



Sasushi
non il solito
All You
Can Eat

MENÙ **ALL YOU CAN EAT**

TUTTI I GIORNI

PRANZO

19,90 €

(Escluso Bevande e Dolci)

CENA

29,90 €

(Escluso Bevande e Dolci)

appetizer

Edamame

Fagioli di Soia lessati

Wakame

Insalata di Alghe Wakame

Cheesy Chicken

Involtoni di pasta sfoglia con pollo, formaggio e salsa alla prugna

Cheesy Shrimp

Involtoni di pasta sfoglia con gamberi, formaggio e salsa alla prugna

Chicken Stick

Straccetti di pollo impanati

Karaaghe

Pollo Fritto Giapponese

Takoyaki

Polpette di Polpo

Kakiage

Julienne di verdure miste in Tempura

Harumaki

Involtoni primavera di pasta sfoglia con verdure

Yakitori

Spiedini di pollo piastrati con salsa Yakitori

tempura

Tempura di Alici

Tempura di Gamberi alle Mandorle

Tempura di Gamberi

Tempura di Calamaro

bao

Chicken BBQ

Bao alla Paprika con Pollo Impanato, Salsa BBQ, Pak-Choi

Cheddar Beef (solo cena)

Bao classico con Pulled Beef, Fonduta di Cheddar, Mais

The Raw (solo cena)

Bao al Carbone con tartare di Gamberi, crema di pomodori secchi e peperoni, salsa agro-dolce al mango, panna acida



gyoza al vapore

Ravioli Giapponesi cotti al vapore

gyoza fritti

Ravioli Giapponesi fritti

gyoza alla piastra

Ravioli Giapponesi cotti alla piastra

拉麵

- Gyoza Verdure
- Gyoza Pollo
- Gyoza Gamberi (solo cena)

- Gyoza Verdure
- Gyoza Pollo
- Gyoza Gamberi (solo cena)

- Gyoza Verdure
- Gyoza Pollo
- Gyoza Gamberi (solo cena)

temaki

The classic Salmon

Tartare di salmone, Philadelphia, avocado, mandorle, teriyaki al tartufo

Tunalius

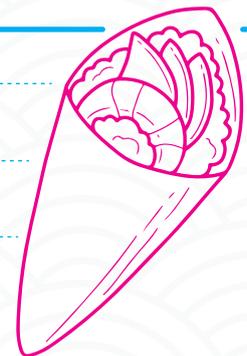
Tartare di tonno, avocado, cetriolo, chips di mais, furikake, salsa maio al pop corn

Crostaceo

Gambero in tempura, ricotta, pera, aceto balsamico

Karafuru

Gamberi, salmone, tonno, ricciola, ricotta al matcha, pistacchio, gel al lampone



tartare

- Salmone (solo cena)
Tartare di salmone con panna acida, gel di pesca, pesca in pezzi, salsa di mandorle, olio EVO, profumo di fiori di sambuco
- Tonno (solo cena)
Tartare di tonno con chips di cocco, panna acida, salsa al limone, salsa verde, pane, profumo di lemon grass
- Gamberi Argentini (solo cena - max 1 ord.)
Tartare di gamberi con gel di yuzu, salsa ponzu alla vaniglia, arare, menta



chef's specials!

Carpaccio Mix (max 1 ord.)

Carpaccio di pesce misto con Gazpacho, crostini, pesca, pomodoro, soia allo yuzu, olio al basilico, menta, salicornia

Sashimi Chef New Style (solo cena)

Sashimi di pesce misto scottato con Gazpacho, gel di pesca, pomodorini gialli e rossi, origano, ponzu alla vaniglia, salsa verde

sashimi

4 pz.

Salmone (max 1 ord.)
Tonno (max 1 ord.)
Ricciola (solo cena)
Ama Ebi (Gamberi Dolci) (max 1 ord.)
Gamberi Rossi (solo cena - max 1 ord.)
Butterfish (max 1 ord.)
Hotate (Capasanta) (solo cena - max 1 ord.)
Polpo (max 1 ord.)
Gamberi Argentini (solo cena - max 1 ord.)
Pesce Spada (solo cena - max 1 ord.)
Tonno Zukè* (solo cena - max 1 ord.)
*disponibilità limitata
Seppia (max 1 ord.)



2 pz.

Salmone
Tonno
Ricciola (solo cena)
Ebi (Gamberi Cotti)
Butterfish
Unagi (Anguilla Cotta)
Salmone Aburì (Scottato).
Tonno Aburì (Scottato)
Butterfish Aburì
Polpo
Pesce Spada (solo cena)
Seppia

nigiri

hosomaki

Salmone
Tonno
Ebi (Gambero Cotto).....
Avocado
Cetriolo

6 pz.

gunkan

Salmone Salmone Scottato e Philadelphia
Tonno Ikura (solo cena)
Scampi (solo cena) ... Tobiko



2 pz.



uramaki tradizionali

4 pz.

California Roll
Avocado, Surimi, Sesamo, Maionese

New Philadelphia Roll
Avocado, Salmone, Philadelphia, scaglie di Mandorle

Spicy Salmon
Avocado, Cetriolo, Tartare di Salmone Piccante, Cipolla Croccante

Spicy Tuna
Cetriolo, Avocado, Tartare di Tonno Piccante, Kataifi

Salmon Teriyaky
Salmone Cotto, Sesamo, Philadelphia, Teriyaky, Salsa di Sesamo

Salmone Uramaki
Salmone, Avocado, Cetriolo, Sesamo

Tonno Uramaki
Tonno, Avocado, Cetriolo, Furikake

Tempura Prawn
Cetriolo, Gamberi in Tempura, Granella di Pistacchio, Maionese, Teriyaky

Roll Fritto
Salmone, Avocado, Philadelphia, Teriyaky



uramaki special

4 pz.

Rainbow Roll

Surimi, Avocado, Salmone, Tonno, Pescato del Giorno, Tobiko

Sake Lava

Gamberi in Tempura, Salmone Scottato, Salsa Agrodolce, salsa Teriyaki, Tenkasu

Mango Tango 2.0

Avocado, Cetriolo, Togarashi, Philadelphia, Mango, Salsa Mango/Passion Fruit, scaglie di Mandorle

Devil Butter

Tonno, Avocado, Butterfish, Spicy maio, Salsa Teriyaki, Furikake

Gomadare Roll 2.0

Salmone scottato, Avocado, Patata Dolce, Crema di Formaggio, Salsa Teriyaki, Salsa di sesamo, Croccante di Riso

Tuna Popcorn (solo cena)

Carpaccio di Tonno, Tonno cotto, Avocado, Maio al Popcorn

Tuna P 2.0

Avocado, Cetrioli, Tonno, Salsa Teriyaki, Granella di Pistacchio, Maio Japan

Pinku MoMo

Salmone, riso alla Barbabietola, Pesca in pezzi, Gel di Pesca, Mandorle

Black Salmon

Riso al nero di Seppia, Salmone cotto, Crema di Formaggio, Salmone, Salsa Teriyaki

Summer Salmon

Salmone, Avocado, Cetriolo, gel di Pesca, Pesca, Mandorle

True Crab 🍣

Patè di Snow Crab, Tempura di Gamberi, Salsa di Sesamo, Teriyaki al Tartufo, Furikake

Sasushi Tataki (solo cena)

Tataki di Tonno Bonito, insalata, Cetriolo, Salsa Verde, Cipolla croccante

Royale Scampi (solo cena)

Scampi, Ricciola, Cetriolo, Gel di Lampone, soia allo yuzu, Ravanello, profumo di fiori di sambuco, fiori secchi

Hot Crunchy Roll (solo cena)

Salmone, Avocado, Tonno, Guacamole, salsa Teriyaki

New Style Sake Crispy Rice (solo cena)

Riso Soffiato, Tartare di Salmone, Crema di Formaggio, Salsa Agrodolce, salsa Teriyaki

New Style Tuna Crispy Rice (solo cena)

Riso Soffiato, Tartare di Tonno, Crema di Formaggio, Salsa Agrodolce, salsa Teriyaki

Tiradito Tako (solo cena)

Polpo, Avocado, Cetriolo, Salsa Tataki, Wasabi

Burro Tartufo

Butterfish in Tempura, Butterfish, Togarashi, Maio, Teriyaki al tartufo, Tenkasu

Sasushi Roll (solo cena)

Salmone, Ricotta al Matcha, Gel di Lampone

Coral Salmon

Riso allo Barbabietola, Salmone, Avocado, Crema di Formaggio, Fragole, Teriyaki, Mandorle

Buttered Aioli

Tempura di Butterfish, Butterfish, Salsa Aioli allo Yuzu, Renkon, Capperi

Black Lobster (solo cena)

Riso al nero di Seppia, Astice, Tonno, Mais, Cetriolo, Maio, Teriyaki, Arare

SUSHI

oshizushi new style

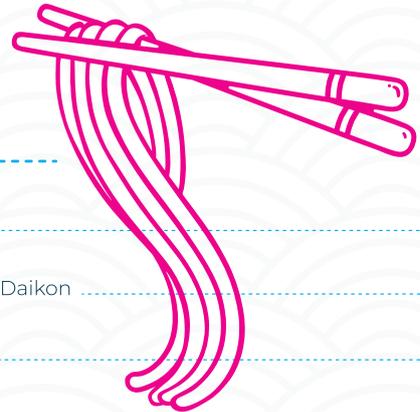
2 pz.

Salmon (solo cena)
Riso Croccante ripieno di Crema di Formaggio e Avocado con Salmone, Ricotta al Matcha, Fragole, Aceto Balsamico

Tonno (solo cena)
Riso Croccante ripieno di Crema di Formaggio, con Tonno, Avocado, Salsa Verde, Cipolla Croccante

Pesce Burro (solo cena)
Riso Croccante ripieno di Crema di Formaggio, Butterfish, Avocado, Teriyaki al Tartufo, Maio

piatti caldi



Spaghetti di Soia Gamberi Spaghetti di Soia con Gamberi e Verdure Miste

Nasu Dengaku Noodles di grano saraceno, Crema di Melanzane, Salsa di Sesamo, Daikon

Katsudon Cotoletta di Maiale con Insalata, Fonduta di Cheddar, Salsa Tonkatsu

Pollo Teriyaky Pollo Grigliato, salsa Teriyaky, Spuma di Zucca

Mang Inasal Pollo BBQ Giapponese-Filippino, Pak-Choi
(solo cena)

Katsu Sando Tramezzino Giapponese con Cotoletta di Maiale, Salsa Agrodolce al Mango, Maio

Ceviche Sasushi Ceviche di Scorfano con Salsa al Pomodoro e Fragole, Ricotta, Origano, Aceto Balsamico
(solo cena)

Tataki Sasushi Tonno Bonito, Insalata, Patata Dolce, Pomodorini gialli e rossi, Salsa Tataki
(solo cena)

udon

Gli Udon sono una varietà di pasta preparata con farina di grano tenero tipica della cucina giapponese

• **Udon Frutti di Mare**
Udon con Frutti di Mare e Verdure Miste

ramen

• **Tonkatsu Ramen**
Noodles in brodo con Maiale Chashu, Uova, Narutomaki, Tofu, Cipolla Croccante e Salsa Ramen



おいしい うどん

yakisoba

Verdure
Noodles con Uovo e Verdure Miste

Pollo
Noodles con Pollo e Verdure Miste

Frutti di Mare
Noodles con Frutti di Mare e Verdure Miste

Spaghetti di grano saraceno saltati in padella

yakimeshi

Verdure
Riso con Uovo e Verdure Miste

Pollo
Riso con Pollo e Verdure Miste

Frutti di Mare
Riso con Frutti di Mare e Verdure Miste

Riso saltato in padella

shirataki

Verdure
Spaghetti di Konjac con Uovo e Verdure Miste

Pollo
Spaghetti di Konjac con Pollo e Verdure Miste

Frutti di Mare
Spaghetti Konjak con Frutti di Mare e Verdure Miste

Spaghetti Giapponesi senza glutine



dolci* HANDMADE

* I dolci non sono compresi nella formula AYCE

Ice Cream Mochi

Gelato Mochi Misti con Mousse di Cioccolato, Crumble Di Cioccolato Bianco e Salsa di frutta di stagione

Tiramisù (My Style)

Crema al Caffè, Crema al Cioccolato, Biscotto Morbido, Gelato alla Nocciola

Loaded Chocolate

Tortino al Cioccolato con Ganache di Cioccolato, Crumble di Cioccolato, Gelato al Passion Fruit e Frutto della Passione

Chocolate Volcano

Soufflé al Cioccolato accompagnato da Gelato alla Vaniglia



どうぞ召し上がって下さい

(BUON APPETITO)

LEGENDA INGREDIENTI

- **Arare** Cracker di riso giapponese • **Umibudo (sea grape)** Alga asiatica a grappolo, conosciuta anche come caviale verde • **Furikake** Condimento tipico Giapponese
- **Tobiko** Uova di pesce volante • **Masago** Uova di pesce Masago • **Masago Arare** Perle croccanti di riso Giapponese • **Narutomaki** Surimi di pesce usato nel Ramen
- **Yuzu** Piccolo agrume originario dell'asia • **Tenkasu** Fiocchi croccanti di tempura • **Daicon** Radice croccante simile al ravanello • **Takuan** Sottaceto ricavato dal Daicon
- **Renkon** Radice del Fiore di Loto • **Salicornia** Detta anche asparago di mare, è una pianta erbacea spontanea che cresce in prossimità del mare
- **Togarashi** Miscela di peperoncino rosso e altri ingredienti aromatici • **Umeboshi** Prugna Giapponese essiccata • **Shishito** Peperoncino dolce Giapponese simile al "frigitello"
- **Ikura** È un tipo di caviale ottenuto dalle uova di salmone

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Di seguito riportata la lista degli allergeni che potrebbero essere presenti nelle pietanze dei nostri menù. Ricordiamo alla gentile clientela che, tali ingredienti potrebbero causare reazioni allergiche. Pertanto si invita, ove necessario, a chiedere al personale di sala circa la presenza di alcuni allergeni in pietanze specifiche.



GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

mandorle, nocchie, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi



CROSTACEI E DERIVATI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili



SEDANO E DERIVATI

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



UOVA

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



SENAPE E DERIVATI

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE E DERIVATI

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali



SEMI DI SESAMO E DERIVATI

semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale



ARACHIDI E DERIVATI

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.



SOIA E DERIVATI

prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



LUPINO E DERIVATI

presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari



LATTE E DERIVATI

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

Le nostre procedure HACCP considerano il rischio di contaminazione crociata e il nostro personale è formato per gestire tale rischio. Tuttavia, è importante segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono implicare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non è possibile escludere che i prodotti alimentari possano entrare in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. I prodotti ittici serviti crudi sono freschi all'origine, abbattuti a temperatura negativa di almeno -20°C per 24 ore, come stabilito dal Ministero della Salute e dal reg. CE 853/04. In assenza di prodotti freschi, utilizziamo prodotti surgelati. Questa procedura è applicata per garantire la sicurezza alimentare ai nostri clienti. Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva secondo le prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

