



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 α e γ tosterali esteri a base di soia; α e γ tosteroli e

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.), nocchie (*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 liquidi 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 SO₂ in concentrazioni superiori a 10mg / Kgo 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 gelatin** used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
b) gelatin 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

"COPERTO/COVER CHARGE 2€ a persona"

- It is a service of setting, bread, cleaning, tablecloth, napkins etc.
- c'est un service de couvert, de pain, de ménage, de nappe, de serviettes etc.
- Es handelt sich um einen Service für Gedeckten, Brot, Putzen, Tischdecken, Servietten usw.

ANTIPASTI Appetizer



A1/ Edamame piccante 6,90€

baccelli di soia bolliti e salsa piccante
boiled soybean pods spicy



A2/ Bambu stufato 6,00€

stewed bamboo



A3/ Insalata di alghe 6.00€

alghe croccanti, wakame
crispy seaweed, wakame



A4/ Edamame 6,00€

baccelli di soia bolliti
boiled soybean pods



ANTIPASTI Appetizer



A7/ Cetrioli 6.00€

cetrioli, aglio, peperoncini
cucumber, garlic, chili peppers

🌿 🌾 1-4



A8/ Gamberi kataifi 3pz 7.90€

gamberi avvolto kataifi fritto

🌾 ❄️ 1-2-6



A9/ Nuvola di drago 5.00€

farina, gusto gamberi
flour, shrimp flavor

🌿 🌾 ❄️ 1-6



A5/ Triangolini verdure e curry 4pz 5.00€

🌾 1-2

ANTIPASTI Appetizer



A10/ Takoyaki 3pz 6.90€

polpette di polipo fritte con scaglie di tonno, spicy mayo e teriyaki

fried octopus meatballs with tuna flakes, spicy mayo and teriyaki

  4-6-11-14



A11/ Involtini gamberi 3 pz 6.00€

con gamberi e edamame

spring rolls with shrimps and edamame

1-2-3-5



A12/ Involtini primavera 3 pz 6.00€

con cavoli, carote e cipolla

with cabbages, carrots and onion

    1-3-5



A13/ Ravioli 3 colori 6.00€

ravioli nero, ravioli verde, raviolo gamberi

black ravioli, green ravioli, shrimp ravioli

   1-3-7

ANTIPASTI Appetizer



A14/ Ravioli carne alla piastra 4 pz 5.00€

ravioli di carne alla piastra
grilled meat dumplings

🌾❄️🌀 1-6



A15/ Gyoza 4 pz 5,00€

ravioli di carne al vapore
steamed meat dumplings

🌾❄️🌀 1-6



A16/ Ravioli verdure 4 pz 5.00€

ravioli di verdure al vapore
steamed vegetables dumplings

🌿🌾❄️🌀 1-6



A17/ Shaomai 3 pz 6.00€

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

🐟🌾❄️🌀 1-2-6

ANTIPASTI Appetizer



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*



1-4-6-11



A26/ Ravioli astice 3pz 7.90€

ravioli con surimi, tobiko e edamame
*dumpling with surimi, tobiko
and edamame*



1-2



A27/ Cestelli ripieni 6.00€

funghi, carote, spaghetti di soia
*buckets with vegetables and
chinese soy spaghetti*



1-6



A28/ Pane fritto 2 pz 4.00€

fried bread



1

ANTIPASTI Appetizer



A18/ Pane al vapore 2 pz
4.00€

steamed bread



A19/ Pane dolce coniglio 2 pz
5.00€

sweet bunny bread with egg



A20/ Ravioli di gamberi
in cristallo 4pz 6.00€
steamed shrimp ravioli



A88/ Bao pollo 6.90€
*pollo fritto, pomodoro, insalata,
teriyaki
fried chicken, tomato, salad, teriyaki*



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 salmon e salsa teriyaki

*salmon tartare and teriyaki
sauce*



1-4-6

ZUPPA Soup



Z21/ Miso shiru 5.00€

miso, tofu, alghe di mare,
erba cipollina

miso, tofu, seaweed, chives



1-6

Z22/ Zuppa piccante 5.00€

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



1-6



RAMEN



SP113/Ramen con maiale 12.90€

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

🌾 1-3-11



SP112/Ramen style 12.90€

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

🌾 1-2-3-6-11



SP115/Ramen pollo 12.90€

ramen in brodo con spiedini pollo,
alghe,uova,cipollotto,pak choi,surimi
*ramen in broth with skewers of chicken,
seaweed,eggs,spring onion,pak choi
and surimi*

🌾 1-3-11



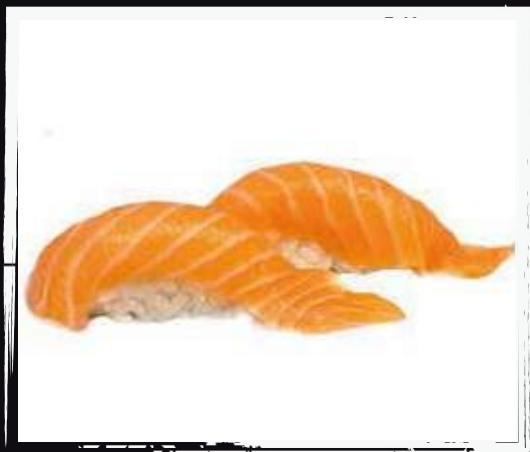
SP114/Ramen vegetariano 12.90€

ramen in brodo con tofu fritto,alghe,
germogli di soia, cipollotto,pak choi

*ramen in broth with fried tofu,seaweed,
soybean sprouts,spring onion,pak choi*

🌾 1-3-11

NIGIRI 2PZ



N23/ Sake 2pz 5.00€

salmon,riso bianco
salmon,white rice



N24/ Sake avocado 2pz 5.00€

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



N20/ Sake scottato 2pz 5.00€

salmon 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€

gamberi rossi crudo,riso bianco
raw shrimp,white rice



2



N27/ Ebi 2pz 4.00€

gambero cotto,riso bianco
cooked shrimp,white rice



2



N28/ Suzuki 2pz 3.00€

branzino,riso bianco
common bass,white rice



4



N29/ Anguilla 2pz 5.00€

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



1-4-6

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
*salmon,sea bass,tuna,cooked
shrimp,teriyaki*

     2-4



N47/ Nigiri flame 4pz 7.00€

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

     4-7-11



N40/ Nigiri tartufo 4pz 8.90€

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

   4-7-11



N49/ Sushi momo 12pz 15.00€

Mix di 12 pezzi dello chef: 4
hosomaki, 4 uramaki, 4 nigiri

*Chef's 12-piece mix: 4
hosomaki, 4 uramaki, 4
nigiri*

    2-4-14

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€

salmone, philadelphia, riso bianco,
teriyaki, kataifi sopra
*salmon, philadelphia, white
rice, teriyaki,
kataifi above*



1-4-7



G36/Ebi gunkan 6.00€

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



2-3



G37/Gunkan pistacchio 6.00€

salmone, 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€

salmone, 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*

    1-2-4-6-7

TARTAR

S41/ sashimi tonno 8pz 16.90€

tonno
tuna



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, scampo
salmon, sea bass, tuna, scampi



TARTAR



T145/ Tartare tonno 12€

tonno, avocado, salsa
ponzu, sesamo

*tuna, avocado, ponzu
sauce, sesame*



4



T147/ Tartare veggy 8.90€

riso, avocado, pomodorini,
salsa teriyaki

rice, avocado, cherry

tomatoes, teriyaki sauce



2-4



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

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 astice, tobiko.

white rice, tempura, lobster, tobiko

🌾 🐟 🐟 ❄️ 1-2-3

URAMAKI SPECIALE



U81/ Uramaki YUGA 8pz
12.90€

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

🌾 🐟 1-2-4-7



U82/ Uramaki fiamma 8pz
12.90€

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 pistacchio
8pz 12.00€

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

🐟 🌾 1-4-6

URAMAKI



U55/ Dragon roll 8pz 12.90€

riso bianco, gambero fritto, salmone scottato, tobiko, salsa tartufo, spicy mayo, teriyaki

white rice, fried shrimp, seared salmon, tobiko, truffle sauce, spicy mayo, teriyaki



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 12.00€

salmone, avocado, cipolla frita, teriyaki, spicy mayo
salmon, avocado, 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 con sopra
salmone, salsa teriyaki, avocado
*shrimp tempura, avocado with over
salmon, teriyaki sauce*

🐟🐟🌾❄️🌀 1-2-3-6



U61/ Miura maki 8pz 9.90€

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 12.00€

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 9.90€

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/Tobbiko roll 8pz 9.90€

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



1-2-3



U73/Fume roll 8pz 11.00€

salmone scottato,surimi,
avocado,salsa teriyaki
seared salmon,crab,avocado,
teriyaki sauce



1-4-7



U74/California roll 8pz 8.90€

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



1-2-6-11

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, fiori di zucca fritto, avocado,
salmone, philadelphia, teriyaki

*White rice, fried courgette flowers,
avocado, salmon, philadelphia, teriyaki*



1-6-7



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*



1-2



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*



1-2-4-7-11

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/ Branzino tempura roll 8pz

12.90€

branzino
tempura,avocado,philadelphia, spicy
mayo,teriyaki,granella pistacchio
*sea bass tempura,avocado,philadelphia,
spicy mayo,teriyaki,chopped pistachios*

🐟 🌾 1-4-7-11



U185/ Vegan roll 8pz 9.90€

avocado,sopra alghe goma
wakame,sesamo,salsa teriyaki
*avocado,goma wakame seaweed on
top,sesame,teriyaki sauce*

🌾 ❄️ 🌀 1-6

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*

   1-2-6



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*

   1-2-8



**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*

   1-4-6-8



U72/ Black ebiten 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*

    1-2-11

COMBO BOX

a scelta del sushiman
(no sconti, no buoni sconto)
NO THE FORK

COMBO 24

8 URAMAKI, 8 HOSOMAKI, 4 NIGIRI, 4 SASHIMI

25.00€

COMBO 44

20 URAMAKI, 12 HOSOMAKI, 6 NIGIRI, 6 SASHIMI

46.00€

COMBO 60

32 URAMAKI, 12 HOSOMAKI, 8 NIGIRI, 8 SASHIMI

64.00€

85.00€

COMBO 80

44 URAMAKI, 16 HOSOMAKI, 10 NIGIRI, 10 SASHIMI



FUTOMAKI



F78/Tempu salmon roll 8pz 10.00€

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

🌿🌾 1-7



F81/ Hoso fruit 8pz 10.00€

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*



2-6



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, spicy mayo

rice, salmon, tobiko, spicy mayo



4-11

TEMAKI 1PZ



T86/ Temaki california 5.00€

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



1-2-3



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, mayonnise*



7-11



T89/ Temaki philadelphia 5.00€

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



4-7-11

Crema Il Tulo Poke

(no sconti, no buoni sconto, no the fork)



C92/ Poke large 14.90€

1 base | 2 proteine | 3 green
1 salsa | 1 crispy



C93/ Poke yuga 11.00€

1 base | 1 proteine | 2 green
1 salsa | 1 crispy

BASE



RISO BIANCO
(WHITE RICE)



RISO NERO
(BLACK RICE)



INSALATA FRESCA
(SALAD)

PROTEINE



SALMONE
(SALMON)



TONNO
(TUNA FISH)



BRANZINO
(SEA BASS)



GAMBERI
(SHRIMP)



HOUSE SALMONE
(SALMON WITH SOY SAUCE)



HOUSE TONNO
(TUNA WITH SOY SAUCE)



POLLO FRITTO
(FRIED CHICKEN)



TOFU FRITTO
(FRIED TOFU VEGETARIAN)



SURIMI
(SURIMI)



GAMBERO TEMPURA



SALMONE FRITTO



MIURA
(SALMONE COTTO)



TONNO FRITTO



TONNO COTTO



BRANZINO FRITTO



FETA
(GREEK FETA CHEESE)

GREEN



AVOCADO



POMODORINI
(CHERRY TOMATOES)



MANGO



CAROTE
(CARROTS)



EDAMAME



CETRIOLI
(CUCUMBERS)



WAKAME



CECI(CHICKPEAS)



CIPOLLACRUDA
(RAW ONION)



PHILADELPHIA



ZENZERO(GINGER)

SALSA



SOIA SENZA GLUTINE



TERIYAKI



PONZU



OLIO EXTRAVERGINE



SPICY MAYO



MAIONESE



LIMONE



SALSA AGRODOLCE



SOIA

CRISPY



CIPOLLACROCCANTE



MANDORLE



ALGHECROCCANTI



KATAIFI
(PASTA FINE FRITTA)



TOBIKO

EXTRA PROTEIN 3€ - 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

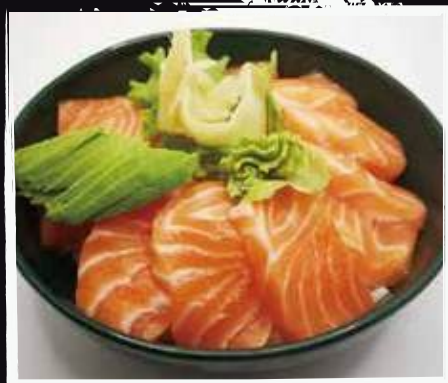
🌾 1-4-6-11

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*

🐟❄️🌀 1-4-6-11



TEMPURA E FRITTO



FR94/ Tempura gamberi 5 pz 11.00€

gamberi
shrimps

🌾❄️ 1-2



FR95/Tempura veggy 9.00€

zucchine,carote patata dolce
courgettes,carrots,sweet potatoes

🌾🍃 1-3



FR97/ Pollo fritto 9.90€

fried chicken

🐟🌾❄️ 1



FR98/Tempura misto 11.00€

gamberi e verdure
shrimp and vegetable

🐟🌾❄️ 1-2

RISO Rice



R99/ Goa di pesce 10.00€

riso saltato con gamberi, surimi, zucchini, uova

fried rice with shrimps, surimi, zucchini, eggs

🐟 ❄️ 🌾 2-3-11-12



R100/ Goa di verdure 8.90€

riso saltato con zucchini, carote, uova, cavoli

fried rice with zucchini, carrots, eggs, cabbage

🌿 🌾 3-5-6-11



R101/ Goa di pollo 10.00€

riso saltato con pollo, carote, zucchini, uova e soia

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

🌿 1-6-11



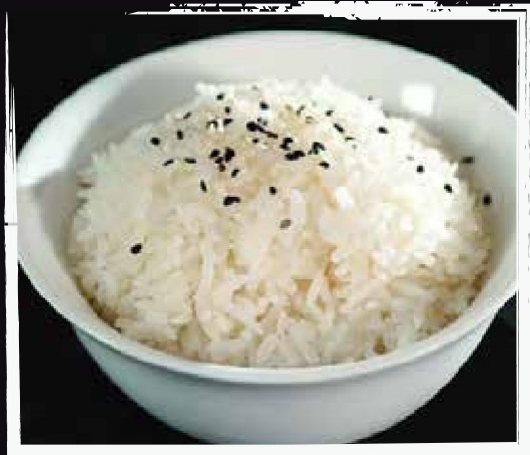
R102/ Sake rice 10.00€

riso saltato con salmone, verdure miste, uova

fried rice with salmon, mix vegetable, eggs

🐟 🌿 1-4-6-11

RISO Rice



RB/ Riso bianco 2.50€

white rice



R103/ Riso cantonese 8.90€

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€

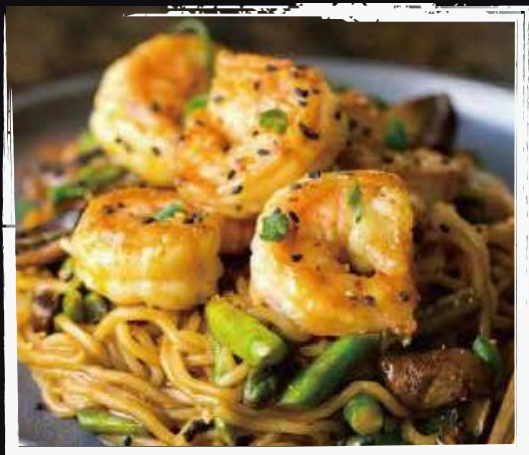
noodles saltati alla piastra con verdure

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



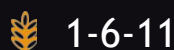
SP107/ Veggie soba 8.90€

spaghetti di grano saraceno,
zucchini, carota e cappuccio cipolla
*sauteed noodles with zucchini,
carrots, onion*



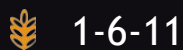
SP130/ Soba manzo 13.90€

spaghetti di grano saraceno saltati
con manzo, verdure, uova,
cavolo cappuccio
*buckwheat spaghetti sautéed with
beef, vegetables, eggs, and cabbage*



SP131/ Soba pollo 12.90€

spaghetti di grano saraceno
saltati con pollo, verdure, uova
*buckwheat spaghetti sautéed
with chicken, vegetables, eggs*



SPAGHETTI



SP108/ Spaghetti soia gamberi

9.90€

con gamberi, verdure

soy noodles with shrimps, vegetables

❄️ 🌾 2-6-11



SP109/ Spaghetti soia verdure

8.90€

zucchine, carote cipolla,
cavolo cappuccio, cipollotto
*courgettes, carrots, onion,
cabbage, spring onion*

🌾 3-6-11



SP110/ Spaghetti riso gamberi

9.90€

gamberi, zucchine, carote, cipolla,
uova, cipollotto, cavolo cappuccio

*shrimp, zucchini, carrots, onion,
eggs, spring onion, cabbage*

❄️ 🐟 🌾 🌀

2-3-4-5-6-11



SP111/ Spaghetti riso verdure

8.90€

zucchine, carote, cipolla, cipollotto,
cavolo cappuccio

*courgettes, carrots, onion,
spring onion, cabbage*

🌿 🌾 1-3-11

SPAGHETTI



SP133/ Spaghetti riso manzo
13.90€

manzo, zucchini, carote cipolla,
uova, cipollotto, cavolo cappuccio
*beef, zucchini, carrots, onion, eggs,
spring onion, cabbage*

🌾 3-6-11



SP134/ Spaghetti riso pollo
12.90€

pollo, zucchini, carote cipolla,
uova, cipollotto, cavolo cappuccio
*chicken, zucchini, carrots, onion,
eggs, spring onion, cabbage*

🌾 3-6-11



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, zucchini,
carote, cipollotto e verdure
*white rice cake, courgettes, carrots,
spring onion 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

🌾 1-5-6-11



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

🌾 1-5-6-11



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

🌾 1-2-5-6-11

TATAKI



CU114/ Salmone tataki 8pz 12.00€

salmone scottato con pistacchio, salsa teriyaki
con sesamo

*Seared salmon with pistachios, teriyaki sauce
with sesame seeds*

    1-4-6-11

CU188/ Tataki tonno 8pz 16.90€

tonno scottato, salsa teriyaki, sesamo
seared tuna, sesame teriyaki, sauce

    1-4-6-11



CU113/ Salmone teriyaki 10.00€

salmone alla piastra con salsa teriyaki
grilled 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 9.90€

chicken with bamboo and mushroom

❄️ 🌾 6-11



CU118/Pollo limone 9.90€

fried chicken with lemon

❄️ 🌾 1-5-6



CU121/Pollo e mandorle 9.90€

pollo saltati con mandorle,
carote e zucchine.
*chicken with almonds, carrots
and zucchini.*

🌾 ❄️ 1-5



CU122/Pollo salsa agrodolce 10.00€

chicken sweet and sour sauce

🌾 1-6-11

CU136/Pollo e patate 9.90€

pollo saltato con patate, cipollotto
*sautéed chicken with potatoes
and spring onion*

🌾 1-6-11



MANZO Beef



CU119/Manzo funghi bambù
12.00€

beef with bamboo and mushroom

❄️ 🌾 5-6-11



CU120/ Manzo piccante
peperoncino 12.00€

spicy beef with chilli pepper

❄️ 🌾 1-6-11

CU135/Manzo patate 12.00€

manzo saltato con patate e cipollotto
beef with potatoes and spring onion

❄️ 🌾 5-6-11



GAMBERI



CU123/ Gamberi sale pepe
10.00€

shrimps salt and pepper

🐟 ❄️ 🌾 1-2



CU124/ Gamberi salsa
agrodolce 10.00€

gamberi, peperoni, pomodoro,
cipolla e salsa agrodolce
prawns, peppers, tomato, onion
and sweet and sour sauce

🐟 ❄️ 🌾 1-2-6-11

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*

🌾🐟 1-4



CU126/ Filetto di branzino fritto 12.00€

fried common bass

🌾🐟 1-4



CU127/ Pak choi saltato 8.90€

pak choi saltati con carote
pak choi, carrots

🌾🌿 1-11

CU128/ Tofu piccante 8.90€

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

🌾🌿 11



CU129/ Tofu saltato con verdure 8.90€

tofu, carote, zucchine
tofu, carrots, zucchini

🌾🌿 11

CU137/ Patate sale e pepe 8.90€

patate saltato con cipollotto
*sautéed potatoes with spring
onion*

🌾🌿 11



BEVANDE / DRINKS

BEVANDE / BEVERAGE

ACQUA 0.5LT ACQUA	€ 2.50
1LT	€ 4.00
COCA COLA/FANTA/SPRITE THÈ	€ 4.00
FREDDO LIMONE O PESCA	€ 4.00
SUCCO: PERA,PESCA,ACE,ANANAS,ARANCIA,MELA	€ 4.00
TONICA SCHWEPES	€ 4.00
RED BULL	€ 5.00

BIRRA ASAHI 330ML BIRRA	€ 5.00
ASAHI 500ML	€ 6.90
BIRRA KIRIN ICHIBAN 330ML	€ 5.00
BIRRA KIRIN ICHIBAN 500ML	€ 6.90
BIRRA SAPPORO 500ML BIRRA	€ 6.00
TSINGTAO 660ML SAKE	€ 6.90
CALDO/FREDDO	€ 5.00

SPRITZ (APEROL/CAMPARI)	€ 5.00
CAMPARI SODA	€ 5.00
MOJITO CUBA	€ 10.00
LIBRE	€ 10.00
NEGRONI SBAGLIATO WHISKY	€ 10.00
COCA COLA HUGO	€ 10.00
C. AMERICANO	€ 7.90
	€ 10.00

CAFFÈ E LIQUORI

CAFFÈ ESPRESSO	€ 2.00	LATTE MACCHIATO	€ 3.50
CAFFÈ D'ORZO	€ 3.00	LATTE BIANCO THÈ	€ 2.50
CAFFÈ AMERICANO	€ 3.00	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> FERRARI	€45.00
TRENTO DOC MAXIMUM BRUT <i>(Trentino Alto Adige)</i> FERRARI TRETO	€55.00
DOC PERLE MIL-16 BRUT <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€70.00
BELLAV.FRANCIAC.DOCG ALMA GRAN CUV.BRUT <i>(Lombardia)</i>	€90.00
CA'D.BOSCO FRANCIAC.DOCG CUV.PRESTIGE <i>(Lombardia)</i>	€90.00
LE MARCHESINE FRANCIAC.DOCG BRUT <i>(Lombardia)</i>	€45.00
CATTIER CHAMP.CLOS DU MOULIN BRUT <i>(Francia)</i> DOM	€180.00
PERIGNON CHAMP.VINT.10 BRUT <i>(Francia)</i> KRUG	€400.00
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>	€120.00
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> FERRARI	€35.00
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

AMARONE VALPO CL.DOCG <i>(Veneto)</i> RIPASSO	€75.00
VALPO CL.SUP. DOC <i>(Veneto)</i> VALPOLICELLA	€40.00
CL.DOC <i>(Veneto)</i>	€30.00
O.BELLIA-TERRE PIANE CABERNET <i>(Veneto)</i>	€28.00
O.BELLIA-TERRE PIANE MERLOT <i>(Veneto)</i>	€28.00
LAVIS PINOT NERO <i>(Trentino Alto Adige)</i>	€28.00
V.LA DELIZIA MERLOT <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€28.00
V.LA DELIZIA CABERNET <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€28.00
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>	€28.00

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> CA'D.VIGNA	€25.00
FIORE D.DESERTO MOSCATO G.SECCO <i>(Veneto)</i> CAORSA	€30.00
LUGANA DOC <i>(Veneto)</i>	€28.00
FARINA SOAVE CLASSICO DOC <i>(Veneto)</i> O.BELLIA-	€28.00
TERRE PIANE CHARDONNAY <i>(Veneto)</i> O.BELLIA-	€28.00
TERRE PIANE PINOT <i>(Veneto)</i> O.BELLIA-TERRE	€28.00
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>	€28.00
V.LA DELIZIA CHARDONNAY <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€28.00
V.LA DELIZIA FRIULANO <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€28.00
V.LA DELIZIA SAUVIGNON <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€28.00
VIGNA TRAVERSO RIBOLLA GIALLA <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	€30.00
CA'MARCANDA-GAJA VISTAMARE <i>(Toscana)</i>	€90.00
T.ORESTIADI GRILLO <i>(Sicilia)</i>	€28.00

