



ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine

avena, farro, kamut dei loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo appena non aumentato di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumentato il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;

d) cereali usati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

a) gelatina di pesce usata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce usata come chiarificante nella birra e nel vino

5. Arachidi e prodotti derivati

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenta il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati incluso lattosio, tranne: a) siero di latte usato per la produzione di distillati od alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) lattitolo

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya ilinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), Noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio fornita per la produzione di distillati o di alcool etilico di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg / Kg o 10mg / l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati.



FOOD ALLERGENS

1. Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products derivatives, except:

a) glucose syrups made from wheat, including dextrose, and related products, as long as the process does not immediately increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;

b) maltodextrin wheat based products and derivatives, as long as the process does not immediately increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;

c) glucose syrups based on barley;

d) cereals used for making distillates or alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.

2. Crustaceans and products derivatives

3. Eggs and derivatives.

4. Fish and products thereof. Except: a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
b) gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine

5. Peanuts and products thereof.

6. Soybeans and products derivatives, except

a) oil and fat soy and refined products, as long as the process does not immediately increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;

b) natural mixed tocopherols (E306) Tocopherol D-alpha tocopherol, natural D-alpha natural, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean;

c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;

d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean

7. Milk and milk products including lactose, except:

a) whey used for making distillates or alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages;

b) lactitol.

8. Nuts, ie almonds (*Amygdalus communis* L.),

hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*),

cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya*

illinoensis (Wangenh) K.Koch) Brazil nuts (Brazil nut),

pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia*

ternifolia) and products. **Heal,** except for nuts used

for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages

9. Celery and products derivatives

10. Mustard and products derivatives.

11. Sesame seeds and products derivatives

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO₂.

13. Lupin and products derivatives.

14. Molluscs and products derivatives.



SEGUI LA GUIDA AL MENU E BUON APPETITO

FOLLOW THE MENU GUIDE AND ENJOY YOUR MEAL



PESCE CRUDO
RAW FISH



PESCE COTTO
COOKED FISH



VEGETARIANO
VEGETARIAN



CON GLUTINE
WITH GLUTEN



CONGELATO
FROZEN



ABBATTUTO
BLAST CHILLED

Sono leggero e gustosissimo ...

Healthy light and tasty

FRESCO E SICURO

IL pesce arriva fresco ogni giorno da fornitori locali certificati. Tutto il pesce viene abbattuto a - 20 gradi in appositi abbattitori che eliminano ogni eventuale presenza di batteri o parassiti, subito decongelato e servito in giornata. In alcune preparazioni potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato all'origine.

COPERTO € 2.00

FRESH AND SAFE

Every day certified local suppliers deliver fresh fish to us. All the fish is cut down to - 20 degrees in special blast chillers that eliminate any possible presence of bacteria or parasites, immediately thawed and served the same day. In some preparations a frozen product may be used at the origin.

COVER CHARGE € 2.00

ANTIPASTI Appetizer



A1/ Insalata mix 7.00€

insalata, pomodoro, alghe, sesamo,
salsa

*salad, tomato, seaweed, sesame,
sauce*

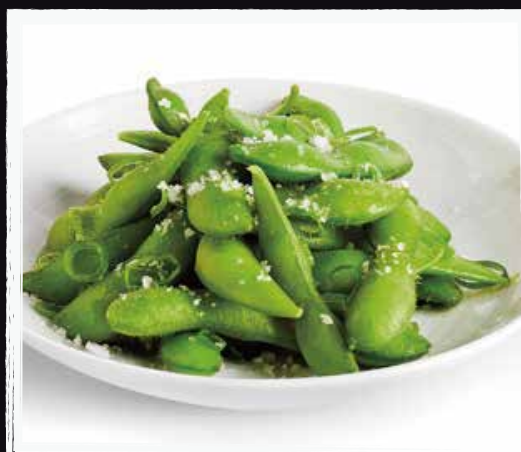
  6-11



A3/ Insalata di alghe 6.00€

alghe croccanti, wakame
crispy seaweed, wakame

   11



A4/ Edamame 6,00€

bacelli di soia bolliti
boiled soybean pods

  6

ANTIPASTI Appetizer



A7/ Cetrioli 6.00€

cetrioli, aglio, peperoncini
cucumber, garlic, chili peppers

🌿 🌾 1-4



A8/ Insalata su 10.00€

insalata, gambero cotto,
alghe, surimi di granchio
*salad, cooked shrimp, seaweed
and crab meat scrum*

🐟 🌾 ❄️ 🌀 4-6-11-14



A9/ Nuova di drago 3.50€

dragon clouds

🌾 1-2

ANTIPASTI Appetizer



A11/ Involtini gamberi 3 pz
6.00€
con gamberi e edamame
spring rolls with shrimps and edamame

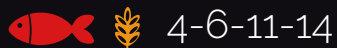


1-2-3-5



A10/ Takoyaki 3pz 6.90€

polpette di polipo fritte giapponesi con
scaglie di tonno, spicy mayo e teriyaki
*fried octopus meatballs with tuna flakes,
spicy mayo and teriyaki*



A12/ Involtini primavera 3 pz
5.00€

con cavoli, carote e cipolla
with cabbages, carrots and onion



ANTIPASTI Appetizer



A13/ Ravioli 3 colori 6.00€
ravioli nero, ravioli verde, ravioli carne
black ravioli, green ravioli, meat ravioli

🌾 ❄️ 🌀 1-3-7



A14/ Ravioli carne alla piastra
3 pz 4.00€
ravioli di carne alla piastra
grilled meat ravioli

🌾 ❄️ 🌀 1-6



A15/ Gyoza 3 pz 4.00€
ravioli di carne al vapore
steamed meat ravioli

🌾 ❄️ 🌀 1-6



A16/ Ravioli verdure 3 pz
4.00€
ravioli di verdure al vapore
steamed vegetables ravioli

🌿 🌾 ❄️ 🌀 1-6

ANTIPASTI Appetizer



A17/ Shaomai 3 pz 6.00€

ravioli di gamberi e carne al vapore
steamed ravioli with shrimps and meat



1-2-6



A21/ Ravioli neri 4 pz 5.00€

ravioli con nero di seppia ripieno
di salmone e gamberi
black dumplings with cuttlefish ink
stuffed with salmon and shrimps



1-4



A26/ Ravioli astice 3pz 7.90€

ravioli con polpa di astice e surimi,
tobiko e edamame
dumpling with lobster, surimi, tobiko
and edamame



1-2



A27/ Cestelli ripieni 6.00€

buckets with vegetables and
chinese soy spaghetti



1

ANTIPASTI Appetizer



A28/ Pane fritto 2 pz

4.00€

fried bread

🌾 🌿 1



A18/ Pane al vapore 2 pz

4.00€

steamed bread

🌾 ❄️ 🌿 1



A19/ Pane dolce coniglio 2 pz

5.00€

sweet bunny bread with egg

🌾 ❄️ 1-7



A20/ Ravioli di gamberi
in cristallo 4pz 6.00€

🌾 ❄️ 1-2

ANTIPASTI Appetizer



A22/ Bao maiale 6.90€

maiale, pomodoro, insalata e salsa teriyaki

pork, tomato, salad and teriyaki sauce

🌾 ❄️ 1-6



A23/ Bao salmone 7.90€

salmone alla piastra, insalata, pomodoro, salsa teriyaki

grilled salmon, salad, tomato, teriyaki sauce

🌾 ❄️ 1-4-6



A24/ Bao tartare 7.90€

tartare di spicy salmon e salsa teriyaki

spicy salmon tartare and teriyaki sauce

🌾 ❄️ 1-4-6



A25/ Tartare miura 6.90€

riso bianco, tartare di salmone cotto con philadelphia, insalata di alghe e salsa teriyaki

white rice, cooked salmon with philadelphia, seaweed salad and teriyaki sauce

🌾 1-4

ZUPPA Soup



Z21/ Miso shiru 4.90€

miso, tofu, alghe di mare, funghi,
erba cipollina

*miso, tofu, seaweed, mushroom,
chives*

  1-6

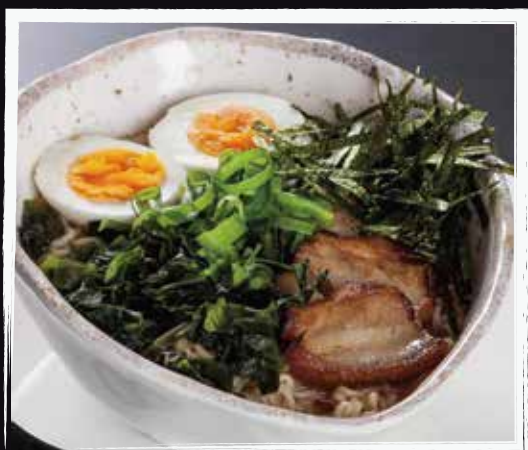


Z22/ Zuppa piccante 5.00€

tofu, uova, funghi piccante
tofu, eggs, spicy mushrooms

  1-6

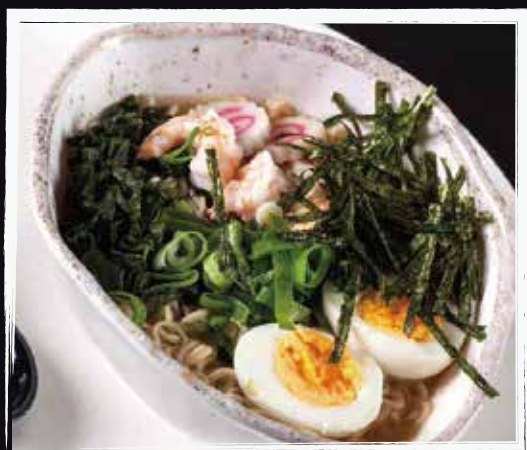
RAMEN



SP113/ Ramen con maiale 9.90€

ramen in brodo con maiale,
alghe, uovo, erba cipollina, surimi
instant ramen in broth with pork
pak choi, seaweed, egg, chives*

 1-3-11



SP112/ Ramen style 9.90€

ramen in brodo con alghe, pak choi,
uova, surimi di granchio e gamberi*
instant ramen in broth with seaweed,
eggs, crab surimi and prawns **

 1-2-3-6-11

NIGIRI 2PZ



N23/ Sake 2pz 5.00€

salmone, riso bianco
salmon, white rice



N24/ Sake avocado 2pz 5.00€

salmone, avocado, riso bianco
salmon, avocado, white rice



N20/ Sake scottato 2pz 5.00€

salmone scottato, riso bianco,
mayo spicy e teriyaki
seared salmon, white rice, spicy
mayo and teriyaki



N25/ Maguro 2pz 5.00€

tonno, riso bianco
tuna, white rice



NIGIRI 2PZ



N26/ Amaebi 2pz 5.00€

gambero crudo, riso bianco
raw shrimp, white rice



N27/ Ebi 2pz 4.00€

gambero cotto, riso bianco
cooked shrimp, white rice



N28/ Suzuki 2pz 3.00€

branzino, riso bianco
common bass, white rice



N29/ Anguilla 2pz 5.00€

anguilla, riso bianco, teriyaki
eel, white rice, teriyaki



NIGIRI 2PZ



N30/ Avocado 2pz 4.00€

avocado,riso bianco
avocado,white rice



N31/ Nigiri tako 2pz 5.00€

riso bianco,polipo cotto e salsa teriyaki
white rice,octopus and teriyaki sauce



14



N48/ Nigiri speciale 2pz 5.00€

salmone scottato con philadelphia
e kataifi e teriyaki
seared salmon with philadelphia
and kataifi and teriyaki



1-4-7

NIGIRI



N46/ Nigiri 8 pz 12.90€

salmone,branzino,tonno,gambero
cotto,teriyaki e spicy mayo
*salmon,common bass,tuna,cooked
prawns,teriyaki and spicy mayo*



N47/ Nigiri flame 4pz 7.00€

salmone,branzino,tonno,anguilla
scottato e teriyaki
*salmon,common bass,tuna,eel
seared and teriyaki*



N40/ Nigiri tartufo 4pz 8.90€

nigiri di salmone,tonno,branzino scottato
con tartufo spicy mayo e teriyaki
*nigiri salmon,tuna and bass seared with
truffle,spicy mayo and teriyaki sauce*



N49/ Sushi momo 12pz 15.00€

mix di sushi a scelta dei sushiman,12 pezzi
con salmone,avocado,teriyaki,branzino
e spicy mayo e salmone cotto
*mix sushi chosen by the sushiman , 12 pieces
with salmon ,bass,avocado, teriyaki, spicy
mayo and cooked salmon*



GUNKAN 2 PZ



G32/ Salmone gunkan 6.90€

riso, salmone, spicy mayo, tobiko
rice, salmon, spicy mayo, tobiko



4-7



G33/ Tuna gunkan 7.00€

riso, tonno, spicy mayo, tobiko
rice, tuna, spicy mayo, tobiko



4-7-11



G34/ Tobiko gunkan 5.00€

riso, uova di pesce volante, alga
rice, flying fish eggs, seaweed



4

GUNKAN 2PZ



G35/Gunkan philadelphia 6.90€

salmon, philadelphia, riso bianco, teriyaki
salmon, philadelphia, white rice, teriyaki

   1-4-7



G36/Ebi gunkan 6.00€

zucchini, gamberi cotto, mayo
zucchini, cooked prawns, mayo

  2-7



G37/Gunkan pistacchio 6.00€

salmon, pistacchio, salsa speciale
sushiman, teriyaki
seared salmon, special sauce and pistachio,
special sushiman sauce, teriyaki

    1-3-4-6-7



G38/Gunkan mango 6.00€

salmon, philadelphia e mango
salmon, philadelphia and mango

   1-4-6-7

CARPACCIO



C37/ Carpaccio salmone 8pz 13.90€

salmone, sesamo, salsa, ponzu
salmon, sesame, sauce, ponzu

    4-6-11



C38/ Carpaccio misto 12pz 15.90€

salmone, tonno, branzino, sesamo,
salsa, ponzu

*salmon, tuna, common bass, sesame,
sauce, ponzu*

    4-6-11



C39/ Salmone roll 2pz 5.00€

salmone gamberi fritto con kataifi
sopra e philadelphia

*salmon, fried shrimp with kataifi above
and philadelphia*

TARTAR



T42/ Tartar mango 10.00€

salmone mango e salsa mango
salmon mango and mango sauce



S43/ Sashimi sake 8pz 13.90€

salmone
salmon



T44/ Black tartare 10.00€

tartare di salmone e riso venere ricoperto
con avocado pasta kataifi e teriyaki
*salmon tartar, black rice covered with
avocado and kataifi pasta and teriyaki*



S45/ Sashimi mix 13pz 16.90€

salmone, branzino, tonno, amaebi
salmon, sea bass, tuna, amaebi



HOSOMAKI



H50/ Sake maki 6pz 5.00€

salmone
salmon



H51/ Tekka maki 6pz 5.00€

tonno
tuna



H52/ Ebi maki 6pz 5.00€

gambero cotto
cooked shrimp



H53/ Avocado maki 6pz 5.00€

avocado
avocado



YUGA SUSHI

Venice



U80/ Uramaki lobster 8pz 19.90€

riso bianco, tempura, polpa di aragosta, tobiko.

white rice, tempura, lobster, tobiko



2

URAMAKI SPECIALE



U81/ Uramaki YUGA 8pz

12.50€

riso bianco,tempura di gamberi,
tartare di tonno,spicy mayo,teriyaki,
granelli di tempura e avocado
*white rice,tempura shrimps,
tartare tuna,spicy mayo,teriyaki,
grains of tempura and avocado*

🌾 🐟 1-2-4-7



U82/ Uramaki fiamma 8pz

12.50€

riso bianco,tempura gamberi,
salmone scottato,tobiko,mandorle,
salsa teriyaki,salsa del speciale
del sushiman
*white rice,tempura shrimps,
salmon,tobiko,almonds,teriyaki
sauce,special sushiman sauce*

🐟 🌾 1-2-4-7-8



U83/ Uramaki black pistacho

8pz 12.00€

riso venere,tempura di gamberi,
salmone scottato,pistacchio,
spicy mayo,teriyaki
*black rice,tempura shrimps,
salmon,pistacho,spicy mayo,
teriyaki*

🌾 🐟 🐟 1-4-7-8



U84/ Uramaki tartufo 8pz

16.00€

riso bianco,salmone,avocado,
branzino,tartufo,teriyaki
*white rice,salmon,avocado,
sea bass,turffle,teriyaki*

🐟 🌾 1-4

URAMAKI



U55/ Dragon roll 8pz 12.90€

gambero fritto,salmone in fiamma,
tobiko,pepe assortito in polvere,
salsa piccante e olio di tartufo
*fried shrimp,seared salmon,tobiko,
assorted pepper powder,hot sauce
and truffle oil*

    1-2-11



U56/ Flame roll 8pz 12.00€

gambero fritto,salmone scottato,teriyaki
fried shrimp,seared salmon,teriyaki

    1-4-2



U57/ Mango roll 8pz 12.00€

gambero fritto,mango,salmone,
e salsa mango
*fried shrimp,mango,salmon,
and mango sauce*

 1-2-4



U58/ Onion roll 11.00€

salmone,avocado,philadelphia,
cipolla fritta,teriyaki,spicy mayo
*salmon,avocado,philadelphia,
fried onion*

  1-4-7-11

URAMAKI



U59/ Rainbow maki 8pz 12.00€

salmone, tonno, branzino, avocado,
sorimi, maionese
*salmon, tuna, common bass, avocado,
crab, mayonnaise*

🌾🐟❄️🌀 2-3-4-6



U60/ Tiger roll 8pz 12.00€

tempura di gamberi, maionese con
sopra salmone, salsa teriyaki, avocado
*shrimp tempura, avocado, mayonnaise
with over salmon, teriyaki sauce*

🐟🐟🌾❄️🌀 2-3-6



U61/ Miura maki 8pz 7.90€

salmone cotto, avocado, philadelphia,
salsa teriyaki
*cooked salmon, avocado, philadelphia
teriyaki sauce*

🐟🌾❄️🌀 4-6-7-11



U62/ Spicy tonno 8pz 12.00€

tonno, tobiko, piccante, riso bianco,
avocado
*tuna, spicy mayo, tobiko, white rice,
avocado*

🐟❄️🌀 2-3-6-7

URAMAKI



U63/ Spicy salmone 8pz 11.90€

salmone, spicy mayo, avocado
salmon and spicy mayo, avocado



3-4-7



U64/ Philadelphia 8pz 9.90€

salmone, avocado, philadelphia
salmon, avocado, philadelphia



4-7-11



U65/ Veggy maki 8pz 8.00€

insalata verde, avocado, cetriolo,
philadelphia
green salad, avocado, cucumber,
philadelphia



7-11



U66/ Ebiten roll 8pz 11.00€

gambero fritto, kataifi, teriyaki
fried shrimp, kataifi, teriyaki



1-3-6

URAMAKI



U67/ Tobiko roll 8pz 9.00€

surimi,avocado,maionese,tobiko
crab,avocado,mayonnaise,tobiko



2-3-4-11-12



U68/ Amaebi roll 8pz 13.00€

surimi,avocado con gambero rosso
amaebi sopra,maionese
surimi,avocado with red shrimps amaebi
mayonnaise



U73/ Fume roll 8pz 11.00€

salmone scottato,surimi,
avocado,maionese
seared salmon,crab,avocado,
mayonnaise



1-4-7



U74/ California roll 8pz 8.90€

surimi,avocado,salsa teriyaki
surimi,avocado,teriyaki sauce



1-11

URAMAKI



U75/ Salmone avocado roll 8pz
9.90€

salmone,avocado,sesamo
salmon,avocado,sesame



4-11



U76/ Uramaki anguilla 8pz
14.90€

avocado,philadelphia,esterno
con anguilla,salsa terayaki
*avocado,philadelphia,outside
with eel,teriyaki sauce*



1-4-11



U77/ Salmone cotto 12.00€

salmone cotto,philadelphia,
avocado,salsa terayaki
*cooked salmon,philadelphia,
avocado,teriyaki sauce*



1-4-11



U78/ Angel roll 8pz 13.00€

tempura di gamberi,philadelphia,
ricoperto con avocado,salsa teriyaki
*shrimp tempura,philadelphia,
avocado,teriyaki sauce*



1-2-11

URAMAKI



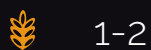
U203/ Fior di zucca 8pz 14,90€

riso bianco, fior di zucca fritto,
salmone, philadelphia, teriyaki
*white rice, fried courgette flower,
salmon, philadelphia, teriyaki*



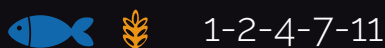
U90/ Uramaki scampi 8pz 15,90€

riso bianco, tartar di scampi, insalata
di alghe, asparagi fritti e salsa mango
*white rice, scampi tartar, seaweed salad,
fried asparagus and mango sauce*



U96/ Uramaki suri 8pz 12,90€

surimi fritto con dentro miura, avocado
e salsa teriyaki e spicy mayo e philadelphia
*white rice with fried surimi, cooked
salmon, avocado and philadelphia*



URAMAKI



U200/ Uramaki chikin 8pz

12.90€

roll con pollo fritto avocado dentro,
spicy mayo e granelli di tempura
*uramaki white rice with fried chicken,
avocado, spicy mayo and tempura*



1-7



U201/ Uramaki affumicato 8pz

14.90€

riso bianco, avocado, salmone affumicato,
Philadelphia, kataifi, teriyaki
*white rice, avocado, smoked salmon,
Philadelphia, kataifi, teriyaki*



1-4-7-11

U202/ Uramaki gold 24k 15.90€

riso venere, tempura salmone, tonno,
olio di tartufo, spicy mayo, teriyaki e
polvere d'oro

*venus rice, salmon tempura, tuna,
truffle oil, spicy mayo, teriyaki and
gold dust*



3

URAMAKI RISO VENERE Uramaki Venus Rice



U69/ Crab roll 8pz 12.00€

riso venere con tempura di gambero,
granelli di tempura, insalata di alghe
e teriyaki

*black Venus rice with tempura shrimps,
seaweed salad and teriyaki sauce*



U70/ Crunch roll 8pz 12.00€

rotolo di riso venere con tempura
di gamberi e scaglie di mandorle,
salsa teriyaki

*black venus rice with shrimps tempura,
armonds and teriyaki sauce*



**U71/ Black spicy salmone 8pz
12.00€**

rotolo di riso venere con spicy salmon,
salsa teriyaki, pistacchio

*venus rice roll with spicy salmon and
teriyaki sauce, pistacchio*



U72/ Black ebiteen 8pz 12.00€

rotolo di riso venere con gambero
in tempura con sopra spicy salmon,
salsa teriyaki

*venus rice roll with shrimp in
tempura with above spicy salmon
and teriyaki sauce*



COMBO BOX

a scelta del sushiman
(no sconti, no buoni sconto)

COMBO 24

25.00€

8 URAMAKI, 8 HOSOMAKI, 4 NIGIRI, 4 SASHIMI

COMBO 44

46.00€

20 URAMAKI, 12 HOSOMAKI, 6 NIGIRI, 6 SASHIMI

COMBO 60

64.00€

32 URAMAKI, 12 HOSOMAKI, 8 NIGIRI, 10 SASHIMI

COMBO 80

85.00€

44 URAMAKI, 16 HOSOMAKI, 10 NIGIRI, 10 SASHIMI



FUTOMAKI



F78/Tempu salmon roll 8pz 8.90€

hosomaki di salmone fritto, tartare di salmone tobiko salsa teriyaki
hosomaki of fried salmon salmon tartar,tobiko,teriyaki sauce

🐟🐟🌾❄️🌀 1-4-11



F79/Mix futo roll 4pz 9.90€

avocado,gambero cotto,granchio, philadelphia,salsa teriyaki
avocado,cooked shrimp,crab, philadelphia,teriyaki sauce

🐟🌾❄️🌀 1-4-7



F80/Veggy futo roll 4 pz 9.90€

avocado,oshinko,cetriolo,alghe,croccanti, philadelphia,salsa teriyaki
avocado,oshinko,cucumber,seaweed, crispy,philadelphia,teriyaki sauce

🌿🌾 1-7



F81/Hoso fruit 8pz 9.00€

hosomaki salmone roll con philadelphia,frutta del giorno
hosomaki salmon roll with philadelphia,frutta del giorno

🐟🌾🌀 1-4-7

TEMAKI 1PZ



T82/ Temaki miura 4.00€

riso salmone cotto, philadelphia,
avocado, sesamo

*rice, cooked salmon, philadelphia,
avocado and sesame*



4-7



T83/ Temaki scrub 5.00€

riso gamberi cotto con avocado
e salsa teriyaki

*rice, shrimp cooked with avocado
and teriyaki sauce*



T84/ Temaki ebiten 5.00€

riso tempura di gamberi e teriyaki

rice, shrimps tempura with teriyaki



1-2



T85/ Temaki spicy salmone
5.00€

riso salmone, tobiko, maionese,
tabasco

rice, salmon, tobiko, mayo, tabasco



4-11

TEMAKI 1PZ



T86/ Temaki california 5.00€

riso, surimi di granchio, maionese,
avocado
rice, surimi, mayonnaise, avocado



3-11



T87/ Temaki tonno 5.00€

riso, tonno, avocado, sesamo
rice, tuna, avocado, sesame



4-11



T88/ Temaki veggy 5.00€

riso bianco, avocado, cetriolo, insalata,
maionese
*white rice, avocado, cucumber,
green salad, mayonnaise*



7-11



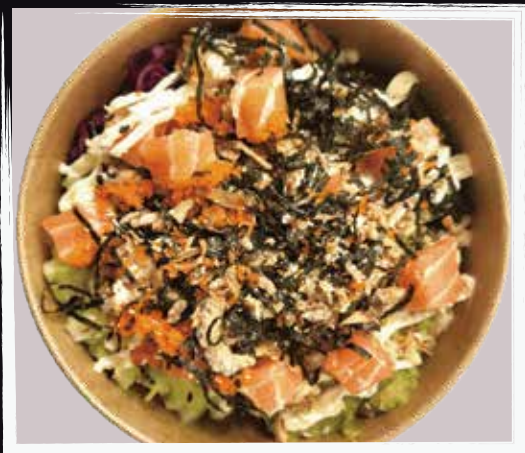
T89/ Temaki philadelphia
5.00€

riso, salmone, avocado, philadelphia,
sesamo
*rice, salmon, avocado, philadelphia,
sesame*



4-7-11

POKE (no sconti, no buoni sconto)



C92/ Poke large 14.90€

① BASE

- riso bianco -riso venere
- *white rice - black venus rice*

② PROTEINE(scegli 2 proteine) *proteins(choose 2 proteins)*

- salmone -branzino -pollo -tonno
- salmon -european bass -chicken -tuna*
- gamberi -house salmone -house tonno
- shrimps -house salmon-house tuna*
- tofu fritto -salmone fritto
- fried tofu -fried salmon*

③ GREEN(scegli 3 ingredienti) *green(choose 3 ingredients)*

- philadelphia -avocado -mango
- philadelphia -avocado -mango*
- goma wakame -edamame -carote
- goma wakame -edamame -carrots*
- pomodorini -zenzero
- cherry tomatoes -ginger*

④ SALSE(scegli 1 salsa) (*choose 1 sauce*)

- soia -soia senza glutine -teriyaki
- soy sauce -soy sauce gluten free -teriyaki sauce*
- ponzu -spicy mayo -olio -sale -limone
- ponzu sauce -spicy mayo -oil -salt -lemon*

⑤ CRISPY(scegli 1 crispy) (*choose 1 crispy*)

- cipolla croccante -alghe -mandorle -tobiko
- crunchy onion -seaweed -almond -tobiko*



C93/ Poke yuga 11.00€

① BASE

- riso bianco -riso venere
- *white rice - black venus rice*

② PROTEINE(scegli 1 proteine) *proteins(choose 1 proteins)*

- salmone -branzino -pollo -tonno
- salmon -european bass -chicken -tuna*
- gamberi -house salmone -house tonno
- shrimps -house salmon-house tuna*
- tofu fritto -salmone fritto
- fried tofu -fried salmon*

③ GREEN(scegli 2 ingredienti) *green(choose 2 ingredients)*

- philadelphia -avocado -mango
- philadelphia -avocado -mango*
- goma wakame -edamame -carote
- goma wakame -edamame -carrots*
- pomodorini -zenzero
- cherry tomatoes -ginger*

④ SALSE(scegli 1 salsa) (*choose 1 sauce*)

- soia -soia senza glutine -teriyaki
- soy sauce -soy sauce gluten free -teriyaki sauce*
- ponzu -spicy mayo -olio -sale -limone
- ponzu sauce -spicy mayo -oil -salt -lemon*

⑤ CRISPY(scegli 1 crispy) (*choose 1 crispy*)

- cipolla croccante -alghe -mandorle -tobiko
- crunchy onion -seaweed -almond -tobiko*

EXTRA PROTEIN 2€ - EXTRA GREEN 1€ - EXTRA SALSA 0.5€

CHIRASHI

C90/ Chirashi anguilla 12.00€

riso bianco,anguilla,teriyaki,sesamo,kataifi,avocado
white rice,eel,teriyaki,sesame,kataifi,avocado

1-4-11

C91/ Chirashi salmone 10.00€

salmone,sesamo,su un letto di riso,ponzu,
avocado,kataifi
*salmon and sesame on a bed of rice,ponzu,
avocado,kataifi*

   4-11



TEMPURA E FRITTO



FR94/ Tempura gamberi 5 pz

11.00€

gamberi
shrimps

  1-2



FR95/ Tempura veggy 9.00€

carote,zucca,zucchine,melanzane
carrots,pumpkin,zucchini,eggplant

  1-3



FR97/ Pollo fritto

9.90€

fried chicken

   1



FR98/ Tempura misto 10.00€

gamberi e verdure
shrimp and vegetable

   1-2

RISO Rice



R99/ Goa di pesce 8.90€

riso saltato con gamberi, surimi,
zucchine, uova

*fried rice with shrimps, surimi,
zucchini, eggs*



2-3-11-12



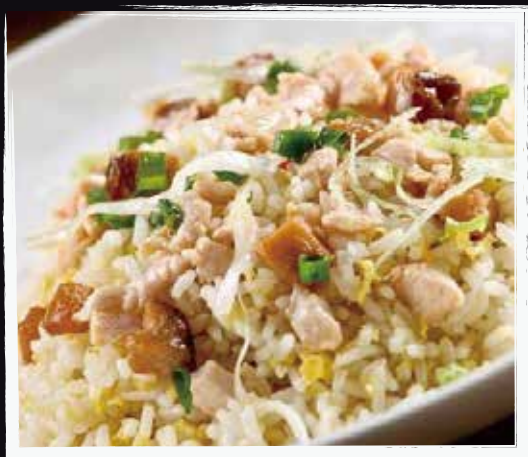
R100/ Goa di verdure 7.90€

riso saltato con zucchine, carote,
uova, cavoli

*fried rice with zucchini, carrots,
eggs, cabbage*



3-5-6-11



R101/ Goa di pollo 8.90€

riso saltato con pollo, carote,
zucchine e soia

*fried rice with chicken, zucchini,
carrots, soy sauce*



1-6-11



R102/ Sake rice 10.00€

riso saltato con salmone,
verdure miste

*fried rice with salmon,
mix vegetable*



1-4-6-11

RISO Rice



RB/ Riso bianco 2.00€

white rice



R103/ Riso cantonese 8.00€

riso saltato con prosciutto, piselli, uova

fried rice with ham, peas, eggs



5-6-11-12

SPAGHETTI



SP104/ Yaki udon 9.90€

noodles saltati alla piastra con gamberi e verdure

sauteed noodles with shrimps and vegetables



2-3-6-11



SP105/ Veggie udon 8.90€

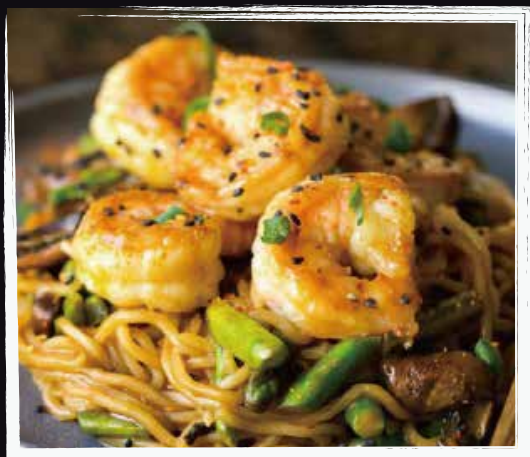
noodles saltati alla piastra con verdure

sauteed noodles with vegetables



3-6-11

SPAGHETTI



SP106/ Yaki soba 9.90€

spaghetti di grano saraceno
saltati con gamberi, verdure, uova
*sauteed buckwheat spaghetti with
shrimps and vegetables, egg*



2-3-6-11



SP107/ Veggie soba 8.90€

spaghetti, zucchini, carota e
cappuccio cipolla, uova
*sauteed noodles with zucchini,
carrots, onion, eggs*



SP108/ Spaghetti soia gamberi
9.90€

con gamberi, verdure
soy noodles with shrimps, vegetables



SP109/ Spaghetti soia verdure
8.90€

soy noodles with vegetables



SPAGHETTI



SP110/ Spaghetti riso gamberi

9.90€

rice noodles with shrimps



2-3-4-5-6



SP111/ Spaghetti riso verdure

8.90€

uova

rice noodles with vegetables, eggs



1-3-11



SP210/ Gnocchi di riso gamberi

9.90€

*gnocchi di riso saltati con uova,
verdure e gamberi*

*white rice cake with egg, vegetables
and shrimps*



2-11



SP211/ Gnocchi di riso verdure

8.90€

*gnocchi di riso saltati con uova
e verdure*

*white rice cake with egg
and vegetables*



11

SPAGHETTI



SP212/ Pad thai vegetariano

10.00€

tagliatelle di riso, aglio, germogli di soia, erba cipollina, carote, granella di arachidi, lime

rice noodles, garlic, bean sprouts, chives, carrots, chopped peanuts, lime



SP214/ Pad thai con manzo

13.90€

tagliatelle di riso, manzo, uova, aglio, germogli di soia, erba cipollina, carote, granella di arachidi, lime

rice noodles, beef, eggs, garlic, bean sprouts, chives, carrots, chopped peanuts, lime



SP213/ Pad thai con gamberi

11.90€

tagliatelle di riso, gamberi, uova, aglio, germogli di soia, erba cipollina, carote, granella di arachidi, lime

rice noodles, prawns, eggs, garlic, sprouts of soya, chives, carrots, chopped peanuts, lime



TATAKI



CU114/ Salmone tataki 8pz 12.00€

salmone scottato con piastra con sesamo
seared salmon with sesame



1-4-6-11



CU113/ Salmone teriyaki 10.00€

con salsa teriyaki
salmon with teriyaki sauce



1-4-6-11

SPIEDINI Skewers



CU115/ Spiedini gamberi 7.90€

3 spiedini di gamberi con salsa teriyaki
3 shrimps skewers with teriyaki sauce



1-2-6



CU116/ Spiedini pollo 7.90€

3 spiedini di pollo con salsa teriyaki
3 chicken skewers with teriyaki sauce



1-6-11

POLLO Chicken



CU117/Pollo funghi bambù 8.90€

chicken with bamboo and mushroom



6-11



CU118/Pollo limone 8.90€

fried chicken with lemon



1-5-6



CU121/Pollo e mandorle 8.90€

*pollo saltati con mandorle,
carote e zucchini.*

*chicken with almonds, carrots
and zucchini.*



1-5



CU122/Pollo salsa agrodolce
9.90€

chicken sweet and sour sauce



MANZO Beef



CU119/ Manzo funghi bambù
10.00€
beef with bamboo and mushroom

❄️ 🌾 5-6-11



CU120/ Manzo piccante
peperoncino 10.00€
spicy beef with chilli pepper

❄️ 🌾 5-6

GAMBERI



CU123/ Gamberi sale pepe
10.00€
shrimps salt and pepper

🐟 ❄️ 🌾 1-2



CU124/ Gamberi salsa
agrodolce 9.90€
gamberi, peperoni, pomodoro
e salsa agrodolce
*prawns, peppers, tomato
and sweet and sour sauce*

🐟 ❄️ 🌾 1-2-6

CUCINA Kitchen

CU125/ Branzino sale pepe 10.00€

branzino fritto saltato con peperoni, cipolla,
sale e pepe

*fried sea bass sautéed with peppers, onion,
salt and pepper*



CU126/ Filetto di branzino fritto 12.00€

fried common bass



1-4



CU127/ Pak choi saltato 7.90€

pak choi saltati con carote
pak choi, carrots



1-11



CU129/ Tofu saltato con verdure 8.90€

tofu, carote, zucchine
tofu, carrots, zucchini



11



CU128/ Tofu piccante 8.90€

tofu con salsa piccante, funghi,
peperoncino, peperoni
*tofu, spicy sauce, mushroom,
chili pepper, peppers.*



11

BEVANDE / DRINKS

BEVANDE / BEVERAGE



ACQUA 0,5LT	€ 2,00
ACQUA 1LT	€ 4,00
COCA COLA/FANTA/SPRITE	€ 4,00
THÈ FREDDO LIMONE O PESCA	€ 4,00
SUCCO: PERA,PESCA,ACE,ANANAS,ARANCIA,MELA	€ 4,00
TONICA SCHWEPPE	€ 4,00
RED BULL	€ 5,00

BIRRA ASAHI 330ML	€ 5,00
BIRRA SAHI 500ML	€ 6,00
BIRRA KIRIN ICHIBAN 330ML	€ 5,00
BIRRA KIRIN ICHIBAN 500ML	€ 6,00
BIRRA SAPPORO 500ML	€ 6,00
BIRRA TSINGTAO 660ML	€ 6,90
SAKE CALDO/FREDDO	€ 5,00

SPRITZ (APEROL/CAMPARI)	€ 5,00
CAMPARI SODA	€ 5,00
MOJITO	€ 7,90
CUBA LIBRE	€ 7,90
NEGRONI SBAGLIATO	€ 7,90
WHISKY COCA COLA	€ 7,90
HUGO	€ 7,90
C. AMERICANO	€ 7,90

CAFFÈ E LIQUORI



CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,00	LATTE MACCHIATO	€ 3,50
CAFFÈ D'ORZO	€ 3,00	LATTE BIANCO	€ 2,50
CAFFÈ AMERICANO	€ 3,00	THÈ CALDO	€ 3,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 3,00	LIQUORI O GRAPPE	€ 5,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 4,00	WHISKY O LIQUORE	€ 7,00
CAPPUCCINO	€ 3,50	SPECIALI	

VINI CALICE / WINE GLASS

C.PROSECCO	€ 6.00	C.LUGANA	€ 6.00
C.FRIULANO	€ 6.00	C.MERLOT	€ 6.00
C.SAUVIGNON	€ 6.00	C.CHIANTI	€ 6.00
C.CHARDONNAY	€ 6.00	C.VALPOLICELLA	€10.00
C.PINOT GRIGIO	€ 6.00	C.BAROLO	€10.00

SPUMANTI METODO/ SPARKLING
CHARMAT

ARDENGHI PROS.CON.VALDO SUP <i>(Veneto)</i>	€35.00
TRE VILLE PROS.DOC <i>(Veneto)</i>	€29.00
TRE VILLE SPUM <i>(Veneto)</i>	€25.00
CHIARLI LAMBRUSCO GRASP.FRIZ.AMABILE <i>(Emilia Romagna)</i>	€25.00

SPUMANTI METODO/ SPARKLING
CLASSICO

FERRARI TRENTO DOC <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€110.00
AGR.RESS TRENTO DOC BRUT <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€45.00
CESRINI SF.TRETO DOC TRIDENTUM <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€45.00
FERRARI TRENTO DOC MAXIMUM BRUT <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€55.00
FERRARI TRETO DOC PERLE MIL-16 BRUT <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€70.00
BELLAV.FRANCIAC.DOCG ALMA GRAN CUV.BRUT <i>(Lombardia)</i>	€60.00
CA'D.BOSCO FRANCIAC.DOCG CUV.PRESTIGE <i>(Lombardia)</i>	€60.00
LE MARCHESINE FRANCIAC.DOCG BRUT <i>(Lombardia)</i>	€45.00
CATTIER CHAMP.CLOS DU MOULIN BRUT <i>(Francia)</i>	€180.00
DOM PERIGNON CHAMP.VINT.10 BRUT <i>(Francia)</i>	€400.00
KRUG CHAMP.GRANDE CUV.BRUT <i>(Francia)</i>	€400.00
LE MESNIL CHAMP.GRAND CRU BRUT <i>(Francia)</i>	€70.00
MOET&CH CHAMP.IMPERIAL BRUT <i>(Francia)</i>	€80.00
PERRIER-JOUET CHAMP.BELLE EPOQUE 12 BRUT <i>(Francia)</i>	€400.00
RUINART CHAMP.BLANC D.B.BRUT <i>(Francia)</i>	€250.00

SPUMANTI ROSÉ

MACCARI CA'D.MORI PROS.ROSÉ DOC <i>(Veneto)</i>	€25.00
AGR.RESS TRENTO DOC ROSÉ <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€35.00
FERRARI TRENTO DOC PERLÉ ROSÉ <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€90.00
BELLAV.FRANCIAC.DOCG ROSÉ MIL.15 BRUT <i>(Lombardia)</i>	€95.00
RUINART CHAMP.ROSÉ BRUT <i>(Francia)</i>	€150.00

VINI ROSÉ

TERRE DI CASTELNUOVO BARDOLINO DOC CHIARETTO <i>(Veneto)</i>	€25.00
--	--------

VINI ROSSI /RED WINES

M.SANTOCCIO AMARONE VALPO CL.DOCG <i>(Veneto)</i>	€75.00
M.SANTOCCIO RIPASSO VALPO CL.SUP. DOC <i>(Veneto)</i>	€40.00
M.SANTOCCIO VALPOLICELLA CL.DOC <i>(Veneto)</i>	€30.00
O.BELLIA-TERRE PIANE CABERNET <i>(Veneto)</i>	€25.00
O.BELLIA-TERRE PIANE MERLOT <i>(Veneto)</i>	€25.00
LAVIS PINOT NERO <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€25.00
V.LA DELIZIA MERLOT <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€25.00
V.LA DELIZIA CABERNET <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€25.00
G.ROSSO BAROLO DOCG <i>(Piemonte)</i>	€50.00
D.CINELLI CHIANTI DOCG PRIVAT FATT.DEL COLLE SANG 375 CL <i>(Toscana)</i>	€15.00
D.CINELLI CHIANTI DOCG PRIVAT FATT.DEL COLLE SANG <i>(Toscana)</i>	€25.00

VINI BIANCHI/WHITE WINES

BENNATI-SORAIGHE SOAVE CL.DOC LIBET 375ml <i>(Veneto)</i>	€15.00
BONOTTO D.TEZZE MANZONI B.NOVALIS <i>(Veneto)</i>	€25.00
CA'D.VIGNA FIORE D.DESERTO MOSCATO G.SECCO <i>(Veneto)</i>	€30.00
CAORSA LUGANA DOC <i>(Veneto)</i>	€28.00
FARINA SOAVE CLASSICO DOC <i>(Veneto)</i>	€25.00
O.BELLIA-TERRE PIANE CHARDONNAY <i>(Veneto)</i>	€25.00
O.BELLIA-TERRE PIANE PINOT <i>(Veneto)</i>	€25.00
O.BELLIA-TERRE PIANE SAUVIGNON <i>(Veneto)</i>	€25.00
TERRE DI CASTELNUOVO CUSTOZA DOC <i>(Veneto)</i>	€20.00
FRANZ HAAS MULLER THURGAU SOFI <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€30.00
LAVIS CHARDONNAY 375ml <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€15.00
LAVIS PINOT GRIGIO 375ml <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€15.00
ROENO I"KIES" GEWURZTRAMINER <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€30.00
ST.PAULS MOSCATO <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€30.00
V.LA DELIZIA PINOT <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€25.00
V.LA DELIZIA CHARDONNAY <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€25.00
V.LA DELIZIA FRIULANO <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€25.00
V.LA DELIZIA SAUVIGNON <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€25.00
VIGNA TRAVERSO RIBOLLA GIALLA <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€30.00
DELTETTO GAVI DI GAVI DOCG <i>(Piemonte)</i>	€25.00
CA'MARCANDA-GAJA VISTAMARE <i>(Toscana)</i>	€65.00
T.ORESTIADI GRILLO <i>(Sicilia)</i>	€25.00