



Bento

Menù pranzo 20,00€

1 Involcini Primavera

€ 5.00 (2 pezzi)

Crocante involtino di pasta fillo, ripieno di verdure.



2 Patatine fritte

€ 3.00

Patatine fritte



3 Gyoza di carne

€ 6.00 (3 pz)

Ravioli di carne

4 Gyoza di pollo alla griglia

€ 7.00 (3 pezzi)

Ravioli di pollo alla griglia

5 Sakè tartare

€ 8.00 (Ordine max 1 a persona)

Tartare di salmone, avocado, sale e pepe nero



6 Maguro Tartare

€ 9.00 (Ordine max 1 a persona)

Tartare di Tonno, con avocado, pomodorino, cipolla rossa, pepe nero, sale e olio



7 Goma wakame

€ 4.00

Alga verde



8 Edamame

€ 4.00

Bacelli di soia



9 Chips sake

€ 5.00 (2 pz)

Involentino con salmone crudo, philadelphia, tartufo e teriyaki



10 Chips Maguro

€ 5.00 (2 pz)

Involentino con tonno crudo, philadelphia, tartufo e teriyaki



11 Tempura di Gamberoni

€ 10.00 (3 pz)

Gamberoni in tempura



12 Tempura di verdure

€ 9.00

Verdure in pastella fritte in tempura



13 Tempura Pesce misto

€ 12.00 (5-6 pz)

Pesce fritto in tempura



14 Ravioli di cristallo

€ 9.00 (4 pz Ordine max
1 a persona.)

Ravioli di gambero al vapore

15 Bao Sake

€ 5.00 (1 pz)

Panino cotto al vapore, farcito con salmone in tempura, avocado e agrodolce.



16 Bao Chicken

€ 5.00

Panino cotto al vapore, farcito con pollo, insalata verde e maionese.

Nigiri

17 Maguro

€ 3.50 (2 pz)



18 Sake

€ 3.00 (2 pz)



19 Ebi

€ 3.00 (2 pz)



20 Amaebi

€ 4.00 (1 pz, ordine
max 1 per persona)



21 Suzuki

€ 3.00 (2 pz)



22 Maguro scottato

€ 3.50 (2 pz)



23 Sake scottato

€ 3.00 (2 pz)



Gunkan

24 Alga wakame

€ 3.00 (2 pz)



25 Spicy sake

€ 3.00 (2 pz)



26 Spicy maguro

€ 3.00 (2 pz)



27 Maguro

€ 3.00 (2 pz, ordine
max 1 a persona)



28 Sake

€ 3.00 (2 pz, ordine
max 1 a persona)



Futomaki 6 pezzi

29 Sake

€ 10.00 (6 pezzi)

Salmone cotto, tonno, avocado



30 Maki sake cotto

€ 10.00 (6 pz)

Salmone cotto, surimi, avocado, philadelphia.



31 Futo ebi

€ 10.00 (6 pz)

Tempura di gamberi, maionese



32 Maki fritto sake

€ 10.00 (6 pz)

Salmone, avocado, philadelphia



33 Maki fritto Maguro

€ 14.00 (4 pz, ordine
max 1 per persona)

Tonno, avocado, philadelphia in tempura. All'esterno Tartare di salmone e tonno, con salsa agrodolce, teriyaki e spicy maio.



Hosomaki

34 Sake

€ 7.00 (6 pz)



35 Tonno

€ 7.00 (6 pz)



36 Avocado

€ 6.00 (6 pz)



37 Hoso fritto frutta

€ 8.00 (6 pz)

Interno avocado, fritto in tempura. Esterno philadelphia con frutta esterna, salsa teriyaki.



38 Hoso fritto mandorle

€ 8.00 (6 pz)

Interno avocado, fritto in tempura. Esterno philadelphia e mandorle, salsa teriyaki.



Uramaki 4 pz

39 Tiger Maki

€ 10.00 (4 pz)

Tempura di gamberoni, maio ed esterno salmone.



40 Drago roll

€ 10.00 (4 pz)

Tempura di gamberoni, maio. Cover salmone scottato e tobiko, teriyaki.



41 Ebi maki

€ 12.00 (Ordine max 1
a persona)

Tempura di Gamberoni, maio. Cover tartare di salmone, guacamole, tobiko.



42 Maguro maki

€ 12.00 (Ordine max 1
a persona)

Tonno cotto, songino, philadelphia. Cover cipolla caramellata, teriyaki.



43 Sake maki € 10.00

Salmone, avocado, philadelphia. Cover semi di sesamo



44 Miura maki € 10.00 *(Ordine max 1 a persona)*

Salmone cotto, cetriolo. Cover philadelphia, mandorle tostate, salsa agrodolce



45 Sake fry maki € 12.00

Salmone in tempura, avocado. Cover salmone scottato, semi di sesamo.

46 Sake maki spicy € 12.00

Salmone, avocado. Cover di salmone piccante



47 Maguro maki spicy

Tonno, avocado. Cover di tartare di salmone piccante



48 Pistacchio maki € 12.00

Avocado, cetriolo, philadelphia. Cover di salmone scottato e pistacchio, teriyaki.



64 Black roll sake € 10.00

Roll di riso venere, interno salmone, avocado e philadelphia.



65 Black roll ebi € 12.00

Roll di riso venere interno gamberoni in tempura, maionese, salsa teriyaki. Cover di salmone scottato



66 Roll vegetariano

€ 6.00 (4 pz)

Roll con dentro avocado, cetriolo e teriyaki.



Sashimi

49 Sake

€ 5.50 (ordine max 2 a persona)

Salmone



50 Maguro

€ 6.50 (Ordine max 2 a persona)

Tonno



51 Pesce bianco

€ 5.50 (4 pz)

Pesce bianco



Temaki 1 pezzo

52 Sake

€ 6.00 (1 pz)



53 Maguro

€ 6.00 (1 pz)



54 Tempura di gambero

€ 6.00 (1 pz)



55 Avocado e Cetriolo

€ 6.00 (1 pz)



Primi

70 Riso alla cantonese

€ 8.00

Riso con verdure



71 Ebi rice

€ 10.00

Riso saltato con uovo, gamberi e verdure



72 Gnocchi di riso con verdure e gamberi

€ 12.00

Gnocchi di riso, saltati con verdure e gamberi



73 Spaghetti di soia

€ 8.00

Spaghetti di soia saltati con verdure



74 Spaghetti di soia con salmone

€ 9.00

Spaghetti di soia saltati con verdure e salmone

Wok

80 Pollo al limone

€ 10.00

81 Pollo alle mandorle

€ 10.00

Piastra

76 Spiedini salmone

€ 10.00 (2 pz)

Spiedini di salmone con salsa Teriyaki



77 Spiedini di tonno

€ 8.00 (2 pz)

Spiedini di tonno alla griglia

78 Spiedini di zuccina

€ 6.00 (2 pz)



Burger

Chicken burger

€ 7.50

Filetto di pollo crispy, iceberg, petali di parmigiano, maio

Double chicken burger

€ 9.00

Doppio filetto di pollo crispy, iceberg, bacon, salsa bbq

New York

€ 9.50

Burger di scottona, iceberg, cipolla caramellata, cheddar, bacon, pomodoro, salsa bento.

Cheeseburger

€ 7.00

Burger, cheddar, cetrioli, tomato

Love burger

€ 11.00

Doppio burger, doppio cheddar, iceberg, pomodoro, bacon, salsa burger.

Horse burger

€ 9.00

Burger di cavallo, gouda, iceberg, pomodoro, cipolla rossa

Sophia burger

€ 12.00

Burger di scottona, burrata, pesto di pistacchio

Octo burger

€ 12.00

Polpo arrosto, lattuga romana, burrata, pomodori secchi, olio evo

Sakè burger

€ 12.00

Pane al carbone vegetale, tartare di salmone, cipolla rossa, avocado, songino, maionese



Poke

Poke 1 proteina

€ 9.00

1 base, 1 proteina, 3 vegetali, 1 salsa, 1 topping



Poke 2 proteine

€ 11.00

1 Base, 2 proteine, 3 vegetali, 1 salsa, 1 topping

Poke 3 proteine

€ 13.00

1 Base, 3 Proteine, 4 vegetali, 1 salsa, 1 topping

Aperisushi

Aperisushi

€ 16.00

16 pezzi di sushi scelti dallo chef ed un cocktail



Menù serale à la carte

1 Edamame

€ 4.00

Fagioli di soia



2 Alga Wakame

€ 5.00



3 Tataki Tonno sesamo

€ 12.00

Trancio di tonno scottato in crosta di sesamo



4 Tataki Tonno pistacchio

€ 15.00

Tonno scottato con pistacchio, servito su songino e stracciatella di burrata



5 Ravioli cristallo

€ 12.00 (5 pz)

Ravioli al vapore con ripieno di gamberi



6 Gyoza di carne

€ 10.00 (5 pz)

Ravioli alla piastra con ripieno di carne di maiale

7 Ravioli vegetariani al vapore

€ 10.00 (5 pz)

Ravioli ripieni di verdure al vapore



Carpacci

8 Ricciola

€ 18.00

Al tè blu e lime, con cioccolato fondente, mandorle e soia



9 Branzino

€ 18.00

con granella di pistacchio, sale, olio e pepe



10 Gambero rosso di mazzara

€ 20.00

servito con salsa al mango, olio evo, sale e pepe



11 Tonno e salmone

€ 18.00

Carpaccio servito con coulis di lamponi e passion fruit



12 Carpaccio misto

€ 25.00

Grande



13 Misto piccolo

€ 18.00



35 Ala ikura

€ 16.00

Tagliatelle di calamaro, olio evo, pepe, ikura, uovo di quaglia.



46 Mix scottato

€ 12.00 (6 pz)

Salmone, tonno e branzino



Tartare

14 Wagyu

€ 25.00

Tartare di wagyu, olio, pepe, sale, erba cipollina, e tartufo



15 Tartare di tonno

€ 18.00

Tartare di tonno, pomodorino, cipolla calabria, avocado, olio evo, pepe, salsa di soia.



16 Tartare di salmone

€ 16.00

Tartare di salmone, avocado e semi di sesamo



Nigiri 2 pz

17 Sake

€ 6.00



18 Maguro

€ 7.00



19 Suzuki

€ 6.00



20 Wagyu

€ 10.00

Tartufo, uova di quaglia, teriyaki, erba cipollina



21 Amaebi

€ 8.00

Gambero rosso di Mazzara



22 Otoro

€ 12.00 *(Su
disponibilità)*



23 Oishi sake

€ 8.00

Salmone scottato, ikura, erba cipollina, soia



24 Oishi Maguro

€ 10.00

Tonno scottato, tobiko, tartufo



25 Oishi suzuki

€ 7.00

Branzino scottato, tobiko



Gunkan 2 pz

26 Capogunkan

€ 12.00

Carpaccio di tonno, tartare di capasanta, lime



27 Sake

€ 8.00

Carpaccio di salmone, tartare di salmone, mandorle, erba cipollina.



28 Maguro

€ 10.00

Carpaccio di tonno, tartare, granella di pistacchio



29 Salmone ikura

€ 10.00

Carpaccio di salmone, ikura.



30 Sukuzi

€ 12.00

Carpaccio di branzino, gambero rosso di Mazzara, menta e tobiko nero.



31 Wagyu

€ 12.00 *(Su
disponibilità)*

Carpaccio di wagyu, tartare, tartufo, uovo di quaglia croccante, erba cipollina.



32 Otoro

€ 13.00 *(Su
disponibilità)*

Carpaccio di otoro, tartare, erba cipollina



33 Caipisakè

€ 12.00

Carpaccio di salmone, tartare di capasanta marinata con olio, pepe lime, menta, pepe, cachaca, ikura, flambè,



34 Caipimaguro

€ 12.00

Carpaccio di tonno, con tartare di gambero rosso di Mazzara marinato con olio, pepe, lime, menta, tobiko, flambè



Hosomaki 6 pz

36 Sake

€ 7.00



37 Maguro

€ 8.00



38 Avocado

€ 6.00



39 Sukuzi

€ 8.00



Handroll 1 pz

40 Sake

€ 6.00

Tartare di salmone, avocado, philadelphia



41 Maguro

€ 7.00

Tartare di tonno, avocado, philadelphia



42 Spicy sakè

€ 8.00

Tartare di salmone piccante, guacamole, tobiko.



43 Spicy maguro

€ 9.00

Tartare di tonno piccante, guacamole, wasabi.



44 Tempura di gambero

€ 9.00

Tempura di gambero, guacamole, philadelphia, lime.



45 Avocado e cetriolo

€ 6.00

Avocado e cetriolo, philadelphia



Uramaki 8 pz

47 Sake maki

€ 10.00

Salmone, avocado, philadelphia. Cover Semi di sesamo



48 Sophi maki

€ 14.00

Tonno, avocado. Cover Burrata, gambero rosso di Mazzara, lime.



49 Matt maki

€ 12.00

Cetriolo, avocado. Cover: tartare di pesce bianco, passion fruit, lime



50 Gabri maki € 14.00

Tempura di gambero, maio. Cover: Tonno, Guacamole e tobiko.



51 More maki € 16.00

Salmone, tonno, erba cipollina, avocado. Cover: Tartare di tonno e salmone, spicy maio e teriyaki.



52 Almond maki € 12.00

Salmone, philadelphia, avocado. Cover: tartare di salmone, mandorle e teriyaki.



53 Ebi maki € 14.00

Gambero in tempura, maio. Cover: salmone scottato, tartare di salmone spicy



54 Maguro maki € 12.00

Tonno cotto, philadelphia, songino. Cover cipolla caramellata, teriyaki



55 Miura maki € 12.00

Salmone cotto, cetriolo. Cover: philadelphia, mandorle, salsa agrodolce.



56 Tempura maki € 14.00

Zucchina in tempura, avocado. Cover: branzino scottato, maionese al wasabi, tobiko.



57 Cachaca maki

€ 16.00

Gambero marinato in cachaca, lime, sale e olio, avocado, cetriolo. Cover: Tartare di tonno, sweet maio, sesamo.



58 Wagyu maki

€ 20.00

Zucchine in tempura, avocado. Cover: carpaccio di Wagyu, tartare di wagyu, tobiko, maio.



Sashimi 8 pz

59 Sakè

€ 11.00



60 Maguro

€ 14.00



61 Suzuki

€ 12.00



62 Ricciola

€ 12.00



63 Amaebi

€ 16.00

Gambero rosso di Mazzara



64 Sashimi misto 15 pezzi

€ 25.00



65 Otoro

€ 16.00 (Secondo
disponibilità)



Tempura

66 Tempura di gamberi

€ 12.00 (6 pz)



67 Tempura mista

€ 10.00

Gamberoni e verdure



68 Tempura di verdure

€ 9.00

Verdure miste



69 Chiki tempura

€ 10.00

Pollo fritto in tempura

Primi piatti

70 Riso bianco

€ 4.00

Riso bianco e semi di sesamo



71 Riso alla cantonese

€ 8.00

Riso con verdure e uovo



72 Ebi rice

€ 10.00

Riso saltato con uovo, gamberi e verdure



73 Gnocchi di riso

€ 14.00

Gnocchi saltati con pesce e verdure



74 Spaghetti di soia

€ 12.00

Spaghetti saltati con verdure, gamberetti e mandorle, soia



Crispy rice

75 Spicy sake

€ 10.00

Riso croccante, con tartare di salmone spicy, erba cipollina, teriyaki



76 Maguro

€ 12.00

Riso croccante con tartare di tonno spicy, erba cipollina e teriyaki.



78 Amaebi

€ 14.00

Riso croccante con tartare di gambero rosso di Mazzara, burrata, lime.



Bevande

Acqua naturale € 2.50

Acqua lete € 2.50

Coca cola 33 cl € 2.50

Fanta 33 cl € 2.50

Sprite 33 cl € 2.50

Chinotto € 2.50

Menù pesce

Birre

Asahi cl.50 € 6.00

Birra Valle del Bove (American pale ale) Cl.50 € 8.00

Birra Grotta del Gelo (Blanche) € 8.00

Vini

Murgo Etna bianco doc € 23.00 (0,75 cl)

Tsm etna bianco doc € 34.00 (0,75 cl)

Murgo

Etna rosato doc € 23.00 (0,75 cl)

Langhe chardonnay doc € 20.00 (0,75 cl)

Diego Pressenda

Soave classico doc € 24.00 (0,75 cl)

Piero pan

Mon Blanc Bianco € 19.00 (0,75 cl)

Les Cretes

Etna Bianco doc € 35.00 (0,75)

Graci

Etna rosso doc € 35.00 (0,75 cl)

Graci

Etna rosato doc € 25.00 (0,75 cl)

Graci

Grottasirà € 18.00 (0,75 cl)

Masseria Feudo

Grillo	€ 18.00 (0,75 cl)
Masseria Feudo	
<hr/>	
Grillo Sicilia doc	€ 20.00 (0,75 cl)
Masseria Feudo	
<hr/>	
Grillo	€ 24.00 (0,75 cl)
Case alte 4 filari	
<hr/>	
Nero D'Avola	€ 26.00 (0,75)
Case Alte 16 Filari	
<hr/>	
Brut A.Willm	€ 28.00 (0,75 cl)
Cremant D'alsace	
<hr/>	
Sauvignon Blanc Petit Bourgeois	€ 22.00 (0,75 cl)
Bourgeois	
<hr/>	
Burklin-wolf Blanc	€ 25.00 (0,75 cl)
<hr/>	
Chardonnay Ven.Giulia	€ 18.00 (0,75 cl)
Di Lenardo	
<hr/>	
Sauvignon Ven. Giulia	€ 18.00 (0,75 cl)
Di Lenardo	
<hr/>	
Spumante Brut Sarà	€ 28.00 (0,75)
Di Lenardo	
<hr/>	

Brut Ribolla gialla	€ 20.00 (0,75 cl)
Di Lenardo	
Toh! Friuli doc	€ 18.00 (0,75 cl)
Di Lenardo	
Gewurztraminer	€ 23.00 (0,75 cl)
Monfort	
Gewurztraminer doc	€ 25.00 (0,75 cl)
Maso Cantanghel	
Riesling A. Adige	€ 33.00 (0,75 cl)
Falkenstein	

Dolci

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Crema e condimenti anche in piccole dosi

Arachidi

Creme e condimenti anche in piccole dosi

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico
