



sushibar  
siena

---



Sushibar si approvvigiona delle migliori materie prime e seleziona i propri fornitori secondo rigide regole di qualità. Per garantire la Vostra sicurezza tutti i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce sono state sottoposte, dai nostri fornitori o direttamente dal nostro Staff, al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi della normativa vigente

È la massima semplicità che conduce alla purezza

## Insalate e edamame

Edamame <i>(Baccelli di soya serviti tiepidi)</i>	5
Wakame <i>(Alghe wakame condite)</i>	5
Ebi Wakame <i>(Alghe wakame e gamberi bolliti)</i>	6
Avocado <i>(Insalata di Avocado condito e alghe wakame)</i>	5
Tako <i>(Alghe wakame con piovra)</i>	6
Pippi <i>(Alghe wakame, avocado, gambero crudo)</i>	8

## Nigiri

**(pesce o verdura su pallina di riso gohan)**

Salmone	1.8
Tonno	2,2
Branzino/Orata	2
Gambero crudo/cotto	2
Salmone affumicato	2
Piovra	1.8
Avocado	1.6
Gambero crudo e Riccio	2.5
Tonno e bottarga	2.5
Anguilla marinata	2.5



## Onigiri

(polpetta di riso gohan ripiena)

Salmone	3
Tonno	3,5
Gambero in tempura	3,5



## Gunkan

(riso con condimento avvolto con alga nori)

Sake ( <i>Salmone</i> ) 2 pz	6
Maguro ( <i>Tonno</i> ) 2 pz	7
Crispy ( <i>salmone e pastella di tempura</i> ) 2 pz	7
Igura ( <i>Salmone e uova di salmone</i> ) 2 pz	7
Spicy Sake ( <i>Salmone piccante</i> ) 2 pz	6
Spicy Tuna ( <i>Tonno piccante</i> ) 2 pz	7

(a scelta i gunkan possono essere avvolti da filetti di salmone al posto dell'alga nori)

\*Salmon Gunkan

Supplemento

1.5

# Hosomaki

(piccoli arrotolati con alga nori esterna)



Maki tonno	7
Maki salmone	6
Maki gambero crudo o cotto	6
Maki philadelphia e salmone piccante	7
Maki philadelphia e gambero crudo piccante	7
Maki philadelphia e orata piccante	7
Maki cetriolo	6
Maki avocado	6

# Temaki

(cono di alga nori farcito)

California (Tonno bollito, maionese, avocado e gambero cotto)	6
White (Philadelphia, avocado e gambero cotto)	6
Ebitemaki (Gambero fritto e crispy)	6
Crispy (Tonno, cetriolo e crispy)	6
Boot (Avocado, pomodoro e philadelphia)	6
Hell (Salsa piccante, salmone, crispy, maionese)	6



# Futomaki

**(Grandi arrotolati con alga nori esterna)**

Futomaki <i>(Salmone, tonno, gambero cotto, tonno bollito, avocado)</i>	12
Tempura Futomaki <i>(Futomaki fritto in pastella di tempura)</i>	12
Godzilla <i>(Gambero tempura, gambero cotto, avocado, pomodoro, maionese)</i>	12



# Uramaki

(Roll di riso con alga nori all'interno)

## Uramaki – *Classici*

Hanamaki <i>(Pesce esterno, avocado interno)</i>	10
Tempura maki <i>(Gambero in tempura e philadelphia)</i>	11
California <i>(Tonno bollito, maionese e gambero cotto)</i>	9
Philadelphia <i>(Philadelphia, gambero cotto e avocado)</i>	10
Negitorio <i>(Tartare di tonno piccante)</i>	11
Spicy Sake maki <i>(Tartare di salmone piccante)</i>	10
Hottie California <i>(California fritto in tempura)</i>	10
Brazil <i>(Salmone esterno, all'interno avocado, philadelphia e tabasco)</i>	10
Teppan Roll <i>(Salmone alla piastra, avocado e maionese)</i>	10
Philadelphia Sake Maki <i>(Philadelphia, salmone e avocado)</i>	10
Philadelphia e salmone	10
Avocado e salmone	10





## Uramaki – Vegetariani

VEG 1 <i>(Pomodori secchi, capperi e philadelphia)</i>	9
VEG 2 <i>(Peperoni in tempura, philadelphia e salsa agrodolce)</i>	9
VEG 3 <i>(Mango e avocado)</i>	9
VEG 4 <i>(Pomodoro, cetriolo e crispy)</i>	9
VEG 5 <i>(Avocado, mango, cetriolo e tabasco)</i>	9

## Uramaki – Diamo i numeri

Numero 1 <i>Mango e tonno</i>	12
Numero 2 <i>(Spigola scottata, bottarga e pomodoro)</i>	12
Numero 3 <i>(Philadelphia e uova di salmone all' esterno)</i>	12
Numero 4 <i>(Pomodori secchi, tonno e philadelphia)</i>	12
Numero 5 <i>(Gambero crudo e avocado all'interno, filetti di orata , cipollotto e uova di pesce all'esterno)</i>	12
Numero 6 <i>(Gambero in tempura all'interno, filetti di pesce ed avocado all'esterno)</i>	12
Numero 7 <i>(Salmone, cipollotto e limone)</i>	11



## Uramaki – *Special*

Avocado del Diavolo <i>(Salmone, Philad., Tabasco, avocado esterno)</i>	12
Sushi Rosso <i>(salmone, philadelphia e cetriolo con salsa di pomodoro esterna)</i>	12
Complemaki <i>(Gambero in tempura, maionese, salmone all'esterno)</i>	12
Fumemaki <i>(Salmone affumicato, limone e avocado)</i>	12
Rossifumi <i>(Gambero in tempura e salmone affumicato esterno)</i>	12
Spada Maki <i>(Spada affumicato, philadelphia e sedano)</i>	12
Teriyaki sake <i>(Salmone teppan, salmone crudo, avocado esterno e salsa teriyaki)</i>	12
Mayko Zen-Ghy <i>(Salmone teppan, avocado, philadelphia e maionese)</i>	12
Granchio tempura <i>(Granchio in tempura e philadelphia)</i>	12
Anguilla marinata <i>(Con semi di sesamo e avocado)</i>	12





# Sashimi

## (filetti di pesce crudo)

Ventaglio salmone <i>(10 filetti di salmone su alghe wakame)</i>	12
Ventaglio tonno <i>(10 filetti di tonno su alghe wakame)</i>	15
Sakura mix sashimi <i>(15 filetti misti con riso a parte)</i>	22
Chirashi <i>(15 filetti misti su letto di riso)</i>	22
Momo mix sashimi <i>(11 filetti misti con riso a parte)</i>	18
Sashimi orata <i>(11 filetti di Orata, zenzero e lime)</i>	15
Laputa <i>(11 filetti di Salmone con Salsa Ponzu Nami Fukuizumi e zucchine)</i>	15
Hokkaido <i>(11 filetti di Orata, bacon croccante, cipollotto e salsa Ponzu Nami Fukuizumi)</i>	15
Kanto <i>Tonno e pomodoro con salsa a base di Konbu e Ponzu– 11 filetti</i>	16
Sashimi Mon Amour <i>9 filetti di salmone, 9 filetti di tonno, 9 filetti di orata, 9 gamberi crudi (consigliato per 2 persone)</i>	40

*Salsa di Konbu e Ponzu.*

*E' un condimento a base di mirin (saké dolce), aceto di riso, fiocchi di katsuobushi (fiocchi di tonno secco affumicato) e alga kombu. Con l'aggiunta di un succo di Yuzu (agrume giapponese) diventa Ponzu Nami Fukuizumi*

# Tartare

## (tartare di pesce crudo)

Tonno	15
Salmone	14
Gamberi	14
Mediterranea <i>(Tonno, capperi, olive, pomodori. Condita)</i>	15
Mojito <i>(Orata, limone e menta. Condita)</i>	15
Tris tartare <i>(Salmone, tonno, branzino all'olio di oliva)</i>	18
Zen <i>(Salmone, avocado e salsa Ponzu Nami Fukuizumi)</i>	14
Origami <i>(Tonno, pomodori e salsa a base di Konbu e Ponzu)</i>	16
Tatami <i>(Gamberi con ravanella giapponese marinata)</i>	14





## Mix

### (Piatti misti di sushi)

Sushi e sashimi <i>(11 filetti sashimi, 5 nigiri, 3 hosomaki)</i>	22
Uramaki mix <i>(4 tipi di uramaki per un totale di 16 pezzi)</i>	19
California mix <i>(8 pz uramaki california , 9 nigiri)</i>	22
Philadelphia mix <i>(8 pz uramaki philadelphia , 9 nigiri)</i>	22
Tempura maki mix <i>(8 pz tempura maki, 9 nigiri)</i>	22
Hanamix <i>(8 pz hanamaki, 9 nigiri)</i>	22
Complemix <i>(8 pz complemaki, 9 nigiri)</i>	22
Samurai mix <i>(4 pz di uramaki a scelta, 9 nigiri, 2 pz gunkan)</i>	24
Sushi Sakura <i>(8 pz hosomaki, 9 nigiri)</i>	19
Sushi Momo <i>(8 pz hosomaki, 7 nigiri)</i>	17
Sushibar mix <i>(8 pz uramaki, 4 pz hosomaki, 9 nigiri, 12 filetti sashimi, 2 pz gunkan)</i> <i>Consigliato per 2 persone</i>	40
Mix Sushi e sashimi teppan <i>(un mix sushi e sashimi tutto cotto alla piastra)</i>	22

# Tempura

(fritto in pastella )

Tempura di Gamberi	15
Tempura Mista <i>(gamberi, pesce e verdure)</i>	12
Tempura vegetariana	10
Tempura solo pesce	16
Pollo in Tempura	10
Tempura Tako <i>(piovra)</i>	12
Tempura granchio e verdure	16
Tempura di tonno	16
Tempura di calamari	13
Sashimi tempura <i>(polpettine di pesce e riso)</i>	12





## Zuppe e Ramen

(Zuppe e tagliatelle di frumento servite in brodo)

Miso	4
Spicy duck ramen <i>(ramen con petto d'anatra e verdure, piccante)</i>	16
Fish ramen <i>(ramen con branzino e verdure)</i>	18
Tempura ramen <i>(ramen e tempura a parte)</i>	12
Niku ramen <i>(ramen e carne di manzo, piccante)</i>	16



## Dim Sum

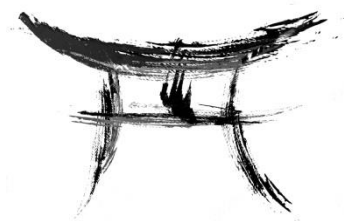
(ravioli giapponesi ai frutti di mare)

Al vapore	10
In brodo	12
Serviti con verdure e gamberi in tartare	14

## Noodle - Pasta saltata

A scelta tra Soba (spaghetti di grano saraceno) e Udon (spaghetti di grano tenero)

Spicy <i>(Petto d'anatra piccante e verdure)</i>	16
Thai <i>(Pollo, gamberi, curry e zucchine)</i>	13
Yaki <i>(Verdure miste)</i>	10
Shiromi <i>(Branzino Gamberi e verdure)</i>	16
Crispy <i>(Pollo in tempura e verdure)</i>	13
Imperiale <i>(Branzino, salmone, tonno, gamberi e verdure)</i>	18
Bottarga e tonno	18
Ebi riki <i>(Gamberi e zenzero)</i>	18
Nikai <i>(Gamberi e verdure in salsa agrodolce)</i>	16





## Riso

Japan <i>(Riso bianco acetato)</i>	4
Ten Don <i>(Riso acetato con gamberi in tempura, crispy e salsa agrodolce)</i>	12
Thai <i>(Pollo, gamberi e verdure)</i>	12
Harai <i>(Branzino, gamberi e verdure)</i>	12



## Teppan (Le nostre portate alla piastra)

Salmone teriyaki <i>(con salsa teriyaki)</i>	16
Tonno scottato <i>(con sesamo e salsa al wasabi)</i>	18
Yakitori <i>(spiedino di pollo, riso e salsa tonkatsu)</i>	14
Kani Krab <i>(granchio saltato in padella con sake, soya e peperoncino)</i>	16
Zucchini Maguro <i>(cubetti di tonno scottato con tartare di zucchine)</i>	18
Tonno con sale nero affumicato	20
Cappesante saltate al sake e miso	14



# Menu degustazione

## Menu “sushi aka” – 24 euro

*1 Uramaki California  
5 filetti di sashimi salmone  
1 Riso o noodle a scelta*

## Menu “sushi kiro” – 24 euro

*5 nigiri salmone  
5 filetti di sashimi salmone  
1 Riso o noodle a scelta*

## Menu “ko” - 25 euro

*5 nigiri (tonno, salmone, orata, gambero crudo, gambero cotto)  
5 filetti di sashimi salmone con pallino di riso  
1 uramaki a scelta*

## Menu “Heikin” - 35 euro

*6 nigiri (tonno, salmone, orata, gambero crudo, gambero cotto)  
5 filetti di sashimi salmone con pallino di riso  
1 uramaki a scelta  
½ tempura mista  
½ noodle o riso a scelta*

## Bevande

Acqua (naturale o frizzante)	3
Coca cola	4
Sakè (bottiglia per 2 persone)	6
Sakè al bicchiere	2
Caffè	2



Nigiri



Uramaki



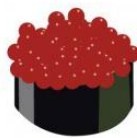
Futomaki



Temaki



Gunkan



# Intolleranze alimentari

Nei nostri piatti possono essere presenti alcune sostanze responsabili di intolleranze alimentari e che possono causare reazioni avverse

crostacei, possono essere utilizzati nella preparazione di uramaki e noodle, pertanto chi ne risulti intollerante dovrà chiedere espressamente indicazioni al personale

uova e prodotti a base di uova (mayonese), ove indicato pesce e prodotti a base di pesce

soia e prodotti a base di soia. La soia oltre ad essere a disposizione come condimento può essere usata per preparare i piatti caldi (riso, noodle, ramen e teppan) e come componente di altri condimenti, pertanto chi ne risulti intollerante dovrà chiedere espressamente indicazioni al personale

latte e prodotti a base di latte, possono essere utilizzati nei dolci e nella preparazione di uramaki e noodle, pertanto chi ne risulti intollerante dovrà chiedere espressamente indicazioni al personale

frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti, possono essere utilizzati nei dolci, pertanto chi ne risulti intollerante dovrà chiedere espressamente indicazioni al personale

sedano e prodotti a base di sedano, possono essere utilizzati nella preparazione di uramaki e noodle, pertanto chi ne risulti intollerante dovrà chiedere espressamente indicazioni al personale

semi di sesamo, sono aggiunti al riso utilizzato per gli uramaki, pertanto chi ne risulti intollerante dovrà chiedere espressamente indicazioni al personale

molluschi e prodotti a base di molluschi, possono essere utilizzati nella preparazione di uramaki e noodle, pertanto chi ne risulti intollerante dovrà chiedere espressamente indicazioni al personale

Quanto detto è da considerarsi non esaustivo, pertanto il nostro Staff sarà lieto di approfondire e spiegare il contenuto delle nostre preparazioni