

Antipasti -

GOHAN Riso sushi bianco con sesamo	€ 3.50
TARTARE DI SALMONE/TONNO Avocado, Ikura	€ 13
TAKOYAKI 4 pezzi (#-1) Polpette di polpo con salsa ter	€6 iyaki
INSALATA DI ALGHE WAKAME (Wakame con sesamo	(#) € 4
INSALATA DI WAKAME Wakame rossa condita con zen	€4 zero
ONIGIRI AL SALMONE (1) Salmone cotto con Philadelphi e salsa Teriyaki	€4
ONIGIRI AL TONNO Tonno con salsa agrodolce	€5
ONIGIRI SPICY (1) Salmone piccante con salsa te	€4 riyaki
BAO AL VAPORE CON POLLO 2 pezzi (#-1) Pollo teriyaki, lattuga e salsa t	€6 ceriyaki
BAO AL VAPORE CON SALMONE 2 pezzi (#-1-2) Salmone affumicato e straccia	€6 tella
BAO CON MAIALINO E SALSA Alla Parmigiana (#-1)	€6

EDAMAME (#) Fagiolini di Soia	€4
ZUPPA DI MISO	€5
TACOS CON TARTARE DI SALMONE (1) Salmone, scarola, salsa teriyaki e salsa spicy 3pz)€6
TACOS CON TARTARE DI TONNO 3pz (1) PICCANTE Tonno, Maionese, olive nere e uova tobiko	€6
HARUMAKI CON VERDURE 5 pezzi (1) Verdure marinate e salsa agrodolce	€5
CARPACCIO DI PESCE MISTO 12 pezzi (1)	€12





POKÈ CHICKEN (1-2) € 10 Riso sushi, pollo teriyaki, pomodorini, olive, mandorle e formaggio

POKÈ FRUIT (1) € 10

Riso sushi,fragole,mango,avocado e salsa teriyaki

POKÈ VEGAN € 11 Riso sushi,avocado,pomodori,

wakame e cetrioli

POKÈ SALMON € 12 Riso sushi, salmone, mais, pomodorini e edamame

POKÈ TUNA € 12

Tonno, avocado, pomodorini, cipolla croccante ed edamame

AGGIUNGI UNA SALSA AL TUO Pohè

teriyaki, soia, agrodolce, piccante, guacamole

POKÈ GAMBERI E SALMONE (2-3)

Salmone, gamberi, avocado, philadelphia e salsa teriyaki

€ 13



SALMONE € 5 TONNO **BRANZINO** BUTTERFISH(#) € 6 **SEPPIA** €6 RICCIOLA €7 CAPASANTA (3) € 10 SCAMPO (3) € 15 GAMBERO ROSSO (3) € 15 SASHIMI MISTO 12 pezzi (3) € 15









GAMBERO COTTO (#-3)	€5
CETRIOLO	€5
AVOCADO	€5
SURIMI (#-3)	€5
SALMONE	€6
SALMONE E PHILADELPHIA (1)	€6
BRANZINO E AVOCADO	€6
TONNO	€7
SALMONE E CRUNCH	€8
SALMONE COTTO PHILADELPHIA E SALSA TERIYAKI (1-2)	€8

ALICI Salmone	€4 €4	CAPASANTA GAMBERO ROSSO	€8 €8
BRANZINO Tonno	€5 €5	MAZARA SCAMPO	€8
GAMBERO COTTO (3) SURIMI (#-3)	€4	BUTTERFISH SEPPIA (#)	€4 €5
SALMONE FLAMBÈ	€5	RICCIOLA	€6





Tempura Holl : pezzi (1)

TEMPURA MAKI ROLL (2) **€ 9** Hosomaki fritto in crosta Panko, ripieno di Salmone, ricoperto da Philadelphia e salsa Teriyaki

FUSION ROLL (2) **€ 10** Hosomaki fritto ripieno di Salmone, ricoperto da Philadelphia, Fragole e salsa Teriyaki

SALENTO ROLL Hosomaki ripieno di Tonno in crosta di Tarallo e salsa Teriyaki € 13

HOT ROLL (2) **€ 13** Bocconcino di Riso fritto ripieno di Salmone, Avocado e Philadelphia ricoperto da salsa Teriyaki

BLACK TIGER (3)

Bocconcino di Riso Venere, fritto ripieno di
Peperoncino Verde, Gambero in Crosta di Panko
e salsa Teriyaki

€ 14

TOKYO ROLL (3) Hosomaki gigante ripieno di Gambero, Gomawakame, Salmone e Teriyaki

Tempura

VERDURE con Salsa dello Chef € 8
MISTO DI GAMBERI E VERDURE (3)€ 10
GAMBERI con Salsa Barbekiri (#-3)€ 13
GAMBERI in Crosta di Mandorle € 14
GAMBERI in Crosta di Pistacchio € 14
GAMBERI in Crosta di Tarallo € 14
CALAMARO in Crosta di Panko € 15

HOT POTATO ROLL (2) € 13
Bocconcino di Riso fritto
ripieno di Salmone,
Avocado e Philadelphia,
con Chips di Patate e
Salsa Teriyaki

VENERE ROLL € 14
Bocconcino di Riso Venere
ripieno di Salmone
in crosta di Panko,
Maionese piccante,
salsa Teriyaki e Kataifi





SALMONE Avocado e Tobiko	€4
SALMONE Piccante, Avocado e Sesamo	€4
TEMAKI VEGAN Verdure miste, Salsa Agrodolce (1)	€4
TONNO Avocado e Uova Tobiko	€ 5
TONNO Piccante Avocado e Sesamo	€5
GAMBERI FRITTI Avocado, Maionese (1-3)	€6





GUNKAN CON WAKAME (3)	€5
GRANCHIO e Gomawakame (3)	€6
TARTARE DI SALMONE con Crunch e Salsa Teriyaki	€6
TARTARE DI SALMONE Piccante e Kataifi	€6
TARTARE DI TONNO e Mandorle	€7
TARTARE DI TONNO Piccante e Nachos (1)	€7





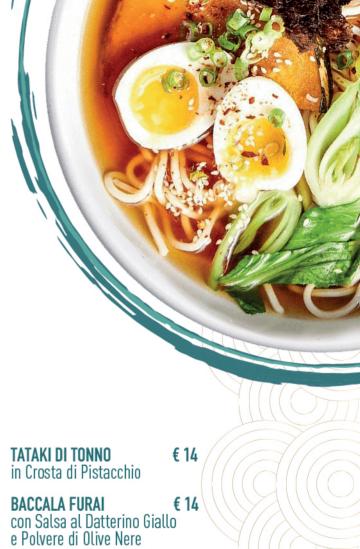
TARTARE DI SALMONE Piccante	€6
TARTARE DI TONNO Piccante e Kataifi	€6
SALMONE Philadelphia, Fragola e Teriyaki (1-2)	€6
SALMONE Philadelphia e Teriyaki (2)	€6
SALMONE e Cheese e Teriyaki (1)	€6
TONNO e Gomawakame	€7
GAMBERI E SALMONE con Riso e Teriyaki (1-3)	€7





£ 10

Noodles Sottili Saltati a Scelta tra Gamberi, Pollo, Verdure con Uova e Soia	€ 10
FUSION YAKIMESH Riso Saltato a Scelta tra Gamberi, Pesce Misto, Verdure e Uova	€ 10
GYOZA ₇ <i>pezzi</i> Ravioli fritti in agrodolce con Verdure e Maiale	€ 12
GYOZA A VAPORE ₇ pezzi Ravioli al Vapore con Verdure, Maiale e Vellutat di Piselli	€ 12 ta
RAMEN DI MAIALE CON VERDURE	€ 12
RISO SALTATO CON BROCCOLI E GAMBERETTI	€ 12
Secondin (
TONKATSU Cotoletta di Maiale Furai con Patatine Crunch e Salsa dello Chef	€ 10
CHICKEN TERIYAKI Pollo alla piastra con Salsa Teriyaki	€ 10
CHICKEN FURAI Pollo in crosta di panko con Salsa agrodolce	€ 10
SALMONE SCOTTATO in Salsa Teriyaki	€ 11
TATAKI DI TONNO in Crosta di Sesamo	€ 12
SAKE FURAI con Salsa Agrodolce	€ 12
WOK DI POLLO E VERDURE Pollo saltato con Verdure e Salsa dello Chef	€ 12



€ 14

WOK AI GAMBERI

Gambereti saltati con mix di Verdure e Salsa dello Chef





SALMON ROLL € 9
Bocconcino di Riso ripieno
di Salmone e Avocado

TUNA ROLL € 10 Bocconcino di Riso ripieno di Tonno e Avocado

SPICY TUNA ROLL € 10 Bocconcino di Riso ripieno di Tonno Piccante

SPICY SALMON ROLL € 10 Bocconcino di Riso ripieno di Salmone Piccante

CALIFORNIA ROLL (1-3) € 10 Bocconcino di Riso ripieno di Surimi, Avocado e Maionese

PHILADELPHIA ROLL (2) € 12 Bocconcino di Riso ripieno di Salmone, Avocado e Philadelphia

KARAGE ROLL (1) € 12 Bocconcino di Riso ripieno di Pollo Furai e Lattuga con Maionaise e Salsa Agrodolce SALMON ONION ROLL (1) € 12 Bocconcini di Riso ripieni di Salmone e Avocado, ricoperto di Cipolla Chips

POTATO ROLL (1) € 13 Bocconcino di Riso ripieno di Salmone e Tonno Ricoperto da Patate Crunch e Salsa Mariaki

TROPEA ROLL € 13
Bocconcino di Riso ripieno con
Salmone alla Piastra, ricoperto
da Salmone, Salsa Mariaki e
Cipolla di Tropea Caramellata

FRESH ROLL (2) € 13
Bocconcino di Riso ripieno di
Salmone e Philadelphia,
Frutta di Stagione e Salsa
al Mango

LEMON ROLL (1-3) € 13 Bocconcino di Riso ripieno di Gambero e Avocado Ricoperto da Salsa al Limone e Chips di Patate PISTACCHIO ROLL (2) € 13 Bocconcini di Salmone e Avocado ricoperto di Sashimi, di Salmone, Philadelphia, Granella di Pistacchio e Teriyaki

BLACK ROLL € 13
Bocconcino di Riso Venere ripieno
di Salmone e Cetriolo con
Maionese, Tobiko rosso e
Gomawakame

VEGGY ROLL (1)

Bocconcini di Salmone e
Avocado, ricoperto da
Verdure in tempura
e Salsa Agrodolce

€ 13

AMAEBI ROLL (3) € 14
Bocconcino di Riso ripieno
di Salmone alla Piastra,
Philadelphia, Avocado, ricoperto
da Bocconcini di Gambero Crudo
e Maionese

AMERICAN ROLL (1-3) € 14 Bocconcino di Riso con Gamberi in Tempura e Avocado, Cheddar Flambè e salsa Teriyaki





Bocconcino di Riso ripieno di Philadelphia awolto in Pasta Kataifi con Tartare Mix dello Chef

STRACCIATELLA ROOL (2) € 14
Bocconcino di Riso ripieno di
Salmone Furai, ricoperto di
sashimi di Salmone, Stracciatella
e Zest di Lime

DRAGON ROLL (1-2-3) € 14 Bocconcino di Riso ripieno e Gambero Croccante, Avocado, Polpa di Granchio Ricoperto da Crunch, Tobiko e Maionese

TIGER ROLL (1-3) € 14 Bocconcino di Riso ripieno di Gambero Fritto E Avocado, Ricoperto Da Salmone Flambè e Salsa Teriyaki

RAINBOW MAKI ROLL (1-2-3) € 14 Bocconcino di Riso ripieno di Polpa di Granchio e Avocado, ricoperto da Pesce Misto, Maionese e Tobiko Nero

SUPERTUNA ROLL (1) € 14
Bocconcino di Riso ripieno di
Tonno Piccante, Avocado,
Ricoperto Da Tonno, Maionese
Piccante, Teriyaki e Crunch

FUTOMAKI ROLLBocconcini di Riso, Pesce Misto, Avocado e uova Tobiko

BACCALÀ ROLL (1) € 14 Bocconcino di Riso con Filetto di Baccala in Tempura alla Maionese Piccante, Olive Nere e Salsa Rucola

FANTASY ROLL (1-2-3) € 14 Bocconcino di Riso con Granchio, Avocado e Maionese Ricoperto da Salmone Flambè, Crunch e salsa Teriyaki

TRUFFLE ROLL (1) € 14
Bocconcino di Riso ripieno di
Gambero, Avocado, ricoperto da
Salmone flambè e Salsa al Tartufo
con Kataifi

NASU ROLL (1-3) € 14 Bocconcino di Riso ripieno di Gambero e Avocado, ricoperto da Salmone e Melanzane

BRONTE ROLL € 14
Bocconcino di Riso in Crosta di
Pistacchio Fritto ripieno di Salmone
con Tartare Mista e Salsa dello Chef

CRAB ROLL € 14
Bocconcino di Riso ripieno di Polpa di
Granchio e Avocado ricoperto
da Uova Tobiko Misto

CATERPILLAR ROLL

Bocconcino di Riso ripieno di
Gamberi e Maionese, ricoperto
da Avocado, Teriyaki e Ikura

€ 15

HAMACHI ROLL € 15 Bocconcino di Riso ripieno di Tonno e Avocado, ricoperto da Filetti di Ricciola Marinata al Limone

SCAMPO ROLL

Bocconcino di Riso ripieno di

Melaverde e Pesce Misto, ricoperto
di Tartare di Scampi e Salsa
alla Rucola

€ 16

€ 16

MAZARA ROLL
Bocconcino di Riso ripieno
di Branzino e Avocado,
ricoperto da Gambero
di Mazara, Maionese e
Tobiko Nero

Sushi Set Omakase dello chef

20 PEZZI € 20,00

A cura dello chef tra la migliore selezione di nigiri,hosomaki, uramaki e gunkan

30 PEZZI € 30,00

A cura dello chef tra la migliore selezione di nigiri,sashimi,hosomaki, uramaki e gunkan

40 PEZZI € 40,00

A cura dello chef tra la migliore selezione di nigiri,sashimi,hosomaki, uramaki e gunkan

Sushi : ... Sandwich

SANDWICH CON RISO SUSHI, SALMONE, AVOCADO, ALGA E SALSA DELLO CHEF € 6.00

SANDWICH CON RISO SUSHI, TONNO, AVOCADO E SALSA DELLO CHEF € 6.00

50 PEZZI

A cura dello chef tra migliore selezione di nigiri sashimi, hosomaki, uramaki e gunkan

60 PEZZI € 60,00

A cura dello chef tra la migliore selezione di nigiri,sashimi,hosomaki, uramaki,gunkan e tulip. A scelta 5 pezzi tra Harumaki e Takoyaki



€ 50.00

Italiano

ANTIPASTI ITALIANO Gamberi in Kataifi con Maionese al	€ 12
Pomodoro e Salsa d'Ostrica <i>(1)</i> Tartare di Tonno e Avocado, Foglia Oro, Ikura <i>(1)</i>	€ 14
Selezione di Antipasti A Cura Dello Chef	€ 15
PRIMI PIATTI ITALIANO	
Udon alla Nerano con Salsa al Provolone e Chips di Zucchine <i>(1-2)</i>	€ 12
Trofie con Salsiccia del Sannio con Salsa al Parmigiano <i>(1-2)</i>	€ 12
Mezzo Pacchero con Cozze, Pesto, Pomodorino Giallo e Rosso <i>(1)</i>	€ 12
Gnocchetti ai Crostacei (1-3)	€ 13
SECONDI PIATTI ITALIANO	
Salmone Gratinato con Crema di Funghi Porcini	€ 13

Frittura Mista con Gamberi e Calamari (#-1-3) € 14

Baccalà Furai Con Salsa Al Datterino Giallo E

Polvere Di Olive Nere (1)



Dessert

MOUSSE € 5 (1-2) Mousse al cioccolato bianco ricoperta da glassa alle fragole





(1-2) € 5 **ROCHE** Roche al cioccolato e nocciole







Dessert

RED VELVET € 5 (1-2) Pan di Spagna e Mousse al formaggio





(1-2) € 5 **ROCHE AL PISTACCHIO** Roche al cioccolato e pistacchio

Bevande

	וחו	ıT	_
_	ıvı		L
-			_
_			_

Acqua Natia 0.75 cl	€	2.5
Acqua Ferrarelle 0.75 cl	€	2.5
Acqua Maxima 0.75 cl	€	2.5
Coca Cola 0.33cl	€	3
Coca Cola Zero 0.33cl	€	3
Fanta 0.33cl	€	3
Sprite 0.33cl	€	3
Estathè (Limone/Pesca) 0.33cl	€	3

CALICE DI VINO

IV Miglio Falanghina IGP	€5
Hofstatter Gewstraminer	€5
Jermann Chardonnay	€5
Idea Rosa di Primitivo IGP	€5
Terra Serena Gran Cuvèe	€5
IV Miglio Aglianico IGP	€5

BIRRE

Sapporo 0.33 cl Asahi 0.33 cl	€5 €5
Kirin 0.33 cl	€5
Nastro Azzurro 0.33 cl	€4

LIQUORI	
Sake 750 ml	€ 18
Sake	€4
Passito	€3
Amari	€ 3.50
Amaro Jefferson	€5
Whisky	€3
Grappá Bonollo of Amarone	€5
Grappa Berta	€ 3.50
Rum Leggendario	€4
Whiskey Nikka	€8
Creme Ĺiquori	€3
Caffè	€ 1.50

Vini Bianchi Vini Rossi

IV MIGLIO / 750ML Falanghina I.G.P. Falanghina DOP Fiano Macchia Bianco	€ 15 € 18 € 18 € 25
FEUDI DI SAN GREGORIO / 750N Falanghina D.O.C. Fiano di Avellino D.O.C.G. Greco di Tufo	4L € 22 € 22 € 24
CASA D'AMBRA / 750ML Falanghina Campania I.G.T. Ischia Biancolella D.O.C.	€ 20 € 23
CERETTO / 750ML Ameis "Blangé" Langhe D.O.C.	€ 30
HOFSTATTER / 750ML Gewstraminer	€ 25
JERMANN / 750ML Chardonnay Venezia Giulia I.G.T.	€ 28

TERRE MAGRE PIERA MARTELLOZZO / 750ML Ribolla Gialla D.O.C. € 20

IV MIGLIO / 750ML	
Aglianico I.G.P.	€ 10
Gragnano	€ 15
Piedirosso DOP	€ 18

Vini Rosè

IDEA VARVAGLIONE / 750ML Rosa di Primitivo I.G.P.	€ 20
VETERE SAN SALVATORE / 750ML Paestum Rosato I.G.P.	€ 25

Prosecco / Champagne

DUBL FEUDI DI SAN GREGORIO / 750M Falanghina metodo Champenoise Aglianico Rosé metodo Champenoise	€ 22
TERRA SERENA / 750 ML Extra Dry Gran Cuvèe	€ 20

CA' DEL	BOSCO / 750ML	
Franciaco	orta Cuvee Prestige Brut D.O.C.	€ 50

CHAMPAGNE BRUT / 750ML	
Veuve Cliquot	€ 60



TUTTI I PRODOTTI ITTICI SEGUONO LA NORMATIVA CE853/204 CHE OBBLIGA A PORTARE IL PESCE ALMENO A – 30° PER ALMENO 24 ORE E POI SURGELATI. SI PREGA AI GENTILI CLIENTI DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

ALLERGENI: # prodotto surgelato 1 Glutine 2 Latte 3 Crostacei