



U M I
Sushi Restaurant

Menù Pranzo



IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI

Il cliente consumatore, è invitato a dichiarare le proprie patologie allergeniche, al momento dell' ordinazione

Allergeni:

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o le pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrati in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni:

glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi e che non è possibile escluso una contaminazione crociata specialmente impedenza di servizio libero o a buffet.



Solo a Pranzo

MANGI QUANTO VUOI A

13,00 €

coperto incluso

Bevande e dolce esclusi

Prezzo per bambino sotto i 120 cm 10€

CONSIGLI E REGOLE

Tutte le persone al tavolo devono parteciparvi

I piatti contrassegnati con pallino rosso ●
potranno essere ordinati solo una volta

Si prega di non sprecare il cibo
Eventuali eccessi verranno conteggiati

È possibile ordinare solo 3 piatti alla volta
a persona.

Per i privé + 2€



NB: Le immagini hanno solo scopo rappresentativo

Zensai - ANTIPASTI

前菜

  Edamame*
Fagioli di soia verdi bolliti



€ 4.00

 Harumaki
Involtino con verdure



€ 4.00

 Misoshiru
Zuppa di miso con alga e tofu



€ 2.00

Nuvolette di Drago

€ 3.00

  Goma wakame salada
Insalata di alghe giapponese con carote e germoglia soia



€ 5.00

  Wakame salada
Insalata di alghe giapponese con salsa di carota a parte

Kaisen salada
Insalata misto pesce con salsa carote

€ 5.00

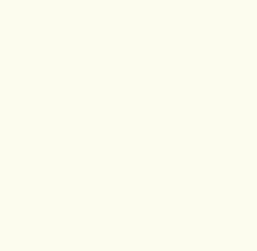


€ 8.00

  Yasai salada
Insalata mista con verdura

Sake no usuzukuri ●
Carpaccio di salmone

€ 6.00



€ 9.00

 Tartare di salmone spicy ●

€ 9.00

Sushi

- SASHIMI - PESCE CRUDO
鮨/刺身

Sushi moriawase (12 pezzi)
Sushi misto classico



€ 12.00

Nighiri sushi misto (9 pezzi)
Misti



€ 15.00

Sake sashimi (6 pz)
Salmone crudo



€ 12.00

Donburi

- CIOTOLA DI RISO CON PESCE CRUDO 🌱
どんぶりもの

Chirashi
Ciotola di riso con pesce crudo misto



€ 16.00

Sakedon
Ciotola di riso con salmone

€ 12.00

Spicydon
Ciotola di riso con spicy salmone

€ 12.00

Futomaki

- INVOLTINO DI RISO GRANDE
CON ALGA ESTERNA
(6 pezzi)
太巻き

🌱 Futomaki Sake Avocado
salmone, avocado

€ 8.00

🌱 Futomaki California
Surimi, cetriolo, avocado e maionese

€ 8.00

🌱 Futomaki Vegetariano
Verdure

€ 6.00



Uramaki - INVOLTINO CON RISO ESTERNO

裏巻き SPECIALE (8 pezzi)

-  **Tempura Maki** (6 pezzi) ● € 7.00
Involtino di riso in tempura, ripieno salmone e crema arachide
- Zha roll** (6 pezzi) ● € 10.00
Involtino di riso con salmone grigliato fritto in pastella
- Tiger roll*** ● € 11.00
Gambero in tempura croccante, maionese con sopra salmone
- Crab roll** ● € 13.00
Surimi fritto, maionese con crispy
- Zuki roll** ● € 13.00
Salmone, avocado con sopra philadelphia e zucchine
-  **Spicy roll** ● € 10.00
Salmone, tempura di farina con sopra salmone e pasta filo
-  **Sake roll** ● € 13.00
Salmone, avocado, philadelphia con sopra scaglie di salmone



Nighiri - SUSHI ALLA CARTA

握り鮓

- Nighiri sake** ● € 3.00
Salmone
- Nighiri shiromi** ● € 3.00
Branzino
- Gunkan spicy salmon** ● € 5.00
Tartare di salmone piccante



Uramaki

- INVOLTINO CON RISO ESTERNO (8 pezzi)
裏巻き



Uramaki moriawase
Misto

€ 8.00



Uramaki california

Surimi, cetriolo, avocado e maionese

€ 7.00

Uramaki philadelphia
Salmone grigliato e philadelphia

€ 7.00



Uramaki spicy salmon

Tartare di salmone piccante

€ 7.00

Uramaki ebiten

Gambero fritto in tempura, maionese e erba cipollina

€ 8.00



Uramaki spicy tuna

Tartare di tonno piccante

€ 7.50

Uramaki sake avocado
Salmone avocado

€ 7.00



Yasai roll

Vegetariano

€ 6.00

Uramaki maguro avocado
Tonno avocado

€ 7.50



Hosomaki

- INVOLTINO DI RISO CON ALGA ESTERNA (6 pezzi)
細巻き



Sakemaki
Salmone

€ 3.50



Avocadomaki

Avocado

€ 3.50

Tekkamaki
Tonno

€ 4.00



Kappamaki

Cetriolo

€ 3.00

Ebimaki
Gambero cotto

€ 3.50

Hosomaki moriawase

Misto

€ 4.00

Onigiri - POLPETA DI RISO GIAPPONESE

おにぎり (1 pezzi)

Onigiri Spicy Salmon
Salmone piccante

€ 4.00

Onigiri Spicy Tuna
Tonno piccante

€ 5.00

 Onigiri Vegetariano
Verdure

€ 3.00

Onigiri Philadelphia
Salmone grigliato e philadelphia

€ 4.00



Temaki - CONO DI RISO CON ALGA (1 pezzi)

手巻き

 Temaki sake avocado
Salmone avocado

€ 3.00

 Temaki tonno avocado
Tonno avocado

€ 3.50

 Temaki california
Surimi, cetriolo, avocado e maionese

€ 3.00

  Temaki spicy salmon
Salmone piccante

€ 3.00

  Temaki spicy tuna
Tonno piccante

€ 3.50

Temaki philadelphia
Philadelphia

€ 3.00

Temaki ebiten
Gambero fritto in tempura con maionese

€ 4.00

Temaki vegetariano
Verdura

€ 3.00



A gemono - FRITTO

揚げ物

Yasai tempura
Verdure

€ 7.00

🌿 Tori no kara age
Pollo fritto

€ 7.00

Tonkatsu
Cotoletta di maiale

€ 9.00

Ika Tempura
Calamaro

€ 8.00



G ohan - RISO

そば

Ebi yakimeshi
Riso saltato con verdure e gamberi

€ 5.00

Sake yakimeshi
Riso saltato con verdure e salmone

€ 5.00

Tori yakimeshi Spicy
Riso saltato con verdure e pollo piccante

€ 5.00

🌿 Yasai yakimeshi
Riso saltato con verdure

€ 4.00

Nyokki di riso
Gnocchi di riso saltato con verdure e gamberi

€ 5.00



🌿 Gohan
Riso bianco

€ 2.00

Pasuta - PASTA

餛飩

Yaki udon

Pasta di frumento saltata con verdure e gamberi



€ 10.00

Yaki soba

Pasta grano saraceno saltato con verdure e gamberi

€ 10.00

Yaki soia

Spaghetti di soia saltato con verdure e gamberi - carne

€ 7.00

Yaki riso

Spaghetti di riso con verdure e gamberi - carne

€ 7.00

Ramen in brodo

Pasta giapponese in brodo con verdura - gamberi

€ 8.00

Ramen saltato

Pasta giapponese saltato con con verdura - gamberi

€ 8.00

Yakimono - PIATTI CALDI

焼き物

Sake no teriyaki ●

Salmone scottato in crosta di sesamo



€ 12.00

Gyoza

Ravioli di carne al vapore

€ 6.00

Yasai gyoza

Ravioli di verdura al vapore

€ 5.00

Yakitori

Bocconcini di pollo in salsa teriyaki



€ 7.00

Yasai itame

Verdure miste saltate

€ 5.00

Moyashi itame

Germoglio di soia saltate

€ 4.00

Sakè Zakana ●

Salmone alla piastra

€ 10.00

Pollo al limone / Mandorle / Piccante



€ 6.00

B Irra giapponese

日本のビール

Kirin (500 ml)	€ 5.00
Asahi (500 ml)	€ 5.00
Sapporo steiny (650 ml)	€ 6.50
Kirin (330 ml)	€ 3.50
Sake piccolo	€ 5.00
Sake medio	€ 9.00
Sake freddo (180 ml)	€ 9.00

BEVANDE

Acqua Panna o San Pellegrino (450 ml - naturale o gassata)	€ 2.50
Bibite (Coca-cola, Fanta, Sprite, Thè Limone o Pesca)	€ 2.50
Tè verde giapponese o Gelsomino (teiera)	€ 3.00
Caffè	€ 1.50
Caffè corretto, hag, orzo	€ 2.00

DESSERT

Gelato	€ 3.00
Mochi (caldo o freddo)	€ 4.00
Sushi dessert	€ 5.00
Frutta mista di stagione	€ 5.00



 Piccante

 Vegetariano

 Piatti per ciliaci (richiedi il menù a voi dedicato)

* Ogni coperto comprende un aperitivo di Prosecco Valdobbiadene, assaggio dello chef e servizio.

- Non tutti i piatti riportano tutti gli specifici ingredienti, non esitare a chiedere informazioni. In caso di ulteriori specifiche intolleranze alimentari si prega di avvertire il personale.

* Per motivi stagionali i prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere surgelati.



ISTA VINI

酒

Vini Bianchi

Roero Arneis	<i>Cà Bianca</i>	<i>Piemonte</i>	€ 15.00
Gavi Docg	<i>Cà Bianca</i>	<i>Piemonte</i>	€ 16.00
Gewürztraminer	<i>Burggräfler</i>	<i>Alto Adige</i>	€ 22.00
Müller Thurgau	<i>Burggräfler</i>	<i>Alto Adige</i>	€ 15.00
Ribolla Gialla del Collio (Rajade)	<i>Conti Formentini</i>	<i>Friuli</i>	€ 16.00
Sauvignon del Collio (Caligo)	<i>Conti Formentini</i>	<i>Friuli</i>	€ 16.00
Müller Thurgau Frizzante (Chiaro di luna)	<i>Santi</i>	<i>Veneto</i>	€ 16.00
Pinot Grigio (Sortelese)	<i>Santi</i>	<i>Veneto</i>	€ 15.00
Greco di Tufo	<i>D'antiche Terre</i>	<i>Campagna</i>	€ 16.00
Falanghina	<i>D'antiche Terre</i>	<i>Campagna</i>	€ 16.00
Fiano di Avellino	<i>D'antiche Terre</i>	<i>Campagna</i>	€ 16.00
Bianco di Sicilia (Piano Maltese) 375ml	<i>Tenuta Rapitalà</i>	<i>Sicilia</i>	€ 9.00
Bianco di Sicilia (Piano Maltese)	<i>Tenuta Rapitalà</i>	<i>Sicilia</i>	€ 16.00
Contadi Castaldi	<i>Curtefranca</i>	<i>Franciacorta</i>	€ 22.00
Kreos Rosato del Salento	<i>Castello</i>	<i>Puglia</i>	€ 16.00

Vini Rossi

Barolo Docg	<i>Cà Bianca</i>	<i>Piemonte</i>	€ 45.00
Nebbiolo (Guardastelle)	<i>Cà Bianca</i>	<i>Piemonte</i>	€ 16.00
Cabernet Franc del Collio	<i>Conti Formentini</i>	<i>Friuli</i>	€ 16.00
Amarone della Valpolicella (Le Origini)	<i>Bolla</i>	<i>Veneto</i>	€ 55.00
Brunello di Montalcino (Le Lucere)	<i>San Filippo</i>	<i>Toscana</i>	€ 45.00
Chianti Classico	<i>Melini</i>	<i>Toscana</i>	€ 16.00
Morellino di Scansano	<i>Melini</i>	<i>Toscana</i>	€ 16.00
Syrah (Nadir)	<i>Tenuta Rapitalà</i>	<i>Sicilia</i>	€ 20.00
Nero D'avola (Campo reale) 375ml	<i>Tenuta Rapitalà</i>	<i>Sicilia</i>	€ 9.00
Nero D'avola (Campo reale)	<i>Tenuta Rapitalà</i>	<i>Sicilia</i>	€ 16.00
Dolcetto D'acqui	<i>Cà Bianca</i>	<i>Piemonte</i>	€ 16.00

Spumante

Prosecco di Valdobbiadene Extra dry	<i>Santi</i>	€ 18.00
Bellavista Cuveè Brut 375ml	<i>Franciacorta</i>	€ 20.00
Bellavista Cuveè Brut	<i>Franciacorta</i>	€ 35.00
Contadi Castaldi Saten Millesimato	<i>Franciacorta</i>	€ 35.00
Bellavista Gran Cuvèe	<i>Franciacorta</i>	€ 50.00
Bellavista Gran Cuvèe Santèn	<i>Franciacorta</i>	€ 55.00

Champagne

Moët & Chandon	<i>Épernay</i>	<i>Francia</i>	€ 65.00
Veuve Clicquot	<i>Reims</i>	<i>Francia</i>	€ 70.00
Dom Pèrignon	<i>Reims</i>	<i>Francia</i>	€ 210.00
Krug	<i>Reims</i>	<i>Francia</i>	€ 230.00

