

SELEZIONA LA LINGUA
SELECT LANGUAGE



Taiki
japanese restaurant



Taiki
japanese restaurant

Tabella allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche ai sensi del Reg. UE 1169/11 All.II.

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci, macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

(*): Prodotti surgelati / congelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

(**): Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

NIGIRI

Riso coperto da una fettina di pesce crudo o cotto

Taiki



SALMONE**

€ 4,00 (2 pz.)

BRANZINO**

€ 4,00 (2 pz.)

TONNO***

€ 5,00 (2 pz.)

GAMBERO CRUDO*

(la tipologia di gambero, rosso o viola, varia in base alla disponibilità)

€ 6,00 (2 pz.)

TUNA FUSION

Tonno*** crudo, sfilaccetti di porro fritto, olio EVO, spicy cream, masago* black

€ 5,00 (2 pz.)

GAMBERO COTTO*

€ 4,00 (2 pz.)

SAKE FUSION

Salmone** scottato, salsa mango, masago black

€ 5,00 (2 pz.)

* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

**SAKE ROSE
PHILADELPHIA**

Riso, salmone** crudo,
philadelphia, masago*

€ 5,00 (2 PZ.)

SAKE ROSE TARTARE

Riso, salmone**

€ 5,00 (2 PZ.)

SAKE ROSE FLAMBÈ

Riso, salmone** scottato,
philadelphia, sesamo, salsa unagi

€ 5,00 (2 PZ.)

EBI ROSE

Salmone** crudo, avocado, ricoperto
da gambero rosso* crudo, crema di
avocado, masago* black

€ 7,00 (2 PZ.)

EXOTIC ROSE

Salmone** crudo, avocado,
ricoperto da tartare di
salmone** crudo, philadelphia,
lampone, salsa passion fruit,
salsa unagi

€ 6,00 (2 PZ.)

GUACAMOLE ROSE

Branzino** crudo, guacamole,
aneto, salsa sumiso

€ 6,00 (2 PZ.)

LOBSTER ROSE

Zucchina, tartare di astice bollito,
maionese, zest di limone, masago*,
erba cipollina

€ 7,00 (2 PZ.)

SCAMPO SPOON

Scampo* crudo, zest di limone,
succo d'arancia, salsa unagi,
masago*

€ 7,00 (2 PZ.)



* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

HOSOMAKI

Rotolino di riso con alga esterna, ripieno di pesce o verdura

Taiki



SALMONE

Salmone** crudo

€ 5,00 (6 pz.)

AVOCADO

Avocado

€ 5,00 (6 pz.)

TONNO

Tonno*** crudo

€ 5,00 (6 pz.)

GAMBERO CRUDO*

(La tipologia di gambero, rosso o viola, varia in base alla disponibilità)

€ 6,00 (6 pz.)

BRANZINO

Branzino** crudo

€ 5,00 (6 pz.)

* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

SALMONE

Salmone** crudo, avocado

€ 5,00 (1 pz.)

TONNO

Tonno*** crudo, avocado

€ 5,00 (1 pz.)

GAMBERO TEMPURA

Gambero* in tempura, cetriolo

€ 6,00 (1 pz.)

PASSION

Cubetti di salmone**crudo, insalata, avocado, mango fresco, salsa passion fruit

€ 7,00 (1 pz.)

UNASAKE

Tartare di salmone**, avocado, mandorle, gambero* in tempura, salsa sweet chill, salsa unagi

€ 7,00 (1 pz.)



* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

URAMAKI

Rotolo di riso con alga interna o esterna, ripieno di pesce crudo o cotto e verdure

Taiki

ATENE

Salmone** crudo, philadelphia, avocado, sesamo

€ 5,00 (4 pz.)

BARCELONA

Tartare di salmone** crudo, spicy cream, sesamo

€ 5,00 (4 pz.)

PECHINO

Salmone** crudo, avocado, sesamo

€ 5,00 (4 pz.)

SYDNEY

Tonno*** crudo, avocado, sesamo

€ 5,00 (4 pz.)



* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

MIX 20pz

2 pz. nigiri salmone** crudo
2 pz. nigiri tonno*** crudo
2 pz. nigiri gambero cotto*
6 pz. hosomaki salmone** crudo
4 pz. uramaki salmone** crudo e avocado
4 pz. uramaki tonno*** crudo e avocado
€ 23,00

MIX 30pz

2 pz. nigiri salmone** crudo
2 pz. nigiri tonno*** crudo
2 pz. nigiri branzino** crudo
2 pz. nigiri gambero* cotto
6 pz. hosomaki salmone** crudo
8 pz. uramaki salmone** crudo e avocado
8 pz. uramaki tonno*** crudo e avocado
€ 35,00

Mix preimpostati, non è possibile effettuare modifiche.



* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

SPECIAL ROLL



ASIRA

Interno: astice bollito, avocado, erba cipollina, maionese, succo di lime.
Esterno: tartare di gambero crudo* e zest di lime.

€ 10,00 (4 pz.)



AKA EBI

Interno: con gambero cotto e cimette di rapa piastrate.
Esterno: tartare di gambero crudo, salsa di bufala, salsa teriyaki e lime.

€ 9,00 (4 pz.)



DRAGON

Interno: gambero* in tempura, masago*, philadelphia.
Esterno: avocado e salsa unagi.

€ 7,00 (4 pz.)



FLOWER

Interno: gambero* in panko, avocado, philadelphia.
Esterno: tartare di salmone, zucchina in tempura, uova di pesce, salsa sweet chili, salsa unagi.

€ 8,00 (4 pz.)



KINKITSU

Interno: pesce bianco in panko e alghe wakame.
Esterno: carpaccio di ricciola marinata agli agrumi, mayo soia special chili, crumble di barbabietola rossa.

€ 8,00 (4 pz.)



GUACAMOLE

Interno: tartare di tonno, gambero cotto, maionese.
Esterno: carpaccio di tonno, salsa guacamole, salsa sumiso, masago.

€ 8,00 (4 pz.)



LOBSTER

Interno: riso in tempura con philadelphia e avocado.
Esterno: tartare di astice bollito, erba cipollina, lime, salsa senape/mayo/miele.

€ 10,00 (4 pz.)



ORANGE

Interno: gambero in panko, philadelphia.
Esterno: avocado, arancia flambè, zucchero di canna, salsa unagi, salsa passion fruit.

€ 8,00 (4 pz.)

* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)



RED FRUITS

Interno: tartare di salmone, mango, philadelphia.
Esterno: carpaccio di salmone scottato, more, lampone, salsa unagi, salsa sweet chili, masago orange.

€ 8,00 (4 PZ.)



SAKE

Interno: tartare di salmone**, philadelphia, avocado.
Esterno: salmone** scottato, salsa unagi e croccantino di tempura.

€ 8,00 (4 PZ.)



TIGER

Interno: gambero* in tempura, avocado.
Esterno: crumble di tempura.

€ 7,00 (4 PZ.)



TOMATO

Interno: robiola, cetriolo, salsa guacamole in teriyaki.
Esterno: tartare di pomodoro confit, crumble di patata, polvere di erbe aromatiche e olive dry.

€ 7,00 (4 PZ.)



TRUFFLE

Interno: zucchina in panko e hummus di edamame.
Esterno stracciatella affumicata al timo, salsa unagi, olio alle erbe, scaglie di tartufo nero fresco.

€ 9,00 (4 PZ.)



UNI

Interno: salmone, avocado, mango.
Esterno: tartare di gambero crudo, polpa di riccio, masago black, zest lime.

€ 10,00 (4 PZ.)



YANIKISU

Interno: carota in panko, avocado e mayo soia-chili.
Esterno: melanzana grigliata, salsa di bufala, mayo al datterino e tabasco, crumble di patata viola.

€ 8,00 (4 PZ.)



VEGGIE

Interno: avocado, insalata.
Esterno: philadelphia e granella di pistacchio.

€ 6,00 (4 PZ.)



VEGAN

Interno: avocado, insalata.
Esterno: mango e mandorla tostata.

€ 6,00 (4 PZ.)



KATAIFI

Interno: salmone e avocado.
Esterno: mango, pasta kataifi in tempura, philadelphia e salsa unagi.

€ 12,00 (6 PZ.)

* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

SAKE POKE

Salmone crudo**, avocado edamame, mango, alghe wakame*, mandorle tostate, croccantino di tempura, salsa teriyaki, salsa gazpacho al mango,

€ 11,90

TUNA POKE

Tonno*** crudo in salsa ponzu, cetriolo, edamame, guacamole, cipolla rossa dolce in osmosi, sesamo, salsa unagi, maio alla soia

€ 11,90

TROPICAL POKE

Salmone crudo**, tonno crudo***, mango, avocado, alghe wakame, sesamo, mandorle tostate, salsa passion fruit, salsa teriyaki

€ 11,90

EBI POKE

Gambero* in tempura di panko avocado, cetriolo, carota, alghe wakame*, sesamo, cipolla rossa dolce in osmosi, maio special chili

€ 11,90

WHITE POKE

Branzino crudo**, insalata verde, avocado, alghe wakame, pomodorino confit, salsa sumiso, polvere di olive nere, croccantino di tempura

€ 11,90

TORI POKE

Pollo CBT**, carote e zucchina in salsa yaki, avocado, pomodorino ciliegino, crispy onions, salsa teriyaki, maio alla soia

€ 11,90



* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

SASHIMI & CARPACCI

Fettine di pesce crudo

Taiki



SASHIMI SALMONE**

€ 1,50 (1 pz.)

SASHIMI TONNO***

€ 1,50 (1 pz.)

SASHIMI BRANZINO**

€ 1,50 (1 pz.)

SASHIMI GAMBERO CRUDO*

(la tipologia di gambero rosso o viola,
varia in base alla disponibilità)

€ 3,00 (1 pz.)

SASHIMI SCAMPO*

€ 3,00 (1 pz.)

SASHIMI RICCIOLA*

€ 3,00 (1 pz.)

CARPACCIO STYLE

3 pz. tonno*** crudo, 3 pz. salmone** crudo, 3 pz. branzino**
crudo, zest di arancia e lime, spremuta d'arancia e lime,
olio EVO, hondashi, masago*, erba cipollina.

€ 10,00 (9 pz.)

CARPACCIO MIX

4 pz. salmone **, 4 pz. tonno**, 4 pz. branzino**

€ 12,00 (12 pcs.)

* Prodotti surgelati / congelati
** Materie prime / prodotti abbattuti in loco
*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

Per la specifica degli allergeni eventualmente contenuti in ogni piatto,
in rif.al Reg. UE 1169/11 All. II, si rimanda alla documentazione presente in sede.

TARTARE SALMONE (100 GR.)**

Con salsa di soia e wasabi

€10,00**CHIRASHI SALMONE****

Con semi di sesamo

€ 14,00**TARTARE TONNO*** (100 GR.)**

Con salsa di soia e wasabi

€ 11,00**CHIRASHI MIX**Salmone**, uova di salmone*
e avocado**€ 16,00****TARTARE GAMBERO CRUDO* (80 GR.)**

Con salsa di soia e wasabi

(la tipologia di gambero rosso o viola varia in
base alla disponibilità)**€ 16,00****CEVICHE (80 GR.)**Dadolata di gambero crudo*, salmone**, tonno***,
pesce bianco**, con salsa ceviche agropiccante,
menta, lime, cipolla in osmosi e olive dry**€ 16,00**

* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

BAO - GYOZA - TACOS

Taiki



BAO TONNO

Tartare di tonno marinata alla sangria scarola piastrata, philadelphia al lime e katsuoibushi

€ 5,00 (1 pz.)

BAO SALMONE

Tartare di salmone, miele, salsa chili, senape, philadelphia, sesamo, salsa tonkatsu e stracciatella affumicata al timo

€ 5,00 (1 pz.)

BAO POLLO

Pollo in panko, con insalata, cipolla rossa dolce in osmosi salsa dynamite leggermente piccante

€ 5,00 (1 pz.)

GYOZA CARNE

Raviolo giapponese con ripieno di carne di maiale speziata zenzero e cipollotto, servito con salsa al pecorino, pepe sichuan e olio al pomodoro, ricoperto da neve di burro di miso e lime

€ 6,00 (2 pz.)

GYOZA PESCE

Raviolo giapponese con ripieno di baccalà mantecato, servito con salsa dashi di crostacei al nero di seppia, salsa di bufala, curcuma e katsuoibushi

€ 6,00 (2pz.)

TACOS DI PESCE

Salmone, tonno, branzino, guacamole, olio al prezzemolo, salsa sumiso, salsa special di arachidi

€ 9,00 (2 pz.)

TACOS DI ASTICE

Astice, mayo spicy, lime, senape, olio al pomodoro, avocado in tempura

€ 9,00 (2 pz.)

* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

AMATRI UDON (130 GR.)

Udon saltati in padella con pomodorino confit, filetto di scorfano, guanciale di maiale, spolverata di pecorino e pepe sichuan

€ 15,00

UNI UDON (130 GR.)

Udon saltati in padella con curcuma, polpa di riccio, lime, perlage di paprika dolce affumicata, polvere di prezzemolo e mayo al riccio

€ 16,00

YAKI UDON (130 GR.)

Udon saltati in padella con gamberi, carote e zucchine, salsa yaki, soia, sakè

€ 11,00

YAKI MESHI (130 GR.)

Riso bianco, saltato in padella con gamberi, carote e zucchine, salsa yaki, soia, sakè

€ 11,00

YAKI NOODLES SENZA GLUTINE (120 GR.)

Noodles senza glutine, saltati in padella con gamberi e verdure, salsa yaki senza glutine, soia senza glutine, sakè senza glutine

€ 12,00



* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

SECONDI

Taiki



TONKATSU (120 GR.)

Cotoletta di lonza di maiale in panko
con salsa tonkatsu

€ 10,00

SALMONE TERIYAKI (120 GR.)

Con alghe wakame* o riso e sesamo.

€ 13,00

TATAKI DI TONNO (120 GR.)

Con pistacchio e verdure piastrate

€ 15,00

TATAKI DI TONNO SPECIAL (120 GR.)

Con crema di cocco e zenzero, zest di lime
pomodorino confit, cipolla dolce in osmosi
olio evo al pomodorino e prezzemolo

€ 15,00

* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

TEMPURA DI GAMBERI*

€ 5,00 (2 pz.)

**TEMPURA DI GAMBERI*
IN PANKO**

€ 6,00 (2 pz.)

**TEMPURA DI GAMBERI*
CON MANDORLE**

€ 6,00 (2 pz.)

TEMPURA MIX DI VERDURA

2 pz. carota, 2 pz. zuccina, 2 pz. melanzana

€ 8,00 (6 pz.)

TEMPURA MIX DI PESCE

2 pz. salmone**, 2 pz. tonno**,
2 pz. branzino**

€ 9,00 (6 pz.)



* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

ANTIPASTI & ZUPPE

Taiki



RISO E SESAMO (100 GR.)

Riso bollito con aceto di riso e semi di sesamo

€ 3,00 | **TAKE AWAY: € 3,50**

ALGHE WAKAME*

Marinate con salsa di soia, sale, peperoncino

€ 4,00

EDAMAME*

Fagioli di soia bolliti e sale

€ 3,00

MISO SOUP

Pasta di miso, tofu, alga kombu, erba cipollina, porro, dashi vegetale

€ 4,00

TAKOYAKI*

Polpette di verdure e frumento ripiene con polpo*, ricoperte da sfoglie di tonno affumicato, salsa takoyaki, salsa senape-mayo-miele

€ 6,00 (4 PZ.)

NIKU RAMEN (80 GR.)

Noodles in brodo shoyu-ramen, con maiale marinato, pak-choi, alga nori, cipollotto, uovo marinato e naruto

€ 14,00

SAKANA RAMEN (80 GR.)

Noodles in brodo shoyu-ramen, con polpo, calamari, gamberi, pak-choi, alga nori, cipollotto, naruto

€ 14,00

* Prodotti surgelati / congelati
** Materie prime / prodotti abbattuti in loco
*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

Per la specifica degli allergeni eventualmente contenuti in ogni piatto, in rif.al Reg. UE 1169/11 All. II, si rimanda alla documentazione presente in sede.

DESSERT

CIOCOSUSHI**

Gusti assortiti secondo
disponibilità

(cioccolato e amarena, pistacchio, cocco, frutti di bosco)

€ 7,00 (2 PZ.)

CRUMBLE

- Cioccolato con granella di nocciola o pistacchio
- Nutella con granella di nocciola o pistacchio
- Frutti di bosco
- Caramello salato e granella di nocciola

€ 7,00

CHEESECAKE

- Cioccolato con granella di nocciola o pistacchio
- Nutella con granella di nocciola o pistacchio
- Frutti di bosco
- Caramello salato e granella di nocciola

€ 7,00

MOUSSE AL COCCO

Delicata mousse al cocco con riso soffiato
cuore di cioccolato fondente e scaglie di cocco

€ 7,00



* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)

BEVANDE

ACQUA NATURALE* 750 ML € 2,00

ACQUA FRIZZANTE* 750 ML € 2,00

COCA COLA 330 ML € 2,50

COCA COLA ZERO 330 ML € 2,50

FANTA 330 ML € 2,50

ACQUA FRIZZANTE 500 ML € 1,50

ACQUA NATURALE 500 ML € 1,50

BIRRA ANALCOLICA

WARSTEINER FRESH 330 ML € 5,00
BIRRA BIONDA CLASSICA 0.0 ALCOL
DAL SAPORE LEGGERO

BIRRE CLASSICHE

ASAHI 330 ML € 4,00

BECK' S 330 ML € 3,00

BIRRE ARTIGIANALI

MARGOSE 330 ML € 6,00

BIRRA PRODOTTA IN PUGLIA
CON ACQUA MARINA DEPURATA

LINFA 330 ML € 6,00

BIRRA SENZA GLUTINE
PRODOTTA IN PUGLIA

TOKYO WHITE 330 ML € 6,00

BIRRA BIANCA FRUTTATA
PRODOTTA IN GIAPPONE

TOKYO IPA 330 ML € 6,00

BIRRA IPA PRODOTTA IN GIAPPONE

AMARI - LIQUORI - DISTILLATI

40 ML

DEL CAPO € 4,00

JAGERMEISTER € 4,00

UNICUM € 4,00

JEFFERSON € 6,00

LUCANO € 3,00

LIMONCELLO € 3,00

UMESHU GIAPPONESE € 3,00

SAKE' GIAPPONESE € 3,00

CHARTREUSE VERDE € 8,00

CHARTREUSE V.E.P. € 20,00
AMARO MILLESIMATO

GRAPPA € 6,00
SEGNANA BIANCA - BARRICATA
PUNTO G TRIPLE A

WHISKY GIAPPONESE € 8,00
YUKISATO - NOBUSHI - TORYS

WHISKY € 9,00
KAVALAN - GLENDALOUGH -
PEATY MONSTER

RHUM AGRICOLO € 9,00
BARCELO' - PMG

RHUM € 8,00
JM - CLAIRIN BLANC

GIN MARTON € 10,00
ORIGINAL - TONKA - GINGER

*In questo locale si serve acqua potabile depurata.

CARTA DEI VINI

BIANCHI

PAOLO LEO
CHARDONNAY BIO
CHARDONNAY 12,5%

€ 18,00

KETTMEIR
GEWURZTRAMINIER
GEWURZTRAMINER 14%

€ 22,00

KETTMEIR
PINOT GRIGIO
SAUVIGNON 13,5%

€ 22,00

KETTMEIR
MULLER THURGAU
MULLER THURGAU 13%

€ 22,00

COTES DU RHONE MONT-REDON
Roussanne, viognier 13,5%

€ 25,00

ALTEVIE
VERDECA
VERDECA 12%

€ 20,00

ANTICA ENOTRIA
FALANGHINA
FALANGHINA 13%

€ 20,00



CALICE BIANCO

€ 4,00

ROSATI

**PAOLO LEO
RURALE BIO**
NEGROAMARO 12,5%

€ 18,00

**PAOLO LEO
ALTURE SUSUMANIELLO**
SUSUMANIELO 12,5%

€ 20,00

**ISOLA DEI NURAGHI
ROSA GRANDE**
SIRAH E VERMENTINO 13%

€ 22,00

**COTES DU RHONE
LE CAILLOU**
CLAIRETTE, GRENACHE BLANC,
VIOGNIER, BOURBOULENC 13,5 %

€ 27,00



CALICE ROSATO

€ 4,00

ROSSI

**PAOLO LEO
NEGROAMARO**
BOTTIGLIA 375 ml
NEGRAMARO 13 %

€ 10,00

**PAOLO LEO
PRIMITIVO**
BOTTIGLIA 375 ml
PRIMITIVO 13%

€ 10,00

**ANTICA ENOTRIA
NERO DI TROIA**
NERO DI TROIA 13%

€ 23,00

**PAOLO LEO TERRENO BIO
NEGROAMARO**
NERO DI TROIA 13,5 %

€ 18,00

ALTEVIE SUSUMANIELLO
SUSUMANIELO 13%

€ 20,00

BOLLICINE

BELLUSSI EXTRA DRY VALDOBBIADENE

GLERA 11%

€ 23,00

BELLUSSI ROSÈ BRUT MILLESIMATO

GLERA - PINOT NERO 11%

€ 26,00

FERRARI PERLÈ BIANCO BRUT RISERVA

CHARDONNAY, TRENTO DOC 12,5%

€ 45,00

FERRARI PERLÈ ROSÈ BRUT RISERVA

PINOT NERO / CHARDONNAY, TRENTO DOC 12,5%

€ 50,00

FERRARI PERLÈ BRUT RISERVA

CHARDONNAY 12,5%

€ 50,00

VEUVE AMBAL BRUT CREMANT DE BOURGOGNE

CHARDONNAY, PINOT NERO, ALIGOTÉ, GAMAY 12%

€ 28,00

VEUVE AMBAL ROSÈ CREMANT DE BOURGOGNE

PINOT NERO, GAMAY, CHARDONNAY 12%

€ 30,00

BILLECART- SALMON CHAMPAGNE BRUT RESERVE

PINOT NERO / CHARDONNAY, FRANCIA 12%

€ 80,00

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE COLLECTION BRUT

PINOT NERO / CHARDONNAY, FRANCIA 12%

€ 75,00

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE ROSÈ

PINOT NERO / CHARDONNAY 12%

€ 100,00

LAURENT PERRIER CHAMPAGNE CUVÉE

PINOT NERO 35% / CHARDONNAY 50% / PINOT MEURNIER 15 %

€ 60,00

LAURENT PERRIER CHAMPAGNE CUVÉE ROSÈ

PINOT NERO / CHARDONNAY 12%

€ 100,00



FLÔTE

€ 6,00



Taiki
japanese restaurant

Allergen table

If you have any food allergy, intolerance, or coeliac disease – please speak to the staff about the ingredients in your food and drink before you order. While we take steps to minimise risk and safely handle the foods that contain potential allergens, please be advised that cross contamination may occur. Therefore, food prepared in our restaurant may contain or come into contact with common allergens as specified in EU Reg. 1169/11 ALL.II.

1	Grains containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut)	8	Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, walnuts, macadamia nuts)
2	Crustaceans and crustacean products	9	Celery and celery products
3	Eggs and egg products	10	Mustard and mustard products
4	Fish and fish products	11	Sesame seeds and sesame products
5	Peanuts and peanut products	12	Sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soya and soya products	13	Lupin beans and lupin bean products
7	Milk and milk products	14	Molluscs and mollusc products

(*): Quick-frozen / frozen products – Dishes marked with (*) are prepared with initially frozen or quick-frozen raw materials.

(**): Raw materials / products frozen on site – Some fresh products of animal origin, as well as fishery products administered raw, undergo blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan according to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

NIGIRI

Rice covered by a slice of raw or cooked fish

Taiki



SALMON**

€ 4,00 (2 pcs.)

SEA BASS**

€ 4,00 (2 pcs.)

TUNA***

€ 5,00 (2 pcs.)

RED SHRIMP*

€ 6,00 (2 pcs.)

TUNA FUSION

Raw tuna***, fried leek strips,
extra virgin olive oil, spicy
cream, black masago

€ 5,00 (2 pcs.)

COOKED SHRIMP*

€ 4,00 (2 pcs.)

SAKE FUSION

Seared salmon**, mango sauce,
black masago

€ 5,00 (2 pcs.)

* Frozen / quick-frozen products

** Raw materials / products frozen on site

*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

**SAKE ROSE
PHILADELPHIA**

Rice, raw salmon**,
Philadelphia, masago*

€ 5,00 (2 PCS.)

SAKE ROSE TARTARE

Rice, salmon**

€ 5,00 (2 PCS.)

SAKE ROSE FLAMBÈ

Rice, seared salmon**,
Philadelphia, sesame seeds,
teriyaki sauce

€ 5,00 (2 PCS.)

EBI ROSE

Rice, nori seaweed, salmon roe*

€ 7,00 (2 PCS.)

EXOTIC ROSE

Raw salmon**, avocado, covered
with raw salmon tartare**,
Philadelphia, raspberry, passion
fruit sauce, unagi sauce

€ 6,00 (2 PCS.)

GUACAMOLE ROSE

Raw sea bass*, guacamole, dill,
sumiso sauce

€ 6,00 (2 PCS.)

LOBSTER ROSE

Zucchini, boiled lobster tartare,
mayonnaise, lemon zest, masago*,
chives

€ 7,00 (2 PCS.)

SCAMPO SPOON

Raw langoustine*, lemon zest,
orange juice, unagi sauce, masago*

€ 7,00 (2 PCS.)



* Frozen / quick-frozen products

** Raw materials / products frozen on site

*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

HOSOMAKI

Rice roll with seaweed on the outside, filled with fish or vegetables

Taiki



SALMON

Raw salmon**

€ 5,00 (6 PCS.)

AVOCADO

Avocado

€ 5,00 (6 PCS.)

TUNA

Raw tuna***

€ 5,00 (6 PCS.)

RED SHRIMP

Raw red shrimp*

€ 6,00 (6 PCS.)

SEA BASS

Raw sea bass**

€ 5,00 (6 PCS.)

* Frozen / quick-frozen products

** Raw materials / products frozen on site

*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

SALMON

Raw salmon**

€ 5,00 (1 P.C.)

TUNA

Raw tuna***, avocado

€ 5,00 (1 P.C.)

SHRIMP TEMPURA

Shrimp in tempura*, cucumber

€ 6,00 (1 P.C.)

PASSIONRaw salmon cubes**, lettuce,
avocado, fresh mango,
passion fruit sauce

€ 7,00 (1 P.C.)

UNASAKERaw salmon tartare**, avocado,
almonds, shrimp in tempura*,
sweet chilli sauce, unagi sauce

€ 7,00 (1 P.C.)



* Frozen / quick-frozen products

** Raw materials / products frozen on site

*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

URAMAKI

Rice roll with inner or outer seaweed, filled with raw or cooked fish and vegetables

Taiki

ATHENS

Raw salmon**, Philadelphia, avocado and sesame seeds

€ 5,00 (4 pcs.)

BARCELONA

Raw salmon tartare**, spicy cream, sesame seeds

€ 5,00 (4 pcs.)

BEIJING

Raw salmon**, avocado, sesame seeds

€ 5,00 (4 pcs.)

SYDNEY

Raw tuna***, avocado, sesame seeds

€ 5,00 (4 pcs.)



* Frozen / quick-frozen products
** Raw materials / products frozen on site
*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

For specific allergen guidance, in ref. to EU Reg. 1169/11 ALL. II, please refer to the documentation on site.

MIX 20_{PCS.}

2 pcs. raw salmon nigiri**
2 pcs. raw tuna nigiri***
2 pcs. cooked prawn nigiri*
6 pcs. raw salmon hosomaki**
4 pcs raw salmon and avocado uramaki**
4 pcs raw tuna and avocado uramaki***
€ 23,00

MIX 30_{PCS.}

2 pcs. raw salmon nigiri**
2 pcs. raw tuna nigiri***
2 pcs. raw sea bass nigiri*
2 pcs. cooked shrimp nigiri*
6 pcs. raw salmon hosomaki**
8 pcs. raw salmon and avocado uramaki**
8 pcs. raw tuna and avocado uramaki***
€ 35,00

Mix can't changed.



* Frozen / quick-frozen products

** Raw materials / products frozen on site

*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

SPECIAL ROLL



ASIRA

Inside: cooked lobster, avocado, chives, mayonnaise, lime juice.
Outside: raw red shrimp* and lime zest.

€ 10,00 (4 PZ.)



AKA EBI

Inside: cooked prawn and fried broccoli rabe.
Outside: red shrimp, buffalo mozzarella sauce, teriyaki sauce and lime.

€ 9,00 (4 PZ.)



DRAGON

Inside: shrimp in tempura*, masago*, Philadelphia.
Outside: avocado and unagi sauce.

€ 7,00 (4 PZ.)



FLOWER

Inside: panko shrimp*, avocado, Philadelphia.
Outside: raw salmon tartare, seasonal vegetables, salmon roe, sweet chilli sauce, unagi sauce.

€ 8,00 (4 PZ.)



KINKITSU

Inside: panko white fish, wakame seaweed.
Outside: white fish marinated in citrus fruit, special chilli soya mayo, beetroot crumble.

€ 8,00 (4 PZ.)



GUACAMOLE

Inside: raw tuna tartare, cooked shrimp, mayo.
Outside: raw tuna carpaccio, guacamole sauce, sumiso sauce, masago.

€ 8,00 (4 PZ.)



LOBSTER

Inside: rice in tempura with Philadelphia and avocado.
Outside: cooked lobster tartare, chives, lime, mustard-mayo-honey sauce.

€ 10,00 (4 PZ.)



ORANGE

Inside: panko shrimp, Philadelphia.
Outside: avocado, flambéed orange, brown sugar, unagi sauce, passion fruit sauce.

€ 8,00 (4 PZ.)

* Prodotti surgelati / congelati

** Materie prime / prodotti abbattuti in loco

*** Tonno pinna gialla (*thunnus albacares*)



RED FRUITS

Inside: salmon tartare, mango, Philadelphia.
Outside: seared salmon, blackberry, raspberries, unagi sauce, sweet chili sauce, orange masago.

€ 8,00 (4 PCS.)



SAKE

Inside: raw salmon tartare**, Philadelphia, avocado.
Outside: seared salmon**, unagi sauce, tempura crunch.

€ 8,00 (4 PCS.)



TIGER

Inside: shrimp in tempura*, avocado.
Outside: tempura crunch.

€ 7,00 (4 PCS.)



TOMATO

Inside: robiola, cucumber, guacamole, teriyaki sauce.
Outside: cherry tomato tartare confit, potato crumble, herb powder and dried olives.

€ 7,00 (4 PCS.)



TRUFFLE

Inside: panko courgette, edamame hummus.
Outside: smoked stracciatella with thyme, unagi sauce, herb-infused oil, fresh black truffle shavings.

€ 9,00 (4 PCS.)



UNI

Inside: salmon, avocado, mango.
Outside: red shrimp tartare*, sea urchins, black masago, lime zest.

€ 10,00 (4 PCS.)



YANIKISU

Inside: panko carrots, avocado, soya chili mayo.
Outside: grilled aubergine, buffalo mozzarella sauce, date tomato and Tabasco mayo, purple potato crumble.

€ 8,00 (4 PCS.)



VEGGIE

Inside: avocado, lettuce.
Outside: Philadelphia, chopped pistachios.

€ 6,00 (4 PCS.)



VEGAN

Inside: avocado, lettuce.
Outside: mango, toasted almonds.

€ 6,00 (4 PCS.)



KATAIFI

Inside: salmon, avocado.
Outside: kataifi noodles in tempura, Philadelphia, mango, unagi sauce.

€ 12,00 (6 PCS.)

* Frozen / quick-frozen products

** Raw materials / products frozen on site

*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

POKE BOWL**SAKE POKE**

Raw salmon**, avocado
edamame, mango,
wakame seaweed*, almonds,
tempura powder, teriyaki sauce
mango gazpacho sauce,

€ 11,90

TUNA POKE

Raw tuna*** with ponzu sauce,
cucumber, edamame, guacamole,
sweet red onions,
sesamo, unagi sauce, soy mayo

€ 11,90

TROPICAL POKE

Raw salmon**, raw tuna***,
raw sea bass**, mango, avocado,
wakame, sesamo, almonds,
passion fruit sauce, teriyaki sauce

€ 11,90

EBI POKE

Tempura shrimp with panko
avocado, cucumber, carrot,
wakame seaweed*, sesamo,
sweet red onions,
maio special chili

€ 11,90

WHITE POKE

Raw sea bass**, green salad, avocado,
alghe wakame, tomato confit,
sumiso sauce, black olive powder ,
tempura powder

€ 11,90

TORI POKE

Chicken CBT**, carrot & zucchini with yaki sauce,
avocado, tomato,
crispy onions, teriyaki sauce, soy mayo

€ 11,90



* Frozen / quick-frozen products

** Raw materials / products frozen on site

*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

SASHIMI & CARPACCI

Raw fish slices

Taiki



SALMON SASHIMI**

€ 1,50 (1 pc.)

TUNA SASHIMI***

€ 1,50 (1 pc.)

SEA BASS SASHIMI**

€ 1,50 (1 pc.)

RED SHRIMP SASHIMI*

€ 3,00 (1 pc.)

LANGOUSTINE SASHIMI*

€ 3,00 (1 pc.)

AMBERJACK SASHIMI*

€ 3,00 (1 pc.)

CARPACCIO STYLE

3 pcs. raw tuna***, 3 pcs. raw salmon**, 3 pcs. raw sea bass**, orange and lime zest, orange and lime juice, extra virgin olive oil, hondashi, masago*, chives.

€ 10,00 (9 pcs.)

CARPACCIO MIX

4 pcs. salmon **, 4 pcs. tuna**, 4 pcs. sea bass**

€ 12,00 (12 pcs.)

* Frozen / quick-frozen products
** Raw materials / products frozen on site
*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

For specific allergen guidance, in ref. to EU Reg. 1169/11 ALL. II,
please refer to the documentation on site.

Rice bowl with raw fish and vegetables

TARTARE & CHIRASHI

SALMON TARTARE (100 GR.)**

With soya sauce and wasabi

€10,00

TUNA TARTARE* (100 GR.)**

With soya sauce and wasabi

€ 11,00

SHRIMP TARTARE* (70 GR.)

With soya sauce and wasabi

€ 16,00

CEVICHE (80 GR.)

Raw shrimp, salmon, tuna, white fish,
in hot and sour ceviche sauce, mint, lime,
sous vide onion and dry olives

€ 16,00

CHIRASHI SALMON**

With sesame seeds

€ 14,00

CHIRASHI MIX

Salmon**, salmon raw*,
avocado

€ 16,00



* Frozen / quick-frozen products

** Raw materials / products frozen on site

*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

BAO & ZENSAI

Taiki



BAO TONNO

Bun with tuna tartare marinated in sangria and grilled endives topped with philadwlpia, lime and katsuobushi

€ 5,00 (1 pc.)

BAO SALMON

Salmon Tartare, honey, chili sauce, mustard, philadelphia, smoked stracciatella with thyme, tonkatsu sauce, sesame seeds

€ 5,00 (1 pc.)

BAO CHICKEN

Tempura panko chicken, salad, sweet onion, chili sauce light

€ 5,00 (1 pc.)

BEEF GYOZA

Japanese dumplings stuffed with spicy pork meat ginger and spring onion, served with pecorino sauce, Sichuan pepper and cherry tomato oil, topped with miso butter and lime

€ 6,00 (2 pcs.)

FISH GYOZA

Japanese dumplings stuffed with whipped salt cod, served with shellfish dashi sauce with squid ink, buffalo mozzarella sauce, turmeric and katsuobushi

€ 6,00 (2 pc.)

* Frozen / quick-frozen products
** Raw materials / products frozen on site
*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

AMATRI UDON (130 GR.)

Udon noodles with confit tomatoes, the red scorpion fish fillet, pork cheeks, pecorino cheese and Sichuan pepper

€ 15,00

UNI UDON (130 GR.)

Udon noodles stir-fried with turmeric, sea urchins, lime, smoked sweet pepper perlage, parsley powder and sea urchin mayo

€ 16,00

YAKI UDON (130 GR.)

Udon noodles stir-fried with shrimps carrot, zucchini, yaki sauce and sakè

€ 11,00

YAKI MESHI (130 GR.)

Rice stir-fried with shrimps carrot, zucchini, yaki sauce and sakè

€ 11,00



* Frozen / quick-frozen products

** Raw materials / products frozen on site

*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

SEKANDO KOSU

Taiki



TONKATSU (120 GR.)

Panko-crusted pork loin cutlet with tonkatsu sauce

€ 10,00

TERIYAKI SALMON (120 GR.)

with wakame seaweed*

€ 13,00

TUNA TATAKI (120 GR.)

with pistachio and vegetables

€ 15,00

TUNA TATAKI SPECIAL (120 GR.)

with coconut cream, ginger, zest of lime
sweet onions, tomato and parsley evo oil

€ 15,00

* Frozen / quick-frozen products

** Raw materials / products frozen on site

*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

SHRIMPS*

€ 5,00 (2 pcs.)

PANKO SHRIMP*

€ 6,00 (2 pcs.)

**SHRIMPS*
WITH ALMONDS**

€ 6,00 (2 pcs.)

VEGETABLE

2 pcs. carrot, 2 pcs. courgette, 2 pcs. aubergine

€ 8,00 (6 pcs.)

FISH

2 pcs. salmon**, 2 pcs. tuna**,
2 pcs. sea bass**

€ 9,00 (6 pcs.)



* Frozen / quick-frozen products
** Raw materials / products frozen on site
*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

For specific allergen guidance, in ref. to EU Reg. 1169/11 ALL. II,
please refer to the documentation on site.

KOBACHI & SOUP



RICE AND SESAME (100 GR.)

Boiled rice with rice vinegar and sesame seeds

€ 3,00 | TAKE AWAY: € 3,50

WAKAME SEAWEED*

Marinated in soy sauce, salt, chilli and sesame seeds

€ 4,00

EDAMAME*

Boiled soya beans with salt

€ 3,00

MISO SOUP

Miso paste, tofu, kombu seaweed, chives, leek, vegetable dashi

€ 4,00

TAKOYAKI*

Veggie balls stuffed with octopus*, covered with smoked sliced tuna, takoyaki sauce, mustard-mayo-honey sauce

€ 6,00 (4 PCS.)

NIKU RAMEN (80 GR.)

Noodles in shoyu-ramen broth, with marinated pork, pak-choi, nori seaweed, spring onion, marinated egg and naruto

€ 14,00

SAKANA RAMEN (80 GR.)

Noodles in shoyu-ramen broth, octopus, squid, shrimp, pak-choi, nori seaweed, spring onion, naruto

€ 14,00

* Frozen / quick-frozen products

** Raw materials / products frozen on site

*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

CIOCOSUSHI**

Assorted flavours
subject to availability

€ 7,00 (2 pcs.)

CRUMBLE

- Chocolate and Pistachio
- Nutella and Pistachio

€ 7,00

CHEESECAKE

- Chocolate and Pistachio
- Nutella and Pistachio

€ 7,00



* Frozen / quick-frozen products

** Raw materials / products frozen on site

*** Yellowfin tuna (thunnus albacares)

DRINKS

ACQUA NATURALE* 750 ML € 2,00

ACQUA FRIZZANTE* 750 ML € 2,00

COCA COLA 330 ML € 2,50

COCA COLA ZERO 330 ML € 2,50

FANTA 330 ML € 2,50

ACQUA FRIZZANTE 500 ML € 1,50

ACQUA NATURALE 500 ML € 1,50

ALCOHOL-FREE BEER

WARSTEINER FRESH 330 ML € 5,00
BIRRA BIONDA CLASSICA 0.0 ALCOOL
DAL SAPORE LEGGERO

CLASSIC BEER

ASAHI 330 ML € 4,00

BECK' S 330 ML € 3,00

CRAFT BEER

MARGOSE 330 ML € 6,00
BIRRA PRODOTTA IN PUGLIA
CON ACQUA MARINA DEPURATA

LINFA 330 ML € 6,00
BIRRA SENZA GLUTINE
PRODOTTA IN PUGLIA

TOKYO WHITE 330 ML € 6,00
BIRRA BIANCA FRUTTATA
PRODOTTA IN GIAPPONE

TOKYO IPA 330 ML € 6,00
BIRRA IPA PRODOTTA IN GIAPPONE

BITTER-LIQUORS DISTILLATES

40 ML

DEL CAPO € 4,00

JAGERMEISTER € 4,00

LUCANO € 3,00

KAISERFOST € 6,00

CHARTREUSE VERDE € 8,00

CHARTREUSE V.E.P. € 20,00
AMARO MILLESIMATO

LIMONCELLO € 3,00

UMESHU GIAPPONESE € 3,00

SAKE' GIAPPONESE € 3,00

GRAPPA € 6,00
BIANCA - BARRICATA
PUNTO G TRIPLE A

WHISKY GIAPPONESE € 7,00
YUKISATO - NOBUSHU - TORYS

WHISKY € 9,00
KAVALAN
GLENDALOUGH - PEATY MONSTER

RHUM AGRICOLO € 9,00
BARCELO' - PMG

RHUM € 8,00
JM - CALAIRIN BLANC

GIN NIKKA € 8,00

GIN MARTON € 10,00
ORIGINAL - TONKA - GINGER

WINE LIST

WHITE

PAOLO LEO
CHARDONNAY BIO
CHARDONNAY 12,5%

€ 18,00

KETTMEIR
GEWURZTRAMINIER
GEWURZTRAMINER 14%

€ 22,00

KETTMEIR
PINOT GRIGIO
SAUVIGNON 13,5%

€ 22,00

KETTMEIR
MULLER THURGAU
MULLER THURGAU 13%

€ 22,00

COTES DU RHONE MONT-REDON
Roussanne, viognier 13,5%

€ 25,00

ALTEVIE
VERDECA
VERDECA 12%

€ 20,00

ANTICA ENOTRIA
FALANGHINA
FALANGHINA 13%

€ 20,00



GLASS

€ 4,00

ROSE'

PAOLO LEO RURALE BIO

NEGROAMARO 12,5%

€ 18,00

PAOLO LEO ALTURE SUSUMANIELLO

SUSUMANIELO 12,5%

€ 20,00

ISOLA DEI NURAGHI ROSA GRANDE

SIRAH E VERMENTINO 13%

€ 22,00

COTES DU RHONE LE CAILLOU

CLAIRETTE, GRENACHE BLANC,
VIOGNIER, BOURBOULENC 13,5 %

€ 27,00



GLASS

€ 4,00

RED WINE

PAOLO LEO NEGROAMARO

BOTTIGLIA 375 ml
NEGROAMARO 13 %

€ 10,00

PAOLO LEO PRIMITIVO

BOTTIGLIA 375 ml
PRIMITIVO 13%

€ 10,00

ANTICA ENOTRIA NERO DI TROIA

NERO DI TROIA 13%

€ 23,00

PAOLO LEO TERRENO BIO NEGROAMARO

NERO DI TROIA 13,5 %

€ 18,00

ALTEVIE SUSUMANIELLO

SUSUMANIELLO 13%

€ 20,00

SPARKLING

BELLUSSI EXTRA DRY VALDOBBIADENE

GLERA 11%

€ 23,00

BELLUSSI ROSÈ BRUT MILLESIMATO

GLERA - PINOT NERO 11%

€ 26,00

FERRARI PERLÈ BIANCO BRUT RISERVA

CHARDONNAY, TRENTO DOC 12,5%

€ 45,00

FERRARI PERLÈ ROSÈ BRUT RISERVA

PINOT NERO / CHARDONNAY, TRENTO DOC 12,5%

€ 50,00

FERRARI PERLÈ BRUT RISERVA

CHARDONNAY 12,5%

€ 50,00

VEUVE AMBAL BRUT CREMANT DE BOURGOGNE

CHARDONNAY, PINOT NERO, ALIGOTE' GAMAY 12%

€ 28,00

VEUVE AMBAL ROSÈ CREMANT DE BOURGOGNE

PINOT NERO, GAMAY, CHARDONNAY 12%

€ 30,00

BILLECART- SALMON CHAMPAGNE BRUT RESERVE

PINOT NERO / CHARDONNAY, FRANCIA 12%

€ 80,00

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE COLLECTION BRUT

PINOT NERO / CHARDONNAY, FRANCIA 12%

€ 75,00

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE ROSÈ

PINOT NERO / CHARDONNAY 12%

€ 100,00

LAURENT PERRIER CHAMPAGNE CUVÉE

PINOT NERO 35% / CHARDONNAY 50% / PINOT MEURNIER 15 %

€ 60,00

LAURENT PERRIER CHAMPAGNE CUVÉE ROSÈ

PINOT NERO / CHARDONNAY 12%

€ 100,00



FLÛTE

€ 6,00

