My SUSHI

JAPANESE RESTAURANT

PRANZO

ALLERGENI

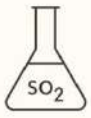
Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n.109 del 27 gennaio 992 sezione III-D.L. n.114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI

Arachidi

Cereali che contengono glutine

Crostacei



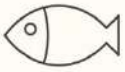
anidride solforosa e solfiti

Latte

Lupini

Molluschi

Noci



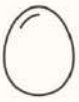
Pesce

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

PRANZO
€16.00
A PERSONA

Con la formula TASTING potete mangiare quanto volete a prezzo fisso

(Lunedi-Venerdi)
€16.00
Bambini sotto 120cm €9.00
(Escluso coperto, bevande, dolci e caffè)

(Sabato, Domenica e Festivi)
€18.00
Bambini sotto 120cm €10.00
(Escluso coperto, bevande, dolci e caffè)

- 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

02
Involtini
Verdure miste
€ 3.00

03
Chele granchio
€ 4.00

05
Ravioli alla piastra
Carne di maiale e verdure
€ 5.50

07
Patatine fritte
€ 4.00

08
Ravioli verdure
Verdure miste
€ 5.00

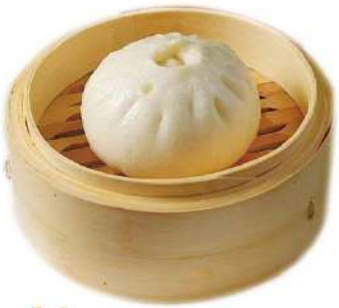
09
Gyoza
Carne di maiale e verdure
€ 5.00

11
Shumai
Carne di maiale e gamberi
€ 5.00

Antipasti

12
Baozi
Pane al vapore
€ 3.00

13
Pane ripieno crema
Ripieno con crema di uova
€ 5.00



14
Pane ripieno carne
Ripieno con carne
€5.00

17
Cocktail di gamberi
Gamberetti con salsa rosa*
€ 8.00

18
Nuvole di drago
€ 4.00

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. e salsa

€ 5.00

Zuppe

26

Zuppa agropiccante

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

€ 4.00

27

Misoshiro

Zuppa miso(tofu. Alghe
giapponese. Erba cipollina)

€ 3.00

Ramen

30
Ramen in brodo con pollo e uova
Pollo. Verdure miste e uova
€ 8.00

31
Ramen in brodo con verdure e uova
Verdure miste e uova
€ 8.00

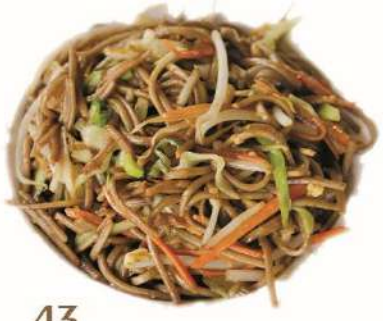
32
Ramen in brodo con manzo e uova
Manzo. Verdure miste e uova
€ 8.00

Spaghetti giapponesi

39
Udon con gamberi
Gamberi. Verdure miste
€ 9.00

40
Udon con pollo
€ 8.00

42
Udon con verdure
Verdure miste
€ 6.00



43
Soba con verdure
Verdure miste
€ 6.00

44
Soba con gamberi
Gamberi e verdure miste
€ 9.00

Spaghetti cinese/gnocchi

46
Spaghetti di soia
con carne piccante
Carne di maiale macinato
e verdure miste piccante
€ 8.00

47
Spaghetti di soia
con verdure miste
Verdure miste
€ 6.00

48
Spaghetti di soia
con gamberi
Gamberi e verdure miste
€ 8.00

50
Spaghetti di riso
con gamberi
Gamberi. Verdure
miste e uova
€ 8.00

51
Spaghetti di riso
con verdure miste
Verdure miste e uova
€ 6.00

56
Gnocchi di riso
con verdure
€ 6.00

Riso

57
Riso saltato con verdure
Verdure miste e uova
€ 6.00

58
Riso saltato con gamberi
Verdure miste. Gamberi e uova
€ 8.00

59
Riso saltato con pollo
Pollo. Verdure miste e uova
€ 7.00

61
Riso al curry
Piselli. Curry. Prosciutto cotto e uova
€ 6.00

62
Riso alla cantonese
Piselli. Prosciutto cotto e uova
€ 6.00

Pollo / verdure

63
Pollo con salsa piccante
Pollo. Peperoni. Cipolla e salsa piccante
€ 6.00

65
Pollo con bambù e funghi
€ 6.00

66
Pollo con verdure
€ 6.00

68
Pollo al mandorle
Pollo. Mandorle e carote
€ 6.00

71
Germogli di soia
€ 4.00

72
Verdure Mix
€ 5.00

Manzo

74
Manzo con patate
€ 6.50

75
Manzo con verdure mix
€ 6.50

76
Manzo con funghi e bambù
€ 6.50

77
Manzo con salsa piccante
Manzo. Peperoni. Cipolla e salsa piccante
€ 6.50

Gamberi

80
Gamberi saltato con verdure
€ 8.00

81
Gamberi con bambù e funghi
€ 8.00

82
Gamberi con salsa piccante
Gamberi.Peperoni.
Cipolla e salsa piccante

83
Gamberi al curry
Gamberi.Peperoni.
Cipolla. Bambù e salsa curry
€ 8.00

87
Gamberi sale e pepe
Gamberi cipolla.
Peperoni. Sale e pepe
€ 8.00

Teppan piastra

90
Teriyaki Sake Teppan
Salmone con salsa teriyaki
€ 9.00

91
Teriyaki Suzuki Teppan
Branzino con salsa teriyaki
€ 9.00

92
Yaki ebi
Spiedini di gamberi
€ 6.00

93
Yaki tori
Spiedini di pollo
€ 6.00

Tempura

95
Tempura Misto
Gamberi e verdure fritti
€ 9.00

96
Tempura Yasai
Verdure miste fritte
€ 8.00

98
Ika Fry
Calamari fritti
€ 10.00

99
Tempura Pollo
Pollo fritto
€ 8.00

Millefoglie 1pz (ordinabile 1 porzioni per tipo / persona)

102
Millefoglie Miura
Millefoglia interno con
salmone cotto kataefi
salsa piccante e teriyaki
€ 5.00

103
Millefoglie tonno
Millefoglia interno con
tonno cotto kataefi
salsa avocado e teriyaki
€ 5.00

Poke

108
Gohan
riso bianco con sesamo

€ 3.00

109
Poke
Riso bianco. salmone. avocado.mango. gamberi cotti. goma wakame. edamame. granella di cipolla fritta. salsa teriyaki. salsa di mango

€ 11.00

110
Poke style
Riso venere. salmone. avocado. mango. gamberi cotti. goma wakame. edamame.granella di cipolla fritta. salsa teriyaki. salsa di mango

€ 11.00

Nigiri 2pz

111
Nigiri mix
6 pz misto dello chef
€ 9.00

112
Sake
Salmone
€ 3.00

113
Surimi
Polpa Granchio
€ 2.50

114
Avocado
Avocado
€ 2.50

115
Suzuki
Branzino
€ 3.00

117
Tako
Polipo e teriyaki
€ 3.00

118
Maguro
Tonno
€ 3.50

119
Ebi
Gambero cotto
€ 3.00

Nigiri speciale 2pz

121
Sake kiro
Salmone scottato.
Kataifi e salsa teriyaki
€ 3.50

122
Tuna kiro
Tonno scottato.
Kataifi e salsa teriyaki
€ 3.50

123
Suzuki kiro
Branzino scottato.
Kataifi e salsa teriyaki
€ 3.50

133
Black Sake
Salmone
€ 3.00

134
Black maguro
Tonno
€ 3.50

135
Black Suzuki
Branzino
€ 3.00

Hossomaki 8pz

144
Hosso Miura
Salmone cotto
Philadelphia e
salsa teriyaki
€ 5.00

145
Hosso maguro
Tonno
€ 6.00

146
Hosso ebi
Gamberi cotto
€ 6.00

147
Hosso Sake
Salmone
€ 6.00

148
Hosso avocado
Avocado
€ 5.00

149
Hosso Kappa
Cetrioli
€ 5.00

153
Hosso fritto
Salmone Philadelphia
e salsa teriyak sesamo
€ 7.00

Uramaki 8pz

154
Ura miura
Salmone cotto. Insalata.
Philadelphia e salsa teriyaki
€ 8.00

155
Ura mix
Uramaki
misto dello chef
€ 8.00

156
Ura California
Surimi.
Avocado e maionese
€ 8.00

157
Ura Philadelphia
Salmone.
Avocado e Philadelphia
€ 8.00

158
Ura Vegetariano
Avocado.
Cetrioli e insalata
€ 7.00

159
Uramaki Sake
Salmone e avocado
€ 8.00

160
Ura spicy salmon
Salmone. Avocado
e salsa piccante
€ 8.00

161
Ura spicy tuna
Tonno. Avocado
e salsa piccante
€ 9.00

162
Ura maguro
Tonno e avocado
€ 9.00

163
Ura gamberi cotto
Gamberi cotto Philadelphia
e avocado
€ 9.00

Uramaki 8pz

164
Ura ebiten
Gamberi fritti. Insalata. Maionese. Kataifi e salsa teriyaki

€ 9.00

165
Ura salmone fritto
Salmone fritto. Philadelphia. Kataifi e salsa teriyaki

€ 9.00

166
Black ebiten
Riso venere. Gamberi fritti. Insalata. Maionese e salsa teriyaki

€ 10.00

167
Black salmone fritto
Riso venere. Salmone fritto. Philadelphia e salsa teriyaki

€ 10.00

168
Black Miura
Riso venere. Salmone cotto. Insalata. Philadelphia e salsa teriyaki

€ 10.00

169
Black Sake
Riso venere. Salmone. Avocado e Philadelphia

€ 10.00

Futo maki 5pz

186
Futo fritto
Salmone. Avocado.
Philadelphia.
Kataifi e salsa teriyaki
€ 8.00

188
Futo california
Surimi. Avocado e maionese
€ 6.00

189
Futo namazake
Salmone. Philadelphia.
Avocado e salsa teriyaki
€ 6.00

Nido 2pz

190
Nido Black
Pallina di riso venere con
Philadelphia.
Kataifi e salsa teriyaki
€ 4.00

191
Nido spicy salmon
Pallina di riso con
salmone e salsa piccante
€ 4.00

193
Nido Philadelphia
Pallina di roso
con Philadelphia
€ 3.00

Temaki 1pz

194
Temaki Sake
Salmone.
Avocado e Philadelphia
€ 4.00

195
Temaki ebi fritto
Gamberi fritto.
Insalata. Maionese
e salsa teriyaki
€ 4.00

197
Temaki ebi
Gambero
cotto e avocado
€ 4.00

198
Temaki Yasai
Avocado.
Cetrioli e insalata
€ 4.00

199
Temaki spicy tuna
Tonno e salsa piccante
€ 4.50

200
Temaki California
Surimi. Gambero
cotto e avocado
€ 4.00

201
Temaki spicy salmon
Salmone. Avocado
e salsa piccante
€ 4.00

Tartar

202

Tartar Sake

Salmone tritato con
salsa di sesamo e wasabi

€ 8.00

204

Tartar Suzuki

Branzino tritato con salsa
di sesamo e wasabi

€ 8.00

Tartar speciale 1pz

206

Tartar speciale salmone Venere

Interno riso Venere salmone
Katafi salsa wasabi

€ 11.00

(ordinabile 1 porzioni per tipo / persona)

Gunkan 2pz

209
Gunkan
spicy salmon
Salmone piccante
€ 4.00

210
Gunkan zucchine
Salmone piccante
€ 4.50

211
Gunkan spicy tuna
Tonno piccante
€ 4.00

212
Gunkan tobiko
Uova di pesce volante
€ 5.00

Gunkan speciale 2pz (ordinabile 1 porzioni per tipo / persona)

214
Gunkan spicy Sake
Salmone con salsa piccante
€ 5.00

217
Gunkan frash
Salmone esterno e Philadelphia
€ 4.50

Chirashi

222
Chirashi Sake
Riso con salmone e
sesamo teriyaki
€ 9.00

224
Chirashi misto
Riso con salmone. Tonno
Branzino e sesamo teriyaki
€ 10.00

Sushi misto

229

Sushi party
4 nigiri.. 4 hossomaki.
4 uramaki

€ 15.00

Sashimi (ordinabile 2 porzioni per tipo / persona)

232
Sashimi Sake
Salmone 4pz
€ 8.00

234
Sashimi Suzuki
Branzino 4pz
€ 8.00

HITACHINO NEST BEER
常陸野ネストビール

“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

330 ml
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

330 ml
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 beverina.

ABBINAMENTI:

MAKI ROLLS · RAMEN · FRITTI · SECONDI

330 ml
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

180 ml
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 Lurisia 0,75 Lt.		3,00
Coca Cola/Coca Zero/Thè Limone/Sprite/Fanta		3,00
Thè Verde (Caldo)		3,50
Thè Gelsomino (Caldo)		3,50
Calice di vino		3,50
Gingerino/Crodino		3,00
Spriz (aperol/campari)		4.00

BIRRA

Asahi	33 cl	4,00
Asahi	50 cl	5,50
Kirin	33 cl	4,00
Kirin	50 cl	5,50
Sapporo	65 cl	7,00
Tsingtao	64 cl	5,50
Hitachino dai dai ale 330ml (arancione)		7,00
Hitachino red rice 330ml (rosso)		7,00
Hitachino white ale 330ml (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	18.00€
Valdobbiadene prosecco Sup. DOCG Brut "Fagher"	LE COLTURE	VENETO	20.00€
Valdobbiadene prosecco Sup. DOCG Extra Dry "Colbelo"	MOROTTO	VENETO	23.00€

LE BOLLE METODO CLASSICO

Franciacorta DOCG Brut	LE VEDUTE	LOMBARDIA	32.00€
Franciacorta DOCG Saten	LE VEDUTE	LOMBARDIA	35.00€
Trento DOC Roeno Extra Brut	ROENO	VENETO	32.00€
Blanc de blancs pas Dosè	MARCALBERTO	PIEMONTE	35.00€
Blanc de blancs AOC	DRAPPIER	FRANCIA AUBY	45.00€
Franciacorta DOCG	BELLAVISTA	LOMBARDIA	50.00€

I BIANCHI

Soave Classico DOC "San Michele"	CA RUGATE	VENETO	17.00€
Bianco di Custoza DOC "San Michelin"	GORGO	VENETO	19.00€
Müller Thurgau DOC "Le Giare"	ROENO	TRENTINO ALTO ADIGE	20.00€
Pinot Grigio DOC "Terra Alta"	ROENO	TRENTINO ALTO ADIGE	20.00€
Gewürztraminer DOC "Kies"	ROENO	TRENTINO ALTO ADIGEAUBY	24.00€
Sauvignon Doc	TENUTA LUISA	FRIULI	24.00€
Ribolla Gialla IGP Collio	VIGNA DEL LAURO	FRIULI	23.00€
Lugana DOC	TENUTA ROVEGLIA	LOMBARDIA	23.00€
Gavi di Gavi DOC	MONCHIERO CARBONE	PIEMONTE	20.00€
Passerina IGT	SPINELLI TRATTURO	ABRUZZO	18.00€
Greco di Tufo DOCG Licanto	CANTINA MITO	CAMPANIA	22.00€
Varmentino di Sardegna "camminera"	AUDARYA	SARDEGNA CAGLIARI	24.00€
Chablis Vieille Vigna AOC	HAMELIN	FRANCIA	32.00€

I ROSSI

Valpolicella "Rio Albbo" DOC	CA RUGATE	VENETO	20.00€
Cabernet Sauvignon DOC Breganze	IO MAZZUCATO	VENETO	18.00€

MEZZE BOTTIGLIE

BOLLE prosecco extra dry DOC 37.5 cl	SUTTO	VENETO	12.00€
BIANCHI Gewürztraminer DOC 37.5 cl	ROENO	TRENTINO ALTO ADIGE	12.00€
ROSSI Valpolicella DOC "Albo" 37.5 cl	CA RUGATE	VENETO	10.00€
ROSSI Chianti Fiorentini DOCG 37.5 cl	TORRE A CONA	TOSCANA	10.00€

VINI AL CALICE

CHIEDI ALLO STAFF VINI DELLA SETTIMANA

Dolce

Dolce escluso dal menù tasting

CIP CIOP
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

SEMIFREDDO AL VECCHIO AMARO DEL CAPO 5,00
L'iconico semifreddo Bindi in una nuova veste. Una deliziosa crema e un cuore l iquido al Vecchio Amaro del Capo decorato con un crumble al burro.

SORBETTO AL LIMONE
3,50
(+ 1,00 CON ALCOOL)

CREMOSO AL CIOCCOLATO
5,00

CREMOSO AI FRUTTI ROSSI
5,00

RONDÒ VANIGLIA E FRAGOLA
5,50

Dolce

Dolce escluso dal menù tasting

GELATO FRITTO
5.00€

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.

5.00€

Coppa Caffè

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

6.00€

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.

5.00€

Coppa tiramisu'

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

5.50€

Macedonia cinese

Litchi, occhi di drago, corbezzolo cinese

4.50€

Tartufo nocciola

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

5.00€

My SUSHI

JAPANESE RESTAURANT