



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

Gamberi Furai

Gamberi impanati nel panko, maio agro-piccante, teriyaki

Kakiage

Verdure miste in tempura

Harumaki

Involtini primavera

Chicken Stick

Straccetti di pollo impanati

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, fonduta 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

bao

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, 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, ravanella, 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

Ti ricordiamo che non è incluso nella FORMULA AYCE il costo del coperto (2.50 €), le bibite e i dolci.

sashimi

4 pz.

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



2 pz.

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

nigiri

hosomaki

Salmone
 Tonno
 Ebi (Gambero Cotto)
 Avocado
 Cetriolo



6 pz.

gunkan

Salmone Salmone Scottato e Philadelphia
 Tonno Ikura
 Scampi SOLO CENA - 1 ORDINE 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 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, teriyaki al tartufo, furikake

Sasushi Roll SOLO CENA

Maki fritto, tartare di salmone, crema di formaggio, teriyaki 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, teriyaki

New Style Sake Crispy Rice SOLO CENA

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

New Style Tuna Crispy Rice SOLO CENA

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

Total Black SOLO CENA

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

The King

Astice, tonno, salmone, ombrina, takuan, avocado, japan maio, teriyaki, 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, teriyaki al tartufo, croccante di riso

Foresta Nera SOLO CENA

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

Burro Tartufo

Butterfish in tempura, sashimi di butterfish, togarashi, maio, teriyaki 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, teriyaki, 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, teriyaky 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, fonduta di cheddar, salsa tonkatsu

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

Japanese Curry riso, cotoletta di maiale, patate, carote, fonduta 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

Japan Ribs ribs di maiale marinate alla "giapponese", purea di papa amarilla **SOLO CENA - 1 ORDINE**

Kakuni pancetta di maiale brasata, purea di papa amarilla

Cod Miso - Nobu Style Baccalà grigliato marinato alla "Nobu" con sake, mirin e miso **SOLO CENA - 1 ORDINE**

Ceviche Sasushi orata, avocado, cipolla agro-dolce, leche de tigre **SOLO CENA - 1 ORDINE**

Tataki Sasushi tonno bonito, purea di ceci, salsa nikiri, miso

Sakana No Nitsuke baccalà cotto a bassa temperatura in stile giapponese

Orata Kobayaky orata cotta con metodo "kobayaky", salsa unagi, purea di ceci **SOLO CENA - 1 ORDINE**

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



• Shoyo 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

Ti ricordiamo che non è incluso nella FORMULA AYCE il costo del coperto (2.50 €), le bibite e i dolci.



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 • **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** Focchi croccanti di tempura • **Daicon** Radice croccante simile al ravanella • **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 essicata • **Shishito** Peperoncino dolce Giapponese simile al "friggittello"
- **Ikura** È un tipo di caviale ottenuto dalle uova di salmone • **Papa Amarilla** Patata gialla Peruviana • **Shiso** pianta aromatica 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 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: arrostiti, 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.

