



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

bocconcino di riso avvolto da salmone e ricoperto con tartar di salmone spicy



2.5

Tuna

bocconcino di riso avvolto da tonno e ricoperto con tartar di tonno spicy



3

Ikura

bocconcino di riso avvolto da salmone e ricoperto con uova di salmone



3

Sake granchio

bocconcino di riso avvolto da salmone e ricoperto con polpa di granchio



3

Rose

bocconcino di riso avvolto da ricciola e ricoperto con tartar di gamberi rossi* avocado e tobiko



3.5

Zucchina

bocconcino di riso avvolto da zuccina scottata e ricoperto con tartar di gamberi* al vapore



2

Astice

bocconcino di riso avvolto da zuccina scottata e ricoperto con tartar di astice al vapore



4.5

Quaglia

bocconcino di riso avvolto da salmone e ricoperto con uovo di quaglia e uova di salmone



4

Harmony

bocconcino di riso avvolto da gamberi rossi* di Mazara e ricoperto con dadolata di capesante, salsa ponzu



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.*

