

SUSHI e SASHIMI SET



SUSHI SET combinazioni di nigiri e roll 🍣

Sushi San	6 nigiri, 8 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki	22€
Sushi Ni	4 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki	17€
Sushi Ichi	4 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki	12€
Sushi Party	18 nigiri, 16 uramaki, 12 hosomaki, 4 gunkan	60€
Salmon Madness	2 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki solo salmone	12€
Nigiri Mix	8 varietà di nigiri	16€
Vegetarian Sushi 🌱	2 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 4 futomaki	12€

SUSHI e SASHIMI SET combinazioni di nigiri, roll e filetti di pesce

★ Tonno Rosso degustazione	tonno blue-fin^ certificato ICCAT declinato in: 2 sashimi, 2 nigiri, 2 gunkan, 8 hosomaki, serviti con kizami wasabi°	24€
Sushi + Sashimi 🍣	6 sashimi, 4 nigiri, 4 hosomaki	18€
Sushi + Sashimi party 🍣	16 sashimi, 12 nigiri, 8 uramaki, 8 hosomaki, 4 futomaki	60€

SASHIMI SET combinazioni di filetti di pesce con riso a parte 🍣

Sashimi Yon	8 filetti di pesce	15€
Sashimi Go	12 filetti di pesce e gambero rosso°	22€

ROLL SET combinazioni di roll

TopoftheRoll Easy 🍣	12 uramaki: 4 salmon+avocado, 4 ebi philadelphia, 4 tuna maio 2.0	15€
TopoftheRoll Original 🍷	12 uramaki: 4 salmon extreme, 4 alexander, 4 hot&cold	19€
Maki Party Classic 🍣	24 uramaki (salmon+avocado, ebi phila, tuna maio), 16 hoso (sake, tekka), 8 futomaki (smokie, ebi)	52€
Maki Party Deluxe 🍷	24 uramaki (salmon extreme, ebi wan, hot&cold), 16 hosomaki (king ebi, tekka), 8 futomaki (crazy tempura, smokie)	60€

japs! cucina giapponese



JAPS! URAMAKI

inside-out roll con sesamo
porzioni da 4 | 8 pezzi

★ Sexy Tobiko	salmone [^] crudo e piastrato, tobiko°, kizami wasabi°, maionese, green onion, olio allo yuzu	8€ 15€	
★ Chutoro Dream	tonno rosso [^] del Mediterraneo cert. ICCAT, zucchina grigliata, maio, kizami wasabi°	9€ 17€	
Kaiju	gambero° in tempura, anguilla grigliata°, tobiko°, furikake al tamago, maio, salsa teriyaki	8€ 15€	
★ Kraken 🌐🍷	polpo°, katsuobushi, maionese, insalata, green onion, salsa teriyaki	8€ 15€	
Golden Chicken 🍷	pollo croccante in panko, philadelphia, insalata, tempura crunch	6€ 11€	
Salmon Extreme	salmone crudo [^] , affumicato e in tempura [^] , erba cipollina	8€ 15€	
Over The Rainbow 🌈🍷	gambero° cotto avvolto in filetti di tonno°, salmone [^] e avocado, salsa chili	7€ 13€	
Ultragambero 🌐🍷	gamberone° grigliato, polvere di gambero rosso, phila, avocado, green onion, salsa teriyaki	7€ 13€	
★ Sicilyssimo 🌐	gambero rosso° di Sicilia, ikura°, avocado, maionese, erba cipollina	8€ 15€	
Kunsei 🍷🌈	salmone affumicato, gambero° in tempura, phila, salsa spicy e teriyaki	7€ 13€	
Hot&Cold 🌈	tonno pinna gialla° crudo e grigliato, avocado, phila, tempura crunch, salsa spicy e teriyaki	7€ 13€	
Alexander 🍷🌈	gambero° cotto e in tempura, avocado, insalata, salsa spicy e teriyaki, cipollina, zeste di limone	7€ 13€	
Godzilla 🌐	tonno pinna gialla° grigliato e in tartare, avocado, zenzero, salsa ponzu, maio, katsuobushi	7€ 13€	
Sumo 🌐🌈	ricciola° piastrata, composta di habanero, phila, avocado, salsa teriyaki, green onion	8€ 15€	
Momiji 🌐🌿	julienne di verdure, philadelphia, insalata, chutney di cipolla rossa, crunch di cipolla frita	6€ 11€	
★ Gogo 🌐	gambero rosso° di Sicilia, capasanta°, succo di yuzu, avocado, maionese, zeste di limone	8€ 15€	
★ Ebi Wan Kenobi 🍷	gamberone° grigliato e in tempura, chutney di cipolla rossa, salsa ponzu, phila, tempura crunch	7€ 13€	
Tuna Maio 2.0 🌐🍷	tonno all'olio, maionese, porro, cetriolo, salsa teriyaki, crunch di cipolla frita	6€ 11€	
Salmon Avocado 🌐	7€ 13€	Spicy Salmon/Tuna 🌐🌈	7€ 13€
Salmon Phila 🌐	7€ 13€	Ebi Phila 🌐🍷	6€ 11€

PICCOLI BOCCONI

HOSOMAKI piccoli roll di alga e riso - porzioni da 4 | 12 pezzi

Sake 🍣 salmone[^] 5€ | 11€

Tekka 🍣 tonno pinna gialla[°] 5€ | 11€

Ebi 🍣🍡 gambero[°] cotto 5€ | 11€

★ **Unagi** 🍣🍡 anguilla grigliata[°] 5€ | 11€

Akami tonno rosso[^], kizami wasabi[°] 6€ | 14€

King Ebi 🍣🍡 gamberone[°], maionese 5€ | 11€



Avocado 4€|9€ Cetriolo 4€|9€

NIGIRI il più classico dei sushi - porzioni da 2 | 8 pezzi

Akami tonno rosso[^], kizami wasabi[°] 7€ | 21€

Sake 🍣 salmone[^] 5€ | 15€

★ **Ebi** 🍣🍡 gamberone[°] cotto 5€ | 15€

Unagi 🍣🍡 anguilla grigliata[°] 6€ | 18€

Amaebi 🍣 gambero rosso[°] di Sicilia (crudo) 7€ | 21€

Shime saba 🍣 sgombro marinato[°] 5€ | 15€

Hamachi 🍣 ricciola[°] 6€ | 18€

Maguro 🍣 tonno p.gialla[°] 5€ | 15€

Tako 🍣🍡 polpo[°] 6€ | 18€

Tamago 🍣🍡 omelette dolce[°] 5€ | 15€

SASHIMI filetti di pesce crudo - porzioni da 2 | 8 pezzi (con riso) 🍣

★ **Akami** tonno rosso[^] cert. ICCAT 7€ | 21€

Amaebi gambero rosso[°] di Sicilia 6€ | 18€

Sake salmone[^] 5€ | 15€

Maguro tonno p. gialla[°] 5€ | 15€

Hamachi ricciola[°] 6€ | 18€



GUNKAN barchetta d'alga e riso - porzioni da 2 | 6 pezzi

Tonno Rosso tonno blue-fin[^] cert. ICCAT, kizami wasabi[°] 7€ | 16€

Hotate 🍣 capasanta[°], salsa ponzu, cipollina 6€ | 14€

Sicity 🍣🌶️ gambero rosso[°], salsa spicy 8€ | 18€

★ **Ikura** 🍣 caviale[°] di salmone o trota s.d. 8€ | 18€

Ebi Extreme 🍣🍡 gamberone[°], philo 6€ | 14€

Tobiko 🍣 uova[°] di pesce volante 6€ | 14€

Spicy Salmon / Tuna 🍣🌶️ salmone[^] / tonno p.gialla[°], salsa spicy 6€ | 14€



NORI MAKI



FUTOMAKI

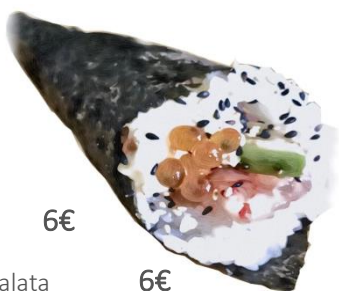
grandi roll di alga e riso
porzioni da 4 pezzi

- Crazy Tempura** 🍷 gambero° in tempura, avocado, cetriolo, insalata **6€**
- Wabi-Sabi** salmone^, tonno p. gialla°, maio, kizami wasabi° cetriolo **7€**
- ★ **Veggie** 🌱🌿 verdure miste, alga wakame **5€**
- Smokie** 🌱 salmone affumicato, philadelphia **6€**
- Salmon + Avocado** 🌱 **6€** **Spicy Tuna** 🌱🌶️ **6€**

TEMAKI

cono di alga e riso con sesamo
porzioni da 1 pezzo

- Tsukiji** 🌱 salmone^, avocado **6€**
- Kuromon** 🌱🌶️ tonno pinna gialla°, salsa spicy **6€**
- Nishiki** 🍷 pollo in panko, philadelphia, insalata **6€**
- Akashi** 🌱 capasanta°, salsa ponzu, cetriolo, pepe voatsy **6€**
- Tonno Rosso** tonno blue-fin^ certificato ICCAT, kizami wasabi° **8€**
- ★ **Omicho** 🌱 gambero rosso° di Sicilia, ikura°, maio, avocado **8€**
- Shimizu** 🌱🍷 polpo°, katsuobushi, maionese, teriyaki, cipollotto **6€**



ONIGIRI 🍷

tipico spuntino di riso e alga
porzioni da 2 pezzi



- Nami** 🌱 tonno all'olio, maionese, porro, crunch di cipolla fritta **7€**
- Sanji** 🌱 gamberone° grigliato, phila, salsa teriyaki, polvere di gambero rosso **8€**
- ★ **Mugiwara** 🌱 polpo°, maionese, salsa teriyaki, cipollotto, katsuobushi **8€**
- Zoro** salmone^ grigliato, estratto di yuzu, furikake al tamago **7€**

LE CIOTOLE

CHIRASHI 🌱

sashimi su riso al sesamo

Rainbow filetti misti[^], ikura[°],
edamame[°], alga wakame **18€**

Sake salmone[^], ikura[°] **16€**

Kikai salmone[^], avocado,
edamame[°] **16€**



TARTARE classiche 🌱

battute al coltello su riso al sesamo

servite con salsa leggermente piccante 🌶️

ed erba cipollina, o senza su richiesta

porzione intera **16€** | mezza **9€**

Sake salmone[^]

Toshima salmone[^], avocado

Maguro tonno pinna gialla[°]

★ **Rainbow** salmone[^], tonno p. gialla[°],
ricciola[°], polpo[°],
gambero[°] cotto, ikura[°]



TARTARE sfiziose 🌱

battute al coltello, servite senza riso

Sayuri gambero rosso[°] di Sicilia, ikura[°], avocado, pepe di sichuan **18€**

★ **Tonno rosso** tonno blue-fin[^] certificato ICCAT, olio evo, sale maldon **18€**

SIDES & SALAD

insalate e accompagnamenti

Japs! rice 🌱🌿 ciotola di riso con sesamo **4€**

Miso soup 🌱 classica zuppa con miso, tofu,
alga wakame e cipollotto **4€**

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€**

★ **Yuki salad** 🌱🌶️🌿 gamberone[°] grigliato, avocado, misticanza,
salsa spicy, salsa teriyaki **10€**

Salmon avo salad 🌱🌿 salmone[^], avocado, maio, alga wakame,
olio di sesamo, salsa ponzu **10€**



I CUCINATI

TEMPURA frittura in pastella tipica 🍲

*dalla cottura leggera e delicata,
servita con salsa ponzu*



di gamberoni 14€
gamberoni°, patata dolce

di verdure 🌿 12€
patata dolce, carota, zucchina

★ **mista** 16€
gamberoni°, ricciola°, polpo°,
verdure miste

GYOZA 🍲

ravioli° alla piastra

Tori pollo e verdure. 5pz 7€

Yasai 🌿 verdure miste. 5pz 7€

★ **Kaisen** gamberi e germogli di bambù. 5pz 9€

Tris assaggio dei tre tipi. 6pz 9€



DONBURI 🍲 🌿

specialità servite su ciotola di riso e sesamo

★ **Sake-don** 16€
salmone^ in marinatura giapponese
cotto a bassa temperatura

Kinoko-don 🌿 12€
verdure di stagione e funghi shiitake
in marinatura al sesamo saltati

Tori-don 14€
pollo alla piastra con salsa teriyaki



TATAKI

tagliate dei nostri migliori pesci alla piastra,
servite con riso a parte

★ **Tonno Rosso**
filetti di tonno blue-fin^ certificato ICCAT
con sesamo e kizami wasabi° 22€

Matsunomi Salmon / Tuna 🌿
salmone^ (oppure tonno pinna gialla°),
croccante di pinoli, salsa ponzu, teriyaki e sesamo 16€



Kids bento riservato agli under 12

12€

pollo in salsa teriyaki su riso, 4 hosomaki (avocado, ebi), 1 mini onigiri,
edamame°, mezzo dorayaki

DRINK

BEVANDE ANALCOLICHE

acqua microfiltrata	naturale o gassata caraffa 50cl	a volontà
acqua San Bernardo	naturale o gassata lattina 33cl	2€
Ramune	gazzosa giapponese «con la biglia» 33cl	3€
Pokka / Jasmine	tè verde non zuccherato / al gelsomino 33cl	3€
Coca Cola / Zero	lattina 33cl	3€

CAFFETTERIA

tè verde sencha	thermos in sala	a volontà
tè giapponesi in teiera	sencha con matcha genmaicha tostato con riso e matcha houjicha tostato	4€
caffè Illy	espresso / dek	1,5€
	cappuccino	2,5€

COPERTO E SERVIZIO

a pranzo (incluso nel menu pranzo) 1€

a cena 2,5€

comprensivo di **acqua microfiltrata** e **tè verde sencha caldo** a volontà

LEGENDA



imperdibile!



senza glutine



vegetariano



leggermente piccante



ingredienti cotti (ma possono esservi vegetali crudi o latticini)

°

materia prima congelata all'origine

^

materia prima congelata internamente per ragioni di sicurezza alimentare o organizzative.

In particolare: tutto il pesce servito crudo o quasi crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

A PROPOSITO DI INTOLLERANZE

Per la tua sicurezza, segnala **SEMPRE** al nostro staff le tue intolleranze alimentari, sapremo consigliarti al meglio. Chiedi la copia cartacea o inquadra il QR code per visionare il menu con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni. NB I piatti gluten free sono indicati sul menu, tuttavia tracce di glutine possono essere riscontrate in quanto gli ambienti di lavoro prevedono anche la lavorazione di ingredienti che contengono questo allergene.

inquadra qui



CARTA DESSERT



TRADIZIONALI i più classici dolcetti giapponesi

Dorayaki 4€

doppio pancake* farcito con azuki
(marmellata dolce di fagioli rossi)

Mochi Daifuku 4€

dolce* di farina di riso ripieno di azuki
scegli tra: naturale, sesamo nero, artemisia

★ **Mochi Tris** 10€

Scegli i tuoi mochi preferiti (anche Cream e Frozen)

ISPIRATI AL GIAPPONE

Cheesecake al tè verde 6€

dolce* al gusto di tè verde matcha
con riduzione al cioccolato e cardamomo

Cheesecake allo yuzu 6€

dolce* al gusto di yuzu
con riduzione al caramello salato

★ **Mochi Cream** 4€

mochi* ripieno con soffice crema, scegli tra:
tè verde matcha, caramello e mandorle, ganache al cioccolato

Frozen Mochi 4€

mochi* con cuore di gelato al tè verde

★ **Apple Gyoza** 6€

Golosio raviolo fritto ripieno alla mela, spolverata di cannella

GELATI e DINTORNI

Azuki bar stecco gelato al fagiolo rosso 3€

Sorbetto allo yuzu con scorzette 5€

Gelato al tè verde matcha con sesamo 5€

★ **il Marotto di Mara dei Boschi** 3€

gianduiotto gelato senza latticini e uova, perfetto con il caffè!

