



SUSHIBA

FUSION EXPERIENCE

MENÙ GOURMET PRANZO

espandere la sua esperienza fusion

€15.90

MENÙ GOURMET PRANZO
In aggiunta al **MENÙ PRANZO**

€9.00

BAMBINI CON ALTEZZA
INFERIORE A 120 cm

GRATIS

BAMBINI CON ALTEZZA
INFERIORE A 80 cm

LE SPECIALITÀ CON IL SIMBOLO *LIM*[•]
SI POSSONO ORDINARE 1 VOLTA A PERSONA

LE PERSONE ALLO STESSO TAVOLO
DEVONO SCEGLIERE LO STESSO MENÙ

NON SPRECARRE IL CIBO!!!

GLI AVANZI VANO CONTEGGIATI A PREZZO ALLA CARTA.
E SI POTRÀ FARE IL TAKE AWAY.



C01 TARTARE SAKE *LIM*[•]
salmone/ mango/ tobiko rosso/
ponzu/ pistacchio cracker

TARTARE

SASHIMI

C20 SASHIMI SAKE *LIM*[•]
6pz
sashimi di salmone





2 INVOLTINO VIETNAMITA 1pz
involtini con carne



G03 IKURA
uovo di salmone



N02 MAGURO
tonno



N12 SPICY SAKE
salmone flambé/
cipollina/ salsa piccante

GUNKAN 2pz

polpette di riso avvolte da alga nori e ricoperte da pesce



U16 MANGO 4pz
salmone/ avocado/ philadelphia/
mango/ salsa fruit/
cipolla croccante



U19 ROUSONG 4pz
avocado/ insalata/ cetrioli/
floss di carne (gusto: dolciestra)



U32 SAKURA 8pz
riso rosso/ tempura di gamberi/
philadelphia/ insalata/
teriyaki/ pistacchio



U37 KURAI MORI 8pz
riso venere/ tempura di gamberi/
philadelphia/
insalata/ salmone/ salsa verde/
rucola croccante

INARI 1pz

tasche di tofu riempito di riso condito al stile mediterraneo e pesce



Y01 YASAI
edamame/
goma wakame



Y02 ROUSONG
alga nori/
floss di carne
(gusto: dolciastra)



Y03 IKURA
ikura/
cetrioli



Y04 SAKE
salmone/
avocado



Y05 MAGURO
tonno/
philadelphia



Y06 EBI
gamberi cotti/
cetrioli



Y07 UNAGI
anguilla/
purè di patate viola

ELENCO ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011



1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati



8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci Queensland, e i loro derivati



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei



9. Sedano e prodotti a base di sedano



3. Uova e prodotti a base di uova



10. Senape e prodotti a base di senape



4. Pesce e prodotti a base di Pesce



11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



5. Arachidi e prodotti a base di Arachidi



12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg



6. Soia e prodotti a base di soia



13. Lupini e prodotti a base di lupini



7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

A seguito la lista allergeni a seconda del piatto. Controllare nella tabella a fianco il tipo di allergene.

PIATTI CREATIVI

S01	1.2.4.6.14
S02	1.2.3.4.6.14
S03	4
S04	1.2.6.7
S05	1.2.6.7.10
S06	3.4.6.7.10
S07	1.4.6.8
S08	1.4.6.7.8
S09	2.4.14
S10	1.3.4.6.7.10
S11	1.4.6.7
S12	1.2.6.8
S13	1.4.6.7.8
S14	1.4.6

NIGIRI

N01	4
N02	4
N03	4
N04	4
N05	2
N06	14
N07	-
N08	4
N10	3.4.7.10
N11	3.4.7.10
N12	3.4.7.10
N13	1.6.7
N14	2.4

PRIMI

30	-
31	3.7
32	3.7
33	3.7.14
34	1.2.3.4.6.7.14
35	3.4.7.14
36	2.3.7
37	1.2.3.4.6.14
38	1.3.6.14
39	1.3.6.14
40	1.2.3.4.6.14
41	1.3.6.14
42	1.3.6.14
43	1.6.14
44	1.2.3.4.6.14
45	1.6.14
46	1.6.14
47	1.2.3.4.6.14
48	1.3.6.14
49	1.3.6.14
50	1.2.3.4.6.14
51	1.2.3.4.6.14
52	1.2.3.4.6.7.14
53	1.3.6.7.14

ANTIPASTI

A01	1.4.6.7
A02	1.4.7
A03	1.4.8
A04	1.4.6.7.8
A05	1.2.4.6.7
A06	1.2.4.7
A07	1.3.4.7.10
A08	1.3.4.7.11
A09	1.4.6
A10	1.6.14
1	1
2	1
3	1.2
4	1.7
5	1.3.7
6	1.6.11.14
7	1.2
8	14
9	1
10	6
11	6.11

GUNKAN & HANAMAKI

G01	4
G02	3.4.7.10
G03	4
G04	4
G05	3.4.7.10
G06	4
G10	4
G11	4
G12	4.7
G13	4
G14	3.4.7.8.10
G15	4
G16	2.3.7.10
G17	1.4.6
G18	1.6.10.14
G19	1.2.6.9

TEMAKI & CONO

T01	4.7
T02	4.7
T03	1.2.6.7
T04	7
T05	3.4.7.10
T06	3.4.7.10
T10	1.4.6.7.8
T11	1.3.4.6.7.8.10
T12	1.2.6.7
T13	1.6.8
T14	1.2.6.7.8.9

SALAD & ZUPPA

13	1.4.6.10
14	1.6.11
15	1.4.6.11.14
17	1.3.6
18	6
19	3
20	2

URAMAKI

U01	4.7.11
U02	4.7.11
U03	1.6.11
U04	1.2.6.7
U05	1.2.3.4.6.7.10.11
U06	1.6.11
U07	4.7.11
U08	3.4.7.10
U09	3.4.7.10
U10	1.4.6.7.11
U11	1.2.4.6.7
U12	1.2.4.6.7
U13	1.2.6.7
U14	1.2.6.7.8
U15	1.2.4.6.7.10
U16	1.3.4.7.10
U17	4.7
U18	3.4.7.8.10
U19	1.6
U20	3.4.7.10
U30	1.3.4.7.10
U31	1.2.6.7
U32	1.6.7.8
U33	1.2.3.4.6.7.10
U34	2.3.7.10
U35	1.3.4.6.7.10
U36	1.2.6.7.8
U37	1.2.4.7
U50	1.4.6.7
U51	4.7.8
U52	1.2.6.7
U53	1.2.3.4.7.10
U54	1.7

POKE & CHIRASHI

P01	1.4.6.10.11
P02	1.6.11
P03	1.6
P10	1.4.6.10
P11	1.4.6.10
P12	1.4.6

AGEMONO

21	2
22	1.2.3.4.6
23	1.4.6.14
24	1.2.14
25	1.14
26	1.2
27	1
28	1
29	1.2
70	1.2.8

HOSOMAKI

H01	4
H02	4
H03	2
H04	1.2.3.4.6
H05	-
H06	-
H07	1.6
H10	1.4.6.7.11
H11	1.4.6.7.11
H12	1.4.6.7.11
H20	1.4.6.7.11
H21	1.4.6.7.11

FUTOMAKI

F01	1.2.3.4.6.7.10
F02	1.2.3.4.6.7.10
F03	3.7.10

SECONDI

60	1.6.9.14
61	1.6.9.14
62	1.6.9.14
63	1.6.9.14
64	1.2.6.9.14
65	1.6.14
66	1.6.8.14
67	-
68	-
69	1.6.14
71	1.2.6.14
72	2
73	1.2.6.14
74	2
75	1.6.14
76	1.6.14
77	1.6.14
78	1.6.14
79	1.6.14
80	1.6.14
81	3

CRUDI VARI

C01	1.4.6.8
C02	1.4.6.8
C03	1.4.6.7.8
C04	1.4.6.7
C05	4
C10	1.4.6.11
C11	1.4.6
C12	1.4.6
C20	4
C21	4
C22	4

INARISUSHI

Y01	1.6.11
Y02	1.6
Y03	1.4.6
Y04	1.4.6
Y05	1.4.6.7
Y06	1.2.6
Y07	1.4.6.7

TEPPANYAKI

90	1.4.6.11
91	7
92	1.6
93	2
94	-
95	2
96	-
97	14