














S · U · S · H · I C · L · U · B

MENU PRANZO

Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Questo ristorante è dotato di un menù elettronico dove può trovare tutte le informazioni relative agli ingredienti ed agli allergeni come disposto dai Regolamenti Europei (Reg. UE n.1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze") e Legislatura Italiana Vigente (D.Lgs 231/2017 art.19)

	1 Glutine cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	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 sesamo
	5 Arachidi e prodotti a base di arachidi		12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/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		14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

PRODOTTI CONGELATI

Questo esercizio sottopone ad abbattimento preventivo il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo a trattamento di bonifica preventiva per il rischio Anisakis conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* **Prodotto congelato:** Gamberi, Scampi, Polpo, Capasanta, Surimi e Pollo ed i prodotti contrassegnati con il simbolo di asterisco (*) sono congelati all'origine (ex, Art. 4/1/A-F-G-H, Reg. (CE) 1169/11).

Prodotti lavorati e congelati: i prodotti contrassegnati con il simbolo (#) sono lavorati e congelati all'origine.

Formula All You Can Eat

PRANZO

A Pranzo
Sabato, Domenica e festivi

22,00 €

BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

I bambini fino a 140 cm pagano 10,00 €

I bambini oltre i 140 cm pagano a prezzo pieno

I piatti piccanti sono contraddistinti dal simbolo 

CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte. Il cibo è vita non sprecarlo. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti. È possibile effettuare più ordinazioni.



DOVE SIAMO

CASTELLANZA (VA) Via Saronno 14

CESANO MADERNO (MB) Via Don Luigi Viganò 74

SARONNO (VA) Via Varese 3

CORBETTA (MI) Via Simone da Corbetta 59/2

LIPOMO (CO) Via Montorfano 47

CASTEL MELLA (BS) Via Don Bergomi 80

VENEGONO INFERIORE (VA) Via Fratelli Kennedy, 7

VARESE Via Lungolago della Schiranna, 30

PADOVA Prossima apertura

Antipasti

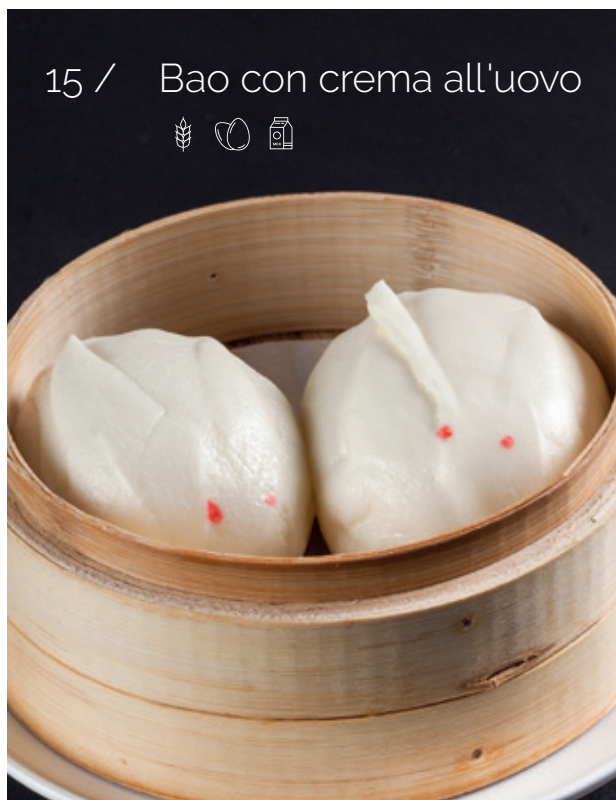
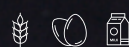
04 / Edamame
Baccelli di soia
e sale



01 / Pane al vapore



15 / Bao con crema all'uovo



02 / Chele di granchio fritte*



05 / Harumaki
5 involtini di verdure



Antipasti



16 / Involtino di gamberi*
e verdure#



14 / Involtino vietnamita*
2 involtini ripieni di carne di
maiale e verdure miste



19A / Nuvole di drago
Chips di gamberi



19 / Tofu
Con aceto di riso



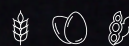
Antipasti



06 / Ebi shumai#
3 ravioli di gamberi*



07 / Gyoza*
3 ravioli di carne



08 / Ravioli di verdure*
3 ravioli di verdure



Antipasti

17 /

Ravioli gamberi e spinaci

3 ravioli gamberi* e spinaci



18 / Ravioli di carne alla piastra*

3 ravioli di carne



28 / Gyoza di pollo fritto*

3 ravioli pollo fritto





206 / Bao maiale
Maiale, pomodoro, insalata e
salsa teriyaki



207 / Bao salmone
Salmone alla piastra, insalata,
pomodoro, salsa teriyaki



13 / Polpette di polpo*
e patate fritte*





20 / Black tartare
Tartare di salmone e riso
venere ricoperto con
avocado, pasta kataifi e
salsa al mango



NEL MENU PRANZO E' COMPRESA 1 PORZIONE
DI 1 SOLA TARTARE A SCELTA

Usuzukuri



21 /

Tartare di
salmone

Tartare di salmone con
pasta kataifi



22 / White tartare

Tartare di riso, salmone, avocado,
crunch e salsa teriyaki



Insalate

Salad




25 / Poke Club

Riso, mango, avocado, wakame, salmone, gamberi* cotti, cipolla fritta, salsa teriyaki



Insalate

Salad

30 / Japanese salad 
Insalata di alghe piccanti



32 / Suonomono
Insalata di alghe
con misto di pesce*



33 / Yasai salad
Insalata mista

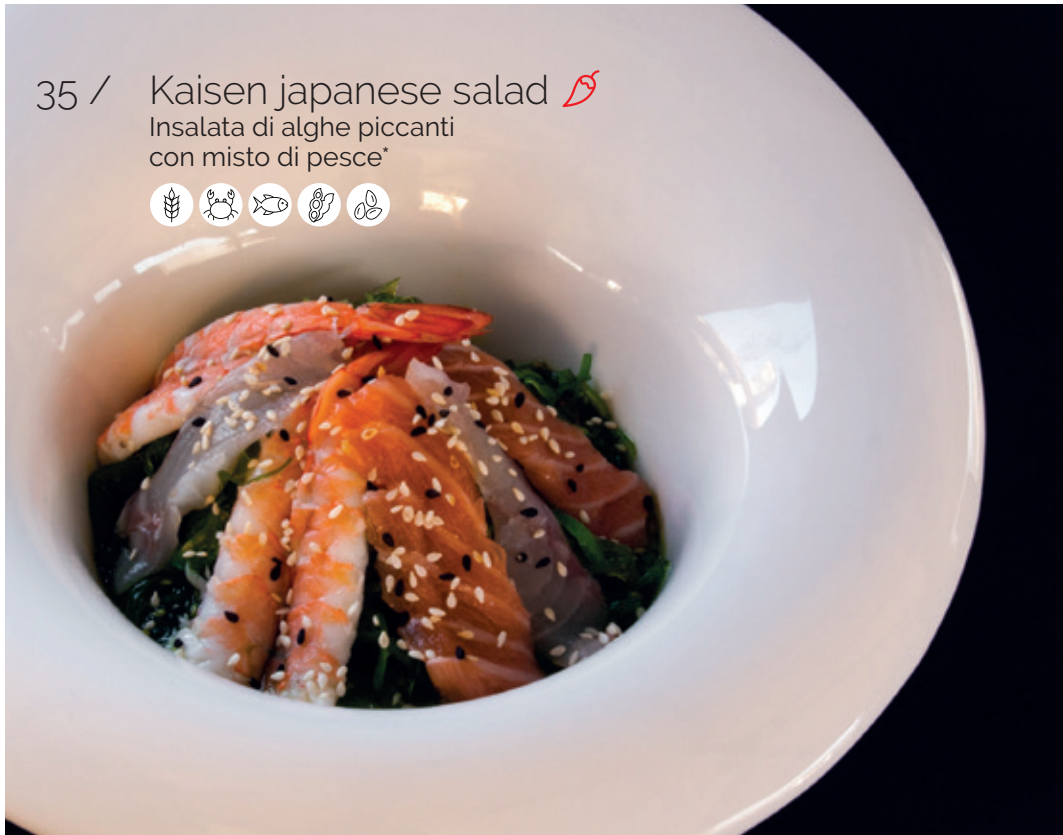


31 / Wakame salad
Insalata di alghe



Insalate

Salad



Gunkan

Polpette di sushi

- 45 / Gunkan zuccina papaya
Zuccina all'esterno con sopra
philadelphia e papaya



Gunkan

Polpette di sushi



43 / Gunkan zucchini ebi ●
Zucchina all'esterno con sopra
gambero* cotto e maionese



44 / Gunkan philadelphia
Polpette di riso con philadelphia,
scaglie di mandorle e salsa teriyaki



42 / Gunkan salmone ●
Salmone all'esterno, tobiko,
maionese, tabasco



46 / Gunkan ●
salmon zucchini
Bigné di riso avvolto da zucchina
scottata, spicy salmon



Gunkan

Polpette di sushi



57 / Gunkan spicy salmon 
Gunkan con tartare di salmone piccante



58 / Gunkan spicy tuna 
Gunkan con tartare di tonno piccante



59 / Gunkan ebi
Gamberi* cotti, surimi di granchio,
maionese



64 / Gunkan venus
Palline di riso venere ricoperte di
pistacchi e philadelphia.



Sashimi

61 / ●

Sashimi salmone
Fette di salmone crudo

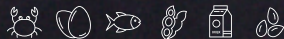


Sushi misto

73 / Barca x1
5 nigiri*, 6 sashimi, 4 hosomaki,
2 uramaki, 1 gunkan



70 / Sushi misto
5 nigiri*, 4 hosomaki, 4 uramaki



71 / Sushi medio
8 nigiri*, 4 hosomaki, 4 uramaki



Sushi misto



75 / Sushi vegano
Selezione mista



72 / Sushi sake maguro
4 nigiri salmone, 4 nigiri tonno



Onigiri

Polpetta di riso



310 / Onigiri gambero fritto
Polpetta di riso con gambero fritto



311 / Onigiri salmon
Polpetta di riso con salmone



312 / Onigiri tuna
Polpetta di riso con tonno



313 / Onigiri philadelphia
Onigiri con philadelphia e salsa teriyaki



Sushi

Nigiri

80 / Nigiri salmone



81 / Nigiri branzino



82 / Nigiri gamberi* cotti



84 / Nigiri tonno

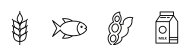


Sushi

Nigiri



85 / Nigiri speciale
2 nigiri di salmone scottato con
philadelphia e pasta kataifi



87 / Nigiri avocado



89 / Nigiri salmone Club
Nigiri di salmone, avocado e
philadelphia



Donburi

Ciotola di riso con sopra
pesce crudo

93 / Sake Don
Ciotola di riso con
sopra salmone



Futomaki

Rotolo grande di riso
con alga esterna



103 / Futo fritto

Surimi* di granchio, salmone,
philadelphia, pasta kataifi



102 / Futo ebiten

Tempura di gamberi*, maionese
e pasta kataifi



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)

242 / Black menta roll 

Rotolo di riso venere con tartare spicy salmon, granella di pistacchio, salsa rucola e menta



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)



110 / Crunch roll ●

Rotolo di riso venere con tempura di gamberi*, avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



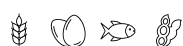
104 / Rucola roll

Salmone, philadelphia con sopra avocado, pasta kataifi e crema di rucola



105 / Sushi box (4 pz.)

Riso pressato e fritto con tartare di salmone e salsa al mango



107 / Black spicy salmon 

Rotolo di riso venere con spicy salmon con sopra pasta kataifi e salsa alla rucola



223 / Onion roll

Salmone, avocado, philadelphia,
cipolla fritta




Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)

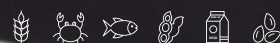
111 / Sake avocado

Salmone, avocado



113 / Crab roll 

Surimi* di granchio, avocado,
philadelphia, avvolto da salmone
e alghe piccanti



112 / Maguro avocado

Tonno, avocado




Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)

114 / Spicy salmon 
Salmone, maionese, tobiko,
tabasco



115 / Spicy tuna 
Tonno, maionese, tobiko, tabasco



116 / Miura maki
Salmone alla griglia, philadelphia



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)



117 / Ebiten

Tempura di gamberi*, maionese, pasta kataifi



119 / Angel roll

Tempura di gamberi*, philadelphia, ricoperto con avocado



118 / Tiger roll

Tempura di gamberi*, maionese con sopra salmone



121 / Special roll

Salmone, avocado, philadelphia con sopra salmone





245 / Crispy ebiten roll
 Gambero* in tempura, con sopra
 cipolla frita, salsa maionese e
 salsa teriyaki



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)



122 / Vegetariano roll
 Crunch, philadelphia, avocado
 con sopra avocado



124 / Mando roll
 Salmone grigliato, avocado,
 philadelphia con sopra scaglie di
 mandorle



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)



125 / Star roll

Philadelphia, crunch, salmone e granella di patate



128 / Sushi Club roll (4 pz.) ●

Tartare di riso, tartare di salmone, carpaccio di avocado con sopra granelle di patate croccanti, rifinito con teriyaki



129 / Venere roll ●

Rotolo di riso venere con salmone, avocado, philadelphia con sopra carpaccio di salmone



211 / New angel roll ●

Gambero* al vapore, avocado, philadelphia, salmone scottato e salsa agrodolce



Uramaki



215 / Black salmon croc roll
Salmone in tempura, avocado,
philadelphia, riso venere, pasta
kataifi e salsa agrodolce



216 / Black vegano roll 
Avocado, asparago, alga piccante,
avvolto da avocado



221 / Uramaki chicken roll
Pollo fritto, maionese al curry,
pomodorino confit



228 / Uramaki miso roll
Salmone grigliato, avocado,
philadelphia, katsobushi con
salsa miso

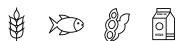


Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pz.)




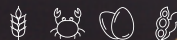
226 / Black miura maki
Salmone grigliato,
philadelphia, cipolla fritta



218 / Croc roll
Roll di riso, avvolto da crepes
croccante con salmone, avocado,
philadelphia e salsa teriyaki



227 / Ebi-flo 
Gambero* in tempura, spicy
salmon, fiori di zucca



219 / Mango roll
Salmone, philadelphia
e mango



Temaki

Cono di riso con alga

130 / Sake avocado
Salmone, avocado



131 / Tekka avocado
Tonno, avocado



132 / California
Surimi* di granchio, maionese
avocado



133 / Spicy salmon 
Salmone, tobiko, maionese, tabasco



Temaki

Cono di riso con alga



134 / Spicy tuna 🐟
Tonno, tobiko, maionese, tabasco
🍷 🐟



135 / Miura
Salmone alla griglia, philadelphia,
insalata
🌾 🐟 🥒 🧀



136 / Ebiten
Tempura di gamberi*, insalata
e maionese
🌾 🦞 🍷 🥒



138 / Temaki mango
Insalata, avocado, philadelphia,
mango e salsa al mango
🌾 🍷 🥒 🧀

Temaki

Cono di riso con alga



230 / Sesamo black 
spicy salmon
Riso venere, spicy salmon, crema alla
rucola e pistacchi, avvolto da sfoglia di soia




231 / Black angel
Riso venere, tempura di gamberi*,
avocado, philadelphia, salsa allo
zafferano, avvolto da sfoglia di soia



232 / Rosa angel
Gambero* in tempura, avocado,
philadelphia, insalata e granelle di
patate, avvolto da sfoglia di soia



233 / Sesamo spicy ebiten 
Spicy salmon, gambero* in tempura,
insalata, pasta kataifi e salsa allo
zafferano, avvolto da sfoglia di soia



Temaki

Cono di riso con alga

249 / Rosa spicy salmon 🌶️

Tartare spicy salmon, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia



252 /

Rosa spicy tuna 🌶️

Tartare spicy tuna, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga esterna

145 / Hosos fritti con avocado

Rotolo di riso fritto con avocado con sopra philadelphia e avocado



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso
con alga esterna



143 / Hoso fruit
Rotolo di riso fritto con avocado con
sopra philadelphia e fragole



253 / Hoso fragola
Rotolo di riso con philadelphia
e fragola, salsa teriyaki



147 / Hoso soy mango
Rotolo di riso venere con mango e
sopra philadelphia, avvolto in sfoglia
di soia



148 / Hoso soy avocado
Rotolo di riso venere con avocado,
avvolto in sfoglia di soia



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso
con alga esterna



140 / Hosomaki sake
Salmone



141 / Hosomaki tekka
Tonno



142 / Hosomaki avocado



276 / Nutella roll

Involtino di sfoglia di soia con ripieno
di riso e nutella



Hosomaki Rotolo piccolo di riso con alga esterna



286 / Hosomaki ebi
Rotolo di riso con gambero cotto



287 / Hosomaki kappa
Rotolo di riso con cetriolo

Zuppa e pasta in brodo



156 /
Shoyu ramen
Ramen con pak choi, uova,
alga nori, cipollotto e
pancetta di maiale cotta a
bassa temperatura



Zuppa e pasta in brodo

150 / Miso

Zuppa di soia
con alghe e tofu



151 / Osu mashi
Zuppa con pesce



152 / Ramen style

Ramen in brodo con alghe,
uova, surimi* di granchio e
gamberi*



Cucina italiana

340 / Insalata di mare



341 / Trofie al pesto

Ciotola di riso con
sopra pollo* in salsa curry



342 / Tagliatelle al ragù



343 / Roast beef



344 / Fritto di mare



346 /
Tagliatelle ai frutti
di mare



Primi piatti

159 / Gnocchi di riso

Gnocchi di riso con
verdure e gamberi*



160/ Riso Venere

Saltato con verdure,
gamberi* e uova



255 / Riso alla cantonese

Riso con piselli, uova e
prosciutto cotto





161 / Riso saltato con
verdure e uova



162 / Riso saltato con
gamberi*, verdure e uova



178 / Riso alla thailandese
Ananas, piselli, verdure, gamberi*,
uova e anacardi (servito in base alla
disponibilità in ciotola)



Primi piatti

163 / Riso bianco



164 / Spaghetti di riso con
gamberi*, verdure e uova



165 /
Spaghetti di soia
con gamberi* e
verdure





258 / Spaghetti di soia
ai frutti di mare*
Con cozze, vongole, surimi*,
gamberi*, calamari*



259 / Spaghetti di soia 
con carne piccante



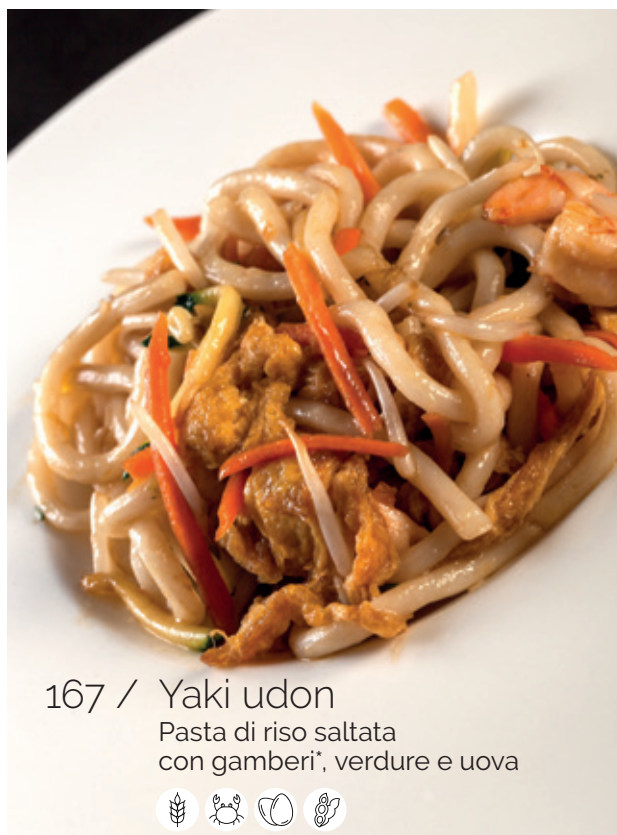
262 / Ramen saltati con
manzo e verdure



Primi piatti

166 / Yaki soba

Pasta di grano saraceno saltata con
gamberi*, verdure e uova



167 / Yaki udon

Pasta di riso saltata
con gamberi*, verdure e uova



168 / Pad thai con gamberi*

Tagliatelle di riso saltate con gamberi*,
germogli di soia, uova e scaglie di
mandorle



169 / Riso pollo* teriyaki

Riso saltato con verdure, pollo*
teriyaki, uova e pasta kataifi



NEL MENU PRANZO FESTIVI E' COMPRESO
1 PIATTO SPECIALE A SCELTA

Piatti Speciali

964 / Capasanta* kataifi
Avvolta da pasta filo kataifi



965 / Salmon red fruit
Salmone tataki, servito con
vinaigrette ai frutti di bosco



966 / Tonno tataki
Servito con mousse di pomodorino
secco e nduja



Piatti speciali

NEL MENU PRANZO FESTIVI E' COMPRESO
1 PIATTO SPECIALE A SCELTA

967 / Capasanta Hokkaido

Capasanta di Hokkaido, crema di formaggio al tartufo, olio evo e sale



968 / Tuna asparago

Tonno scottato, asparagi, condito con salsa di soia e olio alle erbe italiane



970 /

Amaebi green

Gambero rosso di Mazara, servito con gazpacho di pomorini gialli, olio agli spinaci e edamame





969 / Salmone scottato
Salmone scottato con salsa mango e
granelle di pistacchio



971 / Involtino amaebi
Involtino di branzino, gambero* di
Mazara e wasabi fresco





994 / Scampi* esotic
Scampi* marinati con
emulsioni di passion fruit



981 /
Ceviche
Misto di pesce* marinato
allo yuzu e aceto di riso con
pomodoro, avocado e cipolla
caramellata



NEL MENU PRANZO FESTIVI E' COMPRESO
1 PIATTO SPECIALE A SCELTA

Piatti Speciali



984 / Chitarra di salmone

Salmone tagliato a spaghetti
con crema di sesamo e
granelle di pistacchio



Piatti speciali

NEL MENU PRANZO FESTIVI E' COMPRESO
1 PIATTO SPECIALE A SCELTA



982 / Salmon furikake

Salmone avvolto con furikake al pistacchio, con salsa japanese dressing



983 / Smoke salmon

Salmone su miso affumicato, asparagi



985 /

Rainbow fish

Olio di spinaci, vinaigrette ai frutti di bosco, crema alla burrata, togaraschi (polvere di sette spezie)





170 / Tempura moriwase
Gamberi* e verdure



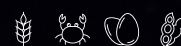
171 / Tempura di patate dolci



173 / Yasai tempura
Verdure



174 / Ebi furai
Gamberi* impanati



Agemono



309 / Patate rustiche



Teppanyaki

Piatti alla piastra

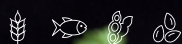
180 / Ebi kushi
Spiedini di gamberi*



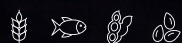
182 / Sake no teriyaki ●
Salmone scottato
in crosta di sesamo



183 / Sake teppanyaki
Salmone alla piastra



184 / Batterfish
Merluzzo bianco alla piastra



Teppanyaki

Piatti alla piastra



192 / Gamberi* sale e pepe



Secondi piatti



18g / Pollo* curry al latte di cocco



190 / Gamberi* curry al latte di cocco



193 / Gamberi* thai 
Gamberi* in salsa thai piccanti

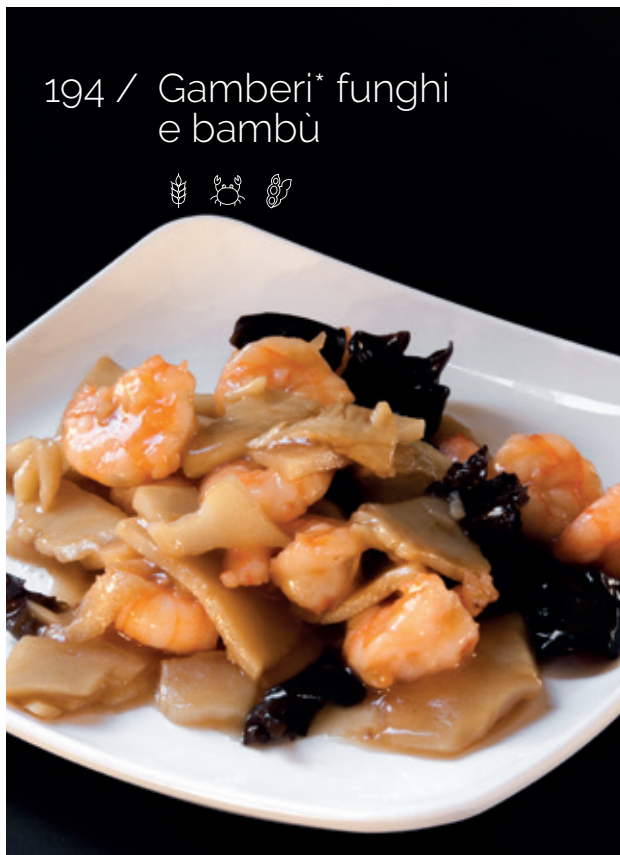


26g / Gamberi* in salsa agrodolce



Secondi piatti

194 / Gamberi* funghi e bambù



270 / Pollo* in agrodolce



195 / Pollo* alle mandorle



Secondi piatti

196 / Pollo* funghi
e bambù



197 / Pollo* thai



203 / Manzo zenzero e
cipollotto



204 / Manzo e patate





274 / Verdure miste
saltate



Secondi piatti



198 / Pak-choi
Verdure saltate cinesi



199 / Curry don
Ciotola di riso con
sopra pollo* in salsa curry



275 / Piccola padella fai
da te con broccoli
(leggermente piccante)



Bevande

Lista vini

Bollicine

Prosecco	21,00 €
Prosecco Millesimato	24,00 €
Franciacorta Blanc de Blanc	32,00 €
Ca' del Bosco Cuvée Prestige	55,00 €
Ca' del Bosco Vintage	70,00 €
Champagne Louis Roederer Brut	80,00 €
Champagne Louis Roederer Rosé	110,00 €
Champagne Louis Roederer Blanc de Blancs	110,00 €
Champagne Louis Roederer Cristal	350,00 €

Vini Bianchi

Muller Thurgau	20,00 €
Gewurztraminer	27,00 €
Gewurztraminer Tramin Nussbaumer	70,00 €

Lista vini

Vini Bianchi

Pinot Grigio TERLANO Trentino	25,00 €
Pinot Bianco Volberg TERLANO Trentino	60,00 €
Sauvignon Winkl TERLANO Trentino	42,00 €
Chardonnay VIE DI ROMANS Friuli Venezia Giulia	50,00 €
Sauvignon Blanc VIE DI ROMANS Friuli Venezia Giulia	50,00 €
Lugana CA' DEI FRATI Lombardia	28,00 €
Lugana Brolettino CA' DEI FRATI Lombardia	36,00 €
Blangé Ceretto Piemonte	36,00 €
Scaia TENUTA SANT'ANTONIO Veneto	26,00 €
Falaghina Campania	20,00 €
Greco di Tufo Campania	20,00 €
Vermentino di Gallura Sardegna	22,00 €
Vermentino Lintori CAPICHERA Sardegna	34,00 €
Grand Cru Chardonnay RAPITALA' Sicilia	40,00 €
Ribolla gialla ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	21,00 €
Sauvignon ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	21,00 €
Chardonnay ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	21,00 €
Chablis ALBERT PIC Francia	52,00 €
Mofete PALMENTO COSTANZO Sicilia	35,00 €

Lista vini

Vini Rossi

Morellino di Scansano doc	21,00 €
Amarone della Valpolicella	45,00 €
Chianti Classico	21,00 €
Barolo LA MORRA CRISANTE Piemonte	50,00 €

Vini in calice

Calice di Muller Thurgau	6,00 €
Calice di Prosecco	6,00 €

Vini in caraffa

1/4 L	4,00 €
1/2 L	8,00 €
1 L	15,00 €

Bevande, Caffè, Liquori

Birra

Asahi 500 ml	6,00 €
Sapporo 500 ml	6,00 €
Heineken 660 ml	6,00 €
Tsingtao 640 ml	6,00 €
Kirin 500 ml	6,00 €

Sake

Sake piccolo	3,50 €
Sake medio	6,50 €

Bevande

Acqua 75 cl (naturale, frizzante)	3,50 €
Acqua 1/2 litro	2,00 €
Acqua Panna	5,50 €
Acqua San Pellegrino	5,00 €
Bibite (Coca Cola - Fanta - Sprite - Coca Zero - Coca Light)	3,50 €
The verde caldo (servito in Teiera)	4,50 €
The al limone, The alla pesca	3,50 €

Caffè

Caffè	1,50 €
Caffè macchiato, orzo, Hag	2,00 €
Caffè corretto	3,00 €

Liquori

Limoncello, Mirto, Liquirizia	4,00 €
Amaro, Grappa	4,00 €
Liquore prugna	4,00 €

S·U·S·H·I C·L·U·B