



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



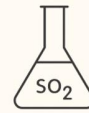
Arachidi



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 € 9,90



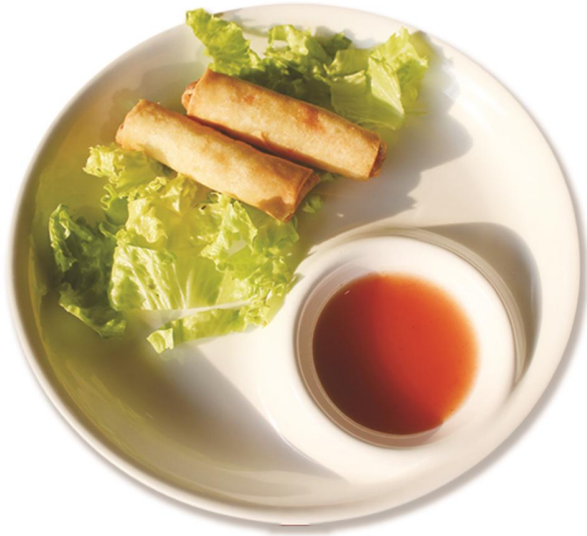
- La scelta del menù TASTING è possibile solo se fatta da tutto il tavolo.
- Il ristorante si riserva il diritto di applicare una sanzione per i piatti ordinati e non consumati.

 Piatto piccante  Piatto vegetariano

Coperto €1.00

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE

ANTIPASTI



02
INVOLTINI
Verdure miste
€ 3.00 🌿🌾



03
CHELE GRANCHIO
€ 4.00 🌿🌾🦞



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



07
PATATINE FRITTE
€ 3.00



09
PANE RIPIENO CARNE
Ripieno con carne
€ 5.00 🌾🦞



10
RAVIOLI VERDURE
Verdure miste
€ 5.00 🌿



11
GYOZA
Carne di maiale e verdure
€ 4.00 🌾🦞

ANTIPASTI



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 🌿 🍷 🥛



17
COCKTAIL di GAMBERI
Gamberetti con salsa rosa
€ 6.00 🌿 🍷 🍤



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,
e salsa

€ 5.00



23

INSALATA GRANCHIO

Insalata con surimi e salsa

€ 5.00  



25

INSALATA MAIS

Insalata con mais, pomodorini,
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/RAMEN



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 pollo

€ 4.00 

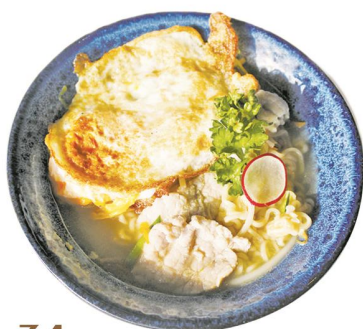


32

ZUPPA ASPARAGI

Asparagi, Surimi e Uova

€ 4.00  



34

RAMEN IN BRODO CON POLLO E UOVA

Pollo, Verdure miste e uova

€ 8.00 

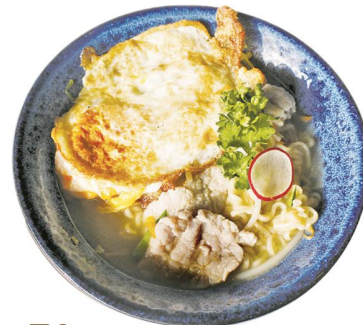


35

RAMEN IN BRODO CON VERDURE E UOVA

Verdure miste e uova

€ 6.00  



36

RAMEN IN BRODO CON MANZO E UOVA

Manzo, Verdure miste e uova

€ 8.00 

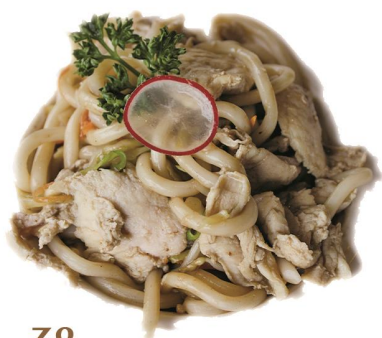
SPAGHETTI GIAPPONESE



37

UDON CON GAMBERI
GAMBERI. VERDURE MISTE

€ 9.00



38

UDON CON POLLO

€ 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  

SPAGHETTI CINESE

44

SPAGHETTI di soia

PICCANTE

Carne di maiale macinato
e verdure miste piccante

€ 8.00 🌶️



45

SPAGHETTI di soia
CON VERDURE MISTE

Verdure miste

€ 6.00 🌿

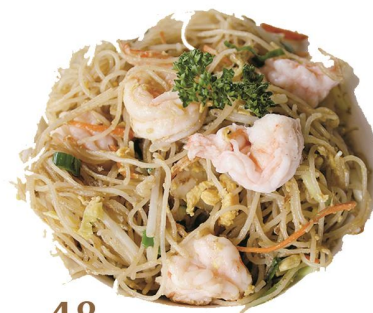


46

SPAGHETTI di soia
CON GAMBERI

Gamberi e verdure miste

€ 8.00 🦞



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 🌿🥚



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. piselli
Gamberi e uova

€ 8.00   



58

RISO SALTATO CON pollo

Pollo. piselli
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  

Pollo

64

Pollo AL MANDORLE

Pollo. Mandorle e carote

€ 6.00

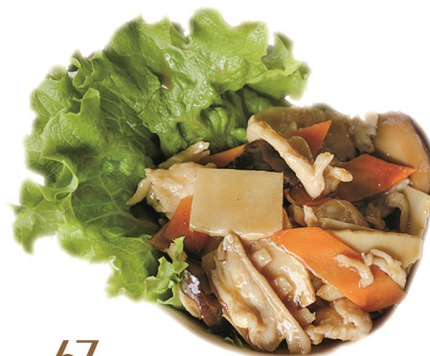


65

**Pollo CON SALSA
PICCANTE**

Pollo. Peperoni. Cipolla e
salsa piccante

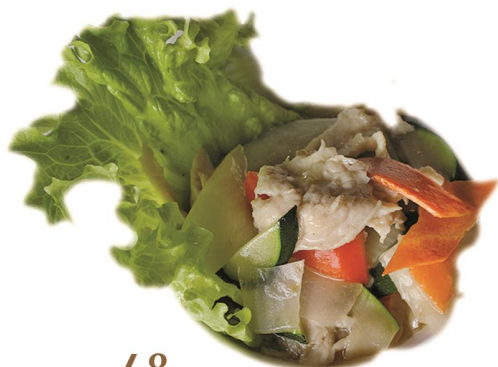
€ 6.00



67

**Pollo CON BAMBÙ
E FUNGHI**

€ 6.00



68

Pollo CON VERDURE

€ 6.00



72

Pollo CON SEDANO

Pollo e sedano

€ 6.00

VERDURE / MANZO



73
GERMOGLI di soia
€ 4.00 🌱



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



75
VERDURE Mix
€ 5.00 🌱



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 🌶️

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 🦞



94

CALAMARI cippolotto

calamari e cipolle tta

€ 8.00 🐟



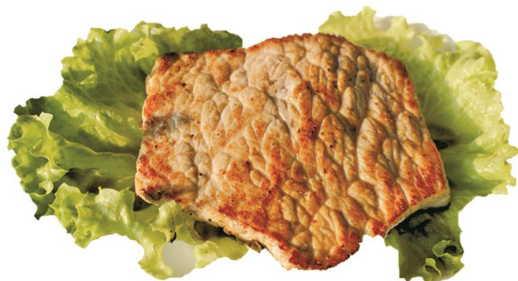
95

CALAMARI CON SALSA PICCANTE

Calamari. Peperoni.
Cipolla e salsa piccante

€ 8.00 🐟

TEPPAN PIASTRA



97
LONZA TEPPAN
€ 6.00



98
TERIYAKI SAKE TEPPAN
Salmones 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



103
SALSICCIA TEPPAN
€ 6.00

TEMPURA



106
TEMPURA MISTO
Gamberi e verdure fritti
€ 9.00 🍷 🌾



107
TEMPURA YASAI
Verdure miste fritte
€ 8.00 🌿 🌾



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



117

Tako

Polipo

€ 3.00



119

Ebi

Gambero cotto

€ 3.00

Hosso

129

Hosso MIURA

Salmone cotto
Philadelphia e
salsa teriyaki

€ 5.00  



131

Hosso EBI

Gamberi cotto

€ 5.00 



132

Hosso SAKE

Salmone

€ 5.00 



133

Hosso AVOCADO

Avocado

€ 5.00 



134

Hosso FRITTO

Salmone Philadelphia
e salsa teriyaki

€ 7.00  



135

Hosso SURIMI

Polpa granchio

€ 5.00  



137

Hosso KAPPA

Cetrioli

€ 4.00 

URAMAKI 8PZ

142 URA MIURA

Salmone 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

Salmone.
Avocado e Philadelphia

€ 8.00



146

URA VEGETARIANO

Avocado.
Cetrioli e insalata

€ 7.00



147

URAMAKI SAKE

Salmone e avocado

€ 8.00



148

URA SPICY SALMON

Salmone. Avocado
e salsa piccante

€ 8.00



URAMAKI 8pz



151 URA EBITEN

Gamberi fritti. Insalata.
Maionese. Kataifi e
salsa teriyaki

€ 9.00    



152 URA SALMONE FRITTO

Salmone 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    



159 Black SAKE

Riso venere. Salmone.
Avocado e
Philadelphia

€ 10.00   

FUTO / Nido



173

FUTO CALIFORNIA

Surimi. Avocado e maionese

€ 6.00   



174

FUTO FRITTO

Salmon. Avocado.
Philadelphia.
Kataifi e salsa teriyaki

€ 8.00   



177

FUTO NAMAZAKE

Salmon. Philadelphia.
Avocado e salsa teriyaki

€ 6.00  



178

Nido Black

Pallina di riso venere con
Philadelphia.
Kataifi e salsa teriyaki

€ 4.00  



179

Nido spicy salmon

Pallina di riso con
salmon e salsa piccante

€ 4.00  



181

Nido Philadelphia

Pallina di riso
con Philadelphia

€ 3.00  

TEMaki



182

TEMaki SAKE

Salmon.
Avocado e Philadelphia

€ 4.00   



183

TEMaki ebi FRITTO

GAMBERI FRITTO.
INSALATA. MAIONESE
E SALSA TERIYAKI

€ 4.00   



185

TEMaki ebi

Gambero
cotto e avocado

€ 4.00  



186

TEMaki YASAI

Avocado.
Cetrioli e insalata

€ 4.00  



188

TEMaki CALIFORNIA

Surimi. Gambero
cotto e avocado

€ 4.00   



189

TEMaki spicy SALMON

Salmon. Avocado
e salsa piccante

€ 4.00   

TARTAR / GUNKAN



194

TARTAR SAKE

Salmon tritato con
salsa di sesamo e
wasabi

€ 8.00  



196

TARTAR SUZUKI

Branzino tritato con salsa
di sesamo e wasabi

€ 8.00  



202

GUNKAN

spicy salmon

Salmon piccante

€ 4.00  



203

GUNKAN SURIMI

Surimi e maionese

€ 3.50  



205

GUNKAN TOBIKO

Uova di pesce volante

€ 5.00 



206

GUNKAN ZUCCHINE

SALMONE PICCANTE

€ 4.50 



207

GUNKAN WAKAME

Alghe giapponese

€ 3.00  

Sushi MISTO



215

Sushi PARTY

4 nigiri.. 4 hossomaki.

4 uramaki

€ 15.00     

CHIRASHI / SASHIMI



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



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



223
SASHIMI SAKE
Salmone
€ 8.00 🐟



225
SASHIMI SUZUKI
Branzino
€ 8.00 🐟

(ordinabile 2 porzioni per tipo / persona)



“ 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:



SUSHI



APERITIVI



FRITTI



OSTRICHE



7

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:



SUSHI



TERIYAKI



AGRODOLCE



RAMEN



7

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:



MAKI ROLLS



RAMEN



FRITTI



SECONDI



7

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



9

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:



TERIYAKI



AGRODOLCE



TEMPURA



SUSHI

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/campari)	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	5,50

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"	GORGIO	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€



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€

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