

SUSHI FUSION NIPPO BRASI- LIANO

NELL'ATTESA

LE TEMPURE

TARTARE



SPECIAL URAMAKI

HOT ROLLS

FUTOMAKIS ROLLS

HOSOMAKIS

SASHIMI

NIGIRI

GUNKAN

TEMAKI



NELL'ATTESA...

1 WAKAME SALAD

11

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

€ 6,00

2 EDAMAME

6

Fagiolini verdi di soia cotti al vapore

€ 5,00

3 CAPESANTE DELLO CHEF

14-11

Capesante* flambè, salsa kimushi, olio di sesamo, lime

€ 14,00



E POI.. TEMPURE

4

GAMBERONI & VERDURE

1-2-4

.....
(4 gamberoni*, Mix di verdure e frutta)

€ 17,00

5

VEGETARIAN

1

.....
(Mix di verdure e frutta)

€ 12,00

6

GAMBERONI, SALMONE & PHILADELPHIA

1-2-4-7

.....
(4 gamberoni*)

€ 18,00



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

SALMONATA

4

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

€ 20,00

8

TARTUFATA

4

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

€ 22,00



TARTARE, CARPACCI & NEW SPECIAL

109

TARTARE DI GAMBERO ROSSO

4-8

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

€ 30,00

110

LIGHT TUNA TARTARE

4

Cubetti di tonno rosso*, olio evo, sale rosa, "zest" di limone

€ 20,00

111

SICILY TUNA TARTARE

4-7

Cubetti di tonno rosso*, rucola, stracciatella di burrata, pomodorino "ciliegino", avocado, sale e pepe

€ 25,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

112 LIGHT SALMON TARTARE

3-4

.....
Cubetti di salmone* in salsa ponzu con gocce di guacamole

€ 20,00

113 SALMON TRUFFLE TARTARE

3-4

.....
Cubetti di salmone* con salsa al tartufo, erba cipollina, uovo di quaglia, scaglie di tartufo

€ 28,00

114 NUVOLE DI TONNO

2-4

.....
Cubetti di tonno rosso* con olio evo, sale e "zest" di limone, serviti su nuvolette di gamberi e guacamole

€ 25,00

115 BOCCONCINI DI SALMONE

4-7

.....
Quattro fette di carpaccio di salmone* avvolte in cubi di Philadelphia, flambati, olio evo, sale rosa, pepe nero, serviti con marmellata di more

€ 18,00

116 BOCCONCINI DI TONNO

4-7

.....
Quattro fette di carpaccio di tonno* avvolte in cubi di Philadelphia, olio evo, sale rosa, pepe nero, serviti con marmellata di passion fruit

€ 18,00

117 PURPLE CAPEANTE

4-5-7

.....
Carpaccio di capesante* al té blu e lime, servito con cioccolato, perlage, salsa yuzu, arachidi, mango e rafano

€ 20,00

118 QUADROTTI DI SALMONE

1-4-8

.....
Quattro filetti di salmone* in crosta con salsa teriyaki, guacamole e noccioline

€ 20,00

119 CARPACCIO MISTO REGULAR

(per 1 persona)

2-4-11-14

.....
Carpaccio misto di pesce fresco condito con olio Evo e sale rosa

€ 26,00

120 CARPACCIO MISTO BIG

(per 2 persone)

2-4-11-14

.....
Carpaccio misto di pesce fresco condito con olio Evo e sale rosa

€ 38,00

121 BRAZILIAN CARPACCIO MISTO REGULAR (per 1 persona)

2-4-11-14

.....
Carpaccio misto di pesce fresco condito con salsa ponzu

€ 26,00

122 BRAZILIAN CARPACCIO
MISTO BIG (per 2 persone)

2-4-11-14

Carpaccio misto di pesce fresco condito
con salsa ponzu

€ 38,00

123 CARPACCIO MISTO TRUFFLE
REGULAR (per 1 persona)

2-4-11-14

Carpaccio misto di pesce fresco condito
con olio Evo, sale rosa e scaglie di tartufo

€ 32,00

124 CARPACCIO MISTO TRUFFLE BIG
(per 2 persona)

2-4-11-14

Carpaccio misto di pesce fresco condito
con olio Evo, sale rosa e scaglie di tartufo

€ 45,00

SPECIAL URAMAKI

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

Ogni porzione è composta da 8 pezzi.

15

CASTELLO ROLL

1-3-4

.....
Roll ripieno di salmone* panato e fritto, avocado,
tobiko, maionese, salsa kimuchi, guarniti con
fragola e salsa teriyaki

€ 18,00

16

LONDON ROLL (NO APERISUSHI)

2-3-4-11

.....
Roll ripieno con gambero rosso*, pesce bianco*,
maionese, cover di ricciola*, sesamo e scorza di lime

€ 22,00



17

MILANO ROLL (NEW)

1-2-3-4-7

Roll ripieno con gambero furay*, avocado, cubo di philadelphia, con cover di salmone* flambato, tonno*, maionese e salsa teriyaki

€ 18,00

18

STOCCOLMA ROLL

1-2-4-7-11

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

€ 16,00

19

RAIMBOW ROLL (NO APERISUSHI)

2-4-7

Roll ripieno di gambero rosso*, Philadelphia, avocado, cover di tonno*, burrata, scorza di arancia, fiocchi di riso

€ 22,00

20

LISBONA ROLL (NO APERISUSHI)

4-7

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

€ 22,00



21 SAN VINCENZO ROLL**(NO APERISUSHI)**

2-3-4-8-11

Roll ripieno di gambero rosso*, cover di avocado, guarnito con patè di tonno* piccante e salsa sexy con granella di pistacchio

€ 22,00

22 DON CLAUDIO ROLL

2-3-4-8

Roll ripieno di salmone*, gambero cotto*, nocciole, guarniti con salmone flambato* e salsa brucoli

€ 18,00

23 PASSION ROLL

4-7

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

€ 16,00

24 VEG ROLL

1-7-8

Roll ripieno di verdure del giorno in tempura di nocciola, philadelphia, mango, avocado

€ 14,00

25 ORO ROLL (NEW) (NO APERISUSHI)

1-2-7

Roll ripieno di gambero* in tempura e avocado, con cover di spuma di philadelphia, lime, kataifi e polvere d'oro

€ 22,00



26

SALMON 24KT (NEW)

(NO APERISUSHI)

4-7

.....
Roll ripieno di salmone*, crema di tartufo, ikura
e polvere d'oro

€ 22,00

27

SUMMER ROLL (NO APERISUSHI)

4-7-14

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

€ 20,00

28

BORA BORA ROLL

1-2-7-8

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

€ 16,00

29

ASPARAGUS ROLL (NEW)

(NO APERISUSHI)

1-2-3

.....
Roll ripieno di gamberi* in tempura, avocado,
asparago cotto, cover di avocado e maionese

€ 20,00





30 HELSINKI ROLL

1-2-7-8

.....
 Roll ripieno di gamberi* in tempura, philadelphia, avocado, cover con topping di pistacchio e granella di pistacchio, salsa teriaky

€ 17,00

31 COPENAGHEN ROLL

2-3-4

.....
 Roll ripieno di gambero* cotto, avocado, cover con tonno*, maionese giapponese, goccia di miele, scorza di lime

€ 18,00

32 ACAPULCO ROLL

1-2

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

€ 16,00

33 AMURI ROLL *(NEW)*

1-4-7

.....
 Roll ripieno di salmone* panato, avocado, cover di ricciola, marmellata di mora con spuma di philadelphia

€ 18,00

34 CARIBBEAN ROLL *(NEW)*

1-7

.....
 Roll ripieno di avocado, asparago in tempura, philadelphia, salsa di mango, guacamole

€ 18,00

35

TUNA ROCKET ROLL *(NEW)*

4-7

.....
Roll ripieno di tonno* rosso panato, philadelphia,
cover di tonno* scottato, salsa teriyaki e rucola fritta

€ 18,00

36

EXOTIC ROLL

1-4

.....
Roll ripieno di salmone* panato, Philadelphia, kiwi,
cover di kiwi, salsa di frutto della passione
(preparata dallo chef)

€ 18,00

37

SWEET POTATOS ROLL *(NEW)*

3-4

.....
Roll ripieno di salmone*, maionese, con cover di
salmone* e crispy patata dolce

€ 18,00

38

STRAWBERRY ROLL

4-7

.....
Roll ripieno di salmone*, philadelphia, fragole,
cover di fragole, salsa di frutti rossi

€ 17,00



39

CHILI ROLL



3-4

.....
 Roll ripieno di tonno*, maionese "Japonesa",
 avocado, tobiko verde, tabasco, cover di tonno*,
 cebolinha brasiliana, fili di peperoncino

€ 17,00

40

TRUFFLE ROLL (NO APERICENA)

2-4-7-14

.....
 Roll ripieno di salmone*, gambero rosso*, Philadelphia,
 avocado, cover di capasanta flambé, olio al tartufo,
 ikura, scaglie di tartufo, scorza di lime

€ 24,00

41

FLAMBÈ ROLL



4-7-8

.....
 Roll ripieno di salmone* flambato, philadelphia,
 mandorle, cover di salmone* flambato, avocado,
 sweet chili, salsa teriyaki

€ 18,00

42

TUNA FLAMBÈ ROLL (NEW)

3-4-11

.....
 Roll ripieno di tonno* flambato, maionese
 "Japonesa" cover di tartare di tonno* al sesamo
 e crispy patata dolce

€ 18,00

43

DIAMOND ROLL (NO APERISUSHI)

1-2-7

.....
 Roll ripieno di gambero* in tempura, avocado,
 rucola, cover di stracciatella di burrata, paté di
 gambero rosso*, tobiko, perlate e scaglie di tartufo

€ 22,00

44

RED ROLL (NEW)

4-11

.....
 Roll ripieno di tonno*, avocado, cover di tartare
 di tonno*, sesamo e tobiko

€ 18,00

45

DUBAI ROLL (NO APERISUSHI)

2-4-7-8

.....
Roll ripieno di gambero rosso*, ricciola* con cover di avocado, burrata, olio al tartufo, granella di pistacchio

€ 22,00

46

SEA ROLL **(NEW)** (NO APERISUSHI)

2-3-4-11

.....
Roll ripieno di gambero cotto*, ricciola*, cover di gambero rosso*, sesamo e maionese

€ 22,00 ?

47

SALMONE IKURA ROLL **(NEW)**

4-7

.....
Roll ripieno di salmone*, Philadelphia, cover di salmone*, stracciatella di burrata, "zest" di lime, ikura

€ 18,00



HOT ROLLS



*Rolls speciali che vengono serviti
impanati e fritti.
Ogni porzione è composta da 8 pezzi.*

48

PANTAKYOS HOT

1-2-3-4-7-8

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

€ 18,00

49

FURAY ROLL NEW**(NEW)**

1-4

Roll in tempura Kataifi con tonno*; cover di tartare di tonno* "spicy" e goccia di guacamole

€ 18,00

50

CRISPY ROLL (NEW)

1-4-7

Futomaki ripieno di salmone*, avocado, philadelphia, tobiko, salsa teriyaki, crispy patata dolce

€ 18,00

51

STRAWBERRY HOT (NEW)

1-4-7

Roll ripieno di salmone* con mousse di Philadelphia, fragola e salsa teriyaki

€ 18,00

52

VOLCANO HOT

1-4-7

Huramaki fritto ripieno di salmone*, philadelphia, con salsa teriyaki, salsa sweet chili, cipolla caramellata

€ 18,00

53

BANANA ROLL

1-4-7

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

€ 16,00

FUTOMAKI ROLLS



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

Ogni porzione è composta da 8 pezzi



54 Futo California

2

.....
Rolls ripieni di surimi*, mango, cetriolo

€ 14,00

55 Futo Tonno Spicy



3-4

.....
Rolls ripieni di tonno* servito con salsa piccante

€ 14,00

56 Futo Mama Rolls

2-7-14

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

€ 18,00

57 Futo Colour

2-4-7

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

€ 16,00



HOSOMAKI ROLLS

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.

Ogni porzione è composta da 8 pezzi

58 Sake Maki Tradizionale

4

.....
Salmone*

€ 10,00

59 Tekka Maki

4

.....
Tonno*

€ 12,00

60 Kappa Maki

.....
Avocado

€ 6,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

SASHIMI



Combinazione di pesce crudo.

Ogni porzione è composta da 6 pezzi

61 Maguro tonno reale

4

€ 18,00

62 Sake Salmone

4

€ 15,00

64 Ricciola Mediterranea

4

€ 18,00

65 Castello Brucoli (15 pezzi)

2-4-14

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

€ 40,00

66 Chirachi (pesce con riso)

2-4

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 Sashimi Special (ideale per 2 persone)

2-4-14

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

NIGIRI



*Barchette di riso
sormontate da pesce crudo.*

Ogni porzione è composta da 2 pezzi

68

Sushi Maguro

4

.....
Tonno*

€ 7,00

69

Sushi Sake

4

.....
Salmone*

€ 6,00

70

Sushi Ebi

2

.....
Gambero* cotto a vapore

€ 6,00

71

Sushi San

2

.....
Gambero rosso*

€ 10,00

72

Pesce Bianco

4

.....
Ricciola* o altro pesce del giorno

€ 7,00

73

Capasanta

14

.....
Capasanta*

€ 8,00

74

Avocado

7

.....
Avocado, philadelphia e sesamo tritato

€ 6,00

GUNKAN



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

Ogni porzione è composta da 2 pezzi

78

Dragon Flambé

4-7

.....

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

€ 8,00

79

Salmone

4-7-11

.....

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

€ 8,00

80

Tonno

PICCANTE

4

.....

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

€ 9,00

81

Tonno Special

4-11-14

.....

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

€ 9,00

82

Brasileiro

PICCANTE

4-7-8

.....

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

€ 8,00

83

Gourmet



4-7

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

€ 8,00

84

Delicious

2-4

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

€ 10,00

TEMAKI

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

Ogni porzione è composta da 1 pezzo

86

Rio

4-7

.....
Salmone*, philadelphia

€ 8,00

87

Copacabana

4

.....
Salmone*, avocado

€ 8,00

88

San Paolo

4

.....
Salmone*

€ 7,00

89

Fortaleza

4

.....
Tonno*, avocado

€ 9,00

90

California

2

.....
Surimi*, cetriolo, mango

€ 8,00

91

Londrina

4

.....
Tonno*, salsa kimuchi, erba cipollina

€ 9,00

92

Belo Horizonte

1-2-7

.....
Gambero furai*, avocado, philadelphia

€ 9,00

93

Porto Alegre

2

.....
Gambero cotto, avocado, tobiko

€ 8,00

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 scongelati secondo stagionalità;

**prodotto abbattuto secondo normativa di legge.

Cad: cadauna – Var: variabile