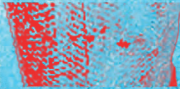
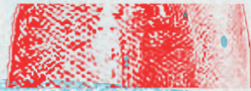


SUSHISAMBA



al Castello
Ristorante



MENÙ

DELIVERY & TAKE AWAY
0931 982407



NELL'ATTESA...

1 | 10

WAKAME SALAD

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

€ 6,00

2 | 10

EDAMAME

Fagiolini verdi di soia cotti al vapore

€ 5,00

E POI...

TEMPURE

4 | 1-3

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)

€ 17,00



TARTARE

9 | 10-11

TARTARE SALMONE

Tartare di salmone, avocado, profumata al tartufo

€ 18,00

10 | 10-11

TARTARE TONNO

Tartare di tonno reale, caviale marinato

€ 20,00

11 | 3-2-1-10-11

TARTARE GAMBERO ROSSO

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

€ 30,00

SPECIAL URAMAKI

15 | 1-11-10-5

CASTELLO ROLLS

Rolls ripieni di salmone fritti, avocado, tobiko, maionese, salsa di kimuchi, guarniti con fragola e salsa teriyaki

€ 17,00



16 | 3-5-10-11

LONDON ROLLS (no aperisushi)

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

€ 22,00

17 | 11-13-14-11

NEW YORK ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni con tonno, capasanta, mango, scorza di lime, cover di philadelphia e fragola

€ 20,00

18 | 1-3-13-10-11-14

STOCOLMA ROLLS

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

€ 16,00



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

Ogni porzione è composta da 8 pezzi.

19 | 1-3-11-13-5-2-6-10

XUTHIA ROLLS

Rolls ripieni di gamberi furai, cetriolo, mango, salmone, philadelphia, maionese, guarniti con cover di salmone e patè di granchio su un letto di mandorle e fragola

€ 16,00

20 | 3-13-11-10

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 | 1-3-5-6-2-11

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 | 1-3-2-10-11-13

DON CLAUDIO ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni di salmone, gambero cotto, nocciole, guarniti con salmone fiammato e salsa broccoli

€ 18,00





SPECIAL URAMAKI

23 | 10-11-13

PASSION ROLLS

Rolls ripieni di salmone, philadelphia, tobiko verde, frutto della passione

€ 16,00



24 | 10-11-13

VEG ROLLS

Rolls ripieni di verdure del giorno in panko, philadelphia, mango, avocado

€ 14,00



25 | 1-3-13-2-11

SAN NICOLA DI BARI ROLLS

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

€ 16,00

26 | 3-10-11-13

PIAZZA MERCATO ROLLS

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

€ 16,00

27 | 3-5-10-11

SUMMER ROLLS

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

€ 18,00

28 | 1-3-2-11-13

BORA BORA ROLLS

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

€ 16,00

29 | 13-10-11

BRAZIL ROLLS

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

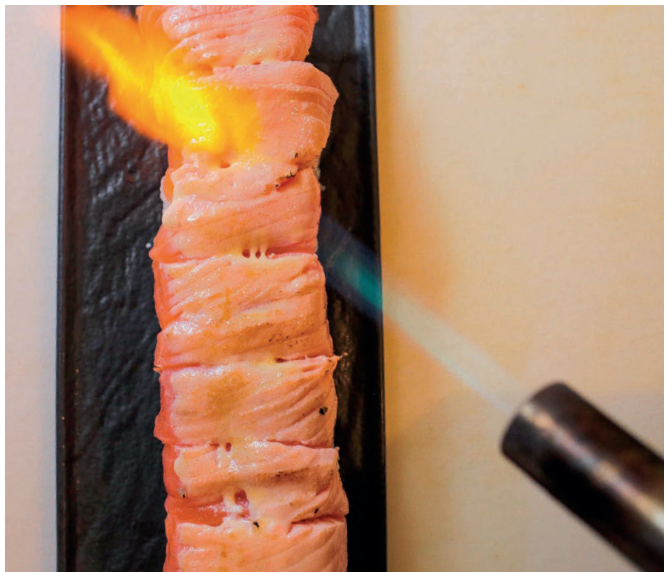
€ 16,00

30 | 1-2-3-10

HELSINKI ROLLS

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

€ 17,00



SPECIAL URAMAKI



31 | 3-5-10-11

COPENAGHEN ROLLS

Rolls ripieni di gambero "argentino", avocado, cover con tonno, maionese, goccia di miele, scorza di lime

€ 18,00



32 | 1-3-5-10-11

BERLINO ROLLS

Rolls ripieni di gamberi in tempura, tonno, avocado, maionese, cover di salmone, pesce bianco, salsa teriyaki

€ 16,00



33 | 3-10-11-5

BUENOS AIRES ROLLS

Rolls ripieni di tonno, gambero argentino, scorza di lime, cover di tonno e goccia di maionese

€ 18,00

34 | 10-11-5-13

SICILIA ROLLS

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

€ 18,00

35 | 1-3-5-10-11

ETNA ROLLS

Rolls ripieni di gambero furai, cover di salmone, salsa lemon, scorza di lime, maionese, crunch di tempura

€ 17,00

36 | 3-5-10-11

ARCHIMEDE ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni di salmone, avocado, maionese, cover di gambero rosso, tobiko nero, salsa mango, tartufo, arance e zenzero

€ 20,00

37 | 10-5

BLACK ROLLS (no aperisushi)

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

€ 20,00

38 | 13

STRAWBERRY ROLLS

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

€ 16,00



39 | 5

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

NEW ZELAND ROLLS

Rolls ripieni di salmone, kiwi, philadelphia, cover di kiwi, fragole, salsa passion fruit

€ 18,00

41 | 13-2-11

FLAMBÉ ROLLS

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

€ 16,00

42 | 1-13-5-2

TOKYO ROLLS

Rolls ripieni di salmone panato e fritto, cover di cheddar, salsa Brucoli, granella di pistacchio

€ 16,00

43 | 5-13

OSLO ROLLS

Rolls ripieni di salmone, mango, cover di patè di salmone, philadelphia, sesamo tritato, scorza di arancia

€ 16,00

44 | 1-13

CARIBBEAN ROLLS

Rolls ripieni di surimi panato e fritto, philadelphia, cover di banana, miele, fiocchi di riso

€ 16,00



45 | 1-5-13-2

BARCELONA ROLLS

Rolls ripieni di ricciola panata e fritta, rucola, maionese giapponese cover di provola flambata, salsa sud, mandorle

€ 16,00

46 | 10

HONULULU ROLLS

Rolls ripieni di tonno flambato, shiso, cover di gambero cotto, marmellate di pesche, scorza di arancia

€ 16,00

47 | 13-3-11

L'AURA ROLLS (no aperisushi)

Rolls ripieni di anguilla e salmone flambati, avocado, philadelphia, cover di salmone flambato, patè di granceola artica, salsa teriyaki

€ 20,00

HOT ROLLS

48 | 1-2-5-6-10-11

PANTAKYOAS HOT

Hosomaki fritti e mandorlati, ripieni di salmone e fragola, granchio reale e philadelphia, maionese, salsa teriyaki

€ 18,00

50 | 1-2-3-13-5-6-10-11

HARU HOT

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

€ 17,00

53 | 13-1

BANANA ROLL

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

€ 16,00

49 | 1-3-13-10-11

FUTO HOT CRISPY

Futomaki fritto, ripieno di salmone, granchio reale e philadelphia, con salsa teriyaki, cipolla caramellata impanata in farina di panelle

€ 18,00

51 | 1-2-3-10-11-5-13

ANTIGUA HOT

Hosomaki fritti e nocciolati ripieni di gambero, cover di patè di gambero, maionese, philadelphia, salsa teriyaki, fragola

€ 18,00



Rolls speciali che vengono serviti fritti ed impanati.

Ogni porzione è composta da 8 pezzi.

52 | 13-11

VOLCANO HOT

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

€ 16,00



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

Ogni porzione è composta da 8 pezzi.

FUTOMAKIS ROLLS

54 | 3-10-11

FUTO CALIFORNIA

Rolls ripieni di granchio reale, mango, cetriolo

€ 14,00

55 | 1-2-10-11-2

FUTO TONNO SPICY

Rolls ripieni di tonno servito con salsa piccante

€ 12,00

56 | 3-14-13-10-11

FUTO MAMA ROLLS

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

€ 16,00

57 | 1-3-13-11

FUTO COLOUR

Rolls ripieni di salmone, gambero rosa cotto a vapore, philadelphia e pastella di farina

€ 16,00





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.

HOSOMAKIS

58 | **SAKE MAKI** TRADIZIONALE
Salmone
€ 10,00

59 | **TEKKA MAKI**
Tonno
€ 12,00

60 | **KAPPA MAKI**
Cetrioli
€ 6,00



Combinazione
di pesce crudo.
Ogni porzione
è composta
da 6 pezzi.

SASHIMI

61 | **MAGURO** TONNO REALE
€ 18,00

62 | **SAKE** SALMONE
€ 15,00

63 | **SUZUKI** SPIGOLA
€ 18,00

64 | **RICCIOLA** MEDITERRANEO
€ 18,00

65 | **CASTELLO BRUCOLI**
(15 pezzi)

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

€ 36,00

66 | **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
€ 38,00

67 | **SASHIMI SPECIAL**
Sashimi speciale con tonno reale, salmone, spigola, gambero rosso, ricciola, capasanta, uova di salmone, il tutto servito su un letto di ghiaccio
€ 40,00

NIGIRI SAN

68 |

SUSHI MAGURO

Tonno

€ 7,00

70 | 3

SUSHI EBI

Gambero cotto a vapore

€ 6,00

69 |

SUSHI SAKE

Salmone

€ 6,00

71 | 3

SUSHI SAN

Gambero rosso

€ 10,00



72 |

PESCE BIANCO

Ricciola o altro pesce del giorno

€ 7,00

73 | 14

CAPASANTA

Capasanta

€ 8,00



Barchette di riso sormontate da pesce crudo.

Ogni porzione è composta da 2 pezzi.



NIGIRI BALL

74 |

SALMONE SPECIAL

Salmone flambato con olio al tartufo, sale dell'Himalaya, uova Ikura

€ 6,00

75 | 1

TONNO SPECIAL

Tonno, zenzero, erba cipollina, salsa nikiri

€ 8,00

76 |

SPIGOLA SPECIAL

Spigola, scorza di lime, tobiko, wasabi

€ 6,00

77 |

CAPASANTA SPICY

Capasanta, pasta di yuzu, peperoncino rosso

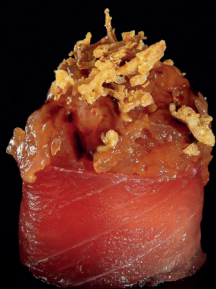
€ 10,00

Piccole sfere di riso sormontate da pesce crudo.

Ogni porzione è composta da 2 pezzi.



GUNKAN



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.

78 | 13-10-11

DRAGON FLAMBÉ

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

€ 8,00

79 | 10-11-13

SALMONE

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

€ 8,00

80 | 10-11

TONNO

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

€ 9,00

81 | 10-11-14

TONNO SPECIAL

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

€ 9,00

82 | 13-11-1

BRASILEIRO

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

€ 8,00

83 | 13-11

GOURMET

Salmone e tonno flambato, philadelphia, salsa sweet chili, salsa teriyaki, cebolinha brasileira

€ 8,00

84 | 3-10

DELICIOUS

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di spigola con tartarina di gambero rosso, olio al tartufo, fobico colorato

€ 10,00

85 | 3-10

RICCI & TARTUFO

Bocconcino di riso avvolto in una foglia di alga nori, ricci di mare, crema di tartufo

€ 12,00



COMBINATOS SPECIALE

2040 |

PORTO CANALE

Combinazione di Rolls gourmet a fantasia dello chef
16 pezzi - 1 persona

€ 28,00

2041 |

ARUCA

Combinazione di Rolls gourmet 16 pezzi, nigiri 2 pezzi,
gunkan 2 pezzi, a fantasia dello chef
20 pezzi - 1 persona

€ 40,00

2042 |

PUNTA TONNARA

Combinazione di Rolls gourmet 24 pezzi, sashimi 6 pezzi,
nigiri 6 pezzi e gunkan 4 pezzi a fantasia dello chef
40 pezzi - 2 persone

€ 80,00

2043 |

ORTIGIA

Combinazione di Rolls 60 pezzi a fantasia dello chef

€ 75,00

2044 |

CENTOPEZZI

Combinazione di Rolls di 100 pezzi a fantasia dello chef

€ 115,00

I nostri
sushi set
sono
combinazioni
di rolls,
nigiri
e sashimi,
a scelta
dello chef.

MENÙ DELIVERY & TAKE AWAY 0931 982407

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. frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, macedonia);
3. crostacei;
4. sedano;
5. arachidi;
6. senape;
9. arachidi;
10. solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg;
11. soia e prodotti a base di soia;
13. latte e prodotti a base di latte;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi;
15. ricci di mare nei mesi di maggio e giugno potrebbero essere abbattuti causa fermo biologico.

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



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)