

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*, sgombrò 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

salmone, phila, avocado, insalata

8pz **9**
4pz **5**

ebi wan kenobi

gamberone* grigliato e in tempura, salsa ponzu, chutney di cipolla rossa, phila, insalata e briciole di tempura

8pz **11**
4pz **6**

momiji

julienne di verdure, rucola, phila, chutney di cipolla rossa, briciole di tempura

8pz **8**
4pz **4**

I NON PLUS ULTRA

sicilyssimo

gambero rosso* di Sicilia crudo, ikura*, avocado, maio, erba cipollina

8pz **12**
4pz **7**

kumo

tonno grigliato, baccalà mantecato con mandorle tostate, salsa ponzu

8pz **12**
4pz **7**

tristan

salmone in tempura, anguilla* grigliata, insalata, briciole di tempura, salsa teriyaki

8pz **12**
4pz **7**

gogo

gambero rosso* di Sicilia, tartare di capasanta* con succo di yuzu, prezzemolo e pepe, avocado, maio e scorza di limone

8pz **12**
4pz **7**

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)

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

SASHIMI (porzione da 2 pezzi)

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

HOSOMAKI (porzione da 4 pezzi)










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

FUTOMAKI (porzione da 4 pezzi)

salmon avocado salmone e avocado	5
spicy tuna tonno e salsa spicy	6
crazy tempura gambero* in tempura, avocado, cetriolo, insalata	6
veggie verdure miste	4
smokie salmone affumicato e phila	5
yatta 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.

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

bacelli 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.