



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 

Tartare 

Noodle 

Onigiri 

Futomaki 

Ramen e Zuppe 

Gunkan 

Sashimi 

Riso 

Temaki 





Dim Sum 

Teppan 

Hosomaki 





Insalate ed edamame

Ebi Wakame	€ 8,00
<i>(alghe wakame, gamberi cotti)</i>	
Sakana Salad	€ 12,00
<i>(alghe wakame, pesce crudo misto)</i>	
Pippi	€ 10,00
<i>(alghe wakame, avocado, gamberi crudi)</i>	
Avocado Salad 	€ 7,00
<i>(alghe wakame, avocado)</i>	
Wakame 	€ 6,00
<i>(alghe wakame, sesamo)</i>	
Goma Wakame 	€ 7,00
<i>(alghe goma wakame, leggermente piccanti)</i>	
Edamame 	€ 5,00
<i>(baccelli di soya serviti tiepidi con sale nero affumicato)</i>	



Nigiri

(pesce o verdura su pallina di riso)

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

** secondo disponibilità.*

Su richiesta tutti i nostri nigiri possono essere fiammati.



Onigiri

(polpetta di riso gohan ripiena)

Salmone e avocado

€ 5,00

(tartare di salmone, avocado)

Tonno

€ 6,00

(tartare di tonno)

Gambero

€ 6,00

*(gambero fritto, crispy *)*

California

€ 5,00

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

Mango

€ 6,00

(tartare di salmone, mango, salsa di mango)

Spicy Salmone / Tonno

€ 6,50

(tartare di salmone / tonno speziato, cipollotto)

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



Gunkan

(riso con condimento avvolto con alga nori)

Sake (salmone)	€ 7,00
Crispy <i>(salmone, crispy *)</i>	€ 8,00
Igura (uova di salmone)	€ 9,00
Maguro (tonno)	€ 9,00
Spicy Sake <i>(salmone speziato, cipollotto, mango)</i>	€ 8,00
Gambero crudo e avocado	€ 9,00

Supplemento Salmon Gunkan + 1,50

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

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



Temaki

(cono di alga nori farcito)



California	€ 7,00
<i>(salsa di tonno e mayonese giapponese, avocado, gambero cotto)</i>	
White	€ 7,00
<i>(philadelphia, avocado, gambero cotto)</i>	
Crispy	€ 8,00
<i>(tonno, cetriolo, crispy *)</i>	
Hell	€ 7,00
<i>(salsa piccante, salmone, crispy *, mayonese)</i>	
Pi Spacy salmone / tonno	€ 8,00
<i>(salmone / tonno speziato, mango, pistacchio)</i>	
Tomango	€ 10,00
<i>(salmone / tonno, mango, cipollotto, uova di salmone)</i>	
Boot 	€ 7,00
<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	€ 9,00
Maki salmone	€ 8,00
Maki gambero crudo / cotto	€ 8,00
Maki philadelphia e salmone piccante	€ 8,50
Maki philadelphia e gambero crudo piccante	€ 8,50
Maki philadelphia e orata piccante	€ 8,50
Maki cetriolo 	€ 7,00
Maki avocado 	€ 7,00



Uramaki (8 pezzi)

(roll di riso con alga nori all'interno)


Hanamaki	€ 13,00
<i>(pesce misto esterno, avocado interno)</i>	
Tempura maki	€ 12,00
<i>(gambero in tempura, philadelphia, salsa teriyaki)</i>	
California	€ 11,00
<i>(salsa di tonno e mayonese giapponese, gambero cotto, avocado)</i>	
Philadelphia	€ 11,00
<i>(philadelphia, gambero cotto, avocado)</i>	
Negitorio	€ 13,00
<i>(tartare di tonno piccante)</i>	
Spicy Sake maki	€ 12,00
<i>(tartare di salmone piccante)</i>	
Hottie California	€ 12,00
<i>(california fritto in tempura)</i>	
Brazil	€ 13,00
<i>(esterno salmone, interno avocado, philadelphia e tabasco)</i>	
Teppan Roll	€ 12,00
<i>(salmone piccante alla piastra, avocado, mayonese)</i>	
Philadelphia Sake maki	€ 12,00
<i>(philadelphia, salmone, avocado)</i>	
Yoshimi maki	€ 12,00
<i>(salmone, cipollotto, lime)</i>	
Complemaki	€ 15,00
<i>(esterno salmone, mayonese giapponese, salsa teriyaki, interno gambero in tempura)</i>	
Anguilla marinata e avocado	€ 14,00



Uramaki Diamo i numeri

Numero 1	€ 14,00
<i>(mango e tonno)</i>	
Numero 2	€ 14,00
<i>(spigola scottata, bottarga, pomodorini)</i>	
Numero 3	€ 15,00
<i>(esterno uova di salmone, interno philadelphia e salmone)</i>	
Numero 4	€ 14,00
<i>(pomodori secchi, tonno, philadelphia)</i>	
Numero 5	€ 15,00
<i>(esterno avocado, pesce misto e salsa teriyaki, interno gambero in tempura)</i>	

Uramaki Veg

Veg 1 	€ 11,00
<i>(pomodori secchi, capperi, philadelphia)</i>	
Veg 2 	€ 11,00
<i>(peperoni in tempura, philadelphia, salsa teriyaki)</i>	
Veg 3 	€ 11,00
<i>(mango, avocado, piccante a scelta)</i>	
Veg 4 	€ 11,00
<i>(pomodoro, cetriolo, crispy *)</i>	
Veg Day 	€ 12,00
<i>(avocado, mango, cetriolo, crispy *, goma wakame)</i>	

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



Uramaki Special

Avocado del Diavolo	€ 14,50
<i>(esterno avocado, interno salmone, philadelphia e tabasco)</i>	
Fumemaki	€ 13,00
<i>(salmone affumicato, lime, avocado)</i>	
Rossifumi	€ 14,00
<i>(esterno salmone affumicato e lime, interno gambero in tempura)</i>	
Spada maki	€ 13,00
<i>(pesce spada affumicato, philadelphia, sedano)</i>	
Teriyaki Sake	€ 14,50
<i>(esterno avocado e salsa teriyaki, interno salmone teppan e salmone crudo)</i>	
Mayko Zen Ghy	€ 14,00
<i>(salmone teppan, avocado, philadelphia e mayonese giapponese)</i>	
Granchio Tempura	€ 14,00
<i>(granchio in tempura, philadelphia, salsa teriyaki)</i>	
Avocado teriyaki	€ 14,50
<i>(esterno avocado, interno philadelphia, salmone, crispy * e salsa teriyaki)</i>	
X Roll	€ 15,00
<i>(esterno branzino, cipollotto, uova di tobiko e salsa teriyaki, interno gambero crudo e avocado)</i>	
Hamagranchio	€ 15,00
<i>(esterno pesce misto e salsa teriyaki, interno philadelphia e granchio in tempura)</i>	
Mediterraneo	€ 14,00
<i>(esterno crispy di patate e salsa all'aceto balsamico, interno acciughe sotto sale, zucchine in tempura, pomodori secchi)</i>	



Tartare

(tartare di pesce crudo servite con riso)

Tonno	€ 18,00
Salmone	€ 16,00
Gamberi	€ 16,00
Mediterranea <i>(tonno, capperi, olive, pomodori)</i>	€ 18,00
Mojito <i>(orata, lime, menta)</i>	€ 18,00
Tris Tartare <i>(salmone, tonno, branzino)</i>	€ 20,00
Zen <i>(salmone, avocado, salsa ponzu *)</i>	€ 17,00
Tatami <i>(gamberi con daikon marinato)</i>	€ 16,00
Kimono <i>(gambero rosso di Sicilia, salsa al mango, lime, sesamo, sedano croccante)</i>	€ 34,00 mezza porzione € 19,00
Rappongi <i>(gambero rosso di Sicilia, olio extravergine d'oliva toscano, salsa ponzu *, zafferano, limone)</i>	€ 34,00 mezza porzione € 19,00

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



Futomaki

(grandi arrotolati con alga nori esterna)

Futomaki

€ 14,00

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

Tempura Futomaki

€ 14,50

(futomaki fritto in tempura)

Godzilla

€ 15,00

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

Futomaki croccante

€ 15,00

(salmone, philadelphia, pistacchio)



Sashimi

(filetti di pesce crudo)

Ventaglio di salmone (10 pezzi)	€ 14,00
Ventaglio di tonno (10 pezzi)	€ 17,00
Ventaglio di gambero (7 pezzi)	€ 15,00
Ventaglio di gambero rosso di Sicilia (6 / 3 pezzi)	€ 32 / 17
Ventaglio di sgombro marinato (10 pezzi)	€ 15,00
Salmone / Branzino alle erbe aromatiche (10 pezzi)	€ 16,00
Sashimi Spicy orata	€ 17,00
<i>(11 filetti di orata, zenzero, lime, pepe rosa)</i>	
Laputa	€ 16,00
<i>(11 filetti di salmone con salsa ponzu nami fukuizumi *, zucchine)</i>	
Hokkaido	€ 17,00
<i>(11 filetti di branzino, bacon croccante, cipollotto, salsa ponzu nami fukuizumi *)</i>	
Momo mix	€ 22,00
<i>(11 filetti misti con riso a parte)</i>	
Sakura mix	€ 25,00
<i>(15 filetti misti con riso a parte)</i>	
Chirashi	€ 25,00
<i>(15 filetti misti su letto di riso)</i>	
Sashimi Mon Amour (Consigliato per 2 persone)	€ 48,00
<i>(9 filetti di salmone, 9 filetti di tonno, 9 filetti di orata, 9 gamberi crudi)</i>	

* **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	€ 12,00
In brodo dashi con miso e funghi shiitake	€ 14,00
In salsa con brunoise di verdure e gamberi	€ 16,00

Tempura

*(fritto in pastella con salsa tentsuyu *)*

Tempura di gamberi	€ 15,00
Tempura di gamberi e calamari	€ 16,00
Tempura di pesce misto	€ 19,00
Tempura mista	€ 15,00
Pollo in Tempura con salsa tonkatsu *	€ 12,00
Tempura di granchio e verdure	€ 17,00
Tempura vegetariana 	€ 12,00


* *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)

Spicy	€ 17,00
<i>(petto d'anatra piccante, verdure)</i>	
Kamoronigai	€ 17,00
<i>(petto d'anatra, funghi shiitake, verdure in salsa agrodolce)</i>	
Thai	€ 15,00
<i>(pollo, gamberi, curry, funghi shiitake, zucchine)</i>	
Shiromi	€ 17,00
<i>(branzino, gamberi, verdure)</i>	
Crispy	€ 13,00
<i>(pollo in tempura, verdure, salsa tonkatsu *)</i>	
Imperiale	€ 19,00
<i>(branzino, salmone, tonno, gamberi, verdure)</i>	
Bottarga e tonno	€ 18,00
<i>(con pomodoro e philadelphia)</i>	
Nikai	€ 16,00
<i>(gamberi e verdure in salsa agrodolce)</i>	
Yaki 	€ 13,00
<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>	€ 10,00	€ 17,00
Niku Ramen <i>(filetto di manzo scottato, verdura di stagione, funghi shiitake, alghe wakame, daikon, shichimi togarashi *)</i>	€ 10,00	€ 17,00
Fish Ramen <i>(gamberi, branzino, vongole veraci, verdura di stagione, alghe wakame, funghi shiitake, zenzero)</i>	€ 12,00	€ 20,00
Tempura Ramen <i>(verdura di stagione, alghe wakame, tempura mista a parte)</i>	€ 10,00	€ 17,00
Veg Ramen  <i>(kombu dashi, tofu, funghi shiitake, alghe wakame, verdure di stagione, sesamo)</i>	€ 9,00	€ 16,00

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

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



Zuppe

Zuppa di vongole e funghi shiitake <i>(con spinaci e zest di limone)</i>	€ 9,00
Miso <i>(brodo dashi, tofu, alghe wakame, cipollotto)</i>	€ 7,00
Miso Veg  <i>(kombu dashi, tofu, funghi shiitake, spinaci, alghe wakame, cipollotto)</i>	€ 7,00

Riso

Japan <i>(riso bianco acetato)</i>	€ 6,00
Ten Don <i>(riso acetato, gamberi in tempura, crispy *, salsa agrodolce)</i>	€ 14,00
Thai <i>(pollo, gamberi, funghi shiitake, verdure, curry)</i>	€ 15,00
Harai <i>(branzino, gamberi, verdure)</i>	€ 14,00

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



Teppan

(le nostre portate alla piastra servite con riso)

Salmone teriyaki

€ 18,00

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

Tataki di tonno

€ 21,00

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

Kani Krab

€ 18,00

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

Zucchini Maguro

€ 22,00

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

Tonno black salt

€ 24,00

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

Hotate Miso

€ 20,00

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

Menu degustazione

Menu "ko"

€ 30,00

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

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

Menu "Heikin"

€ 46,00

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



Mix

(piatti misti di sushi)

Sushi e sashimi mix (anche teppan) <i>(11 filetti sashimi, 5 nigiri, 4 hosomaki)</i>	€ 26,00
Uramaki mix (16 pezzi) <i>(4 tipi di uramaki)</i>	€ 26,00
California mix <i>(8 pezzi di uramaki california, 6 nigiri)</i>	€ 24,00
Tempura maki mix <i>(8 pezzi di tempura maki, 6 nigiri)</i>	€ 24,00
Hanamix <i>(8 pezzi di hanamaki, 6 nigiri)</i>	€ 25,00
Complemix <i>(8 pezzi di complemaki, 6 nigiri)</i>	€ 25,00
Samurai mix <i>(4 pezzi di uramaki a scelta, 6 nigiri, 2 pezzi di gunkan)</i>	€ 25,00
Koi mix <i>(8 pezzi di hosomaki a scelta, 6 nigiri)</i>	€ 22,00
Sushibar mix (Consigliato per 2 persone) <i>(8 pezzi di uramaki, 4 pezzi di hosomaki, 9 nigiri, 12 filetti di sashimi, 2 pezzi di gunkan)</i>	€ 50,00

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.