RAMEN

Tagliolini in brodo di carne o pesce

Tonkotsu Ramen - Ramen di Maiale (spaghetti di grano , uovo , spinaci, carne di maiale, soia)	15
Tori Ramen - Ramen di Pollo (spaghetti di grano , uovo , spinaci, carne di pollo, soia)	15:
Paitan Ramen Ramen di Maiale (spaghetti di grano doppia carne di maiale, uovo , spinaci, cipollotto, umami)	16
Fish Ramen - Ramen di Pesce (spaghetti di grano, seppie, gamberi, salmone, soia e alga nori)	16
Tantanmen (spaghetti di arano con ragù di majale e sesamo, piccante)	16

NOODLES E RAVIOLI

	Yaki udon pesce (Spaghetti di grano alla piastra con gamberi, seppie e verdure)	9€
	Yaki udon carne (Spaghetti di grano alla piastra con carne di maiale, verdure, sesamo)	8,5€
/EG	Yaki udon veggie (Spaghetti di grano alla piastra con verdure e sesamo)	8€
	Ebi Gyoza (ravioli di gamberi al vapore a alla piastra, soia, erba cipollina)	6€

PESCE E FRITTI

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

CARNE

Pollo teriyaki (sovraccoscia di pollo in salsa teriyaki)	
Karaage (pollo fritto)	
Tori katsu (cotoletta di pollo alla giapponese)	
Pollo Chashu (petto di pollo marinato e cotto a bassa temperatura)	
Tonkatsu (cotoletta di majale alla giapponese)	

WAGYU Pregiata categoria di Manzo Giapponese

"...la carne di Wagyu 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 carni.."

和牛 Wagyū, dal giapponese "wa": Giappone, e "gyū": bue

Wagyu Steak (bistecca di manzo giapponese alla piastra, **no asporto)** 36€/hg Wagyu Burger

(burger con Wagyu, uovo poché, purée di patate, no asporto)







WAGYU BURGER

ELENCO ALLERGENI

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

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

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 SO2

Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiensis (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.





















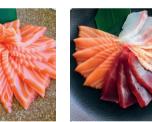










































FINE JAPANESE FOOD

MENU

+39 339 3193687 piacenza@sosushiplus.it sosushiplus.it

Asporto e Consegna a domicilio

Mar - Dom 18.30 - 23.00 Ven - Sab 12.30 - 14.30 - 18.30 - 23.00 Lunedi chiusi sia a pranzo che a cena

sosushi — plus —

C.so Vittorio Emanuele II, 229 ORDINI E PRENOTAZIONI

Ristorante Giapponese

FOLLOW US

fsosushipiacenza sosushi piacenza



5.8 6 Hosomaki tonno o salmone

URAMAKI E MAKI SPECIAL

	ix Maki (6 hosomaki tonno salmone cetriolo, 4 futomaki: cado e salmone avocado, 2 uramaki california)		11€
~ 6.1 Calif	Ornia (uramaki, surimi, avocado, maionese , semi di sesamo)	4 pezzi 6 €	8 pezz 11 €
	California (futomaki, surimi, avocado, maionese , nte, semi di sesamo)	6 €	11 €
	OA (uramaki, con uova di pesce, anguilla , avocado, cetriolo, salsa emi di sesamo)	8 €	14 €
~6.4 BC (∪	RAMAKi, salmone cotto, philadelphia, cetriolo, soia , semi di sesamo)	6 €	11 €
6.5 Alas	ka (uramaki, surimi, avocado, salmone affumicato)	8 €	13,5 €
≥ 6.6 Tund	(futomaki, mousse di tonno dello chef, maionese , insalata)	6 €	11 €
	/ tuna (futomaki, tonno, salsa al peperoncino, cetriolo)	7 €	12 €
	tail (futomaki, carta di soia, gambero , salsa cocktail, insalata)	7 €	12 €
	(futomaki con carta di soia , asparago, pomodoro fresco, philadelphia)	6 €	11 €
	nbow (uramaki, surimi e avocado all'interno, pesce crudo all'esterno)	8 €	14 €
	K (futomaki con carta di soia , salmone , avocado, philadelphia)	7 €	12 €
e G 6.12 Cap	OTÍ (uramaki, mozzarella, basilico, pomodoro fresco)	6 €	11€
	azon (uramaki, salmone , mango, semi di papavero)	7 €	12 €
	ska special (uramaki, salmone affumicato, avocado e philadelphia, amo all'esterno)	8 €	15 €
	cy salmon (uramaki con salmone , cetriolo, salsa piccante, semi di lova di pesce all'esterno)	7 €	12 🕏
	nbow special (uramaki, all'interno surimi e avocado, all'esterno alsa teriyaki, uova di salmone , erba cipollina)	8 €	15 €
6.17 Ebit salsa tartar	en (uramaki con gambero in tenpura, avocado, semi di sesamo , a e salsa teriyaki)	8 €	15 +
	sen maki (futomaki large con tutto il nostro pesce in aggiunta etriolo, avocado, sesamo , uova di pesce , salsa teriyaki)	9 €	18 ŧ
	ifornia Special (uramaki, surimi avocado maionese, gamberone, sce, semi di sesamo, salsa di soia, cocktail, e teriyaki)	8 €	15 🕏
	ter avocado (uramaki con tartara di salmone , erba cipollina all'esterno fettine di avocado salsa senape, uova di pesce e sale maldon) 8€	16 +
cocktail, m	ktail Sbagliato (uramaki con gambero al vapore, insalata salsa sionese e salsa teriyaki, crunch di cipolla fritta all'esterno)	8 €	15 ŧ
	maki Salmone e avocado (uramaki al salmone e avocado, amo all'estero)	6,5 €	12 €
	a paprika (uramaki con tonno, asparago, maionese piaccante, nichimi togarashi)	8 €	16 ŧ
6.31 Uro all'esterno)	maki Tonno avocado (uramaki tonno avocado, semi di sesam	o 7 €	12 ŧ
	oked Tuna (uramaki con tartare di tonno alla giapponese, i - scaglie di tonno affumicato - e maionese kewpie)	8 €	16 \$
ГЕМА	K I ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA O VEGANA, CHIEDERE	AL PERS	ONAL
	x Temaki tradizionale (cono di riso: tonno e avocado, e avocado, gambero e avocado)		9
	aki California (cono di riso con surimi , avocado, maionese , samo, sale e pepe)		3,5
> salsa di s	aki BC (con di riso con salmone cotto, philadelphia, cetriolo, oia, semi di sesamo)		4
	aki Spicy Tuna (cono di riso con tonno, cetriolo, salsa piccar	nte)	4,5
avocado,	aki Spicy Salmon (cono di riso con salmone, maionese, salsa piccante)		4,5
	aki mousse di tonno (cono di riso con mousse di tonno , maionese , in		4,5
	naki salmone e <mark>avocado</mark> (cono di riso con salmone e avoca		4
	n aki cocktail (cono di riso, gamberetto , insalata, salsa cocl		4,5
	naki unagi (cono di riso con anguilla, avocado, semi di sesamo, sals		
	naki ikura (salmone, uova di salmone, avocado, salsa di soia, erba d	cipollina)	
5.15 Ten	naki tonno e avocado (cono di riso con tonno e avocado)		4,5

5.16 Temaki Ebiten (cono di riso, gambero fritto, sesamo, avocado, salsa tartara) 5€

SASHIMI E TARTARE

7.1 Mix sashimi 8 pz (tonno, salmone, orata, gamberetto,salmone)
7.2 Mix sashimi 15 pz (tonno, salmone, orata, gamberetto)
7.8 Sashimi Tonno (8pz solo tonno)
7.9 Sashimi Tonno (15 pz solo tonno)
7.3 Tartare di salmone (condita alla giapponese con salsa di soia o mediterranea con olio extravergine)
7.4 Tartare di tonno (condita alla giapponese con salsa di soia o mediterranea con olio extravergine)
7.7 Tartare salmone (mango, pinoli e basilico, olio extravergine di oliva sale pepe)
7.10 Tartare di Tonno e Katsuobushi (con salsa di soia , sesamo , tonnetto affumicato, maionese kewpie)
7.11 Tartare di Gambero Rosso Sicilia (con soia , evo, sale)
7.13 Tartare di Salmone e Avocado (tartare di salmone con avocado)
7.16 Tartare salmone con salsa Yakiniku (salsa giapponese speziata e leggermente piccante, soia , peperoncino, nocciola)
7.5 Carpaccio di polpo (con olio extravergine di oliva, limone, sale e pepe
7.12 Carpaccio di salmone (ventresca di salmone leggermente scottata, olio di sesamo e salsa di soia) no asporto

GUNKAN E OYAKO

	8.4 5 Gunkan Mix (2 crema di tonno, 1 tartare di salmone alla giapponese, 1 masago, 1 ikura)
•	8.5 1 Tuna Gunkan (gunkan con crema di tonno dello chef)
	8.6 1 Ikura Gunkan (gunkan con uova di salmone e salsa di soia)
	8.7 1 Masago Gunkan (gunkan con uova di pesce)
	8.8 1 Salmon Gunkan (gunkan con tartare di salmone alla giapponese)
	8.9 1 Tuna Tartare Gunkan (gunkan con tartare di tonno alla giapponese)
	8.10 1 Salmon Oyako Gunkan (gunkan salmone, erba cipollina e uova di salmone)
	8.111 Tuna Tartare Bigné (Tonno e tartare di tonno alla Giapponese)
Í	8.12 Tuna Tartare Spicy Bigné (Tonno e tartare di tonno alla Giapponese salsa piccante)

DOLCI

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

	RITIVO DALLE 18,30 ALLE 20,00 tutti i giorni amento a un cocktail, birra piccola o un calice di vino
M4 Menu Salmone (4 pink, 4 nigiri salmone,	4 hosomaki salmone)
reg M5 Menu Vegetariar (4 light, 6 hosomaki veg,	
M6 Menu Tonno (4 spicy tuna o tuna roll, 4	4 nigiri tonno , 4 hosomaki tonno)
M7 Menu Cotto (6 nigiri barbecue, 2 BC ro	ll, 2 Alaska, roll, 2 spiedini di gambero flambé)
M8 Menu Tradiziona (12 mix nigiri, 6 mix hosa	le omaki, 4 mix futomaki, 2 uramaki)
M9 Menu Degustazio (2 gunkan, 2 oshizushi, 1	one temaki, 2 namaharumaki, 2 soy paper maki)
M10 Menu con Sashir	ni (8 mix nigiri, 6 mix hosomaki, 6 futomaki, 8 sashimi)
	4 mix nigiri, 6 mix hosomaki, per maki, 4 namaharumaki, 8 mix sashimi)
M12 Menu Combo (3	nigiri, 3 mix hosomaki, 3 maki)
M13 Menu Notte – se (2 nigiri, 4 maki,insalata	olo la sera di riso Giapponese, spiedini di salmone flambé)

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€
Birra Artigianale 330 ml - Weiss		6€
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		
Nihanshu - Sake - È disponibile la carta delle m	ialiori selezioni di Sake	

COCKTAILS

GINGINGER - KI NO BI Kyoto Dry Gin, 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 HIGHBALL - Whisky Nikka from the Barrel, Ginger Ale	10€

EXTRA- SOLO PER L'ASPORTO

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

COPERTO 2 EURO Solo per consumazioni al tavolo.

ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO SIA A PRANZO CHE A CENA

In auesto 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 ottemperanza alle 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