



Sasushi
non il solito
All You
Can Eat

MENÙ **ALL YOU CAN EAT**

TUTTI I GIORNI

PRANZO

19,90 €

(Escluso Bevande e Dolci)

CENA

29,90 €

(Escluso Bevande e Dolci)

appetizer

Edamame

Fagioli di Soia lessati

Wakame

Insalata di Alghe Wakame

Cheesy Chicken

Involtoni di pasta sfoglia con pollo, formaggio e salsa alla prugna

Cheesy Shrimp

Involtoni di pasta sfoglia con gamberi, formaggio e salsa alla prugna

Chicken Stick

Straccetti di pollo impanati

Karaaghe

Pollo Fritto Giapponese

Takoyaki

Polpette di Polpo

Wanton Chicken

Ravioli di pasta filo fritti con pollo, maionese, salsa BBQ

Wanton Shrimp

Ravioli di pasta filo fritti con gamberi, salsa al mango, salsa alla prugna, maionese

Sharonn

Involtoni di pasta sfoglia ripieni di carne

Kakiage

Julienne di verdure miste in Tempura

Shishito

Friggitelli Giapponesi saltati con spezie

Yakitori

Spiedini di pollo piastrati con salsa Yakitori

Harumaki

Involtoni primavera di pasta sfoglia con verdure



tempura

Fior d'Oriente

Fiori di zucca ripieni in tempura con ricotta alla pera, tartare di mazzancolle, salsa Teriyaki

Tempura di Baccalà

Baccalà in tempura mantecato con Maionese agro-piccante

Tempura di Gamberi alle Mandorle

Gamberi Calamaro

bao

Red Chicken

Bao alla Paprika con Pollo Impanato, Crema di Peperoni, Pomodori Secchi, Salsa BBQ

Big Beef

Bao classico con Pulled Beef, Fonduta di Formaggio, Salsa Teriyaki

Lobster Roll

Bao al Carbone con Astice, Insalata, Cipolla Croccante, salsa Aioli allo Yuzu

gyoza al vapore

Ravioli Giapponesi cotti al vapore

- Gyoza Verdure
- Gyoza Pollo
- Gyoza Gamberi

gyoza fritti

Ravioli Giapponesi fritti

- Gyoza Verdure
- Gyoza Pollo
- Gyoza Gamberi

gyoza alla piastra

Ravioli Giapponesi cotti alla piastra

- Gyoza Verdure
- Gyoza Pollo
- Gyoza Gamberi

tacos

Tacos Sake

Tacos croccante con salmone, crema di formaggio, avocado, salsa teriyaki al burro, salsa di sesamo, arare

Tacos Maguro

Tacos croccante con tonno, guacamole, avocado, cetriolo, pomodoro, maionese piccante, cipolla croccante, salsa verde

Tacos Beef

Tacos croccante con Pulled di manzo, fonduta di formaggio, insalata, cipolla croccante

chef's specials!

Carpaccio Mix

Carpaccio di pesce misto con crema di sedano rapa, salsa Aioli allo Yuzu, salsa di soia aromatizzata all'arancia sanguigna, olio al prezzemolo, salicornia, arare

Sashimi Chef New Style

Sashimi di pesce misto scottato in olio EVO e salsa di soia con crema di sedano rapa, gel di yuzu, salsa verde, furikake, salicornia, salsa di soia aromatizzata all'arancia sanguigna, olio al prezzemolo, salicornia, alga umibudo

tartare

Salmone

Tartare di salmone con melograno, gel di melograno, salsa ponzu al melograno, finocchietto, olio EVO

Tonno

Tartare di tonno con salsa alle mandorle, gel di mela verde, gel di umeboshi, olio al prezzemolo, salicornia

Gamberi Argentini

Tartare di gamberi con salsa di soia aromatizzata all'arancia sanguigna, gel di Açaí, olio EVO, arare, alga umibudo

拉麵

millefoglie

Millefoglie Salmone

Millefoglie croccante con salmone, sesamo, panna acida, avocado, salsa teriyaki al burro, finocchio, pera, gel di Açaí

Millefoglie Tonno

Millefoglie croccante con tonno, guacamole, crema di umeboshi, pomodoro confit, salsa verde, finocchio, salicornia, salsa tonkatsu, salsa teriyaki, capperi croccanti

Quando vedi questa icona ☾ il piatto è disponibile solo nel "menù cena". Quando vedi questa icona ★ puoi ordinare il piatto una sola volta.

sashimi

4 pz.

- Salmone ☾
- Tonno ☾
- Ricciola ☾
- Ama Ebi (Gamberi Dolci) ☾
- Gamberi Rossi ☾★
- Butterfish ☾
- Hotate (Capasanta) ☾★
- Polpo ☾
- Gamberi Argentini ☾★
- Pesce Spada ☾★
- Tonno Zukè Affumicato: ☾★
*disponibilità limitata
- Seppia ☾



2 pz.

- Salmone
- Tonno
- Ricciola ☾
- Ebi (Gamberi Cotti)
- Butterfish
- Unagi (Anguilla Cotta)
- Salmone Aburì (Scottato)
- Tonno Aburì (Scottato)
- Butterfish Aburì
- Polpo
- Pesce Spada ☾
- Seppia

nigiri

hosomaki

- Salmone
- Tonno
- Ebi (Gambero Cotto)
- Avocado
- Cetriolo

6 pz.



gunkan

2 pz.

- Salmone
- Tonno
- Scampi ☾
- Salmone Scottato e Philadelphia
- Ikura ☾
- Tobiko



uramaki tradizionali

4 pz.

California Roll
Avocado, Surimi, Sesamo, Maionese

New Philadelphia Roll
Avocado, Salmone, Philadelphia, scaglie di Mandorle

Spicy Salmon
Avocado, Cetriolo, Tartare di Salmone Piccante, Cipolla Croccante

Spicy Tuna
Cetriolo, Avocado, Tartare di Tonno Piccante, Kataifi

Salmon Teriyaky
Salmone Cotto, Sesamo, Philadelphia, Teriyaky, Salsa di Sesamo

Salmone Uramaki
Salmone, Avocado, Cetriolo, Sesamo

Tonno Uramaki
Tonno, Avocado, Cetriolo, Furikake

Tempura Prawn
Cetriolo, Gamberi in Tempura, Granella di Pistacchio, Maionese, Teriyaky

Roll Fritto
Salmone, Avocado, Philadelphia, Teriyaky



uramaki special

4 pz.

Rainbow Roll

Surimi, Avocado, Salmone, Tonno, Pescato del Giorno, Tobiko

Sake Lava

Gamberi in Tempura, Salmone Scottato, Salsa Agrodolce, salsa Teriyaky, Tenkasu

Mango Tango 2.0

Avocado, Cetriolo, Togarashi, Philadelphia, Mango, Salsa Mango/Passion Fruit, scaglie di Mandorle

Devil Butter

Tonno, Avocado, Butterfish, Spicy maio, Salsa Teriyaki, Furikake

Gomadare Roll 2.0

Salmone scottato, Avocado, Patata Dolce, Crema di Formaggio, Salsa Teriyaki, Salsa di sesamo, Croccante di Riso

Spicy T Shrimp 2.0

Gamberi in Tempura, Tonno Scottato, Maio Japan, Cipolla Fritta, Masago Arare

Tuna P 2.0

Avocado, Cetrioli, Tonno, Salsa Teriyaki, Granella di Pistacchio, Maio Japan

Nashi Shrimp

Tempura di Gamberi, Pistacchio, Pere, Crema di Barbabietola

Black Salmon

Riso al nero di Seppia, Salmone cotto, Crema di Formaggio, Salmone, Salsa Teriyaki

Summer Salmon

Avocado, Cetriolo, Salmone, Mango, Crema di Formaggio, Salsa Mango/Passion Fruit, Arare

Shiroi Hana

Tempura di Gamberi, Fiori di Zucca, Butterfish, Crema di Zucca, Salicornia, Furikake

Powerful

Riso allo Barbabietola, Salmone Cotto, Patata Dolce, Teriyaky al Burro, scaglie di Mandorle, Sesamo

Buttered Aioli

Tempura di Butterfish, Butterfish, Salsa Aioli allo Yuzu, Renkon, Capperi

Hot Crabby

Patè di Snow Crab, Avocado, Tempura di Butterfish, Maio Japan, Croccante di Riso, salsa Teriyaky al burro, Furikake

Red Sasushi Roll

Salmone, Pera, Crema Barbabietola, Ricotta alla Pera, Gamberi Argentino

Royale Scampi

Salmone in Tempura, Avocado, Scampi, Salsa Aioli allo Yuzu, Arare, Anguilla, salsa di soia aromatizzata all'arancia rossa

Hot Crunchy Roll

Salmone, Avocado, Tonno, Guacamole, salsa Teriyaky

New Style Sake Crispy Rice

Riso Soffiato, Tartare di Salmone, Crema di Formaggio, Salsa Agrodolce, salsa Teriyaky

New Style Tuna Crispy Rice

Riso Soffiato, Tartare di Tonno, Crema di Formaggio, Salsa Agrodolce, salsa Teriyaky

Flower Salmon

Riso allo Barbabietola, Salmone, Fiori di Zucca in Tempura, Crema di Zucca, Tenkasu, salsa Teriyaki al burro

Black Shrimp

Riso al nero Seppia, Tempura di Gamberi, Gamberi Argentini, Insalata, Salsa di soia aromatizzata all'arancia rossa, Mango, Yuzu, Kataifi

Pink Salmon

Riso alla Barbabietola, Salmone, Pera, Crema Barbabietola, Ricotta alla Pera

Zukè 2.0

Avocado, Cetriolo, Zukè, Patata Dolce, Aceto Balsamico

Jalapeño Crazy

Granchio a Guscio Morbido, Insalata, Cetriolo, Masago, Salsa Aioli allo Yuzu, Anguilla, Maio al Jalapeño, Guacamole, Renkon

Hot Jalapeño

Avocado, Ricciola, Ricciola Scottata, Salsa Jalapeño, Jalapeño

Hot Nodachi

Takuan (Daicon marinato), Pesce Spada, Maionese al Jalapeño, Jalapeño

Sasushi Roll

Croccante di Riso, Avocado, Tempura di Salmone, Tartare di Salmone, Salsa Jalapeño

SUSHI

oshizushi new style

2 pz.

Salmon 🌙

Riso Croccante ripieno di Crema di Formaggio e Avocado con Salmone, Ricotta alla Pera, Pera, Crema di Barbabietola

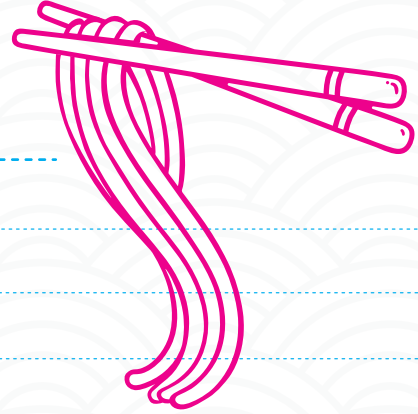
Tonno 🌙

Riso Croccante ripieno di Crema di Formaggio e Avocado con Tonno, Patata Dolce, Aceto Balsamico, Renkon

Pesce spada 🌙

Riso Croccante ripieno di Crema di Formaggio, Avocado, Pesce Spada, Jalapeño, Pepe Sansho (pepe giapponese), Maionese al Jalapeño

piatti caldi



Spaghetti di Soia Gamberi Spaghetti di Soia con Gamberi e Verdure Miste

Tonkatsu Curry Riso con Cotoletta di Maiale, Curry, Patate e Carote

Katsudon Riso con Cotoletta di Maiale, Uova e Salsa Tonkatsu

Pollo Teriyaky Pollo Grigliato, salsa Teriyaky, Spuma di Zucca

Chicken Shiitake 🌙 Pollo in Salsa ai Funghi con Spuma di Zucca

Maiale con Parmigiana Giappo 🌙 Maiale cotto a Bassa Temperatura accompagnato da Parmigiana Giapponese

Scorfano Len 🌙 Scorfano cotto alla brace con crema di Sedano Rapa, salsa Teriyaky, scaglie di Mandorle

Scorfano in Cartoccio Scorfano cotto al Cartoccio con erbe aromatiche Giapponesi

Baccalà PiPiPi 🌙 Baccalà cotto al Vapore condito con Salsa PiPiPi, Peperoncini Shishito e Salsa di Soia

udon

Gli Udon sono una varietà di pasta preparata con farina di grano tenero tipica della cucina giapponese

• **Udon Gamberi**
Udon con gamberi e Verdure Miste

• **Udon Tartufo 🌙**
Udon con Fughi Misti, Crema di Fughi, Crema di Tartufo, Cipolla Croccante

ramen



• **Ebi Ramen 🌙**
Noodles di Grano Saraceno in brodo di Gamberi con Gamberi, Uova, Narutomaki, Alga Wakame e Cipolla Croccante

• **Tonkatsu Ramen**
Noodles in brodo con Maiale Chashu, Uova, Narutomaki, Tofu, Cipolla Croccante e Salsa Ramen

yakisoba

Verdure
Noodles con Uovo e Verdure Miste

Pollo
Noodles con Pollo e Verdure Miste

Gamberi
Noodles con Gamberi e Verdure Miste

Spaghetti di grano saraceno saltati in padella

yakimeshi

Verdure
Riso con Uovo e Verdure Miste

Pollo
Riso con Pollo e Verdure Miste

Gamberi
Riso con Gamberi e Verdure Miste

Riso saltato in padella

shirataki

Verdure
Spaghetti di Konjac con Uovo e Verdure Miste

Pollo
Spaghetti di Konjac con Pollo e Verdure Miste

Gamberi
Spaghetti di Konjac con Gamberi e Verdure Miste

Spaghetti Giapponesi senza glutine

Quando vedi questa icona 🌙 il piatto è disponibile solo nel "menù cena". Quando vedi questa icona ★ puoi ordinare il piatto una sola volta.



* I dolci non sono compresi nella formula AYCE

Ice Cream Mochi

Gelato Mochi Misti con Mousse di Cioccolato, Crumble Di Cioccolato Bianco e Salsa di frutta di stagione

Tiramisù (My Style)

Crema al Caffè, Crema al Cioccolato, Biscotto Morbido, Gelato alla Nocciola

Loaded Chocolate

Tortino al Cioccolato con Ganache di Cioccolato, Crumble di Cioccolato, Gelato al Passion Fruit e Frutto della Passione

Chocolate Volcano

Soufflé al Cioccolato accompagnato da Gelato alla Vaniglia



どうぞ召し上がって下さい

(BUON APPETITO)

LEGENDA INGREDIENTI

- **Arare** Cracker di riso giapponese • **Umibudo (sea grape)** Alga asiatica a grappolo, conosciuta anche come caviale verde • **Furikake** Condimento tipico Giapponese
- **Tobiko** Uova di pesce volante • **Masago** Uova di pesce Masago • **Masago Arare** Perle croccanti di riso Giapponese • **Narutomaki** Surimi di pesce usato nel Ramen
- **Yuzu** Piccolo agrume originario dell'asia • **Tenkasu** Fiocchi croccanti di tempura • **Daicon** Radice croccante simile al ravanello • **Takuan** Sottaceto ricavato dal Daicon
- **Renkon** Radice del Fiore di Loto • **Salicornia** Detta anche asparago di mare, è una pianta erbacea spontanea che cresce in prossimità del mare
- **Togarashi** Miscela di peperoncino rosso e altri ingredienti aromatici • **Umeboshi** Prugna Giapponese essiccata • **Shishito** Peperoncino dolce Giapponese simile al "frigitello"
- **Ikura** È un tipo di caviale ottenuto dalle uova di salmone

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Di seguito riportata la lista degli allergeni che potrebbero essere presenti nelle pietanze dei nostri menù. Ricordiamo alla gentile clientela che, tali ingredienti potrebbero causare reazioni allergiche. Pertanto si invita, ove necessario, a chiedere al personale di sala circa la presenza di alcuni allergeni in pietanze specifiche.



GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi



CROSTACEI E DERIVATI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili



SEDANO E DERIVATI

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



UOVA

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



SENAPE E DERIVATI

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE E DERIVATI

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali



SEMI DI SESAMO E DERIVATI

semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale



ARACHIDI E DERIVATI

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.



SOIA E DERIVATI

prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



LUPINO E DERIVATI

presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari



LATTE E DERIVATI

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

Le nostre procedure HACCP considerano il rischio di contaminazione crociata e il nostro personale è formato per gestire tale rischio. Tuttavia, è importante segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono implicare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non è possibile escludere che i prodotti alimentari possano entrare in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. I prodotti ittici serviti crudi sono freschi all'origine, abbattuti a temperatura negativa di almeno -20°C per 24 ore, come stabilito dal Ministero della Salute e dal reg. CE 853/04. In assenza di prodotti freschi, utilizziamo prodotti surgelati. Questa procedura è applicata per garantire la sicurezza alimentare ai nostri clienti. Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva secondo le prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

