amaro importante
Limoni, arance, bergamotto, origano, rosmarino

WASHINGTON Arance ed erbe
Arancia washington

AMAROTTO Affumicato
Mandorle affumicate

MERAVIGLIOSO Spirito amaro
Genziana, rabarbaro, eucalipto, alloro, pino balsamico e ulivo

MADAME MILU' Liquore da bere al bisogno
Tutto il sapore naturale di erbe

ROGER Extra strong, da tenere sotto banco 5
Agrumi calabresi ed erbe officinali

Vini

Etichette alla mescita,
variabili giornalmente.

Remy Bertin réserve 50
Champagne AOC brut
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero - alc. 12%

Andre Fays rosé de maceration 55
Champagne AOC brut
Pinot Nero - alc. 12%

Freccianera satèn 40
Franciacorta DOCG millesimato
Chardonnay - alc. 12,5%

Freccianera brut 25 30
Franciacorta DOCG blanc de blancs
Chardonnay - alc. 12,5%

LA TORDERA serrai 22
Prosecco superiore DOCG extra dry
Glera, Perera, Bianchetta, Verdiso - alc. 11,5%

OLIVINI Demesse vecchie 25
Lugana DOC
Trebiano di Lugana - alc. 13,5%

ALMIVISI Qortè 22
Bianco IGT Trevenezie
Chardonnay, Sauvignon blanc, Tai - alc. 12,5%

ALMIVISI Sodalizio 38
Rosso IGT Trevenezie
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - alc. 14%

ACCORDINI Acinatico 30
Valpolicella classico ripasso DOC
Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara - alc. 14%

VALBA Cùt 22
Rosso IGT della Bergamasca
Merlot, Cabernet Sauvignon - alc. 13,5%

Birre artigianali

Birrificio GAIA Lattina 0,33 7
HELLES, White IPA, BOCK
chiedi al nostro personale per le specialità

Bevande

WANDERFUSE Lattina 0,33 6
BAO, GREENIE, GUAYUSA

DHAZE Lattina 0,33 6
Chill drink ai semi di canapa

DINNER

Cucina aperta fino alle ore 23:00



Prodotto vegano



Prodotto senza glutine

per eventuali intolleranze o allergie, chiedete al nostro personale di sala

ORIENTAL burger

bun classico al sesamo, ANGUS burger 200gr, chutney di mango, salsa raita, cavolo viola, falafel, lattuga, pomodoro.

16

CHIK'n gourmet burger 13.5

laugen bun, homestyle chik'n burger, bacon croccante, cheddar, coriandolo, julienne di lattuga, pomodoro, salsa mango-dip.

HOT & SPICY burger 12.5

bun classico, homestyle burger 150gr, bacon, cipolle rosse caramellate, lattuga, salsa sriracha.

THE ORIGINAL burger 11.5

bun classico, homestyle burger 150gr, bacon, cheddar, lattuga, pomodoro.

SALSA A SCELTA (Ketchup, maionese, white BBQ)

~~CHIK'n~~ fake CHIK'n gourmet burger 13.5

laugen bun, plant chik'n burger, fake bacon, fake cheddar, coriandolo, julienne di lattuga, pomodoro, salsa mango-dip.

UMAMI burger 13.5

bun classico, umami master burger con funghi shitake e pomodori secchi, cavolo viola, lattuga, pomodoro, salsa mayo veg e BBQ.

CLUB ZEN sandwich 13.5

Pane multicereali, pollo grigliato alla white-BBQ, bacon croccante, cheddar, lattuga e pomodoro.

Per tutti i burger a scelta

PATATE CLASSICHE	+1 €
PATATE CRISPERS	+1 €
PATATE SWEET	+2 €



pane SENZA GLUTINE +3 €

Servito con Chips di Mais (non disponibile per hamburger vegani o club sandwich)

cheddar +1.5 €
SENZA LATTOSIO



i piatti proposti nel nostro menù, non sono modificabili, salvo allergie ed intolleranze

CHIRASHI bowl 16.5

Tartare di salmone marinata all'orientale, avocado, cetrioli, cavolo viola e mango, su letto di riso sushi, sesamo e salsa ponzu.

KORMA bowl 16.5

Morbidi e succulenti gamberi, cotti in una cremosa e profumata salsa al curry e latte di cocco, accompagnati dal nostro riso bianco.

VEGGIE bowl 15.5

Teneri straccetti planted chicken herbs&lemon e croccanti falafel di ceci e verdure, accompagnati da riso nero e salsa mayo sriracha.

crea la tua POKE'

2 proteine + 4 contorni + salsa + topping

riso sushi o riso nero

PROTEINE

salmone
tonno
pollo
falafel mix +1
planted chik'n +1

CONTORNI

avocado +1
edamame
pomodorini
alghe wakame
cavolo viola
mango +1
feta cube
philadelphia
mais
cetrioli

SALSE

teriyaki
poke
sriracha

TOPPING

semi di sesamo
cipolla crispy
mandorle
tortilla chips

13.5

SNACK

✓ Prodotto vegano
✓ Prodotto senza glutine

Sempre disponibili

per eventuali intolleranze
o allergie, chiedete
al nostro personale di sala

TEMPURA

Gamberoni interi
avvolti da una croccante
tempura.
Salsa Ponzu

9

STICK di mozzarella 7

Filanti bastoncini di mozzarella
ricoperti da una croccante pastella alla birra.

FINGERS di pollo 7

Bastoncini di 100% filetto di pollo,
in una rustica e saporita panatura.

✓ CHILI nuggets 7

Cre moso cheddar vegetale, con peperoncini
Jalapeno in una croccante tempura.

✓ FUNKY falafel 7

Mix di polpettine di ceci e verdure
super colorate in una fragrante panatura

STICK o FINGERS o CHILI o FALAFEL
PORZIONE XXL 12

1 Salsa in
OMAGGIO!

Salse varie +0,50€

✓ PATATINE classiche 5

Gli intramontabili bastoncini super croccanti

✓ PATATE crispers 5

Esclusive con buccia e taglio a V

✓ PATATE sweet 6

Bastoncini di patata dolce, delicatamente saporiti

✓ CHIPS & QUESO 7

tortilla chips di mais, cheddar fuso,
guacamole e sour cream.
accompagnate da salsa tex-mex.

provali

TUTTI MIX 14

2 Salse in
OMAGGIO!

4 STICK di mozzarella
4 FINGERS di pollo
4 CHILI nuggets
6 FUNKY falafel

DESSERT

NAMELAKA 6

Nido croccante, farcito con namelaka
al cioccolato bianco, polvere di matcha,
coulis al passion fruit e frutti di bosco freschi.

✓ BROWNIES 6

Delizioso brownies con gocce di cioccolato,
noci pecan e caramello salato.

CHEESECAKE 6

Classica cheesecake in stile americano
a scelta con frutti di bosco o peanuts&cookies.

✓ FRUIT TART 6

Frolla ai cereali, con farcitura al mango e maracuja,
coulis al passion fruit e frutti di bosco freschi.

MOCHI ice

tipici dolcetti di riso della
tradizione giapponese, ripieni di
gelato ai gusti assortiti

6

SUPER COMBO DRINK + DESSERT

15€ Valida dalle ore 22:00
SOLO per i DRINK "the best of"

