

# ALL YOU CAN EAT

## € 27.90

(bevande, dolce e coperto esclusi)

Per i bambini con altezza inferiore  
ai 120 cm metà prezzo

Menu all you can eat  
è una formula divertente  
da gustare in compagnia  
è possibile solo se fatta da  
tutto il tavolo

Per i piatti ordinati e non consumati  
verrà applicato una maggiorazione sul conto

## Coperto € 2.00

Le immagini sono inserite a scopo illustrativo

# ALLERGENI

Se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia.

I vini e le bevande possono contenere solfiti.

## ALLERGENI PRESENTI



Crostacei



Semi di sesamo



Noci



Cereali che contengono glutine



Uova



Pesce



Molluschi



Senape



Sedano



Arachidi



Latte



Diossido di zolfo



Soia



Lupini

## PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un 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.

I prodotti a base di pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.

# Piatti speciali

(max 1 piatto tra i piatti speciali)



## SS1. Tartare amaebi

Gambero\* rosso,  
avocado e salsa wasabi

..

13.00 euro



## SS2. Tartare hamachi

Ricciola, avocado,  
pomodoro, salsa  
cocco e olio al curry

..

13.00 euro



## SS3. Carpaccio inn

Salmone, tonno, branzino,  
ricciola, scampi\*, capesante\*  
e salsa ponzu

..

10.00 euro



## SS4. Carpaccio hamachi

Ricciola, jalapenos  
e salsa jalapenos

..

10.00 euro



## SS5. Summer tartare

Gambero\* rosso,  
stracciatella, fragola,  
marmellata di fragola  
e salsa teriyaki

..

13.00 euro



## SS6. Carpaccio hotategai

Capesante\*  
e salsa wasabi

..

13.00 euro



# Antipasto

---

## 1. Edamame

Fagioli di soia\*

..  
3.00 euro



## 2. Goma wakame

Alghe giapponesi\*

..  
3.50 euro



## 3. Tako su

Alghe\* e polpo\*

..  
5.00 euro



## 4. Gyoza (3pz)

Ravioli\* di carne  
al vapore

..  
3.50 euro



## 5. Yaki gyoza (3pz)

Ravioli\* di carne  
griglia

..  
4.00 euro



# Antipasto

## 6. Ravioli fritti (3pz)

Ravioli\* di carne fritti

..  
4.00 euro



## 7. Shaomai (3pz)

Ravioli\* di carne  
e gamberi\*

..  
5.00 euro



## 9. Pane\* al vapore (1pz)

..  
2.00 euro



## 10. Pane\* fritto (1pz)

..  
2.00 euro



## 11. Pane\* con ripieno di crema (1pz)

..  
2.00 euro



# Antipasto

## 12. Bao al salmone

Pane\* con salmone fritto, insalata e salsa yakiniku

..  
7.00 euro



## 13. Bao al pollo

Pane\* con pollo alla griglia, insalata e salsa yakiniku

..  
6.00 euro



## 14. Harumaki (2pz)

Involtini\* di gamberi\* e verdure

..  
3.00 euro



## 15. Involtini primavera (2pz)

Involtini\* di verdure

..  
2.50 euro



## 16. Harumaki curry (3pz)

Involtini\* di verdure al curry

..  
4.00 euro



# Antipasto

## 17. Involtini vietnamita (2pz)

Involtini\* con carne di suino,  
verdure e vermicelli

..  
4.00 euro



## 18. Ebi stick (2pz)

Involtini\* di gamberi\*

..  
4.00 euro



## 19. Fagotti di verdure e gamberi (3pz)

Involtino\* con gamberi\*  
verdure

..  
4.50 euro



## 20. Gamberi patate furai (2pz)

Gambero\* avvolto  
da fili di patate

..  
5.00 euro



## 21. Tako yaki (3pz)

Pallina di polpo\* fritto  
con salsa tako yaki

..  
5.00 euro



# Antipasto

---

## 22. Patatine\* fritte

..  
2.50 euro



## 23. Nuvolette di drago

..  
2.50 euro



## 24. Tori no kara age

Pollo fritto

..  
4.50 euro



## 25. Chele di granchio\* fritte (2pz)

..  
5.00 euro



## 26. Gambero kataifi (2pz)

Gambero\* avvolto da pasta kataifi

..  
6.00 euro





# Antipasto



## 27. Polpo patate

Polpo\* e patate  
con prezzemolo

..  
8.00 euro



## 28. Millefoglie salmone (1pz)

Tartare di salmone  
piccante con tobiko\*,  
philadelphia, salsa  
teriyaki e salsa rucola

..  
2.50 euro



## 29. Millefoglie tonno (1pz)

Tartare tonno piccante  
con tobiko\*, salsa  
teriyaki e salsa zafferano

..  
3.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 30. Tacos salmone (1pz)

Tacos con tartare al  
salmone piccante,  
philadelphia, avocado  
e salsa teriyaki

..  
3.00 euro



## 31. Tacos tartufo tonno (1pz)

Tacos con tartare al tonno  
piccante, pomodoro,  
philadelphia, salsa tartufo  
e salsa teriyaki

..  
5.50 euro



(max 1 porzione/persona)

# Antipasto



## 32. Tacos shrimps (1pz)

Tacos con surimi\*,  
gamberi\* cotto,  
avocado, salsa spicy

..  
3.00 euro



## 33. Nuggets

Polpette di pollo

..  
5.00 euro



## 34. Panipuri sake (1pz)

Salmon, philadelphia,  
crema di avocado e salsa  
teriyaki

..  
3.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 35. Panipuri maguro (1pz)

Tonno, philadelphia  
e salsa teriyaki

3.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 36. Fried courgette flowers(2pz)

Fior di zucca in tempura  
ripieno di gamberi\* e mais

..  
6.00 euro



## 37. Spring rolls (1pz)

Surimi\*, avocado  
e philadelphia

5.00 euro



(max 1 porzione/persona)

# Zuppa

---

## 40. Zuppa con pollo

Zuppa con pollo,  
mais ed uova

..  
3.00 euro



## 41. Zuppa misoshiru

Zuppa di soia  
con alghe e tofu

..  
3.00 euro



## 42. Zuppa alla pechinese

Zuppa piccante con  
uova, carote e tofu

..  
3.50 euro



# Insalata

---

## 46. Insalata salmon

Insalata mista e pomodorini con salmone e mozzarella, avocado, salsa sesamo

..

6.00 euro



## 47. Insalata gamberi cotti

Insalata mista e pomodorini e mango con gamberi\* cotti, salsa dello chef e sesamo

..

5.50 euro



# Nigiri 2pz

---

## 50. Nigiri sake

Salmone

..  
3.00 euro



## 51. Nigiri maguro

Tonno

..  
3.50 euro



## 52. Nigiri suzuki

Branzino

..  
3.50 euro



## 53. Nigiri tako

Polpo\* con salsa teriyaki

..  
4.00 euro



## 54. Nigiri unagi

Anguilla\* con salsa teriyaki e sesamo

..  
4.00 euro



## 55. Nigiri ebi

Gamberi\* cotti

..  
3.50 euro



## 56. Nigiri hokkigai

Vongola artica\*

..  
4.00 euro



# Nigiri 2pz

---



## 58. Nigiri avocado

Avocado

..

3.00 euro



## 59. Nigiri salmone scottato

Salmone scottato con  
mandorle e salsa teriyaki

..

4.00 euro



## 60. Nigiri branzino scottato

Branzino scottato con  
pistacchio, salsa spicy mayo

..

4.50 euro



## 61. Nigiri tonno scottato

Tonno scottato con  
kataifi e salsa teriyaki

..

5.00 euro



## 62. Nigiri salmone foie gras

Salmone scottato,  
foie gras e salsa teriyaki

..

6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 63. Nigiri black salmone

Salmone scottato,  
kataifi, philadelphia  
e salsa teriyaki

..

4.00 euro



# Nigiri 2pz

---



## 64. Nigiri black tuna style

Tonno scottato, kataifi,  
philadelphia e salsa  
teriyaki

..  
5.00 euro



## 65. Nigiri black suzuki style

Branzino scottato, kataifi,  
philadelphia e salsa  
teriyaki

..  
4.50 euro



## 66. Nigiri hamachi

Ricciola

..  
4.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 67. Nigiri gold

Salmone gold

..  
5.00 euro



## 68. Nigiri sake (8pz)

Pesce misto

..  
10.00 euro



## 69. Nigiri misto (8pz)

Pesce misto

..  
10.00 euro



# Carpaccio 5pz



## 75. Carpaccio passion fruit

Salmone con mango e passion fruit

8.00 euro



## 76. Carpaccio salmone

Salmone con salsa ponzu e sesamo

5.00 euro



## 78. Carpaccio misto

Salmone, branzino, tonno, polpo\* con salsa ponzu e sesamo

6.00 euro



## 79. Carpaccio misto scottato

Pesce misto scottato con salsa ponzu, erba cipollina e peperoncino in polvere

7.00 euro



## 80. Carpaccio Burrata

Salmone, branzino, tonno, capesante\*, burrata con salsa teriyaki

8.00 euro



(max 1 porzione/persona)





# Onigiri 1 pz

## 85. Onigiri Salmone

Tartare di salmone condito

..  
3.00 euro



## 86. Onigiri Tonno

Tartare di tonno condito

..  
3.50 euro



## 87. Onigiri Gambero fritto

Gambero\* fritto, kataifi  
con salsa teriyaki

..  
3.50 euro



# Gunkan 2pz

---



## 90. Salmone

Tartare di  
salmone piccante

..  
4.00 euro



## 91. Tonno

Tartare di  
tonno piccante

..  
4.50 euro



## 92. Surimi

Surimi\*, gambero\*  
cotto con maionese

..  
3.50 euro



## 93. Tobiko

Uova di  
pesce volante\*

..  
5.00 euro



# Gunkan speciale 1 pz



## 95. Gunkan spicy sake

Tartare di salmone  
con salsa spicy

..

2.50 euro



## 96. Gunkan spicy maguro

Tartare di tonno salsa  
spicy mayo avvolto  
da tonno

..

2.70 euro



## 97. Gunkan spicy suzuki

Tartare di branzino con  
salsa spicy mayo avvolto  
da branzino

..

2.50 euro



## 98. Gunkan zucchini

Tartare di surimi\*  
e gamberi\* cotti con  
maionese avvolto da  
zucchini

..

1.80 euro



# Gunkan speciale 1 pz



**99. Gunkan philadelphia**  
Ciuffo di philadelphia con  
salsa teriyaki e kataifi  
avvolto da salmone

..  
2.00 euro



**100. Gunkan philadelphia violet**  
Ciuffo di philadelphia viola  
avvolto da salmone

..  
2.00 euro



**101. Gunkan flambé**  
Salmone flambé  
aromatizzato al latte  
con salsa teriyaki e  
pistacchio avvolto  
da salmone

..  
2.00 euro



**102. Gunkan puré**  
Puré di patate con salsa  
teriyaki e mandorle avvolto  
da salmone scottato

..  
1.80 euro



# Gunkan speciale 1 pz



**103. Gunkan nudo (2pz)**  
Ciuffo di philadelphia  
con salsa teriyaki e kataifi  
..  
4.00 euro  
🌾🥛🍴



**104. Gunkan nudo black (2pz)**  
Riso venere con ciuffo di  
philadelphia, salsa teriyaki  
e kataifi  
..  
4.00 euro  
🌾🥛🍴



**107. Gunkan siciliano**  
Gambero\* rosso di Mazara,  
stracciatella avvolto da  
salmone crudo e salsa  
teriyaki  
..  
3.00 euro  
🐟🍴🍴  
(max 1 porzione/persona)



**108. Gunkan scottato**  
Tartare di salmone avvolto  
da salmone scottato  
salsa teriyaki  
..  
2.70 euro  
🐟🍴

# Sushiburger

## 120. Sushiburger Inn

Riso con salmone, avocado, mandorle, kataifi, philadelphia e salsa teriyaki

..  
10.00 euro



## 121. Sushiburger dello chef

Riso venere con salmone, avocado, mango, kataifi, mandorle, philadelphia e salsa teriyaki

..  
10.00 euro



# Cirashi

---

## 125. Cirashi salmone

Riso, salmone con  
salsa teriyaki

..  
8.00 euro



## 126. Cirashi misto

Riso, pesce misto con  
salsa teriyaki

..  
10.00 euro



## 127. Cirashi Inn

Riso, pesce misto con  
salsa dello chef

..  
12.00 euro



(max 1 porzione/persona)



# Poke

---

## 133. Poke inn

Riso, salmone, avocado,  
mango, mandorle,  
cipolla fritta e  
salsa teriyaki

..  
12.00 euro



## 134. Poke fusion

Riso, salmone, avocado,  
mandorle e alghe  
wakame\*, salsa teriyaki

..  
10.00 euro





# Tartare



## 135. Tartare di salmone

Tartare di salmone con kataifi e salsa dello chef

..  
6.00 euro



## 136. Tartare di tonno

Tartare di tonno con salsa al wasabi e chips di carote

..  
7.00 euro



## 137. Tartare di branzino

Tartare di branzino con salsa passion fruit, chips di carote

..  
12.00 euro



## 138. Tartare di salmone e mango

Tartare di salmone, mango, avocado con salsa passion fruit

..  
8.00 euro



## 139. Tartare Sushi Inn (5pz)

Tartare di pesce del giorno al cucchiaino

..  
13.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 140. Tartare di salmone e cocco

Tartare di salmone, chips di carote salsa cocco e olio di oliva aromatizzato

..  
8.00 euro



# Temaki 1 pz

---



**145. Temaki sake**  
Salmone e avocado

..  
3.50 euro  
🐟



**146. Temaki maguro**  
Tonno e avocado

..  
4.00 euro  
🐟



**148. Temaki soya ebiten**  
Gambero\* fritto con  
philadelphia e salsa  
teriyaki avvolto da  
foglia di soia

..  
4.50 euro  
🌾🍷🥛🥑🍴



**149. Temaki miura**  
Salmone cotto con  
philadelphia e salsa  
teriyaki

..  
3.50 euro  
🐟🥛🍴

# Temaki 1 pz



**500. Temaki soya  
salmone fritto**  
Salmone fritto con  
philadelphia e salsa  
teriyaki avvolto da  
foglia di soia

..  
4.50 euro  
🌿🐟🥛🥑🍴



**501. Temaki soya pollo fritto**  
Pollo fritto con insalata,  
maionese e salsa teriyaki  
avvolto da foglia di soia

..  
4.50 euro  
🌿🍗🥬🥑🍴



**502. Temaki soya fiori di zucca**  
Fiori di zucca fritto, avocado  
e salsa teriyaki avvolto da  
foglia di soia

..  
4.50 euro  
🌿🥑🍴



**503. Temaki california**  
Surimi\*, avocado  
e spicy mayo

..  
3.50 euro  
🌿🍣🥑

# Temaki 1 pz

---



## 505. Temaki fritto ebiten

Gamberi\* cotto,  
philadelphia, panko  
e salsa teriyaki avvolto  
da sfoglia croccante

..  
5.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 506. Temaki fritto maguro

Tonno, spicy mayo avvolto  
da sfoglia croccante

..  
5.00 euro



(max 1 porzione/persona)

## 507. Temaki fritto salmone

Salmone, avocado,  
philadelphia e salsa teriyaki  
avvolto da sfoglia croccante

..  
5.00 euro



(max 1 porzione/persona)



# Hosomaki 6pz

## 150. Hosomaki sake

Salmone

..  
3.50 euro



## 151. Hosomaki tonno

Tonno

..  
4.00 euro



## 153. Hosomaki avocado

Avocado

..  
3.00 euro



## 154. Hosomaki ebi

Gamberi\* cotto

..  
3.50 euro



# Hosomaki fritto 6pz

## 155. Hosomaki nido

Avocado con frittura  
di kataifi esterna guarnito  
con salmone spicy, mandorle,  
salsa alla rucola e salsa teriyaki

..  
10.00 euro



## 156. Hosomaki nido misto

Avocado con frittura  
di kataifi esterna  
guarnito con pesce  
misto spicy e salsa teriyaki

..  
12.00 euro



## 157. Hosomaki fritto con papaya

Salmone con ciuffo  
di philadelphia e papaya

..  
8.00 euro



# Hosomaki fritto 6pz

## 158. Hosomaki fritto con fragola

Salmone con ciuffo di philadelphia e fragola

..  
8.00 euro



## 159. Hosomaki mazara

Salmone con ciuffo di philadelphia, gamberi\* rosso di Mazara e salsa teriyaki

..  
15.00 euro



## 160. Hosomaki fritto inn

Sfoglia frita con salmone, salsa teriyaki e spicy mayo

..  
7.00 euro



# Sandwich 2pz

---

## 210. Sandwich sake

Tartare di salmone,  
philadelphia, avocado e panko

..  
5.00 euro



## 211. Sandwich fritti (2pz)

Tartare di salmone,  
philadelphia, avocado

..  
7.00 euro





# Futomaki 5pz

## 165. Futomaki classico

Salmone, gamberi\*  
cotti, avocado e tobiko\*

..

5.00 euro



## 166. Futomaki california

Surimi\*, avocado  
e maionese

..

5.00 euro



## 167. Futomaki vegetariano

Avocado, cetriolo e  
insalata con philadelphia  
avvolto da foglia di soia

..

5.00 euro



## 168. Futomaki fritto

Salmone cotto e  
gamberi\* cotti, avocado,  
philadelphia e tobiko\*

..

6.00 euro



## 169. Futomaki ebiten

Gamberi\* in tempura,  
avocado, philadelphia  
con kataifi

..

6.00 euro



# Uramaki 8pz

## 175. Ura sake avocado

Salmone e avocado

7.00 euro



## 176. Ura tonno avocado

Tonno e avocado

8.00 euro



## 177. Ura fila sake

Salmone e philadelphia

8.00 euro



## 178. Ura spicy salmone

Salmone, cetriolo  
e tobiko\* con salsa  
spicy mayo

10.00 euro



## 179. Ura spicy tuna

Tonno, cetriolo e tobiko\*  
con salsa spicy mayo

12.00 euro



# Uramaki 8pz

## 180. Ura philadelphia

Gamberi\* cotti,  
avocado e philadelphia

..  
8.00 euro



## 181. Ura california

Surimi\*, gamberi\*  
cotto, avocado, uova  
di pesce\* e maionese

..  
8.00 euro



## 182. Ura ebiten

Gamberi\* fritti, philadelphia,  
kataifi e salsa teriyaki

..  
8.00 euro



## 185. Ura maguro roll

Tonno cotto,  
philadelphia  
e salsa teyaki

..  
10.00 euro



## 186. Crispy salmon roll

Salmonne fritto,  
philadelphia e mandorle

..  
10.00 euro



# Uramaki 8pz

## 187. Ura miura

Salmone cotto,  
philadelphia, salsa  
teyaki e arachide

..

8.00 euro



## 189. Tiger roll

Gamberi\* fritti,  
philadelphia, salmone,  
tobiko\* e salsa teriyaki

..

12.00 euro



## 190. Ura tori age

Pollo fritto, insalata  
e maionese

..

8.00 euro



## 191. Ura vegan

Avocado,  
cetriolo, insalata

..

7.00 euro



# Uramaki speciale 4pz

## 230. Maki misto 12pz

Selezione chef maki

..  
14.00 euro



## 215. Uramaki tartufo

Salmone,  
philadelphia,  
panko con  
salsa al tartufo  
e salsa teriyaki

..  
6.00 euro



## 217. Queen roll

Fiori di zucca in tempura,  
philadelphia con salmone  
scottato esterno, kataifi, con  
salsa teriyaki e salsa flambé

..  
6.00 euro



## 219. Astice roll

Astice\*, surimi\*, avocado  
e maionese con tartare di  
gambero\* e salsa teriyaki

..  
10.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 221. Buratta roll

Fiori di zucca in tempura  
con avocado, gamberi\*  
crudi, burrata  
e salsa teriyaki

..  
9.00 euro



(max 1 porzione/persona)

# Uramaki speciale 4pz

## 223. Uramaki rainbow

Salmone con avocado  
e pesce misto esterno

..  
6.00 euro



## 226. Foie gras roll

Fiori di zucca in tempura,  
avocado, con salmone e foie  
gras scottato e salsa teriyaki

..  
9.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 228. Courgette flower roll

Gamberi\* fritti, avocado,  
philadelphia con salmone  
fiori di zucca in tempura,  
salsa teriyaki e spicy mayo

..  
7.50 euro



(max 1 porzione/persona)



## 229. Dragon roll

Gambero\* in kataifi fritto,  
avocado con salsa spicy  
e salsa teriyaki

..  
7.00 euro



(max 1 porzione/persona)



# Uramaki speciale 4pz

## 231. Hamachi truffle

Gambero\* in tempura, philadelphia e avocado guarniti con ricciola, guacamole, scaglie di tartufo e salsa teriyaki

..  
8.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 232. Fresh sake

Tartare di salmone piccante guarniti con fettine di salmone, philadelphia, kataifi e salsa piccante

..  
8.00 euro



## 233. Mango roll

Salmone avocado guarniti con fettine di mango, salsa mango e tempura croccante sbriciolata

..  
7.00 euro



## 234. Spicy surimi

Surimi\*, gamberi\* cotto e maionese guarniti con tartare di salmone, tempura e salsa piccante

..  
7.00 euro



# Uramaki speciale 4pz

## 235. Rosso siciliano

Surimi\*, avocado e maionese guarniti con salmone crudo, gambero\* rosso di Mazara, tobiko\* e salsa piccante

..  
8.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 236. Almond sake

Tartare di salmone piccante e philadelphia guarniti con mandorle a fette e salsa piccante

..  
6.00 euro



## 237. Sake tataki

Salmone, avocado guarniti con salmone scottato philadelphia, sesamo e salsa teriyaki

..  
6.00 euro



## 238. Crunchy sake

Salmone, crumble di tempura e philadelphia guarniti con chips di patate

..  
6.00 euro



## 239. Ebi almond

Gambero\* in tempura, avocado e philadelphia guarniti con salmone scottato, mandorle a fette, salsa teriyaki e spicy mayo

..  
7.00 euro





# Uramaki speciale 4pz

## 240. Green ebi fusion

Gambero\* in tempura, philadelphia e avocado guarniti con salmone, rucola croccante e salsa dello chef

..  
7.00 euro



## 241. Fresh langoustine

Salmone e mela guarniti con salmone, scampi\* e salsa dello chef

..  
8.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 242. White ebiten

Gambero\* in tempura, insalata e stracciatella guarniti con sfoglia di tofu, tartare di salmone, kataifi e salsa teriyaki

..  
7.00 euro



## 243. Miura speciale

Salmone cotto, philadelphia, insalata guarniti con salmone cotto salsa piccante, tobiko\*

..  
6.00 euro



# Uramaki venera 8pz

## 250. Ura sake venera

Salmon, avocado  
e philadelphia

..  
8.00 euro



## 251. Black crab roll

Surimi\* e gamberi\*  
cotti piccanti

..  
8.00 euro



## 252. Spicy avocado roll

Gambero\* fritto con  
avocado e tartare di  
salmon spicy esterno

..  
12.00 euro



## 253. Black ebiten

Gamberi\* in tempura  
con kataifi e salsa  
teriyaki

..  
9.00 euro



## 254. Ura gold inn 4pz

gamberi\* cotto,  
avocado gold,  
salsa teriyaki

..  
7.00 euro



(max 1 porzione/persona)

# Uramaki zafferano 4pz

## 260. Ura saffron maguro

Tonno, avocado  
con tonno esterno

..  
6.00 euro



## 261. Ura saffron sake

Salmone, avocado  
con salmone esterno

..  
6.00 euro



## 262. Ura saffron ebiten

Gambero\* fritto,  
philadelphia con  
panko e salsa teriyaki

..  
6.00 euro



# Sashimi 5pz



265. Sashimi salmone

5.00 euro  
🐟



266. Sashimi tonno

6.00 euro  
🐟



267. Sashimi branzino

6.00 euro  
🐟



268. Sashimi ricciola 3pz

6.00 euro  
🐟  
(max 1 porzione/persona)

269. Sashimi misto 9pz

12.00 euro  
🐟  
(max 1 porzione/persona)



# Sashimi 5pz



## 270. Sashimi Sushi Inn

..  
24.00 euro



(max 1 porzione  
a tavola almeno 4 persone)



## 275. Gambero al tartufo (1pz)

Gambero\* rosso in salsa  
ponzu e tartufo

..  
8.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 276. Scampi al cucchiaino (1pz)

Scampi\* in  
salsa passion fruit

..  
4.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 277. Ostrica (1pz)

Salsa ponzu  
e jelly all'aceto

..  
3.00 euro



(max 1 porzione/persona)

# Tataki 5pz

---

## 280. Tataki salmone

Salmone scottato  
e salsa teriyaki

..  
7.00 euro



## 281. Tataki tonno

Tonno scottato, kizami,  
salsa teriyaki e sesamo  
al wasabi

..  
9.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 282. Tataki flambé

Salmone scottato con  
pistacchio, salsa flambé  
e salsa teriyaki

..  
9.00 euro



(max 1 porzione/persona)



# Dutou 2pz

---

## 286. Dutou sake tataki

Salmone scottato,  
mango e salsa  
passion fruit

..  
6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 287. Dutou flambé ebi

Salmone scottato,  
gamberi\* in tempura,  
kataifi e salsa teriyaki

..  
6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 288. Dutou fiordilatte

Salmone, mozzarella,  
gambero\* crudo e kizami

..  
8.00 euro



(max 1 porzione/persona)



# Prima piatti

## 340. Riso al curry

Pollo, verdure e uova

..

5.00 euro



## 341. Riso gamberi

Gamberi\*, verdure  
e uova

..

5.00 euro



## 342. Riso frutti di mare

Frutti di mare\*,  
verdure e uova

..

6.00 euro



## 343. Riso cantonese

Prosciutto cotto,  
piselli e uova

..

4.00 euro



## 344. Riso verdure

Verdure miste e uova

..

3.50 euro





# Prima piatti

## 346. Riso thai

Gamberi\*, pollo,  
verdure e uova  
piccante

..  
5.00 euro



## 347. Riso bianco

..  
2.00 euro



## 348. Udon pollo

Spaghetti giapponesi  
con pollo, verdure e uova

..  
6.00 euro



## 349. Udon frutti di mare

Spaghetti giapponesi  
con frutti di mare\*,  
verdure e uova

..  
7.00 euro



## 350. Soia pollo

Spaghetti di soia con pollo  
e verdure

..  
5.00 euro



# Prima piatti

## 351. Soia verdure

Spaghetti di soia  
con verdure

..  
4.00 euro



## 352. Tagliolini gamberi

Tagliolini con gamberi\*,  
verdure e uova

..  
6.00 euro



## 353. Tagliolini verdure

Tagliolini con verdure  
miste e uova

..  
4.00 euro



## 354. Soba verdure

Pasta di grano saraceno  
con verdure e uova

..  
5.00 euro



## 355. Soba gamberi

Pasta di grano saraceno  
con gamberi\*, verdure  
e uova

..  
6.00 euro



# Prima piatti



**356. Ramen chashu**  
Ramen in brodo con  
chashu, verdure e uova

12.00 euro



**357. Ramen frutti di mare**  
Ramen in brodo con frutti  
di mare\*, verdure e uova

12.00 euro



**358. Gnocchi pollo**  
Gnocchi di riso con  
pollo, verdure e uova

6.00 euro



**359. Spaghetti di riso gamberi**  
Spaghetti di riso con verdure  
miste e uova gamberi\*

6.00 euro



# Secondi piatti

## 317. Anatra alla pecchinese

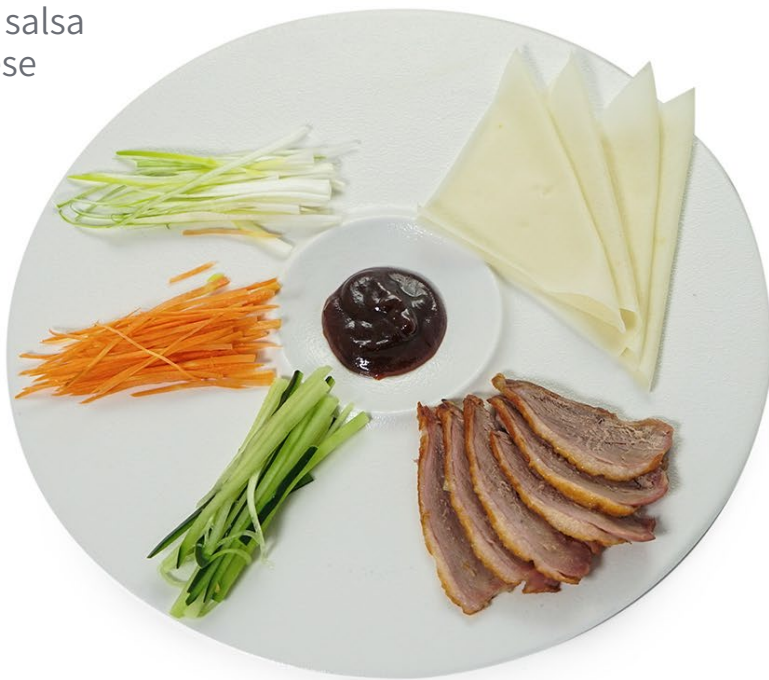
Anatra laccata, cetriolo, porro, sfogliatina e salsa all'anatra pecchinese

..

12.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 318. Capesante alla cantonese (1pz)

Capesante\* cotti al vapore con vermicelli ed aromatizzati all'aglio

..

6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



# Secondi piatti

## 300. Wok di gamberi

Gamberi\* e verdure  
in scodella

..  
9.00 euro



## 301. Wok di vitello

Vitello e verdure in scodella

..  
8.00 euro

## 302. Wok di verdure

Verdure miste in scodella

..  
7.00 euro



# Secondi piatti

303. Gamberi\* con  
funghi e bambù

..  
7.00 euro



304. Gamberi\*  
in salsa agrodolce

..  
7.00 euro



305. Gamberi\* sale e pepe

..  
6.00 euro



306. Gamberi\* al curry

..  
7.00 euro



307. Gamberi\* al limone

..  
7.00 euro



# Secondi piatti

308. Pollo con  
funghi e bambù

5.50 euro



309. Pollo alle mandorle

5.50 euro



310. Pollo al curry

5.50 euro



311. Pollo in salsa agrodolce

5.50 euro



312. Verdure miste saltate

4.00 euro



# Secondi piatti

## 313. Vitello al curry

..  
6.50 euro



## 314. Vitello in salsa piccante

..  
6.50 euro



## 315. Vitello con funghi e bambù

..  
6.50 euro



## 316. Vitello con verdure miste

..  
6.50 euro





# Griglia e fritto

## 320. Tori teppan

Pollo alla griglia  
con salsa teriyaki  
e sesamo

..  
6.00 euro



## 321. Yaki tori (2pz)

Spiedini di pollo con  
salsa yakiniku e sesamo

..  
6.50 euro



## 322. Spiedini di gamberi (2pz)

Gamberi\* con salsa  
teriyaki e sesamo

..  
6.00 euro



## 323. Gamberoni\* alla griglia (2pz)

..  
8.00 euro



## 324. Salmone alla griglia

Salmone con salsa  
teriyaki e sesamo

..  
7.00 euro



# Griglia e fritto

## 325. Spiedini di agnello (2pz)

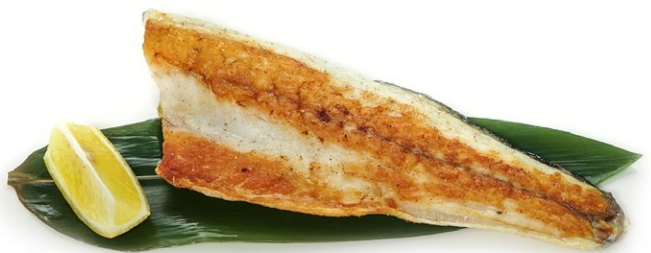
..  
6.00 euro  
(max 1 porzione/persona)



## 326. Branzino alla griglia

Branzino salsa  
teriyaki sesamo

..  
8.00 euro  
🐟🌿🥄



## 327. Seppioline\* alla griglia

..  
6.50 euro  
🐚



## 328. Verdure alla griglia

..  
4.00 euro



# Griglia e fritto

---

## 329. Ebi tempura (4pz)

Gamberi\*

..

8.00 euro



## 330. Tempura mista

Gamberi\* e verdure

..

10.00 euro



## 331. Yashino tempura

Verdure mista

..

6.00 euro



# Dolce

---

Mochi (pallina di riso con ripieno ai vari gusti) 2pz	€ 4.50
Lampone   Fragola   Cocco   The verde   Cioccolato	
Vaniglia   Pistacchio   Nocciola   Mango   Mango e fruit passion	
Soufflé al cioccolato	€ 4.90
Tartufo classico/bianco	€ 4.90
Cocco ripieno	€ 6.00
Proffiterol (bianco/nero)	€ 5.90
Meringata alla vaniglia	€ 4.90
Gelato alla mela verde e calvados in flute	€ 6.00
Gelato con mango e variegatura al.fru sto della passione in flute	€ 6.00
Flute di gelato al limone con limoncello	€ 6.00
Torta gelato alla fragola e vaniglia con lamponi e cioccolato	€ 4.90
Gelato al fiordilatte\cioccolato in coppetta giocattolo	€ 4.90

# Bevande

---

Acqua 0.75l	€ 3.00
Coca/Coca zero 330ml	€ 3.00
Fanta 330ml	€ 3.00
Sprite 330ml	€ 3.00
Té limone/pesca 250ml	€ 3.00
Té caldo verde/gelsomino/altro...	€ 4.00
Caffè	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 2.00
Caffè corretto	€ 2.00
Amari	€ 3.00
Liquori	€ 3.00
Whisky	€ 4.50
Sake prugna	€ 4.00
Sake secco	€ 4.00

# Bevande

---

Birra Asahi 500ml	€ 5.00
Birra Sapporo 500ml	€ 5.00
Birra Tsingtao 640ml	€ 5.00
Birra Ichnusa non filtrata 500ml	€ 5.00
Birra alla spina piccola 250ml	€ 3.00
Birra alla spina media 400ml	€ 5.00
Vino a calice	€ 5.00
Vino alla spina 0.50l/1l	€ 6.00/€ 11.00

PERRIER J. BLANC DE BLANCS cl75	€ 170.00
PERRIER J. GRAND BRUT cl75	€ 120.00
Campagne gregory brut cl75	€ 50.00
Franc.antinori rose.brut docg cl75	€ 50.00
Franciacorta cuvè cl75	€ 35.00
Pas dose classico cl75	€ 45.00
Prosecco doc brut valdobbiadene cl75	€ 20.00
Prosecco milles. Extradry cl75.	€ 24.00
Rosato piemonte doc cl75	€ 20.00
Chardonnay igt cl75	€ 45.00
Gewurztraminer cl 75	€ 25.00
Pigato cl75	€ 20.00
Vermentino cl75	€ 20.00
Ribolla gialla cl75	€ 20.00
Rosato mimi doc cl75	€ 22.00
Rossese doc cl.75	€ 20.00
Nebbiolo d'alba doc cl.75	€ 20.00
Barbera d'asti vigna vecchia cl.75	€ 24.00

## Champagne



### *M. MILLIARD Gregory Brut*

Vitigno: Chardonnay, Pinot Noir - Vol: 12,5%  
Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.



### *PERRIER JOUET Blanc de Blancs*

Vitigno: Chardonnay - Vol: 12,5%  
Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

## Spumanti



### *Franciacorta CASTELLO BONOMI Cuvèe 22*

Vitigno: Chardonnay - Vol: 12,5%  
Ottimo in abbinamento con i piatti a base di pesce.



### *CUVAGE de Cuvage Pas Dosè*

Vitigno: blend - Vol: 12%  
Ottimo l'abbinamento con primi piatti di pasta e riso.



### *Prosecco Sup. Docg Valdobb. BOSCO DEL MERLO*

Vitigno: Glera - Vol: 11,5%  
Superlativo come aperitivo. Ottimo a tutto pasto.



### *Prosecco Millesimato extra dry PALADIN*

Vitigno: Glera - Vol: 11%  
Ottimo l'abbinamento con gli antipasti di pesce e risotti alla marinara.



### *Franciacorta ANTINORI Rosè Brut*

Vitigno: Pinot Nero - Vol: 12,5%  
Ideale per accompagnare i piatti a base di crostacei e carni bianche.



### *Spumante Rosato Piemonte Doc ACQUESI*

Vitigno: Barbera, Dolcetto - Vol: 11%  
Ideale con piatti freschi di verdure e formaggi freschi.

## Vini Rosati



### *Rosato Doc COSSETTI*

Vitigno: Barbera, Freisa - Vol: 14%  
Ideale con piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

## Vini Rossi



### *Rossese Doc LA VECCHIA CANTINA*

Vitigno: Rossese - Vol: 13%  
Ideale con i piatti a base di coniglio e torte salate.



### *Nebbiolo d'Alba PATRIZI*

Vitigno: Nebbiolo - Vol: 14%  
Si sposa molto bene con grandi secondi di carne e selvaggina.



### *Barbera d'Asti Docg La Vigna Vecchia COSSETTI*

Vitigno: Barbera - Vol: 14%

Ottimo con carni bianche, rosse e formaggi di media stagionatura.

## Vini Bianchi



### *Pigato Doc R.L.P. DEPERI*

Vitigno: Pigato - Vol: 12,5%

Ideale con antipasti di pesce, pasta al pesto e verdure ripiene.



### *Vermentino Doc R.L.P. DEPERI*

Vitigno: Vermentino - Vol: 12,5%

Ottimo abbinato ai piatti della cucina ligure.



### *Gewurztraminer A.A. Doc ERSTE+NEUE*

Vitigno: Gewurztraminer - Vol: 14%

Si consiglia accompagnato da frittura di pesce, gamberi ed aragoste.



### *Ribolla Gialla Doc Collio CORMONS*

Vitigno: Ribolla Gialla - Vol: 13%

Ideale con antipasti di pesce, formaggi e carni bianche.