



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)

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

appetizer

Edamame

Fagioli di soia

Cheesy Chicken

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

Takoyaki

Polpette di polpo

Imo Mochi

Mochi al formaggio (super filanti!)

Wakame

Insalata di alghe

Cheesy Shrimp

Involtni 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

Involtni primavera

Chicken Stick

Straccetti di pollo impanati

Karaaghe

Pollo fritto Japan style



tempura Tempura di Gamberi alle Mandorle Tempura di Gamberi Tempura di Calamaro

tacos

Salmone

Tortilla croccante, salmone, formaggio, crema di avocado, teriyaki al tartufo

Tonno

Tortilla croccante, tonno, crema di avocado, mayo wasabi- honey, cipolla croccante

bao

Genovese

Bao alla paprika, pollo alla genovese

Lobster Roll SOLO CENA

Bao classico, astice, coleslaw, maionese al limone, cipolla croccante

Japan Pork SOLO CENA

(Bao al carbone, pulled pork alla giapponese)

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

Tunalicious

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

Crostaceo

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



tartare

- **Salmone** SOLO CENA - 1 ORDINE
Salmone, yuzu-soia, olio di sesamo, tabasco, avocado, olio al limone, tenkasu
- **Tonno** SOLO CENA - 1 ORDINE
Tonno, sesamo, wasabi-kizami, soia, avocado, olio al sesamo, chips di riso
- **Gamberi Argentini** SOLO CENA - 1 ORDINE
Gamberi, chutney di mango-ponzu, salsa passion fruit, olio di shiso, popcorn di quinoa

chef's specials!

Carpaccio Mix 1 ORDINE

Pesce misto, salsa jalapeno-ponzu, olio EVO, ravanella, chutney di cetriolo e menta

Sashimi Chef New Style SOLO CENA - 1 ORDINE

Pesce misto scottato, gel di pomodoro confit, burrata, gel di basilico, gazpacho di fragole e pomodoro, chips di alga

Smoke Salmon SOLO CENA

Salmone affumicato, mango, salsa passion fruit, formaggio, crème fraîche, erba cipollina

Ceviche Sasushi SOLO CENA

Orata, avocado, gazpacho di lampone e barbabietola, crema di mandorle, menta, perle di lampone

Tataki Sasushi SOLO CENA

Tonno (Bonito), insalata di finocchio, miso piccante, Matsuhisa, perle di miso

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 Teriyaki
 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

Summer Salmon

Salmone, Avocado, crema di formaggio, fragole, aceto balsamico, teriyaki

Gold Tuna SOLO CENA

Gamberi in tempura, carpaccio tonno, salsa zafferano, masago arare

Gagamboy SOLO CENA

Riso al nero di seppia, tempura di soft shell crab, avocado, burrata, gel di pomodoro confit, gel di basilico, chips di alga

Salted Salmon SOLO CENA

Avocado, takuan, salmone affumicato, salsa yuzu-ponzu, cipolla frita

Mr. Crab SOLO CENA

Paté di snow crab, avocado, salmone, mayo allo yuzu, itogaki, burro, masago

Sasushi Roll

Maki fritto, crema di formaggio, fragole, balsamico, salsa teriyaki

Dark Scampi SOLO CENA

Scampi, ombrina, cetriolo, takuan, tonno, limone bruciato, bottarga

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

Sakura

Avocado, cetriolo, salmone, fragole, sakura jelly (gelatina di fiori di ciliegio), mandorle

Lobster Special Roll SOLO CENA

Astice, finocchietto, avocado, tonno, mayo al yuzu, tobiko, cipollotto

ItalienDeska SOLO CENA

Insalata, cetriolo, tonno, gel di pomodoro confit, burrata, bottarga

Sasushi Ebi Roll

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

Ammaro SOLO CENA

Takuan, tonno, avocado, mango, tartare gamberi argentini, salsa ponzu, mayo alla menta

Freshly

Avocado, cetriolo, tonno, gamberi argentini, mayo alla menta, mayo allo yuzu, furikake

Kaki Mukini

Tempura di ostriche, cetriolo, pesce burro, mayo wasabi-honey, riso soffiato, mayo alla menta

Big Roll SOLO CENA

Salmone, ombrina, tonno, wakame, tobiko, avocado, surimi, sakura jelly, mayo alla menta, arare

Mediterranean

Tempura di gamberi, ombrina, olive, burrata

Fresh Wasabi

Cetriolo, avocado, ricciola, salmone, gamberi argentini, mayo wasabi-honey, cipolla croccante

SUSHI LOVERS
APPROVED

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

Katsudon insalata, cotoletta di maiale, salsa tonkatsu, fonduta di cheddar

Katsu Sando tramezzino giapponese con cotoletta di maiale, pane, maionese, salsa agro-mango

Tamago Sando tramezzino giapponese con uova e maionese

Chicken BBQ Japan pollo marinato impanato laccato in salsa yakiniku, purea di mais **SOLO CENA**

Don Pollo pollo saltato, broccoli, carote, finocchio

Don Gamberi gamberi saltati, broccoli, carote, finocchio

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

ramen



BRODO CON 12 ORE DI COTTURA!

• Shoyu Ramen

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

udon



• Udon Uni **SOLO CENA**

Spaghetti Udon, tobiko nero, ricci di mare, bottarga

• Udon Pesto Giapponese

Spaghetti Udon, crema di pesto giapponese

TOKIO PIZZA!

(OKONOMIYAKI)

Cavolo cinese, edamame, pancetta, tenkasu, kizami shoga, maionese, salsa okonomiyaki

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*

* I dolci non sono compresi nella formula AYCE

Tiramisù Matcha *HANDMADE*

Pan di Spagna, mascarpone, tè matcha

Ice Cream Mochi

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

Loaded Chocolate *HANDMADE*

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



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: Fiochetti croccanti di tempura
- Daikon: 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 essiccata
- Shishito: Peperoncino dolce Giapponese simile al "friggietello"
- 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 arrosti, salamini, farine e similari



LATTE E DERIVATI

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



MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capesanta, 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.

