

## sushi bar à la carte

### maki zushi • суши рулонах

<b>Rolls di alghe, pesce, verdure 8pz</b>	
California (granchio, salmone, avocado, maionese)	10,00
Philadelphia (salmone affumicato, philadelphia, asparagi)	10,00
Italian Style (salmone, robiola, cetriolo, aneto)	10,00
Seaside (gambero cotto, cetriolo, maionese)	10,00
Mediterraneo (tonno, pesce cotto)	10,00
Sea'n country (tonno, formaggio cremoso, asparago)	10,00
Spicy Surprise (capesante, avocado, cetriolo, chilli)	12,50
Spicy Tuna (tonno, cetriolo, chilli, erba cipollina)	12,50

### gourmet maki • суши гурманов

<b>Special rolls 8 pz</b>	
Unagi maki (anguilla grigliata, avocado, cetriolo)	12,50
Unagi maki special (anguilla e avocado surprise)	15,00
My Sushi futomaki (philadelphia, salmone, tonno, surimi, avocado, cetriolo)	13,00
Makicolor California roll (fettine di salmone, avocado, gambero cotto)	14,50
My Sushi California (salmone cotto, philadelphia, masago, avocado)	15,00
Smoked California (roll ricoperto di salmone affumicato)	15,00
Spicy Sake (tartare di salmone piccante, avocado)	15,00
Spicy Tai (tartare di orata piccante, avocado)	15,00
Ebi-Ten (tempura di gambero, philadelphia, avocado)	15,00
Kani-Ten (tempura di granchio, philadelphia, avocado)	15,00
Dragon roll (tempura gambero, philadelphia, avocado, ikura)	16,00

### healthy maki • здоровый суши

<b>Healthy rolls, il sushi della salute 8pz</b>	
Street Style (tonno, cetriolo)	10,00
Pink lady (salmone, cetriolo)	10,00
Green Paradise vegetarian (oshinko, asparago, carota)	10,00
Veggy maki vegetarian (tofu, cetriolo, carota, spinaci)	10,00
Horensou (spinaci cotti, salmone, olio di sesamo)	10,50
Maki Ringo (salmone, mela verde, senape)	10,50

### temaki zushi • суши конусов

<b>Coni di alghe, riso e filetti di pesce crudo 1pz</b>	
Temaki sake (salmone)	6,00
Temaki kani (granchio)	6,00
Temaki tempura ebi (gambero fritto, mayonese)	7,00
Temaki california (salmone, surimi, avocado, mayonese)	7,00
Temaki maguro (tonno)	8,00
Temaki sake spicy (tartare di salmone con chilli)	8,00
Temaki unagi (anguilla)	8,00
Temaki ikura (uova di salmone)	8,00

### sashimi • сырое филе рыбы

<b>Filetti di pesce crudo</b>	
Sashimi 10pz misto salmone, tonno, orata, gambero	14,00
Sashimi 14pz misto salmone, tonno, orata, gambero	18,00
Sashimi sake & maguro 10pz salmone, tonno	16,50
Sashimi sake 10pz salmone	13,50
Sashimi maguro 10pz tonno	19,50
Usuzukuri sashimi sottile salmone, tonno, orata	18,00
Cirashi sashimi filetti di pesce crudo con riso	18,00
Sashimi hot shot scottato all'olio d'oliva e di sesamo	20,00

### sushi mix on plate • смеси суши

<b>Sushi Mix</b>	
Sushi mix (4pz nigiri + 8pz maki rolls)	16,50
Sushi sashimi mix (8pz sushi + 7 pz sashimi)	20,00

### fish tartares • тартар рыб

<b>Tartares di pesce crudo</b>	
Tartare di salmone con uova di pesce volante, gambero crudo, salsa di sesamo dolce	17,50
Tartare bianca di orata o branzino e capesante con zenzero e salsa ponzu	19,50
Tartare piccante di orata o branzino con uova di pesce volante al wasabi, con gambero crudo	19,50
Tartare di tonno con ikura (uova di salmone), gambero crudo, olio di sesamo al pepe rosso	22,00

### warm menu • Горячее меню

<b>Riso, noodles e zuppe</b>	
Riso bianco japonica al sesamo	3,00
Riso saltato con verdure	5,50
Yaki Soba noodles saltati con verdure	9,50
Miso soup zuppetta di soja con tofu	4,00
Udon soup zuppa con noodles	5,50
Udon soup zuppa con tempura di gambero	9,50
<b>Yakitori &amp; Teriyaki</b>	
Yakitori in salsa di soja con riso al sesamo	8,50
Yakitori piccanti in salsa chilli con riso al sesamo	8,50
Sake Orange salmone scottato alla fiamma con gelatina agli agrumi giapponesi, arancia e sesamo	15,00
Sake teriyaki salmone alla piastra con riso al sesamo	18,00
Sake shioyaki salmone grigliato con riso al sesamo	18,00
<b>Tataki</b>	
Maguro tataki tonno scottato al sesamo servito con riso	22,00
Maguro tataki tonno scottato al sesamo 'new style' con salsa glassata di aceto balsamico alla soja	22,00
<b>Japanese Tempura / Fried bites</b>	
Tempura ebi fritto giapponese di gamberi	20,50
Tempura mix fritto giapponese di gamberi e verdure	16,50
Tempura veggy fritto giapponese vegetariano	13,50
Karage bocconcini di pollo fritto alla giapponese	13,50
Karage Shiso bocconcini di pollo fritto al basilico rosso	13,50

### sweets + ice creams • десерт

Mochi pasticceria giapponese sul nastro 2pz	4,50
Macedonia di frutta fresca	5,50
Gelato al cocco	5,50
Gelato al wasabi	5,50
Gelato al tè verde	5,50
Gelato al sesamo nero	5,50
Sorbetto al ginger e lime	5,50
Sweet Bento piccola pasticceria giapponese assortita (mochi daifuku, dorayaki ripieni e matcha cake)	8,50

Buon appetito  
e mille grazie!



Itadakimasu  
arigato  
gozaimashita!

let's have a drink

## beers • Японског пиво

### Birre giapponesi

Asahi Dry 5° bottiglia 33cl	5,50
Asahi Steiny 5° bottiglia 44cl	6,80
Asahi 5° lattina 50cl	6,80
Kirin 5° bottiglia 33cl	5,50
Sapporo Silver 5,5° lattina 65cl	8,50

## waters • минеральные воды

### Acque minerali e oligominerali (r.s. = residuo secco)

Lurisia naturale pet 50cl, r.s. 35,4 mg/l	2,50
Lurisia con gas pet 50cl, r.s. 35,4 mg/l	2,50
Stille naturale vetro 75cl design Sottsass r.s. 35,4 mg/l	7,50
Bolle con gas vetro 75cl design Sottsass r.s. 35,4mg/l	7,50

### Soft drinks

Coca Cola bottiglia 20cl	3,50
Coca Cola Zero bottiglia 20cl	3,50
Il Vero Chinotto naturale slow food bottiglia 33cl	4,00
La Vera Gazzosa naturale slow food bottiglia 33cl	4,00

### Warm teas

sen-cha japanese tea, 100% tè verde giapponese	3,00
genmai-cha japanese tea, tè verde con riso arrostito	3,00
houji-cha japanese tea, tè verde grigliato	3,00
verveine green tea, tè verde alla verbena	3,00
black tea, tè nero fermentato	3,00
earl grey tea decaffeinato, tè deteinato al bergamotto	3,00
infusioni naturali senza caffeina	3,00

### Iced teas 100% naturali

Arizona Blueberry White Tea tè bianco, mirtilli 47cl	5,80
Arizona Green Tea Ginseng, miele 47cl	5,80
Arizona Green Tea Pomegranate melograno 47cl	5,80
Pokka Green Tea naturale 30cl	3,80
Pokka Green Tera Jasmine tè verde al gelsomino 30cl	3,80

### Bibite naturali con estratti benefici

#### ricchi di antiossidanti senza zuccheri aggiunti

Mangajo lemon green tea antiox 25cl	4,50
Mangajo pomegranate green tea detox 25cl	4,50
Mangajo redbush tè rosso e succo d'uva refresh 25cl	4,50
Mangajo acaj green tea bacche amazzoniche 25cl	4,50
Mangajo goji green tea bacche tibetane 25cl	4,50



## wine selection • выбор вина

<b>Versus White 50cl</b>	<b>11,50</b>
Vitigno: Stellenbosh vinificato bianco	
Origine: Sud Africa Western Cape	
Abbinamenti gastronomici: ottimo con aperitivi di mare	
<b>Versus Red 50cl</b>	<b>13,50</b>
Vitigno: Stellenbosh vinificato rosso	
Origine: Sud Africa Western Cape	
<b>La Tunella Chardonnay 37,5cl</b>	<b>13,50</b>
Uve: 100% Chardonnay del Friuli	
Vino strutturato e delicatamente profumato	
Abbinamenti gastronomici: accompagna tutti gli aperitivi, perfetto con ogni tipo di sashimi	
<b>La Tunella Sauvignon 37,5cl</b>	<b>13,50</b>
Uve: 100% Sauvignon del Friuli	
Vino secco e aromatico	
Abbinamenti gastronomici: perfetto come aperitivo accompagnato da finger food a base di pesce o verdure	
<b>La Tunella Pinot Grigio 37,5cl</b>	<b>13,50</b>
Uve: 100% Pinot Grigio del Friuli	
Vino fruttato, decisa personalità.	
Abbinamenti gastronomici: ottimo con il fritto tempura	
<b>Feudi San Gregorio Serrocielo 37,5cl</b>	<b>13,50</b>
Denominazione: Sannio Falanghina DOC (Campania)	
Abbinamenti gastronomici: per gamberi, crostacei	
<b>Feudi San Gregorio Cutizzi 37,5cl</b>	<b>13,50</b>
Denominazione: Greco di Tufo DOCG (Campania)	
Abbinamenti gastronomici: ottimo con crudi di mare	
<b>Feudi San Gregorio Pietracalda 37,5cl</b>	<b>13,50</b>
Denominazione: Fiano d'Avellino DOCG (Campania)	
Abbinamenti gastronomici: sashimi di tonno	
<b>Cantine Mesa Giunco Piccolo 50cl</b>	<b>14,50</b>
Denominazione: Vermentino di Sardegna	
Abbinamenti gastronomici: per ogni tipo di pesce	
<b>Cantine Mesa Piccola Rosa 50cl</b>	<b>14,50</b>
Denominazione: Isola dei Nuraghi ICG rosato sardo	
Abbinamenti gastronomici: esalta il sapore di mare	
<b>Cantine Mesa Meno Buio rosso 50cl</b>	<b>14,50</b>
Denominazione: Carignano del Sulcis Sardegna DOC	
Abbinamenti gastronomici: perfetto con tataki di tonno rosso	
<b>Oroya Sushi Wine 75cl</b>	<b>16,00</b>
Uve: Airen - Macabeo - Muscat (Spagna)	
Vino creato espressamente per il sushi da Yoko Sato	
<b>Berlucchi Cuvè Imperiale 37,5cl</b>	<b>16,50</b>
Denominazione: Spumante Brut Franciacorta	
<b>Prosecco Spumante Superiore Canella 20cl</b>	<b>7,00</b>
Denominazione: Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOCG	
<b>Bellini Cocktail 20cl</b>	<b>7,50</b>
2 parti spumante / 1 parte succo di pesca bianca	

## japan spirits • Японские алкоголь

### Bevande alcoliche giapponesi

Sakè caldo 6 cups	9,50
Sakè freddo daiginjo nihonsakari 5cl	4,50
Shochu shot distillato di malto 25°/5cl	4,50
Ume kunizakari liquore giapponese di prugna cup 10,5°/9cl	9,80
Sakè freddo kunizakari josen junmaishu puro riso senza alcool aggiunto bicchiere 14°/18cl	9,80
Sakè freddo kunizakari nigorizake non filtrato puro riso senza alcool aggiunto bottiglia 14°/30cl	14,50
Sakè freddo kuromatsu hakushika giunmai ginjo puro riso e koji bottiglia 14,7°/30cl	14,50

Tutti i prezzi sono compresi di coperto e servizio

All prices are inclusive of cover & service

Все цены указаны с учетом покрытия и обслуживания