

A close-up photograph of a wooden plate filled with fresh salmon sashimi. The salmon is cut into thick, rectangular slices, showing a vibrant orange-pink color and a white marbled pattern. The sashimi is garnished with several green, serrated leaves and a single bright yellow flower with many thin petals. The background is a dark, textured surface.

My

My **SUSHI**  
JAPANESE RESTAURANT

# ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

## ALLERGENI PRESENTI



Arachidi



Cereali che contengono glutine



Crostacei



anidride solforosa e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Noci



Pesce



Sedano



Semi di sesamo



Senape



Soia



Uova

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

Alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un (\*) 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.

# MENU' TASTING

Con la formula TASTING potete mangiare quanto volete a prezzo fisso

(Escluso coperto, bevande, dolci e caffè)

Bambini sotto 120 cm € 12,90

SERALE  
€25.90  
A PERSONA

- La scelta del menù TASTING è possibile solo se fatta da tutto il tavolo.
- Il ristorante si riserva il diritto di applicare una sanzione per i piatti ordinati e non consumati.

 Piatto piccante       Piatto vegetariano

Coperto € 2,00

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE

# ANTIPASTI



01  
**Stick GAMBERI**  
Involtini di gamberi  
**€ 4.00**



02  
**Involtini**  
Verdure miste  
**€ 3.00**



03  
**CHELE GRANCHIO**  
**€ 4.00**



04  
**INVOLTINO VIETNAMITA**  
carne e verdure  
**€ 4.00**



05  
**RAVIOLI ALLA PIASTRA**  
Carne di maiale e verdure  
**€ 4.00**

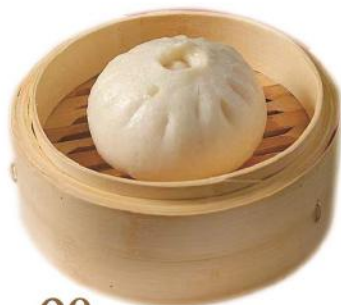


06  
**POLPETTE di polipo**  
con salsa maionese e  
sesamo 2pz  
**€ 5.00**  
(ordinabile 1 sola volta)



07  
**PATATINE FRITTE**  
**€ 3.00**

# ANTIPASTI



09

## PANE RIPIENO CARNE

Ripieno con carne

€ 5.00 

08

## DIMSUM

€ 7.00

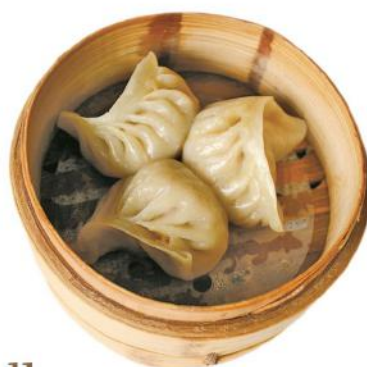


10

## RAVIOLI VERDURE

Verdure miste

€ 5.00 



11

## GYOZA

Carne di maiale e verdure


€ 4.00 



12

## RAVIOLI di CRISTALLO

Raviolo gamberi  
al vapore

€ 7.00 



13

## SHUMAI

Carne di maiale e gamberi

€ 4.00  



14

## BAOZI

Pane al vapore

€ 3.00   



15

## PANE RIPIENO CREMA

Ripieno con crema  
di uova

€ 5.00   

# ANTIPASTI



16

## SALAMONE TACO'S

Tartar di salmone avocado Philadelphia mandorle e salsa teriyaki

€ 13.00 🌶️🐟🥛🌾

(ordinabile 1 sola volta)



17

## Cocktail di GAMBERI

Gamberetti con salsa rosa\*

€ 6.00 🌿🍷🍴



18

## ANATRA FRITTO

Anatra

€ 8.00 🌾🍷

(ordinabile 1 sola volta)



19

## COMA WAKAME

Insalata di alghe piccante\*

€ 5.00 🌿🍴



20

## EDAMAME

Fagiolini di soia e sale\*

€ 3.50 🌿



21

## GARI

Zenzero\*

€ 3.00 🌶️🌿

# INSALATA



22

## INSALATA GOMMA WAKAME

Insalata con gomma wakame.  
Sesamo e salsa

€ 5.00



23

## INSALATA GRANCHIO

Insalata con surimi sesamo.  
Arachidi e salsa

€ 5.00



24

## INSALATA SASHIMI

Insalata con pesce misto.  
Sesamo e salsa

€ 6.00



25

## INSALATA MAIS

Insalata con mais, pomodorini,  
sesamo e salsa

€ 5.00

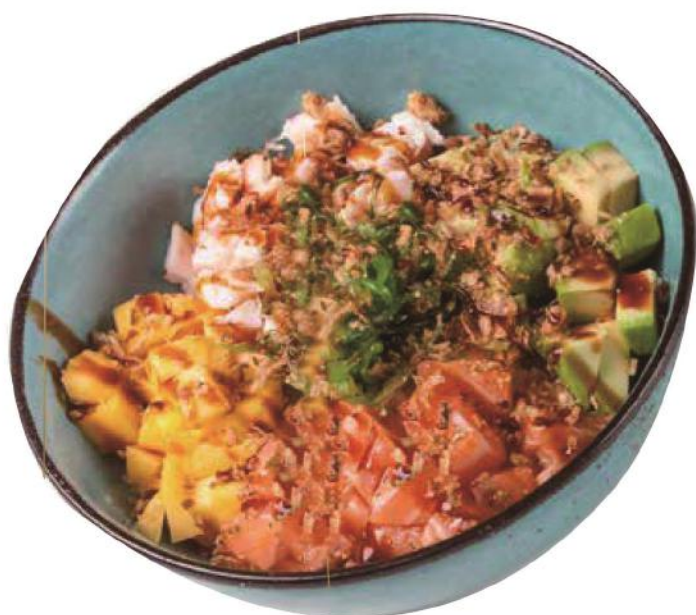
# Poke

26

## Poke

Riso bianco, salmone, avocado, mango, gamberi cotti, goma wakame, edamame, granella di cipolla fritta, salsa teriyaki, salsa di mango

€ 11.00



27

## Poke style

Riso venere, salmone, avocado, mango, gamberi cotti, goma wakame, edamame, granella di cipolla fritta, salsa teriyaki, salsa di mango

€ 11.00





# ZUPPE



28

## ZUPPA FRUTTI DI MARE

Vongole. Cozze. Gamberi.  
Polpa granchio e Polipo

€ 4.00



29

## MISOSHIRO

Zuppa miso (tofu. Alghe  
giapponese. Erba cipollina)

€ 3.00  



30

## ZUPPA AGROPICCANTE

Uova. Bambù funghi. Piselli.  
Prosciutto cotto. Pollo. Tofu. Carote

€ 4.00   



31

## ZUPPA DI MAIS

Zuppa con mais e uova

€ 4.00 



32

## ZUPPA ASPARAGI

Asparagi. Surimi e Uova

€ 4.00  

# RAMEN



33

## RAMEN IN brodo CON GAMBERI

E UOVA

GAMBERI. VERDURE MISTE E UOVA

€ 8.00



34

## RAMEN IN brodo CON pollo E UOVA

Pollo. Verdure miste e uova

€ 8.00 ○



35

## RAMEN IN brodo CON VERDURE E UOVA

Verdure miste e uova

€ 8.00 🌿 ○



36

## RAMEN IN brodo CON MANZO E UOVA

Manzo. Verdure miste e uova

€ 8.00 ○

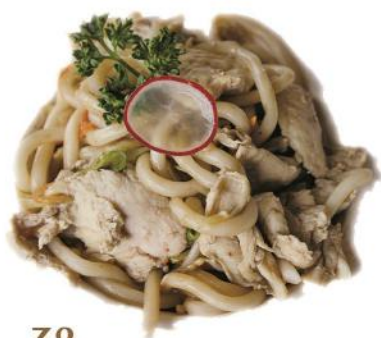
# SPAGHETTI GIAPPONESI



37

UDON CON GAMBERI  
GAMBERI. VERDURE MISTE

€ 9.00



38

UDON CON POLLO

€ 8.00



39

UDON CON MANZO

Manzo. Verdure miste

€ 8.00



40

UDON CON VERDURE

Verdure miste

€ 6.00



41

SOBA CON VERDURE

Verdure miste

€ 6.00



42

SOBA CON GAMBERI

Gamberi e verdure miste

€ 9.00



43

SOBA CON FRUTTI MARE

Frutti mare misto e verdure

€ 9.00

# SPAGHETTI CINESE



44

SPAGHETTI di soia  
CON CARNE PICCANTE  
Carne di maiale macinato  
e verdure miste piccante  
€ 8.00 🌶️



45

SPAGHETTI di soia  
CON VERDURE MISTE  
Verdure miste  
€ 6.00 🌿



46

SPAGHETTI di soia  
CON GAMBERI  
Gamberi e verdure miste  
€ 8.00 🍤



47

SPAGHETTI di soia  
CON FRUTTI MARE  
Gamberi. Polipo. Polpa  
granchio e verdure miste  
€ 8.00 🍤🐟



48

SPAGHETTI di riso  
CON GAMBERI  
Gamberi. Verdure  
miste e uova  
€ 8.00 🍤🥚



49

SPAGHETTI di riso  
CON VERDURE MISTE  
Verdure miste e uova  
€ 6.00 🌿🥚



50

SPAGHETTI di riso  
CON FRUTTI MARE  
Gamberi. Polipo. Polpa  
granchio e verdure miste  
€ 8.00 🍤🐟🥚

# SPAGHETTI CINESE



51  
RAMEN SALTATO CON  
VERDURE MISTE  
€ 6.00 🌿



52  
RAMEN SALTATO CON  
MANZO  
€ 8.00 🍷



53  
RAMEN SALTATO CON  
GAMBERI  
€ 9.00 🍷🍷



54  
GNOCCHI di riso  
CON VERDURE  
€ 6.00

# Riso

55

## GOHAN

riso bianco con sesamo

€ 2.50  



56

## RISO SALTATO CON VERDURE

Verdure miste e uova


€ 6.00 



57

## RISO SALTATO CON GAMBERI

Verdure miste.  
Gamberi e uova

€ 8.00   

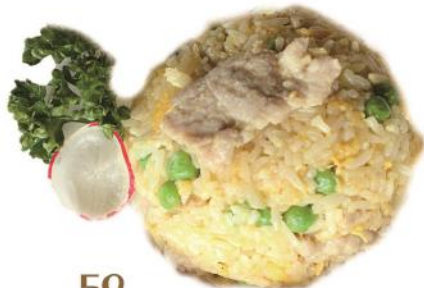


58

## RISO SALTATO CON pollo

Pollo. Verdure  
miste e uova

€ 7.00  



59

## RISO SALTATO CON MANZO

Manzo. Verdure  
miste e uova

€ 7.00  

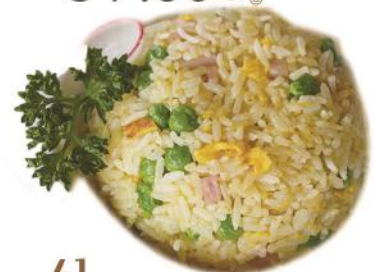


60

## RISO AL CURRY

Piselli. Curry.  
Prosciutto cotto  
e uova

€ 6.00  



61

## RISO ALLA CANTONESE

Piselli. Prosciutto  
cotto e uova

€ 6.00  



62

## RISO SALTATO CON FRUTTI MARE

Gamberi. Polipo.  
Polpa granchio.  
verdure miste e uova

€ 8.00  



63

## RISO SPECIAL

Zenzero.  
Coppolina.  
Gamberi.  
pollo e uova

€ 8.00  

# Pollo



64

## Pollo AL MANDORLE

Pollo. Mandorle e carote

€ 6.00



65

## Pollo CON SALSA PICCANTE

Pollo. Peperoni. Cipolla e salsa piccante

€ 6.00 

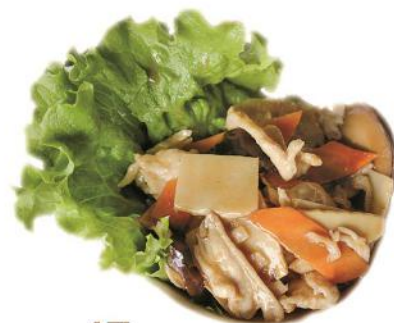


66

## Pollo AL LIMONE

Pollo e salsa limone

€ 6.00 



67

## Pollo CON BAMBÙ E FUNGHI

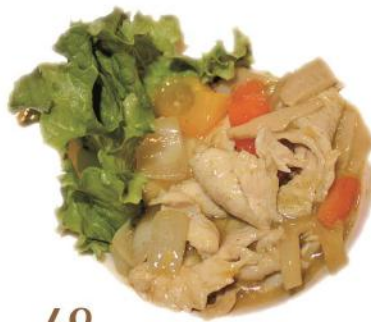
€ 6.00



68

## Pollo CON VERDURE

€ 6.00



69

## Pollo AL CURRY

Pollo. Peperoni. Copolla. Bambù e salsa curry

€ 6.00



70

## Pollo AGRODOLCE

Pollo fritto. Peperoni. Cipolla. Piselli. Ananas.

€ 6.00

# Pollo / VERDURE



71  
Pollo CON SALSA  
THAI  
Pollo e salsa thai  
€ 6.00 🌶️

72  
Pollo CON SEDANO  
Pollo e sedano  
€ 6.00



73  
GERMOGLI di soia  
€ 4.00 🌱



74  
FRITTATA di UOVA  
Uova. Cipollina e gamberi  
€ 6.00 🥚🦐



75  
VERDURE Mix  
€ 5.00 🌱



# MANZO / MAIALE

76

MANZO CON PEPE  
NERA  
€ 6.50



77

MANZO CON PATATE  
€ 6.50



78

MANZO CON VERDURE MIX  
€ 6.50



79

MANZO CON FUNGHI  
E BAMBÙ  
€ 6.50



80

MANZO CON  
SALSA PICCANTE  
Manzo. Peperoni. Cipolla  
e salsa piccante  
€ 6.50 🌶️



81

MANZO AL CURRY  
Manzo. Peperoni. Cipolla.  
Bambù e salsa curry  
€ 6.50



82

MANZO SPECIAL  
Cipollotto. Peperoni secco.  
pepenera e salsa soia  
€ 6.50 🌶️



83

MANZO CON SALSA THAI  
€ 6.50 🌶️



84

MAIALE SPECIAL  
Suino. Bambù. Funghi.  
Carote. Cipolla e peperone  
€ 6.50 🌶️



85

MAIALE CON SALSA THAI  
€ 6.50 🌶️

# GAMBERI / CALAMARI

86

## GAMBERI SALE E PEPE

Gamberi cipolla.  
Peperoni. Sale e pepe

€ 8.00 🦐



87

## GAMBERI SALTATO CON VERDURE

€ 8.00 🦐



88

## GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI

€ 8.00 🦐



89

## GAMBERI CON SALSA PICCANTE

Gamberi. Peperoni.  
Cipolla e salsa piccante  
€ 8.00 🦐 🌶️



90

## GAMBERI AL CURRY

Gamberi. Peperoni.  
Cipolla. Bambù e salsa curry

€ 8.00 🦐



91

## GAMBERI CON SALSA THAI

Gamberi e salsa thai

€ 8.00 🦐 🌶️



92

## GAMBERI AGRODOLCE

Gamberi. Peperoni.  
Cipolla. Piselli. Ananas.

€ 8.00 🦐



93

## GAMBERI SPECIALE

€ 8.00 🦐 🌶️



94

## CALAMARI cippolotto

calamari e cipolle tra

€ 8.00 🐟



95

## CALAMARI CON SALSA PICCANTE

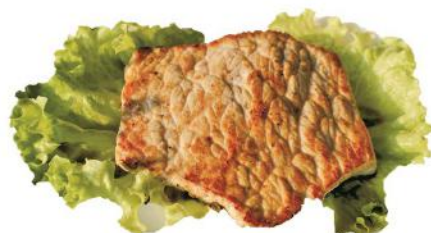
Calamari. Peperoni.  
Cipolla e salsa piccante

€ 8.00 🐟



# TEPPAN PIASTRA

96  
GAMBERONI  
€ 9.00 🍤



97  
LONZA TEPPAN  
€ 6.00



98  
TERIYAKI SAKÉ  
TEPPAN  
Salmone con salsa teriyaki  
€ 9.00 🐟



99  
TERIYAKI SUZUKI  
TEPPAN  
Branzino con salsa teriyaki  
€ 9.00 🐟



100  
YAKI EBI  
Spiedini di gamberi  
€ 6.00 🍤



101  
YAKI TORI  
Spiedini di pollo  
€ 6.00



102  
YAKI CALAMARI  
Spiedini di CALAMARI  
€ 6.00 🐙



103  
SALSICCIA TEPPAN  
€ 6.00



104  
TERIYAKI MIX  
Salmone. Branzino.  
Spiedini di gamberi.  
Calamari e salsa teriyaki  
€ 13.00 🐟 🍤

# TEMPURA



105

**TEMPURA Ebi**

Gamberi fritti

€ 10.00  



106

**TEMPURA MISTO**

Gamberi e verdure fritti

€ 9.00  



107

**TEMPURA YASAI**

Verdure miste fritte

€ 8.00  



108

**PANE FRITTO**

€ 3.50 



109

**Ika Fry**

Calamari fritti

€ 10.00  



110

**TEMPURA Pollo**

Pollo fritto

€ 8.00 

# Nigiri



111

## Nigiri mix

6 pz misto dello chef

€ 9.00



112

## SAKE

Salmone

€ 3.00



113

## SURIMI

Polpa Granchio

€ 2.50



114

## AVOCADO

Avocado

€ 3.50



115

## SUZUKI

Branzino

€ 3.00



116

## AMAEBI

Gamberi crudo

€ 4.00



117

## TAKO

Polipo

€ 3.00



118

## MAGURO

Tonno

€ 3.50



119

## Ebi

Gambero cotto

€ 3.00

# NIGIRI SPECIALE



120

## SAKE KIRO

Salmone scottato.  
Kataifi e salsa teriyaki

€ 4.00   



121

## TUNA KIRO

Tonno scottato.  
Kataifi e salsa teriyaki

€ 4.00   



122

## SUZUKI KIRO

Branzino scottato.  
Kataifi e salsa teriyaki

€ 4.00   



123

## SAKE SPECIAL

Salmone, avocado

€ 4.00  



124

## TUNA SPECIAL

Tonno, avocado

€ 4.00  



125

## ANGUILLA

Anguilla e  
salsa teriyaki

€ 4.00 



126

## BLACK SAKE

Salmone

€ 3.00 



127

## BLACK MAGURO

Tonno

€ 3.50 



128

## BLACK SUZUKI

Branzino

€ 3.00 

# Hosso

129

## Hosso MIURA

Salmonne cotto  
Philadelphia e  
salsa teriyaki

€ 5.00   



130

## Hosso MAGURO

Tonno

€ 6.00 



131

## Hosso EBI

Gamberi cotto

€ 5.00 



132

## Hosso SAKE

Salmonne

€ 5.00 



133

## Hosso AVOCADO

Avocado

€ 5.00 



134

## Hosso FRITTO

Salmonne Philadelphia  
e salsa teriyaki

€ 7.00  



135

## Hosso SURIMI

Polpa granchio

€ 5.00  



136

## Hosso TONNO

Tonno cotto  
e maionese

€ 6.00  



137

## Hosso KAPPA

Cetrioli

€ 4.00 

# HOSSO SPECIALE



138

## HOSSO EBITEN

Foglia di soia. Riso venere, gamberi fritti e salsa teriyaki

€ 7.00



139

## HOSSO FRITTO CON ANANAS

Salmon.  
Philadelphia e ananas

€ 7.00



140

## HOSSOMAKI SAKE

Foglia di soia e salmone

€ 7.00



141

## HOSSO TONNO SPECIAL

Foglia di soia. Tonno cotto.  
Maionese e salsa teriyaki

€ 7.00





# URAMAKI 8PZ

142

## URA MIURA

Salmonc cotto. Insalata.  
Philadelphia e salsa teriyaki

€ 8.00 



143

## URA MIX

Uramaki  
misto dello chef

€ 8.00  



144

## URA CALIFORNIA

Surimi.  
Avocado e maionese

€ 8.00   



145

## URA PHILADELPHIA

Salmonc.  
Avocado e Philadelphia

€ 8.00  



146

## URA VEGETARIANO

Avocado.  
Cetrioli e insalata

€ 7.00  



147

## URAMAKI SAKE

Salmonc e avocado

€ 8.00  



148

## URA SPICY SALMON

Salmonc. Avocado  
e salsa piccante

€ 8.00    



149

## URA SPICY TUNA

Tonno. Avocado  
e salsa piccante

€ 9.00    

150

## URA MAGURO

Tonno e avocado

€ 9.00  



# URAMAKI 8pz



151

## URA EBITEN

Gamberi fritti. Insalata.  
Maionese. Kataifi e  
salsa teriyaki

€ 9.00    



152

## URA SALMONE FRITTO

Salmonne fritto.  
Philadelphia.  
Kataifi e salsa teriyaki

€ 9.00    



153

## URA BRANZINO FRITTO

Branzino fritto.  
Philadelphia. Avocado.  
Salsa teriyaki e  
cipolla fritto

€ 9.00    



154

## URA ASPARAGI FRITTO

Asparagi fritto  
e Philadelphia

€ 9.00  



155

## Black EBITEN

Riso venere. Gamberi  
fritti. Insalata. Maionese  
e salsa teriyaki

€ 10.00   



156

## Black SALMONE FRITTO

Riso venere. Salmone  
fritto. Philadelphia  
e salsa teriyaki

€ 10.00   



157

## Black MIURA

Riso venere. Salmone  
cotto. Insalata.  
Philadelphia  
e salsa teriyaki

€ 10.00    



158

## Black TUNA

Tonno cotto. Insalata.  
Philadelphia e  
salsa teriyaki

€ 10.00   



159

## Black SAKE

Riso venere. Salmone.  
Avocado e  
Philadelphia

€ 10.00   

# URAMAKI 8pz SPECIALE

160

## URA DRAGON

Gamberi fritti. Insalata e Philadelphia. Esterno salmone. Avocado e teriyaki

€ 12.00



161

## URA ARCOBALENO

Gamberi cotto. Granchio. Philadelphia. Esterno pesce misto. Avocado e teriyaki

€ 10.00



162

## URA SUPER

Salmone. Granchio. Philadelphia. Esterno avocado. Tonno crudo. Tobiko e teriyaki

€ 10.00



163

## URA TIGER

Gamberi fritti e Maionese. Esterno salmone. Teriyaki e Kataifi

€ 11.00



165

## URA MANGO ROLL

Salmone. Philadelphia. Mango. Salmone scottato esterno. Salsa mango e pistacchio

€ 12.00



166

## URA TOMATOES

Salmone. Philadelphia. Pomodori e salsa mango

€ 11.00



164

## URA ROLL ME UP

Surimi. Avocado. Maionese. Esterno salmone scottato. Mandorle e teriyaki

€ 12.00



# URAMAKI 8pz SPECIALE



167

## URA ASPARAĞI STYLE

Asparagi fritto. Philadelphia.  
Salmone esterno.  
Kataifi e salsa teriyaki

€ 12.00    



168

## URA CHEESE ROLL

Gamberi fritti. Avocado.  
Philadelphia. Formaggio  
esterno. Crunch e teriyaki

€ 12.00    



169

## URA CRISPY ROLL

Surimi. Maionese.  
Avocado. Granella  
di cipolla e teriyaki

€ 10.00   



170

## URA BLACK MIURA

Riso venere. Salmone cotto.  
Insalata. Philadelphia.  
Salmone scottato esterno  
Granella di Cipolla e  
salsa teriyaki

€ 11.00    



171

## URA SALMON STYLE

Riso venere. Salmone.  
Avocado. Philadelphia.  
Pistacchio e salsa teriyaki

€ 11.00     



172

## URA MIURA STYLE

Riso venere. Salmone cotto.  
Insalata. Philadelphia.  
Salmone esterno e  
Crunch e salsa teriyaki

€ 11.00    

# FUTO



173

## FUTO CALIFORNIA

Surimi. Avocado e maionese

€ 6.00   



174

## FUTO FRITTO

Salmon. Avocado.  
Philadelphia.  
Kataifi e salsa teriyaki

€ 8.00   



175

## FUTO EBITEN

Gambero fritto. Insalata.  
Maionese e salsa teriyaki

€ 7.00   



176

## FUTO MIURA VENERE

salmone cotto.  
Philadelphia.  
Insalata e salsa teriyaki

€ 7.00



177

## FUTO NAMAZAKE

Salmon. Philadelphia.  
Avocado e salsa teriyaki

€ 6.00  

# Nido

178

## Nido Black

Pallina di riso venere con Philadelphia.  
Kataifi e salsa teriyaki

€ 4.00 🍷 🍴



179

## Nido spicy salmon

Pallina di riso con salmone e salsa piccante

€ 4.00 🌶️ 🐟



180

## Nido spicy TUNA

Pallina di riso con tonno e salsa piccante

€ 4.00 🌶️ 🐟



181

## Nido Philadelphia

Pallina di riso con Philadelphia

€ 3.00 🍷 🍴

# TEMAKI



182  
**TEMAKI SAKE**  
Salmone.  
Avocado e Philadelphia  
€ 4.00 🐟 🍷



183  
**TEMAKI ebi fritto**  
GAMBERI FRITTO.  
INSALATA. MAIONESE  
E SALSA TERIYAKI  
€ 4.00 🍷 🥚 🍴



184  
**TEMAKI TUNA**  
Tonno e avocado  
€ 4.50 🐟 🍷



185  
**TEMAKI ebi**  
Gambero  
cotto e avocado  
€ 4.00 🍷 🍴



186  
**TEMAKI YASAI**  
Avocado.  
Cetrioli e insalata  
€ 4.00 🌿 🍷



187  
**TEMAKI spicy TUNA**  
Tonno e salsa piccante  
€ 4.50 🌶️ 🐟 🥚



188  
**TEMAKI CALIFORNIA**  
Surimi. Gambero  
cotto e avocado  
€ 4.00 🍷 🍴 🥚



189  
**TEMAKI spicy  
SALMON**  
Salmone. Avocado  
e salsa piccante  
€ 4.00 🌶️ 🐟 🥚

# TEMAKI SPECIALE

190

## \*TEMAKI SALMON FRITTO

Sfoglia di soia con riso venere.  
Salmone fritto. Insalata.  
Philadelphia e salsa teriyaki

€ 5.00



191

## \*SAKE TEMAki

Foglia di soia.  
Salmone e avocado

€ 5.00



192

## \*Ebi TEMAki

Foglia di soia. Gamberi.  
Avocado e maionese

€ 5.00



193

## \*TEMAki EBITEN SPECIAL

Sfoglia di soia con riso venere.  
Gambero fritto. Insalata.  
Philadelphia e salsa teriyaki

€ 5.00





# TARTAR



194

## TARTAR SAKE

Salmon tritato con  
salsa di sesamo e wasabi

€ 8.00



195

## TARTAR TUNA

Tonno tritato con salsa  
di sesamo e wasabi

€ 10.00



196

## TARTAR SUZUKI

Branzino tritato con salsa  
di sesamo e wasabi

€ 8.00



# TARTAR SPECIALE

nel menù tasting ordinabile 3 porzioni  
a scelta di 5 proposti



197

## TARTAE SPECIALE SALMONE

tartare di salmone, pasta di kataifi,  
salsa wasabi

€ 9.00



198

## TARTAE SPECIALE MISTO

riso, salmone, tonno, branzino, ikura  
e salsa wasabi

€ 11.00



199

## TARTAE SPECIALE di TONNO

tartare di tonno, pasta kataifi,  
salsa ponzu

€ 10.00



200

## TARTAE SPECIALE MANGO

AVOCADO, SALMONE, MANGO,  
SALSA MANGO

€ 11.00



201

## TARTAE SPECIALE SALMONE

VENERE

RISO VENERE, MANDORLE, SALMONE,  
SALSA WASABI

€ 11.00



# GUNKAN



**202**  
**GUNKAN**  
**spicy salmon**  
Salmone piccante  
€ 4.00 🌶️🐟



**203**  
**GUNKAN SURIMI**  
Surimi e maionese  
€ 3.50 🐟



**204**  
**GUNKAN spicy TUNA**  
Tonno piccante  
€ 4.00 🌶️🐟



**205**  
**GUNKAN TOBIKO**  
Uova di pesce volante  
€ 5.00 🐟



**206**  
**GUNKAN ZUCCHINE**  
SALMONE PICCANTE  
€ 4.50 🐟



**207**  
**GUNKAN WAKAME**  
Alghe giapponese  
€ 3.00 🌿

# GUNKAN SPECIALE

208

## GUNKAN Mix

6 pezzi misto dello chef

€ 12.00



209

## GUNKAN spicy SAKÉ

Salmon con salsa piccante

€ 5.00  



210

## GUNKAN black

Salmon esterno.  
Riso venere.  
Philadelphia e Kataifi

€ 5.00   



211

## GUNKAN spicy MAGURO

Tonno con salsa piccante

€ 5.00  



212

## GUNKAN FRASH

Salmon esterno e Philadelphia

€ 4.50  



213

## GUNKAN PISTACCHI

Salmon esterno.  
Philadelphia.  
Pistacchi e salsa teriyaki

€ 4.50   



214

## GUNKAN SAKÉ SPECIAL

Sfoglia di soia esterna e salmone piccante

€ 4.00    

# Sushi MISTO



215

## Sushi PARTY

4 nigiri.. 4 hossomaki.  
4 uramaki

€ 15.00     

216

## SUSHI GRAN PARTY

8 nigiri. 8 hossomaki.  
8 uramaki. 8 sashimi.

€ 35.00



# CARPACCIO

(ORDINABILE 2 PORZIONI PER TIPO / PERSONA)



217  
**CARPACCIO SAKE**  
Salmone con salsa di  
sesamo e wasabi  
€ 8.00 🐟 🍴



218  
**CARPACCIO MAGURO**  
Tonno con salsa di  
sesamo e wasabi  
€ 10.00 🐟 🍴

---

## CHIRASHI



219  
**CHIRASHI SAKE**  
Riso con salmone e sesamo  
€ 9.00 🐟 🍴



220  
**CHIRASHI TUNA**  
Riso con tonno e sesamo  
€ 11.00 🐟 🍴



221  
**CHIRASHI MISTO**  
Riso con salmone,  
Tonno, Branzino e sesamo  
€ 10.00 🐟 🍴

# SASHIMI



222

## SASHIMI MIX

Salmone. Tonno. Branzino.  
Fasolare. Scampi e gambero rosso

€ 14.00

(ORDINABILE 1 SOLA VOLTA)



223

## SASHIMI SAKE

Salmone

€ 8.00 



224

## SASHIMI MAGURO

Tonno

€ 9.00 



225

## SASHIMI SUZUKI

Branzino

€ 8.00 

(ORDINABILE 2 PORZIONI PER TIPO / PERSONA)

# TATAki / DUTOU (ordinabile 2 porzioni per tipo / persona)



226

## TATAki SAKE

Salmone scottato con  
sesamo e salsa teriyaki

€ 11.00   



227

## DUTOU ebi fritto

Gamberi fritto avvolto  
con salmone scottato.  
Philadelphia.  
Kataifi e salsa teriyaki

€ 5.00



228

## DUTOU sake fritto

Salmone fritto avvolto  
con salmone scottato.  
Philadelphia.  
Kataifi e salsa teriyaki

€ 5.00



229

## DUTOU ASPARAGI

Asparagi fritto avvolto  
con salmone scottato.  
Philadelphia.  
Kataifi e salsa teriyaki

€ 5.00







“ Le combinazioni di malto e luppolo sono infinite, ma il nostro obiettivo è bilanciare il carattere di questi due ingredienti per creare una sinergia raffinata e una birra perfetta. ”



### Hitachino White Ale

Blanche Wit rinfrescante e dalle note agrumate e speziate, ideale come aperitivo o in abbinamento a tutto pasto, specialmente con piatti leggeri e di pesce, ma anche con fritti.

#### ABBINAMENTI:



Alc. Vol.: 5,5%



### Hitachino Dai Dai Ale

Imperdibile per gli amanti del sake, birra rosata prodotta con riso rosso «Asamurasaki», dal gusto bilanciato tra il dolce e l'amarognolo.

#### ABBINAMENTI:



Alc. Vol.: 7%



### Hitachino Dai Dai Ale

Ipa dalle spiccate note agrumate, grazie all'uso di «Fukure Mikan», agrume giapponese simile al mandarancio. Retrogusto umami, rende questa birra estremamente bevibile.

#### ABBINAMENTI:



Alc. Vol.: 6%



## I nostri sake...

Sapevi che il sake...

- ... non è un distillato!
- ... ha una gradazione alcolica tra i 14° e i 16°.
- ... viene servito freddo, caldo o a temperatura ambiente.
- ... è 5 volte meno acido del vino, accarezza i sapori, li accompagna e non li contrasta.

### Masumi Karakuchi Gold



### Futsushu

Questo Sake ha corpo leggero, secco e delicato con aroma bilanciato. Il riso utilizzato per la produzione è il Miyamanishiki, famoso sakamai della prefettura Nagano. Si abbina ad un'ampia varietà di pietanze, vi consigliamo inoltre di provarlo a tutte le temperature, da freddo a caldo, per gustarne l'evoluzione del gusto.

#### ABBINAMENTI:



il classico

## BEVANDE

Acqua 0,75 Lt.	2,50
Coca Cola/Coca Zero/Thè Limone/Sprite/Fanta	3,00
Thè Verde (Caldo)	3,00
Thè Gelsomino (Caldo)	3,00
Calice di vino	3,50
Gingerino/Crodino	3,00
Spriz(Aperol/campagnari)	4,00

## BIRRA

Asahi	33 cl	4,00
Asahi	50 cl	5,00
Kirin	33 cl	4,00
Kirin	50 cl	5,50
Sapporo	65 cl	7,00
Tsingtao	64 cl	5,00
Hitachino dai dai ale 33Oml (arancione)		7,00
Hitachino red rice 33Oml (rosso)		7,00
Hitachino white ale 33Oml (azzurro)		7,00

## DIGESTIVI

Amari	3,50
Liquirizia / Limoncello	2,50
Grappa	3,50
Whisky	4,00
SAKÈ piccolo (Caldo o Freddo)	3,50
SAKÈ grande (Caldo o Freddo)	6,00
Caffè	1,20
Caffè Decaffeinato	1,50
Caffè Corretto	2,00
Caffè Ginseng / Orzo	1,80

## LE BOLLE METODO CHARMAT



Valdobbiadene Prosecco TV DOC Brut	FOLLADOR	VENETO	15,00€
Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG Brut "Fagher"	LE COLTURE	VENETO	18,00€
Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG Extra Dry "Colbello"	MEROTTO	VENETO	21,00€

## LE BOLLE METODO CLASSICO

Franciacorta DOCG Brut	LE VEDUTE	LOMBARDIA	28,00€
Franciacorta DOCG Saten	LE VEDUTE	LOMBARDIA	30,00€
Trento DOC Brut	ENDRIZZI	TRENTINO	28,00€
Blanc de Blancs Pas Dosè	MARCALBERTO	PIEMONTE	30,00€
Blanc de Blancs AOC	DRAPPIER	FRANCIA AUBY	45,00€
Charles de Gaulle AOC	DRAPPIER	FRANCIA AUBY	50,00€

## I BIANCHI

Soave Classico DOC "San Michele"	CA RUGATE	VENETO	15,00€
Bianco di Custoza DOC "San Michelin"	GORGO	VENETO	18,00€
Müller Thurgau DOC "Le Giare"	ROENO	TRENTINO ALTO ADIGE	18,00€
Pinot Grigio DOC "Terra Alta"	ROENO	TRENTINO ALTO ADIGE	18,00€
Gewürztraminer DOC "Kies"	ROENO	TRENTINO ALTO ADIGE	22,00€
Sauvignon Doc	TENUTA LUISA	FRIULI	20,00€
Ribolla Gialla IGP Collio	VIGNA DEL LAURO	FRIULI	21,00€
Lugana DOC	TENUTA ROVEGLIA	LOMBARDIA	20,00€
Gavi di Gavi DOC	MONCHIERO CARBONE	PIEMONTE	18,00€
Passerina IGT	SPINELLI TRATTURO	ABRUZZO	15,00€
Greco di Tufo DOCG	DE FALCO	CAMPANIA	18,00€



Vermentino di Sardegna "Camminera"

AUDARYA

SARDEGNA CAGLIARI

22,00€

Chablis Vieille Vigne AOC

HAMELIN

FRANCIA

30,00€

## I ROSSI

Valpolicella "Rio Albo" DOC

CA RUGATE

VENETO

18,00€

Cabernet Sauvignon DOC Breganze

IO MAZZUCATO

VENETO

16,00€

## MEZZE BOTTIGLIE

### BOLLE

Prosecco Extra Dry DOC 37,5 cl

SUTTO

VENETO

10,00€

### BIANCHI

Gewürztraminer DOC 37,5 cl

ROENO

TRENTINO ALTO ADIGE

10,00€

### ROSSI

Valpolicella DOC "Rio Albo" 37,5 cl

CA RUGATE

VENETO

8,00€

Chianti Colli Fiorentini DOCG 37,5 cl

TORRE A CONA

TOSCANA

8,00€

8

**VINI AL CALICE**  
CHIEDI ALLO STAFF I VINI DELLA SETTIMANA

# Dolce

Dolce escluso dal  
MENÙ TASTING



CIP CIO P  
6,00



MOCHI MISTO 6,00

Pasta di riso con ripieno gelato  
alla vaniglia, cocco, thè verde  
o fior di ciliegio



DORAEMON 3,50

Pancake con ripieno di marmellata  
di fagioli rossi azuki



GELATO 3,50

Cicolato/Crema/Fragola  
Fiordilatte



SORBETTO AL LIMONE

3,50

(+ 1,00 CON ALCOOL)



CREMOSO AL CIOCCOLATO

4,90



CREMOSO AI FRUTTI ROSSI

4,90



RONDÒ VANIGLIA E FRAGOLA

5,50

# Dolce

Dolce escluso dal  
MENÙ TASTING



GELATO FRITTO  
4.90€



Black Biscuits

Pan di Spagna al cacao farcito con  
crema al formaggio e granella di  
biscotto ricoperta di cioccolato.  
Decorata con granella di biscotto  
nero e crema alla nocciola.

4.90€



Coppa Caffè

Gelato alla panna variegata al  
caffè. Decorata con chicchi di  
cioccolato al caffè.

5.90€



Cremoso al  
pistacchio

Morbido biscotto alla nocciola  
con crema di ricotta e pistacchio,  
con un cuore al pistacchio, decorato  
con riccioli di cioccolato bianco e granella  
di pistacchi.

4.90€



Coppa tiramisù'

Pan di Spagna imbevuto al caffè  
con gelato semifreddo al caffè  
e zabaione

5.50€



Panna cotta  
con caramello

Panna e latte fresco con  
salsa al caramello

4.90€



Tartufo nocciola

Gelato semifreddo alla nocciola con  
cuore di cioccolato liquido, decorato  
con nocciole pralinate e meringa

4.90€



*My* **SUSHI**  
JAPANESE RESTAURANT