



Art Sushi

Restaurant








Menù alla Carta

MENÙ SERA

S Specialità dello Chef






料理

- Umi salada € 10.00
Insalata con carpaccio misto pesce scottato in olio extra vergine caldo
Carpaccio salad with mixed seafood seared in extra virgin hot
- Art usuzukuri € 17.00
Carpaccio misto pesce con scaglie di zenzero, scottato in olio extra vergine caldo
Mixed fish carpaccio with shaved ginger seared in extra virgin hot
- Jyou usuzukuri (per 2 persone) € 20.00
Carpaccio speciale misto di pesce con scampi e cucchiari tartare
Carpaccio special mixed fish with scampi and spoons tartare
- Fiore di zucca tempura (6 pezzi) € 9.00
Fiori di zucca ripieni tartare di gambero cotto in tempura
Zucchini flowers stuffed tartare cooked shrimp tempura
- Max roll (21 pezzi) € 32.00
Misto di rolls
Mixed rolls
-  Nido roll (5 pezzi) € 7.00
Involto di riso avvolto da fili di pasta in tempura, ripieno avocado philadelphia e sopra tartare spicy salmon
Roll of rice wrapped in strands of pasta in tempura, avocado stuffed with philadelphia above and spicy salmon tartare
-  Art sake roll € 12.00
Salmone, philadelphia, croccante in tempura con sopra tartare di salmone spicy più filo pasta croccante
Salmon, philadelphia, crispy tempura topped with spicy salmon tartare most pro crispy pastry
-  Art tekka roll € 14.00
Tonno, philadelphia, croccante in tempura con sopra tartare di salmone spicy più filo pasta croccante
Tuna, philadelphia, crispy tempura topped with spicy salmon tartare most pro crispy pastry
-  Art ebi roll* € 13.00
Gambero in tempura, philadelphia, con sopra tartare di salmone spicy più granelle di tempura
Shrimp tempura, philadelphia, topped with spicy salmon tartare more grains of tempura
- Tiger roll* € 13.00
Gambero in tempura croccante, maionese, con sopra salmone e uova di salmone
Shrimp tempura crispy, mayonnaise, topped with salmon and salmon roe
-  Tiger roll new style* € 13.00
Gambero fritto in tempura, sopra avocado, tartare di salmone spicy più filo pasta croccante
Fried shrimp tempura, avocado above, spicy salmon tartare most pro crispy pastry

- 🍣 Crispy roll € 13.00
Tartare salmone piccante, gambero cotto, salmone scottato esterno con maionese e crispy
 Spicy salmon tartare, grilled shrimp, seared salmon with mayonnaise and crispy outside
- 🍣 Salmon roll € 13.00
Tartare di salmone piccante avocado con sopra scaglie di salmone più mandorle croccanti
 Salmon tartare with avocado spicy slivers of salmon over more crunchy almonds
- 🍣 Vulcano roll € 14.00
Tonno avocado, con sopra tartare di tonno piccante piu salsa rosa e granelle di tempura
 Tuna avocado, topped with spicy tuna tartare more pink sauce and sprinkles tempura
- Miura roll € 13.00
Salmone fritto in tempura croccante, philadelphia con scaglie di avocado piu tobiko
 Salmon fried in tempura crispy, philadelphia with slivers of avocado most tobiko
- Kabocha roll € 10.00
Zucca frita in tempura croccante, philadelphia con sopra scaglie di avocado
 Pumpkin fried in tempura crispy, topped with slivers of avocado philadelphia
- Amaebi roll € 15.00
Gambero crudo, avocado, philadelphia con sopra amaebi piu tobiko
 Raw shrimp, avocado, philadelphia with over amaebi more tobiko
- 🍣 Crazy salmon roll € 13.00
Tartare di salmone, avocado, sopra salmone scottato più ikura e prezzemolo
 Salmon tartare, avocado, seared salmon over more ikura and parsley
- 🍣 Omaru ebi € 15.00
Astice in tempura croccante
 Lobster in crispy tempura
- Nighiri flambè (6 pezzi) € 12.00
Nighiri sushi alla fiamma
 Nighiri sushi flame
- Jyou mix big (8 pezzi) € 15.00
Bigné di sushi
 Puffs of sushi
- Jyou sushi (12 pezzi) € 16.00
Sushi speciale
 Sushi special
- Jyou sushi (24 pezzi) € 30.00
Sushi speciale
 Sushi special
- Jyou sushi sashimi (22 pezzi) € 24.00
Sushi sashimi speciale
 Sushi sashimi special
- Jyou sushi sashimi x2 (46 pezzi) € 55.00
Barca di sushi sashimi speciale
 Boat sushi sashimi special

ensai - ANTIPASTI

前菜

-   Edamame* € 4.00
Fagioli di soia verdi bolliti
Boiled green soybeans
- Nido di capesante € 6.00
Avvolte con pasta filo
Wrapped in phyllo dough
-  Harumaki (6 pezzi) € 4.00
Involto con verdure
Roll with vegetables
- Haru ebi (4 pezzi) € 10.00
Pastella giapponese ripieno tartare di gambero fritto
Japanese batter stuffed fried shrimp tartare
-  Stickers ebi (4 pezzi) € 9.00
Gambero arrotolato dalla pastella giapponese fritto con salsa caldo piccante
Shrimp rolled by japanese batter fried with hot spicy sauce
- Jyou kaki (2 pezzi) € 6.00
Ostrica arrotolata con salmone, insalata, zenzero con salsa ponzu
Oyster rolled with salmon, salad with ginger sauce ponzu
-  Misoshiru € 2.00
Zuppa di miso con alga e tofu
Miso soup with seaweed and tofu




Salada

サラダ - INSALATE

-   Goma wakame salada € 5.00
Insalata di alghe giapponese croccanti e piccante
Japanese seaweed salad crunchy and spicy
-   Wakame salada € 5.00
Insalata di alghe giapponese con salsa di carota a parte
Japanese seaweed salad with carrot sauce separately
- Umi salada € 12.00
Insalata con carpaccio misto pesce scottato in olio extra vergine caldo
Carpaccio salad with mixed seafood seared in extra virgin hot
-  Kaisen salada € 8.00
Insalata con misto pesce
Salad with mixed fish
-   Yasai salada € 6.00
Insalata mista con verdura
Mixed salad with vegetables

U usuzukuri - CARPACCI E TARTARE

薄造り

Art usuzukuri	€ 17.00
<i>Carpaccio misto pesce con scaglie di zenzero, scottato in olio extra vergine caldo</i> Mixed fish carpaccio with shaved ginger seared in extra virgin hot	
Jyou usuzukuri x2	€ 22.00
<i>Carpaccio speciale con scampi e cucchiari tartare</i> Carpaccio special with scampi tartare and spoons	
Carpaccio misto pesce con tartare	€ 16.00
Mixed fish carpaccio with tartar	
Sake no usuzukuri	€ 10.00
<i>Carpaccio di salmone</i> Salmon carpaccio	
Shiromi no aokosho fumi	€ 11.00
<i>Carpaccio di branzino in salsa pepe verde</i> Carpaccio of sea bass in green pepper sauce	
Kanpachi no usuzukuri	€ 12.00
<i>Carpaccio di ricciola</i> Carpaccio of yellowtail	
Maguro tataki	€ 12.00
<i>Carpaccio di tonno scottato</i> Seared tuna carpaccio	
Amaebi no usuzukuri	€ 14.00
<i>Carpaccio di gamberi crudi</i> Carpaccio of raw shrimp	
Gyu tataki	€ 10.00
<i>Carpaccio di manzo scottato</i> Seared beef carpaccio	
 Tartare di salmone spicy	€ 10.00
Spicy salmon tartar	
 Tartare di tonno spicy	€ 12.00
Spicy tuna tartar	
 Tartare di branzino spicy	€ 11.00
Spicy sea bass tartar	
 Tartare di gamberi rossi sicilia spicy	€ 15.00
Tartare of red prawns spicy sicily	

Sashimi

刺身

Sashimi moriawase (16 pezzi) € 17.00 <i>Taglio di pesce crudo misto</i> Cutting raw fish mixed	Kanpachi sashimi (12 pezzi) € 10.00 <i>Ricciola crudo</i> Raw yellowtail
Sake sashimi (12 pezzi) € 22.00 <i>Salmone crudo</i> Raw salmon	Amaebi sashimi (12 pezzi) € 11.00 <i>Gambero rossi sicilia</i> Shrimp red sicily
Maguro sashimi (12 pezzi) € 16.00 <i>Tonno crudo</i> Raw tuna	Jyou sashimi (20 pezzi) € 12.00 <i>Taglio di pesce crudo misto speciale</i> Cutting raw fish mixed special

Sushi - PESCE CRUDO CON RISO

鮓

Sushi moriawase € 12.00 <i>Sushi misto classico</i> Mixed sushi classic	
Jyou sushi (12 pezzi) € 16.00 <i>Sushi misto speciale</i> Sushi mixed special	
Jyou sushi x2 (24 pezzi) € 30.00 <i>Barca di sushi misto speciale</i> Boat sushi mixed special	
Sushi sashimi moriawase (19 pezzi) € 19.00 <i>Sushi sashimi misto classico</i> Sushi sashimi mixed classic	
Jyou sushi sashimi (22 pezzi) € 24.00 <i>Sushi sashimi speciale</i> Sushi sashimi special	
Jyou sushi sashimi x2 (46 pezzi) € 50.00 <i>Barca di sushi sashimi grande</i> Boat sushi sashimi great	
Oshizushi sake (8 pezzi) € 12.00 <i>Bocconcini di riso, spicy salmon, avocado ikura</i> Morsels of rice, spicy salmon, avocado ikura	
Oshizushi tekka (8 pezzi) € 14.00 <i>Bocconcini di riso, spicy tuna, avocado ikura</i> Morsels of rice, spicy tuna, avocado ikura	
Nighiri sushi misto (9 pezzi) € 15.00 <i>Misti</i> Mixed	

Donburi - CIOTOLA DI RISO CON PESCE CRUDO 🌿

どんぶりもの

Chirashi	€ 16.00	Spicydon	€ 12.00
<i>Ciotola di riso con pesce crudo misto</i> Bowl of rice with raw fish mixed		<i>Ciotola di riso con spicy salmon e avocado</i> Bowl of rice with spicy salmon and avocado	
Sakedon	€ 12.00	Tekkadon	€ 14.00
<i>Ciotola di riso con salmone</i> Bowl of rice with salmon		<i>Ciotola di riso con tonno</i> Rice bowl with tuna	

Nighiri - SUSHI ALLA CARTA (2 pezzi)

握り鮓

Nighiri sake	€ 3.00	Nighiri ebiten	€ 4.00
<i>Salmone</i> Salmon		<i>Gambero fritto</i> Fried shrimp	
Nighiri tekka	€ 4.00	Nighiri amaebi bianchi	€ 4.00
<i>Tonno</i> Tuna		<i>Gambero crudo</i> Raw shrimp	
Nighiri shiromi	€ 3.00	Nighiri sake scottato	€ 5.00
<i>Branzino</i> Branzino		<i>Salmone scottato più ikura</i> Seared salmon ikura more	
Nighiri ebi	€ 3.00	Nighiri unaghi*	€ 5.00
<i>Gambero</i> Crayfish		<i>Anguilla</i> Eel	
Nighiri kanpachi	€ 4.00		
<i>Ricciola</i> Amberjack			

Jyou - BIGNÈ DI SUSHI - (2 pezzi)

Jyou Spicy Salmon	€ 5.00	Jyou Amaebi	€ 6.00
<i>Tartare di salmone piccante</i> Spicy salmon tartare		<i>Gambero crudo</i> raw shrimp	
Jyou Spicy Tuna	€ 6.00	Jyou Ikura	€ 6.00
<i>Tartare di tonno piccante</i> Spicy tuna tartare		<i>Uova di salmone</i> Salmon roe	
Jyou Ebiten	€ 5.00	Jyou Tobiko	€ 6.00
<i>Zucchina , gambero fritto in tempura</i> Zucchini, fried shrimp tempura		<i>Uova di pesce volante</i> Flying fish roe	

Uramaki - INVOLTINO CON RISO ESTERNO (8 pezzi)

裏巻き SPECIALE

- Max roll € 32.00
Misto di rolls
Mixed rolls
-  Nido roll (5 pezzi) € 7.00
Involtino di riso avvolto da fili di pasta in tempura, ripieno avocado philadelphia e sopra tartare spicy salmon
Roll of rice wrapped in strands of pasta in tempura, avocado stuffed with philadelphia above and spicy salmon tartare
- Hot roll (6 pezzi) € 10.00
Involtino di riso con alga esterna fritto in pastella
Roll of rice with seaweed outside fried in batter
-  Art sake roll € 12.00
Salmone, philadelphia, croccante in tempura con sopra tartare di salmone spicy più filo pasta croccante
Salmon, philadelphia, crispy tempura topped with spicy salmon tartare most pro crispy pastry
-  Art tekka roll € 14.00
Tonno, philadelphia, croccante in tempura con sopra tartare di salmone spicy più filo pasta croccante
Tuna, philadelphia, crispy tempura topped with spicy salmon tartare most pro crispy pastry
-  Art ebi roll* € 13.00
Gambero in tempura, philadelphia, con sopra tartare di salmone spicy più granelle di tempura
Shrimp tempura, philadelphia, topped with spicy salmon tartare more grains of tempura
- Tiger roll* € 11.00
Gambero in tempura croccante, maionese, con sopra salmone e uova di salmone
Shrimp tempura crispy, mayonnaise, topped with salmon and salmon roe
-  Tiger roll new style* € 13.00
Gambero fritto in tempura, sopra avocado, tartare di salmone spicy più filo pasta croccante
Fried shrimp tempura, avocado above, spicy salmon tartare most pro crispy pastry
-  Crispy roll € 13.00
Tartare salmone piccante, gambero cotto, salmone scottato esterno con maionese e crispy
Spicy salmon tartare, grilled shrimp, seared salmon with mayonnaise and crispy outside
-  Salmon roll € 13.00
Tartare di salmone piccante avocado con sopra scaglie di salmone più mandorle croccanti
Salmon tartare with avocado spicy slivers of salmon over more crunchy almonds
-  Vulcano roll € 14.00
Tonno avocado, con sopra tartare di tonno piccante piu salsa rosa e granelle di tempura
Tuna avocado, topped with spicy tuna tartare more pink sauce and sprinkles tempura
- Miura roll € 13.00
Salmone fritto in tempura croccante, philadelphia con scaglie di avocado piu tobiko
Salmon fried in tempura crispy, philadelphia with slivers of avocado most tobiko
-  Kabocha roll € 10.00
Zucca frita in tempura croccante, philadelphia con sopra scaglie di avocado
Pumpkin fried in tempura crispy, topped with slivers of avocado philadelphia
-  Amaebi roll € 15.00
Gambero crudo, avocado, philadelphia con sopra amaebi piu tobiko
Raw shrimp, avocado, philadelphia with over amaebi more tobiko

 Crazy salmon roll € 13.00
Tartare di salmone, avocado, sopra salmone scottato più ikura e prezzemolo
Salmon tartare, avocado, seared salmon over more ikura and parsley

 Omaru ebi € 15.00
Astice in tempura croccante
Lobster in crispy tempura

Dragon roll* € 13.00
Anguilla sopra scaglie di avocado più tobiko
Eel over slivers of avocado tobiko

 Sake rainbow € 13.00
Salmone avocado, philadelphia con sopra scaglie di pesce misto
Salmon avocado, philadelphia with over fish flakes mixed

Uramaki - INVOLTINO CON RISO ESTERNO (8 pezzi)

裏巻き

Uramaki moriawase € 8.00
Misto
Mixed

Uramaki philadelphia € 7.00
Salmone grigliato e philadelphia
Grilled salmon and philadelphia

Uramaki philadelphia più tobiko € 10.00
Salmon grigliato, philadelphia con sopra uova di pesce volante
Grilled salmon, philadelphia above with flying fish roe


Uramaki ebiten € 8.00
Gambero fritto in tempura, maionese e erba cipollina
Fried shrimp tempura, mayonnaise and chives

 Uramaki sake avocado € 7.00
Salmon avocado
Salmon avocado

 Uramaki maguro avocado € 7.50
Tonno avocado
Tuna avocado

 Uramaki california € 7.00
Surimi, cetriolo, avocado e maionese
Surimi, cucumber, avocado and mayonnaise








  Uramaki spicy salmon € 7.00
Tartare di salmone piccante
Spicy salmon tartare

  Uramaki spicy tuna € 7.50
Tartare di tonno piccante
Spicy tuna tartare

  Yasai roll € 6.00
Vegetariano
Vegetarian

Temaki - CONO DI RISO CON ALGA - (1 pezzi)

手巻き

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  | Temaki sake avocado | € 3.00 |
| | <i>Salmon avocado</i>
Salmon avocado | |
|  | Temaki tonno avocado | € 3.50 |
| | <i>Tonno avocado</i>
Tuna avocado | |
|  | Temaki california | € 3.00 |
| | <i>Surimi, cetriolo, avocado e maionese</i>
Surimi, cucumber, avocado and mayonnaise | |
|  |  Temaki spicy salmon | € 3.00 |
| | <i>Salmon piccante</i>
Spicy salmon | |
|  |  Temaki spicy tuna | € 3.50 |
| | <i>Tonno piccante</i>
Spicy tuna | |
| | Temaki philadelphia | € 3.00 |
| | <i>Philadelphia</i>
Philadelphia | |
|  |  Temaki Vegetariano | € 3.00 |
| | <i>Vegetale</i>
Vegetable | |
| | Temaki ebiten* | € 4.00 |
| | <i>Gambero fritto in tempura</i>
Fried shrimp tempura | |
| | Temaki unaghi* | € 5.00 |
| | <i>Anguilla</i>
Eel | |
|  | Temaki ikura* | € 5.00 |
| | <i>Uova di salmone</i>
Salmon eggs | |

osomaki - INVOLTINO DI RISO CON ALGA ESTERNA (6 pezzi)

細巻き

- | | | | | |
|---------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|
| Sakemaki | € 3.50 |  | Avocadomaki | € 3.50 |
| <i>Salmon</i>
Salmon | | | <i>Avocado</i>
Avocado | |
| Tekkamaki | € 4.00 |  | Kappamaki | € 3.00 |
| <i>Tonno</i>
Tuna | | | <i>Cetriolo</i>
Cucumber | |
| Ebimaki | € 3.50 | | Hosomaki moriawase | € 4.00 |
| <i>Gambero cotto</i>
Cooked shrimp | | | <i>Misto</i>
Mixed | |




gemono - FRITTO

揚げ物

Tempura moriwase

Gamberoni e verdure
Prawns and vegetables

€ 12.00

 Yasai tempura

Verdure
Vegetables

€ 7.00

Ebi tempura*

Gamberoni
Prawns

€ 12.00

Shiromi tempura

Branzino
Sea bass

€ 12.00

Fiori di zucca tempura (6 pezzi)

Tempura ai fiori di zucca ripieni con tartare di gambero
Tempura zucchini flowers stuffed with shrimp tartare

€ 11.00

Ebi shinjou*

Polpette di gamberi
Meatballs shrimp

€ 12.00

Ebi furai*

Gamberi impanati
Breaded shrimp

€ 11.00

Tori no kara age

Pollo fritto
Fried chicken

€ 7.00

Tonkatsu

Cotoletta di maiale
Pork cutlet

€ 9.00

Yakimono - PIATTI CALDI

焼き物

- Art shiromi kara age € 15.00
Branzino croccante con germogli di soia
Sea bass with crispy bean sprouts
- Yakizakana moriwase € 12.00
Misto di pesce alla piastra
Mixed seafood plate
- Yakizakana ebi* € 13.00
Gamberoni alla piastra
Prawns grilled
- Maguro no teriyaki € 14.00
Tonno scottato in crosta di sesamo
Seared tuna in a sesame crust
- Sake no teriyaki € 12.00
Salmone scottato in crosta di sesamo
Seared salmon in a sesame crust
- Ebi gyoza* € 10.00
Ravioli di gamberi alla griglia
Ravioli with grilled shrimp
- Gyoza* € 6.00
Ravioli di carne alla griglia
Ravioli with grilled meat
-  Yasai gyoza* € 5.00
Ravioli di verdura alla griglia
Ravioli with grilled vegetables
- Yakitori € 7.00
Bocconcini di pollo in salsa teriyaki
Chicken chunks in teriyaki sauce
- Tepanyaki € 13.00
Manzo alla piastra
Beef plate
- Yakiniku € 10.00
Roast di beef con germoglio di soia
Roast of beef with soy sprout
-  Yasai itame € 5.00
Verdure miste saltate
Mixed vegetables sauteed
-  Moyashi itame € 4.00
Germoglio di soia saltate
Soy sprout jump

Pasuta - PASTA

饅饨

- Yaki udon € 10.00
Pasta di frumento saltata con verdure e gamberi
Wheat pasta with sauteed vegetables and shrimps
- Tempura udon* € 10.00
Pasta di frumento in brodo con verdura e gamberoni in tempura
Wheat pasta in broth with vegetables and prawns in tempura
-  Wakame udon € 9.00
Pasta di frumento in brodo con alghe wakame
Wheat pasta soup with wakame seaweed
- Nabeyaki udon € 12.00
Pasta di frumento in brodo con verdura e gamberoni in tempura, uova e alghe wakame
Wheat pasta in broth with vegetables and prawns in tempura, egg and wakame seaweed
- Yaki soba € 10.00
Pasta grano saraceno saltato con verdure e gamberi
Buckwheat pasta sautéed with vegetables and shrimps
- Yaki soba tè verde € 12.00
Pasta grano saraceno al tè verde saltato con verdure e gamberi
Buckwheat pasta with green tea skipped with vegetables and shrimp
- Tempura soba* € 10.00
Pasta grano saraceno in brodo con verdura e gamberoni in tempura
Buckwheat pasta in broth with vegetables and prawns in tempura
-  Wakame soba € 9.00
Pasta grano saraceno in brodo con alghe wakame
Buckwheat pasta soup with wakame seaweed
- Yaki soia € 7.00
Spaghetti di soia saltato con verdure e gamberi
Noodles fried with vegetables and shrimps
- Yaki riso € 7.00
Spaghetti di riso con verdure e gamberi
Rice noodles with vegetables and shrimps

Gohan - RISO

そば

- Ebi yakimeshi € 5.00
Riso saltato con verdure e gamberi
Fried rice with vegetables and prawns
- Sake yakimeshi € 5.00
Riso saltato con verdure e salmone
Fried rice with vegetables and salmon
- Tori yakimeshi € 5.00
Riso saltato con verdure e pollo piccante
Fried rice with vegetables and spicy chicken
-  Yasai yakimeshi € 4.00
Riso saltato con verdure
Fried rice with vegetables
- Nyokki di riso € 5.00
Gnocchi di riso saltato con verdure e gamberi
Dumplings fried rice with vegetables and prawns
-  Gohan € 2.00
Riso bianco
White rice

BIRRA GIAPPONESE

Kirin (500 ml)	€ 5.00
Asahi (500 ml)	€ 5.00
Sapporo steiny (650 ml)	€ 6.50
Kirin (330 ml)	€ 3.50

SAKE

Sake piccolo	€ 5.00
Sake medio	€ 9.00
Sake freddo (180 ml)	€ 9.00

BEVANDE

Acqua Panna o San Pellegrino (750 ml - naturale o gassata)	€ 2.50
Bibite (Coca-cola, Fanta, Sprite, tè Limone o Pesca)	€ 2.50
Tè verde giapponese o Gelsomino (teiera)	€ 3.00
Caffè	€ 1.50
Caffè corretto, hag, orzo	€ 2.00

VINO AL CALICE

Bianco, rosso o spumante	€ 4.00
--------------------------	--------

LIQUORI

Liquore, amari, grappa	€ 3.00
------------------------	--------

SELEZIONE DI WHISKY

Talisker (10 anni)	€ 6.00
Lavavulin (16 anni), Laphroaig (10 anni) e Oban (15 anni)	€ 8.00

DESSERT

Gelato	€ 3.00
Sorbetto	€ 4.00
Mochi (caldo o freddo)	€ 5.00
Frutta mista di stagione	€ 5.00

COPERTO^x

Coperto	€ 2.50
Saletta privè	€ 5.00

^x Ogni coperto comprende un aperitivo di Prosecco Valdobbiadene, assaggio dello chef e servizio.

 *Piccante*

 *Vegetariano*

 *Piatti per ciliaci (richiedi il menù a voi dedicato)*

*- Non tutti i piatti riportano tutti gli specifici ingredienti, non esitare a chiedere informazioni.
In caso di ulteriori specifiche intolleranze alimentari si prega di avvertire il personale.*

** Per motivi stagionali i prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere surgelati.*