také

sushi restaurant

Menù Pranzo

také
sushi restaurant
- Take Away & Delivery -

Curiosità

SUSHI
Riso aromatizzato all'aceto di riso, associato a pesce, crostacei, verdura o frittata per comporre bocconi abilmente modellati, o involtini di varie forme e dimensioni.
Va consumato intingendo i pezzi nella ciotola della soia aromatizzata con il wasabi.
- *Hosomaki*: rotolo piccolo con alga esterna.
- *Futomaki*: rotolo grosso con alga esterna.
- *Uramaki*: rotolo grosso con riso esterno ed alga interna.
- *Temaki*: arrotolato sulla mano (*Te*), con una forma di cono.
- *Nigiri*: Polpettina di riso con il pesce adagiato sopra.

SASHIMI
Fette di pesce crudo fresco e abbattuto, tagliato a fette in maniera particolare, da consumarsi con salsa di soia, wasabi e zenzero.

WASABI
Insostituibile condimento per sushi e sashimi. Si tratta di un rafano verde detto anche *namida* (lacrime), perché se usato in quantità eccessiva fa lacrimare. Va utilizzato stemperandolo nella salsa di soia, aumentando le dosi fino ad impiegarlo direttamente sul pesce. Ha ottime proprietà battericida e digestive ed alza la soglia della sopportazione al dolore.

ZENZERO (Ginger)
Radice tagliata a fettine sottilissime e marinata prima nel sale e poi nell'aceto di riso ed assume una colorazione rosata; molto utile per le proprietà digestive ma anche per "pulirsi" la bocca, alternandolo tra i vari tipi di sashimi o i pezzi di sushi (come un sorbetto). Viene usato fresco in cucina, come complemento di pietanze calde.

SALSA di SOIA
Si ottiene dalla fermentazione dei fagioli di soia con grano e sale; nelle qualità migliori, la fermentazione si protrae per 2 anni; è il condimento principe della cucina giapponese, inoltre la soia è ricca di proteine, indispensabili per una corretta alimentazione.

ALGHE
Le alghe essiccate sono un altro ingrediente fondamentale nella cucina giapponese. Le alghe più usate sono: *nori*, serve a confezionare i maki, ha dimensioni standard (19x22 cm) ed è preparata in fogli sottilissimi; *kombu*, serve ad aromatizzare il riso durante la cottura ed è usata anche nella preparazione di salse; *wakame*, ricca di potassio, calcio, iodio e vitamine, viene usata nel miso e nella preparazione di insalate.

TEMPURA
Frittura giapponese in pastella, formata da 80% di farina di grano tenero, 20% di fecola e uova; il tutto viene fritto con olio di arachidi che lascia croccanti e asciutte le verdure, i gamberi, ecc. Tempura è un piatto relativamente "giovane", sembra provenire da un termine che usavano i marinai portoghesi, che nel periodo di Quaresima (Tempora, in portoghese), usavano questo espediente per rendere più saporite le verdure.

SAKÈ
Vino di riso (non liquore), bevanda alcolica prodotta dalla fermentazione del riso, arriva alla gradazione massima di 16,50 gradi; può essere bevuta fredda o meglio calda, accompagnando il pasto .

Alghe e insalate

			Allergeni
1	Insalata di alghe miste con salsa allo yogurt	€ 6,00	(7)
2	Insalata di alghe goma wakame piccanti	€ 6,00	(11)
3	Sunomono Pesce marinato in aceto di riso, con sesamo, alghe e cetrioli (2-4-11)	€ 13,00	(2-4-11)
4	Alghe combu fritte	€ 5,00	(1)
5	Edamame small Baccelli di soia	€ 4,00	(6)
6	Edamame Baccelli di soia	€ 7,50	(6)
7	Takè Crok 4 roll fritti avvolti in pasta fillo con asparago, salmone, philadelphia	€ 8,50	(1 -4 -6 -7)

Menù Sushi & Sashimi

Comprendono tutti insalata o miso

8	Sushi misto 8 pezzi (nigiri, hosomaki e uramaki)	€ 13,00	(2-4-11)
9	Uramaki misti 10 pezzi (Alaska e California)	€ 14,00	(2-4-11)
10	Sushi misto 13 pezzi (nigiri, hosomaki e uramaki)	€ 17,00	(2-4-11)
11	Sushi maxi 50 pz (nigiri, hosomaki e uramaki)	€ 55,00	(2-4-11)
12	Sashimi 9 tagli (salmone, tonno, branzino e gambero rosso)	€ 14,50	(4-2)
13	Sashimi 15 tagli (salmone, tonno, branzino e gambero rosso)	€ 21,00	(4-2)
14	Sushi & Sashimi 12 pezzi (9 sushi , 3 sashimi)	€ 17,00	(2-4-11)
15	Sushi & Sashimi 18 pezzi (12 sushi , 6 sashimi)	€ 23,00	(2-4-11)
16	Sushi & Sashimi maxi 50 pz (35 sushi , 15 sashimi)	€ 60,00	(2-4-11)
17	Cirashi (ciotola di riso con avocado e sashimi misto di pesce)	€ 15,00	(2-4-11)

Bento Box

Comprendono: 3 nigiri, 3 hosomaki, insalata e zuppa di miso e, scelta: riso o udon, saltati con verdure e uova, o gyoza

18	Yaki Sake (salmone alla piastra)	€ 16,50	(1-2-3-4-7-11)
19	Maguro Teriyaki(bocconcini di tonno e verdure)	€ 17,00	(1-2-3-4-6-7-11)
20	Yakitori (spiedini di pollo) con sesamo	€ 16,00	(1-2-3-4-7-11)
21	Yakiniku (filetto di manzo con verdure)	€ 17,50	(1-2-3-7)
22	Ebi tempura (tempura di gamberi e verdure)	€ 17,00	(1-2-3-4-7)
23	Tonkazu (lonza di maiale impanata)	€ 16,00	(1-2-3-4-7)
24	Ikafrai (calamari impanati)	€ 16,50	(1-2-3-4-7)
25	Vegano (verdure teriyaki, sushi vegetariano)	€ 15,00	(1-6)

Bento Box Small

Allergeni

Comprendono insalata, frutta, miso e a scelta: riso o udon saltati con verdure o gyoza.

26	Pollo Teriyaki	€ 13,50	(1-3-7)
27	Yakyniku (Filetto di manzo con verdure)	€ 15,00	(1-3-7)
28	Sake Teriyaki (salmone con verdure)	€ 14,50	(1-3-4-7)
29	Maguro Teriyaki (bocconcini di tonno e verdure)	€ 14,50	(1-3-4-7)
30	Vegetariano con Tempura di verdure	€ 13,50	(1-3-7)
31	Vegano small (verdure teriyaki)	€ 13,00	(1-9)

Zuppe

32	Yasai Soba Spaghetti di grano saraceno in **brodo** con verdure in tempura	€ 13,50	(1-6)
33	Ramen Soba Spaghetti di grano saraceno in **brodo** con filetto di manzo e alghe	€ 15,00	(1-6)
34	Kaisen Soba Spaghetti di grano saraceno in **brodo** con uova, calamari, gamberi e alghe	€ 15,00	(1-2-3-4-6)
35	Zuppa di Gamberi Brodo di soia con alghe e gamberi	€ 6,00	(2-6)
36	Zuppa di Miso Brodo di soia con alghe e tofu	€ 4,00	(6)
37	Pollo Thai al Curry con riso bianco Se disponibile	€ 17,50	(5)
38	Gamberi Thai al Curry con riso bianco Se disponibile	€ 18,50	(2-5)

Riso, Udon e Gyoza

39	Riso con verdure e uova	€ 9,00	(3)
40	Riso con verdure, uova e pollo	€ 10,00	(3)
41	Riso con verdure, uova, gamberi ,calamari e granchio	€ 12,50	(2-3)
42	Riso con verdure, uova e salmone	€ 11,50	(2-3-4)
43	Udon con verdure, funghi e uova	€ 10,50	(1-3)
44	Udon con verdure, funghi, uova e pollo	€ 12,00	(1-3)
45	Udon con verdure, funghi, uova e manzo	€ 13,50	(1-2-3)
46	Udon verd, funghi,uova, gamberi, calamari e granchio	€ 13,50	(1-2-3)
47	Yakisoba con verdure e royal curry	€ 10,50	(1-6)
48	Yakisoba con verdure, gamberi e royal curry	€ 13,00	(1-2-6)
49	Yakisoba con verdure, pollo e royal curry	€12,00	(1-6)
50	Gyoza con pollo e verdure 8 pz	€ 12,00	(1)
51	Gyoza con verdure 8 pz	€ 11,00	(1)
52	Gyoza con gamberi e verdure 8 pz	€ 12,50	(1-2)
53	Gyoza con maiale e verdure 8 pz	€ 12,00	(1)
54	Gyoza con manzo e verdure 8 pz	€ 12,50	(1)
55	Gyoza con anatra e verdure 8 pz	€ 12,50	(1)

Pokè

		REGULAR	SMALL
57	**Pokè di Pesce** (1-4-6-11) Ciotola di riso con tonno e salmone marinati in salsa pokè, avocado, cipolla croccante, edamame, fagioli rossi, kimchi (cavolo fermentato, marinato al peperoncino), pomodorini, insalata verde	€ 15,00	€ 12,00
58	**Pokè di Pollo** (1-6) Ciotola di riso con pollo saltato in salsa teriyaki, ananas alla piastra, avocado, cipolla croccante, fagioli rossi, pomodorini e insalata verde	€ 14,00	€ 11,00
59	**Pokè di Manzo** (1-6-11) Ciotola di riso con filetto di manzo saltato con salsa pokè, ananas alla piastra, avocado, cipolla croccante, fagioli rossi, pomodorini e insalata verde	€ 15,00	€ 12,00
60	**Pokè Vegetariano** (1-6) Ciotola di riso con avocado, tofu, cipolla croccante, edamame, fagioli rossi, kimchi (cavolo fermentato, marinato al peperoncino), pomodorini, insalata verde	€ 13,50	€ 10,50

Beverage

Acqua microfiltrata naturale o gasata 75 cl	€ 1,50
Acqua microfiltrata naturale o gasata 50 cl	€ 1,00
Coca Cola Rossa o Zero 33 cl	€ 4,00
Birra Giapponese Asahi 33 cl 33 cl bottiglia, chiara	€ 5,00
Birra Giapponese Kirin 33 cl 33 cl bottiglia, chiara	€ 4,50
Birra Giapponese Kirin 50 cl 50 cl bottiglia, chiara	€ 6,50
Birra Giapponese Sapporo Lager 50 cl 50 cl lattina, lager	€ 6,50
Birra Giapponese Sapporo Special 65 cl 65 cl lattina, lager	€ 8,00
The Verde caldo	€ 2,50
The Gelsomino caldo	€ 2,50
Caffè Espresso	€ 2,00
Caffè Decaffeinato	€ 2,50
Caffè Orzo	€ 2,50
Caffè Americano	€ 2,50
Caffè Ginseng	€ 2,50

Sakè

Boccetta Sakè piccola Caldo o freddo	€ 6,50
Boccetta Sakè grande Caldo o freddo	€ 11,00

ALLERGENI
mangiare informati

Se soffri di allergie od intolleranze alimentari informati dal nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti
2. Crostacei e prodotti a base dei crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg a 10 mg/litro in termini di SO2 totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Salse

Salsa teriyaki: salsa di soia con frumento, mirin, zucchero aceto,sale, estratti di spezie, cipolla e aglio in polvere

Salsa Pokè: salsa di soia, frumento, olio di sesamo, zucchero, aceto, succo di limone, estratto di lievito, alghe marine e estratto di peperoncino

Salsa Ponzu: salsa di soia, aceto e limone

Salsa kaba: salsa teriyaki, peperoncino, sale e mix sette spezie

Salsa yaki niku: zenzero, cipolla, aglio, frutta, zucchero, sciroppo di mais e cipolla

Salsa sweet-spicy: zucchero, peperoncino, acqua, amido di mais e aglio al 5%

Guacamole: avocado fresco, scalogno, peperoncino fresco, lime, sale e pepe