



G-SUSHI
ORIENTAL PLEASURE

Menù

Coperto € 2.50















*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.*

*Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere,
come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione),
le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:*

*List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the
EU Reg. No. 1169/2011 “ substances or products causing allergies or intolerances.*

*All products / meals may contain,
as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department),
the following substances or their derivatives:*

ELENCO ALLERGENI

| | | |
|-----|--|---|
| 1. | Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati |  |
| 2. | Crostacei e prodotti a base di 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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, 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. |  |
| 13. | Lupini e prodotti a base di lupini. |  |
| 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 in servizio.

LA PRODUZIONE DI TUTTI I PRODOTTI SERVITI VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLA NOSTRA CUCINA, PERTANTO NON È POSSIBILE ESCLUDERE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA DA PARTE DI ALLERGENI ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

ANTIPASTO

| | |
|--|-----|
| Samurai stick 3pz <i>gamberi* e edamame avvolti in pasta fillo, maionese spicy</i> | 6 |
|  | |
| Ebi fry 2pz <i>gamberoni* avvolti nella pasta kataifi, maionese spicy</i> | 6 |
|  | |
| Scampo 1pz <i>scampi* in salsa passion fruit</i> | 4 |
|  | |
| Hotate yaki 1pz <i>Capasanta dell'Atlantico fresca, grigliata e servita con salsa dello chef, pasta kataifi e tobiko.</i> | 4.5 |
|  | |
| Dragon Ichiko <i>tartar di salmone leggermente spicy, croccante di tempura, all'esterno avocado, mandorle croccanti e salsa teriyaki</i> | 10 |
|  | |
| Sake tartar <i>tartar di salmone e avocado in salsa ponzu</i> | 8 |
|  | |
| Maguro tartar <i>tartar di tonno e asparagi in salsa yuzu miso</i> | 12 |
|  | |
| Selezione tartar 3pz <i>salmone, tonno, pesce bianco</i> | 6 |
|  | |
| Sake tataki <i>salmone scottato alla griglia ricoperto di sesamo</i> | 12 |
|  | |
| Zuke maguro <i>carpaccio di tonno scottato e marinato nella salsa di soia con wasabi fresco e crema al wasabi</i> | 12 |
|  | |
| Amaebi tartar <i>tartar di gamberi rossi* di Mazara in salsa yuzu wasabi</i> | 18 |
|  | |

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

ANTIPASTO

| | |
|---|-----|
| Hotate usuruzuki <i>capasanta dell'Atlantico fresca, servita a carpaccio in salsa yuzu wasabi</i>  | 12 |
| Hamachi usuruzuki <i>carpaccio di ricciola in salsa ponzu e teriyaki</i>  | 14 |
| Carpaccio misto <i>pesce misto in salsa ponzu</i>  | 12 |
| Fiori sake <i>fiori di zucca in tempura avvolti da carpaccio di salmone scottato in salsa teriyaki</i>  | 8 |
| Goma wakame <i>alghe in salsa di sesamo</i>  | 4 |
| Kaisen salad <i>insalata, pesce misto, croccante di tempura e salsa di sesamo</i>  | 10 |
| Miso shiru <i>zuppa di miso</i>  | 2.5 |
| Edamame <i>baccelli di soia</i>  | 3 |
| Edamame spicy <i>baccelli di soia, salsa piccante thai</i>  | 4 |
| Gyoza <i>ravioli alla piastra di carne</i>  | 6 |
| Shaomai <i>ravioli al vapore di gamberi* e carne</i>  | 7 |
| Black G <i>ravioli al vapore al nero di seppia con ripieno di branzino marinato</i>  | 7.5 |

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

NIGIRI 1PZ

| | |
|---------------------------------|-----|
| Sake 🍣 | 1.5 |
| <i>salmone</i> | |
| Maguro 🍣 | 2.5 |
| <i>tonno</i> | |
| Ebi 🍤 | 2 |
| <i>gambero* cotto</i> | |
| Amaebi 🍤 | 3 |
| <i>gambero rosso* di Mazara</i> | |
| Unagi 🍣 | 3.5 |
| <i>anguilla</i> | |

NIGIRI SPECIALE 1PZ

| | |
|---|-----|
| Sake flambé 🍷🍣🍣 | 2 |
| <i>salmone scottato, pasta kataifi, salsa teriyaki</i> | |
| Zuke maguro 🍣🍣 | 2.5 |
| <i>tonno scottato e marinato nella salsa di soia, wasabi fresco</i> | |
| Samba 🍣 | 3 |
| <i>branzino, lime, capperi</i> | |
| Tai 🍷🍣 | 3 |
| <i>dentice, avocado, salsa yuzu miso</i> | |
| Uni ricciola 🍤🍣 | 4 |
| <i>ricciola, riccio di mare</i> | |
| Ika 🍤🍣 | 3 |
| <i>calamaro scottato, salsa yuzu kosho</i> | |
| Hotate 🍤 | 3.5 |
| <i>capasanta</i> | |
| Toro 🍣 | 5 |
| <i>ventresca di tonno, wasabi fresco</i> | |
| Wagyu | 7 |
| <i>pregiato manzo giapponese estremamente mazzato, morbido e sapido, scottato</i> | |

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

SASHIMI

| | |
|---|-----|
| Sake 3pz  <i>salmone</i> | 4.5 |
| Maguro 3pz  <i>tonno</i> | 6 |
| Hamachi 3pz  <i>ricciola</i> | 6 |
| Tai 3pz  <i>dentice</i> | 6 |
| Amaebi 3pz  <i>gamberi rossi* di Mazara</i> | 8 |
| Sashimi misto 9pz  <i>salmone, tonno, pesce bianco</i> | 14 |
| Sashimi speciale 18pz  <i>selezione speciale dello chef composta da pescato del giorno</i> | 25 |

SELEZIONI SUSHI & SASHIMI

| | |
|--|----|
| Sushi 12 pz  <i>selezione classica dello chef composta da 6 nigiri e 6 hosomaki</i> | 14 |
| Sushi 18 pz  <i>selezione speciale dello chef composta da 10 nigiri, 2 gunkan e 6 hosomaki</i> | 23 |
| Sushi sashimi 18 pz  <i>selezione speciale dello chef composta da 9 pezzi di sashimi e 9 nigiri</i> | 25 |
| Chirashi misto  <i>pesce misto su letto di riso</i> | 16 |
| Unagi don  <i>anguilla su letto di riso</i> | 20 |

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

GONKAN 1PZ

| | |
|---|-----|
| Sake <i>bocconcino di riso avvolto da salmone e ricoperto con tartar di salmone spicy</i>   | 2.5 |
| Tuna <i>bocconcino di riso avvolto da tonno e ricoperto con tartar di tonno spicy</i>   | 3 |
| Ikura <i>bocconcino di riso avvolto da salmone e ricoperto con uova di salmone</i>  | 3 |
| Sake granchio <i>bocconcino di riso avvolto da salmone e ricoperto con polpa di granchio</i>   | 3 |
| Rose <i>bocconcino di riso avvolto da ricciola e ricoperto con tartar di gamberi rossi* avocado e tobiko</i>    | 3.5 |
| Zucchina <i>bocconcino di riso avvolto da zuccina scottata e ricoperto con tartar di gamberi* al vapore</i>  | 2 |
| Astice <i>bocconcino di riso avvolto da zuccina scottata e ricoperto con tartar di astice al vapore</i>  | 4.5 |
| Quaglia <i>bocconcino di riso avvolto da salmone e ricoperto con uovo di quaglia e uova di salmone</i>   | 4 |
| Harmony <i>bocconcino di riso avvolto da gamberi rossi* di Mazara e ricoperto con dadolata di capesante, salsa ponzu</i>  | 4.5 |

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

URAMAKI SPECIALITA 8PZ

Speciale branzino 14

all'interno gamberi in tempura, all'esterno carpaccio di branzino scottato, salsa teriyaki e crema di tartufo*



Speciale scampo 18

all'interno gamberi in tempura, all'esterno tartar di salmone spicy e scampo scottati, salsa ponzu*



Hotate roll 18

all'interno salmone e avocado, all'esterno tartar di tonno spicy, carpaccio di capesante, carpaccio di gamberi rossi di Mazara e salsa yuzu wasabi*



Foie gras roll 20

all'interno gamberi in tempura, all'esterno carpaccio di ventresca di tonno e foie gras scottati, pasta kataifi e salsa teriyaki*



Toro roll 20

all'interno tartar di tonno spicy e avocado, all'esterno carpaccio di ventresca di tonno e wasabi fresco



Lobster roll 25

All'interno gamberi in tempura, all'esterno avocado, tartar di astice scottato, pasta kataifi, salsa kabayaki*



Haci roll 16

All'interno salmone spicy, avocado, all'esterno salmone scottato e salsa haci



Amaebi roll 16

All'interno tartar di branzino spicy e avocado, all'esterno carpaccio di gamberi rossi di Mazara sesamo al wasabi*



Crudo roll 16

All'interno salmone e avocado, all'esterno carpaccio di gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno e sesamo al wasabi*



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

URAMAKI 8PZ

Rock g roll 12

All'interno philadelphia e avocado, all'esterno tartar di salmone, mandorle croccanti e salsa teriyaki



Speciale salmone 14

All'interno gamberi* in tempura, all'esterno tartar di salmone spicy, fiori di zucca in tempura, ikura e salsa teriyaki



Crispy roll 11

All'interno gamberi* in tempura, all'esterno croccante di tempura e salsa teriyaki



Dragon roll 12

All'interno gamberoni* in tempura, all'esterno avocado e salsa kabayaki



Ebiten plus x 14

All'interno gamberi* in tempura, all'esterno carpaccio di salmone scottato, julienne patate croccanti e salsa teriyaki



Kataifi roll 14

roll fritto avvolto nella pasta kataifi con avocado e philadelphia, ricoperto con tartar di salmone spicy e salsa kabayaki



Spicy salmon 12

All'interno salmone, all'esterno tartar di salmone spicy e fili di peperoncino giapponese



Spicy tuna 12

All'interno tartar di tonno spicy, all'esterno tobiko e salsa piccante thai



Mango fresh 12

All'interno salmone e philadelphia, all'esterno mango thailandese, kataifi, crema di mango



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

URAMAKI 8PZ

Black dragon 14

All'interno polpa di granchio, avocado e cetrioli, all'esterno carpaccio di anguilla e salsa kabayaki



Zuke roll 14

All'interno gambero avvolto da fiore di zucca* in tempura, all'esterno carpaccio di tonno marinato e scottato, crema al wasabi



Speciale avocado 12

All'interno salmone, philadelphia, croccante di tempura, all'esterno avocado e salsa teriyaki



Soft shell crab 12

granchio dal guscio morbido in tempura, avocado e salsa kabayaki



Rainbow speciale 14

All'interno salmone, avocado, all'esterno carpaccio di pesce misto scottato, salsa ponzu e olio EVO



Salmone avocado 10

salmone, avocado e philadelphia



Green salmone 14

All'interno gamberi* in tempura, all'esterno avocado, tartar di salmone scottato, pasta kataifi e salsa teriyaki



Spider roll 14

All'interno gamberi* in tempura, all'esterno avocado, tartar di gamberi* scottati, pasta kataifi e salsa teriyaki



Vegetariano 9












verdure fresche di stagione, salsa yuzu miso



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

CUCINA

| | |
|--|----|
| Yaki udon <i>spaghettoni di riso saltati con gamberi* e verdure</i>  | 10 |
| Yadi soba <i>spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi* e verdure</i>  | 10 |
| Yaki meshi <i>riso saltato con gamberi* e verdure</i>  | 6 |
| Tako yaki <i>polipo alla griglia, crema di patate con salsa yuzu kosho</i>  | 14 |
| Tori yaki <i>pollo alla griglia con salsa teriyaki</i>  | 9 |
| Suzuki yaki <i>branzino alla griglia con salsa teriyaki</i>  | 12 |
| Tempura mista <i>gamberi*, pesce bianco e verdure di stagione</i>  | 10 |
| Tempura tori <i>pollo e verdure di stagione</i>  | 9 |
| Tempura soft shell crab <i>granchio dal guscio morbido e verdure di stagione</i>  | 12 |
| Gamberi sale pepe <i>gamberi* saltati con pepe del Sichuan</i>  | 10 |
| Soft shell crab sale pepe <i>granchio dal guscio morbido saltato con pepe del Sichuan</i>  | 12 |
| Tataki wagyu <i>pregiato manzo giapponese, estremamente marezzato, morbido e saporito, scottato alla griglia</i> | 38 |

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

BEVANDE

| | |
|---|-----|
| <i>Acqua 75 cl.</i> | 2.5 |
| <i>Coca cola / Coca zero</i> | 3 |
| <i>Asahi dry 50cl.</i>   | 5 |
| <i>Kirin ichiban 50cl.</i>  | 5 |
| <i>Sapporo premium beer 65cl.</i>  | 6.5 |
| <i>Mori 33cl. (artigianale giapponese)</i>  | 6.5 |
| <i>Tè caldo (tè verde / tè al gelsomino)</i> | 4 |
| <i>Caffè</i> | 1.5 |

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

