

SPRING SUSHI

F U S I O N R E S T A U R A N T

MENU PRANZO

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



1. Cereali che contengono glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

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.

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 piatti contenenti uova di pesce, goma wakame, e altri che contengono coloranti (E110, E104, E122, E129, E102, E124, E109) possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

Formula All You Can Eat

A PRANZO TUTTI I GIORNI

A PRANZO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ 13,90€ COPERTO GRATUITO BEVANDE E DOLCI ESCLUSI	A PRANZO SABATO, DOMENICA E FESTIVI 15,90€ COPERTO GRATUITO BEVANDE E DOLCI ESCLUSI
--	---

I bambini fino a 120 cm pagano 7,90 €
I bambini fino a 3 anni non pagano

CONSIGLI E REGOLE

Il menu è valido solo se scelto da tutti i componenti del tavolo. Per il rispetto del cibo e di chi in questo momento non può permettersi quotidianamente un pasto, ti consigliamo di ordinare coscienziosamente. Questo eviterà che qualche piatto non sia consumato e non saremo costretti ad addebitare il costo in conto. È possibile effettuare più ordinazioni. Il regolamento è soggetto ad interpretazione della Direzione. Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I piatti possono subire modifiche.

Antipasti

- 3 Sunomono wakame 4,50 €
Alghe giapponesi, salmone
e salsa ponzu
Allergeni: 4,6,11





1 Pane al vapore 3,00 €
Allergeni: 1,7



2 Goma wakame 4,50 €
Alghe giapponesi piccanti
con sesamo
Allergeni: 11



4 Edamame 3,50 €
Allergeni: 6

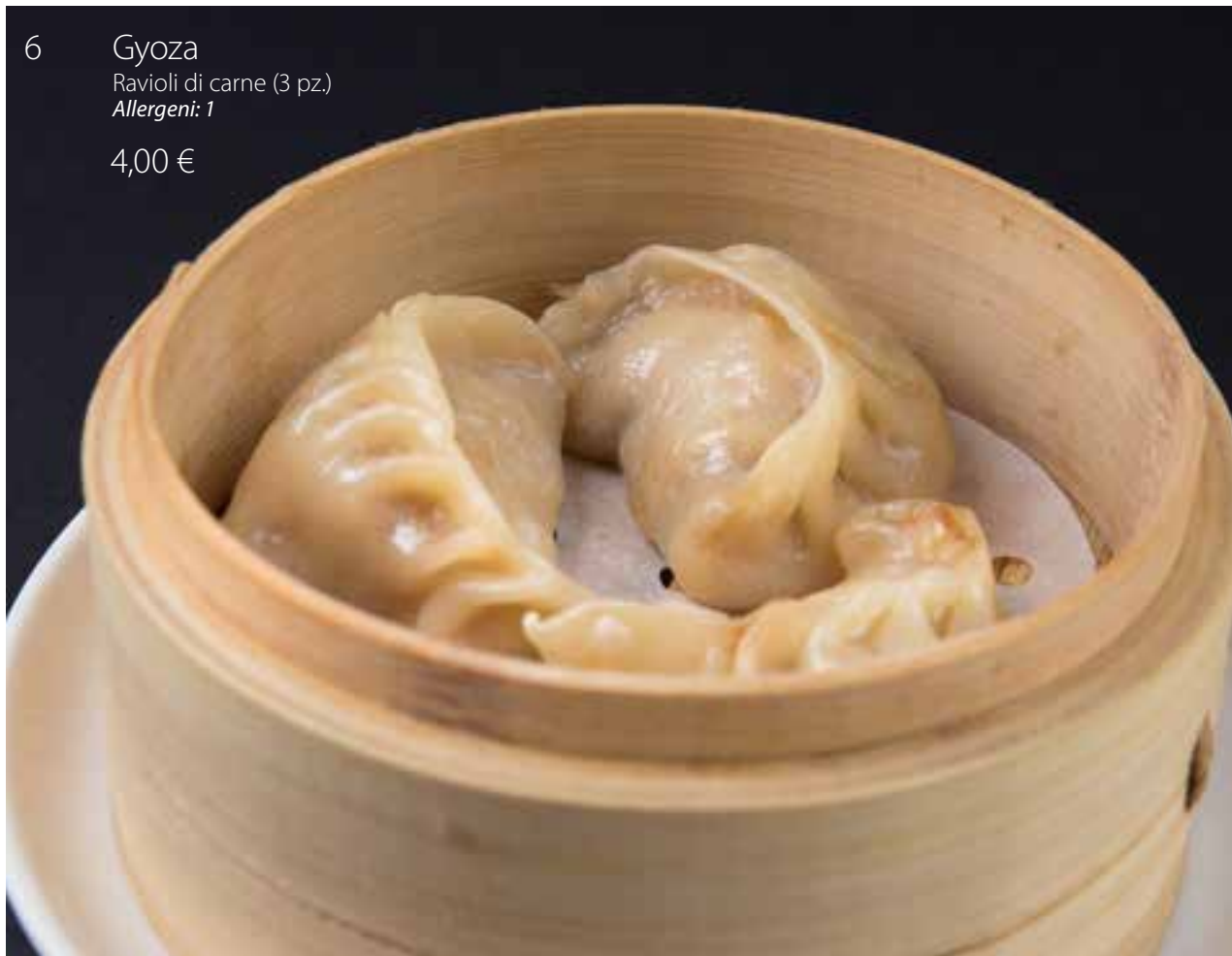
6

Gyoza

Ravioli di carne (3 pz.)

Allergeni: 1

4,00 €



8

Chicken gyoza

Ravioli di pollo e verdure

Allergeni: 1

4,00 €





9 Vegetal gyoza 4,00 €
 Ravioli di verdure (3 pz.)
Allergeni: 1



10 Shumai gyoza 4,00 €
 Ravioli di gamberi (3 pz.)
Allergeni: 1,2



11 Gyoza alla piastra 4,00 €
 Ravioli di carne
Allergeni: 1

13

Involtini primavera

Involtini di carote e cavolo
(2 pz.)

Allergeni: 1,7

2,50 €



14

Harumaki

Involtini di gamberi e verdure
(2 pz.)

Allergeni: 1,2,7

2,50 €



16 Involtino thailandese
Involtini di carne e verdure
Allergeni: 1

3,00 €



17 Nuvole di drago
Allergeni: 1,2

2,00 €



19 Pane dolce
Con ripieno di crema all'uovo
Allergeni: 1,3,7

3,00 €

18 Chele di granchio
Allergeni: 1,2

3,00 €

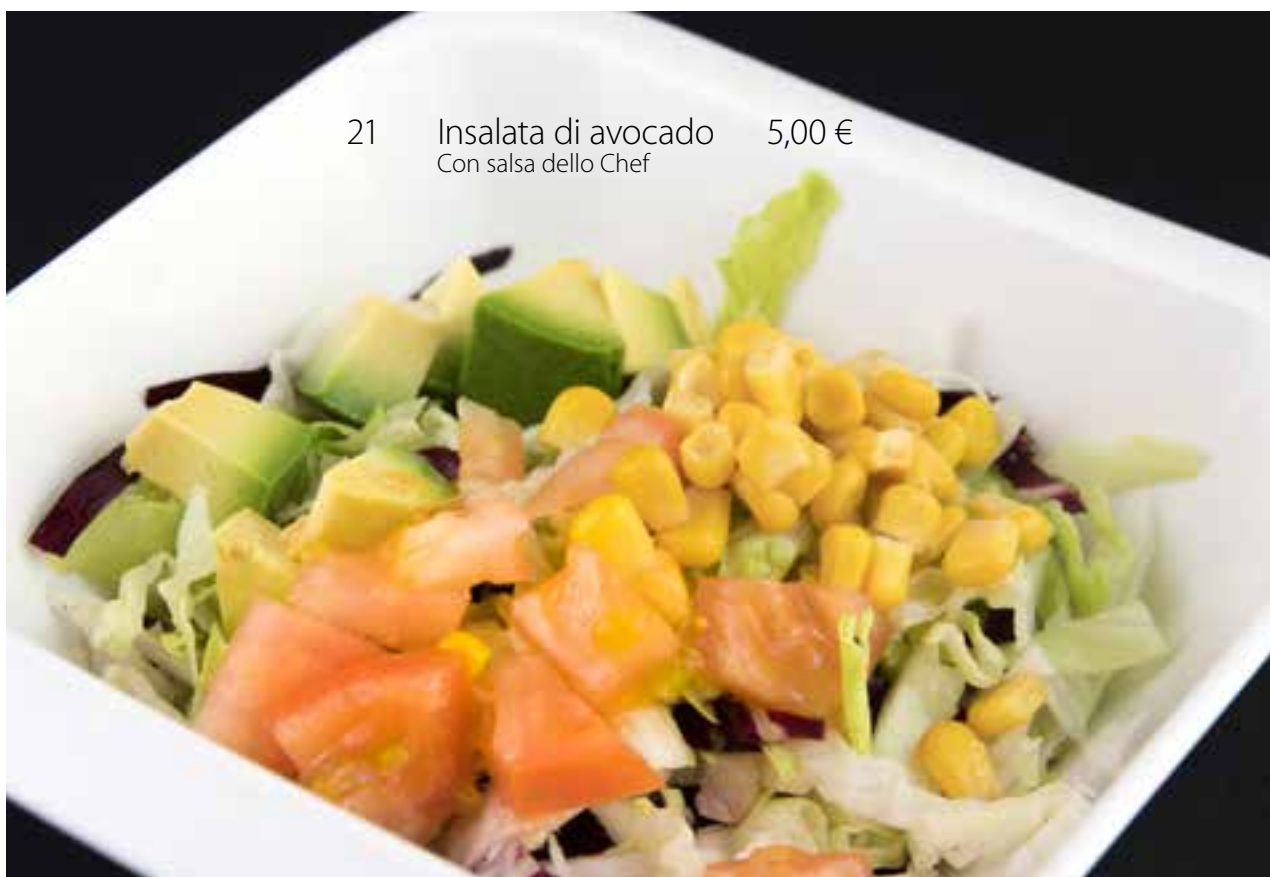


Insalate

20 Insalata mix 4,00 €
Con salsa dello Chef



21 Insalata di avocado 5,00 €
Con salsa dello Chef



Onigiri

Triangolo di riso con alga nori all'esterno



80 Onigiri white

Sesamo

Allergeni: 11

4,00 €



81 Onigiri con salmone

Tartare di salmone, sesamo

Allergeni: 4,11

5,00 €



82 Onigiri deluxe

Tartare di salmone piccante,
pasta kataifi

Allergeni: 1,4

5,00 €

Uramaki

Rotolo medio di riso con alga (8 pz.)

40

Uramaki wakame

Mango, philadelphia, avocado,
sesamo, salsa spicy e wakame

Allergeni: 7,11

8,00 €



42

Uramaki green

Gambero cotto, fiori di zucca,
salsa teriyaki, sesamo*Allergeni: 1,2,6,11*

8,00 €



41

Uramaki vegetal

Mango, avocado, philadelphia,
sesamo*Allergeni: 7,11*

7,00 €



43

Uramaki California

Surimi di granchio, avocado,
crema di tonno, sesamo*Allergeni: 2,4,11*

7,00 €



44

Uramaki sake

Salmone, avocado, sesamo
Allergeni: 4,11

7,00 €



45

Uramaki philadelphia

Salmone, philadelphia,
avocado, sesamo
Allergeni: 4,7,11

8,00 €



46

Uramaki salmon plus

Salmone, avocado, mango,
pomodorini, sesamo
Allergeni: 4,11

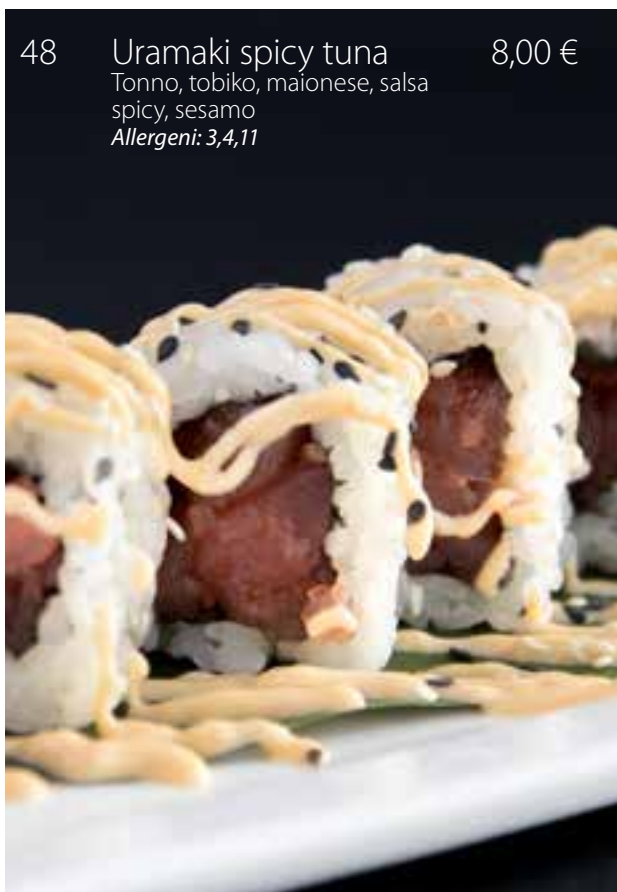
9,00 €



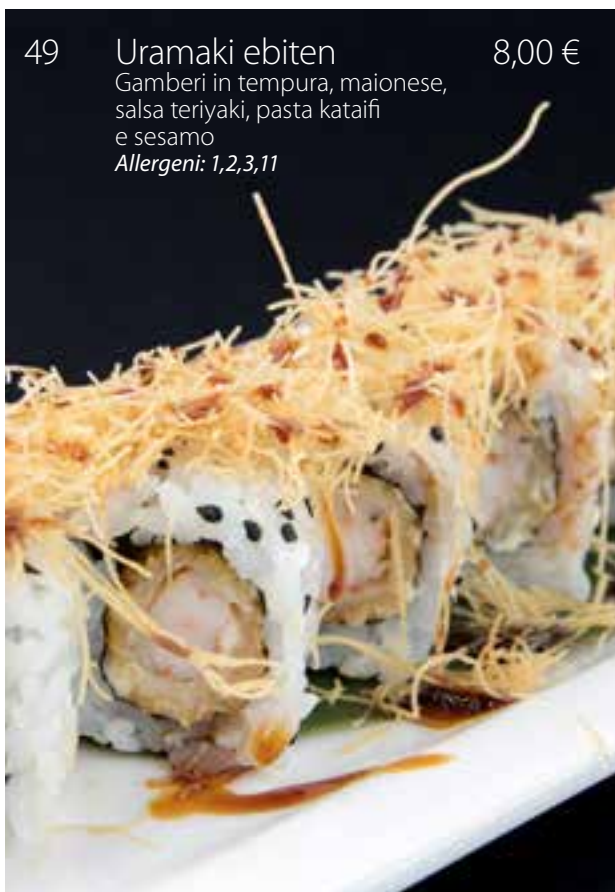
47 Uramaki spicy salmon 8,00 €
 Salmone, tobiko, maionese,
 salsa spicy, sesamo
Allergeni: 3,4,11



48 Uramaki spicy tuna 8,00 €
 Tonno, tobiko, maionese, salsa
 spicy, sesamo
Allergeni: 3,4,11



49 Uramaki ebiten 8,00 €
 Gamberi in tempura, maionese,
 salsa teriyaki, pasta kataifi
 e sesamo
Allergeni: 1,2,3,11



50

Uramaki miura

Salmon grigliato, philadelphia,
salsa teriyaki, sesamo

Allergeni: 4,6,7,11

8,00 €



51

Uramaki chicken

Pollo fritto, maionese, sesamo,
salsa piccante, cipolle fritte

Allergeni: 1,3,11

9,00 €



53

Tiger roll

Gamberi in tempura, salmone,
salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,4,6

10,00 €



Uramaki black rice

Rotolo medio di riso venere con alga (8 pz.)

64

Just vegetal black

Fiori di zucca, avocado,
pasta kataifi e salsa spicy

Allergeni: 1,3

9,00 €



65

Crunch roll

Gamberi in tempura, avocado,
maionese, scaglie di mandorle

Allergeni: 1,2,3,8

10,00 €



Uramaki fresh

Rotolo medio di riso senza alga nori (6 pz.)

69

Fresh philadelphia

Salmon con philadelphia

Allergeni: 4,7

6,00 €



Futomaki

Rotolo grande di riso con alga nori all'esterno (4 pz.)

72 Futomaki fritto
Salmone, avocado, philadelphia,
tobiko, salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7

5,00 €



73 Futomaki ebiten
Gamberi in tempura,
maionese e pasta kataifi
all'esterno
Allergeni: 1,2,3

5,00 €



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga
nori all'esterno (8 pz.)

79

Sake fruit fritto

Salmone e philadelphia, fragole
all'esterno, salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7

7,00 €





75 Hososake 5,00 €
Ripieno di salmone
Allergeni: 4



74 Hosoebi 5,00 €
Ripieno di gambero cotto
Allergeni: 2



76 Hosomaguro 5,00 €
Ripieno di tonno
Allergeni: 4



77 Hososushi 4,00 €
Ripieno di avocado



78 Hosofritto 7,00 €
Ripieno di salmone, philadelphia,
salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7

Temaki

Cono di riso con alga nori all'esterno

83

Temaki sake

4,00 €

Con salmone e avocado

Allergeni: 4





84 Temaki maguro 4,50 €
Con tonno e avocado
Allergeni: 4



85 Temaki ebiten 4,50 €
Con gambero in tempura,
maionese, pasta kataifi, salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,3,6



86 Temaki spicy sake 4,50 €
Con salmone, erba cipollina,
tobiko, salsa piccante
Allergeni: 3,4



87 Temaki spicy maguro 4,50 €
Con tonno, erba cipollina, tobiko,
salsa piccante
Allergeni: 3,4

Temaki Special

Cono di riso con sfoglia di soia all'esterno



88

Temaki special ebiten

Con gambero in tempura,
avocado, philadelphia

Allergeni: 1,2,7

5,00 €



89

Temaki special green

Con fiori di zucca, avocado,
philadelphia

Allergeni: 1,7

5,00 €

Nigiri

Polpettina di riso guarnita con pesce

91

Sake

3,00 €

Salmone

Allergeni: 4



92

Branzino

3,00 €

Branzino

Allergeni: 4



93

Maguro
Tonno
Allergeni: 4

4,00 €



94

Ebi
Gambero cotto
Allergeni: 2

3,00 €



Gunkan

Polpetta di riso con alga all'esterno (2 pz.)

98

Gunkan white

3,00 €

Ricoperto con philadelphia,
mandorle, salsa teriyaki
Allergeni: 6,7,8



100

Gunkan salmone

4,00 €

Ricoperto con salmone
Allergeni: 4



Chirashi

- 107 Salmone tartare
Riso con sopra tartare di salmone,
avocado, mandorle, salsa teriyaki
Allergeni: 4,6,8

10,00 €



- 108 Black chirashi tartare 10,00 €
Riso venere con sopra tartare di
salmone, mango, pasta kataifi,
salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6



Poke Bowl

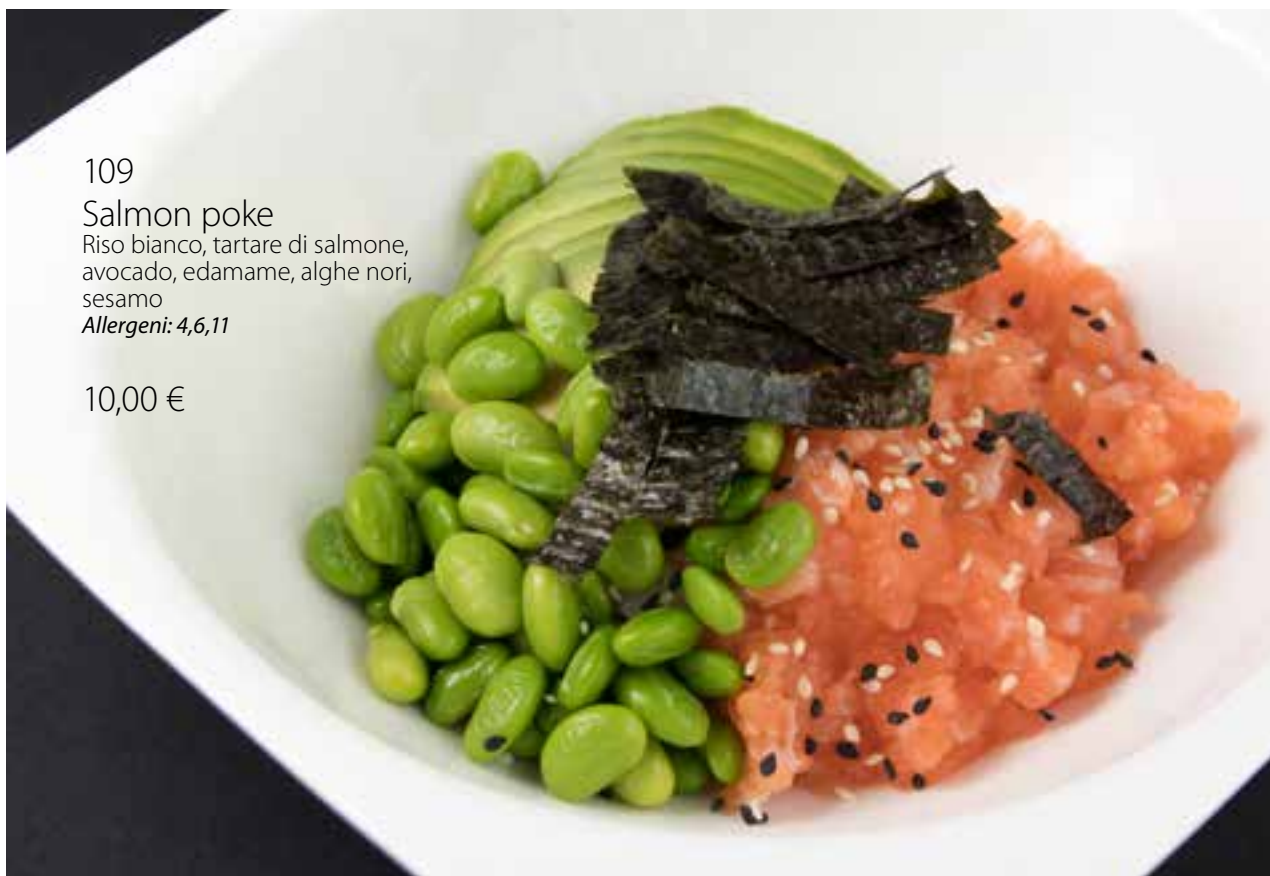
109

Salmon poke

Riso bianco, tartare di salmone,
avocado, edamame, alghe nori,
sesamo

Allergeni: 4,6,11

10,00 €



111

Vegan

Riso venere, fiori di zucca fritti,
avocado, edamame, mango,
wakame, sesamo

Allergeni: 1,11

10,00 €



Sushi e sashimi

112

Sushi misto

5 nigiri misti, 4 hosomaki, 4 uramaki

Allergeni: 1,2,4,7,8,11

11,00 €



113
Sashimi salmone
Salmone
Allergeni: 4
10,00 €

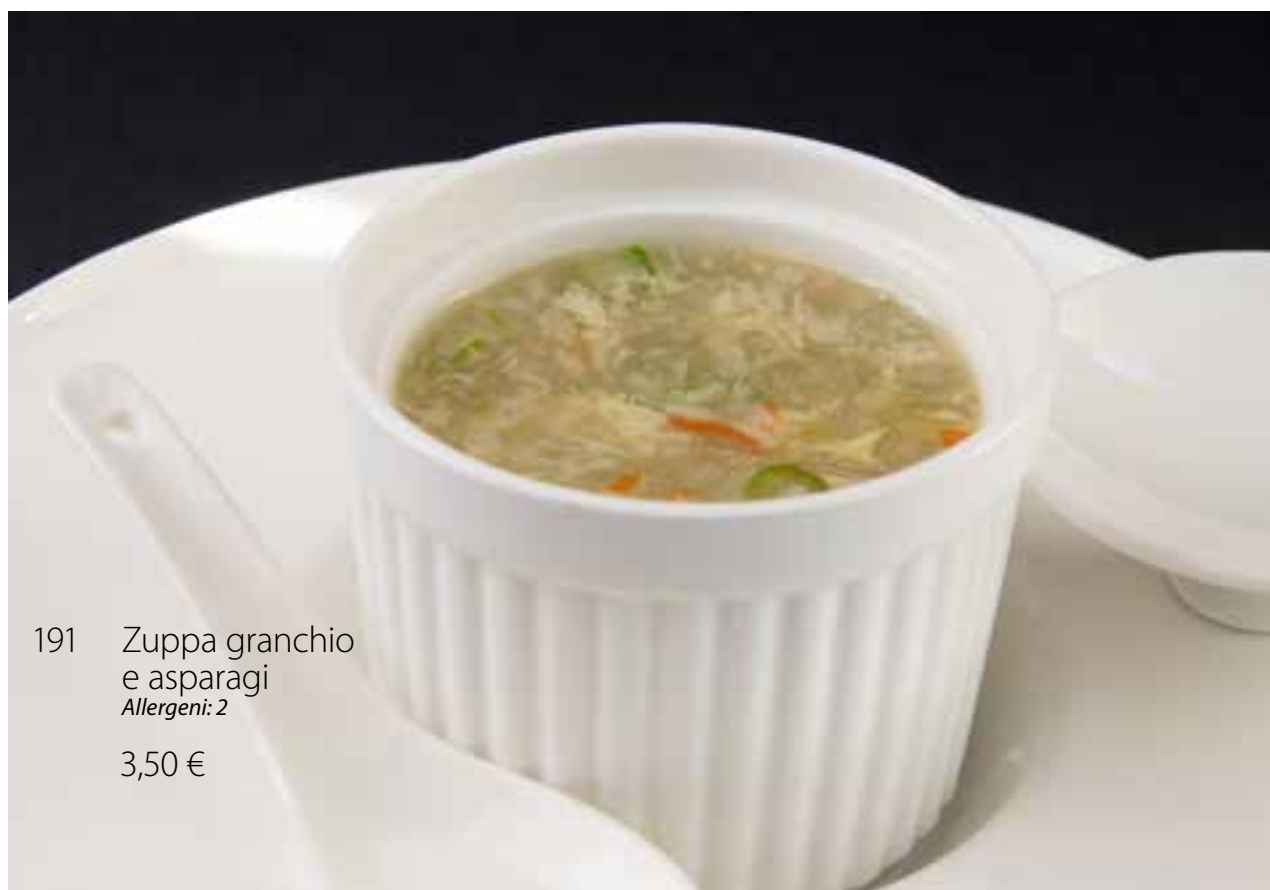
A close-up photograph of a salmon sashimi dish. The salmon is cut into several thick, overlapping slices, showing a vibrant orange-pink color and a visible marbled texture. It is presented on a bed of finely crushed white ice. To the left of the salmon, there is a thin, circular slice of a radish, revealing its characteristic pink and white concentric rings. A small, delicate green herb with thin stems is placed on top of the salmon. In the background, a large, dark green bamboo leaf is partially visible, along with a small, woven bamboo basket containing more greenery. The entire dish is set against a dark, neutral background.

116 Sushi party per 1 persona 20,00 €
(20 pezzi)
Allergeni: 1,2,4,7,8,11

Zuppe



190 Zuppa di miso
Zuppa con tofu e alghe
Allergeni: 6
2,50 €



191 Zuppa granchio
e asparagi
Allergeni: 2
3,50 €

Griglia e Tataki

123 Sake teppanyaki
Salmone alla griglia con salsa teriyaki
Allergeni: 4,6,11

8,00 €





120 Yakidori
Spiedini di pollo alla griglia
con salsa teriyaki (2 pz.)
Allergeni: 6,11

5,00 €



121 Ebi kushiyaki
Spiedini di gamberi alla griglia
con salsa teriyaki (2 pz.)
Allergeni: 2,6,11

6,00 €



122 Kaisen tori seppie
Spiedini di calamaro alla griglia
con salsa teriyaki (2 pz.)
Allergeni: 6,11,14

5,00 €

Tempura e fritti

135

Moriawase tempura

Verdure miste e gamberi fritti

Allergeni: 1,2

8,00 €



130 Yasai tempura

Verdure miste fritte

Allergeni: 1

6,00 €





132 Ika tempura
Calamari fritti
Allergeni: 1,14

8,00 €



133 Pollo fritto
Allergeni: 1

6,00 €



137 Patatine fritte
Allergeni: 1

3,00 €

Pasta

139

Yaki udon verdure

Spaghetti di grano tenero
saltati con verdure e uova

Allergeni: 1,3

5,00 €





140 Yaki udon con gamberi 7,00 €
 Spaghetti di grano tenero saltati
 con gamberi, verdure e uova
Allergeni: 1,2,3



141 Yaki udon con frutti di 8,00 €
 mare
 Spaghetti di grano tenero saltati
 con frutti di mare, verdure e uova
Allergeni: 1,2,3,14



143
 Yaki soba con verdure
 Spaghetti di grano saraceno
 saltati con verdure e uova
Allergeni: 1,3

5,00 €



144 Spaghetti di riso saltati con verdure
Spaghetti di riso saltati con verdure e uova
Allergeni: 3



145 Spaghetti di riso saltati con gamberi e verdure
Spaghetti di riso saltati con gamberi, verdure e uova
Allergeni: 2,3



146 Spaghetti di soia saltati con verdure
Spaghetti di soia con verdure
Allergeni: 6



147 Spaghetti di soia saltati con gamberi e verdure
Spaghetti di soia con gamberi e verdure
Allergeni: 2,6



148 Spaghetti di soia piccanti 5,00 €
 Spaghetti di soia con carne
 e verdure
Allergeni: 6



149 Gnocchi di riso 4,00 €
 con gamberi
 Gnocchi di riso con gamberi e verdure
Allergeni: 1,2



150 Ramen style 8,00 €
 Ramen in brodo con alghe, uova,
 surimi di granchio e gamberi
Allergeni: 1,2,3



151 Pad thai 7,00 €
 Tagliatelle di riso saltate con gamberi,
 verdure e scaglie di arachidi
Allergeni: 1,2,8

Riso

- 157 Riso venere saltato 6,00 €
Riso venere saltato con gamberi,
verdure, uova e pasta kataifi
Allergeni: 1,2,3





153 Riso bianco 2,00 €
Sesamo
Allergeni: 11



154 Riso saltato con gamberi 5,00 €
Riso saltato con gamberi e verdure
Allergeni: 2



155 Riso saltato con salmone 5,00 €
Riso saltato con salmone, zucchine,
carote e uova
Allergeni: 3,4



156 Riso saltato alla cantonese 4,00 €
Riso saltato con piselli, prosciutto
cotto e uova
Allergeni: 3



158 Riso saltato piccante 5,00 €
 Riso saltato con pollo, verdure, salsa
 piccante
Allergeni: 3



159 Riso saltato con 4,00 €
 verdure e uova
Allergeni: 3

Verdure

160 Bambù e funghi 3,00 €



Pollo

162 Pollo saltato
con mandorle
Allergeni: 8

5,00 €





163 Pollo al limone 5,00 €
Pollo con salsa al limone



164 Pollo curry al latte di cocco 5,00 €
Pollo con curry e verdure miste



165 Pollo piccante in salsa thai 5,00 €
Pollo con cipolle, peperoni e salsa piccante



166 Pollo con bambù e funghi 5,00 €

Manzo



167 Manzo piccante
Manzo con cipolle, peperoni
e salsa piccante

6,00 €



168 Manzo alle verdure
Manzo con carote, zucchine
e asparagi

6,00 €



169 Manzo con bambù
e funghi

6,00 €

Gamberi

174 Gamberi sale e pepe
Allergeni: 2

6,50 €





172 Gamberi piccanti
Gamberi con peperoni, cipolle e
salsa piccante
Allergeni: 2
6,50 €



175 Gamberi al limone
Gamberi con salsa al limone
Allergeni: 2

6,50 €



176 Gamberi alle verdure
Gamberi con verdure
Allergeni: 2

6,50 €

SPRING SUSHI

DESSERTS

Desserts	4,50 €
Mango fresco	4,50 €
Mochi riso gelato	4,50 €
Mochi riso tradizionali	4,50 €
Profiterol scuro	4,50 €
Soufflé al cioccolato	4,50 €
Cheesecake ai frutti rossi	4,50 €
Semifreddo al torroncino	4,50 €
Trancio meringa	4,50 €
Limone ripieno	4,50 €
Cocco ripieno	4,50 €
Tartufo bianco	4,50 €
Tartufo nero	4,50 €
Torta foresta nera	4,50 €
Tiramisù	4,50 €
Coppa Caffè	4,50 €
Ananas fresco	4,50 €
Torta alle fragole	4,50 €
Sorbetto al limone	4,00 €
Sorbetto al caffè	4,00 €
Gelato 3 palline (a scelta tra cioccolato, limone, fragola, vaniglia)	4,00 €

BOLLICINE ITALIANE

Veneto

Cuvee Spumante Brut_____14,00 €

Antonutti - Profumo intenso e fruttato, sapore armonico con retrogusto amarognolo e delicato.

Prosecco Doc Treviso_____16,00 €

Bedin - Perlage minuto e persistente. Al naso si presenta ampio e caratteristico, la nota morbida lascia spazio a quella freschezza e fragranza tipiche del prosecco.

Prosecco Valdobbiadene Docg_____17,00 €

La Farra - Perlage fine. Fruttato, con note di mela selvatica. In bocca è sapido, armonico e piacevolmente leggero.

Lombardia

Franciacorta Saten Docg_____24,00 €

La Gerla - Colore giallo paglierino con profumi fini e delicati. Molto morbido e piacevole al gusto. Riposa almeno 24 mesi sui lieviti.

Franciacorta Cuvée Prestige_____43,00 €

Ca del Bosco - Migliori selezioni di uva, vengono vinificate e assemblate alle riserve. Classico, equilibrato, fresco e acidulo.

VINI BIANCHI

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer Doc _____ 18,00 €

Cantina Donati - Profumo intenso, spiccata frutta tropicale , prelave il lichì, l'ananas e la banana. Gusto pieno , aromatico, velluta e poco acido.

Muller Thurgau Frizzante Igp _____ 16,00 €

Cantina Mori Colli Zugna - Spuma delicata e persistente, il profumo lievemente aromatico unito ad un sapore secco, fresco e deciso.

Friuli

Ribolla Giall Igt _____ 17,00 €

Tramont - Al profumo note floreali e sensazioni fruttate tra cui spicca la mela. Gradevole acidità e piacevole freschezza.

Pinot Grigio Doc _____ 14,00 €

Tramont - Bouquet elegante, discreto, fragrante da giovane assume piacevoli sfumature di fieno secco e mandorla tostata.

Piemonte

Roero Arneis Docg _____ 16,00 €

Barbero's - Corpo snello e profumo vivace, con sentori di fiori bianchi, di acacia e di mela golden. Il sapore è fresco e beverino .

Lombardia

Lugana Doc  _____ 17,00 €

Tognazzi - Delicato e gradevole con note ben armonizzate fra loro. Gusto morbido, fresco, sapido e persistente.

Marche

Passerina Marche Igp **Bio Vegano**  _____ 16,00 €

Cantina Offida - Dal colore dorato, delicato al naso con note floreali e speziate. Al palato si presenta fresco e fruttato con un retrogusto minerale.

Toscana

Vermentino San Gimignano Igt _____ 16,00 €

San Benedetto - Fresco e delicato. Gusto armonico e sapido. Ideale come aperitivo o in abbinamento con piatti a base di pesce.

Campania

Falanghina del Taburno Dop  **17,00 €**
Fontanavecchia - Falanghina raccolta a mano. Richiami alla pesca gialla e alla frutta tropicale seguiti da ricordi di fiori di campo e di erba appena falciata. La bocca è sorretta da una bella spalla acida con una buona persistenza.

Greco di Tufo Docg **18,00 €**
Colline del Sole - Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di frutta. Gusto secco con spiccata mineralità, tipica del vitigno coltivato a Tufo.

Sicilia

Scialii Sicilia Doc **16,00 €**
Tenute Mokarta - Giovane, fresco, un fruttato elegante. Elegante al naso, fragrante con note vegetali aromatiche sviluppa sentori di frutta gialla e note dolci.

VINI ROSSI

Veneto

Cabernet Doc Friuli Grave **16,00 €**
Antonutti - Fragranze di frutta rossa, con l'affinamento gli aromi ceduti dal legno risultano: la vaniglia e il caffè.

Toscana

Morellino di Scansano Docg Bio Vegano  **18,00 €**
La Selva - Profumo di frutti rossi, rifinito da un'intensa speziatura, al palato possiede una bella articolazione da cui emerge un frutto vivace.

Ciliegiolo Maremma Toscana Doc **15,00 €**
Vignaioli del Morellino - Sentori fruttati con riconoscimenti di ciliege e frutti di bosco uniti a richiami floreali. All'assaggio è fruttato, dotato di ottima struttura, secco, godibile e ben bilanciato.

Sicilia

Nero D'avola Doc **15,00 €**
Tenute Mokarta - Note che ricordano amarene, more selvatiche e gelsi rossi, di notevole complessità. In bocca è speziato, sapido, avvolgente e vellutato.

VINI ROSATI

Veneto

Spumante Rose' Extra Dry _____ 15,00 €
Astoria - Rosa tenue. Gentile, ammiccante, di frutta fresca e fiori bianchi.
Asciutto, sapido, vivacemente armonico e delicatamente aromatico.

Veneto

Lagrein Kretzer Doc **Bio** _____ 16,00 €
Cantina Toblino - Il profumo è delicato, con piacevoli sfumature di frutta
rossa, mentre il sapore è fresco, deciso ma elegante e di buona struttura.

VINI 375 ML

Gewurztraminer Doc _____ 12,00 €
Cantina Donati - Trentino A.Adige

Ribolla Gialla Doc _____ 10,00 €
Antonutti - Friuli

Falanghina del Taburno Dop _____ 10,00 €
Fontanavecchia - Campania

Cabernet Sauvignon Doc _____ 9,00 €
Antonutti - Friuli

Morellino di Scansano Docg **Bio Vegano** _____ 10,00 €
La Selva - Toscana

VINO ALLA SPINA

Chardonnay, bianco fermo, cabernet

1/4 LITRO _____ 3,00 €

1/2 LITRO _____ 5,50 €

1 LITRO _____ 10,00 €

BIBITE

Acqua Minerale 50 CL	2,00 €
Acqua Minerale 75 CL	2,50 €
Bibite 33 CL	3,00 €
Te' in Teiera (verde , alle rose, gelsomino)	3,00 €
Te' Giapponese al Gelsomino in lattina 33 CL	3,00 €

BIRRE

Asahi 50 CL	5,00 €
Kirin 50 CL	5,00 €
Sapporo 50 CL	5,00 €
Tsingtao 64 CL	5,00 €
Heineken 66 CL	4,50 €
Birra Media alla Spina	4,50 €
Birra Piccola alla Spina	3,00 €

CAFFE' E LIQUORI

Caffe'	1,50 €
Caffe' Corretto, Ginseng, Orzo, Dek	1,60 €
Amaro	3,00 €
Grappa	3,00 €
Grappa Cinese	3,00 €
Sake di Riso	3,50 €
Whisky	4,00 €

SPRING SUSHI

FUSION RESTAURANT