nuovo menù

Sasushi
non il solito
All You Can Eat

MENÙ ALL YOU CAN EAT

TUTTI I GIORNI

PRANZO & CENA

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

appetizer classic

Edamame
Fagioli di soia

Alga Wakame
Insalata di alghe

Harumaki
Involtini primavera

Takoyaki
Polpette di polpo

Karaaghe
Pollo fritto Japan style

Yakitori
Spiedini di pollo con salsa Yakitori

Gamberi Furai
Gamberi impanati nel panko, maio agro-piccante, teriyaki

Tempura di Calamari

Tempura di Gamberi



appetizer special

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

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

Chicken PopCorn
Pollo fritto con spezie giapponesi e foglia di lime fritto ***SOLO CENA***

Shrimp PopCorn
Gamberi fritto con spezie giapponesi e foglia di lime fritto ***SOLO CENA***

Yasai Korokke
Crocchette di patate e verdure

Fiori di Zucca
Tempura di fiori di zucca, latte di cocco, zucca, miso ***SOLO CENA***

Kushiage Renkon
Tempura di radice di loto



Insalata di Spinaci
Spinaci e surimi, conditi con salsa al sesamo

Tempura di Gamberi
Con mandorle

Lobster Pancake
Pancake di astice con verdure, gorgonzola, maio piccante, sesamo
Crème fraîche ***SOLO CENA***

tacos

Salmone ***SOLO CENA***
Tortilla croccante, tartare di salmone, formaggio, crema di avocado, teriyaki al tartufo

Tonno ***SOLO CENA***
Tortilla croccante, tartare di tonno, crema di avocado, mayo wasabi-honey, cipolla croccante

Gamberi ***SOLO CENA***
Tortilla croccante, tartare di gamberi, umeboshi, crema di avocado, prugna, ketchup di barbabietola

Shrimp Cocktail ***SOLO CENA***
Tortilla croccante, Cocktail di gamberi (cotto), crema di avocado, bergamotto, salicornia





bao

Hoisin Chicken
Bao alla paprika, pollo alla Hoisin, zucca, miso, latte di cocco

Astice ***SOLO CENA***
Bao ***classico***, Astice alla chipotle, insalata, crema di avocado, cipolla fritta

Japan Pork
Bao al carbone, pulled pork alla giapponese, fonduta di parmiggiano

拉麵

gyoza al vapore
Ravioli Giapponesi cotti al vapore

- **Gyoza Verdure**
- **Gyoza Pollo**
- **Gyoza Gamberi** ***SOLO CENA***
- **Gyoza Maiale&Tartufo** ***SOLO CENA***

gyoza fritti
Ravioli Giapponesi fritti

- **Gyoza Verdure**
- **Gyoza Pollo**
- **Gyoza Gamberi** ***SOLO CENA***
- **Gyoza Maiale&Tartufo** ***SOLO CENA***

gyoza alla piastra
Ravioli Giapponesi cotti alla piastra

- **Gyoza Verdure**
- **Gyoza Pollo**
- **Gyoza Gamberi** ***SOLO CENA***
- **Gyoza Maiale&Tartufo** ***SOLO CENA***

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

chef's specials! SOLO CENA



Carpaccio Chef New Style
Pesce misto, ponzu al nadorcot, ikura, yuzu candita, finocchio, kamquat, nardacot, olio al wasabi

Sashimi Chef New Style
Sashimi misto, sansho sauce supreme, olio nero di porro, soia invecchiato 3 anni, bergamotto, salicornia



Carpaccio affumicato Chef New Style (con salumi di mare)

Tonno Affumicato
Tonno affumicato, avocado, ricotta di kumquat, kamquat, pistacchio, yuzu-ponzu trasparente

Marlin Affumicato
Marlin affumicato, finocchio, umeboshi, prugna, bergamotto, caviale di yuzu, zenzero candita fritto

Spada Affumicato
Pesce spada affumicato, papacelle sott'olio, lime, romesco, gongorzola, renkon

gunkan



Salmone
Riso, alga nori, spicy salmone

Tonno
Riso, alga nori, spicy tonno

Ikura SOLO CENA
Riso, alga nori, ikura (caviale di salmone)

Tobiko
Riso, alga nori, tobiko (uova di pesce volante)

Scampi SOLO CENA
Riso, alga nori, scampi

Salmone e Formaggio
Salmone, riso, formaggio, salsa teriyaki, mandorle



temaki

The classic Salmon
Tartare di salmone, Philadelphia, avocado, mandorle, teriyaki al tartufo

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

Crostaceo
Gambero in tempura, crema di patate dolci, salsa al sesamo, teriyaky

Special SOLO CENA
Cocktail di gamberi, insalata, maio piccante, tobiko

White Fish SOLO CENA
Ombrina, pesce spada, salicornia, miso-yuzu, kumquat

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

Quesilladas de Sasushi *SOLO CENA*

Salmone Affumicato
Tortillas croccante, salmone affumicato, uva in osmosi, gongorzola, soia-miele affumicato

Tonno Affumicato
Tortillas croccante, tonno affumicato, daikon affumicato, miso-yuzu, bergamotto, ravanello

Marlin Affumicato
Tortillas croccante, marlin affumicato, nardacot, kumquat, finocchio, crème fraîche

Spada Affumicato
Tortillas croccante, pesce spada affumicato, barbabietola, ketchup di barbabietola, sakura-jelly, salicornia



tartare

Salmone *SOLO CENA*
Salmone, yuzu candito, miso-yuzu, lime, ikura, soia trasparente

Tonno *SOLO CENA*
Tonno, dashi di mela, kizami, mela, yuzu-ponzu trasparente, olio di wasabi

Gamberi *SOLO CENA*
Gamberi, ponzu umeboshi, bergamotto, prugna, umeboshi, zenzero candito fritto, caviale di yuzu



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 *SOLO CENA - 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*
- Pesce Spada *SOLO CENA - 1 ORDINE*
- Seppia *1 ORDINE*



nigiri

2 pz.

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

hosomaki

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

6 pz.



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

onigiri

Salmone
Salmone, avocado, salsa di sesamo, teriyaki, semi di sesamo

Salmone cotto
Salmone cotto al teriyaki, teriyaki, semi di sesamo



Tonno
Tonno, avocado, maio piccante, togarashi, furikake

Tonno cotto *SOLO CENA*
Tonno cotto al teriyaki e maionese, cipolla crocante, furikake al wasabi

Shirmp Cocktail *SOLO CENA*
Cocktail di gamberi cotto, avocado, salsa verde, tanuki

uramaki tradizionali

4 pz.

California Roll
Avocado, surimi, sesamo, maionese giapponese

New Philadelphia
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

Roll Fritto
Salmone, avocado, philadelphia, teriyaky

Salmone Uramaki
Salmone cotto al teriyaki, sesamo, formaggio, salsa di sesamo, teriyaki

Tonno Uramaki
Tonno, avocado, cetriolo, furikake

Tempura Prawn
Gamberi in tempura, cetriolo, granella di pistacchio, maionese giapponese, teriyaky

Salmon Teriyaky
Salmone cotto, sesamo, philadelphia, teriyaky, salsa di sesamo

uramaki meat *(con carne)*

4 pz.

Pollo Papaccella
Roll fritto, tempura di pollo, sott'olio di papacella, salsa cheddar, romesco

Porky
Spinaci, maiale cotto a bassa temperatura, salsa di sesamo, semi di sesamo, salsa tare, cipolla fritta

Shiitake Beef *SOLO CENA*
Tataki di manzo, funghi di shiitake cotto in soia dolce, maio-teri-tartufo, patatine fritte

Carbunara *SOLO CENA*
Roll fritto, crema di carbonara, guanciale croccante



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

uramaki special

4 pz.

Tenten
Surimi, avocado, pesce misto, tobiko

Pain
Gamberi in tempura, salmone, salsa agrodolce, teriyaki, tanuki

Gamatatsu
Avocado, cetriolo, togarashi, formaggio, mango, salsa mango, mandorle

Killer bee
Tonno, avocado, butterfish, spicy maio, teriyaki, furikake

Kuruma
Avocado, formaggio, salmone, crema di patata dolce, salsa teriyaki, salsa di sesamo, foglia di riso

Might guy
Avocado, cetriolo, tonno, teriyaki, pistacchio

Black zetsu
Riso al nero di seppia, salmone cotto al teriyaki, formaggio, salmone, teriyaki

Deidara
Gamberi In Tempura, Salmone, Mango, Maionese Giapponese, Salsa di Sesamo, Fogli di Riso

Gaara
Avocado, daicon affumicato, tonno, maio al teriyaki tartufo, furikake

Sakura *SOLO CENA*
Tempura di fiori di zucca, salmone, formaggio, sakura-jelly

Neji *SOLO CENA*
Tempura di surimi, pesce misto, avocado, maio-wasabi, arare

Hinata
Tempura di butterfish, cetriolo, maionese giapponese, teriyaki al tartufo, arare

Shikamaru *SOLO CENA*
Riso al nero di seppia, spicy tuna, soia-miele affumicato

Shikamaru *SOLO CENA*
Riso al nero di seppia, spicy tuna, soia-miele affumicato

Sasori *SOLO CENA*
Avocado, tonno, scampi, yuzu candita, nardacot, tobiko

Shisui *SOLO CENA*
Salmone, tonno, surimi, wakame, avocdo, crema di avocado, teriyaki

Minato *SOLO CENA*
Takuan, ricciola, marlin affumicato, saffron rouille

Tsunade *SOLO CENA*
Avocado, cetriolo, spada affumicato, lime, miso-yuzu

Itachi *SOLO CENA*
Avocado, tonno, bergamotto, tonno affumicato, zenzero candita fritto

Naruto *SOLO CENA*
Tempura di salmone, salmone, nardacot, ikura, kamquat

Jiraya *SOLO CENA*
Tempura di butterfish, cetriolo, butterfish, snowcarb, teriyaki

Sasuke *SOLO CENA*
Avocado, formaggio, tonno, astice all chipotle, salsa verde

Kakashi
Tempura di gamberi, spicy tuna, pesce spada, tsuyu, kataifi

Nagato
Tempura di gamberi, papacelle sott'olio, sesamo, romesco

Madara
Daicon affumicato, cocktail di gamberi cotto, pesce spada, salsa verde, furikake wasabi

Rock lee *SOLO CENA*
Avocado, cetriolo, tartar di gamberi, ricotta al kamquat, salicornia



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

Classici piatti caldi giapponesi

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

Katsudon Cotoletta di maiale servita con insalata e fonduta di cheddar

Katsu Sando Shokupan, maionese giapponese, agro-piccante, cotoletta di maiale

Japanese Curry Riso, patate, carote, salsa curry, cotoletta di maiale, fonduta di cheddar

Pollo Teriyaky Pollo grigliato, salsa teriyaki, crema di funghi

Don Pollo Pollo, zucchine, carote, finocchio cotto in salsa soia dolce

Don Gamberi Gamberi, zucchine, carote, finocchio cotto in salsa soia dolce

ramen

BRODO CON 12 ORE DI COTTURA!

- **Shoyu Ramen**
  Noodles, brodo di maiale shoyu, Chashu, uova, naruto maki, tofu, Cipolla croccante

- **TanTan Ramen** ***SOLO CENA***
  Noodles, brodo cremoso di latte di Soia e sesamo, carne macinato, Spinacci, naruto maki, uova





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 Konjak 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.

Speciali piatti caldi giapponesi

Riso ai funghi shiitake e pollo
Riso, funghi shiitake, pollo, semi di sesamo, olio di sesamo

Kimchi rice
Riso, kimchi, chorizo de barcellona, gochujang, cipolla croccante

Yaki udon beef *SOLO CENA*
Noodles di udon, verdure, manzo, salsa hoisin, semi di sesamo, olio di sesamo

Kimchi porkbelly
Kimchi, maiale cotto a bassa temperatura, hari nori, ricotta di kamquat

White baccala *SOLO CENA*
Baccala, sansho sauce supreme, ikura, soia, salicornia

Sour baccala
Salsa tamarindo, baccala, lemongrass







Tantan yaki soba *SOLO CENA*
Noodles, carne macinato, crema ai burro arachidi, spinacci, uova in camicia

Tofu chicken udon
Crema di tofu legermente piccante, noodles di udon, pollo, cetriolo, basilico

Butter nori udon *SOLO CENA*
Pasta di nori, noodles di udon, burro, maiale cotto a bassa temperatura, hari nori

Gyudon *SOLO CENA*
Riso, manzo, cipolla, uova in camicia

Popoye udon *SOLO CENA*
Nooddles di udon, crema di funghi, carne macinato, spinacci al sesamo, funghi shiitake

Pigmkin *SOLO CENA*
Maiale cotto a bassa temperatura, zucca, latte di cocco, miso

Sasushi tataki *SOLO CENA*
Tonno, miso-yuzu, salsa verde, crema di zucca, latte di cocco, miso, cocco croccante

Grilled hoisin chicken
Pollo, salsa hoisin, zucca, latte di cocco, miso

Kung pao chicken
Pollo, sedano, peperoni, arachidi, edamame croccante

Kung pao shirmp
Gamberi, sedano, peperoni, arachidi, edamame croccante

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

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 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 “friggitello” • 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 presenta 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, 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.



concept&grafica liquidastudio.it