



ZENSAI

Gambero rosso Manu style cad. € 8,00

Gambero rosso di Mazara del Vallo di prima qualità, la coda è proposta cruda con salsa al passion fruit e la testa frita senza carapace, da mangiare interamente

Carpaccio onion tenpura € 18,00

Carpaccio di pesce misto con salsa ponzu, rucola e cipolla in tenpura

Carpaccio apple rainbow € 18,00

Carpaccio di pesce misto con salsa acidula alle mele e pomodorini

Salad goma € 18,00

Misticanza con fette di pesce misto e salsa al sesamo

Tartare amaebi lime € 13,00

Tartare di mazzancolle al profumo di lime, tobiko e salsa ponzu

Tartare shake goma € 13,00

Tartare di salmone, sesamo, olio di sesamo ed erba cipollina

Tartare maguro hawaiano € 15,00

Cubetti di tonno con avocado, salsa hawaiana e bocconcini di riso

URAMAKI DELLO CHEF 8 PZ.

Uramaki speciali creati con lo scopo di valorizzare il sushi con l'olio extra vergine d'oliva estratto a freddo, è sconsigliato l'utilizzo della salsa di soia.

Aurora flower è condito con salsa aurora ottenuta con miso rossa e maionese giapponese e salsa unagi ovvero salsa di soia caramellata, è sconsigliato l'utilizzo di salsa di soia.

Chef aurora flower € 18,00

All'interno: gambero in tenpura

All'esterno: tartare di salmone, fiore di zucca in tenpura e salsa aurora ed unagi

Chef maguro spicy  € 18,00

All'interno: gambero in tenpura

All'esterno: tartare di tonno piccante, erba cipollina ed olio extravergine d'oliva

Chef amaebi € 18,00

All'interno: gambero in tenpura

All'esterno: sashimi di mazzancolla, salsa ponzu con frullato di pomodoro fresco ed olio extravergine d'oliva



URAMAKI

Rotolo con riso e semi di sesamo all'esterno, all'interno alga nori con più ingredienti. **8 PZ.**

Tora		€ 15,00
All'interno: gambero in tempura e maionese		
All'esterno: fettine di salmone e ricciola con uova di pesce volante e salsa Unagi		
Supaida 5 pz.		€ 8,00
Rotolo grande con moleca, ovvero granchio dal carapace molle in tempura, insalata, maionese e salsa unagi		
California		€ 8,00
Surimi, avocado, cetriolo e maionese		
Philadelphia		€ 8,00
Salmone cotto, Philadelphia e salsa unagi		
Ebi ten		€ 8,00
Gambero in tempura e maionese con salsa unagi		
Shake	⊗	€ 9,00
Salmone ed avocado		
Spicy salmon 🌶️	⊗	€ 9,00
Salmone, maionese, salsa piccante, erba cipollina e uova di pesce volante		
Maguro	⊗	€ 10,00
Tonno ed avocado		
Spicy tuna 🌶️	⊗	€ 10,00
Tonno, maionese, salsa piccante, erba cipollina e uova di pesce volante		



FUTOMAKI

Rotolo grande con alga nori all'esterno e all'interno riso con vari ingredienti. **5 PZ.**

Classico		€ 7,00
Gambero in tempura, Philadelphia, surimi aromatizzato al granchio, uova di pesce volante e avocado		
Tenpura		€ 8,00
Gambero in tempura, Philadelphia, surimi aromatizzato al granchio, uova di pesce volante e avocado, fritto in tempura e salsa unagi		



TEMAKI

Cono di alga nori ed all'interno riso con gli ingredienti scelti. **1 PZ.**

Goma flower		€ 7,00
Tartare di salmone all'olio di sesamo e fiore di zucca in tempura		
Supaida		€ 6,00
Granchio in tempura, maionese giapponese, insalata e salsa unagi		
Ebi ten		€ 6,00
Gambero in tempura, maionese, salsa unagi		
California		€ 5,00
Surimi aromatizzato al granchio, cetriolo, avocado e maionese		
Philadelphia		€ 5,00
Salmone cotto, Philadelphia e salsa unagi		
Shake	⊗	€ 5,00
Salmone e avocado		
Spicy salmon	🌶️ ⊗	€ 5,00
Salmone, maionese, salsa piccante, uova di pesce volante ed erba cipollina		
Maguro	⊗	€ 6,00
Tonno ed avocado		
Spicy tuna	🌶️ ⊗	€ 6,00
Tonno, maionese, salsa piccante, uova di pesce volante ed erba cipollina		
Veggie	🌿	€ 5,00
Insalata, maionese, fiore di zucca e zucchina in tempura, salsa unagi		

CHIRASHI

Ingredienti sparsi su riso da sushi

Chirashi misto	⊗	€ 15,00
Ciotola di riso da sushi con bocconcini di pesce misto ed avocado		
Chirashi spicy	🌶️	€ 15,00
Ciotola di riso da sushi condita con bocconcini di salmone e calamaro, alga nori, salsa spicy ed olio extravergine d'oliva		
Chirashi pesto		€ 15,00
Ciotola di riso condita con bocconcini di tonno, gambero crudo, melanzana in tempura, pesto di basilico, olio extravergine e sale.		



NIGIRI

Polpettina di riso guarnita con una fettina di pesce.
2 PZ.

Ama Ebi Gambero crudo	⊗	€ 5,00
Ebi Ten Gambero tempura e salsa Unagi		€ 5,00
Ika Calamaro	⊗	€ 4,00
Maguro Tonno	⊗	€ 6,00
Shake Salmone	⊗	€ 4,00
Hamachi Ricciola	⊗	€ 5,00
Tako Polpo	⊗	€ 4,00
Giò Maguro Tonno con uova di pesce volante		€ 7,00
Giò Shake Salmone con uova di pesce volante		€ 6,00
Giò shake tartare Salmone e la sua tartare		€ 6,00
Giò maguro tartare Tonno e la sua tartare		€ 7,00



HOSOMAKI

Rotolo piccolo con alga nori esterna ed all'interno un solo ingrediente insieme al riso. **6 PZ.**

Avocado 	⊗	€ 4,00
Kappa 	⊗	€ 3,00
Shake Salmone	⊗	€ 5,00
Tekka Tonno	⊗	€ 6,00
Ama ebi Gambero crudo	⊗	€ 6,00

SUSHI E SASHIMI

Sushi, nome generico per identificare il riso con il pesce.
Sashimi, fettine di pesce.

Sushi misto 13 pz	⊗	€ 15,00
Sushi maxi 20 pz	⊗	€ 22,00
Sashimi moriwase 13 pz	⊗	€ 22,00
Sashimi salmone 9 pz	⊗	€ 10,00
Sashimi tonno 9 pz	⊗	€ 15,00
Sushi & sashimi	20 pz	€ 23,00
Sushi & sashimi speciale	25 pz.	€ 30,00
Ostrica con salsa ponzu	cad.	€ 4,00
Ostriche al naturale	⊗ cad.	€ 3,00
Gamberi rossi 1 qualità	⊗ cad.	€ 6,00

MENRUI

Yakisoba yasai 	€ 8,00
Pasta lunga di grano con verdure e salsa soba	
Yakisoba bacon	€ 11,00
Pasta lunga di grano con verdure e pancetta stufata e salsa soba	
Yakiudon ika to ebi	€ 12,00
Pasta lunga di grano duro con verdure, gamberi e calamari	
Nabeyaki udon	€ 12,00
Pasta lunga di grano duro in brodo dashi senza additivi con uovo sodo e gambero tempura	

AGEMONO

Frittura

Yasai 	€ 9,00
Frittura di verdure	
Moriawase	€ 12,00
Frittura di gamberi e verdure	
Ebi	€ 15,00
Frittura di gamberi	

YAKIMONO

Piatti cotti

Maguro no teriyaki € 18,00

Tonno in crosta di mandorle con salsa teriyaki, rucola in tempura ed uova di quaglia in camicia

Ebi coconut curry  € 17,00

Gamberi scottati con salsa al curry e latte di cocco accompagnati da verdure

Shake kabayakidon € 13,00

Salmone cotto con salsa kabayaki con riso bianco e spinaci saltati

Katzuni € 15,00

Cotoletta di maiale in brodo dashi senza additivi, verdure e uovo

Yakiniku buta  € 12,00

Fettine di coppa di maiale spadellate con salsa bbq giapponese leggermente piccante e verdure

GOHANMONO Y IPPIN

Stuzzichini e contorni

Gohan  € 3,00

Riso bianco

Yakimeshi ebi € 5,00

Riso saltato con verdure e gamberi

Goma wacame  € 7,00

Insalata di alghe condita con aceto di riso

Edamame   € 4,00

Baccelli di soia con sale a scaglie

Edamame peperon    € 5,00

Baccelli di soia saltati con aglio, olio e peperoncino

Misoshiru € 3,00

Zuppa di miso con alga wacame, tofu ed erba cipollina

Verdure saltate € 4,00

Coperto € 2,00

BEVANDE

Acqua Lurisia 500 ml	€ 2,50
Bibite gassate	€ 2,50
Calice di vino bianco	€ 5,00
Calice di vino rosso	€ 5,00
Calice di prosecco	€ 4,50
Calice di bollicine di Franciacorta	€ 6,00
Birra Kirin Ichiban 33 cl	€ 4,00
Birra Sapporo 65 cl	€ 8,00
Caffè Illy	€ 2,00
Caffè Illy corretto	€ 2,50
Tè caldo	€ 4,00
Liquori ed amari	da € 3,00 a € 5,00
Grappa Marolo	da € 3,00 a € 5,00
Whisky Nikka	da € 5,00 a € 8,00

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

- 1 cereali contenenti glutine
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 latte e lattosio
- 5 soia
- 6 mandorle
- 7 nocciole
- 8 noci
- 9 pistacchi
- 10 sedano
- 11 senape
- 12 semi di sesamo
- 13 anidride solforosa e solfiti
- 14 lupini
- 15 molluschi