

WASABI





POKE BOWL Wasabi style

Salmon bowl	  	€ 11,90
(salmone marinato, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Spicy salmon bowl	  	€ 11,90
(salmone marinato piccante, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Salmon tataki bowl	  	€ 12,90
(salmone con sesamo grigliato, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame e philadelphia)		
Salmon teryaki bowl	  	€ 12,90
(salmone in salsa teryaki, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Tuna bowl	  	€ 13,90
(tonno marinato, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Spicy tuna bowl	  	€ 13,90
(tonno marinato piccante, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Tuna tataki bowl	  	€ 13,90
(tonno con sesamo grigliato, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Branzino bowl	  	€ 12,90
(branzino marinato, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Spicy branzino bowl	  	€ 12,90
(branzino in salsa piccante, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Branzino tataki bowl	  	€ 13,90
(branzino con sesamo grigliato, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame e philadelphia)		
Branzino fry bowl	  	€ 13,90
(branzino impanato fritto, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Vegan bowl	  	€ 10,90
(zucchine, mango, avocado, cetriolo, pomodorini, cipolla rossa, gomma wakame)		
Tori karage bowl	  	€ 11,90
(pollo fritto, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Gyoza chicken bowl	  	€ 13,90
(ravioli di pollo alla griglia, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Scottato salmon bowl	  	€ 13,90
(salmone scottato, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Scottato tuna bowl	  	€ 14,90
(tonno scottato, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Scottato amaebi bowl	   	€ 14,90
(amaebi scottato, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame e philadelphia)		
Scottato pesce misto bowl	   	€ 13,90
(pesce misto scottato, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Mix fish bowl	  	€ 13,90
(salmone, tonno, branzino, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Mix spicy fish bowl	  	€ 14,90
(salmone, tonno, branzino, salsa spicy, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame e philadelphia)		
Ebi bowl	   	€ 13,90
(gamberi cotti, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Ebi tempura bowl	   	€ 14,90
(gamberi fritti, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Fiori di zucca tempura bowl	  	€ 11,90
(fiori di zucca, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Unagi bowl	  	€ 14,90
(anguilla grigliata, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Seppie tempura bowl	   	€ 13,90
(tempura di seppie, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame)		
Takoyaki bowl	   	€ 13,90
(polpette di polipo fritto, cipolla frita, mango, avocado, edamame, gomma wakame e philadelphia)		
Takos salmone	 	€ 7,00
(salmone, avocado, edamame, mango, cipolla frita)		
Takos tonno	 	€ 8,00
(tonno, avocado, edamame, mango, cipolla frita)		
Takos misto pesce	 	€ 8,00
(salmone, tonno, branzino, avocado, edamame, mango, cipolla frita)		

PIATTI CONSIGLIATI DALLO CHEF

New wasabi style roll	   	€ 17,00
(ebitempura, insalata, avocado, philadelphia, mandorle, avvolti in pesce misto scottato)		
Wabi-sabi roll	   	€ 17,00
(salmone, avocado, philadelphia, tobico, avvolti in amaeabi scottato e tobiko)		
Soft crab roll	   	€ 15,00
(granchio, avocado, philadelphia, avvolti in salmone crudo e kataifi)		
Mango salmon roll	  	€ 13,00
(salmone, mango, avvolti con salmone, mango)		
New ebiten roll	   	€ 16,00
(ebi tempura, insalata, avocado, philadelphia, avvolti con salmone crudo e kataifi)		
Salmon cooked roll	  	€ 16,00
(philadelphia, salmone cotto, avocado, avvolti con salmone scottato e mandorle)		
Lobster roll	   	€ 18,00
(astice, avocado, insalata, philadelphia, avvolti con salmone scottato e uova di pesce volante)		
Gold roll	   	€ 14,00
(ebitempura, avocado, philadelphia, rivestito con amaeabi scottati, e kataifi)		
Mango tango roll	   	€ 13,00
(spicy salmon, avocado, tobiko, avvolti con mango e kataifi)		
Lion roll	  	€ 15,00
(spicy salmon, avocado, avvolti con branzino a fiamma, avocado, tobiko e kataifi)		
Miami beach roll	  	€ 14,00
(mango, salmone, avvolti con salmone scottato, salsa teryaki e mandorle)		
New salmon roll	  	€ 15,00
(salmone, avocado, philadelphia, avvolti con avocado e tobiko)		
Ura fusion roll	   	€ 13,00
(ebitempura, avocado, philadelphia, mayo piccante, avvolti con fiori di zucca fritti e kataifi)		
Ura new spicy salmon	  	€ 12,00
(spicy salmone, avocado, avvolti con salmone)		
Ura new spicy tuna	  	€ 13,00
(spicy tuna, avocado, avvolti con tonno)		
Ura new california	   	€ 12,00
(surimi, gamberi, mayo, avocado, insalata, avvolti con salmone crudo)		
Ura new philadelphia	  	€ 12,00
(salmone, avocado, philadelphia, avvolti con salmone crudo)		
Uramaki ebiten roll	   	€ 12,00
(ebitempura, avocado, philadelphia, top kataifi)		
Chicken roll	  	€ 12,00
(pollo impanato, mayo piccante, insalata, avocado, avvolti in scaglie di mandorle)		
Uramaki salmon roll	   	€ 15,00
(salmone, avocado, avvolti con salmone, avocado e gamberi cotti, salsa yogurt e mandorle)		
Uramaki spicy tuna	  	€ 12,00
(tonno tritato, salsa piccante, avocado e tobiko)		
Uramaki house roll	   	€ 16,00
(tonno, avocado, avvolti con tonno avocado e gambero cotto, salsa mango e maracuja e cipolla fritta)		
Uramaki kabayaki	  	€ 16,00
(anguilla, avocado, avvolti con avocado e tobiko)		
Uramaki dragon roll	   	€ 16,00
(ebitempura, phila, avocado, insalata, avvolti con avocado e tobiko)		
Uramaki rainbow	   	€ 15,00
(salmone, avocado, avvolti con pesce misto, philadelphia e cipolla fritta)		
Uramaki vulcano	   	€ 18,00
(spicy salmon, avocado, ricoperto di philadelphia, gamberi cotti e cipolla fritta)		

Tiger roll	   	€ 15,00
(ebi tempura, philadelphia, insalata, avocado, cipolla fritta, avvolto con fettine di pesce misto e kataefi)		
Crazy salmon roll	  	€ 15,00
(spicy salmon, avocado, avvolti con salmone scottato e mandorle)		
Tataki roll	  	€ 15,00
(ebitempura, avocado, philly, insalata, cipolla fritta, avvolti con tonno scottato e kataefi)		
Hosomaki misto	 	€ 10,00
(3 pezzi cetriolo, 6 pezzi salmone, 3 pezzi branzino)		
Maki misto	 	€ 16,00
(6 pezzi hosomaki, 8 pezzi uramaki)		
Sushi base (4 nigiri, 2 uramaki, 3 hosomaki)	 	€ 10,00
Sushi medio (7 nigiri, 3 uramaki, 3 hosomaki)	 	€ 17,00
Sushi special (12 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki)	 	€ 28,00
Sashi base (9 pezzi)	 	€ 12,00
Sashi medio (17 pezzi)	 	€ 20,00
Sashi special (30 pezzi)	 	€ 30,00
Sushi sashi base (6 sashi, 3 nigiri, 3 hosomaki)	 	€ 12,00
Sushi sashi medio (10 sashi, 4 nigiri, 3 hosomaki)	 	€ 20,00
Sushi sashi special (18 sashi, 7 nigiri, 4 uramaki)	 	€ 30,00
Sushi base wasabi style (8 pezzi)	 	€ 15,00
(nigiri sushi scottato)		
Sushi medio wasabi style (11 pezzi)	 	€ 20,00
(nigiri sushi scottato)		

INSALATE

Sashimi misto salad	  	€ 10,00
(misto pesce, pomodorini, ravanelli, avocado)		
Salmone gamberi avocado salad	  	€ 10,00
(salmone, gamberi, pomodorini, ravanelli, avocado)		
Mango salmone salad	  	€ 12,00
(salmone, mango, pomodorini, ravanelli)		
Lobster salad	  	€ 15,00
(astice al vapore, pomodorini, avocado, ravanelli, mango, cipolla rossa)		
Tonno mozzarella salad	  	€ 13,00
(tonno cotto, mozzarella, pomodorini, mango, avocado, ravanelli, cipolla rossa)		
Scottato misto pesce salad	   	€ 14,00
(tonno, branzino, amabi, mango, avocado, ravanelli, pomodorini, cipolla rossa)		
Sakana ceviche salad	 	€ 15,00
(salmone, tonno, branzino, mango, avocado, pomodorini, ravanelli, cipolla rossa)		
Tataki salmon salad	  	€ 12,00
(tataki salmone, avocado, mango, pomodorini, ravanello, cipolla rossa)		
Tataki branzino salad	  	€ 13,00
(tataki branzino, avocado, mango, pomodorini, ravanello, cipolla rossa)		
Tataki tonno salad	  	€ 14,00
(tataki tonno, avocado, mango, pomodorini, ravanello, cipolla rossa)		
Smoked salmon salad	  	€ 12,00
(salmone affumicato, avocado, mango, pomodorini, ravanello, cipolla rossa)		
Scottato salmone Wasabi style	  	€ 12,00
(scottato salmone su letto di porro)		
Scottato tonno Wasabi style	  	€ 14,00
(scottato tonno su letto di porro)		
Scottato amebi Wasabi style	  	€ 15,00
(scottato gamberi crudo su letto di porro)		

MENU FISSO

Menu A € 18,00

new salmon roll
tempura mista
dessert



Menu B € 16,00

insalata sashimi
salmon poke bowl
dessert



Menu C € 16,00

sushi o sashi base
tataki salmon bowl
dessert



Menu D € 18,00

salmon ebi salad
maki misto
dessert



Menu E € 16,00

sushi base o sashi base
scottato salmone
dessert



Menu F € 16,00

salmon roll
tataki salmone con salsa ponzu
dessert



Menu G € 18,00

tataki roll
riso con gamberi e verdure
dessert



Menu H € 16,00

new california roll
tataki salmone
dessert



Menu I € 18,00

chicken roll
orata alla griglia
dessert



Menu L € 18,00

udon con frutti di mare
pesce misto alla griglia
dessert



Menu M € 18,00

zen roll
(amaebi, avocado avolti con tonno scottato)
ravioli di gamberi alla griglia
dessert



Menu N € 18,00

ebiten roll
branzino alla griglia
dessert



Menu J € 13,00

zuppa di miso
riso bianco
philadelphia roll
dessert



Menu K € 18,00

seppia tempura bowl
scottato di amaebi su letto di porro
dessert



Menu O € 18,00

fusion udon
(spaghetti di riso con gamberi e curry)
salmone alla griglia
dessert



Menu P € 16,00

rainbow roll
riso saltato con pollo e curry
dessert



Menu Q € 16,00

ravioli maiale alla griglia
spaghetti di soia con maiale macinato
dessert



Menu R € 18,00

riso neri con gamberi
uramaki fusion roll
(ebitempura avolti con fiori di zucca fritti)
dessert



Menu S € 16,00

philadelphia roll
scottato misto su letto di porro
dessert



Menu T € 18,00

salmon cooked roll
tataki branzino con salsa ponzu
dessert



Menu U € 18,00

mango salmon roll
spaghetti di soia alla piastra
dessert



Menu V € 16,00

tartare di salmone
soba con gamberi
(spaghetti di grano saraceno alla piastra)
dessert



Menu W € 18,00

new ebiten roll
gunkan salmon
dessert



Menu X € 18,00

tiger roll
riso nero con gamberi
dessert



BUSINESS MENU

Business 1 € 20,00
crab roll (granchio)
scottato tonno
dessert

Business 2 € 20,00
mango salmon roll
tataki salmone con salsa ponzu
dessert

Business 3 € 20,00
chirashi misto
crazy salmon roll
dessert

Business 4 € 20,00
new wasabi style roll
sashimi misto salad
dessert

Business 5 € 20,00
lion roll, (spicy salmon,
avvolti con branzino alla fiamma e kataifi)
riso neri con gamberi
dessert

Business 6 € 20,00
spicy salmon bowl
dragon roll
dessert

Business Tokyo € 25,00
scottato amaebi
lobster roll
dessert

Business Yokohama € 25,00
salmon no hana
(fiori di zucca fritti avvolti con salmone)
mango tango roll
dessert

Business 7 € 20,00
miami beach roll
tori yakiniku
(pollo grigliato alla salsa yakiniku)
dessert

Business 8 € 20,00
tuna poke bowl
spiedini di seppie alla griglia
dessert

Business 9 € 20,00
new spicy salmon roll
mango salmon salad
dessert

Business 10 € 20,00
new spicy tuna
salmon ebi salad
dessert

Business 11 € 20,00
spicy tuna bow
scottato amaebi
dessert

Business 12 € 20,00
new philadelphia roll
cirashi salmone avocado
dessert

Business Osaka € 25,00
tataki tonno
new Wasabi style roll
dessert

Business Nagoya € 25,00
sakana ceviche salad
dragon roll
dessert

RAMEN

Shoyu Ramen € 14,00
chasu, cipollotti,
nori, ramen

Miso Ramen € 14,00
chashu, germogli di soia,
cipollotti, uova, mais, nori, burro

Tantanmen € 13,00
carne tritata di maiale,
pakchoi, scalogno, aglio, sesamo e arachidi

Tonkotsu Ramen € 15,00
chashu, cipollotti, uova
germogli di bamboo, nori

Dessert a scelta tra:

- Macedonia
- Mousse di cioccolato
- Mousse di cocco
- Tiramisu
- Pannacotta
- Una pallina di gelato:
(crema, riso, te verde, limone)

Mochi:

- te verde
- cocco
- cioccolato
- mango
- passione mango
- pistacchio
- vaniglia
- caramel

LISTA ALLERGENI		
SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
	Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Alcuni prodotti
potrebbero essere surgelati

20121 Milano Via Solferino, 27
tel. 02 36 52 73 40 fax. 02 36 52 72 82

20121 Milano Via Ponte Vetro, 14
tel. 02 72 00 82 97 fax. 02 72 09 75 08