

SUSHI

29 EURO *2,50 EURO COPERT

24 EURO

LE FORMULE OPEN SUSHI E LIGHT **DEVONO ESSERE EFFETTUATE DA TUTTI** I COMPONENTI DEL TAVOLO.

LE VOCI PREZZATE SONO ESCLUSE DALLE DUE FORMULE, QUINDI CONTEGGIATE A PARTE.

EVENTUALI ECCESSI ORDINATI CON LA FORMULA OPEN SUSHI VERRANNO CONTEGGIATI A PARTE.

PIACENZA - PARMA

Ш

RISO BIANCO

al vapore con sesamo

EDAMAME BEANS / fagioli di sola

EDAMAME SPICY / fagioli di soia piccanti

GOMA WAKAME / insalatina di alga wakame

CHUKA IKA SANSAI # insalatina di totani e verdure

MISO SOUP / zuppa di miso, tofu, alga wakame e cipollotto

MISO SOUP PICCANTE 🌶 zuppa di miso, tofu, alga wakame, cipollotto e tabasco

JOISHA DI MAIALE ravioli di maiale

JOISHA DI GAMBERO ravioli di gambero

HOME SALAD mazzancolle e calamaro in insalata di stagione

mazzancone e calamaro in insalata ai stagione	
SAMURAI STICK frittura di gamberi con edamame avvolti In pasta fillo con besciamella spicy	6€
MANGO SALAD insalata di salmone cotto, mango, julienne di carote, salsa yuzumiso	5€
CAPESANTE pasta kataifi e besciamella spicy	9€
PANINO BAO DI MAIALE pancia di maiale arrosto, teriyaki,	
insalata e cipolla croccante	1,50€
PANINO BAO DI GAMBERO in tempura, insalata e spicy cream, cipolla croccante	1,50€

SALMONE su letto di riso condita con spicy cream e tobikko

TROTA SALMONATA nachos e salsa yogurt e spezie orientali

TONNO con spicy cream servita su taco con rucola e riso

TONNO SPECIAL pomodoro e avocado 8€ SALMONE SPECIAL finocchio e vinegrette all'arancio 8€ CEVICHE tartare di pesce misto, dadolata di pomodorini, 8€ ndita con pepe, lime, cipollotto e sedano GAMBERONI tartare di gamberoni con salsa allo yogurt e spezie orientali 10€

> ORDINABILI PER UN MASSIMO DI TRE PORZIONI DI SASHIMI E TRE PORZIONI DI CARPACCIO A PERSONA

SALMONE TROTA SALMONATA TONNO **PESCE BIANCO**

SCOTTATO tonno, salmone, peso bianco scottati alla fiamma con salsa EMU

ROYAL salmone, pesce bianco,

GAMBERO ROSSO euro al pezzo

SCAMPI euro al pezzo

GAMBERONI euro al pezzo

O SALMONE

MIX tonno, salmone, pesce bianco e salsa allo yogurt o spezie orientali

PESCE BIANCO TONNO



SALMONE

SALMONE SCOTTATO E SALSA EMU

TONNO

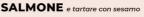
TONNO E SALSA YOGURT PESCE BIANCO

PESCE BIANCO SPICY

VEGGY ≠ avocado e crema di edamame

GAMBERO COTTO





TROTA SALMONATA con riso nero integrale, goma wakame, avocado e salsa allo yogurt spicy

MIX carpaccio di salmone, tonno, pesce bianco, alghe wakame, mazzancolle e sesamo





SALMON filetto di salmone, tartare di salmone spicy

MANGO filetto di salmone, formaggio spalmabile e mango

HOT SALMON filetto di salmone mazzancolle, formaggio spalmabile,

SMOKY filetto di salmone scottato alla fiamma, tartare salmone spicy, salsa al mango

STRAW filetto di salmone, formaggio spalmabile e fragola

VEG 🌶 alga nori, crema di bufala, pomodoro secco

NORI alga nori, tartare di tonno, salsa yogurt spicy

CAVIAR filetto di salmone, fragola e caviale

ITALIANO alga nori, tartare di tonno spicy,

formaggio spalmabile, pomodoro, pesto liqure



SALMONE TONNO **PESCE BIANCO** TROTA SALMONATA AVOCADO . CETRIOLO .

GAMBERONE

4€





SAKEMASU AVOCADO trota

SPICY SALMON salmone, formaggio

SPICY TUNA tonno, formaggio spalmabile;

SAKE MANGO trota salmonata, mango,

formaggio spalmabile

CALIFORNIA salsa di tonno, mazzancolle

PHILADELPHIA mazzancolle, formaggio spalmabile, avocado

MIURA MAKI salmone cotto, formaggio spalmabile, insalata, terivaki



OSHO spicy tartare salmone, avocado, formaggio spalmabile esterno: salmone, spicy cream, crunch e

ALMOND trota salmonata, avocado, formaggio spalmabile; esterno: mandorle tostate e teriyaki

EMU trota salmonata, avocado, formaggio spalmabile; esterno: salmone scottato e salsa emu

TAKIA spicy tartare tonno, avocado, formaggio spalmabile; esterno: tonno, spicy cream, crunch e teriyaki

NACHOS spicy tartare salmone, formaggio spalmabile; esterno: tartare di salmone, nachos, crema di bufala

DOUBLE TUNA salsa di tonno, avocado, mazzancolle; esterno: tonno, Hanami deep

MANGO SPECIAL trota salmonata, mango, formaggio spalmabile; esterno: mango, mandorle e teriyaki

MAGURO tartare di tonno spicy, iceberg; esterno: tonno, nachos, teriyaki e Hanami deep

SUMMER salsa di tonno, mazzancolle, avocado, crema di bufala e dadolata di pomodorini

STRAWBERRY salmone cotto, formaggio spalmabile, insalata; esterno: formaggio spalmabile, fragola e aceto balsamico

CREAM mazzancolle, formaggio spalmabile, avocado; esterno: crema di patata viola, spicy cream e teriyaki

FRESH chips di basilico, crema di bufala; esterno: salsa al pepe, pomodoro secco e salsa tonnata

MACK ROLL sgombro, pomodoro secco, crema di bufala, esterno: avocado e crunch

KOSHAO salmone cotto, salsa al pepe; esterno: tartare di salmone alla fiamma e crema di peperoni

SPICY SHRIMP mazzancolle cotto, formaggio spalmabile, avocado; esterno: Hanami deep

LOVELY calamaro cotto, sedano, maionese; esterno: crema di edamame, crunch

BRONTE tartare di salmone spicy, avocado; esterno: tartare di salmone e granella di pistacchio

JAPANESE salmone e avocado; esterno: salmone, Hanami deep e teriyaki

EBI BLACK mazzancolle, formaggio spalmabile; esterno: tonno, spicy cream e teriyaki TANJO mazzancolle, maionese, rucola; esterno:

SPECIAL BLACK mazzancolle, avocado; esterno: salsa di tonno, dadolata di pomodorini, salsa

BLACK SQUID calamaro in tempura; esterno: crema di peperoni e cipolla croccante

FARMER ROLL # insalata, peperone, esterno: crema di edamame, dadolata di pomodorini

FUTOVEGI

zucchina in tempura, maionese; esterno: julienne di patata viola fritta e teriyaki

SEAWEED ø tofu, avocado, alga wakame. terno: salsa teriyaki





VEG 🗷 avocado, insalata esterno: fragola, crema di edamame

BUFFALO 🖋 crema di bufala, chips di basilico; esterno: pomodoro secco





CRISPY SALMON hosomaki con surimi in tempura e formaggio spalmabile; esterno: tartare di salmone spicy e teriyaki. Croccante e fritto

NO-NORI mazzancolle in tempura, maionese; esterno: avocado, tartare di salmone

RAINBOW mazzancolle in tempura, maionese esterno: carpaccio di pesce misto, dadolata di pomodorini

HALLOWEEN zucca in tempura, maionese, insalata; esterno; carpaccio di salmone, salsa di zucca e teriyaki

SPARROW TUNA tartare di tonno spicy, asparago in tempura, esterno: carpaccio di tonno, salsa spicy

CREAMY & CRUNCH calamaro in tempura, crema di edamame; esterno: carpaccio di salmone, Hanami deep e crunch

CINQUE TERRE pesce bianco in tempura, formaggio spalmabile, pomodoro secco,



EBITEN mazzancolle in tempura, maionese; esterno: julienne di patata

GINGER salmone in tempura, maionese

GRILL SALMON salmone in tempura, avocado, maionese; esterno: carpaccio di salmone scottato alla fiamma, salsa emu

CRISPY CHICKEN pollo in tempura, formaggio spalmabile, insalata; esterno: teriyaki e salsa al curry

SMOKY SALMON salmone in tempura, avocado, maionese; esterno: salmone affumicato, spicy cream

HANA mazzancolle in tempura, maionese esterno: crema di edamame e fiori di zucca in tempura

SERENDIPITY mazzancolle in tempura; esterno: pesto, pasta kataifi e salsa

SABA sgombro cotto, formaggio spalmabile, insalata, cipolla croccante; esterno: patata viola e salsa al pepe

CRISPY SQUID hosomaki con calamaro fritto; esterno: crema di patata viola, cipolla croccante e salsa teriyaki. Croccante e fritto

SAKEMASU AVOCADO trota

OSHO tartare spicy salmone, avocado, formaggio spalmabile, salmone, spicy cream, crunch e teriyaki

TAKIA tartare spicy tonno, avocado, formaggio spalmabile, tonno, spicy cream e

JAPANESE salmone e avocado, salmone, Hanami deep e teriyaki

FUTOVEGI zucchina in tempur maionese, julienne di patata viola fritto

EBITEN mazzancolle in tempura, maionese, julienne di patata viola fritta e teriyaki

CALIFORNIA salsa di tonno, mazzancolle e avocado

SUMMER salsa di tonno, avocado, crema di bufala e dadolata di pomodorini

SABA sgombro cotto, formaggio spalmabile, insalata, cipolla croccante, patata viola e salsa al pepe

MACK sgombro cotto, pomodoro secco, crema di bufala, avocado e crunch



LOBSTER ROLL astice al vapore, avocado; esterno: carpaccio di astice, dadolata di pomodorini e teriyaki	12€
CRAB SALMON salmone in tempura, avocado, spicy cream; esterno: carpaccio di salmone scottato, polpa di granchio al vapore	6€
EBI CRAB polpa di granchio, mazzancolle, avocado e cetriolo; esterno: carpaccio di avocado e Hanami deep	8€
POTETO hosomaki con sfoglia di patata fritto; interno: avocado e mazzancolle esterno: crema di patata viola, teriyaki	3€
BLACK CAVIAR riso nero, formaggio spalmabile, salmone; esterno: crema di bufala e caviale	12€
FOIE GRAS MAKI tonno, avocado, esterno: foie gras scottato, teriyaki e sale di maldon	10€

UDON spaghettone di grani misti con uova,

YAKI SOBA spaghetti di grano misti saltati con gameri, verdure e uova

TAGLIATELLE DI RISO calamaretto spillo, uova, insalata, ponzu e zenzero

YAKI SOBA SARACENO spaghettino di grano saraceno saltato con verdure, uova, edamame e katsuobushi

SHRIMP RICE riso saltato con gamberi, verdure e uovo YAKITORI RICE riso saltato con verdure, pollo e uovo

RAMEN DI PESCE soba in brodo con verdure, pesce, crostacei e molluschi

RAMEN DI CARNE soba grano saraceno in brodo con verdure, uovo stracciato e

HOT N' COLD riso nero saltato con zucchine e tartare di salmone in salsa spicy

BUFFALO BLACK RICE riso nero saltato su letto di crema di bufala e tartare di crostacei



SPIEDINI DI GAMBERI

in tempura di panko e teriyaki

CODE DI GAMBERO

in tempura di panko e salsa al pepe

YAKITORI

spiedini di pollo e teriyaki

FISH TEMPURA frittura di gamberi, calamaro

CHICKEN TEMPURA

frittura di pollo e verdure con salsa al curry

POLLO AL CURRY straccetti di pollo in salsa curry con peperoni

SPECIAL FRIED frittura spice calamaretto spillo e pesciolini **GAMBERONI ALLA PIASTRA** con dadolata di pomodorini 6€ **GAMBERONI IN PASTA KATAIFI** 6€ **BRANZINO ALLA PIASTRA** 8€ **SALMONE ALLA PIASTRA** TATAKI DI TONNO taaliata in crosta di sesamo

TATAKI DI SALMONATA

MENU BIM

UDON AL POMODORO

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE

PATATINE FRITTE

10€ 12€



PANNA COTTA con passata di frutti di bosco cotti

CHEESECAKE al maracuja

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

SORBETTO ALLO YUZU

TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO con gelato al fior di latte

MOCHI ICE CREAM PASSION FRUIT 2 pz

ANANAS E FRAGOLE

GELATO ALLO ZENZERO

BICCHIERINO DI RICOTTA DOLCE E FRAGOLE PICCOLA PASTICCERIA

7€

5€

7€

6€

6€

4€.



AMERICANO	7€
NEGRONI	7€
HUGO	7€
SPRITZ ORIGINAL	7€
EXOTIC SPRITZ	7€
SUSHI MARTINI lychee, basilico, mango, limone e wasabi	7€
BLOODY GEISHA pomodoro, sake, soia e lime	7€
CAIPIRINHA al mango e pepe rosa o tropical e menta o maracuja	8€
SAKERINA al mango e pepe rosa o tropical e menta o maracuja o pompelmo	8€
MOJITO lime, zucchero, rum, menta e soda	8€
MOSCOW MULE lime, zenzero, vodka, ginger beer	9€
RUM COOLER arancio, zucchero, rum, ginger ale, lime e frutta a pezzi	8€
BRASILIAN COOLER gin sud-americano, lime, mango, maracuja e ginger ale	9€
VODKA SOUR MARACUJA	١.
O MANGO E LYCHEE vodka, limone, zucchero	8€
HANAMI COCKTAIL vodka, vodka alla pesca, spumante, sciroppo rosé e frutta a pezzi	8€
OLD CUBAN rum scuro, lime, zucchero, menta, zenzero, spumante, angostura	8€
PALOMA tequila, agave, soda pompelmo, lime e pompelmo	7€
MARGARITA FROZEN AL MANGO tequila, lime, cointreau e mango	
GREEN the verde, sour, maracuja	7€
VIRGIN MOJITO lime, zucchero, ananas, pompelmo, menta	7€
COCKTAIL CON DISTILLATI PREMIUM	da 10€
PAN DI ZENZERO	

ESPRESSO MARTINI vodka, liquore al caffè e caffè espresso

ACQUA FILTRATA

ACQUA MINERALE	3,50€
BIBITE	3€
CAFFÉ	1,50€
THE VERDE MATCHA	4€
THE IN FOGLIE verde, bianco, rosso, nero	5€
INFUSO melograno e arancio, limone e zenzero, karkadé, frutti di bosco	5€
SAKÉ CALDO	7€
SAKÉ PREMIUM	da 7€
SAKE FRIZZANTE 300ml	14€
ASAHI	4€
SAPPORO	4,50€
IKI GINGER	4,50€
MENABREA	4€
MENABREA ROSSA	6€
AMARI	da 4€
DISTILLATI	da 5€
CALICE SPUMANTE METODO CLASSICO	da 5€
CALICE VINO BIANCO	da 5€





MENU DIGITALE

LEGENDA

FUORI MENU

✓ PIATTO VEGETARIANO | PIATTO DI PESCE COTTO

IL MENU CONTIENE ALLERGENI. SE SEI INTOLLERANTE RICHIEDI AL PERSONALE DI SALA LA LISTA COMPLETA. I prodotti in uso in questo locale, da consumarsi crudi o praticamente crudi sono sottoposti a bonifica preventiva in conformità al REG. UE 11692011 e ss.mm. ii. La documentazione relativa agli allergeni presenti nelle nostre preparazioni, l'elenco completo dei prodotti congelati o sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura è a libera disposizione della clientela, sul banco di accoglienza o rivolgendosi al personale di sala.