



# 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

## Cheesy Chicken

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

## Takoyaki

Polpette di polpo



## Wakame

Insalata di alghe

## Cheesy Shrimp

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

## Yakitori

Spiedini di pollo piastrati con salsa Yakitori

## Kakiage

Verdure miste in tempura

## Harumaki

Involtini primavera



## Chicken Stick

Straccetti di pollo impanati

## Gamberi Furai

Gamberi impanati nel panko, maio agro-picante, teriyaki

## Karaaghe

Pollo fritto Japan style

# tempura

## Black Cod Tempura SOLO CENA

Bocconcini di Black Cod in tempura con carbone vegetale, salsa aioli, insalatina mista

## Nankin No Hana SOLO CENA

Fiore di zucca in tempura, ripieno di gamberi, ricotta alla pera, teriyaki pepe sansho

## Tempura di Gamberi alle Mandorle

## Tempura di Gamberi

## Tempura di Calamaro

## Yellow Chicken

Bao alla paprika, karaaghe (pollo fritto), salsa curry, cavolo napa marinato

## Philly Cheesesteak SOLO CENA

Bao classico, straccetti di manzo, salsa alla paprika, fondata di cheddar, peperoni, cipolla croccante

## Bang Bang Black Shrimp SOLO CENA

Bao al Carbone, tempura di gamberi al carbone vegetale, salsa bang-bang, insalatina, salsa piccante

# gyoza al vapore

Ravioli Giapponesi cotti al vapore

## • Gyoza Verdure

## • Gyoza Pollo

## • Gyoza Gamberi

SOLO CENA

# gyoza fritti

Ravioli Giapponesi fritti

## • Gyoza Verdure

## • Gyoza Pollo

## • Gyoza Gamberi

SOLO CENA

# gyoza alla piastra

Ravioli Giapponesi cotti alla piastra

## • Gyoza Verdure

## • Gyoza Pollo

## • Gyoza Gamberi

SOLO CENA

拉  
麵

## The classic Salmon

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

## Tunalicius

Tartare di tonno, avocado, cetriolo, furikake, salsa maio piccante

## Crostaceo

Gambero in tempura, crema di patate dolci, salsa al sesamo, teriyaki

## Karafuru

Gamberi, salmone, tonno, ricciola, avocado, black aioli allo yuzu, cipolla croccante



# TOKIO PIZZA!

*(OKONOMIYAKI)*

Cavolo cinese, edamame, pancetta, tensaku, katsuobushi, kizami shoga, maio, salsa bang-bang, salsa okonomiyaki

# tartare

## • Salmone SOLO CENA - 1 ORDINE

Tartare di salmone con avocado, miso allo yuzu, soia allo yuzu, olio al tartufo, teriyaki al tartufo, tenkasu

## • Tonno SOLO CENA - 1 ORDINE

Tartare di tonno con avocado, quinoa croccante, salsa ponzu, miso allo yuzu, olio EVO

## • Gamberi Argentini SOLO CENA - 1 ORDINE

Tartare di gamberi con avocado, arare, gel di bergamotto, gel di umeboshi, apple dashi, salsa ponzu, olio alla salicornia

# chef's specials!

## Carpaccio Mix 1 ORDINE

Carpaccio di pesce misto con beurre blanc allo yuzu, miso allo yuzu, ravanello, croccante di tapioca, olio alla paprika, olio alla salicornia, black aioli allo yuzu

## Sashimi Chef New Style SOLO CENA - 1 ORDINE

Sashimi di pesce misto con mela verde, alga croccante, apple dashi, gel di bergamotto, gel di yuzu, gel di umeboshi, ikura

# sashimi

- Salmone 1 ORDINE .....  
Tonno 1 ORDINE .....  
Ricciola 1 ORDINE .....  
Ama Ebi (Gamberi Dolci) SOLO CENA - 1 ORDINE .....  
Gamberi Rossi SOLO CENA - 1 ORDINE .....  
Butterfish 1 ORDINE .....  
Hotate (Capasanta) SOLO CENA - 1 ORDINE .....  
Polpo 1 ORDINE .....  
Gamberi Argentini SOLO CENA - 1 ORDINE .....  
Ombrina SOLO CENA - 1 ORDINE .....  
Trota Salmonata SOLO CENA - 1 ORDINE .....  
Seppia 1 ORDINE .....

4 pz.



- Salmone .....  
Tonno .....  
Ricciola .....  
Ebi (Gamberi Cotti) .....  
Butterfish .....  
Unagi (Anguilla Cotta) .....  
Salmone Aburì (Scottato) .....  
Tonno Aburì (Scottato) .....  
Butterfish Aburì .....  
Polpo .....  
Ombrina .....  
Seppia .....

2 pz.

# nigiri

## hosomaki

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



6 pz.

## gunkan

- Salmone .....  
Tonno .....  
Scampi SOLO CENA - 1 ORDINE .....



2 pz.

- Salmone Scottato e Philadelphia .....  
Ikura .....  
Tobiko .....

4 pz.



## uramaki tradizionali

- 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 teriyaky, 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 P

Avocado, cetrioli, tonno, salsa teriyaki, granella di pistacchio, maio japan

## Black Salmon

Riso al nero di seppia, salmone cotto, crema di formaggio, salmone, salsa teriyaki

## Winter Salmon

Salmone, avocado, crema di formaggio, teriyaki al tartufo, sfoglie croccanti di riso

## Crazy Tuna

Carpaccio di tonno, avocado, cetriolo, salsa umeboshi, granella di pistacchio

## Something Crazy SOLO CENA

Riso al nero di seppia, tempura di softshell crab, tonno, aji amarillo, takuan, masago orange, miso allo yuzu

## Buttered Aioli

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

## KaniKama SOLO CENA

Patè di snow crab, avocado, salmone in tempura "black", salsa la sesamo, teriyaky al tartufo, furikake

## Sasushi Roll SOLO CENA

Maki fritto, tartare di salmone, crema di formaggio, teriyaky al tartufo, tobiko black, furikake

## Hiromi Scampi SOLO CENA

Tonno, scampi, ombrina, avocado, gel di bergamotto, cetriolo, soia allo yuzu, arare

## Hot Crunchy Roll

SOLO CENA

Salmone, tonno, avocado, crema di avocado, teriyaky

## New Style Sake Crispy Rice

SOLO CENA

Riso croccante, tartare di salmone, crema di avocado, teriyaky

## New Style Tuna Crispy Rice

SOLO CENA

Riso croccante, tartare di tonno, crema di avocado, teriyaky

## Total Black

SOLO CENA

Riso al nero di seppia, anguilla, avocado, cetriolo, aioli black allo yuzu, tobiko black, teriyaky

## The King

Astice, tonno, salmone, ombrina, takuan, avocado, japan maio, teriyaky, arare

## Orenjiiro

Trota stagionata, cetriolo, insalata, miso allo yuzu, gel di bergamotto, olio si shiso

## Sasushi Ebi Roll

Gamberi in tempura, tartare di salmone, cetriolo, granella di pistacchio, teriyaky al tartufo, croccante di riso

## Foresta Nera

SOLO CENA

Riso al nero di seppia, avocado, tartare di salmone, crema di formaggio, teriyaky al tartufo, tobiko nero

## Burro Tartufo

Butterfish in tempura, sashimi di butterfish, togorashi, maio, teriyaky al tartufo, tenkasu

## Shiromi Ebi

SOLO CENA

Gamberi in tempura al carbone vegetale, ombrina, avocado, wasabi al miele, cipolla croccante

## Big Roll

SOLO CENA

Salmone, ombrina, tonno, wakame, tobiko, avocado, surimi, maio japan, teriyaky, arare

## Fake Crab

Surimi in tempura, ombrina, wasabi al miele, tobiko, tenkasu

## El Mexico

Ricciola, avocado, maio alla papa amarilla, croccante di tapioca

**SUSHI LOVERS  
APPROVED**

# oshizushi new style

2 pz.

## Hiromi Shiromi SOLO CENA

Ombrina, crema di formaggio, avocado, wasabi al miele, tobiko, tenkasu

## Maguro Desca SOLO CENA

Tonno, crema di formaggio, avocado, teriyaki all'aceto balsamico, cipolla croccante

## Trota Salmonata SOLO CENA

Trota stagionata, avocado, crema di formaggio, miso allo yuzu, gel di bergamotto, arare

L'Oshizushi, o "sushi pressato", è una variante tradizionale giapponese originaria di Osaka, preparata pressando riso e altri ingredienti in uno stampo rettangolare chiamato oshizushi o oshibako. È una delle forme più antiche di sushi, nata dall'esigenza di conservare il pesce pressandolo con riso fermentato.

# piatti caldi



**Spaghetti di Soia gamberi** spaghetti di soia con gamberi e verdure miste

**Katsudon** cotoletta di maiale con insalata, fondata di cheddar, salsa tonkatsu

**Pollo Teriyaky** pollo grigliato, salsa teriyaky, crema di papa amarilla

**Japanese Curry** riso, cotoletta di maiale, patate, carote, fondata di cheddar, curry

**Katsu Sando** tramezzino giapponese con cotoletta di maiale, salsa agrodolce al mango, maio

**Tamago Sando** tramezzino giapponese con uova e maionese

**Jolly Burger Steak** Hamburger di manzo, funghi freschi, salsa ai funghi, cipolla

# udon

Varietà di pasta preparata con farina di grano tenero tipica della cucina giapponese

## • Udon Tartufo

Udon, funghi, dadini di prosciutto cotto, crema di funghi, salsa al tartufo

# ramen

## • Shoyu Ramen SOLO CENA

Noodles in brodo a base di soia con Maiale Chashu, Uova, Narutomaki, Tofu, Cipolla Croccante e Salsa Ramen

## • TanTan Ramen SOLO CENA

Noodles in brodo a base di sesamo 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

## Gamberi

Noodles con gamberi 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

## Gamberi

Riso con gamberi e verdure miste

Riso saltato in padella

# shirataki

## Verdure

Spaghetti Konjac con uovo e verdure miste

## Pollo

Spaghetti Konjac con pollo e verdure miste

## Gamberi

Spaghetti Konjac con gamberi 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

## Jiggly Japanese Cheesecake

Questa delizia, nota anche come "cotton cake" è una rivisitazione moderna della classica cheesecake. Soffice e spumosa

## Loaded Chocolate

Tortino al cioccolato con ganache al cioccolato, crumble, gelato passion fruit

## Tortino dal cuore freddo

Tortino al Cioccolato con un cuore "freddo" di crema al cacao

## Babà allo Yuzu

Il dolce partenopeo più famoso in assoluto, rivisitato in chiave giapponese (con bagna allo Yuzu)



どうぞ召し上がって下さい

(BUON APPETITO)

## LEGENDA INGREDIENTI

- **Arare** Cracker di riso giapponese • **Umbudo (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 • **Tenkusu** Fiocchi croccanti di tempura • **Daicon** Radice croccante simile al ravanello • **Takuan** Sottaceto ricavato dal Daikon
- **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 essicidata • **Shishito** Peperoncino dolce Giapponese simile al "friggitello"
- **Ikura** È un tipo di caviale ottenuto dalle uova di salmone • **Papa Amarilla** Patata gialla Peruviana • **Shiso** pianta aromatiche di origine orientale simile al basilico
- **Nikiri** salsa con sake, mirin, salsa di soia • **Mirin** condimento tipico giapponese a base di riso glutinoso, alcol distillato, acqua e zucchero • **Kizami Shoga** zenzero marinato
- **Aji Amarillo** peperoncino originario del Perù con piccantezza elevata

## 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, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, anacardi, pistacchi

**CROSTACEI E DERIVATI**

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

**UOVA**

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

**PESCE E DERIVATI**

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

**ARACHIDI E DERIVATI**

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

**SOIA E DERIVATI**

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

**LATTE E DERIVATI**

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

**SENAPE E DERIVATI**

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

**SEMI DI SESAMO E DERIVATI**

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

**ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI**

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

**LUPINO E DERIVATI**

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

**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.

