

# SUSHI SET

combinazioni di nigiri e roll

## ASSORTIMENTI

### sushi ichi

4 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki

8pz 9

### salmon madness

2 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki, 2 futomaki  
solo salmone

8pz 9

### sushi ni

4 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki

14pz 14

### vegetarian sushi

4 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki

14pz 10

### sushi san

6 nigiri, 6 uramaki, 4 hosomaki, 4 futomaki

20pz 20

### nigiri mix

assortimento di: salmone, tonno, gambero\*, polpo\*,  
branzino, seppia\*, sgombro e anguilla\* grigliata

8pz 12

### just sake

nigiri solo salmone

8pz 11

### top of the roll

12 uramaki: 4 salmon extreme, 4 alexander,  
4 over the rainbow

12pz 15

## DA CONDIVIDERE

### sushi party

18 nigiri, 16 uramaki, 12 hosomaki, 4 gunkan

50pz 50

### maki party

24 uramaki (salmon&avo, ebi phila, tuna&maio), 16  
hosomaki (sake, tekka), 8 futomaki (spicy tuna, ebi)

48pz 42

### maki party deluxe

24 uramaki (salmon extreme, over the rainbow,  
hot&cold), 16 hosomaki (king ebi, tekka),  
8 futomaki (crazy tempura, smokie)

48pz 50

## LEGENDA

\* materia prima congelata all'origine



gluten free



vegetariano



piccante



ingredienti cotti



novità

Alcune materie prime sono sottoposte a trattamento di abbattimento termico.

## COPERTO E SERVIZIO

solo per la sera

1


# SASHIMI SET

combinazioni di filetti di pesce crudo

## ASSORTIMENTI

**sashimi yon**  8pz **11**  
varietà di filetti di pesce, con riso servito a parte

**sashimi go**  12pz **15**  
varietà di filetti di pesce, con riso servito a parte


**salmon addicted**  12pz **13**  
filetti di salmone, con riso servito a parte

**raw power**  12pz **15**  
filetti di tonno e salmone, con riso servito a parte

**sushi sashimi** 14pz **15**  
6 filetti misti di pesce, 4 nigiri, 4 hosomaki

## SU CIOTOLA DI RISO

**chirashi rainbow** 9pz **15**  
sashimi misto, ikura\* e goma wakame,  
su ciotola di riso

**chirashi sake**  10pz **13**  
sashimi di salmone e ikura\*, su ciotola di riso

## DA CONDIVIDERE


**sushi sashimi party** 48pz **50**  
16 sashimi, 12 nigiri, 8 uramaki, 8 hosomaki,  
4 futomaki


# URAMAKI


inside out roll di riso e sesamo - alga all'interno

## GLI ESSENZIALI

**salmon avocado**  8pz **9**  
4pz **5**  
salmone e avocado


**tuna maio**   8pz **8**  
4pz **4**  
tonno cotto, maio, porro, cetriolo


**kunsei**  8pz **11**  
4pz **6**  
salmone affumicato, gambero\* in tempura, phila,  
salsa spicy e teriyaki, erba cipollina

**godzilla**  8pz **11**  
4pz **6**  
tonno grigliato, avocado, tartare di tonno, zenzero  
e salsa ponzu, maio, sfogliatura di katsuobushi

## I CROCCANTI


**salmon extreme** 8pz **11**  
4pz **6**  
salmone crudo, salmone affumicato, salmone  
in tempura, erba cipollina



**golden chicken**  8pz **9**  
4pz **5**  
pollo croccante impanato, phila, insalata, briciole di  
tempura




**iwashi**  8pz **11**  
4pz **6**  
filetti di sardina affumicata, salmone in tempura,  
crema di porri all'arancia, pepe, pinoli glassati,  
salsa ponzu

## I VIVACI


**over the rainbow**   8pz **11**  
4pz **6**  
branzino avvolto in filetti tricolore di tonno,  
salmone e avocado, condito con salsa chili


**hot&cold**  8pz **11**  
4pz **6**  
tonno crudo, tonno grigliato, avocado, phila,  
briciole di tempura, salsa spicy e teriyaki


**alexander**   8pz **11**  
4pz **6**  
gambero\* cotto e in tempura, avocado, insalata,  
salsa spicy e teriyaki, scorza di limone, erba cipollina

**electric**    8pz **11**  
4pz **6**  
branzino alla piastra, yuzu piccante, tartare di  
branzino con soia e pepe di sichuan, furikake al  
wasabi


## I CREMOSI


**salmon phila**  8pz **9**  
4pz **5**  
salmone, phila, avocado, insalata


**ebi wan kenobi**  8pz **11**  
4pz **6**  
gamberone\* grigliato e in tempura, salsa ponzu, chutney di cipolla rossa, phila, insalata e briciole di tempura


**momiji**  8pz **8**  
4pz **4**  
julienne di verdure, rucola, phila, chutney di cipolla rossa, briciole di tempura

## I NON PLUS ULTRA

**sicilyssimo**  8pz **12**  
4pz **7**  
gambero rosso\* di Sicilia crudo, ikura\*, avocado, maio, erba cipollina

**kumo**  8pz **12**  
4pz **7**  
tonno grigliato, baccalà mantecato con mandorle tostate, salsa ponzu

**tristan**  8pz **12**  
4pz **7**  
salmone in tempura, anguilla\* grigliata, insalata, briciole di tempura, salsa teriyaki

**gogo**  8pz **12**  
4pz **7**  
gambero rosso\* di Sicilia, tartare di capasanta\* con succo di yuzu, prezzemolo e pepe, avocado, maio e scorza di limone

# TARTARE

al coltello con salsa spicy, sesamo e cipollina



Tutte le tartare sono servite con la nostra salsa piccante. Preferisci la tua tartare al naturale? Segnalalo allo staff.

## SU CIOTOLA DI RISO

**sake** 13

di salmone

**maguro** 14

di tonno

**rainbow** 15

di salmone, tonno, branzino, polpo\*, gambero\* cotto e ikura\*

## IN VERSIONE MINI

**sake** 6

di salmone

**maguro** 7

di tonno

**suzuki** 6

di branzino

**tako**  6

di polpo\*

**amaebi** 8

di gambero rosso\* di Sicilia

**king ebi**  6

di gamberone\* grigliato

# SELEZIONE À LA CARTE

piccole porzioni

## NIGIRI (porzione da 2 pezzi)

<b>sake</b>   salmone	4
<b>maguro</b>   tonno	4
<b>suzuki</b>   branzino	4
<b>ebi</b>   gambero* cotto	4
<b>unagi</b>   anguilla* grigliata	5
<b>tako</b>   polpo*	4
<b>amaebi</b>   gambero rosso* di Sicilia	5
<b>shime saba</b>   sgombro marinato in yuzu	4
<b>ika</b>   seppia*	4

## SASHIMI (porzione da 2 pezzi)

<b>sake</b>   salmone	4
<b>maguro</b>   tonno	4
<b>suzuki</b>   branzino	4
<b>shime saba</b>   sgombro marinato in yuzu	4
<b>amaebi</b>   gambero rosso* di Sicilia	5

## HOSOMAKI (porzione da 4 pezzi)










<b>sake</b>   salmone	3
<b>tekka</b>   tonno	3
<b>ebi</b>   gambero* cotto	3
<b>unagi</b>   anguilla* grigliata	4
<b>avocado</b>   avocado	2
<b>kappa</b>   cetriolo	2
<b>king ebi</b>   gamberone* grigliato e maio	4

## FUTOMAKI (porzione da 4 pezzi)

<b>salmon avocado</b>   salmone e avocado	5
<b>spicy tuna</b>   tonno e salsa spicy	6
<b>crazy tempura</b>   gambero* in tempura, avocado, cetriolo, insalata	6
<b>veggie</b>   verdure miste	4
<b>smokie</b>   salmone affumicato e phila	5
<b>yatta</b>   gamberone* grigliato, phila, ikura*, maio, salsa teriyaki	6








# GUNKAN

barchette di riso e alga

- ikura**  2pz **6**  
caviale di salmone\*
- spicy salmon**   2pz **5**  
tartare piccante di salmone
- spicy tuna**   2pz **5**  
tartare piccante di tonno
- sicily**   2pz **6**  
tartare piccante di gambero rosso\* di Sicilia
- hotate**  2pz **6**  
tartare di capasanta\*, salsa ponzu, pepe  
e erba cipollina
- tara**  2pz **5**  
baccalà mantecato, ikura\*, mandorle tostate, ponzu

# TEMAKI

cono di alga e riso

- tsukiji**  1pz **5**  
salmone e avocado
- nishiki**  1pz **5**  
pollo croccante impanato, philo e insalata
- kuromon**   1pz **5**  
tonno e salsa spicy
- toyosu**  1pz **6**  
sardina affumicata, crema di porri all'arancia,  
briciole di tempura, valeriana, salsa ponzu
- omicho**  1pz **6**  
gambero rosso\* di Sicilia, ikura\*, maio e avocado
- akashi**  1pz **6**  
tartare di capasanta\*, salsa ponzu, cetriolo e pepe



## A PROPOSITO DI INTOLLERANZE

Alcuni dei nostri piatti gluten free sono indicati sul menù\*, su richiesta è disponibile la salsa di soia senza glutine.  
Presso tutti i punti vendita è presente il manuale degli allergeni. Puoi consultarlo per scoprire tutti gli ingredienti di cui è composto il nostro menu.  
Segnala al nostro staff le tue intolleranze alimentari, sapremo consigliarti al meglio.

\* Tracce di glutine possono tuttavia essere riscontrate nei nostri prodotti, in quanto gli ambienti di lavoro prevedono anche la lavorazione di ingredienti che contengono glutine.

## BENTO

il pasto completo 'alla giapponese'

### sake-ben

16

salmone in marinatura giapponese cotto a bassa temperatura, servito con 3 gyoza\* di gambero, riso, goma wakame\*, edamame\*, tsukemono, ½ dorayaki

### tori-ben

14

pollo alla piastra in salsa teriyaki, servito con 3 gyoza\* di pollo, riso, goma wakame\*, edamame\*, tsukemono, ½ dorayaki

### yasai-ben

13

verdure di stagione e tofu piastrato, serviti con 3 gyoza\* di verdure, riso, goma wakame\*, edamame\*, tsukemono, ½ dorayaki

## OSUSUME

le specialità cucinate

### matsunomi tataki

15

tonno scottato in glassa di soia e sesamo, croccante di pinoli, salsa ponzu, servito con ciotola di riso a parte

### ika-mame

14

seppia\* cotta a bassa temperatura su crema di edamame\*, bottarga, chips di radice di loto

### tempura

15

tempura mista di gamberone\*, seppia\*, verdura di stagione e foglia di shiso, accompagnata da salsa tentsuyu e sali aromatizzati

### sake-don

12

salmone in marinatura giapponese cotto a bassa temperatura servito su ciotola di riso

### tori-don

9

pollo alla piastra in salsa teriyaki servito su ciotola di riso

### yasai-don

8

verdure di stagione e tofu piastrato servito su ciotola di riso



## KIDS

dedicato ai più giovani

### kids bento

8

pollo in salsa teriyaki, riso, 4 hosomaki (avocado e ebi), 1 mini onigiri (tuna maio), edamame\* e ½ dorayaki

## SIDES AND SALADS

l'accompagnamento perfetto

### japs! rice



3

ciotola di riso con sesamo

### miso soup



3

classica zuppa di pasta di miso, con cubetti di tofu, alga wakame e cipollotto

### sampeï soup



4

zuppa aromatizzata all'arancia con gambero\*, salmone, pak choi e edamame\*

### edamame



4

baccelli di soia cotti al vapore e salati

### wakame salad



4

insalata di alga con condimento al sesamo

### goma wakame



4

julienne di alga wakame al sesamo

### salmon avocado salad



8

insalata di alga wakame con dadolata di salmone, avocado, maio, olio di sesamo e salsa ponzu

### yuki salad



9

gamberone\* grigliato, avocado, salsa spicy e teriyaki

# DESSERT

dolci tipici giapponesi e ...variazioni sul tema

- mochi**  **2½**  
dolcetto di farina di riso con ripieno di azuki:  
al naturale, sesamo nero o artemisia
- frozen mochi** **2½**  
ripieno di gelato al tè verde o choco&vanilla
- dorayaki** **3**  
il famoso pancake farcito con azuki (marmellata  
dolce di fagiolo rosso)
- shoga tatin**  **5**  
tarte tatin di mele all'aroma di zenzero in versione  
semifreddo
- matchamisu**  **5**  
mousse leggera a base di farina di riso al tè matcha,  
con croccante di mandorla e glassa di cioccolato  
fondente
- wa-sacher** **5**  
la nostra versione della famosa torta, con  
cioccolato aromatizzato al wasabi
- gelato al matcha**  **3½**  
con tè verde matcha
- sorbetto allo yuzu**  **3½**  
con mandarino giapponese

# DRINKS

selezione di bevande alcoliche e non

## ACQUA E CAFFETTERIA

**acqua microfiltrata** 50cl **1**  
naturale o frizzante

**tè verde caldo** **1**  
tè verde sencha - chiedi una tazza e serviti  
tutte le volte che vuoi

**caffè** **1**  
illy - classico, dek o orzo

## BEVANDE ANALCOLICHE

**amaTe limone zenzero** 25cl **3½**  
tè verde BIO in vetro

**amaTe melograno** 25cl **3½**  
tè verde BIO in vetro

**pokka** 33cl **3**  
tè verde senza zucchero in lattina

**coca cola - coca zero - fanta** 33cl **3**  
in lattina

## BIRRA GIAPPONESE

**asahi - alla spina** 50cl **6**  
servita in bicchiere ghiacciato 25cl **4**

**kirin ichiban** 33cl **4**  
birra chiara dal gusto morbido - in bottiglia

**sapporo silver can** 65cl **6**  
birra chiara dal gusto deciso - in lattina

## VINO, BOLLE E SAKE

scopri sul menu dedicato la nostra selezione di vini naturali, provenienti da cantine di piccoli produttori italiani e i sake premium importati direttamente dal Giappone.