

SUSHISAMBA



al Castello
Ristorante



MENÙ



NELL'ATTESA...

1 | 11

WAKAME SALAD

Alga marina condita con sesamo bianco, sesamo nero ed olio di sesamo

€7,00

2 | 6

EDAMAME

Fagiolini verdi di soia cotti al vapore

€5,00

3 | 14-11

CAPELANTE DELLO CHEF

Capelanite flambè, salsa kimushi, olio di sesamo, lime

€14,00



E POI...

TEMPURE

4 | 1-2-4

GAMBERONI* E VERDURE

(4 gamberoni*, Mix di verdure e frutta)

€17,00

5 | 1

VEGETARIAN

(Mix di verdure e frutta)

€12,00

6 | 3-1-13

GAMBERONI*, SALMONE* E PHILADELPHIA

(4 gamberoni*)

€18,00



Servizio al tavolo: Magg. 10%



CEVICHE

Il ceviche, è una ricetta a base di pesce crudo e marinato nel lime, unita ad alcune spezie tipiche della gastronomia di alcuni paesi dell'America Latina

7 | 4

SALMONATA

Cubetti di salmone*, cipolla rossa, cebolinha brasileira, peperoncino, lime, arancia, olio evo, sale

€ 20,00

8 | 4

TARTUFATA

Cubetti di salmone*, olio al tartufo, fiocchi di sale, lime, arancia, cipolla rossa, peperoncino, cebolinha brasileira

€ 22,00

TARTARE & CARPACCI

9 | 4

TARTARE SALMONE

Tartare di salmone*, avocado, profumata al tartufo

€ 18,00

10 | 4

TARTARE TONNO

Tartare di tonno* reale, caviale marinato

€ 20,00

11 | 4-8

TARTARE GAMBERO ROSSO

Tartare di gambero* rosso con cubetti d'arancia, mandorle, menta, pistacchio

€ 30,00

12 | 1-2-11-10

CARPACCIO MISTO

Carpaccio misto di salmone*, ricciola*, tonno* reale, salsa "ponzu"

€ 26,00



13 | 1-10-11

CARPACCIO DI SALMONE

Carpaccio di salmone* dello chef, con tartufo, basilico, menta e sale dell'Himalaya

€ 22,00

14 | 1-10-3-11

SFUMATURE DI SALMONE & GAMBERO ROSSO

Carpaccio misto di salmone*, gambero* rosso, salsa "ponzu"

€ 30,00

Servizio al tavolo: Magg. 10%





Gli uramaki sono rolls con riso all'esterno e alga nori all'interno.

Ogni porzione è composta da 8 pezzi.



SPECIAL URAMAKI

15 | 1-3-6

CASTELLO ROLLS

Rolls ripieni di salmone* panato e fritto, avocado, tobiko, maionese, salsa kimuchi, guarniti con fragola e salsa teriyaki

€ 18,00

16 | 4-11-12

LONDON ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni con gambero* rosso, pesce bianco*, maionese, cover di ricciola*, sesamo e scorza di lime

€ 22,00

17 | 4-8

SISILI ROLLS (vegetariano)

Rolls ripieni con rucola, pomodori secchi, cover di pistacchio e salsa all'arancia

€ 15,00

18 | 1-2-4-11

STOCCOLMA ROLLS

Rolls ripieni di gambero* in tempura, philadelphia, cover di salmone*, sesamo, scorza di lime, salsa teriyaki e pasta kataifi

€ 16,00

19 | 2-4-7

RAINBOW ROLLS (no aperisushi) new roll

Rolls ripieni di gamberi* rosso, Philadelphia, avocado, cover di tonno*, burrata, scorza di arancia, flocchi di riso

€ 22,00

20 | 4-7

LISBONA ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni di salmone*, philadelphia, avocado, cover di capasanta* flambata con olio al tartufo, tartare di gambero* rosso e uova tobiko

€ 22,00

21 | 2-3-4-8-11

SAN VINCENZO ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni di gambero* rosso, cover di avocado, guarniti con patè di tonno* piccante e salsa sexy con granella di pistacchio

€ 22,00

22 | 2-3-4-8

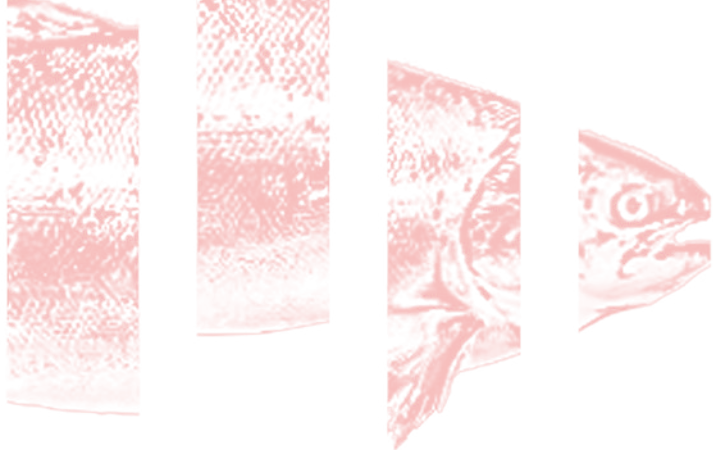
DON CLAUDIO ROLLS

Rolls ripieni di salmone*, gambero* cotto, nocciole, guarniti con salmone* flambato e salsa brucoli

€ 18,00



Servizio al tavolo: Magg. 10%



23 | 4-7

PASSION ROLLS

Rolls ripieni di salmone*, philadelphia, tobiko verde, salsa di frutto della passione (preparata dallo chef)

€ 16,00

24 | 1-8

VEG ROLLS

Rolls ripieni di fiori di verdure del giorno in tempura di nocciola, philadelphia, mango, avocado

€ 14,00



25 | 1-2-4-7-11

SAN NICOLA DI BARI ROLLS

Rolls ripieni di gambero* furai e philadelphia, guarniti con sesamo, patè di salmone*

€ 16,00

26 | 2-4-7-11

PIAZZA MERCATO ROLLS

Rolls ripieni di patè di tonno* spicy, rucola, philadelphia, cover di tartare di gambero* cotto, olio piccante, sesamo, porro croccante

€ 16,00

27 | 4-7-14

SUMMER ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni di salmone*, capasanta* olio al tartufo, scorza di lime con cover di avocado, philadelphia e fragole

€ 20,00

28 | 1-4-7-8

BORA BORA ROLLS

Rolls ripieni di gambero* in tempura, philadelphia, mandorle tostate, scorza di lime, salsa teriyaki

€ 16,00

29 | 4-7

BRAZIL ROLLS

Rolls ripieni di salmone*, philadelphia, mango, cover di salmone* e marmellata di fragole preparata dallo chef

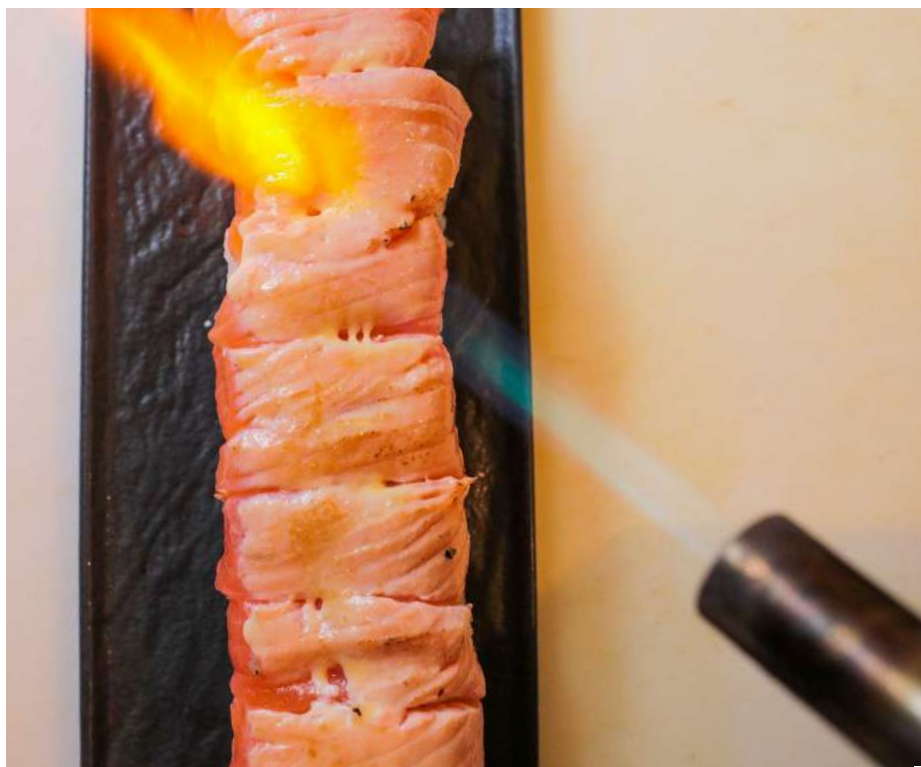
€ 18,00

30 | 1-2-4-6-7-8

HELSINKI ROLLS

Rolls ripieni di gamberi* in tempura, philadelphia, avocado, cover con topping di pistacchio e granella di pistacchio, salsa teriyaki

€ 17,00



Servizio al tavolo: Magg. 10%

SPECIAL URAMAKI

31 | 2-3-4

COPENAGHEN ROLLS

Rolls ripieni di gambero* cotto, avocado, cover con tonno*, maionese giapponese, goccia di miele, scorza di lime

€ 18,00



37 | 2-3-4

BLACK ROLLS (no aperisushi)

Rolls con riso al "nero di seppia" ripieni di gambero* rosso, avocado, tobiko rosso e salsa "Brasileira"

€ 20,00



Servizio al tavolo: Magg. 10%



32 | 1-2-4

ACAPULCO ROLLS

Rolls ripieni di gambero* in tempura, tobiko verde, cipolla caramellata, doritos in polvere

€ 16,00

33 | 1-4-7

PEPPER ROLLS

new roll 

Rolls ripieni di paté di salmone*, rucola, tabasco, philadelphia, cover di salmone, tobiko, doritos in polvere

€ 18,00

35 | 2-4

HONEY ROLLS (no aperisushi) new roll

Rolls ripieni di capasanta*, surimi*, cover di tonno*, miele, pasta kataifi, scorza di lime

€ 20,00

38 | 4-7

STRAWBERRY ROLLS

Rolls ripieni di salmone*, philadelphia, fragole, cover di fragole, salsa di frutti rossi

€ 17,00



34 | 3-4-7

SICILIA ROLLS

Rolls ripieni di salmone*, philadelphia, scorza di lime, maionese, cover di tartare di ricciola* con olio al tartufo

€ 19,00

36 | 1-4-7

EXOTIC ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni di salmone* panato, Philadelphia, kiwi, cover di kiwi, salsa di frutto della passione (preparata dallo chef)

€ 18,00

39 | 3-4

CHILI ROLLS

Rolls ripieni di tonno*, maionese "Japonesa", avocado, tobiko verde, tabasco, cover di tonno*, cebolinha brasileira, fili di peperoncino

€ 17,00

SPECIAL URAMAKI



40 | 13

TRUFFLE ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni di salmone*, gambero rosso*, Philadelphia, avocado, cover di capasanta* flambé, olio al tartufo, ikura, scaglie di tartufo, scorza di lime

€ 23,00

41 | 4-7

FLAMBÉ ROLLS



Rolls ripieni di salmone* flambato, philadelphia, mandorle, cover di salmone* flambato, avocado, sweet chili, salsa teriyaki

€ 16,00

42 | 2-3-4

SUD ROLLS (no aperisushi) new roll

Rolls ripieno di paté di ricciola*, capasanta*, cover di tonno*, tobiko, paté di gambero rosso, goccia di maionese giapponese

€ 22,00

43 | 2-3-4-7

DIAMOND ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni di gambero* in tempura, avocado, rucola, cover di stracciatella di burrata, paté di gambero rosso*, tobiko, perlate e scaglie di tartufo

€ 22,00

44 | 4-7

GOLD ROLLS (no aperisushi)

Rolls con riso al "nero di seppia" ripieni di salmone* flambato, avocado, philadelphia con cover di avocado e foglia d'oro

€ 20,00



45 | 2-4-8

DUBAI ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni di gambero rosso*, ricciola* con cover di avocado, burrata, olio al tartufo, granella di pistacchio

€ 22,00

46 | 4-7

BOGOTÀ ROLLS

Rolls ripieni di salmone*, philadelphia, rucola, pomodoro secco, con cover di salmone*, burrata, sesamo tritato

€ 18,00

47 | 4-7

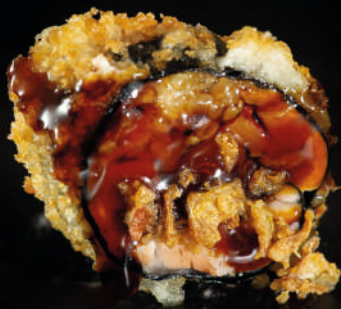
SIDNEY ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni di tonno*, mango, wakame, cover di tonno*, burrata, tobiko

€ 18,00

Servizio al tavolo: Magg. 10%

HOT ROLLS



Rolls speciali che vengono serviti fritti ed impanati.

Ogni porzione è composta da 8 pezzi.

48 | 1-2-4-7-8

PANTAKYOAS HOT

Hosomaki fritti e mandorlati, ripieni di salmone* e fragola, surimi*, philadelphia, maionese giapponese, salsa teriyaki

€ 18,00

49 | 1-2-4-7

FUTO HOT CRISPY

Futomaki fritto, ripieno di salmone*, surimi*, philadelphia, con salsa teriyaki, cipolla caramellata e impanata

€ 18,00

50 | 1-2-3-4-7-8

HARU HOT

Harumaki fritto con salmone* affumicato, gambero* cotto, philadelphia, guarnita con una goccia di maionese, granella di pistacchio e salsa teriyaki

€ 17,00

51 | 1-4-7-8

GREEN HOT

Huramaki fritto ripieno di salmone*, philadelphia, cover di salsa teriyaki, polvere e topping di pistacchio

€ 18,00

52 | 1-4-7

VOLCANO HOT 🌶️

Rolls fritti ripieni di salmone*, philadelphia, con salsa teriyaki, salsa sweet chili, cipolla caramellata

€ 17,00

53 | 1-4-7

BANANA ROLL

Harumaki fritto ripieno di banana, philadelphia, nutella e guarnito con topping al cioccolato, topping alle fragole e coriandoli di zucchero

€ 16,00

Servizio al tavolo: Magg. 10%

FUTOMAKIS ROLLS

54 | 2

FUTO CALIFORNIA

Rolls ripieni di surimi*, mango, cetriolo

€ 14,00

55 | 4

FUTO TONNO SPICY 🌶️

Rolls ripieni di tonno* servito con salsa piccante

€ 14,00

56 | 1-2-4-7-14

FUTO MAMA ROLLS

Rolls ripieni di gambero* cotto a vapore, capasanta*, avocado, goccia di philadelphia e crunch sud

€ 16,00

57 | 1-2-4-7

FUTO COLOUR

Rolls di foglia di soia ripieno di salmone*, gambero* cotto, philadelphia e crunch sud

€ 16,00

I futomaki sono rolls di riso all'interno e alga nori all'esterno.

Ogni porzione è composta da 8 pezzi.



HOSOMAKIS

Ogni porzione è composta da 8 pezzi.

Gli hosomaki sono rolls di riso all'interno e alga nori all'esterno. La loro particolarità sta nel fatto che contengono al loro interno solo un ingrediente.



58 | 4

SAKE MAKI TRADIZIONALE

Salmone*

€ 10,00

59 | 4

TEKKA MAKI

Tonno*

€ 12,00

60 |

KAPPA MAKI

Avocado

€ 6,00

SASHIMI



61 | 4

MAGURO TONNO* REALE

€ 18,00

62 | 4

SAKE SALMONE*

€ 15,00

64 |

RICCIOLA* MEDITERRANEO

€ 18,00

65 | 2-4

CASTELLO BRUCOLI

(15 pezzi)

Misto sashimi di tonno* (3 pezzi), salmone* (3 pezzi), capasanta* (3 pezzi), gambero* rosso (3 pezzi), ricciola* (3 pezzi)

€ 40,00

66 | 2-4

CHIRACHI (PESCE CON RISO)

Sashimi di tonno* (3 pezzi), salmone* (3 pezzi), spigola* (3 pezzi), gambero* rosso (3 pezzi), ricciola* (3 pezzi) servito su un letto di riso

€ 42,00

67 | 2-4-14

SASHIMI SPECIAL (30 pezzi) (ideale per 2 persone)

Sashimi speciale con tonno* reale (5 pezzi), salmone* (5 pezzi), tataki di tonno* (5 pezzi), gambero rosso* (5 pezzi), ricciola* (5 pezzi), capasanta* (5 pezzi), uova di salmone, il tutto servito su un letto di ghiaccio

€ 60,00



Combinazione di pesce crudo.

Ogni porzione è composta da 6 pezzi.

Servizio al tavolo: Magg. 10%



Barchette di
riso sormontate
da pesce crudo.

Ogni porzione
è composta
da 2 pezzi.

NIGIRI

68 | 4

SUSHI MAGURO

Tonno*

€ 7,00

69 | 4

SUSHI SAKE

Salmone*

€ 6,00

70 | 2

SUSHI EBI

Gambero* cotto a vapore

€ 6,00

71 | 2

SUSHI SAN

Gambero* rosso

€ 10,00

72 | 4

PESCE BIANCO

Ricciola* o altro pesce del giorno

€ 7,00

73 | 14

CAPASANTA

Capasanta*

€ 8,00

74 | 7

AVOCADO

Avocado, Philadelphia e sesamo tritato

€ 6,00

Servizio al tavolo: Magg. 10%



GUNKAN

78 | 4-7

DRAGON FLAMBÉ

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con patè di salmone*, philadelphia, erba cipollina, servito flambato

€ 8,00

79 | 4-7-9-11

SALMONE

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con patè di salmone*, philadelphia, sesamo

€ 8,00

80 | 4

TONNO

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di tonno* con tartarina di tonno* piccante, cipolla caramellata e salsa teriyaki

€ 9,00

81 | 4-11-14

TONNO SPECIAL

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di tonno* reale con capasanta* flambata, olio di sesamo, scorza di lime, kimuchi

€ 9,00

82 | 4-6-7-8

BRASILEIRO

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* flambato, philadelphia, salsa teriyaki, salsa sweet chili, menta, arancia e nocciole

€ 8,00

83 | 4-7

GOURMET

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* e tonno* flambato, philadelphia, salsa sweet chili, salsa teriyaki, cebolinha brasileira

€ 8,00

84 | 2-4

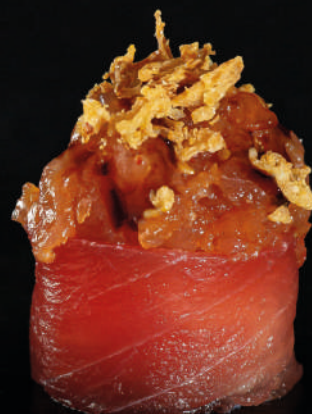
DELICIOUS

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di ricciola* con tartarina di gambero* rosso, olio al tartufo, tobiko

€ 10,00

Bocconcino di riso avvolto da alga nori o da filetto di pesce crudo, guarnito con uova di pesce e/o tartarine di pesce.

Ogni porzione è composta da 2 pezzi.



Servizio al tavolo: Magg. 10%



TEMAKY



Cono di alga nori,
ripieno di riso, tocchetti
di pesce, frutta e verdure.

Ogni porzione
è composta da 1 pezzo.

86 | 4-7

RIO

Salmone*, philadelphia

€ 8,00

87 | 4

COPACABANA

Salmone*, avocado

€ 8,00

88 | 4

SAN PAOLO

Salmone*

€ 7,00

89 | 4

FORTALEZA

Tonno*, avocado

€ 9,00

90 | 2

CALIFORNIA

Surimi*, cetriolo, mango

€ 9,00

91 | 4

LONDRINA

Tonno*, salsa kimuchi, erba cipollina

€ 9,00

92 | 1-2-7

BELO HORIZONTE

Gambero* furai, avocado, philadelphia

€ 9,00

93 | 2

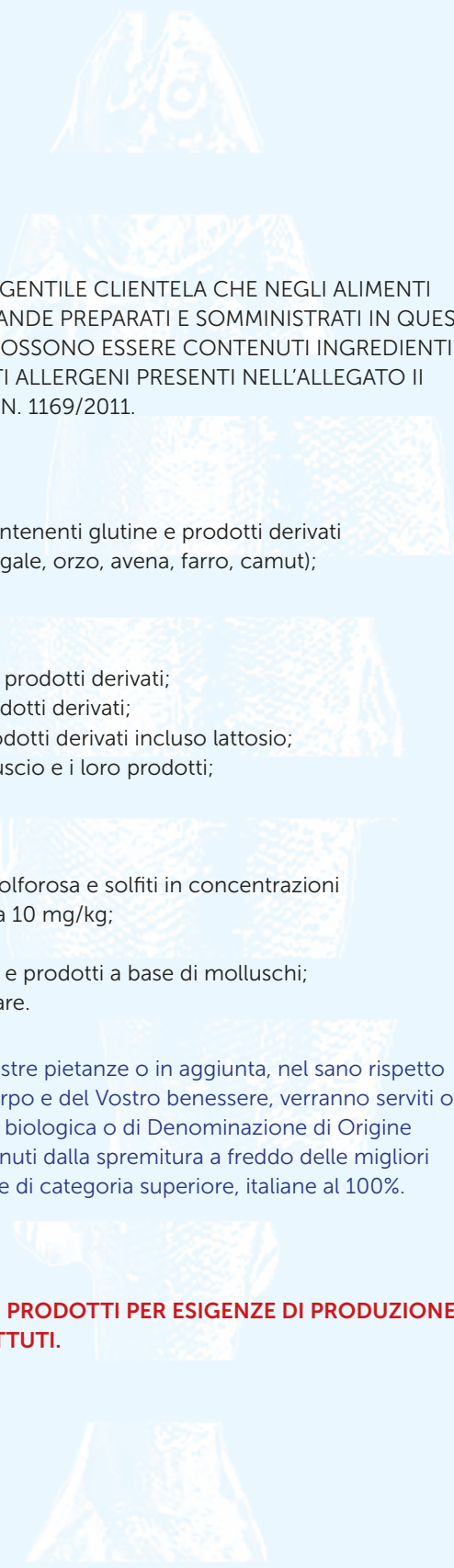
PORTO ALEGRE

Gambero* cotto, avocado, tobiko

€ 8,00

Servizio al tavolo: Magg. 10%





SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE. N. 1169/2011.

1. cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, camut);
2. crostacei;
3. uova;
4. pesce;
5. arachidi e prodotti derivati;
6. soia e prodotti derivati;
7. latte e prodotti derivati incluso lattosio;
8. frutta a guscio e i loro prodotti;
9. sedano;
10. senape;
11. sesamo;
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg;
13. lupini;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi;
15. ricci di mare.

Su tutte le nostre pietanze o in aggiunta, nel sano rispetto del Vostro corpo e del Vostro benessere, verranno serviti oli di agricoltura biologica o di Denominazione di Origine Protetta, ottenuti dalla spremitura a freddo delle migliori varietà di olive di categoria superiore, italiane al 100%.

N.B.: ALCUNI PRODOTTI PER ESIGENZE DI PRODUZIONE SONO ABBATTUTI.

LEGENDA:

*surgelati o decongelati secondo stagionalità;

**prodotto abbattuto secondo normativa di legge.

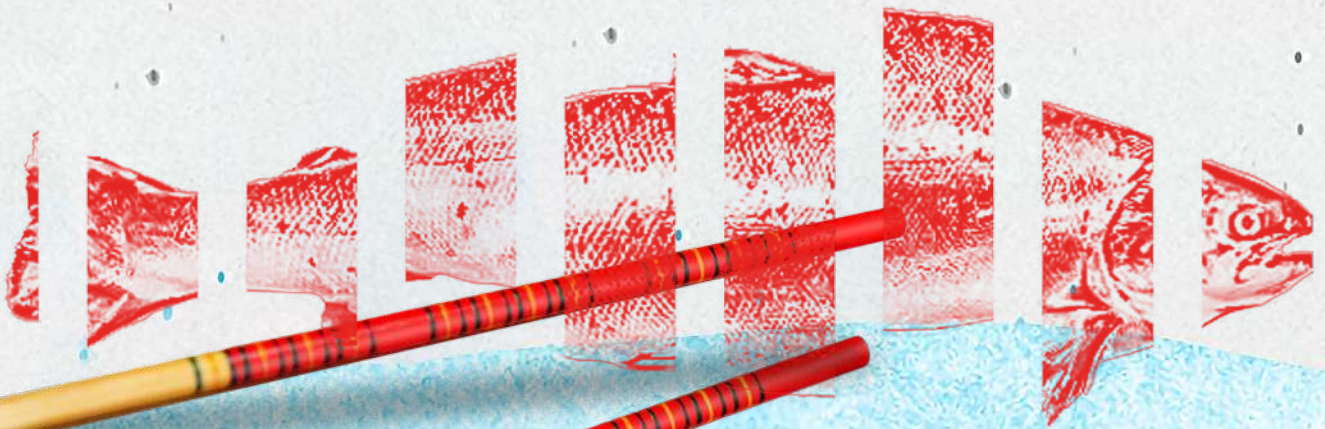
Cad: cadauna - Var: variabile



SUSHI SAMBA



al Castello
Ristorante



www.facebook.com/alcastellobrucoli.ristorante
www.facebook.com/sudcafe.brucoli



[instagram.com/sud.cafe](https://www.instagram.com/sud.cafe)
[instagram.com/alcastellobrucoli_ristorante](https://www.instagram.com/alcastellobrucoli_ristorante)



tripadvisor

Via Libertà, 1 - 96011 BRUCOLI (SR)

tel. 0931 982407