

S·U·S·H·I C·L·U·B

MENU CENA

Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Questo ristorante è dotato di un menù elettronico dove può trovare tutte le informazioni relative agli ingredienti ed agli allergeni come disposto dai Regolamenti Europei (Reg. UE n.1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze") e Legislatura Italiana Vigente (D.Lgs 231/2017 art.19)

	1 Glutine cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	2 Crostacei e prodotti a base di crostacei		9 Sedano e prodotti a base di sedano
	3 Uova e prodotti a base di uova		10 Senape e prodotti a base di senape
	4 Pesce e prodotti a base di pesce		11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	5 Arachidi e prodotti a base di arachidi		12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	6 Soia e prodotti a base di soia		13 Lupini e prodotti a base di lupini
	7 Latte e prodotti a base di latte		14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

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. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

PRODOTTI CONGELATI

Questo esercizio sottopone ad abbattimento preventivo il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo a trattamento di bonifica preventiva per il rischio Anisakis conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* **Prodotto congelato:** Gamberi, Scampi, Polpo, Capasanta, Surimi e Pollo ed i prodotti contrassegnati con il simbolo di asterisco (*) sono congelati all'origine (ex, Art. 4/1/A-F-G-H, Reg. (CE) 1169/11).

Prodotti lavorati e congelati: i prodotti contrassegnati con il simbolo (#) sono lavorati e congelati all'origine.

Formula All You Can Eat

A CENA TUTTI I GIORNI

31,00 €

BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

I bambini fino a 140 cm pagano 13,00 €

I bambini oltre i 140 cm pagano a prezzo pieno

I piatti piccanti sono contraddistinti dal simbolo 

CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte. Il cibo è vita non sprecarlo. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti. È possibile effettuare più ordinazioni.



DOVE SIAMO

CASTELLANZA (VA) Via Saronno 14

CESANO MADERNO (MB) Via Don Luigi Viganò 74

SARONNO (VA) Via Varese 3

CORBETTA (MI) Via Simone da Corbetta 59/2

LIPOMO (CO) Via Montorfano 47

CASTEL MELLA (BS) Via Don Bergomi 80

VENEGONO INFERIORE (VA) Via Fratelli Kennedy, 7

VARESE Via Lungolago della Schiranna, 30

PADOVA Prossima apertura

Antipasti

04 / Edamame
Baccelli di soia
e sale



234 / 

Edamame piccanti
Baccelli di soia con polvere
di peperoncino



01 / Pane al vapore



15 / Bao con crema all'uovo



02 / Chele di granchio fritte*



03 / Polpette di gamberi*
con mandorle#



Antipasti



05 / Harumaki
5 involtini di verdure
🌾 🍃



16 / Involentino di gamberi*
e verdure#
🌾 🦀 🍃



19A / Nuvole di drago
Chips di gamberi
🦀



19 / Tofu
Con aceto di riso
🍃



06 / Ebi shumai#
3 ravioli di gamberi*



07 / Gyoza*
3 ravioli di carne



08 / Ravioli di verdure*
3 ravioli di verdure



Antipasti



27 / Ravioli tartufo
3 ravioli funghi misti e tartufo



28 / Gyoza di pollo fritto*
3 ravioli pollo fritto



29 / Crostino smoke salmon
Crostino con formaggio fresco,
salmone affumicato, guacamole e
cipolla caramellizzata



Antipasti



53 / Tacos spicy salmon 
Salmone spicy, pico de gallo e
guacamole



205 / Tacos vegetariano 
Verdure croccanti, pico de gallo,
carota, cetriolo, avocado, cipolla



Antipasti



206 / Bao maiale
Maiale, pomodoro, insalata e
salsa teriyaki



207 / Bao salmone
Salmone alla piastra, insalata,
pomodoro, salsa teriyaki



235 / Giardino zen
Chips di riso con mousse di
gamberi



236 / Spring roll
Verdure croccanti e gambero
al vapore, con salsa al sesamo



Antipasti



237 / Bao pig
Bao con crema all'uovo



238 / Bao alla piastra
Bao alla piastra con maialino
caramellato



284 / Fried bao
Pane fritto ripieno di gambero alla
piastra, condito con salsa rosa



285 / Cheese sticks con salsa
rosa (2 pz.)
Involtino ripieno di formaggio fuso,
accompagnato con salsa rosa



Antipasti



11 / Stick di gamberi#
Involtino di gamberi*



12 / Fiori di zucca#
Ripieni di tartare di gamberi*



13 / Polpette di polpo* e
patate fritte*



14 / Involtino vietnamita*
2 involtini ripieni di carne di
maiale e verdure miste



Snack special



280 / Tuna flower roll
Tempura di fiori di zucca, philadelphia, avvolto da tonno scottato, teriyaki e salsa rosa



281 / Salmon flower roll
Tempura di fiori di zucca, philadelphia, avvolto da salmone scottato, teriyaki e salsa rosa



282 / Salmon roll
Tempura di gamberi* e philadelphia avvolto da salmone con sopra salsa teriyaki e pasta kataifi

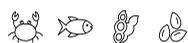


283 / Crispy rice 
Crispy rice con salmone piccante e maionese piccante





300 / Double tartare
Tartare di salmone, branzino, gambero* al vapore, avocado, tobiko, sesamo, salsa ponzu



20 / Black tartare
Tartare di salmone e riso venere ricoperto con avocado, pasta kataifi e salsa al mango



21 / Tartare di salmone
Tartare di salmone con pasta kataifi



22 / White tartare
Tartare di riso, salmone, avocado, crunch e salsa teriyaki





301 / Tartare amaebi

Tartare di gamberi* dolci, alghe, olio
extra vergine di oliva e soia al wasabi



NEL MENU CENA E' COMPRESA 1 PORZIONE
DI 1 TARTARE SPECIALE A SCELTA

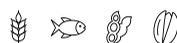
Tartare speciali



302 / Tartare di ricciola
Ricciola, avocado, mango,
pomodoro con crema di agrume



303 / Hamburger Sushi Club
Riso, salmone, avocado, scaglie di
mandorle



304 / Hamburger
Tartare di riso venere, salmone,
avocado, philadelphia, pasta kataifi
e salsa al mango



305 / Tartare tuna
Tartare di tonno, olio extra vergine
di oliva e porro croccante



Insalate

Salad



25 / Poke Club

Riso, mango, avocado, wakame, salmone, gamberi cotti, cipolla fritta, salsa teriyaki



Insalate

Salad



26 / Poke fish

Salmon, tuna, whitefish, wakame, rice, edamame and kataifi pasta



Insalate

Salad

30 / Japanese salad 
Insalata di alghe piccanti



31 / Wakame salad
Insalata di alghe



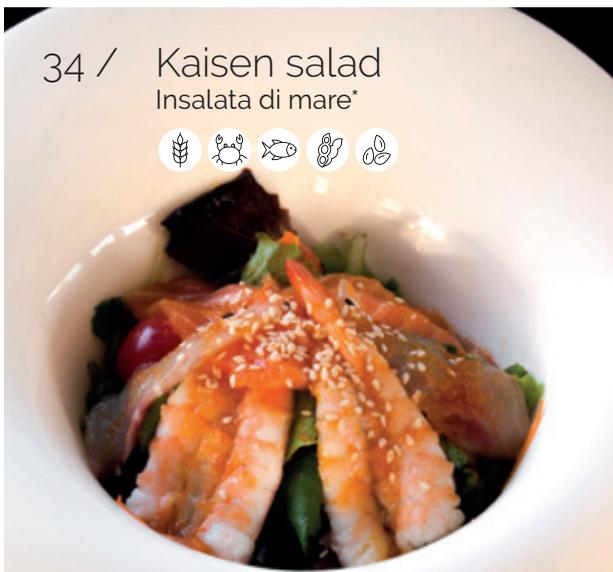
32 / Suonomono
Insalata di alghe
con misto di pesce*



33 / Yasai salad
Insalata mista



34 / Kaisen salad
Insalata di mare*



Insalate

Salad



Gunkan

Polpette di sushi

40 / Gunkan tobiko
Uova di pesce volante



43 / Gunkan zucchini ebi
Zucchina all'esterno con sopra
gambero* cotto e maionese



44 / Gunkan philadelphia
Polpette di riso con philadelphia,
scaglie di mandorle e salsa teriyaki



Gunkan

Polpette di sushi



52 / Tramezzino 
Tramezzino spicy salmon, avocado,
philadelphia, crunch, maionese e tobiko



39 / Gunkan alghe Chicken
Pollo fritto, salsa agrodolce e teriyaki



45 / Gunkan zucchini papaya
Zucchini all'esterno con sopra
philadelphia e papaya



46 / Gunkan salmon zucchini 
Bigné di riso avvolto da zucchini
scottata, spicy salmon



47 / Involtini di salmone
Involtini di salmone con rucola, papaya
e salsa passion fruit



Gunkan

Polpette di sushi

48 / Gunkan soy spicy salmon

Bigné di riso, avvolto da sfoglia di soia, salmone piccante, tobiko, mandorle e maionese



49 / Gunkan soy spicy tuna

Bigné di riso avvolto da sfoglia di soia, tonno piccante, maionese, tobiko e granella di pistacchi



50 / Gunkan soy ebi

Bigné di riso, avvolto da sfoglia di soia, tartare di gambero* cotto e alga piccante



51 / Gunkan soy tobiko

Bigné di riso, avvolto da sfoglia di soia, tobiko



Gunkan

Polpette di sushi



57 / Gunkan spicy salmon 
Gunkan con tartare di salmone piccante



58 / Gunkan spicy tuna 
Gunkan con tartare di tonno piccante



59 / Gunkan ebi
Gamberi* cotti, surimi di granchio,
maionese



64 / Gunkan venus
Palline di riso venere ricoperte di
pistacchi e philadelphia



Gunkan speciali

Polpette di sushi

NEL MENU CENA E' COMPRESA 1 PORZIONE
DI 1 GUNKAN SPECIALE A SCELTA



23 /

Gunkan branzino 

Gunkan branzino con pico de gallo (pomodorino e cipolla piccante)



54 / Gunkan salmon tobiko
Gunkan di salmone con pomodorino confit e tobiko (uova di pesce volante)



55 / Gunkan di quaglia 
Gunkan di fassona con uova di quaglia e spicy, erba cipollina



NEL MENU CENA E' COMPRESA 1 PORZIONE
DI 1 GUNKAN SPECIALE A SCELTA

Gunkan speciali

Polpette di sushi



56 / Gunkan patanegra
Gunkan con lardo di patanegra,
capasanta, scottato con miele e scaglie
di mandorle



41 / Gunkan tonno 
Tonno all'esterno, tobiko,
maionese, tabasco



42 / Gunkan salmone 
Salmone all'esterno, tobiko,
maionese, tabasco



Gunkan speciali

Polpette di sushi

NEL MENU CENA E' COMPRESA 1 PORZIONE
DI 1 GUNKAN SPECIALE A SCELTA



65 / Gunkan salmone flambè
Salmone scottato, crema di latte e
pistacchio (4 pz.)



66 / Gunkan ebiten plus
Bigné di riso avvolto da salmone con
all'interno philadelphia, tempura di
gambero*, granella di patate e salsa
teriyaki



67 / Gunkan salmon tartufo
2 Bigné di riso avvolti da salmone
scottato con sopra crema di latte,
crunch, scaglie di tartufo nero e
salsa teriyaki



Sashimi

Pesce crudo



61 / Sashimi salmone
Fette di salmone crudo



Sashimi

Pesce crudo

60 /

Sashimi misto

Pesce crudo misto, 1
scampo* o gamberi
rossi freschi - 12 fette



73 / Barca x1

5 nigiri*, 6 sashimi, 4 hosomaki,
2 uramaki, 1 gunkan



NEL MENU CENA E' COMPRESA 1 PORZIONE
DI 1 CARPACCIO A SCELTA

Carpacci

Pesce crudo



68 / Millefoglie salmone
Millefoglie di alghe nori con salmone



69 / Millefoglie di tonno
Strati di pasta fillo con ripieno di pomodoro confi, tonno, crema di philadelphia tartufata, salsa teriyaki (2 pz.)



95 / Carpaccio misto scottato
Carpaccio di salmone, tonno, branzino, scampi* e tartare di salmone, con salsa di soia e limone



96 / Carpaccio misto
Carpaccio di salmone, tonno e branzino in salsa ponzu



Carpacci

Pesce crudo

NEL MENU CENA E' COMPRESA 1 PORZIONE
DI 1 CARPACCIO A SCELTA



97 / Ricciola ricotta
Carpaccio di ricciola, servito
con vinaigrette di pomodorino
ciliegino e ricotta al wasabi



98 / Carpaccio salmone
Carpaccio di salmone con salsa
passion fruit e mango



99 /
Tonno ricotta
Tonno con ricotta al wasabi
e dressing al wasabi



Onigiri

Polpetta di riso



310 / Onigiri gambero* fritto
Polpetta di riso con gambero* fritto



311 / Onigiri salmon
Polpetta di riso con salmone



312 / Onigiri tuna
Polpetta di riso con tonno



313 / Onigiri philadelphia
Onigiri con philadelphia e salsa teriyaki



Sushi misto



75 / Sushi vegano
Selezione mista

70 / Sushi misto
5 nigiri*, 4 hosomaki, 4 uramaki



71 / Sushi medio
8 nigiri*, 4 hosomaki, 4 uramaki



72 / Sushi sake maguro
4 nigiri salmone, 4 nigiri tonno



Sushi

Nigiri



240 / Nigiri zafferano

Nigiri di salmone e tonno con sopra salsa allo zafferano, salsa teriyaki e granella di mandorle



241 / Nigiri mango flambé

Nigiri di tonno scottato e salmone con granella di pistacchio, salsa al mango e salsa teriyaki



79 / Nigiri Sushi Club

Nigiri di salmone scottato, foie gras, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



Sushi

Nigiri

80 / Nigiri salmone



81 / Nigiri branzino



82 / Nigiri gamberi* cotti



83 / Nigiri gamberi* dolci



Sushi

Nigiri

84 / Nigiri tonno



85 / Nigiri speciale

2 nigiri di salmone scottato con philadelphia e pasta kataifi



86 / Nigiri anguilla



87 / Nigiri avocado

Sushi

Nigiri



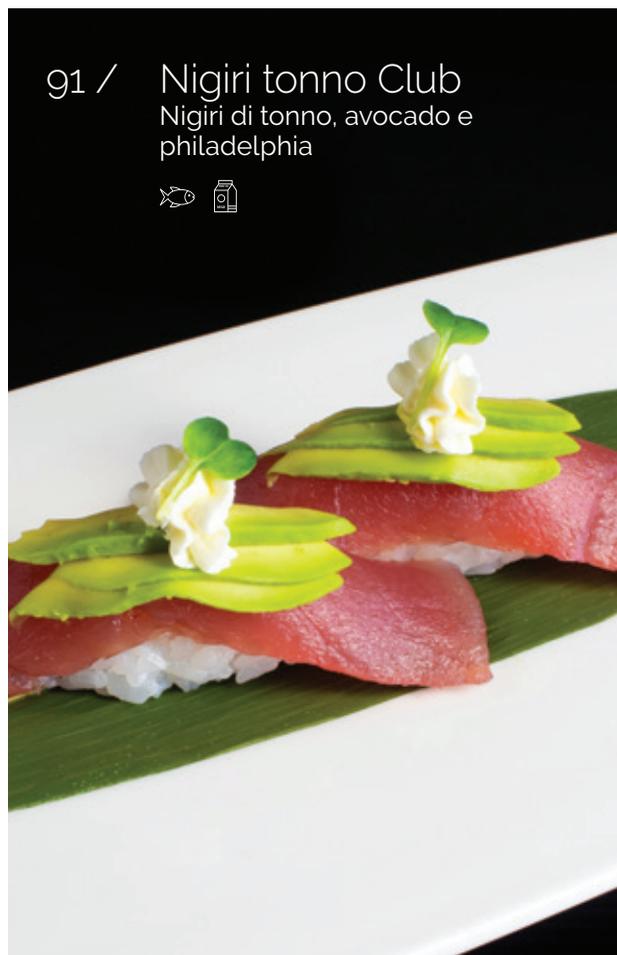
88 / Nigiri manzo
Nigiri di manzo scottato, con
porro fritto e salsa teriyaki



90 / Nigiri branzino Club
Nigiri di branzino, avocado e
philadelphia



89 / Nigiri salmone Club
Nigiri di salmone, avocado e
philadelphia



91 / Nigiri tonno Club
Nigiri di tonno, avocado e
philadelphia



Sushi

Nigiri



320 / Nigiri salmone
salsa rosa
Nigiri salmone scottato con
salsa rosa e teriyaki



322 / Nigiri salmone
guacamole
Nigiri salmone scottato, guacamole
e teriyaki



321 / Nigiri misti
Nigiri misti, selezione dello chef



Sushi

Nigiri



323 /
Nigiri branzino 
shiso

Nigiri branzino, foglia di shiso,
maionese piccante e sale
maldon



324 / Nigiri salmon teriyaki

Nigiri salmone scottato, salsa
teriyaki



325 / Nigiri patanegra 

Lardo di patanegra scottato
con miele e scaglie di
mandorle



Donburi

Ciotola di riso con sopra
pesce crudo

92 / Chirashi misto
Ciotola di riso, avocado,
tonno, salmone, gamberi



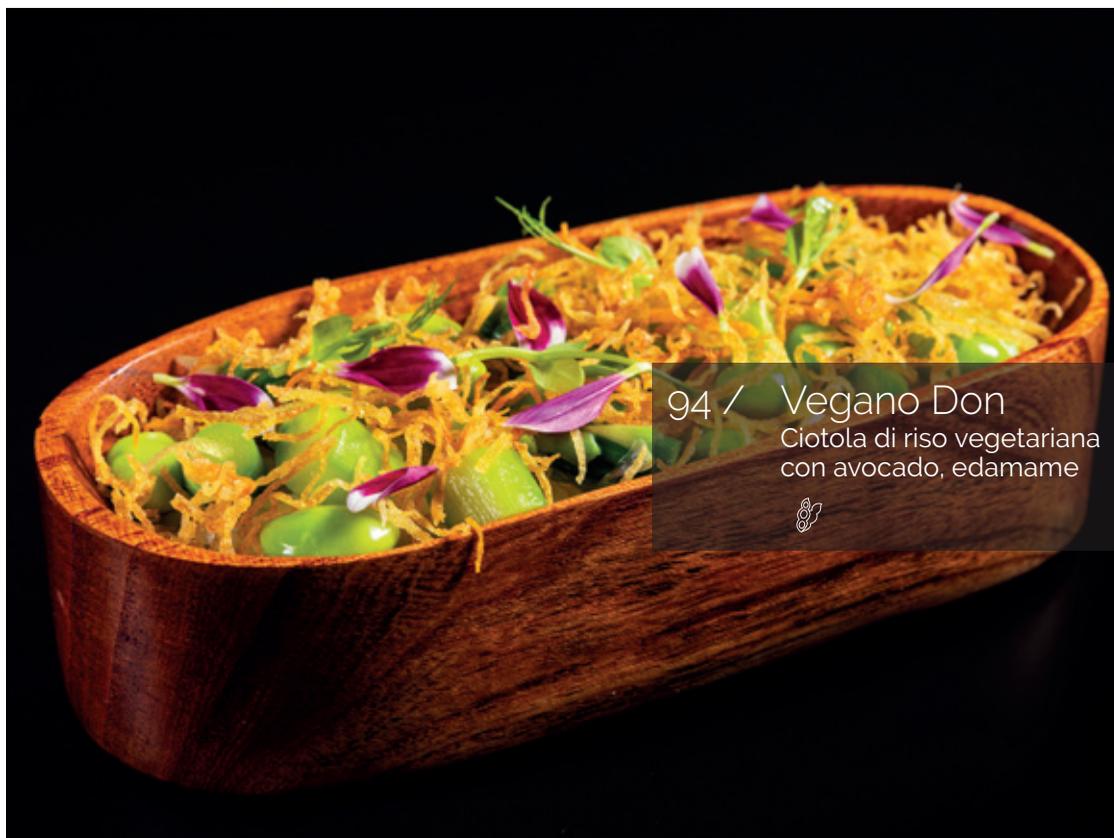
Donburi

Ciotola di riso con sopra
pesce crudo

93 / Sake Don
Ciotola di riso con
sopra salmone, avocado,
edamame



94 / Vegano Don
Ciotola di riso vegetariana
con avocado, edamame



Futomaki

Rotolo grande di riso
con alga esterna



103 / Futo fritto

Surimi* di granchio, salmone,
philadelphia, pasta kataifi



102 / Futo ebiten

Tempura di gamberi*, maionese
e pasta kataifi



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



242 / Black menta roll 
Rotolo di riso venere con tartare spicy salmon, granella di pistacchio, salsa rucola e menta



110 / Crunch roll
Rotolo di riso venere con tempura di gamberi*, avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



243 / Burrata roll
Ripieno a base di fiori di zucca in tempura con sopra fette sottili di avocado, maionese, burrata, gambero crudo e salsa teriyaki



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



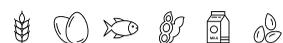
100 / Salmon plus 
Spicy salmon, avocado con sopra
salmone scottato, pistacchi e salsa
a base di crema di latte



101 / Green tuna roll 
Spicy tuna con sopra zucchini
e salsa allo zafferano



104 / Rucola roll
Salmone, philadelphia con sopra
avocado, pasta kataifi e crema di rucola



105 / Sushi box (4 pz.)
Riso pressato e fritto con tartare
di salmone e salsa al mango

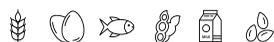




106 / Black ebiten 
 Rotolo di riso venere con gambero*
 in tempura con sopra spicy salmon,
 mandorle e salsa alla rucola



108 / Black crispy spigola roll
 Rotolo di riso venere con salmone
 fritto, philadelphia, avvolto da
 branzino con sopra pasta kataifi e
 salsa allo zafferano



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



107 / Black spicy salmon 
 Rotolo di riso venere con spicy
 salmon con sopra pasta kataifi e
 salsa alla rucola



109 / Black fiori di zucca
 Rotolo di riso venere con fiori di
 zucca e avocado con sopra tartare di
 pomodoro e salsa allo zafferano



Uramaki

223 / Onion roll

Salmone, avocado, philadelphia, cipolla fritta



Rotolo con riso esterno (4 pz.)

111 / Sake avocado

Salmone, avocado



112 / Maguro avocado

Tonno, avocado



113 / Crab roll

Surimi* di granchio, avocado, philadelphia, avvolto da salmone e alghe piccanti



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



116 / Miura maki
Salmone alla griglia, philadelphia



117 / Ebiten
Tempura di gamberi*, maionese,
pasta kataifi



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



118 / Tiger roll
Tempura di gamberi*, maionese
con sopra salmone



119 / Angel roll
Tempura di gamberi*, philadelphia,
ricoperto con avocado



120 / Rainbow roll
Salmone e avocado con sopra
salmone e avocado



121 / Special roll
Salmone, avocado, philadelphia
con sopra salmone



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



122 / Vegetariano roll
Crunch, philadelphia, avocado
con sopra avocado



123 / Amaebi roll
Gambero* crudo, avocado con
sopra salmone e rucola



124 / Mando roll
Salmone grigliato, avocado,
philadelphia con sopra scaglie di
mandorle



125 / Star roll
Philadelphia, crunch, salmone
e granella di patate



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



244 / Black ebiten plus
Rotolo di riso venere con gambero*
in tempura e philadelphia, avvolto
da avocado con sopra granella di
pistacchio



245 / Crispy ebiten roll
Gambero* in tempura, con sopra cipolla
fritta, salsa maionese e salsa teriyaki



246 / Rock roll
Avocado, philadelphia, con sopra
tartare di salmone, scaglie di
mandorle e salsa teriyaki



247 / King roll
Tempura di gamberi*, philadelphia e
avocado, avvolto da salmone scottato,
con sopra scaglie di mandorle e salsa
teriyaki



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



224 / Black saudade mandorle (4 pz.)

Tartare di riso, tartare di salmone, carpaccio di avocado con sopra mandorle



126 / Creazione dello chef

Tempura di gambero*, tartare di salmone, salsa piccante e nachos croccante



127 / Tataki roll

Tempura di gamberi*, maionese e tartare di tonno scottato



128 / Sushi Club roll (4 pz.)

Tartare di riso, tartare di salmone, carpaccio di avocado con sopra granelle di patate croccanti, rifinito con teriyaki



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



129 / Venere roll

Rotolo di riso venere con salmone, avocado, philadelphia con sopra carpaccio di salmone



211 / New angel roll

Gambero* al vapore, avocado, philadelphia, salmone scottato e salsa agrodolce



212 / Flower roll

Fiori di zucca ripieni di gamberi* in tempura, avvolto da salmone e tartare di pomodoro



213 / Black saudade (4 pz.)

Riso venere pressato, philadelphia, tartare di salmone scottato, kataifi e teriyaki



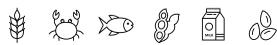
Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



214 / Special ebi roll

Tempura di gambero*, philadelphia, avvolto da carpaccio di avocado, tartare di salmone scottato, kataifi e salsa teriyaki



216 / Black vegano roll 

Avocado, asparago, alga piccante, avvolto da avocado



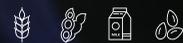
215 / Black salmon croc roll

Salmone in tempura, avocado, philadelphia, riso venere, pasta kataifi e salsa agrodolce



217 / Fassona roll

Avocado, asparagi, philadelphia con sopra fassona scottata con salsa yuzu, soia e tartufo



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



226 / Black miura maki
Salmone grigliato,
philadelphia, cipolla fritta



227 / Ebi-flo 
Gambero* in tempura, spicy
salmon, fiori di zucca



218 / Croc roll
Roll di riso, avvolto da crepes
croccante con salmone, avocado,
philadelphia e salsa teriyaki



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



219 / Mango roll
Salmone, philadelphia e mango



220 / Mango special roll
Salmone, philadelphia, avvolto da mango fresco e salsa al mango



248 / Arcobaleno ebiten
Rotolo con riso esterno con all'interno gambero* in tempura e maionese e con all'esterno tonno, salmone, branzino, avocado, tartare di pomodorini e salsa teriyaki



222 / Uramaki soy salmon roll
Salmone, avocado, philadelphia, avvolto da sfoglia di soia



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



221 / Uramaki chicken roll
Pollo fritto, maionese al curry,
pomodorino confit



228 / Uramaki miso roll
Salmone grigliato, avocado,
philadelphia, katsobushi con
salsa miso



225 / Smoke roll
Salmone, avocado, crunch e
salsa aceto balsamico



229 / Mediterraneo roll
Mozzarella, chips di patate,
pomodorino, olio evo e aceto
balsamico



Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



326 / Gorgonzola roll

Uramaki con gambero* in tempura, tonno e crema di gorgonzola, scottato



239 / Tempura shrimp roll

Tempura di gambero*, burrata, avocado, chips di bacon e granella di pistacchio



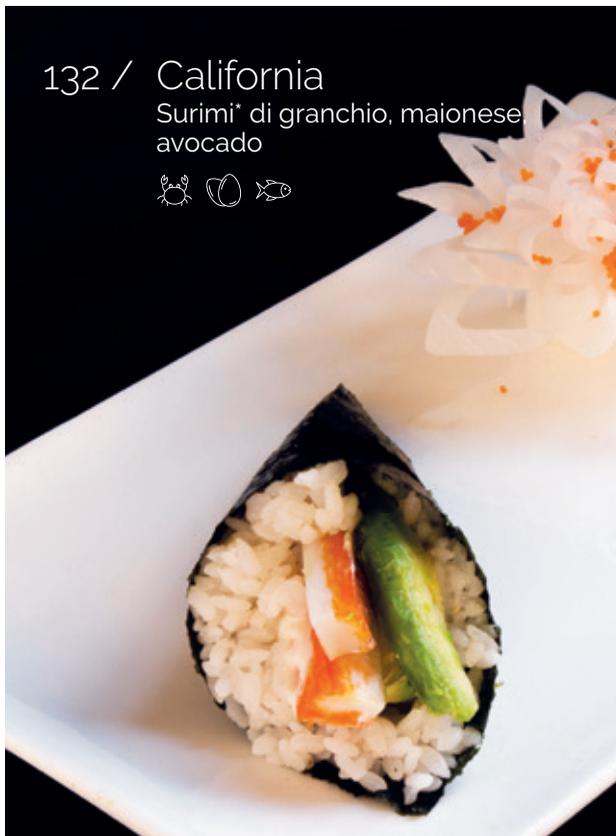
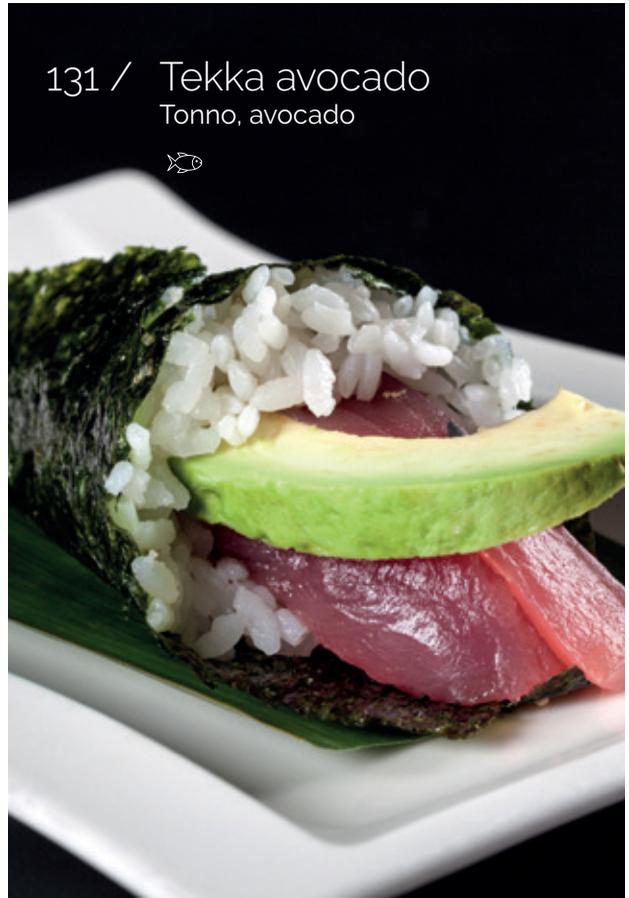
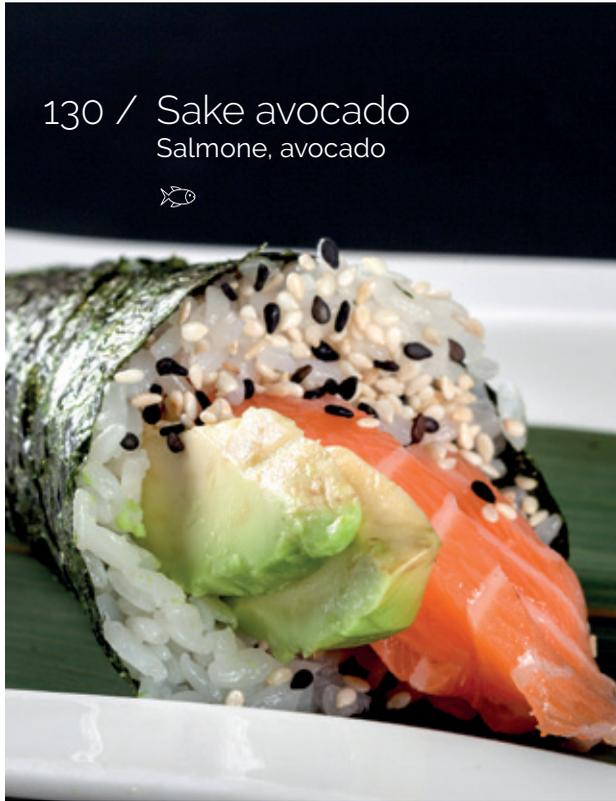
278 / Uramaki bacon roll

Salmone piastrato, lamine di avocado, philadelphia scottata e bacon



Temaki

Cono di riso con alga



Salmone, tobiko, maionese, tabasco

Temaki

Cono di riso con alga



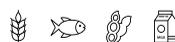
134 / Spicy tuna 
Tonno, tobiko, maionese, tabasco



136 / Ebiten
Tempura di gamberi*, insalata
e maionese



135 / Miura
Salmone alla griglia, philadelphia,
insalata



137 / Temaki Club 
Philadelphia, avocado, spicy salmon,
insalata e scaglie di mandorle



138 / Temaki mango
Insalata, avocado, philadelphia,
mango e salsa al mango



Temaki

Cono di riso con alga



230 / Sesamo black spicy salmon 🌶️

Riso venere, spicy salmon, crema alla rucola e pistacchi, avvolto da sfoglia di soia



231 / Black angel

Riso venere, tempura di gamberi*, avocado, philadelphia, salsa allo zafferano, avvolto da sfoglia di soia



232 / Rosa angel

Gambero* in tempura, avocado, philadelphia, insalata e granelle di patate, avvolto da sfoglia di soia



233 / Sesamo spicy ebiten 🌶️

Spicy salmon, gambero* in tempura, insalata, pasta kataifi e salsa allo zafferano, avvolto da sfoglia di soia

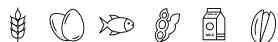


Temaki

Cono di riso con alga



249 / Rosa spicy salmon 🍣
Tartare spicy salmon, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia



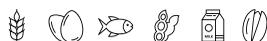
250 / Rosa venere spicy salmon 🍣
Riso venere, tartare spicy salmon, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia



251 / Rosa venere spicy tuna 🍣
Riso venere, tartare spicy tuna, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia



252 / Rosa spicy tuna 🍣
Tartare spicy tuna, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia



Temaki

Cono di riso con alga



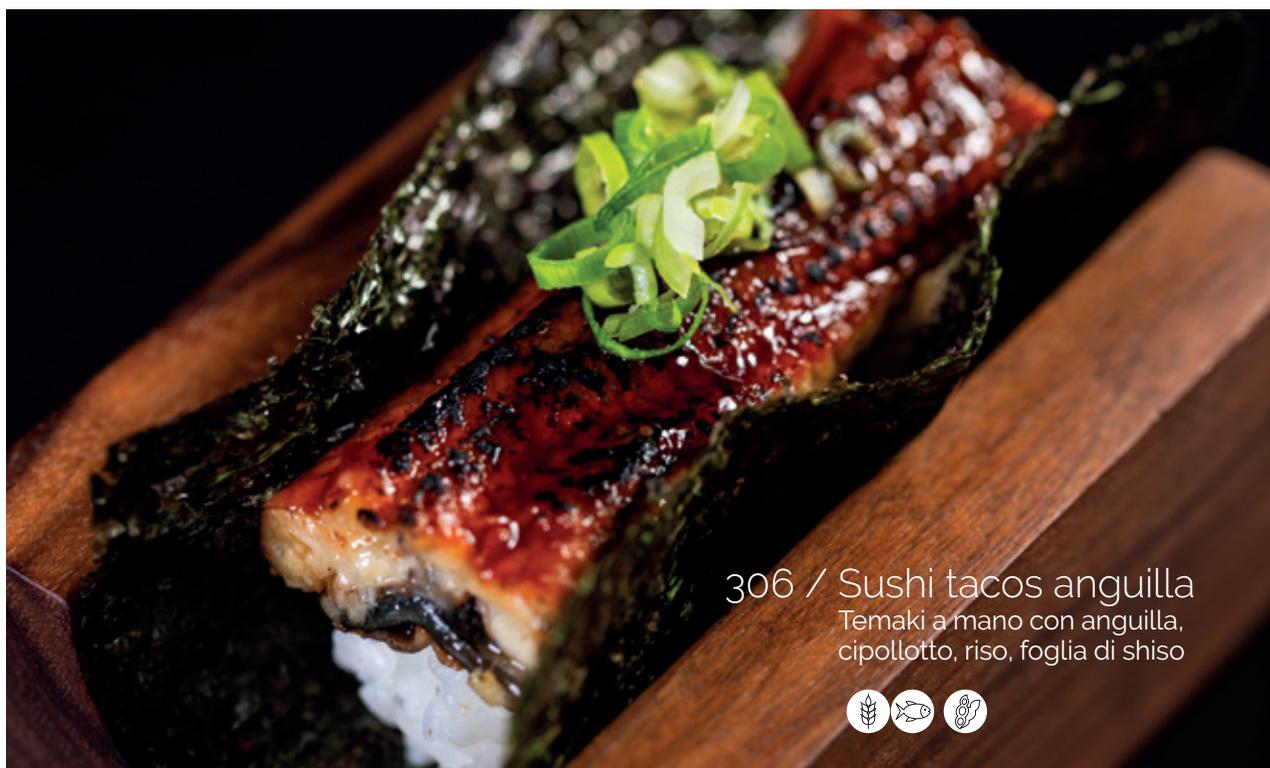
268 / Temaki croccate
spicy salmon 
Temaki croccante con ripieno di riso
e spicy salmon



279 / Temaki croccante gamberi
Temaki croccante con ripieno di riso e
mousse di gamberi



Sushi tacos



306 / Sushi tacos anguilla
Temaki a mano con anguilla,
cipollotto, riso, foglia di shiso



307 / Sushi tacos tonno
Temaki a mano con tonno, condito con
olio erbe italiane



308 / Sushi tacos salmone 
Temaki a mano con spicy salmon, teriyaki e
sesamo



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga esterna



145 / Hosomaki fritto con avocado
Rotolo di riso fritto con avocado con sopra philadelphia e avocado



146 / Hosomaki fruit mango
Rotolo di riso fritto con avocado con sopra philadelphia e mango



143 / Hosomaki fruit
Rotolo di riso fritto con avocado con sopra philadelphia e fragole



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso
con alga esterna



253 / Hosomaki fragola
Rotolo di riso con philadelphia
e fragola, salsa teriyaki



147 / Hosomaki soy mango
Rotolo di riso venere con mango e
sopra philadelphia, avvolto in sfoglia
di soia



148 / Hosomaki soy avocado
Rotolo di riso venere con avocado,
avvolto in sfoglia di soia



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso
con alga esterna



140 / Hosomaki
Salmon



141 / Hosomaki
Tonno



142 / Hosomaki
avocado

Hosomaki

Rotolo piccolo di riso
con alga esterna



144 / Nido

Involentino di alga e avocado, avvolto da pasta filo kataifi con sopra tartare di salmone e salsa allo zafferano



286 / Hosomaki ebi

Rotolo di riso con gambero* cotto

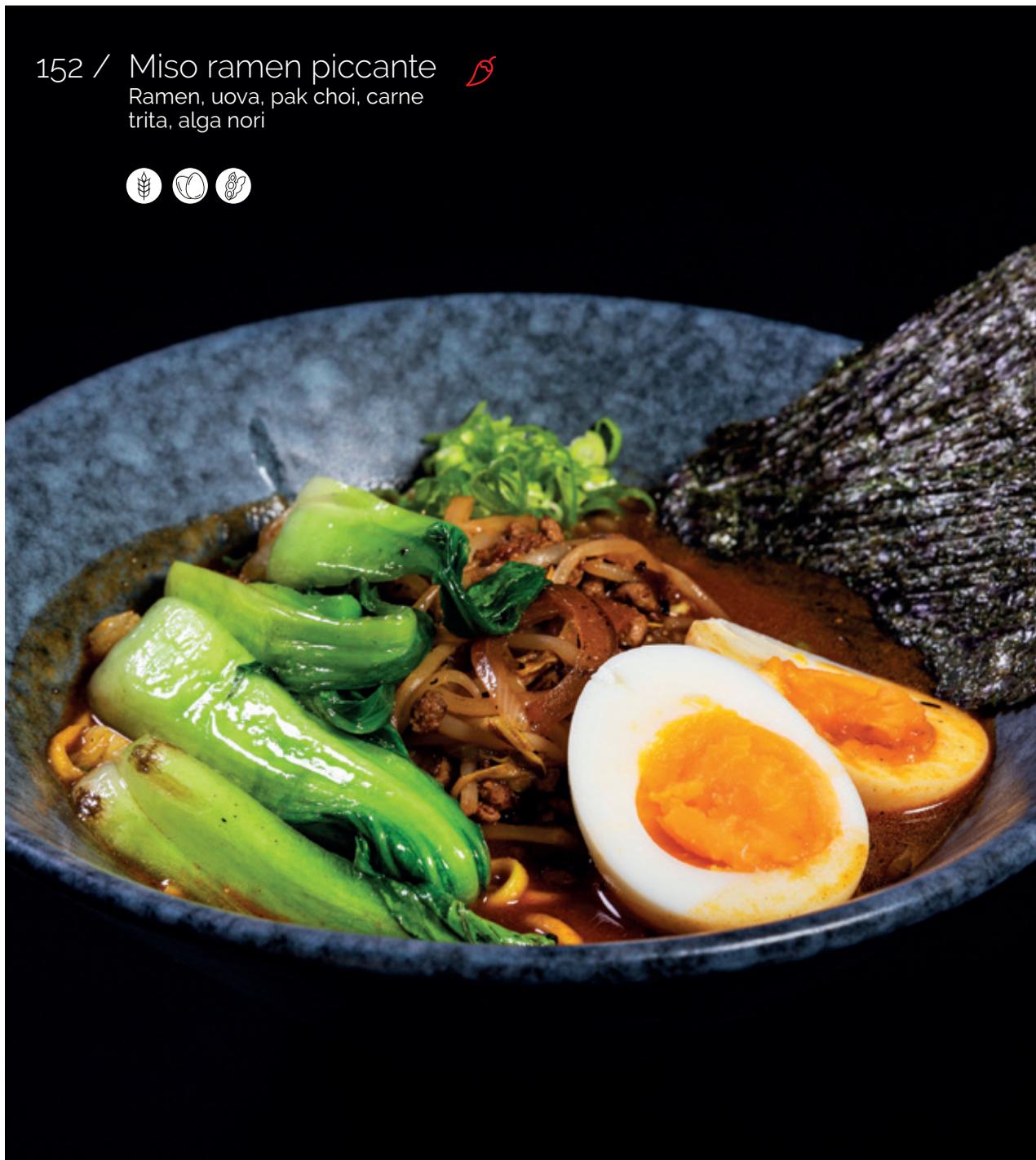


287 / Hosomaki kappa maki

Rotolo di riso con cetriolo

Zuppa e pasta in brodo

152 / Miso ramen piccante 
Ramen, uova, pak choi, carne
trita, alga nori



Zuppa e pasta in brodo

150 / Miso
Zuppa di soia
con alghe e tofu



151 / Osu mashi
Zuppa con pesce



153 / Zuppa agropiccante 



155 / Zuppa con pollo e
mais



Cucina italiana

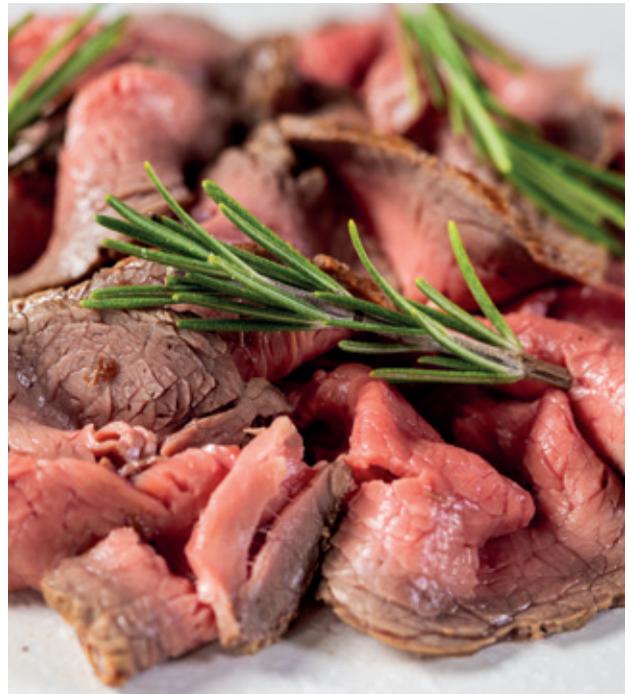
340 / Insalata di mare



341 / Trofie al pesto



342 / Tagliatelle al ragù



343 / Roast beef



344 / Fritto di mare



345 / Tartare di manzo

Tartare di manzo, con mousse di ricotta e wasabi, pomodirini secchi e nduja, sfoglia di riso croccante



346 / Tagliatelle ai frutti di mare



Primi piatti



158 / Yaki soba al the verde
Pasta di grano saraceno al the verde con salmone, uova e verdure



159 / Gnocchi di riso
Gnocchi di riso con verdure e gamberi*



254 / Gnocchi di riso ai frutti di mare*
Con cozze, vongole, surimi*, gamberi*, calamari*







178 / Riso alla thailandese

Ananas, piselli, verdure, gamberi*,
uova e anacardi (servito in base alla
disponibilità in ciotola)



163 / Riso bianco



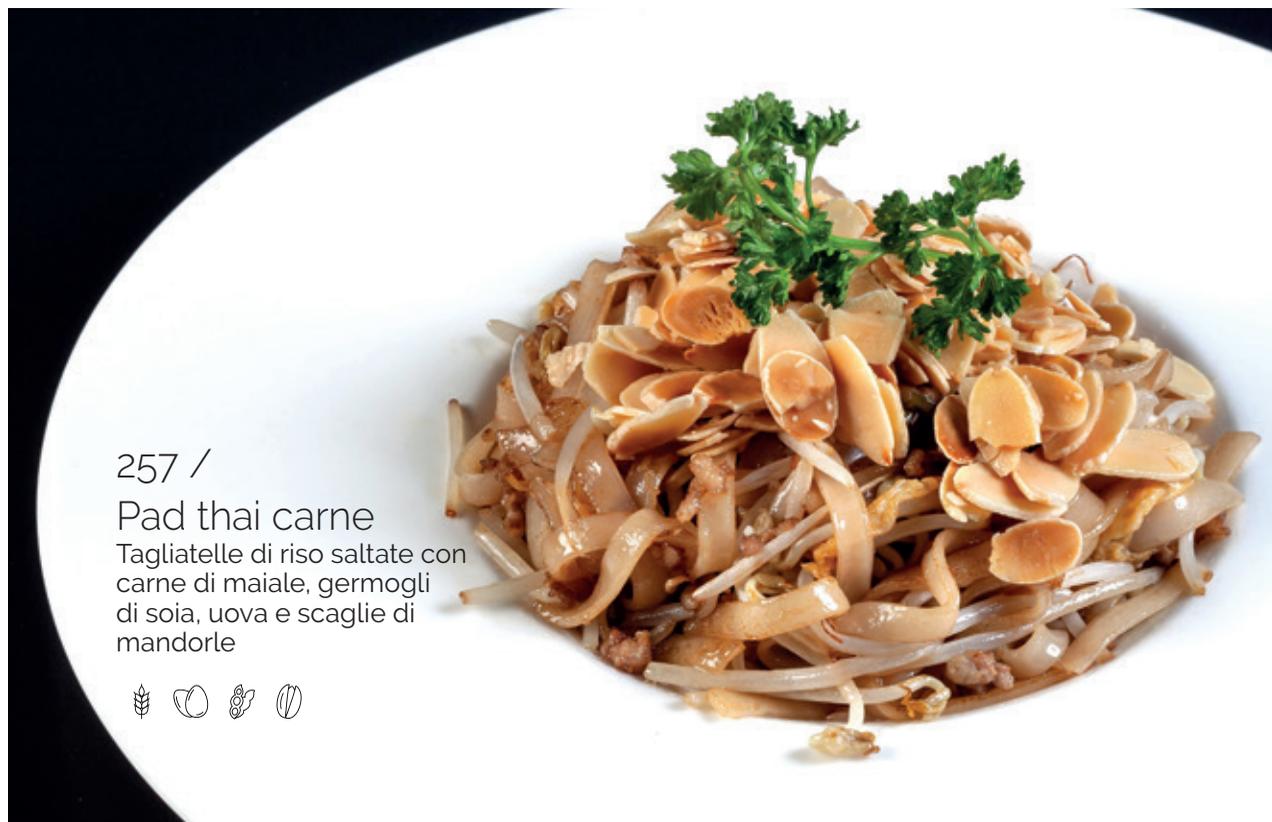
164 / Spaghetti di riso con
gamberi*, verdure e uova



165 /
Spaghetti di soia
con gamberi* e
verdure



Primi piatti



257 /

Pad thai carne

Tagliatelle di riso saltate con carne di maiale, germogli di soia, uova e scaglie di mandorle



258 / Spaghetti di soia ai frutti di mare*

Con cozze, vongole, surimi*, gamberi*, calamari*



259 / Spaghetti di soia con carne piccante





260 / Spaghetti di riso ai frutti di mare*
Con cozze, vongole, surimi*,
gamberi*, calamari*



261 / Ramen ai frutti di mare*
Ramen saltati con cozze, vongole,
surimi*, gamberi*, calamari*



262 / Ramen saltati con
manzo e verdure



Primi piatti

166 / Yaki soba

Pasta di grano saraceno saltata con
gamberi*, verdure e uova



167 / Yaki udon

Pasta di riso saltata
con gamberi*, verdure e uova



168 / Pad thai con gamberi*

Tagliatelle di riso saltate con gamberi*,
germogli di soia, uova e scaglie di
mandorle



169 / Riso pollo* teriyaki

Riso saltato con verdure, pollo*
teriyaki, uova e pasta kataifi



Agemono



170 / Tempura moriwase
Gamberi* e verdure



171 / Tempura di patate dolci



172 / Ebi tempura
Gamberi*



Agemono





179 / Gambero* fritto
e salsa rosa



175 / Sake su
Bocconcini di salmone fritto



176 / Patatine fritte



177 / Pollo* fritto



Agemono



309 / Patate rustiche



271 / Tonkatsu

Cotoletta di lonza di maiale con insalata julienne



314 / Tapioca ebi

Gambero* fritto, tapioca,
maionese alla coreana



315 / Tempura di calamari spillo



316 / Toast fritto
Toast fritto con mousse di gamberi e teriyaki



317 / Nuggets di pollo



Piatti Speciali

NEL MENU CENA SONO COMPRESI
2 PIATTI SPECIALI A SCELTA

964 / Capasanta* kataifi
Avvolta da pasta filo kataifi



965 / Salmon red fruit
Salmone tataki, servito con
vinaigrette ai frutti di bosco



966 / Tonno tataki
Servito con mousse di pomodorino
secco e nduja



NEL MENU CENA SONO COMPRESI
2 PIATTI SPECIALI A SCELTA

Piatti Speciali

967 / Capasanta* Hokkaido

Capasanta* di Hokkaido, crema di formaggio al tartufo, olio evo e sale



968 / Tuna asparago

Tonno scottato, asparagi, condito con salsa di soia e olio alle erbe italiane



970 /

Amaebi green

Gambero* rosso di Mazara, servito con gazpacho di pomodorini gialli, olio agli spinaci e edamame



Piatti Speciali

NEL MENU CENA SONO COMPRESI
2 PIATTI SPECIALI A SCELTA



969 / Salmone scottato
Salmone scottato con salsa mango e
granelle di pistacchio



971 / Involtino amaebi
Involtino di branzino, gambero* di
Mazara e wasabi fresco



NEL MENU CENA SONO COMPRESI
2 PIATTI SPECIALI A SCELTA

Piatti Speciali



994 / Scampi* esotic

Scampi* marinati con
emulsioni di passion fruit



981 /

Ceviche

Misto di pesce* marinato
allo yuzu e aceto di riso con
pomodoro, avocado e cipolla
caramellata



Piatti Speciali

NEL MENU CENA SONO COMPRESI
2 PIATTI SPECIALI A SCELTA



984 / Chitarra di salmone

Salmone tagliato a spaghetti
con crema di sesamo e
granelle di pistacchio



NEL MENU CENA SONO COMPRESI
2 PIATTI SPECIALI A SCELTA

Piatti Speciali



982 / Salmon furikake

Salmone avvolto con furikake al pistacchio, con salsa japanese dressing



983 / Smoke salmon

Salmone su miso affumicato, asparagi



985 /

Rainbow fish

Olio di spinaci, vinaigrette ai frutti di bosco, crema alla burrata, togaraschi (polvere di sette spezie)



Teppanyaki

Piatti alla piastra

181 / Ooebi no shioaki
Gamberoni* alla piastra

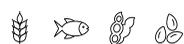


Teppanyaki

Piatti alla piastra



182 / Sake no teriyaki
Salmone scottato
in crosta di sesamo



Teppanyaki

Piatti alla piastra



192 / Gamberi* sale e pepe



Secondi piatti



189 / Pollo* curry al latte di cocco



190 / Gamberi* curry al latte di cocco



191 / Salmon purea
Involtino di salmone con ripieno di purea di patate al forno



193 / Gamberi* thai 
Gamberi* in salsa thai piccanti



267 / Frutti di mare*
saltati



269 / Gamberi* in salsa
agrodolce



Secondi piatti

194 / Gamberi* funghi
e bambù



270 / Pollo* in agrodolce



195 / Pollo* alle mandorle



Secondi piatti

196 / Pollo* funghi
e bambù



197 / Pollo* thai



203 / Manzo zenzero
e cipollotto



204 / Manzo e patate



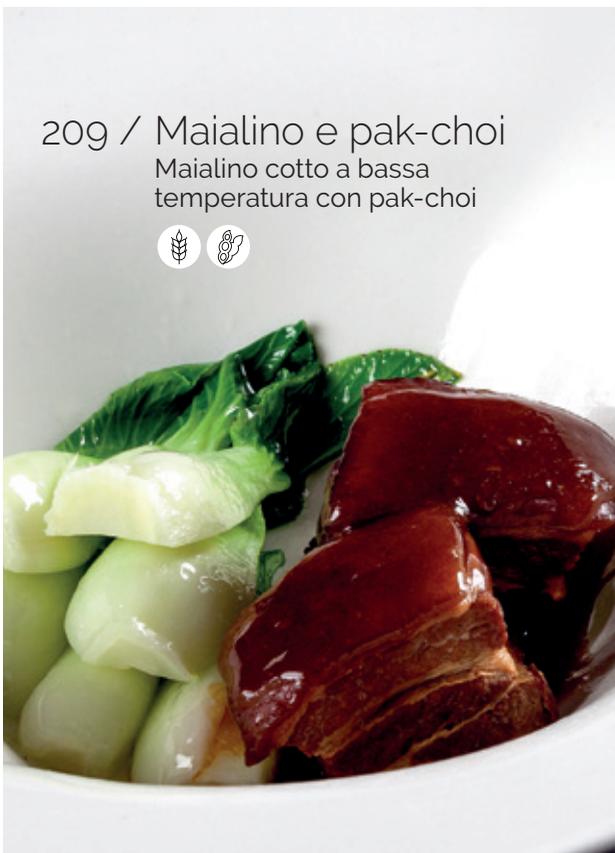
Secondi piatti



272 / Anatra sale e pepe



273 / Anatra agrodolce
Anatra* agrodolce con peperoni
e ananas



209 / Maialino e pak-choi
Maialino cotto a bassa
temperatura con pak-choi



274 / Verdure miste
saltate



Secondi piatti

198 / Pak-choi
Verdure saltate cinesi



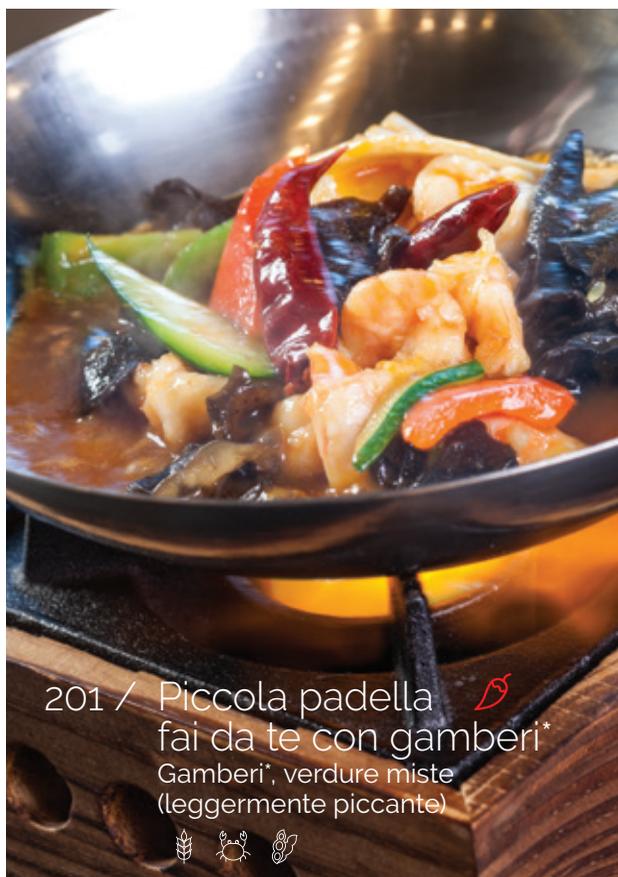
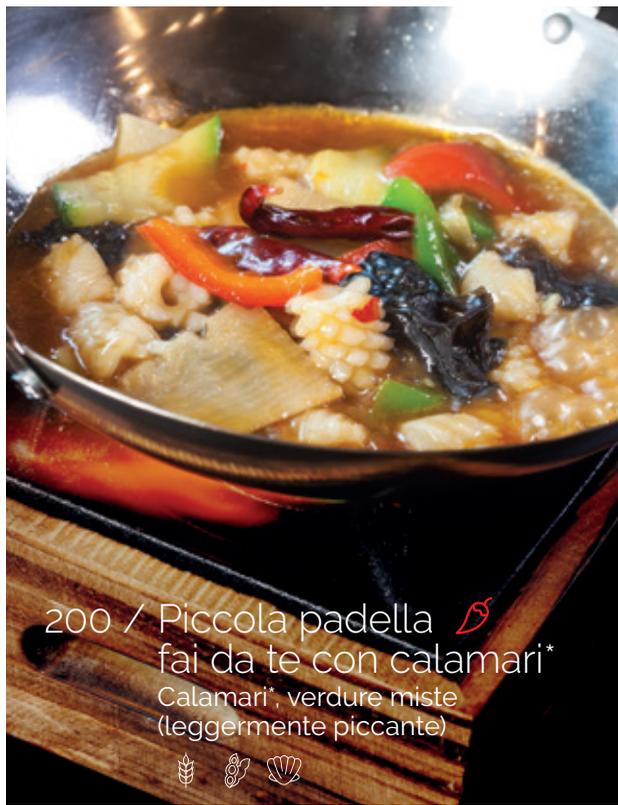
199 / Curry don
Ciotola di riso con
sopra pollo* in salsa curry



275 / Piccola padella fai
da te con broccoli
(leggermente piccante) 



Secondi piatti



Bevande

Lista vini

Bollicine

Prosecco	21,00 €
Prosecco Millesimato	24,00 €
Franciacorta Blanc de Blanc	32,00 €
Ca' del Bosco Cuvée Prestige	55,00 €
Ca' del Bosco Vintage	70,00 €
Champagne Louis Roederer Brut	80,00 €
Champagne Louis Roederer Rosé	110,00 €
Champagne Louis Roederer Blanc de Blancs	110,00 €
Champagne Louis Roederer Cristal	350,00 €

Vini Bianchi

Muller Thurgau	20,00 €
Gewurztraminer	27,00 €
Gewurztraminer Tramin Nussbaumer	70,00 €

Lista vini

Vini Bianchi

Pinot Grigio TERLANO Trentino	25,00 €
Pinot Bianco Volberg TERLANO Trentino	60,00 €
Sauvignon Winkl TERLANO Trentino	42,00 €
Chardonnay VIE DI ROMANS Friuli Venezia Giulia	50,00 €
Sauvignon Blanc VIE DI ROMANS Friuli Venezia Giulia	50,00 €
Lugana CA' DEI FRATI Lombardia	28,00 €
Lugana Brolettino CA' DEI FRATI Lombardia	36,00 €
Blangé Ceretto Piemonte	36,00 €
Scaia TENUTA SANT'ANTONIO Veneto	26,00 €
Falanghina Campania	20,00 €
Greco di Tufo Campania	20,00 €
Vermentino di Gallura Sardegna	22,00 €
Vermentino Lintori CAPICHERA Sardegna	34,00 €
Grand Cru Chardonnay RAPITALA' Sicilia	40,00 €
Ribolla gialla ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	21,00 €
Sauvignon ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	21,00 €
Chardonnay ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	21,00 €
Chablis ALBERT PIC Francia	52,00 €
Mofete PALMENTO COSTANZO Sicilia	35,00 €

Lista vini

Vini Rossi

Morellino di Scansano doc	21,00 €
Amarone della Valpolicella	45,00 €
Chianti Classico	21,00 €
Barolo LA MORRA CRISANTE Piemonte	50,00 €

Vini in calice

Calice di Muller Thurgau	6,00 €
Calice di Prosecco	6,00 €

Vini in caraffa

1/4 L	4,00 €
1/2 L	8,00 €
1 L	15,00 €

Bevande, Caffè, Liquori

Birra

Asahi 500 ml	6,00 €
Sapporo 500 ml	6,00 €
Heineken 660 ml	6,00 €
Tsingtao 640 ml	6,00 €
Kirin 500 ml	6,00 €

Sake

Sake piccolo	3,50 €
Sake medio	6,50 €

Bevande

Acqua 75 cl (naturale, frizzante)	3,50 €
Acqua 1/2 litro	2,00 €
Acqua Panna	5,50 €
Acqua San Pellegrino	5,00 €
Bibite (Coca Cola - Fanta - Sprite - Coca Zero - Coca Light)	3,50 €
The verde caldo (servito in Teiera)	4,50 €
The al limone, The alla pesca	3,50 €

Caffè

Caffè	1,50 €
Caffè macchiato, orzo, Hag	2,00 €
Caffè corretto	3,00 €

Liquori

Limoncello, Mirto, Liquirizia	4,00 €
Amaro, Grappa	4,00 €
Liquore prugna	4,00 €

S·U·S·H·I C·L·U·B