

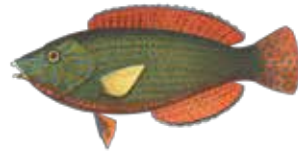
---

I ♥  
SUSHI

---



*guaranteed by*  
**MARCO DI DONNA**



***Japanese  
& Brazilian***  
FOOD

-

**Sushi Bar  
Take Away  
Personal Catering**

L'attesa è segno di qualità della nostra cucina.  
Le nostre mani puliscono, sfilettano e preparano.  
I vostri occhi apprezzeranno. La vostra bocca di più.

### SUSHI MIX

---

Piccolo 12pz	13,00 €
Grande 24pz	26,00 €

### SASHIMI MIX

---

Piccolo 12pz	15,00 €
Grande 24pz	30,00 €

### SUSHI E SASHIMI MIX

---

Piccolo 12pz	14,00 €
Grande 24pz	28,00 €

### NIGHIRI MIX

---

Piccolo 6pz	8,00 €
Grande 12pz	16,00 €

### HOSOMAKI (8pz)

---

Vegetariano	5,00 €
Camarão	6,00 €
Salmão	6,00 €
Atum	6,00 €
Spicy Salmão	7,00 €
Spicy Atum	8,00 €



---

## ROLLS & TEMAKIS

---

	roll 8 pezzi	temaki
<b>Salmão Avocado Uramaki</b> salmone, avocado e sesamo	9,00 €	7,00 €
<b>Salmão Mango Uramaki</b> salmone, mango e sesamo	9,00 €	7,00 €
<b>Camarão Philadelphia Uramaki</b> gambero, philadelphia e sesamo	9,00 €	7,00 €
<b>Salmão Philadelphia Uramaki</b> salmone, philadelphia e sesamo	10,00 €	7,00 €
<b>Atum Philadelphia Uramaki</b> tonno, philadelphia e sesamo	11,00 €	9,00 €
<b>Spicy Salmão Uramaki</b> salmone leggermente piccante e sesamo	11,00 €	8,00 €
<b>Spicy Atum Uramaki</b> tonno leggermente piccante e sesamo	12,00 €	9,00 €
<b>California Uramaki</b> polpa di granchio, avocado, caviale di pesce volante, maionese e sesamo	12,00 €	9,00 €



---

## ROLLS ESPECIAL

8 pezzi

---

<b>Rainbow Uramaki</b> filetti di pesce misti, avocado, surimi e sesamo	12,00 €
<b>Salmão Defumado Uramaki</b> salmone affumicato, avocado, philadelphia e sesamo	13,00 €
<b>Salmão Crunchy Rio Roll</b> tempura di salmone, salmone, lollo, philadelphia, scaglie di tempura e sesamo	13,00 €
<b>Atum Crunchy Rio Roll</b> tonno scottato, tonno, lollo, philadelphia, scaglie di tempura e sesamo	13,00 €
<b>Camarão "Jake" Roll</b> roll avvolto in foglia di soia naturale con gamberi in tempura, gamberi al vapore, philadelphia, scaglie di tempura e sesamo	14,00 €

-

La disponibilità dei nostri piatti è dettata dalla reperibilità giornaliera della materia prima, di cui noi abbiamo grande rispetto. Lo stesso che riserviamo ai nostri clienti, impegnandoci a far sì che sui vostri piatti venga rispettata la qualità a cui noi crediamo e diffondiamo da quattro anni.

-



---

## CEVICHEs

---

<b>Ceviche de Salmão</b> salmone marinato con lime, peperoncino dolce, coriandolo e zenzero fresco	12,00 €
<b>Ceviche de Atum</b> tonno marinato con lime, peperoncino dolce, coriandolo e zenzero fresco	14,00 €
<b>Ceviche Mixto</b> tonno, salmone e ombrina marinati con lime, peperoncino dolce, coriandolo e zenzero fresco	16,00 €

---

## TARTARAS

---

<b>Tartara de Salmão</b> salmone tagliato a cubetti ed erba cipollina con salsa piccante a richiesta	12,00 €
<b>Tartara de Atum</b> tonno tagliato a cubetti ed erba cipollina con salsa piccante a richiesta	15,00 €
<b>Tartara Saborosa Novo Estilo</b> salmone, tonno e ombrina tagliati a cubetti, erba cipollina con cristalli di tempura in salsa piccante a richiesta	16,00 €



---

## PRATOS QUENTES

---

<b>Sopa de Miso ou Picante</b> pasta di miso, alghe wakame e formaggio di soia	5,00 €
<b>Edamame</b> fagioli di soia al vapore	5,00 €
<b>Gyoza Grelhado ou Vapor</b> ravioli (di gamberi, verdure o carne) grigliati o al vapore	6,00 €
<b>Arroz com Vegetais ou Camarão ou Carne</b> riso saltato con verdure, gamberi o carne	8,00 €
<b>Udon com Vegetais ou Camarão ou Carne</b> pasta giapponese con verdure, gamberi o carne	10,00 €
<b>Salmão Teriaki</b> salmone in crosta di sesamo alla griglia con salsa teriaki	12,00 €
<b>Tempura de Camarão</b> gamberi in tempura	12,00 €
<b>Tempura de Camarão e Vegetais</b> gamberi e verdura in tempura	14,00 €
<b>Picanha com Batatas Fritas</b> bistecca di filetto brasiliano con contorno di patate fritte	17,00 €

---

## DOLCI

---

Chiedi al personale per i piatti del giorno



---

## VINHOS

---

<b>Cantina Gallura</b> Canayli 2015 - Vermentino di Gallura DOC	18,00 €
<b>Cantina Gianni Gagliardo</b> Fallegro - Favorita	18,00 €
<b>Cà Viola</b> Langhe Riesling DOC 2014	35,00 €
<b>Terrabianca</b> Mermota 2015 - Sauvignon	25,00 €
<b>Soligo</b> Prosecco Superiore D.O.C.G. Metodo Classico	18,00 €
<b>Piazzo</b> Massim - Metodo Classico	25,00 €
<b>Contratto</b> Metodo Classico	30,00 €
<b>Giorgio Sordo</b> Paola Sordo - Pinot Meunier in purezza	35,00 €
<b>Champagne Henriot</b> Brut Souverain	60,00 €
<b>Champagne Henriot</b> Blanc Des Blancs	70,00 €
<b>Champagne Henriot</b> Rosè Brut	80,00 €





---

## BEBIDAS

---

<b>Caipirinhas, Caipiroska e Sakerinhas de Frutas</b>	7,00 €
<b>Tazza The Verde</b>	3,00 €
<b>Coca Cola / Coca Zero</b>	3,00 €
<b>Acqua 1 lt</b>	3,00 €
<b>Caffè</b>	1,50 €

## CERVEJAS

---

<b>Baladin Wayan</b>	6,00 €
Birra artigianale chiara speziata da 33cl vol. 5.8%	
<b>Baladin Isaac</b>	6,00 €
Birra artigianale chiara speziata da 33cl vol. 8%	
<b>Baladin Super</b>	6,00 €
Birra artigianale ambrata puro malto da 33cl vol. 8%	
<b>Baladin Pop</b>	3,50 €
Birra artigianale chiara in lattina da 33cl vol. 5.7%	

-

**I**n concomitanza con la cerimonia di apertura degli occhi del Buddha del Todai-ji a Nara, nel tempio di un villaggio a sud del Lago Biwa, nel Kansai, apparve un demone sotto forma di serpente bianco che in breve tempo diffuse nelle campagne circostanti danni e malattie. La popolazione di allora, ormai ridotta allo stremo, decise di provare a placare le ire del demone con dei sacrifici, ma piuttosto che immolare vittime umane fu deciso di offrirgli del sushi. Il risultato fu strabiliante: il demone rimase così soddisfatto dall'offerta che non attaccò più la popolazione. Pose però un patto, ovvero che gli abitanti continuassero a portargli periodicamente quella delizia di cui si era cibato."

*Leggenda giapponese del XVII secolo.*

-

## **ORARI**

Tutti i giorni:  
12.00 - 15.00 / 18.00 - 23.00

Domenica chiuso

**ALBA**

---



---

---



---

---



---