


Sushibar si serve 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 al trattamento di abbattimento preventivo sanitario, ai sensi della normativa vigente.

Per la composizione dei nostri piatti utilizziamo solo prodotti originali giapponesi e materie prime fresche, prediligendo per queste ultime sempre prodotti italiani.

I nostri piatti possono essere arricchiti o decorati da prodotti stagionali selezionati estemporaneamente dai nostri chef, quindi non segnalati direttamente sul menu. Per questo motivo vi invitiamo a indicarci eventuali intolleranze, allergie o semplicemente ciò che non vi piace.

Le preparazioni vegetariane sono indicate con il simbolo  e posizionate alla fine di ogni tipologia di piatti.

*È la massima semplicità che conduce alla purezza.*

Insalate 


Uramaki 


Tempura 

Nigiri 

Futomaki 

Noodle 

Onigiri 

Tartare 

Ramen e Zuppe 


Gunkan 

Sashimi 

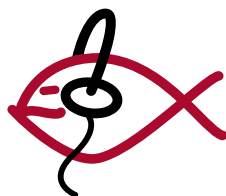
Riso 

Temaki 

Dim Sum 

Teppan 

Hosomaki 



## Le nuove proposte 2022

### Uramaki (8 pezzi)

**Emimaki** € 16,00

*(tonno scottato, avocado, gambero cotto, salsa teriyaki, senape olandese, crispy \*)*

**Debmaki** € 16,00

*(interno gambero fritto e cetriolo, esterno orata, salsa kewpie piccante, uova di tobiko, goma wakame)*

**Kikagoku Maki** € 17,00

*(interno salmone affumicato, avocado e pistacchio, esterno salsa piccante e salsa al mango)*

**Cheddar** € 16,00

*(gambero in tempura, cheddar fuso, salsa rosa, insalata, salsa teriyaki)*

**Tamanegi** € 16,00

*(salmone, avocado, mayonese piccante, cipolle caramellate)*

**Takeshii** € 16,00

*(salmone, zucchine marinate, aceto balsamico)*

### Sashimi (8 pezzi)

**Niji Bowl** € 16,00

*(salmone, zenzero fresco, alghe wakame, germogli \* servito su riso tipo chirashi)*

**Koen Bowl** € 17,00

*(tonno, carote, pomodori, cetriolo, semi di cumino servito su riso tipo chirashi)*

### Frutta Hosomaki (fritti all'esterno)

**Mango Maki** € 15,00





*(salmone all'interno, philadelphia e fette di mango all'esterno)*

**Fragola Maki** € 15,00

*(salmone all'interno, philadelphia e fragole all'esterno)*





## Insalate ed edamame

<b>Ebi Wakame</b>	€ 9,00
<i>(alghe wakame, gamberi cotti)</i>	
<b>Sakana Salad</b>	€ 13,00
<i>(alghe wakame, pesce crudo misto)</i>	
<b>Pippi</b>	€ 12,00
<i>(alghe wakame, avocado, gamberi crudi)</i>	
<b>Avocado Salad</b> 	€ 9,00
<i>(alghe wakame, avocado)</i>	
<b>Wakame</b> 	€ 8,00
<i>(alghe wakame, sesamo)</i>	
<b>Goma Wakame</b> 	€ 9,00
<i>(alghe goma wakame, leggermente piccanti)</i>	
<b>Edamame</b> 	€ 6,00
<i>(baccelli di soya serviti tiepidi con sale nero affumicato)</i>	



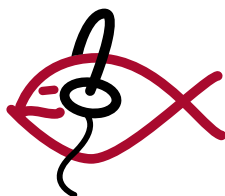
## **Nigiri**

*(pesce o verdura su pallina di riso)*

<b>Salmone</b>	€ 3,50
<b>Ventresca di salmone / tonno *</b>	€ 3,50
<b>Tonno</b>	€ 3,50
<b>Branzino / Orata</b>	€ 4,00
<b>Gambero crudo / cotto</b>	€ 3,50
<b>Gambero rosso di Sicilia</b>	€ 6,00
<b>Salmone affumicato</b>	€ 4,50
<b>Gambero crudo e riccio</b>	€ 5,00
<b>Tonno e bottarga</b>	€ 5,00
<b>Anguilla marinata</b>	€ 5,00
<b>Mango *</b> 	€ 2,50
<b>Avocado *</b> 	€ 2,50

*\* secondo disponibilità.*

*Su richiesta tutti i nostri nigiri possono essere fiammati.*



## **Onigiri**

***(polpetta di riso gohan ripiena)***

**Salmone e avocado**

€ 6,00

*(tartare di salmone, avocado)*

**Tonno**

€ 7,00

*(tartare di tonno)*

**Gambero**

€ 7,00

*(gambero fritto, crispy \*)*

**California**

€ 6,00

*(salsa di tonno e mayonese giapponese, gambero cotto, avocado)*

**Mango**

€ 7,00

*(tartare di salmone, mango, salsa di mango)*

**Spicy Salmone / Tonno**

€ 8,00

*(tartare di salmone / tonno speziato, cipollotto)*

\* **crispy**: piccoli pezzi di pastella di tempura.

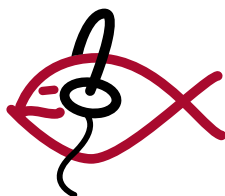


## **Gunkan (2 pezzi)**

*(riso con condimento avvolto con alga nori)*

<b>Sake (salmone)</b>	€ 8,00
<b>Crispy</b> <i>(salmone, crispy *)</i>	€ 9,00
<b>Igura (uova di salmone)</b>	€ 10,00
<b>Maguro (tonno)</b>	€ 10,00
<b>Spicy Sake</b> <i>(salmone speziato, cipollotto, mango)</i>	€ 9,00
<b>Gambero crudo e avocado</b>	€ 10,00
<b>Supplemento Salmon Gunkan</b> <i>(a scelta, i gunkan possono essere avvolti da filetti di salmone al posto dell'alga nori)</i>	+ 2,00

\* **crispy**: piccoli pezzi di pastella di tempura



## Temaki

*(cono di alga nori farcito)*



<b>California</b>	€ 8,00
<i>(salsa di tonno e mayonese giapponese, avocado, gambero cotto)</i>	
<b>White</b>	€ 8,00
<i>(philadelphia, avocado, gambero cotto)</i>	
<b>Crispy</b>	€ 9,00
<i>(tonno, cetriolo, crispy *)</i>	
<b>Hell</b>	€ 8,00
<i>(salsa piccante, salmone, crispy *, mayonese)</i>	
<b>Pi Spacy salmone / tonno</b>	€ 9,00
<i>(salmone / tonno speziato, mango, pistacchio)</i>	
<b>Tomango</b>	€ 10,00
<i>(salmone / tonno, mango, cipollotto, uova di salmone)</i>	
<b>Boot</b> 	€ 8,00
<i>(avocado, mango, crispy *, salsa teriyaki)</i>	

\* **crispy**: piccoli pezzi di pastella di tempura.

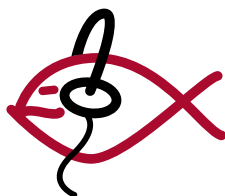


## **Hosomaki (8 pezzi)**

*(piccoli arrotolati con alga nori esterna)*

Maki tonno	€ 11,00
Maki salmone	€ 9,00
Maki gambero crudo / cotto	€ 9,00
Maki philadelphia e salmone piccante	€ 10,00
Maki philadelphia e gambero crudo piccante	€ 10,00
Maki philadelphia e orata piccante	€ 10,00
Maki cetriolo 	€ 8,00
Maki avocado 	€ 8,00





## **Uramaki (8 pezzi)**

*(roll di riso con alga nori all'interno)*





<b>Hanamaki</b>	€ 14,00
<i>(pesce misto esterno, avocado interno)</i>	
<b>Tempura maki</b>	€ 14,00
<i>(gambero in tempura, philadelphia, salsa teriyaki)</i>	
<b>California</b>	€ 12,00
<i>(salsa di tonno e mayonese giapponese, gambero cotto, avocado)</i>	
<b>Philadelphia</b>	€ 12,00
<i>(philadelphia, gambero cotto, avocado)</i>	
<b>Negitorio</b>	€ 15,00
<i>(tartare di tonno piccante)</i>	
<b>Spicy Sake maki</b>	€ 14,00
<i>(tartare di salmone piccante)</i>	
<b>Hottie California</b>	€ 13,00
<i>(california fritto in tempura)</i>	
<b>Brazil</b>	€ 14,00
<i>(esterno salmone, interno avocado, philadelphia e tabasco)</i>	
<b>Teppan Roll</b>	€ 14,00
<i>(salmone piccante alla piastra, avocado, mayonese)</i>	
<b>Philadelphia Sake maki</b>	€ 13,00
<i>(philadelphia, salmone, avocado)</i>	
<b>Yoshimi maki</b>	€ 14,00
<i>(salmone, cipollotto, lime)</i>	
<b>Complemaki</b>	€ 16,00
<i>(esterno salmone, mayonese giapponese, salsa teriyaki, interno gambero in tempura)</i>	
<b>Anguilla marinata e avocado</b>	€ 16,00



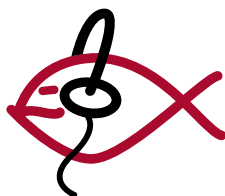
## Uramaki Diamo i numeri

<b>Numero 1</b>	€ 15,00
<i>(mango e tonno)</i>	
<b>Numero 2</b>	€ 15,00
<i>(spigola scottata, bottarga, pomodorini)</i>	
<b>Numero 3</b>	€ 16,00
<i>(esterno uova di salmone, interno philadelphia e salmone)</i>	
<b>Numero 4</b>	€ 15,00
<i>(pomodori secchi, tonno, philadelphia)</i>	
<b>Numero 5</b>	€ 16,00
<i>(esterno avocado, pesce misto e salsa teriyaki, interno gambero in tempura)</i>	

## Uramaki Veg

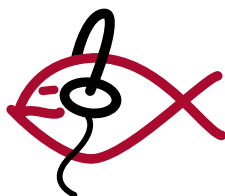
<b>Veg 1</b> 	€ 12,00
<i>(pomodori secchi, capperi, philadelphia)</i>	
<b>Veg 2</b> 	€ 12,00
<i>(peperoni in tempura, philadelphia, salsa teriyaki)</i>	
<b>Veg 3</b> 	€ 12,00
<i>(mango, avocado, piccante a scelta)</i>	
<b>Veg Day</b> 	€ 13,00
<i>(avocado, mango, cetriolo, crispy *, goma wakame)</i>	

\* **crispy**: piccoli pezzi di pastella di tempura



## Uramaki Special

<b>Avocado del Diavolo</b>	€ 16,00
<i>(esterno avocado, interno salmone, philadelphia e tabasco)</i>	
<b>Fumemaki</b>	€ 15,00
<i>(salmone affumicato, lime, avocado)</i>	
<b>Rossifumi</b>	€ 15,00
<i>(esterno salmone affumicato e lime, interno gambero in tempura)</i>	
<b>Spada maki</b>	€ 15,00
<i>(pesce spada affumicato, philadelphia, sedano)</i>	
<b>Teriyaki Sake</b>	€ 16,00
<i>(esterno avocado e salsa teriyaki, interno salmone teppan e salmone crudo)</i>	
<b>Mayko Zen Ghy</b>	€ 15,00
<i>(salmone teppan, avocado, philadelphia e mayonese giapponese)</i>	
<b>Granchio Tempura</b>	€ 16,00
<i>(granchio in tempura, philadelphia, salsa teriyaki)</i>	
<b>Avocado teriyaki</b>	€ 16,00
<i>(esterno avocado, interno philadelphia, salmone, crispy * e salsa teriyaki)</i>	
<b>X Roll</b>	€ 16,00
<i>(esterno branzino, cipollotto, uova di tobiko e salsa teriyaki, interno gambero crudo e avocado)</i>	
<b>Hamagranchio</b>	€ 16,00
<i>(esterno pesce misto e salsa teriyaki, interno philadelphia e granchio in tempura)</i>	



## **Futomaki**

*(grandi arrotolati con alga nori esterna)*

### **Futomaki**

€ 16,00

*(salmone, tonno, gambero cotto, salsa di tonno, mayonese giapponese, avocado)*

### **Tempura Futomaki**

€ 16,00

*(futomaki fritto in tempura)*

### **Godzilla**

€ 16,00

*(gambero in tempura, gambero cotto, avocado, pomodorini, mayonese)*

### **Futomaki croccante**

€ 16,00

*(salmone, philadelphia, pistacchio)*



## Tartare

*(tartare di pesce crudo servite con riso)*

<b>Tonno</b>	€ 20,00
<b>Salmone</b>	€ 19,00
<b>Gamberi</b>	€ 18,00
<b>Mediterranea</b> <i>(tonno, capperi, olive, pomodori)</i>	€ 20,00
<b>Mojito</b> <i>(orata, lime, menta)</i>	€ 20,00
<b>Tris Tartare</b> <i>(salmone, tonno, branzino)</i>	€ 22,00
<b>Zen</b> <i>(salmone, avocado, salsa ponzu *)</i>	€ 19,00
<b>Tatami</b> <i>(gamberi con daikon marinato)</i>	€ 18,00
<b>Kimono</b> <i>(gambero rosso di Sicilia, salsa al mango, lime, sesamo, sedano croccante)</i>	€ 38,00 mezza porzione € 22,00
<b>Rappongi</b> <i>(gambero rosso di Sicilia, olio extravergine d'oliva toscano, salsa ponzu *, zafferano, limone)</i>	€ 38,00 mezza porzione € 22,00

\* **salsa ponzu**: condimento a base di mirin (sakè dolce), aceto di riso, fiocchi di katsuobushi (fiocchi di tonno secco affumicato) e alga kombu.

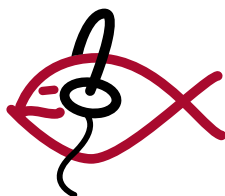


## Sashimi

*(filetti di pesce crudo)*

<b>Ventaglio di salmone</b> (10 pezzi)	€ 16,00
<b>Ventaglio di tonno</b> (10 pezzi)	€ 18,00
<b>Ventaglio di gambero</b> (7 pezzi)	€ 16,00
<b>Ventaglio di gambero rosso di Sicilia</b> (6 / 3 pezzi)	€ 36 / 20
<b>Ventaglio di sgombro marinato</b> (10 pezzi)	€ 17,00
<b>Salmone / Branzino alle erbe aromatiche</b> (10 pezzi)	€ 18,00
<b>Sashimi Spicy orata</b> <i>(11 filetti di orata, zenzero, lime, pepe rosa)</i>	€ 19,00
<b>Laputa</b> <i>(11 filetti di salmone con salsa ponzu nami fukuizumi *, zucchine)</i>	€ 18,00
<b>Hokkaido</b> <i>(11 filetti di branzino, bacon croccante, cipollotto, salsa ponzu nami fukuizumi *)</i>	€ 19,00
<b>Momo mix</b> <i>(11 filetti misti con riso a parte)</i>	€ 24,00
<b>Sakura mix</b> <i>(15 filetti misti con riso a parte)</i>	€ 28,00
<b>Chirashi</b> <i>(15 filetti misti su letto di riso)</i>	€ 28,00
<b>Sashimi Mon Amour</b> (Consigliato per 2 persone) <i>(9 filetti di salmone, 9 filetti di tonno, 9 filetti di orata, 9 gamberi crudi)</i>	€ 54,00

\* **salsa ponzu**: condimento a base di mirin (sakè dolce), aceto di riso, fiocchi di katsuobushi (fiocchi di tonno secco affumicato) e alga kombu.




## Dim Sum

*(ravioli giapponesi ai frutti di mare)*

Al vapore con sesamo nero, cipollotto e salsa agrodolce	€ 14,00
In brodo dashi con miso e funghi shiitake	€ 16,00
In salsa con brunoise di verdure e gamberi	€ 18,00

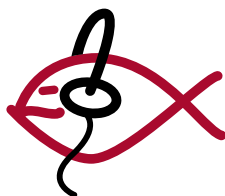
## Tempura

*(fritto in pastella con salsa tentsuyu \*)*

Tempura di gamberi	€ 16,00
Tempura di gamberi e calamari	€ 18,00
Tempura di pesce misto	€ 22,00
Tempura mista	€ 15,00
Pollo in Tempura con salsa tonkatsu *	€ 14,00
Tempura di granchio e verdure	€ 18,00
Tempura vegetariana 	€ 14,00


\* *tentsuyu*: salsa a base di soia, mirin (sakè dolce) e brodo dashi.

\* *tonkatsu*: salsa a base di verdura e frutta cotta con spezie giapponesi.



## **Noodle - Pasta saltata**

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

<b>Spicy</b>	€ 18,00
<i>(petto d'anatra piccante, verdure)</i>	
<b>Kamoronigai</b>	€ 18,00
<i>(petto d'anatra, funghi shiitake, verdure in salsa agrodolce)</i>	
<b>Thai</b>	€ 16,00
<i>(pollo, gamberi, curry, funghi shiitake, zucchine)</i>	
<b>Shiromi</b>	€ 18,00
<i>(branzino, gamberi, verdure)</i>	
<b>Crispy</b>	€ 15,00
<i>(pollo in tempura, verdure, salsa tonkatsu *)</i>	
<b>Imperiale</b>	€ 20,00
<i>(branzino, salmone, tonno, gamberi, verdure)</i>	
<b>Bottarga e tonno</b>	€ 19,00
<i>(con pomodoro e philadelphia)</i>	
<b>Nikai</b>	€ 18,00
<i>(gamberi e verdure in salsa agrodolce)</i>	
<b>Yaki</b> 	€ 15,00
<i>(funghi shiitake, verdure miste in salsa yaki soba)</i>	

\* **tonkatsu**: salsa a base di verdura e frutta cotta con spezie giapponesi.





## Ramen

**(tagliatelle servite in brodo)**

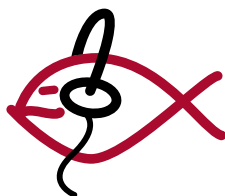
I nostri ramen alla carne sono fatti con brodo di carne "chintan" (chiaro) e shoyu tareh (salsa di nostra produzione a base di soia); quelli al pesce e alla tempura con brodo dashi e miso tareh (salsa di nostra produzione a base di miso).

Ogni ramen comprende tagliatelle di frumento, uovo nitamago (marinato con soia e mirin) e cipollotto.


		
<b>Spicy duck Ramen</b> <i>(petto d'anatra speziato, verdura di stagione, alga nori, germogli, yuzukosho *)</i>	€ 11,00	€ 18,00
<b>Niku Ramen</b> <i>(filetto di manzo scottato, verdura di stagione, funghi shiitake, alghe wakame, daikon, shichimi togarashi *)</i>	€ 11,00	€ 18,00
<b>Fish Ramen</b> <i>(gamberi, branzino, vongole veraci, verdura di stagione, alghe wakame, funghi shiitake, zenzero)</i>	€ 14,00	€ 22,00
<b>Tempura Ramen</b> <i>(verdura di stagione, alghe wakame, tempura mista a parte)</i>	€ 11,00	€ 18,00
<b>Veg Ramen</b>  <i>(kombu dashi, tofu, funghi shiitake, alghe wakame, verdure di stagione, sesamo)</i>	€ 11,00	€ 18,00

\* **yuzukosho**: salsa di peperoncino e yuzu (agrume giapponese).

\* **shichimi togarashi**: misto piccante di spezie giapponesi.



## Zuppe

<b>Zuppa di vongole e funghi shiitake</b>	€ 7,00
<i>(con spinaci e zest di limone)</i>	
<b>Miso</b>	€ 8,00
<i>(brodo dashi, tofu, alghe wakame, cipollotto)</i>	
<b>Miso Veg</b> 	€ 8,00
<i>(kombu dashi, tofu, funghi shiitake, spinaci, alghe wakame, cipollotto)</i>	

## Riso

<b>Japan</b>	€ 7,00
<i>(riso bianco acetato)</i>	
<b>Ten Don</b>	€ 15,00
<i>(riso acetato, gamberi in tempura, crispy *, salsa agrodolce)</i>	
<b>Thai</b>	€ 16,00
<i>(pollo, gamberi, funghi shiitake, verdure, curry)</i>	
<b>Harai</b>	€ 16,00
<i>(branzino, gamberi, verdure)</i>	

\* **crispy**: piccoli pezzi di pastella di tempura



## **Teppan**

*(le nostre portate alla piastra servite con riso)*

### **Salmone teriyaki**

€ 20,00

*(su julienne di verdure, con salsa teriyaki ed erba cipollina)*

### **Tataki di tonno**

€ 24,00

*(in crosta di sesamo su julienne di verdure, con salsa al wasabi / salsa teriyaki a scelta)*

### **Kani Krab**

€ 21,00

*(granchio infarinato e fritto, saltato in padella con sakè, soya, peperoncino)*

### **Zucchini Maguro**

€ 25,00

*(tonno scottato in salsa di dashi, brunoise di zucchine e arancia, fiocchi di katsuobushi, pepe rosa)*

### **Tonno black salt**

€ 25,00

*(tonno scottato al sale nero, affumicato con salsa di mango e lime, edamame, uova di tobiko)*

### **Hotate Miso**

€ 23,00

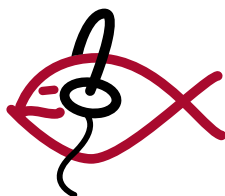
*(capesante saltate in salsa di miso e sakè, goma wakame, zest di yuzu, uova di salmone)*



## Mix

### *(piatti misti di sushi)*

<b>Sushi e sashimi mix</b> (anche teppan) <i>(11 filetti sashimi, 5 nigiri, 4 hosomaki)</i>	€ 28,00
<b>Uramaki mix</b> (16 pezzi) <i>(4 tipi di uramaki)</i>	€ 30,00
<b>California mix</b> <i>(8 pezzi di uramaki california, 6 nigiri)</i>	€ 26,00
<b>Tempura maki mix</b> <i>(8 pezzi di tempura maki, 6 nigiri)</i>	€ 27,00
<b>Hanamix</b> <i>(8 pezzi di hanamaki, 6 nigiri)</i>	€ 28,00
<b>Complemix</b> <i>(8 pezzi di complemaki, 6 nigiri)</i>	€ 29,00
<b>Samurai mix</b> <i>(4 pezzi di uramaki a scelta, 6 nigiri, 2 pezzi di gunkan)</i>	€ 29,00
<b>Koi mix</b> <i>(8 pezzi di hosomaki a scelta, 6 nigiri)</i>	€ 26,00
<b>Sushibar mix</b> (Consigliato per 2 persone) <i>(8 pezzi di uramaki, 4 pezzi di hosomaki, 9 nigiri, 12 filetti di sashimi, 2 pezzi di gunkan)</i>	€ 56,00



## Menu degustazione

**Menu "ko"** € 36,00

*4 nigiri (tonno, salmone, orata, gambero crudo)*

*5 filetti di sashimi salmone con pallina di riso, 1 uramaki a scelta*

**Menu "Heikin"** € 52,00

*4 nigiri (tonno, salmone, orata, gambero crudo / cotto)*

*5 filetti di sashimi salmone con pallina di riso*

*1 uramaki a scelta, 1/2 tempura mista, 1/2 noodle / riso a scelta*

## Bevande

**Acqua naturale / frizzante** € 3,00

**Coca cola** € 5,00

**Caffè** € 2,00



## Intolleranze alimentari

**\*\*Leggere con attenzione\*\***

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;

**uova e prodotti a base di uova** (mayonese): ove indicato;

**pesce e prodotti a base di pesce:** ove indicato;

**soya e prodotti a base di soya:** la soya 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;

**latte e prodotti a base di latte:** possono essere utilizzati nei dolci e nella preparazione di uramaki e noodle;

**frutta a guscio** (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti): possono essere utilizzati nei dolci;

**sedano e prodotti a base di sedano:** possono essere utilizzati nella preparazione di uramaki e noodle;

**semi di sesamo:** sono aggiunti al riso utilizzato per gli uramaki;

**molluschi e prodotti a base di molluschi:** possono essere utilizzati nella preparazione di uramaki e noodle.

**Pertanto chi risulti intollerante a uno o più di questi prodotti chieda 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.