





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 salmone, tonno, gambero* cotto, polpo*, ricciola*, sgombro*, gambero rosso*, anguilla* grigliata	8pz	13
just sake  nigiri solo salmone	8pz	11
top of the roll 12 roll: 4 salmon extreme, 4 alexander, 4 over the rainbow	12pz	16

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	52

TARTARE

battute al coltello, classiche o creative

CLASSICHE SU CIOTOLA DI RISO

sake di salmone	½ porzione	13 7
toshima di salmone e avocado	½ porzione	13 7
maguro di tonno	½ porzione	15 8
rainbow di salmone, tonno, ricciola*, polpo*, gambero* cotto e ikura*	½ porzione	15 8



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

LE SFIZIOSE

tsubaki di tonno, arancia, polvere di capperi e olive nere, salsa ponzu, su piccola base di riso		12
yamabuki di ricciola*, mango, mela, citronette all'arancia, su piccola base di riso		13
sayuri di gambero rosso* di Sicilia, avocado, foglia di shiso, ikura*, pepe Sichuan, su piccola base di riso		14

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 **16**
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

DA CONDIVIDERE

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

CHIRASHI

sashimi su ciotola di riso 🍣

- chirashi rainbow** 9pz **16**
sashimi misto, ikura*, edamame e alga wakame su ciotola di riso
- chirashi sake** 10pz **14**
sashimi di salmone e ikura* su ciotola di riso
- chirashi kikai** 10pz **14**
sashimi di salmone, avocado e edamame su ciotola di riso

TEMAKI

cono di alga e riso



- tsukiji** 🍣 1pz **5**
salmone e avocado
- nishiki** 🍣 1pz **5**
pollo croccante impanato, phila e insalata
- kuromon** 🍣 🌶️ 1pz **5**
tonno e salsa spicy
- shimizu** 🍣 🍲 1pz **6**
polpo* grigliato, katsuobushi, maio, salsa teriyaki e cipollotto
- omicho** 🍣 1pz **6**
gambero rosso* di Sicilia, ikura*, maio e avocado
- akashi** 🍣 1pz **6**
tartare di capasanta*, salsa ponzu, cetriolo e pepe


URAMAKI


inside-out roll con alga all'interno


SAPORI ESSENZIALI E RAFFINATI

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

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


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


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

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


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


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



ultragambero  8pz **11**
gamberone* grigliato, polvere di gambero rosso, 4pz **6**
phila, avocado, crema di yuzu, salsa teriyaki


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


DALLA CREATIVITÀ DEI NOSTRI CHEF


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



hot&cold  8pz **12**
tonno crudo, tonno grigliato, avocado, phila, 4pz **7**
briciole di tempura, salsa spicy e teriyaki


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


kendo  8pz **11**
tonno grigliato, cipolla in agrodolce, 4pz **6**
polvere di capperi e olive nere, ciuffo di maio

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

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

sumo   8pz **12**
ricciola* alla piastra, marmellata agrodolce di 4pz **7**
habanero, phila, avocado, salsa teriyaki, cipollotto











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

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

SELEZIONE À LA CARTE

piccole porzioni












NIGIRI (porzione da 2 pezzi)

sake salmone 	4
maguro tonno 	4
hamachi ricciola* 	4
ebi gambero* cotto  	4
unagi anguilla* grigliata 	5
tako polpo*  	4
amaebi gambero rosso* di Sicilia 	5
shime saba sgombro marinato* 	4




SASHIMI (porzione da 2 pezzi)

sake salmone	4
maguro tonno	4
hamachi ricciola*	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

GUNKAN (porzione da 2 pezzi)

ikura caviale di salmone*	6
spicy salmon tartare piccante di salmone 	5
spicy tuna tartare piccante di tonno 	5
sicily tartare piccante di gambero rosso* 	6
hotate tartare di capesanta*, salsa ponzu, cipollina	6
ebi extreme tartare di gamberone* grigliato, phila, polvere di gambero rosso	5

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 e alga wakame 	4
smokie salmone affumicato e phila 	5
wabi-sabi salmone, tonno, maio, composta di wasabi, cetriolo	6

GYOZA

ravioli* alla piastra 

kaisen gyoza

con gamberi e germogli di bambù

5pz 7

tori gyoza

con pollo e verdure

5pz 6

yasai gyoza 

con verdure miste

5pz 5

OSUSUME

le specialità cucinate

matsunomi tataki 

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

15

sake-don  

salmone cotto in marinatura giapponese su ciotola
di riso

13

tori-don  

pollo alla piastra con salsa teriyaki servito su
ciotola di riso

9

yasai-don    **È NUOVO**

verdure croccanti in vinaigrette di miso e agrumi
servite su ciotola di riso

9

*Questo piatto è ispirato da una ricetta di Mari Fujii, maestra
giapponese di cucina Shojin Ryori.*

E PER I PIÙ PICCOLI 

kids bento

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

9

onigiri 

tipico spuntino a base di riso con ripieno di tonno e
maio

2pz 5

SIDES AND SALAD

l'accompagnamento perfetto

japs! rice 

ciotola di riso con sesamo

3

miso soup  

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

3

edamame  

baccelli di soia cotti al vapore e salati

4

wakame salad  

insalata di alga con condimento al sesamo

4

goma wakame 

julienne di alga wakame* al sesamo

4

salmon avocado salad 

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

8

yuki salad 

gamberone* grigliato, avocado, misticanza, salsa
spicy e teriyaki

9

COPERTO E SERVIZIO

solo per la sera

1

DESSERT

tipici giapponesi...e variazioni sul tema

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

DRINK

selezione di bevande alcoliche e non

ACQUA E CAFFETTERIA

- acqua microfiltrata** 50cl 1
naturale o frizzante
- tè verde sencha caldo** 1
chiedi una tazza e serviti tutte le volte che vuoi
- caffè** 1
illy - classico, dek o orzo

BIRRA GIAPPONESE

- asahi - alla spina** 50cl 6
la birra più bevuta in Giappone! 25cl 4
- kirin ichiban** 33cl 4
birra chiara dal gusto morbido - in bottiglia
- mori 1984 IPA nihon kai** 31cl 6 **è nuovo**
India Pale Ale artigianale - in bottiglia
- mori 1984 PORTER kaikozu** 31cl 6 **è nuovo**
birra scura artigianale - in bottiglia

BEVANDE ANALCOLICHE

- tè verde** 25cl 3½
tè verde aromatizzato al limone o melograno
- pokka** 33cl 3
tè verde senza zucchero in lattina
- coca cola - coca zero - fanta** 33cl 3
in lattina

VINO, BOLLE E SAKE

scopri sul menu dedicato la nostra selezione di vini naturali e i sake premium importati direttamente dal Giappone.