

RAMEN Tagliolini in brodo di carne o pesce

Tori Ramen - Ramen di Pollo (spaghetti di grano , uovo , spinaci, carne di pollo, soia)	17€
Paitan Ramen Ramen di Maiale (spaghetti di grano doppia carne di maiale, uovo, spinaci, cipollotto, umami)	18€
Fish Ramen - Ramen di Pesce (spaghetti di grano , seppie, gamberi , salmone , soia e alga nori)	18€
 Tantanmen (spaghetti di grano con ragù di maiale e sesamo , piccante)	18€

NOODLES E RAVIOLI

Yaki udon pesce (Spaghetti di grano alla piastra con salsa yakisoba , gamberi, seppie, verdure e sesamo)	12€
Yaki udon carne (Spaghetti di grano alla piastra con salsa yakisoba , carne di maiale, verdure e sesamo)	11€
 Yaki udon veggie (Spaghetti di grano alla piastra con verdure e sesamo)	10€
Ebi Gyoza (Ravioli di gamberi al vapore o alla piastra con salsa a base di soia , erba cipollina)	8€
Duck Gyoza (Ravioli di Anatra alla piastra con salsa a base di soia , erba cipollina)	8€

PESCE E FRITTI

Tenpura di gamberi e verdure (Tradizionale frittura giapponese con farina di grano , olio di girasole)	15€
Tenpura di soli gamberi (Tradizionale frittura di gamberi con farina di grano , olio di girasole)	15€
Salmone teriyaki (trancio di salmone in salsa teriyaki , riso bianco)	15€
 Ebi Mayo (gamberi in tenpura in pieno stile "IZAKAYA" conditi con salsa agrodolce e maionese)	12€
Spiedini di gambero flambé con salsa teriyaki	8€
Spiedini di Salmone flambé con salsa teriyaki	6€
Spiedini di Salmone flambé con salsa teriyaki e riso	8€

CARNE

Pollo teriyaki (pollo in salsa teriyaki , riso bianco con sesamo)	10€
Karaage (pollo marinato e fritto servito con maionese kewpie)	10€
Tori katsu (cotoletta di pollo alla giapponese)	13€
Tonkatsu (cotoletta di maiale alla giapponese)	14€

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)	40€/hg
--	--------



WAGYU STEAK



WAGYU STEAK

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 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 SO2

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.

Alcuni piatti prevedono l'utilizzo di TOBIKKO o WASABI, alimenti che contengono coloranti E102, E104,E122, E124, E110, E129 i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

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



sosushi
— plus —

C.so Vittorio Emanuele II, 229
ORDINI E PRENOTAZIONI
+39 339 3193687
piacenza@sosushiplus.it
sosushiplus.it

Ristorante Giapponese
Asporto e
Consegna a domicilio

Aperti a Pranzo il Venerdì e Sabato dalle 12:30 alle 14:30
Aperti a Cena dal Martedì alla Domenica dalle 18:30 alle 23:00
Chiusi il Lunedì tutto il giorno

FOLLOW US
f sosushipiacerza m sosushi piacerza

sosushi
— plus —

FINE JAPANESE FOOD

M E N U



EDAMAME



WAKAME SALAD



NAMAHARUMAKI



NIGIRI SALMONE



MIX NIGIRI



BBQ NIGIRI



MIX HOSOMAKI



CALIFORNIA



PINK ROLL



URAMAKI



CALIFORNIA SPECIAL



RAINBOW SPECIAL



TUNA PAPRIKA



SPICY TUNA



CHIRASHI



ONIGIRI TONNO



INSALATA DI RISO GIAPPONESE



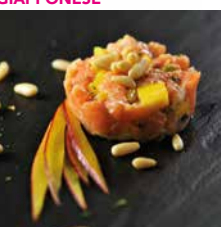
MIX TEMAKI



SASHIMI SALMONE



MIX SASHIMI



TARTARE DI SALMONE E MANGO



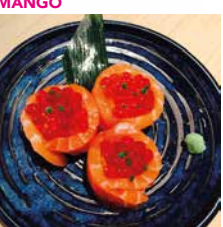
TARTARE DI TONNO



MENU TRADIZIONALE



MENU SALMONE



OYAKO GUNKAN



OYAKO SALMON TARTARE



OSHIZUSHI GAMBERO



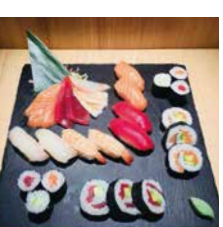
MISTER AVOCADO



PAITAN RAMEN



NIGIRI TONNO



MENU SASHIMI



MOCHI GELATO

ZUPPE, INSALATE, EDAMAME

ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA O VEGANA, CHIEDERE AL PERSONALE

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

NIGIRI E OSHIZUSHI

4.1 2 Nigiri (a scelta tra salmone, orata e gambero)	4€
4.10 2 Nigiri di tonno	4,5 €
 4.9 2 Nigiri UNAGI (riso e anguilla flambé con salsa di soia)	5€
4.2 5 Mix nigiri (tonno, salmone, orata e gambero)	9€
4.3 Nigiri special (selezione di 5 mix nigiri tradizionali giapponesi con soia e wasabi)	12 €
4.4 12 Mix nigiri (tonno, salmone, orata, gambero, ricciola)	18€
4.5 2 Barbecue nigiri (nigiri flambé a scelta tra tonno, salmone, gambero, orata, con salsa teriyaki)	5€
4.5 2 Barbecue nigiri ventresca di salmone con salsa teriyaki (soia)	6€
4.6 5 Mix barbecue nigiri (nigiri flambé, a scelta tra tonno, salmone, gambero, orata con salsa teriyaki)	10€
4.7 8 Oshizushi salmone affumicato (riso, salmone affumicato, philadelphia, erba cipollina)	13€
 4.8 8 Oshizushi gambero (riso, gamberetti, philadelphia, erba cipollina)	12€
4.11 Oshizushi salmone crudo (riso, salmone, philadelphia, erba cipollina)	13€
4.15 2 Nigiri scampo Irlanda 1° cat (sempre disponibile nel weekend, in settimana solo su prenotazione)	8€
4.16 2 Nigiri gambero 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

VEG 2.1 Riso bianco (riso bianco, semi di sesamo)	4€
 2.2 Insalata di riso Giapponese (riso, salsa di soia, olio di sesamo, semi di sesamo, gamberetti, polipo, lattuga iceberg, carote, radicchio)	8€
2.3 Chirashi (sashimi misto di tonno, salmone, gambero, orata, adagiato su letto di riso bianco, condito con salsa di soia e uova di pesce)	15€
2.6 Chirashi tonno (sashimi di tonno adagiato su un letto di riso bianco, condito con salsa di soia e uova di pesce)	18€
2.8 Chirashi salmone (sashimi di salmone adagiato su un letto di riso, condito con salsa di soia e uova di pesce)	15€
 2.4 2 Onigiri al salmone (riso, salmone cotto con soia, semi di sesamo e zenzero)	6€
 2.5 2 Onigiri al tonno (riso e mousse di tonno: tonno, maionese, erba cipollina, carote, semi di sesamo)	6€

HOSOMAKI

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

URAMAKI E MAKI SPECIAL

ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA O VEGANA, CHIEDERE AL PERSONALE

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

TEMAKI

ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA O VEGANA, CHIEDERE AL PERSONALE

5.4 3 Mix Temaki tradizionale (cono di riso: tonno e avocado, salmone e avocado, gambero e avocado)	11€
 5.5 Temaki California (cono di riso con surimi, avocado, maionese, semi di sesamo, sale e pepe)	4€
 5.6 Temaki BC (cono di riso con salmone cotto, philadelphia, cetriolo, salsa di soia, semi di sesamo)	4€
5.7 Temaki Spicy Tuna (cono di riso con tonno, cetriolo, salsa piccante)	4,5€
 5.9 Temaki Spicy Salmon (cono di riso con salmone, maionese, avocado, salsa piccante)	4,5€
 5.10 Temaki mousse di tonno (cono di riso con mousse di tonno, maionese, insalata)	4,5€
5.11 Temaki salmone e avocado (cono di riso con salmone e avocado)	4,5€
 5.12 Temaki cocktail (cono di riso, gamberetto, insalata, salsa cocktail)	4,5€
 5.13 Temaki unagi (cono di riso con anguilla, avocado, semi di sesamo, salsa teriyaki)	6€
5.14 Temaki ikura (salmone, uova di salmone, avocado, salsa di soia, erba cipollina)	6€
5.15 Temaki tonno e avocado (cono di riso con tonno e avocado)	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)	10€
7.2 Mix sashimi 15 pz (tonno, salmone, orata, gamberetto)	16€
7.8 Sashimi Tonno (8pz solo tonno)	10€
7.9 Sashimi Tonno (15 pz solo tonno)	16€
7.3 Tartare di salmone (condita alla giapponese con salsa di soia o mediterranea con olio extravergine)	12€
7.4 Tartare di tonno (condita alla giapponese con salsa di soia o mediterranea con olio extravergine)	13€
7.7 Tartare salmone (mango, pinoli e basilico, olio extravergine di oliva sale pepe)	12€
7.10 Tartare di Tonno e Katsuobushi (con salsa di soia, sesamo, tonnetto affumicato, maionese kewpie)	13€
7.11 Tartare di Gambero Rosso Sicilia (con soia, evo, sale)	15€
7.13 Tartare di Salmone e Avocado (tartare di salmone con avocado)	12€
7.16 Tartare salmone con salsa Yakniku (salsa giapponese speziata e leggermente piccante, soia, peperoncino, nocciola, avocado)	12€
7.12 Carpaccio di salmone (ventresca di salmone leggermente scottata, olio di sesamo e salsa di soia) no asporto	15€

GUNKAN E OYAKO

8.4 5 Gunkan Mix (2 crema di tonno, 1 tartare di salmone alla giapponese, 1 masago, 1 ikura)	13€
 8.5 1 Tuna Gunkan (gunkan con crema di tonno dello chef)	2,5€
8.6 1 Ikura Gunkan (gunkan con uova di salmone e salsa di soia)	3,5€
8.7 1 Masago Gunkan (gunkan con uova di pesce)	3€
8.8 1 Salmon Gunkan (gunkan con tartare di salmone alla giapponese)	3€
8.9 1 Tuna Tartare Gunkan (gunkan con tartare di tonno alla giapponese)	3,5€
8.10 1 Salmon Oyako Gunkan (gunkan salmone, erba cipollina e uova di salmone)	4,5€
8.11 1 Tuna Tartare Bigné (tonno e tartare di tonno alla Giapponese)	4€
 8.12 1 Tuna Tartare Spicy Bigné (tonno e tartare di tonno alla Giapponese, salsa piccante)	4€
8.17 Salmon Tartare Bigné	4€

POKE

(Tonno, salmone, gambero, orata, mango, arancia, salsa ponzu, cetriolo, semi di sesamo, zenzero e cipollotto)	16 €
---	------

DOLCI

Cheesecake allo yuzu (mandarino giapponese)	8€
Sorbetto Yuzu	5€
Panna Cotta al the verde Matcha	8€
Apple Gyoza (ravioli di mela fritti con gelato alla vaniglia Bourbon)	8€
Gelato al the verde matcha con Anko (marmellata di fagioli azuki)	6€
Dorayaki (pancake con marmellata di fagioli azuki)	1 pz 4€
Mango fresco a cubetti	6€
2 Mochi gelato (dolce tipico giapponese gusto the verde matcha, frutto della passione, cocco-cioccolato - contiene latte)	5€

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

SPECIAL MENU

DISPONIBILI SIA A PRANZO CHE A CENA ANCHE DA ASPORTO

IZAKAYA - MENU APERITIVO DALLE 18,30 ALLE 20,00 tutti i giorni MARTEDI' SABATO in abbinamento a un cocktail, birra piccola o un calice di vino	13€
M4 Menu Salmone (4 pink, 4 nigiri salmone, 4 hosomaki salmone)	16€
VEG M5 Menu Vegetariano (4 light, 6 hosomaki veg, 1 inari)	12€
M6 Menu Tonno (4 spicy tuna o tuna roll, 4 nigiri tonno, 4 hosomaki tonno)	17€
 M7 Menu Cotto (6 nigiri barbecue, 2 BC roll, 2 Alaska, roll, 2 spiedini di gambero flambé)	20€
M8 Menu Tradizionale (12 mix nigiri, 6 mix hosomaki, 4 mix futomaki, 2 uramaki)	26€
M9 Menu Degustazione (2 gunkan, 2 oshizushi, 1 temaki, 2 namaharumaki, 2 soy paper maki)	24€
M10 Menu con Sashimi (8 mix nigiri, 6 mix hosomaki, 6 futomaki, 8 sashimi)	29€
M11 Menu Creativo (4 mix nigiri, 6 mix hosomaki, 4 maki special, 5 soy paper maki, 4 namaharumaki, 8 mix sashimi)	38€
M12 Menu Combo (3 nigiri, 3 mix hosomaki, 3 maki)	12€
M13 Menu Notte (2 nigiri, 4 maki, insalata di riso Giapponese, spiedini di salmone flambé)	18€

DRINKS

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	7€
Birra Artigianale 330ml - Rossa	7€
Sake 180 ml	8€
Tè verde Arizona 473ml	3,5€
Tè verde Sencha	4€
Tè Matcha	10€
Caffè	1,5€
The Hojicha	4€
The Jasmine	4€
Whisky Nikka - Carta Disponibile	
Nihonshu - Sake - È disponibile la carta delle migliori selezioni di Sake	

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 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 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