

SUSHITALO

ANTIPASTO

KAKIFURAI ✱ - G - U - M - H

EURO 10,00

Ostriche panko (5 pezzi) servite con salsa pesce, olio evo, limone, zucchero, cipollotto e fiocchi di peperoncino

MURUKAI - G - U - M

EURO 10,00

Cozze panko (15 pz) su crema di riso - menta, pecorino e limone - zest limone - olio evo

SUNOMOMO FS - SS - P

EURO 3,00

Alghe wakame – cetrioli – semi di zucca – aceto di mele – salsa di pesce

SUNOMOMO SPECIAL - FS - SS - P

EURO 5,00

Alghe wakame – cetrioli - semi di zucca - aceto di mele - salsa di pesce - fettine di pesce misto

MARINREINBÖ

EURO 5,00

Uova di lompo, capelin e pesce volante su letto di burrata e panna acida

EDAMAME

EURO 3,50

Bacelli di soia lessati e salati

TOFU CUBE S - SS

EURO 4,00

Tofu fresco marinato con salsa di soia, olio evo e limone – sesamo bianco e nero – pepe rosa macinato

FUSION CHIPS - P - L

EURO 5,00

Patate servite JAPAN STYLE : katsuobushi e bottarga o ITALIAN STYLE : cacio e pepe

TORI KATSU - G - U

EURO 8,00

Petto di pollo panko - salsa teryaki - mayo kewpie - insalata - pomodoro

TAKOYAKI - G - U - M

EURO 4,00

Polpette (4) di acqua e farina – polipo – servite con salsa teryaki - mayo kewpie – katsuobushi – polvere alga nori o con erba cipollina e salsa ponzu

JAPAN SALAD - SS - P - C - G**EURO 4,00**

Insalatina con cavolo rosso - germogli di soia - cetrioli - pomodorini - surimi granchio - semi di sesamo - salsa pesce - tenkasu

SASHIMI INSALATA - P - S - SS - G**EURO 6,00**

Foglie di insalata iceberg/julienne mista con fettine di pesce - salsa pesce - semi di sesamo - palline di tempura

ONIGIRI SALMONE - P**EURO 4,00**

GYOZA RAVIOLERIA

MAIALE - G**EURO 4,00**

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di maiale – erba cipollina – aglio – zenzero – verza

MAIALE SPECIAL TERYAKI E MAYO - G - U**EURO 5,00**

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di maiale – erba cipollina – aglio – zenzero – verza – serviti con teryaki - mayo – polvere alga nori

MAIALE SPECIAL FUNGHI SHIITAKE E SALSA ALLE PRUGNE - G - U**EURO 5,00**

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di maiale – erba cipollina – aglio – zenzero – verza – serviti con spicy mayo – funghi shiitake - cipollotto - polvere alga nori - salsa alle prugne

MANZO - G**EURO 4,00**

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di manzo – erba cipollina – aglio – zenzero – verza

MANZO SPECIAL TERYAKI E MAYO - G - U**EURO 5,00**

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di manzo – erba cipollina – aglio – zenzero – verza – serviti con teryaki - mayo – polvere alga nori

POLLO - G**EURO 4,00**

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di pollo – cavolo - farina di frumento - cipolla - erba cipollina

POLLO SPECIAL TERYAKI E MAYO - G - U**EURO 5,00**

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di pollo – cavolo - farina di frumento - cipolla - erba cipollina - serviti con teryaki - mayo – polvere alga nori

POLLO MAYO SENAPE IN GRANI PEPE E MIELE - G - U - SE EURO 5,00

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di pollo – cavolo - farina di frumento - cipolla - erba cipollina – serviti con mayo senape in grani, miele e pepe – germogli edibili - polvere alga nori

POLLO SALSA TONNATA E INSALATA JULIENNE - G - U - P EURO 5,00

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di pollo – cavolo - farina di frumento - cipolla - erba cipollina – serviti con salsa tonnata – insalata julienne - polvere alga nori

VERDURE - G EURO 4,00

Ravioli (4 pz) con vegetali cavolo - carota - fungo orecchio di giuda - semi di edamame - cipolla - piselli

VERDURE SPECIAL SOIA SHIITAKE E MAYO - G - S - U EURO 5,00

Ravioli (4 pz) con vegetali cavolo - carota - fungo orecchio di giuda - semi di edamame - cipolla - piselli – serviti con soia ai funghi shiitake – mayo e spicy mayo – polvere alga nori

FRUTTI DI MARE - G - C - P - M EURO 5,00

Ravioli (4 pz) ripieni di pesce – gamberetti – carote – coriandolo

FRUTTI DI MARE SPECIAL MAYO LIMONE E ZEST LIMONE - G - C - P - M - U EURO 6,00

Ravioli (4 pz) ripieni di pesce – gamberetti – carote – coriandolo – serviti con mayo limone – zest limone – polvere alga nori

GAMBERI - G - C EURO 5,00

Ravioli (4 pz) ripieni di mazzancolle tropicali – germoglio di bambù – tubero di igname (patata dolce)

GAMBERI SPECIAL MAYO NERO DI SEPPIA E CAVIALE - G - C - U - M - P EURO 6,00

Ravioli (4 pz) ripieni di mazzancolle tropicali – germoglio di bambù – tubero di igname (patata dolce) – serviti con mayo al nero di seppia – masago (uova di capelin) - zest limone – polvere alga nori

GAMBERI SPECIAL MAYO AL GAMBERO E CAVIALE - G - C - U - M - P EURO 6,00

Ravioli (4 pz) ripieni di mazzancolle tropicali – germoglio di bambù – tubero di igname (patata dolce) – serviti con mayo al gambero – uova di lompo - zest limone – polvere alga nori

GYOZA MIX IN BRODO - G - C EURO 6,00

Brodo di carne e verdura - insalata julienne - vino - olio - funghi orecchio di giuda - sesamo arcobaleno - polvere alga nori - tenkasu

Raviolo gambero - G - C (1 pz) ripieni di mazzancolle tropicali – germoglio di bambù – tubero di igname

Raviolo maiale - G (1 pz) ripieni di carne di maiale – erba cipollina – aglio – zenzero – verza

Raviolo pollo - G (1 pz) ripieni di carne di pollo – cavolo - farina di frumento - carne di pollo - cipolla - erba cipollina

Raviolo verdura - G (1 pz) con vegetali - cavolo - carota - fungo orecchio di giuda - semi di edamame - cipolla - piselli

GYOZA ITALIANI SPECIAL

CALABRIA MANZO SPECIAL NDUJA ALL'ARANCIA - G - S - U - H EURO 6,00

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di manzo – erba cipollina – aglio – zenzero – verza – serviti con nduja arancia – soia ai funghi shiitake - mayo – polvere alga noria

CALABRIA VERDURE SPECIAL PESTO CON PEPERONI - G - L - FS EURO 6,00

Ravioli (4 pz) con vegetali cavolo - carota - fungo orecchio di giuda - semi di edamame - cipolla - piselli - serviti con pesto alla calabrese con peperoni e ricotta - germogli edibili - scaglie mandorle

CAMPANIA MAIALE SPECIAL BUFALA E FRIARELLI - G - L - U - H EURO 6,00

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di maiale – cipolla – zenzero – verza – serviti con bufala - friarelli - mayo - cipolla croccante - shichimi tōgarashi (spezie ai 7 sapori) - polvere alga nori

EMILIA ROMAGNA MANZO SPECIAL ALLA BOLOGNESE - G - U EURO 6,00

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di manzo – erba cipollina – aglio – zenzero – verza – serviti con sugo alla bolognese – mayo – polvere alga nori

LAZIO MANZO SPECIAL ALL'ARRABBIATA - G - U - H EURO 6,00

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di manzo – erba cipollina – aglio – zenzero – verza – serviti con polpa di pomodoro, aglio, habanero e origano – mayo – polvere alga nori

LIGURIA MANZO SPECIAL PESTO ALLA GENOVESE E PISTACCHI - G - U - FS EURO 6,00

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di manzo – erba cipollina – aglio – zenzero – verza – serviti con pesto alla genovese (basilico - rucola - anacardi) - granella di pistacchi - ciliegino - punta mayo - parmigiano

LOMBARDIA MAIALE SPECIAL GORGONZOLA E RADICCHIO - G - L EURO 7,00

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di maiale – cipolla – zenzero – verza – serviti con crema gorgonzola sfumata al barolo - radicchio julienne - polvere alga nori

MARCHE GAMBERO SPECIAL MARE E MONTI - G - S - C - H EURO 7,00

Ravioli (4 pz) ripieni di mazzancolle tropicali – germoglio di bambù – tubero di igname (patata dolce) - serviti con soia ai funghi shiitake - vongole - funghi shiitake - shichimi tōgarashi (spezie ai 7 sapori) - crumble gambero - zest limone

PIEMONTE MAIALE SPECIAL SOIA SHIITAKE E SALSA ALLE ORTICHE - G - S - U - FS EURO 6,00

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di maiale – erba cipollina – aglio – zenzero – verza – serviti con soia ai funghi shiitake - salsa alle ortiche - punta mayo - noce – zest limone - polvere alga nori

PIEMONTE VERDURE SPECIAL SOIA SHIITAKE E SALSA ALLE ORTICHE - G - S - U - FS EURO 6,00

Ravioli (4 pz) con vegetali cavolo - carota - fungo orecchio di giuda - semi di edamame - cipolla - piselli – serviti con soia ai funghi shiitake – salsa alle ortiche - punta mayo – noce - zest limone - polvere alga nori

PUGLIA POLLO SPECIAL CIME DI RAPA E CICIOLI - G - S - U - H EURO 6,00

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di pollo – cavolo - farina di frumento - cipolla - erba cipollina – serviti con salsa alle cime di rapa - soia ai funghi shiitake - punta mayo - cicioli

SARDEGNA FRUTTI DI MARE SPECIAL TONNETTO E BOTTARGA - G - C - P - M - U EURO 7,00

Ravioli (4 pz) ripieni di pesce – gamberetti – carote – coriandolo – serviti con pesto di tonnetto striato - punta mayo - bottarga - zest limone

UMBRIA MAIALE SPECIAL CREMA TARTUFO LIME E NOCCIOLE - G - S - U - FS EURO 6,00

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di maiale – cipolla – zenzero – verza – serviti con crema di tartufo - soia ai funghi shiitake - punta mayo – zest limone - granella di nocciole - polvere alga nori

SICILIA POLLO SPECIAL OLIVE LECCINO CAPPERI E ACCIUGHE - G - P - U - FS - H EURO 6,00

Ravioli (4 pz) ripieni di carne di pollo – cavolo - farina di frumento - cipolla - erba cipollina – serviti con battuta di olive leccino - capperi - acciughe - punta mayo - spicy mayo - scaglie mandorle- zest arancia

TARTARE

TRIS TARTARE TERRA – L – FS - SE - H EURO 14,00

Tre mini tartare di scottona (45 g ciascuna) con base riso: 1 burrata, crema di tartufo, granella di pistacchi, olio evo - 2 senape in grani, cipolla croccante, miele, olio evo – 3 mango, succo limone, pepe e olio evo

TRIS TARTARE MARE - P – C - H EURO 14,00

Tre mini tartare di pesce o crostacei con base riso : 1 pesce burro o orata, salsa ponzu, pepe rosa in grani - olio evo - zest limone – 2 salmone, caviale di pesce, mayo limone e olio evo – 3 tonno pepe, olio evo e zest di agrumi

TARTARE MANGO SAKE PHILADELPHIA - P – L EURO **10,00**

Tartare di salmone con base riso, mango e philadelphia

TARTARE MANGO SAKE MAGURO - P EURO **10,00**

Tartare di pesce con base riso, mango, salmone e tonno

TARTARE AVOCADO E PESCE BURRO - P EURO **10,00**

Tartare di pesce con base riso, avocado e pesce burro

MENU' FISSI MISTI COMBO

TUTTO SALMONE (30 PEZZI) - P - L EURO **32,00**

4 sahimì - 4 nigiri – 4 sake roll - 4 croccanti U – H – 8 philadelphia L – 6 hosomaki

TUTTO TONNO (30 PEZZI) - P - L EURO **35,00**

4 sahimì - 4 nigiri – 4 maguro roll - 4 croccanti U – H - 8 philadelphia L – 6 hosomaki

TUTTO COTTO (30 PEZZI) - P – C – L EURO **32,00**

4 sahimì scottato - 2 nigiri salmone scottato – 2 nigiri tonno scottato - 8 california philadelphia L - 8 ebiten – 6 hosomaki granchio

TUTTO VEGETALE (30 PEZZI) EURO **30,00**

2 nigiri avocado – 2 nigiri avocado philadelphia L – 4 verde maki - 4 verde croccante U – H - 6 hosomaki cetriolo – 6 hosomaki avocado - 6 hosomaki mango

TUTTO MISTO (30 PEZZI) - P – C – L - M EURO **32,00**

4 sahimì - 4 nigiri – 4 roll – 4 croccanti U – H - 8 philadelphia L – 6 hosomaki

GIAPPONE CLASSICO

LEGENDA : IN all'interno OUT all'esterno UP sopra

SASHIMI 刺身

SALMONE (8 PEZZI) - P	EURO 10,00
- 4 PEZZI EURO 5,00	
TONNO (8 PEZZI) - P	EURO 12,00
- 4 PEZZI EURO 6,00	
ORATA (8 PEZZI) - P	EURO 10,00
- 4 PEZZI EURO 5,00	
PESCE BURRO (8 PEZZI) - P	EURO 10,00
- 4 PEZZI EURO 5,00	
SASHIMI MISTO (8 PEZZI) - P - C - M	EURO 10,00
SASHIMI MISTO (12 PEZZI) - P - C - M	EURO 14,00

NB : SCOTTATO (CON PAPRIKA E SALSA PONZU)

NIGIRI にぎり

(2 PEZZI)

NIGIRI SAKE - P	EURO 3,00
UP salmone	
NIGIRI SAKE (SPECIAL BOOM) - P - H	
UP Salmone scottato – nduja all’arancia – sesamo nero - shichimi tōgarashi	EURO 4,00
NIGIRI MAGURO - P	EURO 3,50
UP tonno	
NIGIRI MAGURO (SPECIAL BOOM) - P - S - H	EURO 4,50
UP Tonno scottato - spicy mayo – sesamo bianco - shichimi tōgarashi	
NIGIRI TAI - P	EURO 3,00
UP orata	
NIGIRI TAI (SPECIAL FIRED) - P	EURO 4,00
UP Orata scottata - salsa ponzu – erba cipollina	
NIGIRI BATAFISSHU - P	EURO 3,50
UP Pesce burro (ruvetto)	
NIGIRI BATAFISSHU SPECIAL - P	EURO 4,00

UP Pesce burro scottato (ruvetto) - salsa ponzu – erba cipollina

NIGIRI IKA - M

EURO 3,00

UP calamaro

NIGIRI IKA (SPECIAL FIRED) - M - U

EURO 3,50

UP Calamaro scottato - uova di lompo rosse – mayo kewpie

NIGIRI EBI - C

EURO 3,00

UP gambero cotto – strip alga nori

NIGIRI AMAEBI - C

EURO 4,00

UP gambero crudo – strip alga nori

NIGIRI AMAEBI KING L1 - C

EURO 6,00

UP gambero crudo arbutasa L1 - gocce limone - pepe - olio evo

NIGIRI KANI - C

EURO 3,00

UP chela granchio

NIGIRI TAKO - M

EURO 3,00

UP polipo – strip alga nori

NIGIRI RICCIOLA CODA GIALLA - P

EURO 4,00

UP ricciola coda gialla - gocce limone - cipollotto - pepe - olio evo

NIGIRI SARDINA - P

EURO 4,00

UP sardina - gocce limone - cipollotto - pepe - olio evo

NIGIRI HALIBUT - P

EURO 4,00

UP halibut

NIGIRI UNAGI - P

EURO 4,00

UP anguilla giapponese arrosto

NIGIRI TAMAGO - U

EURO 3,00

UP uova

NIGIRI TAMAGO SPECIAL - U - H EURO 3,00
UP frittatina giapponese – nduja all'arancia – ito togarashi (fili peperoncino) - shichimi tōgarashi (spezie ai 7 sapori)

NIGIRI SHIITAKE - H EURO 3,00
UP funghi shiitake - olio evo - shishimi

NIGIRI CARNE SCOTTONA - L - H EURO 4,00
UP scottona - gorgonzola flambè - pepe rosa in grani

NIGIRI MISTO CARNE SCOTTONA (8 PEZZI) - L - H EURO 16,00
UP 2 scottona - 2 scottona, gorgonzola flambè, pepe rosa in grani - 2 scottona, cipollotto, pepe, succo limone, olio evo - 2 scottona, crema di tartufo, zest limone

NIGIRI MISTO PESCE - P - M - C EURO 20,00
UP Migliore selezione di pesce

HOSOMAKI 細巻 (6 PEZZI)

HOSOMAKI SAKE - P EURO 4,00
OUT alga nori **IN** riso – salmone

HOSOMAKI SAKE (SPECIAL) - P - U EURO 5,00
OUT alga nori **IN** riso – salmone **UP** uova di lompo – mayo kewpie

HOSOMAKI MAGURO - P EURO 5,00
OUT alga nori **IN** riso – tonno

HOSOMAKI MAGURO (SPECIAL) - P - U EURO 6,00
OUT alga nori **IN** riso – tonno **UP** caviale di pesce – mayo kewpie – zest di lime

HOSOMAKI EBI - C EURO 5,00
OUT alga nori **IN** riso - gambero cotto

HOSOMAKI EBI (SPECIAL) - C - U EURO 6,00
OUT alga nori **IN** riso - gambero cotto **UP** uova di lompo - mayo kewpie – erba cipollina

HOSOMAKI BATAFISSHU - P EURO 5,00

OUT alga nori **IN** riso - gambero cotto

HOSOMAKI BATAFISSHU (SPECIAL) - P EURO 6,00

OUT alga nori - **IN** riso – pesce burro (ruvetto) - **UP** salsa tartufo – erba cipollina – zest di limone

HOSOMAKI KANI - C EURO 4,00

OUT alga nori **IN** riso – granchio cotto

HOSOMAKI KANI (SPECIAL) - C - U EURO 5,00

OUT alga nori **IN** riso – granchio cotto **UP** caviale di pesce - mayo kewpie – sesamo bianco e nero

HOSOMAKI ABOKADO EURO 3,00

OUT alga nori **IN** riso – avocado

HOSOMAKI ABOKADO (SPECIAL) EURO 4,00

OUT alga nori **IN** riso – avocado **UP** salsa tartufo - mayo vegetale – olio evo - zest di limone – pepe

HOSOMAKI KYURI EURO 3,00

OUT alga nori **IN** riso - cetriolo

HOSOMAKI KYURI (SPECIAL) EURO 4,00

OUT alga nori **IN** riso - cetriolo **UP** philadelphia vegetale - mayo vegetale - erba cipollina

HOSOMAKI MANGO EURO 3,00

OUT alga nori **IN** riso - mango

HOSOMAKI TAMAGO - U EURO 4,00

OUT alga nori **IN** riso - omelette giapponese

URAMAKI 裏巻き

(8 PEZZI)

SAKE ROLL - P - SS - U EURO 8,00

IN alga nori - avocado/mango – cetriolo - salmone P - **OUT** riso - sesamo SS - **UP** mayo

SAKE ROLL CROCCANTE CIPOLLA - P - SS - U - H EURO 9,00

IN alga nori – avocado/mango - cetriolo – salmone - **OUT** riso - sesamo **UP** spicy mayo – teryaki – cipolla croccante

SAKE ROLL CROCCANTE GAMBERO - P - SS - U - G EURO **9,00**

IN alga nori – cetriolo – avocado – salmone - **OUT** riso - sesamo **UP** teryaki – mayo limone - crumble di gambero - tenkasu (palline tempura)

SAKE ROLL PICCANTE - P - SS - U - H EURO **10,00**

IN alga nori – avocado/mango - cetriolo – salmone - **OUT** riso - **UP** spicy mayo – sriracha – filo sriracha wasabi - shichimi tōgarashi (spezie ai 7 sapori) - polvere alga nori

SAKE PHILADELPHIA - P - SS - L - FS EURO **10,00**

IN alga nori – avocado/mango – cetriolo – salmone - **OUT** riso – sesamo - **UP** cuore philadelphia – teriyaki – zest limone - granella di pistacchio

SAKE PHILADELPHIA SCOTTATO - P - SS - L - FS EURO **10,00**

IN alga nori – avocado/mango – cetriolo – salmone scottato - **OUT** riso – sesamo - **UP** cuore philadelphia – teriyaki – zest limone - granella di pistacchio

MAGURO ROLL - P - SS - U EURO **10,00**

IN alga nori - mango – tonno - **OUT** riso - sesamo – mayo

MAGURO ROLL CROCCANTE CIPOLLA - P - SS - U EURO **11,00**

IN alga nori – mango – tonno - **OUT** riso - sesamo - **UP** spicy mayo – teryaki – cipolla croccante

MAGURO ROLL CROCCANTE GAMBERO - P - SS - U - G EURO **11,00**

IN alga nori – cetriolo – avocado – tonno - **OUT** riso - sesamo **UP** teryaki – mayo limone - crumble di gambero - tenkasu (palline tempura)

MAGURO ROLL PICCANTE - P - SS - U - H EURO **12,00**

IN alga nori – avocado/mango - cetriolo – tonno - **OUT** riso - **UP** spicy mayo – sriracha – filo sriracha wasabi - shichimi tōgarashi (spezie ai 7 sapori) - polvere alga nori

MAGURO PHILADELPHIA - P - SS - L EURO **12,00**

IN alga nori – mango - cetriolo – tonno - **OUT** riso - sesamo - **UP** cuore philadelphia – blue tropical – zest limone

MAGURO PHILADELPHIA COTTO - P - SS - L - FS EURO **12,00**

IN alga nori – mango – cetriolo - tonno sottolio - **OUT** riso - sesamo - **UP** cuore philadelphia – teriyaki – zest limone - granella di pistacchio

CALIFORNIA ROLL - C - SS - U

EURO **8,00**

IN alga nori – cetriolo – avocado/mango – surimi - **OUT** riso – sesamo - **UP** mayo kewpie – salsa blue tropical

CALIFORNIA ROLL CROCCANTE CIPOLLA - P - SS - U - H

EURO **9,00**

IN alga nori – mango – tonno - **OUT** riso – sesamo - UP spicy mayo – teryaki – cipolla croccante

CALIFORNIA ROLL CROCCANTE GAMBERO - C - SS - U - G

EURO **9,00**

IN alga nori – cetriolo – avocado – chela granchio - **OUT** riso – sesamo **UP** teryaki – mayo limone - crumble di gambero - tenkasu (palline tempura)

CALIFORNIA ROLL PICCANTE - C - SS - U - H

EURO **10,00**

IN alga nori – avocado/mango - cetriolo – chela di granchio - **OUT** riso - **UP** spicy mayo – sriracha – filo sriracha wasabi - shichimi tōgarashi (spezie ai 7 sapori) - polvere alga nori

CALIFORNIA PHILADELPHIA - C - SS - L

EURO **10,00**

IN alga nori – cetriolo – avocado/mango – surimi C - **OUT** riso - sesamo **UP** cuore philadelphia - salsa blue tropical - zest limone

EBITEN - C - G - SS - U

EURO **9,00**

IN alga nori – cetriolo – avocado/mango – gambero panko - **OUT** riso - sesamo **UP** teryaki - punta mayo - tenkasu (palline tempura)

EBITEN CROCCANTE CIPOLLA - C - G - SS - U - H

EURO **10,00**

IN alga nori – cetriolo – avocado/mango – gambero panko - **OUT** riso - sesamo **UP** teryaki – spicy mayo - cipolla croccante - tenkasu (palline tempura)

EBITEN CROCCANTE GAMBERO - C - G - SS - U

EURO **10,00**

IN alga nori – cetriolo – avocado/mango – gambero panko - **OUT** riso - sesamo **UP** teryaki – mayo limone - crumble di gambero - tenkasu (palline tempura)

EBITEN PICCANTE - C - SS - U - H

EURO **11,00**

IN alga nori – avocado/mango - cetriolo – gambero panko - **OUT** riso - **UP** spicy mayo – sriracha – filo sriracha wasabi - shichimi tōgarashi (spezie ai 7 sapori) - polvere alga nori

EBITEN MANGO - C - G - SS - U

EURO **11,00**

IN alga nori – avocado/mango – gambero tempura - **OUT** riso - sesamo - **UP** fettine mango - mayo limone
- tenkasu (palline di tempura) - servito con salsa mango spicy e lime a parte

EBITEN TARTARE - C - G - SS - U

EURO **11,00**

IN alga nori – avocado/mango – gambero tempura - **OUT** riso - sesamo - **UP** tartare salmone/tonno - mayo limone U - tenkasu (palline di tempura)

ARCOBALENO SPECIAL - P - SS - U

EURO **14,00**

IN alga nori - tonno – salmone – orata/pesce burro – avocado - **OUT** riso - sesamo arcobaleno - **UP** caviale di pesce (uova di lompo – tobiko) - mayo

AMAEBI KING ROLL - C - SS - U

EURO **14,00**

IN alga nori – avocado/mango – gambero crudo C **OUT** riso - sesamo SS - **UP** crema di tartufo - gocce limone - mayo - zest lime - pepe – olio evo

SCOTTONA SPECIAL GORGONZOLA E PEPE ROSA IN GRANI - L - H

EURO **14,00**

IN scottona - insalata julienne - **OUT** riso - sesamo SS **UP** crema gorgonzola sfumato al barolo - pepe rosa in grani

URAMAKI VEGETARIANI

VERDE MAKI SS

EURO **8,00**

IN cetriolo - avocado - mango – carota - **OUT** alga nori/foglio di riso – insalata - riso - sesamo - **UP** ciliegino - fiori edibili

VERDE MAKI CROCCANTE SS - H - G

EURO **9,00**

IN cetriolo - avocado - mango – carota - **OUT** alga nori/foglio di riso – insalata - riso - sesamo - **UP** ciliegino - spicy mayo – teryaki – cipolla croccante/chips vegetali - tenkasu

VERDE MAKI PICCANTE SS - U - H

EURO **10,00**

IN cetriolo - avocado - mango – carota - **OUT** alga nori/foglio di riso – insalata - riso - sesamo - **UP** spicy mayo – sriracha – filo sriracha wasabi - shichimi tōgarashi (spezie ai 7 sapori) - polvere alga nori

VERDE MAKI PHILADELPHIA SS - L

EURO **10,00**

IN cetriolo - avocado - mango – carota - **OUT** alga nori/foglio di riso – insalata - riso - sesamo - **UP** philadelphia - teryaki - ciliegino - fiori edibili

GUNKAN 軍艦寿司

GUNKAN SAKE CUBE - P - U EURO **4,00**

OUT alga nori **IN** cubetti di salmone - caviale di pesce - mayo

GUNKAN SAKE PHILADELPHIA - P - L - FS EURO **5,00**

OUT alga nori - **IN** tartare salmone P – philadelphia L - teryaki – mandorle FS

GUNKAN SPICY SAKE - P - H - U - FS EURO **4,00**

OUT alga nori **IN** tartare salmone P – salsa sriracha H - **UP** mayo U – mandorle FS

GUNKAN SPICY MAGURO - P - H - U - FS EURO **4,00**

OUT alga nori **IN** tartare tonno P – salsa sriracha H - **UP** mayo U – mandorle FS

GUNKAN TOKYO - P - U EURO **6,00**

OUT salmone **IN** gambero crudo **UP** caviale di pesce

GUNKAN KYOTO - P - U EURO **5,00**

OUT zucchina **IN** tonno cotto – gamberetti – mayo **UP** olio evo - basilico - zest limone

TEMAKI テマキ

TEMAKI SALMONE - P - U EURO **5,00**

IN alga nori - riso G - salmone – avocado - cetriolo - salsa teryaki - mayo

TEMAKI TONNO - P - U EURO **5,00**

IN alga nori - riso - tonno – mango - cetriolo - salsa teryaki - mayo

TEMAKI TONNO COTTO - P - U EURO **6,00**

IN alga nori - riso - tonno in scatola – avocado - cetriolo - salsa teryaki - mayo

TEMAKI EBITEN - C - G - U EURO **5,00**

IN alga nori - riso - gambero tempura - avocado - salsa teryaki - mayo

POKÈ ポケ

POKÈ SALMONE - P EURO **14,00**

Riso sushi (aceto di riso, zucchero, sale), edamame, avocado, cetriolo, pomodoro ciliegino, insalata, mais, sesamo, salmone crudo

POKÈ SALMONE SCOTTATO - P

EURO 14,00

Riso sushi (aceto di riso, zucchero, sale), edamame, avocado, cetriolo, pomodoro ciliegino, insalata, mais, sesamo, salmone scottato

POKÈ TONNO - P

EURO 16,00

Riso sushi (aceto di riso, zucchero, sale), edamame, avocado, cetriolo, pomodoro ciliegino, insalata, mais, sesamo, tonno crudo

POKÈ TONNO COTTO - P

EURO 16,00

Riso sushi (aceto di riso, zucchero, sale), edamame, avocado, cetriolo, pomodoro ciliegino, insalata, mais, sesamo, tonno in scatola

POKÈ POLLO PANKO

EURO 14,00

- Riso sushi (aceto di riso, zucchero, sale), edamame, avocado, cetriolo, pomodoro ciliegino, insalata, mais, sesamo, pollo panko

POKÈ GAMBERO - C

EURO 14,00

Riso sushi (aceto di riso, zucchero, sale), edamame, avocado, cetriolo, pomodoro ciliegino, insalata, mais, sesamo, gambero cotto

POKÈ PESCE MISTO - P – C – M

EURO 15,00

Riso sushi (aceto di riso, zucchero, sale), edamame, avocado, cetriolo, pomodoro ciliegino, insalata, mais, sesamo, salmone - tonno - orata - gambero

POKÈ VEGETARIANA

EURO 10,00

Riso sushi (aceto di riso, zucchero, sale), edamame, avocado, cetriolo, pomodoro ciliegino, insalata, mais, sesamo

CHIRASHI MISTO - P - C - M

EURO 16,00

Riso - 10 pz. di pesce misto

ITALIANI

LEGENDA : nel menù è descritta la composizione esatta di ogni prodotto usato nell' uramaki :

IN all'interno dell'alga nori **OUT** all'esterno dell'alga nori **UP** sopra il sushi roll

PUGLIA

TRABUCCO - M - P - U - FS

EURO **14,00**

IN salicornia/insalata – polipo - cetriolo **OUT** riso – prezzemolo tritato - **UP** tartare di orata marinata/pesce burro P – ciliegino – pepe – mayo limone – mandorle tostate – olio evo

TRULLO - L - SS -H - FS

EURO **14,00**

IN tartare scottona – formaggio caprivoglie al vino rosso - **OUT** riso - sesamo SS - **UP** burratina di andria – pomodori secchi – salsa funghi - peperoncino - mandorle - olio evo

SICILIA

ETNA - C - P - G - L - SS - U - H

EURO **14,00**

IN gambero panko – pasta di acciuga - formaggio vulcano - cetriolo - **OUT** riso - sesamo - **UP** tartare di salmone - composta agrumi siciliani (arance, limoni, mandarino tardivo di ciaculli) - spicy mayo flambè – shichimi tōgarashi – tenkasu (fiocchi di tempura) - servito con salsa mango spicy e lime a parte

AGRICANTUS - L - SS - FS

EURO **14,00**

IN tartare scottona/coppa siciliana dolce – nero di sicilia - **OUT** riso - sesamo **UP** lardo di puro suino nero dei nebrodi flambè – composta fico d'india dell'etna dop - erba cipollina – granella pistacchi

CAMPANIA

AMALFI - C - G - P - M - SS - U

EURO **14,00**

IN gambero panko C – G - insalata - **OUT** riso **UP** tartare di orata P - calamaretti M – G – mayo limone U – zest limone

POSILLIPO - SS - L - H - U

EURO **14,00**

IN friarelli – salsiccia - **OUT** riso – sesamo - **UP** mozzarella di bufala L – peperoncino H – tenkasu (fiocchi di tempura) G – spicy mayo U – H – salsa funghi

CALABRIA

TROPEA - P - SS - U - H

EURO **14,00**

IN orata/pesce burro - insalata- cipolla rossa di tropea igp - **OUT** riso - sesamo - **UP** neonata di pesce dolce (pesce ghiaccio) – composta bergamotto di Reggio Calabria dop – mayo – peperoncino - olio evo

ASPROMONTE - L - H

EURO **14,00**

IN scottona/salume capocollo - provola affumicata calabrese - insalata - **OUT** riso - erba cipollina - **UP** nduja di spilinga all'arancia - composta fichi di cosenza dop e vino - origano in foglie

LAZIO

CARBONARA - U - SS - L - H

EURO **14,00**

IN guancialetto croccante – uovo U - cetriolo - **OUT** riso – sesamo SS - **UP** crumble di uovo U - pecorino L – crema carbonara (tuorlo uovo U - pepe H – pecorino L) – guancialetto croccante

UMBRIA

TRASIMENO - P - G - U - SS - H

EURO **14,00**

IN latterini fritti – insalata - mayo - **OUT** riso - sesamo - **UP** uova di trota - mayo limone - origano – aglio - olio evo

CITTA' DI CASTELLO - L - FS

EURO **14,00**

IN tartare di scottona o ciauscolo di norcia (secondo disponibilità) – caciotta umbra - **OUT** riso – granella di nocciole - **UP** battuta di lardo stagionato flambé – crema di tartufo – zest limone – olio evo

LOMBARDIA

GORGONZOLA - SS - L - H

EURO **14,00**

IN radicchio – salsiccia sfumata al barolo - **OUT** riso – sesamo **UP** crema gorgonzola L – pepe rosa in grani - fili di peperoncino H – pepe mix H – fiori edibili secchi - olio evo

DOLCI

Mochi gelato al cocco

EURO **3,50** A PEZZO

Mochi gelato al the verde

EURO **3,50** A PEZZO

Mochi gelato alla fragola

EURO **3,50** A PEZZO

Mochi gelato al mango

EURO **3,50** A PEZZO

Mochi gelato al cioccolato

EURO **3,50** A PEZZO

Mochi gelato al sesamo nero

EURO **3,50** A PEZZO

Misto mochi (6 pezzi)

EURO **18,00**

Mochi : (pasta di riso glutinoso attorno ad un ripieno di gelato) - FS (servito con panna - granelle varie - zuccherini)

Sakura mochi

EURO **4,00** A PEZZO

- FS - dolce di riso glutinoso con marmellata di fagioli rossi azuki avvolto da foglia di ciliegio edibile, servito con panna - granelle varie - zuccherini	
Shiro Daifuku mochi	EURO 4,00 A PEZZO
- FS - gnocco di riso glutinoso con marmellata di fagioli rossi azuki avvolto da foglia di ciliegio edibile, servito con panna - granelle varie - zuccherini	
Muffin cioccolato - FS	EURO 5,00 A PEZZO
(servito con panna - granelle varie - zuccherini)	
Waffle cioccolato - FS	EURO 5,00 A PEZZO
(servito con panna - scaglie di mandorle - zuccherini)	

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante 50 cl	EURO 1,00
Bibite in lattina 33 cl	EURO 2,50
Bibite in lattina 50 cl	EURO 3,00
Bibite in vetro 33 cl	EURO 3,00
Birra 33 cl	EURO 4,00
Birra 40 cl	EURO 5,00
Birra 50 cl	EURO 6,00
Acqua naturale san benedetto vetro 75 cl	EURO 2,00
Acqua effervescente naturale nepi vetro 75 cl	EURO 2,00
Acqua naturale pet 1 lt	EURO 2,50
Acqua effervescente naturale pet 1,5 lt	EURO 3,50
Acqua naturale pet 1,5 lt	EURO 3,50
Caffe'	EURO 1,00
Sake x 4 persone (servito freddo inizio pasto e caldo fine pasto)	EURO 5,00

VINI

Alturis	EURO 14,50
- Calice EURO 4,50	
Borgo Venna	EURO 07,00
- Calice EURO 3,50	
Nero D'Avola	EURO 15,00

- Calice EURO 5,00	
Pecorino Bio - Principe del Fosso	EURO 14,50
- Calice EURO 4,50	
Satrico	EURO 15,00
- Calice EURO 5,00	
Shiraz	EURO 15,50
- Calice EURO 5,50	
Contarini	EURO 15,00
- Calice EURO 3,00	
Prosecco	EURO 16,00
- Calice EURO 4,00	
-	

INFO

 **IT®** Sùshitalo è un nuovo concept italiano nato a Roma, che ha come partnership un'importante azienda di ristorazione, aperomana srl. Sùshitalo è una bottega di sapori stabile e itinerante che propone una carta giapponese e fusion.

La nostra missione è offrire ai nostri clienti un viaggio culinario unico, dove tradizione e innovazione si fondono per creare piatti straordinari.

Un'esperienza sensoriale indimenticabile, ci impegniamo ad utilizzare solo prodotti freschi e di alta qualità, rispetto ai ristoranti che utilizzano solo la formula "All you can eat", la nostra è una cucina esclusivamente espressa, che riflette l'amore per la tradizione giapponese, con un tocco contemporaneo che rende ogni piatto un'esplosione di gusto, un'opera d'arte deliziosa per occhi e palato.

 **IT®** Ispirati dalla forte tendenza della cucina nipponica, unendo sperimentazione, qualità e buon gusto nazionale, abbiamo italianizzato il tutto, questo accade nel nostro locale, ma offriamo anche vari servizi quali : personal chef, catering per eventi e feste, consulenze e formazione a privati, e a pescherie e macellerie (sushi meat) che offrono prodotti preparati.

 **IT®** Sùshitalo viaggia dai sapori classici del sol levante alle più svariate combinazioni ispirate a piatti e prodotti tipici del nostro bel paese. il nostro menù di uramaki e ravioleria fusion va a visitare alcune regioni italiane utilizzando le materie prime che le rappresentano, mare e terra.

Crudo o cotto, pesce, carne, vegetariano, frutta, dolce, Sùshitalo trova sempre la giusta soluzione.

 **IT®** Per info e prenotazioni contattateci al numero 327/0953747 o alla mail sushitaloexperience@gmail.com
– Instagram: sushitalo - Facebook: Sùshitalo – Social HashTag : SUSHITALO

NB: La nostra proposta è in continua evoluzione, a rotazione andremo a visitare tutte le regioni italiane seguendo la stagionalità delle materie prime, non manca inoltre una ricchissima carta sushi giapponese classico e alcune portate made in Italy.

NOTE ALLERGENI

Per evitare inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari, o nel caso in cui si sta seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, anche quelli destinati ad essere consumati crudi contrassegnati con asterisco , potrebbero essere surgelati all'origine, o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Le pietanze piccanti sono segnalate come H.

Si elencano i seguenti prodotti alimentari usati dal ristorante che potrebbero causare allergie o intolleranze :

G cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, orzo, avena, farro)

C crostacei

U uova

P pesce

A arachidi

S soia

L latte (lattosio)

FS frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)

SO sedano

SE senape

SS semi di sesamo

AS anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

LI lupini

M molluschi

L'elenco dettagliato degli allergeni dei piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg.UE1169/2011.