



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 





Insalate ed edamame

Ebi Wakame	€ 10,00
<i>(alghe wakame, gamberi cotti)</i>	
Sakana Salad	€ 16,00
<i>(alghe wakame, pesce crudo misto)</i>	
Pippi	€ 13,00
<i>(alghe wakame, avocado, gamberi crudi)</i>	
Avocado Salad 	€ 10,00
<i>(alghe wakame, avocado)</i>	
Wakame 	€ 8,00
<i>(alghe wakame, sesamo)</i>	
Goma Wakame 	€ 9,00
<i>(alghe goma wakame, leggermente piccanti)</i>	
Edamame 	€ 7,00
<i>(baccelli di soya serviti tiepidi con sale nero affumicato)</i>	



Nigiri

(pesce o verdura su pallina di riso)

Salmone	€ 4,00
Ventresca di salmone / tonno *	€ 4,00
Tonno	€ 4,00
Branzino / Orata	€ 4,00
Gambero crudo / cotto	€ 4,00
Gambero rosso di Sicilia	€ 7,00
Salmone affumicato	€ 4,50
Gambero crudo e riccio	€ 6,00
Tonno e bottarga	€ 6,00
Salmone marinato <i>(arancia, lime e sale)</i>	€ 5,00
Anguilla marinata	€ 5,00
Mango * 	€ 3,00
Avocado * 	€ 3,00

** secondo disponibilità.*

Su richiesta tutti i nostri nigiri possono essere fiammati.



Onigiri

(polpetta di riso gohan ripiena)

Salmone e avocado

€ 7,00

(tartare di salmone, avocado)

Tonno

€ 8,00

(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)


Sake (salmone)	€ 8,50
Crispy <i>(salmone, crispy *)</i>	€ 9,50
Igura (uova di salmone)	€ 10,00
Maguro (tonno)	€ 10,00
Spicy Sake <i>(salmone speziato, cipollotto, mango)</i>	€ 9,00
Gambero crudo e avocado	€ 10,00
Supplemento Salmon Gunkan <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)



California	€ 8,00
<i>(salsa di tonno e mayonese giapponese, avocado, gambero cotto)</i>	
White	€ 8,00
<i>(philadelphia, avocado, gambero cotto)</i>	
Crispy	€ 9,00
<i>(tonno, cetriolo, crispy *)</i>	
Hell	€ 8,00
<i>(salsa piccante, salmone, crispy *, mayonese)</i>	
Pi Spacy salmone / tonno	€ 9,00
<i>(salmone / tonno speziato, mango, pistacchio)</i>	
Tomango	€ 10,00
<i>(salmone / tonno, mango, cipollotto, uova di salmone)</i>	
Boot 	€ 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
Mango Maki	€ 16,00

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



Uramaki (8 pezzi)





(roll di riso con alga nori all'interno)

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



Avocado del Diavolo	€ 16,00
<i>(esterno avocado, interno salmone, philadelphia e tabasco)</i>	
Fumemaki	€ 16,00
<i>(salmone affumicato, lime, avocado)</i>	
Rossifumi	€ 16,00
<i>(esterno salmone affumicato e lime, interno gambero in tempura)</i>	
Spada maki	€ 16,00
<i>(pesce spada affumicato, philadelphia, sedano)</i>	
Teriyaki Sake	€ 16,50
<i>(esterno avocado e salsa teriyaki, interno salmone teppan e salmone crudo)</i>	
Mayko Zen Ghy	€ 16,00
<i>(salmone teppan, avocado, philadelphia e mayonese giapponese)</i>	
Granchio Tempura	€ 16,00
<i>(granchio in tempura, philadelphia, salsa teriyaki)</i>	
Avocado teriyaki	€ 16,00
<i>(esterno avocado, interno philadelphia, salmone, crispy * e salsa teriyaki)</i>	
X Roll	€ 16,50
<i>(esterno branzino, cipollotto, uova di tobiko e salsa teriyaki, interno gambero crudo e avocado)</i>	
Hamagranchio	€ 16,50
<i>(esterno pesce misto e salsa teriyaki, interno philadelphia e granchio in tempura)</i>	
Emimaki	€ 17,00
<i>(tonno scottato, avocado, gambero cotto, salsa teriyaki, senape olandese, crispy *)</i>	
Debmaki	€ 17,00
<i>(interno gambero fritto e cetriolo, esterno orata, salsa kewpie piccante, uova di tobiko, goma wakame)</i>	



Kikagoku Maki	€ 17,00
<i>(interno salmone affumicato, avocado e pistacchio, esterno salsa piccante e salsa al mango)</i>	
Cheddar	€ 17,00
<i>(gambero in tempura, cheddar fuso, salsa rosa, insalata, salsa teriyaki)</i>	
Tamanegi	€ 17,00
<i>(salmone, avocado, mayonese piccante, cipolle caramellate)</i>	
Takeshii	€ 17,00
<i>(salmone, zucchine marinate, aceto balsamico)</i>	
ApritiSesamo	€ 17,00
<i>(philadelphia, insalata, tartare di salmone condita con sale, pepe, olio e lime, avocado e asparagi)</i>	
Numero 1	€ 16,00
<i>(mango e tonno)</i>	
Numero 2	€ 16,00
<i>(spigola scottata, bottarga, pomodorini)</i>	
Numero 3	€ 16,50
<i>(esterno uova di salmone, interno philadelphia e salmone)</i>	
Numero 4	€ 15,00
<i>(pomodori secchi, tonno, philadelphia)</i>	
Numero 5	€ 16,50
<i>(esterno avocado, pesce misto e salsa teriyaki, interno gambero in tempura)</i>	
Veg 1 	€ 12,00
<i>(pomodori secchi, capperi, philadelphia)</i>	
Veg 2 	€ 12,00
<i>(peperoni in tempura, philadelphia, salsa teriyaki)</i>	
Veg 3 	€ 12,00
<i>(mango, avocado, piccante a scelta)</i>	
Veg Day 	€ 14,00
<i>(avocado, mango, cetriolo, crispy *, goma wakame)</i>	



Futomaki

(grandi arrotolati con alga nori esterna)

Futomaki

€ 16,00

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

Tempura Futomaki

€ 17,00

(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)

Tonno	€ 22,00
Salmone	€ 21,00
Gamberi	€ 21,00
Mediterranea <i>(tonno, capperi, olive, pomodori)</i>	€ 22,00
Mojito <i>(orata, lime, menta)</i>	€ 22,00
Tris Tartare <i>(salmone, tonno, branzino)</i>	€ 24,00
Zen <i>(salmone, avocado, salsa ponzu *)</i>	€ 21,00
Tatami <i>(gamberi con daikon marinato)</i>	€ 21,00

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



Sashimi

(filetti di pesce crudo)

Ventaglio di salmone (10 pezzi)	€ 18,00
Ventaglio di tonno (10 pezzi)	€ 19,00
Ventaglio di gambero (7 pezzi)	€ 18,00
Ventaglio di gambero rosso di Sicilia (6 / 3 pezzi)	€ 37 / 19
Salmone / Branzino alle erbe aromatiche (10 pezzi)	€ 20,00
Sashimi Spicy orata	€ 21,00
<i>(11 filetti di orata, zenzero, lime, pepe rosa)</i>	
Laputa	€ 20,00
<i>(11 filetti di salmone con salsa ponzu nami fukuizumi *, zucchine)</i>	
Hokkaido	€ 21,00
<i>(11 filetti di branzino, bacon croccante, cipollotto, salsa ponzu nami fukuizumi *)</i>	
Momo mix	€ 24,00
<i>(11 filetti misti con riso a parte)</i>	
Sakura mix	€ 28,00
<i>(15 filetti misti con riso a parte)</i>	
Chirashi	€ 28,00
<i>(15 filetti misti su letto di riso)</i>	
Niji Bowl	€ 18,00
<i>(8 filetti di salmone, zenzero fresco, alghe wakame, germogli * servito su riso tipo chirashio)</i>	
Koen Bowl	€ 19,00
<i>(8 filetti di tonno, carote, pomodori, cetriolo, semi di cumino servito su riso tipo chirashi)</i>	
Sashimi Mon Amour (Consigliato per 2 persone)	€ 62,00
<i>(9 filetti di salmone, 9 filetti di tonno, 9 filetti di orata, 9 gamberi crudi)</i>	




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	€ 16,00
Pollo in Tempura con salsa tonkatsu *	€ 14,00
Tempura di granchio e verdure	€ 18,00
Tempura vegetariana 	€ 15,00


* *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)

Kamoronigai	€ 18,00
<i>(petto d'anatra, funghi shiitake, verdure in salsa agrodolce, leggermente piccante)</i>	
Thai	€ 16,00
<i>(pollo, gamberi, curry, funghi shiitake, zucchine)</i>	
Shiromi	€ 18,00
<i>(branzino, gamberi, verdure)</i>	
Crispy	€ 15,00
<i>(pollo in tempura, verdure, salsa tonkatsu *)</i>	
Imperiale	€ 20,00
<i>(branzino, salmone, tonno, gamberi, verdure)</i>	
Nikai	€ 18,00
<i>(gamberi e verdure in salsa agrodolce)</i>	
Yaki 	€ 16,00
<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.


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

- Miso** € 8,00
(brodo dashi, tofu, alghe wakame, cipollotto)
- Miso Veg**  € 8,00
(kombu dashi, tofu, funghi shiitake, spinaci, alghe wakame, cipollotto)

Riso

- Japan** € 8,00
(riso bianco condito alla giapponese)
- Ten Don** € 15,00
*(riso bianco condito alla giapponese, gamberi in tempura, crispy *, salsa agrodolce)*
- Thai** € 16,00
(pollo, gamberi, funghi shiitake, verdure, curry)
- Harai** € 16,00
(branzino, gamberi, verdure)

* **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

€ 22,00

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

Tonno black salt

€ 25,00

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

Hotate Miso

€ 25,00

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



Mix

(piatti misti di sushi)

Sushi e sashimi mix (anche teppan) <i>(11 filetti sashimi, 5 nigiri, 4 hosomaki)</i>	€ 30,00
Uramaki mix (16 pezzi) <i>(4 tipi di uramaki)</i>	€ 30,00
California mix <i>(8 pezzi di uramaki california, 6 nigiri)</i>	€ 27,00
Tempura maki mix <i>(8 pezzi di tempura maki, 6 nigiri)</i>	€ 27,00
Hanamix <i>(8 pezzi di hanamaki, 6 nigiri)</i>	€ 29,00
Complemix <i>(8 pezzi di complemaki, 6 nigiri)</i>	€ 29,00
Samurai mix <i>(4 pezzi di uramaki a scelta, 6 nigiri, 2 pezzi di gunkan)</i>	€ 29,00
Koi mix <i>(8 pezzi di hosomaki a scelta, 6 nigiri)</i>	€ 26,00
Sushibar mix (Consigliato per 2 persone) <i>(8 pezzi di uramaki, 1 hosomaki, 9 nigiri, 12 filetti di sashimi, 2 pezzi di gunkan)</i>	€ 66,00



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



Poke

scelta massima 7 ingredienti

(servito solo durante il pranzo, asporto, delivery)

Scegli la base del Poke

		
Riso Giapponese condito	€ 15,00	€ 18,00
Riso Jasmine al naturale	€ 15,00	€ 18,00
Riso nero al naturale	€ 15,00	€ 18,00
Insalata	€ 13,00	€ 15,00
Alghe wakame	€ 13,00	€ 15,00

Scegli 2 proteine

- Salmone
- Tonno condito
- Branzino
- Orata
- Gamberi (crudi o cotti)
- Gamberi fritti
- Straccetti di pollo fritti
- Uovo nitamago (semi-sodo marinato alla giapponese)
- Tofu

Scegli 3 contorni

- Avocado
- Mango
- Edamame
- Goma wakame
- Carote
- Cetrioli
- Mais
- Pomodorini
- Daikon marinato
- Capperi
- Olive
- Cipollotto

Scegli 2 condimenti

- Salsa Ponzu
- Maionese giapponese
- Teriyaki
- Piccante Sriracha
- Salsa di mango
- Salsa agrodolce
- Kataifi croccante
- Cipolle croccanti
- Scaglie di mandorle
- Granella di pistacchio
- Semi di sesamo

Ingredienti speciali

- Uova di salmone (+ € 3,00)
- Uova di tobiko (+ € 2,00)
- Bottarga di tonno (+ € 2,00)
- Tonno crudo (+ € 3,00)

Aggiunta di ulteriori ingredienti

- Proteine (+ € 2,00)
- Contorni (+ € 1,00)
- Salse (+ € 0,50)



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.