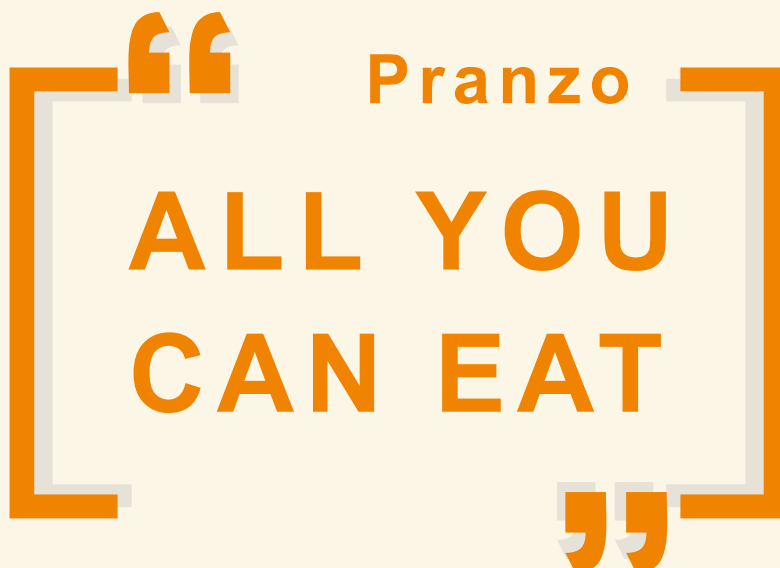


## MANGI QUANTO VUOI E PAGHI

Avevi mai immaginato di poter mangiare  
un sushi di altissima qualità a prezzo fisso ?  
Ora è possibile presso il nostro ristorante !



**€ 13,90**

a persona

Sabato, domenica e festivi € 15,90

Prezzo per bambino sotto 120 cm 10€

A pranzo tutti i giorni della settimana

Bevande e dolce esclusi

---

### CONSIGLI E REGOLE



- Si avvisa la gentile clientela che si potrà riordinare di nuovo solo una volta consumato l'ordine precedente
- Si prega di non sprecare il cibo  
Il cibo è vita !
- Eventuali eccessi verranno conteggiati
- I piatti contrassegnati con pallino rosso potranno essere ordinati solo una volta a persona

per i privé + 2.50€ a persona

# Allergeni

Regolamento CEE 1169/2016

D.L n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III -D.L.n.114/2006

I nostri piatti possono contenere allergeni.

## ALLERGENI PRESENTI



Arachidi



Cereali che  
Contengono glutine



Crostacei



Anidride  
solforosa e solfiti



Latte



Semi di sesamo



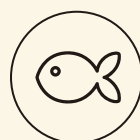
Soia



Uova



Frutta a guscio



Pesce

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

## PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti (contrassegnati con un<sup>(\*)</sup>) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

**NB: Le immagini hanno solo scopo rappresentativo**



Piccante



Vegetariano



Celiaci (senza glutine)

# Zensai 前菜



- ANTIPASTI

Nuvolette di drago

€ 3.00

  Bao\*  
Pane al vapore

€ 3.00

  Edamame\*  
Fagioli di soia verdi bolliti


€ 4.00

 Patatine fritte\*

€ 3.00

Chele di granchio\*

€ 4.00

 Harumaki (4 pz)  
Involtino con verdure

€ 4.00




# Salada サラダ

- INSALATE

  Goma wakame salada  
Insalata di alghe giapponese croccanti e piccantino

€ 5.00

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

€ 5.00

Kaisen salada  
Insalata misto pesce con salsa carote

€ 8.00

 Yasai salada  
Insalata mista con verdura

€ 6.00

Insalata di granchio  
Surimi, mais e salsa nero

€ 7.00




# Usuzukuri 薄造り

- CARPACCI E TARTARE

Sake no usuzukuri ●  
Carpaccio di salmone con salsa ponzu

€ 9.00

 Tartare di salmone spicy ●

€ 10.00



# Sushi 鮓

- PESCE CRUDO CON RISO

Sushi moriawase (12 pz)

Sushi misto classico

🍣 Nighiri sushi misto (9 pz)  
Fagotino di riso con pesce misto

🌶️ Oshizushi salmon (8 pz) ●

Riso pressato con tartare salmone, avocado e pasta kataifi sopra più salsa teriyaki



€ 12.00

€ 15.00

€ 15.00

# Sashimi 刺身

- PESCE CRUDO

● Nel Menu è compresa 1 porzione di  
1 piatto a scelta tra 2 proposti

🍣 Sashimi moriawase ●  
Taglio di pesce crudo misto

🍣 Sake sashimi ●  
Taglio di salmone crudo



€ 13.00

€ 10.00

# Donburi どんぶりもの

- CIOTOLA DI RISO CON PESCE CRUDO

🌶️ 🍣 Spicydon  
Ciotola di riso con tartare di salmone piccante e pasta kataifi

🍣 Chirashi  
Ciotola di riso con pesce crudo misto

🍣 Sakedon  
Ciotola di riso con salmone




€ 12.00

€ 16.00


€ 12.00

# Nighiri 握り鮓


- POLPETTA DI RISO CON SOPRA PESCE(2PZ)

 Nighiri sake  
Salmone


€ 3.00

 Nighiri tekka (4 pz) ●  
Tonno

€ 4.00

 Nighiri shiromi  
Branzino

€ 3.00

 Nighiri ebi\* (4 pz) ●  
Gambero cotto


€ 4.00



# Jyou

- BIGNÈ DI SUSHI(2pz)



  Jyou spicy salmon (4 pz) ●  
Riso interno fuori salmone con sopra salmone piccante

€ 5.00

 Jyou zuki ebi\* (4 pz) ●  
Riso interno fuori zucchina con sopra gambero cotto più maionese

€ 6.00



 Jyou philadelphia  
Polpetta di riso con sopra philadelphia

€ 6.00



# Gunkan (2pz)

- BIGNÈ DI SUSHI CON ALGA ESTERNA



  Gunkan spicy salmon  
Riso interno fuori alga con sopra tartare salmone piccante

€ 5.00

  Gunkan spicy tuna (4 pz) ●  
Riso interno fuori alga con sopra tartare tonno piccante





€ 6.00

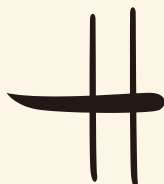


## Futomaki 太巻き

- INVOLTINO DI RISO GRANDE  
CON ALGA ESTERNA (6pz)



-  Hot roll\* € 10.00  
Involtino di riso fritto in tempura ripieno gambero cotto, avocado,  
tartare di salmone e salsa teriaki
-  Futomaki california € 8.00  
Surimi, cetrioli avocado e maionese
- Futomaki ebiten\* € 10.00  
Gambero fritto, avocado e maionese
-   Futomaki vegetariano € 6.00  
Verdure



## Hosomaki 細巻き

- INVOLTINO DI RISO CON ALGA ESTERNA (6pz)

-  Tempura maki (6 pz) € 7.00  
Involtino di riso fritto ripieno con salmone grigliato e purè di arachide
-  Sakemaki € 4.00  
Salmone
-  Ebimaki\* € 3.00  
Gambero cotto
-   Kappamaki € 3.00  
Cetriolo
-  Hosomaki misto € 3.00
-  Suzuki € 4.00  
Branzino
-  Tekkamaki € 4.00  
Tonno
-   Avocadomaki € 3.00  
Avocado











## nigiri おにぎり

- POLPETTA DI RISO GIAPPONESE (1PZ)










-   Onigiri spicy salmon € 4.00  
Salmone piccante
-   Onigiri spicy tuna € 5.00  
Tonno piccante
- Onigiri philadelphia € 4.00  
Salmone grigliato e philadelphia salsa teriaki
-   Onigiri vegetariano € 3.00  
Verdure

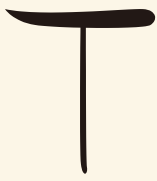


## temaki 手巻き

- CONO DI RISO CON ALGA (1pz)



-  Temaki sake avocado € 3.00  
Salmone avocado
-  Temaki tonno avocado € 4.00  
Tonno avocado
-  Temaki california € 3.00  
Surimi, cetriolo, avocado e maionese
-   Temaki spicy salmon € 3.00  
Salmone piccante
-   Temaki spicy tuna € 4.00  
Tonno piccante
- Temaki philadelphia € 3.00  
Philadelphia
- Temaki ebiten\* € 4.00  
Gambero fritto in tempura con maionese
-   Temaki vegetariano € 3.00  
verdure







## Temaki speciale

手巻き

- CONO DI RISO CON ALGA DI SOIA(1pz)









-  Temaki spicy salmon plus € 5.00  
Tartare di salmone, mandorle e cetriolo
-  Temaki spicy tuna plus € 5.00  
Tartare di tonno, mandorle e cetriolo
- Temaki miura € 5.00  
Salmone fritto in tempura più philadelphia
-  Temaki rio tuna € 5.00  
Tonno cotto in olio di oliva e salsa rucola
-  Temaki ebiten style\* € 6.00  
Gambero in tempura, tartare di salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki



## Uramaki

- INVOLTINO CON RISO ESTERNO(8pz)



- Uramaki moriawase € 10.00  
Misto
- Uramaki philadelphia € 7.00  
Salmone grigliato e philadelphia salsa teriyaki
- Uramaki ebiten\* € 8.00  
Gambero fritto
-  Uramaki sake avocado € 7.00  
Salmone avocado
-  Uramaki maguro avocado € 8.00  
Tonno avocado
-  Uramaki california € 7.00  
Surimi, cetriolo, avocado e maionese
-   Uramaki spicy salmon € 7.00  
Salmone piccante
-   Uramaki spicy tuna € 8.00  
Tonno piccante
-   Uramaki vegetariano € 6.00  
Verdure





## Uramaki speciale riso venere 裏巻き

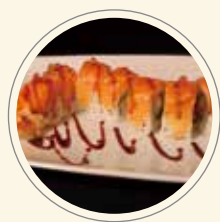
- INVOLTINO CON RISO ESTERNO(8pz)



- 🍣 Venere roll ● € 12.00  
Rool di riso venere con salmone, philadelphia con sopra carpaccio di salmone
- Crunch roll ● € 12.00  
Rool riso venere con tempura di gambero, avocado e scaglie di mandorle



## Uramaki speciale - INVOLTINO CON RISO ESTERNO(8pz) 裏巻き




- Crab roll € 10.00  
Surimi in tempura, malonese con sopra crispy
- 🍣 Zuki roll € 10.00  
Salmone, avocado con sopra philadelphia e zucchine
- 🍣 Fresh roll € 10.00  
Roll senza alga nori con philadelphia, avocado e salmone esterno
- 🌶️ Spring roll € 12.00  
Involtino di verdura, maionese ricoperto con pesce bianco e salsa agrodolce
- 🌶️ Umi sake roll ● € 12.00  
Salmone, philadelphia, croccante di tempura con sopra tartare di salmone spicy più filo pasta croccante
- Tiger roll\* € 11.00  
Gambero in tempura croccante, maionese, con sopra salmone
- 🌶️ Crispy roll\* ● € 13.00  
Tartare salmone piccante, gambero cotto salmone scottato esterno con maionese e crispy
- 🌶️ Salmon roll ● € 13.00  
Tartare di salmone piccante avocado con sopra salmone più mandorle croccanti
- Miura roll € 13.00  
Salmone fritto in tempura croccante, philadelphia con scaglie di avocado esterno
- 🌿 Kabocha roll € 10.00  
Zucca fritta in tempura croccante, philadelphia con sopra scaglie di avocado
- 🍣 Sake rainbow ● € 12.00  
Salmone, avocado, philadelphia con sopra scaglie di pesce misto
- Uramaki capesanta ● € 12.00  
Involtino di riso fritto in tempura ripieno con capesanta, avocado e philadelphia

# S upu 汁

- ZUPPE GIAPPONESE



Miso shiru € 2.00  
Zuppa giapponese di soia macinato con alghe e tofu


 Spicy shiru € 2.00  
Zuppa agro piccante con tofu uova e verdura

Osu mashi € 3.00  
Zuppa frutti di mare

# A gemono 揚げ物

- FRITTO

Tempura moriawase\* € 12.00  
Gamberoni e verdure

 Yasai tempura € 7.00  
Verdure

Ebi tempura\* ● € 12.00  
Gamberoni

Tori no kara age € 7.00  
Pollo fritto

Tonkatsu € 9.00  
Cotoletta di maiale

Ika tempura\* € 8.00  
Anelli di calamaro



# Gohan ごはん

- RISO

-  Gohan € 2.00  
Riso bianco
-  Canton yakimeshi € 5.00  
Riso saltato con uova, piselli e prosciutto cotto
- Curry yakimeshi € 5.00  
Riso saltato con uova, pollo, verdure e curry
- Ebi yakimeshi € 5.00  
Riso saltato con uova, verdure e gamberi
- Sake yakimeshi € 5.00  
Riso saltato con uova, verdure e salmone
-  Yasai yakimeshi € 4.00  
Riso saltato con uova e verdure
-  Tori yakimeshi spicy € 5.00  
Riso saltato con uova, verdure e pollo piccante
- Nyokki di riso € 5.00  
Gnocchi di riso saltato con verdure e gamberi

# Pasuta 饅頭

- PASTA

-  Yaki udon € 10.00  
Pasta di frumento saltata con verdure e gamberi
-  Yaki udon plus € 10.00  
Saltato con verdure e gamberi più salsa agrodolce piccante
- Yaki soba € 10.00  
Pasta grano saraceno saltato con verdure e gamberi
-  Yaki soba plus € 10.00  
Saltato con verdure e gamberi più salsa agrodolce piccante
- Yaki soia € 7.00  
Spaghetti di soia saltato con verdure e gamberi
-  Yaki soya spicy € 7.00  
Spaghetti di soia saltato con verdure, pollo e piccante
- Yaki riso € 7.00  
Spaghetti di riso con uova, verdure e gamberi
-  Yaki riso spicy € 7.00  
Spaghetti di riso saltato con uova, verdure, pollo e piccante
- Ramen in brodo € 8.00  
Pasta giapponese in brodo con verdura e gamberi
- Ramen saltato € 8.00  
Pasta giapponese saltato con con verdura e gamberi

# Yakimono 焼き物

- PIATTI CALDI

Sakè zakana ● € 12.00  
Salmone alla piastra

Sake no teriyaki ● € 9.00  
Salmone scottato in crosta di sesamo

Gyoza (3 pz) € 6.00  
Ravioli di carne al vapore

Ebi gyoza\* (3 pz) ● € 10.00  
Ravioli di gamberi al vapore

Yasai gyoza (3 pz) € 5.00  
Ravioli di verdura al vapore

Yakitori € 5.00  
Bocconcini di pollo in salsa teriyaki

Yasai itame € 4.00  
Verdure miste saltate

Moyashi itame € 8.00  
Germogli di soia saltate

Gamberetti sale e pepe\* ● € 6.00

Gamberetti al limone\* ● € 6.00

Gamberetti al curry\* ● € 6.00

Spiedini di gamberi teriyaki\* ● € 6.00

Pollo al curry € 6.00

Pollo al limone € 6.00

Pollo alle mandorle € 6.00

Pollo al piccante € 6.00

Pollo al bambù e funghi € 6.00



# Dessert (esclusi)



## Dolci della casa

|  |        |
|--|--------|
| Frutta fresca ananas                                 | € 5.00 |
| Sushi dessert  | € 5.00 |
| Gelato thè verde e riso                              | € 3.00 |
| Mochi caldo 3pz, gnocchi di riso ripieno sesamo nero | € 3.00 |
| Mochi freddo 3pz, gnocchi di riso ripieno gelato     | € 5.00 |
| Gelato fritto  | € 4.00 |
| Sorbetto al limone / mela verde / thè verde / riso   | € 3.00 |

## Dolci bindi

|  |        |
|--|--------|
| Coppa tiramisù   | € 5.00 |
| Coppa creme e bruleè e frutti di bosco                   | € 5.00 |
| Coppa crema e pistacchio                                 | € 5.00 |
| Coppa cioccolato e nocciola                              | € 5.00 |
| Soufflè al cioccolato nero                               | € 5.00 |
| Soufflè al cioccolato bianco                             | € 5.00 |
| Soufflè al cioccolato e pistacchio                       | € 5.00 |
| Semifreddo menta e cioccolato                            | € 5.00 |
| Semifreddo al caffè                                      | € 5.00 |
| Tartufo classico   | € 5.00 |
| Tartufo bianco   | € 5.00 |
| Cheesecake alle fragole                                  | € 5.00 |
| Mousse yogurt e frutti di bosco                          | € 5.00 |
| Scrigno con mele e mandorle, caldo                       | € 5.00 |
| Meringa  | € 5.00 |
| Gelato pupazzo gusto fragola, cioccolato e fior di latte | € 4.00 |

# Bevande (esclusi)

|   |        |
|---|--------|
| Acqua panna (450ml naturale)                          | € 2.00 |
| San pellegrino (450ml gassata)                        | € 2.00 |
| Bibite (coca cola, fanta, sprite, thè limone o pesca) | € 2.50 |
| Thè giapponese o gelsomino (teiera)                   | € 3.00 |
| Caffè   | € 1.00 |
| Caffè hag, orzo, corretto                             | € 2.00 |
| Caffè ginseng   | € 2.50 |
| Amari, liquore e grappa                               | € 3.00 |
| Whisky e cognac                                       | € 5.00 |

## Birra giapponese

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Kirin (330ml) (500ml) | € 3.00 / € 5.00 |
| Asahi (500ml)         | € 5.00          |
| Sapporo (650ml)       | € 6.50          |



## Vini al calice

|  |        |
|--|--------|
| Calice vino bianco (piano maltese di sicilia o pinot grigio) | € 4.00 |
| Calice vino rosso (nero d'avola o morellino)                 | € 4.00 |
| Calice spumante (prosecco di valdobbiadene)                  | € 4.00 |

## Sake

|              |        |
|--------------|--------|
| Sake piccolo | € 5.00 |
| Sake medio   | € 9.00 |
| Sake freddo  | € 9.00 |

# Cocktail

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Analcolico        | € 4.00 |
| Negroni           | € 5.00 |
| Negroni sbagliato | € 5.00 |
| Mojito            | € 5.00 |
| Americano         | € 5.00 |
| Angelo azzurro    | € 5.00 |
| Gin tonic         | € 6.00 |
| Aperol spliz      | € 5.00 |
| Margarita         | € 5.00 |
| Martini           | € 5.00 |
| Mimosa            | € 5.00 |
| God father        | € 5.00 |





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                      | <i>Conti Formentini</i> | <i>Friuli</i>       | € 16.00 |
| Sauvignon del collio                           | <i>Conti Formentini</i> | <i>Friuli</i>       | € 16.00 |
| Müller thurgau frizzante                       | <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 |
| Piano maltese tenuta rapitalà` sicilia (375ml) | <i>Tenuta Rapitalà</i>  | <i>Sicilia</i>      | € 9.00  |
| Piano maltese tenuta rapitalà` sicilia         | <i>Tenuta Rapitalà</i>  | <i>Sicilia</i>      | € 16.00 |
| Contadi castaldi curtefranca franciacorta      | <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             | <i>Conti Formentini</i> | <i>Friuli</i>   | € 16.00 |
| Amarone della valpolicella | <i>Bolla</i>            | <i>Veneto</i>   | € 55.00 |
| Brunello di montalcino     | <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 (375ml)       | <i>Tenuta Rapitalà</i>  | <i>Sicilia</i>  | € 9.00  |
| Nero d'avola               | <i>Tenuta Rapitalà</i>  | <i>Sicilia</i>  | € 16.00 |
| Dolcetto d'acqui           | <i>Cà Bianca</i>        | <i>Piemonte</i> | € 16.00 |



ISTA VINI

酒

## 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 satèn millesimato  | <i>Franciacorta</i> | € 35.00 |
| Bellavista gran cuvèe               | <i>Franciacorta</i> | € 50.00 |
| Bellavista gran cuvèe satèn         | <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 |