

URAMAKI

8 pezzi

URA SPICY SALMON € 10
(salmone, avocado guarnito con tartare di salmone, spicy e tobiko)

URA SPICY TUNA € 11
(tonno, avocado guarnito con tartare di tonno spicy e tobiko)

SALMON CREAM CHEESE € 11
(salmone avocado avvolto da avocado, philadelphia e tartare salmone)

AVOCADO TUNA € 12
(tonno, avocado, avvolto da carpaccio di avocado, tonno, tartare, spicy, teriyaki, philadelphia)

RAINBOW € 13
(rolls di pesce misto e avocado guarnito con tartare salmone, guacamole, pistacchio)

EBI VULCAN € 10
(gambero* in tempura in crosta di sesamo, crunch, tobiko, teriyaki e agropiccante)

GREEN DRAGON ROLLS € 12
(gamberone* in tempura, insalata, philadelphia, avvolto da carpaccio di avocado, crema di pistacchio)

EXOTIC ROLL € 12
(tempura di gamberoni*, insalata, philadelphia, tartare salmone e mango, salsa mango e teriyaki)

PHILADELPHIA € 10
(salmone cotto alla piastra, philadelphia, teriyaki)

ASTICE ROLL: € 30
(astice, avocado, carpaccio di astice, condito con pomodorini e salsa dello chef)

AMAEBI ROLLS: € 16
(gambero rosso, avocado, maionese, carpaccio di avocado, tartare di gamberone crudo rosso di Sicilia, tobiko)

SALMON PARADISE: € 11
(rotolino di salmone, avocado, philadelphia, menta, tartare di salmone, teriyaki, lime)

DEGUSTAZIONE SELEZIONATA DELLO CHEF € 17
(4 tipi di maki misti) totale 16pz

SASHIMI

SASHIMI DI SALMONE (9 fette) € 11

SASHIMI DI TONNO (9 fette) € 13

SASHIMI DI MISTO (9 fette) € 12

SUSHI BOX

SMALL € 8
(2 nigiri salmone, 1 nigiri tonno, 1 nigiri branzino, 4 uramaki)

MEDIUM € 10
(4 nigiri salmone, 1 nigiri tonno, 1 nigiri branzino, 4 uramaki, 4 hosomaki)

LARGE € 13
(4 nigiri salmone, 1 nigiri tonno, 1 nigiri branzino, 4 uramaki, 4 hosomaki, 6 sashimi misto)

NIGIRI MISTI (10pezzi) € 10

TARTARA e TATAKI

TARTARE SALMONE € 11
salmone, avocado, salsa ponzu, sesamo

TARTARE DI TONNO € 12
tonno, avocado, salsa ponzu, sesamo

TARTARE SUNRISE € 14
mix salmone e tonno gamberetti, pomodorini in salsa dello chef

TATAKI SALMONE € 12
salmone scottato ai semi di sesamo, guarnito con insalata, carote, salsa sesamo, spicy

TATAKI TONNO al PISTACCHIO € 14
tonno scottato con granelle di pistacchio servito con rucola, burrata, straciatella, pipetta con salse senape mayo e miele

VENERE TROPICAL: € 15
riso venere, salmone marinato, frutta mista, salsa yogurt, lamponi, riduzione al mango

CARPACCIO

CARPACCIO DI SALMONE € 12
in salsa ponzu agrumata

CARPACCIO DI TONNO € 13
in salsa ponzu agrumata

CARPACCIO MISTO € 13
wazabi, yuzu

TEMAKI

TEMAKI SALMONE: 1 pezzo € 5
salmone, avocado, maionese

TEMAKI TONNO: € 5
tonno, avocado, maionese

TEMAKI SPICY SALMON: € 5
tartare, salmone, spicy e tobiko

TEMAKI SPICY TUNA: € 5
tartare, tonno, spicy e tobiko

TEMAKI GAMBERO*: € 5
gambero al vapore, avocado, philadelphia, tobiko, maionese

TEMAKI VEGETARIANO: € 5
verdure di stagione, maionese

NIGIRI

2 pezzi

NIGIRI DI SALMONE € 2,5

NIGIRI DI SALMONE AL PISTACCHIO € 4
salmone scottato con crema di pistacchio

NIGIRI DI TONNO € 3

NIGIRI DI GAMBERO* COTTO € 2,5

NIGIRI DI BRANZINO € 2,5

NIGIRI DI SALMONE SCOTTATO € 3,5
con teriyaki e philadelphia

NIGIRI DI TONNO SCOTTATO € 4
con teriyaki e philadelphia

NIGIRI DI POLIPO € 3

NIGIRI DI ANGUILLA € 3,5

NIGIRI DI GAMBERO* € 4
gambero rosso di Mazara

HOSOMAKI

8 pezzi

HOSOMAKI SALMONE € 3,50

HOSOMAKI TONNO € 4

HOSOMAKI GAMBERO COTTO € 3,5

HOSOMAKI AVOCADO € 3

HOSOMAKI CETRIOLO € 3

* I PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE



MENÙ



APERI SUSHI
€15,00

1 BEVANDA A SCELTA TRA:

bibite, birra 33 cl,
calice vino
sake caldo,
Aperol spritz
cocktails

SUSHI MISTO:

4 nigiri salmone,
2 nigiri tonno,
4 hosomaki,
4 uramaki,
1 hanamaki,
3 fette sashimi

APERI SUSHI
€10,00 light

1 BEVANDA A SCELTA TRA:

bibite, birra 33 cl,
calice vino /sake caldo
Aperol spritz
cocktails

SUSHI MISTO:

2 Nigiri misti
4 Hosomaki
4 pz. Uramaki a scelta

Ura spicy salmon, Salmon cream cheese
Ura spicy tuna, Rainbow, Philadelphia,
Ebi vulcan.

PER QUALSIASI
INFORMAZIONI SU
SOSTANZE E ALLERGENI
È POSSIBILE CONSULTARE
L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE
CHE VERRÀ FORNITA,
A RICHIESTA,
DAL PERSONALE IN SERVIZIO

COMPONI
LA TUA BOWL!



SMALL

1 base + 1 proteina +
3 ingredienti + 2 guarnizioni
+ 1 salsa
€ 9,50



MEDIUM

1 base + 2 proteine +
4 ingredienti +
2 guarnizioni +
1 salsa
€ 11,50



LARGE

1 base + 3 proteine +
5 ingredienti + 2 guarnizioni
+ 1 salsa
€ 13,50

1 SCEGLI LA BASE

Riso bianco sushi
Riso bianco Basmati profumato
Riso nero Venere (integrale)
Quinoa
Insalata mista misticanza

2 PROTEINE

☐ CRUDO ☒ COTTO		Extra
☐ Salmone crudo	incluso	+ €2,00
☐ Salmone marinato	incluso	+ €2,00
☒ Salmone cotto con zenzero e menta	incluso	+ €2,00
☐ Tonno	incluso	+ €2,00
☐ Tonno marinato	incluso	+ €2,00
☐ Branzino crudo	incluso	+ €2,00
☒ Gamberi* sbollentati	incluso	+ €2,00
☒ Toufu	incluso	+ €1,00
☒ Sfilacetti equini	incluso	+ €2,00
☒ Pollo	incluso	+ €1,00
☒ Uovo quaglia	incluso	+ €2,00
☒ Surimi*	incluso	+ €1,00
☒ Burrata	incluso	+ €2,00
☒ Philadelphia	incluso	+ €1,00
☒ Feta		+ €1,00

3 INGREDIENTI

		Extra
Avocado	incluso	+ €1,00
Alghe wakame scure non condite	incluso	+ €1,00
Alghe Gome wakame*verdi condite	incluso	+ €1,00
Asparagi*	incluso	+ €1,00
Broccoli	incluso	+ €1,00
Ceci	incluso	+ €1,00
Cetrioli	incluso	+ €1,00
Carote	incluso	+ €1,00
Cavolo rosso	incluso	+ €1,00
Cuore di palma	incluso	+ €1,00
Edamame*	incluso	+ €1,00
Finocchi	incluso	+ €1,00
Germogli di soia	incluso	+ €1,00
Mais	incluso	+ €1,00
Patata dolce	incluso	+ €1,00
Peperoni al forno	incluso	+ €1,00
Pomodorini	incluso	+ €1,00
Pomodori secchi	incluso	+ €1,00
Radice di loto*	incluso	+ €1,00
Ravanelli	incluso	+ €1,00
Spinacini	incluso	+ €1,00
Zucchine	incluso	+ €1,00
Ananas	incluso	+ €1,00
Mango	incluso	+ €1,00
Mirtilli rossi	incluso	+ €1,00
Mele	incluso	+ €1,00

4 GUARNIZIONI

		Extra
Alghe nori	incluso	+ €0,50
Anacardi	incluso	+ €1,00
Bacche di goji	incluso	+ €0,50
Cipolla croccante	incluso	+ €0,50
Cipolla tropea	incluso	+ €0,50
Erba cipollina	incluso	+ €0,50
Ikura*	+ €2,00	+ €2,00
Jalapeno	incluso	+ €0,50
Pistacchio	incluso	+ €1,00
Scaglie di mandorla	incluso	+ €1,00
Noci	incluso	+ €1,00
Tobiko*	incluso	+ €1,00
Zenzero rosa	incluso	+ €0,50
Cocco chips	incluso	+ €0,50
Banana chips	incluso	+ €0,50
Mele chips	incluso	+ €0,50
Semi di lino	incluso	incluso
Semi sesamo	incluso	incluso
Semi di papavero	incluso	incluso

5 SALSE

		Extra
Spicy	incluso	+ €0,50
Teriyaki (base soia dolce e densa)	incluso	+ €0,50
Soia	incluso	+ €0,50
Soia verde	incluso	+ €0,50
Soia senza glutine	incluso	+ €0,50
Ponzu (soia e yuzu)	incluso	+ €0,50
Maionese	incluso	+ €0,50
Salsa poke	incluso	+ €0,50
Salsa lamponi	incluso	+ €0,50
Crema avocado e agrumi	incluso	+ €0,50
Wasabi e yuzu	incluso	+ €0,50
Salsa al sesamo	incluso	+ €0,50
Salsa yogurt	incluso	+ €0,50
Salsa agropiccante	incluso	+ €0,50
Salsa al mango	incluso	+ €0,50
Spicy peanuts (soia, arachidi leggermente piccante)	incluso	+ €0,50
Senape, miele, mayo	incluso	+ €0,50
Olio di extravergine di oliva	incluso	+ €0,50
Aromatic Ginger	incluso	+ €0,50
Aromatic Ginger	incluso	+ €0,50
Menta Basilico	incluso	+ €0,50

POKÈ GOURMET

SALMON TATAKI: €13,00

Base a scelta, salmone scottato con
sesamo, carote, avocado, wakame, edamame

TUNA TATAKI: €14,00

Base a scelta, tonno scottato con sesamo, carote
avocado, wakame, edamame

SALMONE SUNRISE: Base Riso Sushi €12,00

Tartare di salmone, pomodorini, edamame,
pistacchio, avocado, sesamo, wakawa

TUNA SUNRISE: Base Riso Sushi €13,00

Tartare di tonno, pomodorini, edamame,
pistacchio, avocado, sesamo, wakawa

VEGETARIANO: Base Riso Sushi €12,00

Tofu, edamame, cetriolo, pomodorini, broccoli,
cavolo rosso, carote, wakawa

* I PRODOTTI POTREBBERO
ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE