

## ELENCO DEGLI ALLERGENI

(Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)

**Cereali contenenti glutine** (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

**Crostacei** e prodotti derivati

**Uova** e prodotti derivati

**Pesce** e prodotti derivati

**Senape** e prodotti derivati

**Semi di sesamo** e prodotti derivati

**Sedano** e prodotti derivati

**Arachidi** e prodotti derivati

**Soia** e prodotti derivati

**Latte** e prodotti derivati (compreso lattosio)

**Lupino** e prodotti a base di lupino\*

**Molluschi** e prodotti a base di mollusco\*

**Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

**Frutta a guscio** cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

\*Prodotti introdotti da Direttiva 2006/142, recepita a livello nazionale con D.Lgs. 178/2007.



sosushi  
— plus —

FINE JAPANESE FOOD

sosushi  
— plus —

C.so Vittorio Emanuele II, 229  
T/F +39 0523 334452  
piacenza@sosushiplus.it - sosushiplus.it

**Ristorante**  
**Take away**  
**Consegna a domicilio**

**mart-sab:** 12.30 - 14.30 e 19.00 - 23.00

**dom:** 19.00 - 23.00

chiusure:

**lunedì** sia a pranzo che a cena

**domenica** chiusi a pranzo, aperti a cena

FOLLOW US

 sosushi+piacenza  sosushi piacenza

P I A C E N Z A

TUTTI I PIATTI PRESENTI NEL MENU SONO DISPONIBILI ANCHE DA ASPORTO



EDAMAME



WAKAME SALAD



NAMAHARUMAKI



NIGIRI SALMONE



MIX NIGIRI



BBQ NIGIRI



MIX HOSOMAKI



CALIFORNIA



PINK ROLL



URAMAKI



CALIFORNIA SPECIAL



RAINBOW SPECIAL



TUNA PAPIKA



SPICY TUNA



CHIRASHI



ONIGIRI TONNO



INSALATA DI RISO GIAPPONESE



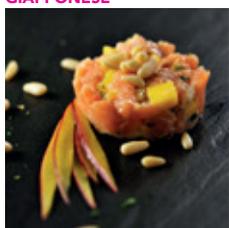
MIX TEMAKI



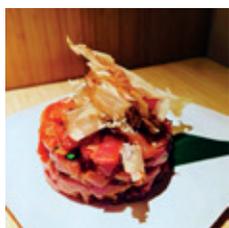
SASHIMI SALMONE



MIX SASHIMI



TARTARE DI SALMONE E MANGO



TARTARE DI TONNO



MENU TRADIZIONALE



MENU SALMONE



OYAKO GUNKAN



GUNKAN



OSHIZUSHI GAMBERO



MISTER AVOCADO



RAMEN



NIGIRI TONNO



MENU SASHIMI



MOCHI GELATO

## RAMEN

<b>Tonkotsu Ramen</b> - Ramen di Maiale (spaghetti di <b>grano</b> , <b>uovo</b> , spinaci, carne di maiale, <b>soia</b> )	15€
<b>Tori Ramen</b> - Ramen di Pollo (spaghetti di <b>grano</b> , <b>uovo</b> , spinaci, carne di pollo, <b>soia</b> )	15€
<b>Paitan Ramen</b> Ramen di Maiale (spaghetti di <b>grano</b> doppia carne di maiale, cipollotto, umami)	16€
<b>Fish Ramen</b> - Ramen di Pesce (spaghetti di <b>grano</b> con miso, <b>gamberi</b> , <b>salmone</b> , <b>soia</b> e <b>sesamo</b> )	16€
<b>Tantanmen</b> (spaghetti di <b>grano</b> con ragout di maiale e <b>sesamo</b> , piccante)	16€

## NOODLES E RAVIOLI

ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA O VEGANA, CHIEDERE AL PERSONALE

<b>Yaki udon pesce</b> (Spaghetti di <b>grano</b> alla piastra con <b>gamberi</b> , <b>seppie</b> e verdure)	9€
<b>Yaki udon carne</b> (Spaghetti di <b>grano</b> alla piastra con carne di maiale e verdure)	8€
<b>VEG Yaki udon veggie</b> (Spaghetti di <b>grano</b> alla piastra con verdure)	8€
<b>Ebi Gyoza</b> (ravioli di <b>gamberi</b> al vapore a alla piastra contiene <b>frumento</b> e <b>soia</b> )	6€

## PESCE E FRITTI

<b>Tenpura di gamberi e verdure</b> (tradizionale frittura giapponese, <b>farina</b> , olio di <b>arachide</b> )	15€
<b>Tenpura di soli gamberi</b> (tradizionale frittura giapponese, <b>farina</b> , olio di <b>arachide</b> )	15€
<b>Salmone teriyaki</b> (trancio di <b>salmone</b> in salsa teriyaki, riso bianco)	12€
<b>Ebi fry</b> (gamberoni impanati e fritti in olio di <b>arachide</b> )	15€
<b>Ebi mayo</b> (gamberi fritti e croccanti in pieno stile "IZAKAYA", nappati con salsa agrodolce e <b>maionese</b> )	12€
<b>Spiedini di gambero flambé</b> con salsa teriyaki	6€
<b>Spiedini di Salmone Flambé</b> con salsa Teriyaki	5€
<b>Spiedini di Salmone flambé</b> con salsa teriyaki e riso	8€

## CARNE

<b>Pollo teriyaki</b> (sovraccoscia di pollo in salsa teriyaki)	9€
<b>Tsukune con Riso</b> (tradizionale polpettina di pollo teriyaki con riso bianco)	8€
<b>Karaage</b> (pollo fritto)	8€
<b>Tori katsu</b> (cotoletta di pollo alla giapponese)	12€
<b>Pollo Chashu</b> (petto di pollo marinato e cotto a bassa temperatura)	9€
<b>Tonkatsu</b> (cotoletta di maiale alla giapponese)	12€

## WAGYU - MANZO GIAPPONESE KYOTO MIYABI

"...la carne Wagyu Miyabi di Kyoto è una delle carni migliori del Giappone, gli animali vengono allevati in ambienti rilassanti e silenziosi e l'assenza di stress porta una morbidezza inarrivabile da altre Wagyu..."

和牛 Wagyu, dal giapponese "wa": Giappone, e "gyu": bue

<b>Wagyu Steak</b> (bistecca di manzo giapponese alla piastra)	36€/hg
<b>Wagyu Burger</b> (burger di Wagyu, cipolla caramellata, uovo poché, purée di patate)	16€



WAGYU STEAK



WAGYU BURGER

SONO DISPONIBILI PIATTI VEGANI E VEGETARIANI, CHIEDERE AL PERSONALE

## ZUPPE, INSALATE, EDAMAME

<b>1.1</b> Miso (soia, brodo di <b>pesce</b> , alga wakame, contiene <b>lattosio</b> )	3€
<b>1.2</b> Miso con <b>pesce</b> (soia, brodo di <b>pesce</b> , <b>salmone</b> , alga wakame, contiene <b>lattosio</b> )	4€
<b>VEG 3.1</b> Ginger salad (lattuga iceberg, radicchio, carote condita con salsa di <b>soia</b> e zenzero)	4€
<b>VEG 3.3</b> Wakame salad (alga wakame, insalata, salsa di <b>soia</b> , <b>sesamo</b> e zenzero)	6€
<b>3.4</b> Soy salad (germogli di <b>soia</b> , <b>gamberi</b> al vapore, insalata, salsa di <b>soia</b> , zenzero)	8€
<b>VEG 3.5</b> Edamame (fagiolini di <b>soia</b> al vapore)	3,5€
<b>VEG 3.6</b> Snack wasabi (pisellini al wasabi)	3€
<b>8.2</b> 4 Namaharumaki (involtili in carta di tapioca con insalata, <b>gambero</b> avocado, salsa sweet chilli)	7€
<b>8.3</b> 2 Inari (saccottini di riso, semi di <b>sesamo</b> e tofu fritto in salsa di <b>soia</b> agrodolce)	4€

## NIGIRI E OSHIZUSHI

<b>4.1</b> 2 Nigiri (a scelta tra <b>salmone</b> , <b>orata</b> e <b>gambero</b> )	3,5€
<b>4.10</b> 2 Nigiri di <b>tonno</b>	4€
 <b>4.9</b> 2 Nigiri UNAGI (riso e <b>anguilla</b> flambé con salsa di <b>soia</b> )	4€
<b>4.2</b> 5 Mix nigiri ( <b>tonno</b> , <b>salmone</b> , <b>orata</b> e <b>gambero</b> )	7,5€
<b>4.3</b> Nigiri special (selezione di 5 mix nigiri tradizionali giapponesi con <b>soia</b> e wasabi)	9€
<b>4.4</b> 12 Mix nigiri ( <b>tonno</b> , <b>salmone</b> , <b>orata</b> , <b>gambero</b> , <b>ricciola</b> )	15,5€
<b>4.5</b> 2 Barbecue nigiri (nigiri flambé a scelta tra <b>tonno</b> , <b>salmone</b> , <b>gambero</b> , <b>orata</b> , con salsa teriyaki)	4,5€
<b>4.6</b> 5 Mix barbecue nigiri (nigiri flambé, a scelta tra <b>tonno</b> , <b>salmone</b> , <b>gambero</b> , <b>orata</b> con salsa teriyaki)	9€
<b>4.7</b> 8 Oshizushi <b>salmone</b> affumicato (riso, <b>salmone</b> affumicato, <b>philadelphia</b> , erba cipollina)	12€
 <b>4.8</b> 8 Oshizushi <b>gambero</b> (riso, <b>gamberetti</b> , <b>philadelphia</b> , erba cipollina)	10€
<b>4.11</b> Oshizushi <b>salmone</b> crudo (riso, <b>salmone</b> , <b>philadelphia</b> , erba cipollina)	12€
<b>4.15</b> 2 Nigiri <b>scampo</b> Irlanda 1° cat (sempre disponibile nel weekend, in settimana solo su prenotazione)	8€
<b>4.16</b> 2 Nigiri <b>gambero</b> rosso Sicilia 1° cat (sempre disponibile nel weekend, in settimana solo su prenotazione)	8€

## CHIRASHI, ONIGIRI, RISO

ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA O VEGANA, CHIEDERE AL PERSONALE

<b>VEG 2.1</b> Riso bianco (riso bianco, semi di <b>sesamo</b> )	2,5€
 <b>2.2</b> Insalata di riso Giapponese (riso, salsa di <b>soia</b> , olio di <b>sesamo</b> , semi di <b>sesamo</b> , <b>gamberetti</b> , <b>polipo</b> , lattuga iceberg, carote, radicchio)	6,5€
<b>2.3</b> Chirashi (sashimi misto di <b>tonno</b> , <b>salmone</b> , <b>gambero</b> , <b>orata</b> , adagiato su letto di riso bianco, condito con salsa di <b>soia</b> e <b>uova di pesce</b> )	14€
<b>2.6</b> Chirashi <b>tonno</b> (sashimi di <b>tonno</b> adagiato su un letto di riso bianco, condito con salsa di <b>soia</b> e <b>uova di pesce</b> )	16€
<b>2.8</b> Chirashi <b>salmone</b> (sashimi di <b>salmone</b> adagiato su un letto di riso bianco, condito con salsa di <b>soia</b> e <b>uova di pesce</b> )	13€
 <b>2.4</b> 2 Onigiri al <b>salmone</b> (riso, <b>salmone</b> cotto con <b>soia</b> , semi di <b>sesamo</b> e zenzero)	5€
 <b>2.5</b> 2 Onigiri al <b>tonno</b> (riso e mousse di <b>tonno</b> : <b>tonno</b> , <b>maionese</b> , erba cipollina, carote, semi di <b>sesamo</b> )	5€

## HOSOMAKI

<b>5.1</b> 6 Mix hosomaki ( <b>tonno</b> , <b>salmone</b> , cetriolo)	4€
<b>VEG 5.2</b> 6 Mix hosomaki vegetariano (a scelta tra carota, cetriolo, avocado)	4€
<b>5.8</b> 6 Hosomaki <b>tonno</b> o <b>salmone</b>	4,5€

## URAMAKI E MAKI SPECIAL

ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA O VEGANA, CHIEDERE AL PERSONALE

<b>5.3</b> 12 Mix Maki (6 hosomaki <b>tonno salmone</b> cetriolo, 4 futomaki: <b>tonno</b> avocado e <b>salmone</b> avocado, 2 uramaki california)	11€
	4 pezzi 8 pezzi
 <b>6.1</b> California (uramaki, surimi, avocado, <b>maionese</b> , semi di <b>sesamo</b> )	6 € 11 €
 <b>6.2</b> Spicy california (futomaki, surimi, avocado, <b>maionese</b> ,  salsa piccante, semi di <b>sesamo</b> )	6 € 11 €
 <b>6.3</b> Pimpa (uramaki, con <b>uova di pesce</b> , <b>anguilla</b> , avocado, cetriolo, salsa  piccante, semi di papavero)	8 € 14 €
 <b>6.4</b> BC (URAMAKI, <b>salmone</b> cotto, philadelphia, cetriolo, <b>soia</b> , semi di <b>sesamo</b> )	6 € 11 €
<b>6.5</b> Alaska (uramaki, surimi, avocado, <b>salmone</b> affumicato)	8 € 13,5 €
 <b>6.6</b> Tuna (futomaki, mousse di <b>tonno</b> dello chef, <b>maionese</b> , insalata)	6 € 11 €
 <b>6.7</b> Spicy tuna (futomaki, <b>tonno</b> , salsa al peperoncino, cetriolo)	7 € 12 €
 <b>6.8</b> Cocktail (futomaki, carta di <b>soia</b> , <b>gambero</b> , salsa cocktail, insalata)	7 € 12 €
<b>VEG 6.9</b> Light (futomaki con carta di <b>soia</b> , asparago, pomodoro fresco, philadelphia)	5 € 10 €
<b>6.10</b> Rainbow (uramaki, surimi e avocado all'interno, <b>pesce</b> crudo all'esterno)	8 € 14 €
<b>6.11</b> Pink (futomaki con carta di <b>soia</b> , <b>salmone</b> , avocado, philadelphia)	7 € 12 €
<b>VEG 6.12</b> Capri (uramaki, mozzarella, basilico, pomodoro fresco)	6 € 10 €
<b>6.13</b> Amazon (uramaki, <b>salmone</b> , mango, semi di papavero)	7 € 12 €
<b>6.14</b> Alaska special (uramaki, <b>salmone</b> affumicato, avocado e philadelphia, semi di <b>sesamo</b> all'esterno)	8 € 15 €
 <b>6.15</b> Spicy salmon (uramaki con <b>salmone</b> , cetriolo, salsa piccante, semi di <b>sesamo</b> e <b>uova di pesce</b> all'esterno)	7 € 12 €
<b>6.16</b> Rainbow special (uramaki, all'interno surimi e avocado, all'esterno <b>salmone</b> , salsa teriyaki, <b>uova di salmone</b> , erba cipollina)	8 € 15 €
 <b>6.17</b> Ebiten (uramaki con <b>gambero</b> in tempura, semi di <b>sesamo</b> , salsa tartara e salsa teriyaki)	8 € 15 €
<b>6.18</b> Kaisen maki (futomaki large con tutto il nostro <b>pesce</b> in aggiunta a surimi, cetriolo, avocado, <b>sesamo</b> , <b>uova di pesce</b> , salsa teriyaki)	9 € 18 €
 <b>6.19</b> California Special (uramaki, surimi avocado <b>maionese</b> , <b>gamberone</b> , <b>uova di pesce</b> , semi di <b>sesamo</b> , salsa di <b>soia</b> , cocktail, e teriyaki)	8 € 15 €
<b>6.21</b> Mister avocado (uramaki con tartara di <b>salmone</b> , erba cipollina all'interno, all'esterno fettine di avocado salsa senape, uova di <b>pesce</b> e sale maldon)	8 € 16 €
 <b>6.24</b> Cocktail Sbagliato (uramaki con <b>gambero</b> al vapore, insalata salsa cocktail, <b>maionese</b> e salsa teriyaki, crunch di cipolla frita all'esterno)	8 € 15 €
<b>6.28</b> Uramaki <b>Salmone</b> e avocado (uramaki al <b>salmone</b> e avocado, semi di <b>sesamo</b> all'estero)	6,5 € 12 €
 <b>6.29</b> Tuna paprika (uramaki con <b>tonno</b> , asparago, <b>maionese</b> piaccante, paprika, shichimi togarashi)	8 € 16 €
<b>6.31</b> Uramaki <b>Tonno</b> avocado (uramaki <b>tonno</b> avocado, semi di <b>sesamo</b> all'esterno)	7 € 12 €
<b>6.33</b> Smoked Tuna (uramaki con tartare di <b>tonno</b> alla giapponese, katsuobushi - scaglie di <b>tonno</b> affumicato - e <b>maionese</b> kewpie)	8 € 16 €

## TEMAKI ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA O VEGANA, CHIEDERE AL PERSONALE

<b>5.4</b> 3 Mix Temaki tradizionale (cono di riso: <b>tonno</b> e avocado, <b>salmone</b> e avocado, <b>gambero</b> e avocado)	9€
 <b>5.5</b> Temaki California (cono di riso con <b>surimi</b> , avocado, <b>maionese</b> , semi di <b>sesamo</b> , pepe)	3,5€
 <b>5.6</b> Temaki BC (cono di riso con <b>salmone</b> cotto, philadelphia, cetriolo,  salsa di <b>soia</b> , semi di <b>sesamo</b> )	4€
<b>5.7</b> Temaki Spicy Tuna (cono di riso con <b>tonno</b> , cetriolo, salsa piccante)	4,5€
 <b>5.9</b> Temaki Spicy Salmon (cono di riso con <b>salmone</b> , <b>maionese</b> , avocado, salsa piccante)	4,5€
 <b>5.10</b> Temaki mousse di <b>tonno</b> (cono di riso con mousse di <b>tonno</b> , <b>maionese</b> , insalata)	4,5€
<b>5.11</b> Temaki <b>salmone</b> e avocado (cono di riso con <b>salmone</b> e avocado)	4€
 <b>5.12</b> Temaki cocktail (cono di riso, <b>gamberetto</b> , insalata, salsa cocktail)	4,5€
 <b>5.13</b> Temaki unagi (cono di riso con <b>anguilla</b> , avocado, semi di <b>sesamo</b> , salsa teriyaki)	5€
<b>5.14</b> Temaki ikura ( <b>salmone</b> , uova di <b>salmone</b> , avocado, salsa di <b>soia</b> , erba cipollina)	5€
<b>5.15</b> Temaki <b>tonno</b> e avocado (cono di riso con <b>tonno</b> e avocado)	4,5€
<b>5.16</b> Temaki Ebiten (cono di riso, <b>gambero</b> fritto, <b>sesamo</b> , avocado, salsa teriyaki)	4€

## SASHIMI E TARTARE

<b>7.1</b> 8 Mix sashimi (8 pz tra <b>tonno</b> , <b>salmone</b> , <b>orata</b> , <b>gamberetto</b> )	9€
<b>7.2</b> 15 Mix sashimi (15 pz tra <b>tonno</b> , <b>salmone</b> , <b>orata</b> , <b>gamberetto</b> )	14€
<b>7.8</b> Sashimi <b>Tonno</b> (8pz solo <b>tonno</b> )	10€
<b>7.9</b> Sashimi <b>Tonno</b> (15 pz solo <b>tonno</b> )	16€
<b>7.3</b> Tartare di <b>salmone</b> (condita alla giapponese con salsa di <b>soia</b> - o mediterranea con olio extravergine)	11€
<b>7.4</b> Tartare di <b>tonno</b> (condita alla giapponese con salsa di <b>soia</b> - o mediterranea con olio extravergine)	12€
<b>7.7</b> Tartare <b>salmone</b> (mango, pinoli e basilico, olio extravergine di oliva sale pepe)	11,5€
<b>7.10</b> Tartare di <b>Tonno</b> e Katsuoobushi (con salsa di <b>soia</b> , <b>sesamo</b> , <b>tonnetto</b> affumicato, <b>maionese</b> kewpie)	13€
<b>7.11</b> Tartare di <b>Gambero</b> Rosso Sicilia (con <b>soia</b> , evo, sale)	15€
<b>7.13</b> Tartare di <b>Salmone</b> e Avocado (tartare di <b>salmone</b> al coltello con avocado)	12€
<b>7.16</b> Tartare <b>salmone</b> con salsa Yakiniku (salsa giapponese speziata e leggermente piccante, <b>soia</b> e peperoncino)	12€
<b>7.5</b> Carpaccio di <b>polpo</b> (con olio extravergine di oliva, limone, sale e pepe)	9€
<b>7.12</b> Carpaccio di <b>salmone</b> (leggermente scottato, olio di <b>sesamo</b> e salsa di <b>soia</b> )	15€

## GUNKAN E OYAKO

<b>8.4</b> 5 Gunkan Mix (2 crema di tonno, 1 tartare di salmone alla giapponese, 1 masago, 1 ikura)	12€
 <b>8.5</b> 1 Tuna Gunkan (gunkan con crema di <b>tonno</b> dello chef)	2,5€
<b>8.6</b> 1 Ikura Gunkan (gunkan con uova di <b>salmone</b> e salsa di <b>soia</b> )	3,5€
<b>8.7</b> 1 Masago Gunkan (gunkan con uova di <b>pesce</b> )	3€
<b>8.8</b> 1 Salmon Gunkan (gunkan con tartare di <b>salmone</b> alla giapponese)	3€
<b>8.9</b> 1 Tuna Tartare Gunkan (gunkan con tartare di <b>tonno</b> alla giapponese)	3,5€
<b>8.10</b> 1 Salmon Oyako Gunkan (gunkan <b>salmone</b> , erba cipollina e uova di <b>salmone</b> )	4€
<b>8.11</b> 1 Tuna tartare Gunkan (gunkan di <b>tonno</b> con tartare di <b>tonno</b> alla giapponese, erba cipollina)	4€
<b>8.12</b> 1 Tuna spicy tartare gunkan (gunkan di <b>tonno</b> e tartare piccante)	4€

## DOLCI

<b>9.10</b> Cheesecake allo yuzu (mandarino giapponese)	7€
<b>9.11</b> Sorbetto Yuzu o Lime e zenzero candito	5€
<b>9.12</b> CrèmeBrulée al the verde Matcha	7€
<b>9.16</b> Apple Gyoza (ravioli di mela con gelato alla vaniglia Bourbon)	7€
<b>9.1</b> Tropical Fruit Maki (futomaki di riso e carta di <b>soia</b> , mango, philadelphia, zucchero - contiene <b>latte</b> , <b>soia</b> , <b>uova</b> )	5€
<b>9.3</b> Cocco-Ciocco Maki (uramaki di riso e carta di <b>soia</b> , cioccolato fondente, philadelphia, zucchero, cocco rapé - contiene <b>latte</b> , <b>soia</b> , <b>uova</b> )	5,5€
<b>9.4</b> 2 Mochi gelato (dolce tipico giapponese gusto the verde matcha, frutto della passione, cioccolato e cocco - contiene <b>latte</b> )	5€
<b>9.8</b> Nut Maki (dolce uramaki con cioccolato fondente, nutella, zucchero, cocco rapé, philadepia)	6€

TUTTI I DOLCI, SORBETTI E GELATI A PARTE, SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

## SPECIAL MENU

DISPONIBILI SIA A PRANZO CHE A CENA ANCHE DA ASPORTO

<b>IZAKAYA - MENU APERITIVO DALLE 18,30 ALLE 20,00</b> tutti i giorni MARTEDI' SABATO in abbinamento a un cocktail, birra piccola o un calice di vino	10 €
<b>M4</b> Menu <b>Salmone</b> (4 pink, 4 nigiri <b>salmone</b> , 4 hosomaki <b>salmone</b> )	15€
<b>VEG M5</b> Menu Vegetariano (4 light, 6 hosomaki veg, 1 inari)	10€
<b>M6</b> Menu <b>Tonno</b> (4 spicy tuna o tuna roll, 4 nigiri <b>tonno</b> , 4 hosomaki <b>tonno</b> )	16€
 <b>M7</b> Menu Cotto (6 nigiri barbecue, 2 BC roll, 2 Alaska, roll, 2 spiedini di <b>gambero</b> flambé)	19€
<b>M8</b> Menu Tradizionale (12 mix nigiri, 6 mix hosomaki, 4 mix futomaki, 2 uramaki)	24€
<b>M9</b> Menu Degustazione (2 gunkan, 2 oshizushi, 1 temaki, 2 namaharumaki, 2 soy paper maki)	23€
<b>M10</b> Menu con Sashimi (8 mix nigiri, 6 mix hosomaki, 6 futomaki, 8 sashimi)	28€
<b>M11</b> Menu Creativo (4 mix nigiri, 6 mix hosomaki, 4 maki special, 5 soy paper maki, 4 namaharumaki, 8 mix sashimi)	38€
<b>M12</b> Menu Combo (3 nigiri, 3 mix hosomaki, 3 maki)	10€
<b>M13</b> Menu Notte – solo la sera (2 nigiri, 4 maki, insalata di riso Giapponese, spiedini di salmone flambé)	16 €

## DRINKS

Acqua 500 ml	1,5€	Acqua 700 ml	2,5€
Coca Cola - Coca Zero			3€
Asahi Kirin Ichiban Sapporo 330ml			3,5€
Asahi Kirin Ichiban Sapporo 500ml			5€
Sapporo 650ml			6,5€
Coedo Shiro - Birra Artigianale 330 ml - Weiss			6€
Coedo Beniaka - Birra Artigianale 330ml - Rossa			6€
Sake 180 ml			7 €
Tè verde Arizona 473ml			3,5€
Tè verde Sencha			2€
Caffè			1,5€
Whisky Nikka - Carta Disponibile			
Nihonshu - Sake - È disponibile la carta delle migliori selezioni di Sake			

## COCKTAILS

GINGERGIN - Kyobi Kyoto, Ginger beer, Succo di zenzero fresco	7€
JAPPOSPRITZ- Prosecco, Aperol, Soda, Sake	7€
MIDORI SOUR - Liquore giapponese al Melone, Triple Sec, succo di limone	7€
RITA'S HIGBALL - Whisky Nikka from the Barrel, Ginger Ale	10€

## EXTRA- SOLO PER ASPORTO

<b>E1</b> sosushi Kit (salsa di <b>soia</b> , porta soia, bacchette e tovagliolo)	1€
<b>E2</b> Wasabi	1€
<b>E3</b> Zenzero	1€
 <b>E4</b> Salsa sweet chilli	1€
<b>E5</b> Salsa teriyaki	1€
<b>E6</b> Bustina di <b>soia</b>	0,20€

### COPERTO 2 EURO

Solo per consumazioni al tavolo.

### ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO SIA A PRANZO CHE A CENA

In questo locale si somministra "acqua potabile trattata" e "acqua potabile trattata e gassata" (addizionata di anidride carbonica).

In questo esercizio si servono pietanze preparate con prodotti freschi all'origine e successivamente congelati almeno a -20° per almeno 24 ore in attesa di essere servite. Le disposizioni imposte dal regolamento europeo 853/2004 sull'igiene degli alimenti. Polpo, mazzancolle, polpa di granchio, surimi, seppia e anguilla sono prodotti surgelati. Vi preghiamo di prestare attenzione agli ALLERGENI segnalati in GRASSETTO nel menu e alla lista sul retro del menu stesso e di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze al personale di sala