



寿司屋

Tutti i pesci utilizzati dai nostri chef rispettano la catena del freddo e subiscono un processo di abbattimento rapido di temperatura per eliminare la presenza di agenti patogeni, mantenendo intatte le proprietà organolettiche del prodotto.

Lista degli allergeni (All. 11 Reg. ue 1169/2011)

Cereali contenenti glutine (grano), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, molluschi, anidride solforosa e solfiti.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Menù Omakase

Menu Degustazione

**un viaggio nell'autentica cucina
giapponese e sushi con pesce locale**

80€ a persona

Bevande escluse

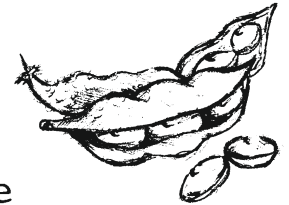
Percorso Degustazione Only Sushi

**lasciati guidare dall'estro del nostro
chef Constantin Popa**

120€ a persona

Bevande escluse

Appetizer



Edamame 4€

fagioli di soia al vapore con fiocchi di sale
steamed soybeans with salt flakes

Spicy Edamame 6€

fagioli di soia leggermente piccanti
slightly spicy soybeans

Grilled Edamame 6€

fagioli di soia grigliati con sesamo
grilled soybeans with sesame

Wakame 6€

insalata di alghe
seaweed salad

Tris Tartare 16€

mini tartare scelte dallo chef
mini tartare chosen by the chef

Sake Tartare 18€

tartare di salmone con avocado
salmon tartare with avocado

White Tartare 20€

tartare di pesce bianco
white fish tartare

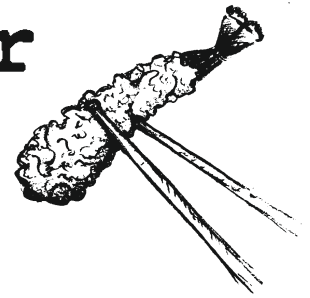
Tuna Tartare 25€

tartare di tonno
tuna tartare

K Tartare 28€

chef's special of the day

Deep Fried Appetizer



Ika Fry 14€
calamari croccanti
fried squid

Ebi Fry 14€
gamberi croccanti
fried shrimps

Tako Fry 16€
polpo croccante
crispy octopus

Agentashi Tofu 8€
tofu in tempura
fried battered tofu

Black Tiger Ebi Tempura 20€
gamberi tiger in tempura
tempura shrimps

Yasai Tempura 18€
tempura di verdure miste
mixed vegetable tempura

White Tempura 18€
Tempura di Triglia, Cernia o pesce del giorno
Red mullet, grouper or fish of the day in tempura

Mazara Red Ebi Tempura 28€
gamberi rossi di Mazara in tempura
Mazara red prawn in tempura

Happy Kiss



Chicken Karaage Bao 10€

panino giapponese con straccetti di pollo fritto
e insalata con salsa della casa
bao bread with fried chicken strips and salad with house sauce

Salmon Bao 10€

panino giapponese con tartare di salmone
e avocado con salsa della casa
bao bread with salmon tartare and avocado in house sauce

Hamachi Toryufu Bao 14€

panino giapponese con sashimi di ricciola
e crema di pesce bianco
bao bread with yellowtail sashimi and white fish cream

Gyoza 4pz



Ebi Gyoza 14€

ravioli di gamberi
shrimps ravioli

Isaebi Gyoza 18€

ravioli di aragosta
lobster ravioli

Yasai Gyoza 9€

ravioli di verdure
vegetable ravioli

Wagyu Gyoza 18€

ravioli di carne bovina giapponese
meat ravioli

Home Made Udon



Nabeyake Udon 20€

udon dashi e gamberi fritti
udon dashi and fried shrimp

Yasai Tempura Udon 20€

udon dashi e tempura di verdure
udon dashi and fried veggies

Katsu Udon 20€

udon dashi e cotoletta di maiale
udon dashi and lean pork loin

Okame Udon 24€

udon dashi con pesce e verdure saltate
udon dashi with fish and veggies

Blue Sea Yaki Udon 30€

udon saltati con ricci di mare
yaki udon with sea urchins

K Golden Udon 30€

chef's special of the day

Secondi

Tonkatsu 18€

cotoletta di capocollo di maiale o di pollo
fried lean pork loin or breaded chicken filet

Sake Teriyaki 18€

filetto di salmone in salsa teriyaki
grilled salmon with teriyaki

Suzuki Yaki 20€

filetto di spigola
grilled sea bass

Tuna Tataki 25€

tonno scottato in crosta di sesamo
seared tuna in sesame crust

Hamachi Tataki 25€

carpaccio di ricciola scottato con salsa ponzu
yellowtail carpaccio with ponzu sauce

Jumbo Mazara Ebi yaki 25€

gamberi rossi di Mazara di prima scelta grigliati
char broil jumbo Mazara red prawn



Sakura - sushi e sashimi 80€

16pz uramaki crudo, 8pz nigiri, 6pz sashimi

Midori - nigiri e uramaki 80€

22pz uramaki crudo, 8pz nigiri

Sake Set - salmone 60€

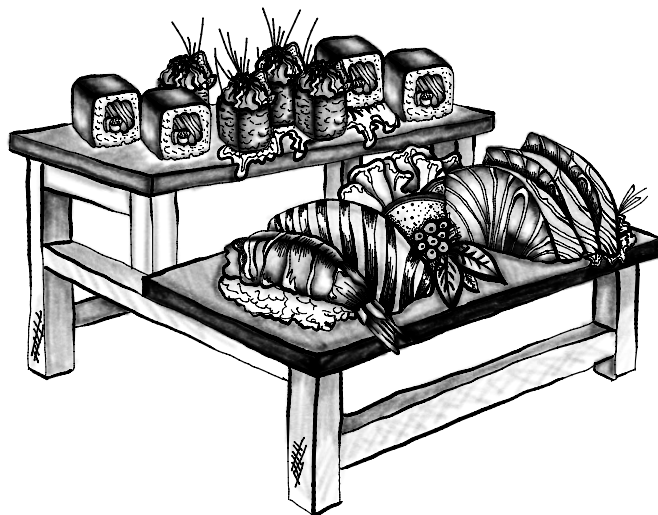
8pz uramaki, 4pz sashimi, 4pz nigiri
6pz hosomaki, 8pz crispy roll

Kuro - uramaki 70€

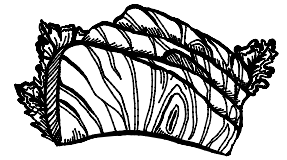
8pz uramaki crispy, 8pz uramaki scottato, 8pz uramaki crudo, 6pz maki crispy

Kiniro - golden 90€

16pz golden rolls, 2pz gunkan ikura, 2pz fiocco di neve,
2pz ama ebi nigiri, 2pz hamachi nigiri con tartare di tonno, 6pz sashimi



Sashimi 4pz



Ama Ebi 25€

gambero rossi di Mazara / Mazara red prawn

Hamachi 18€

ricciola / yellowtail

Sake 16€

salmone / salmon

Maguro 18€

tonno rosso / tuna

Suzuki 18€

branzino / sea bass

Hotate 25€

capasante / scallops

Toro 25€

ventresca di tonno / tuna belly

Mix 9pz 28€

sashimi misto / mix sashimi

K Sashimi 12pz 35€

sashimi misto selezione dello chef / sashimi sushi chef's selection

Mixed Sashimi Domburi 25€

riso al vapore con sashimi di tonno, salmone e spigola
steamed rice with tuna, seabass and salmon sashimi

Nigiri 2pz



Ama Ebi 12€

gambero rossi di Mazara / Mazara red prawn

Hamachi 7€

ricciola / yellowtail

Sake 6€

salmone / salmon

Maguro 6€

tonno rosso / tuna

Suzuki 6€

branzino / sea bass

Tako 6€

polpo cotto / oktopus

Unagi 7€

anguilla / freshwater eel

Toro 7€

ventresca di tonno / tuna belly

Mix Regular 8pz 25€

nigiri misti classici / mix classic nigiri

Gunkan 2pz



Sake Tartare 7€

tartare di salmone / salmon tartare

Suzuki Tartare 7€

tartare di spigola / sea bass tartare

Maguro Tartare 7€

tartare di tonno piccante / spicy tunatartare

Tobiko 9€

uova di pesce volante / flying fish roe

Ikura 9€

uova di salmone / salmon roe

Uni 16€

uova di ricci di mare / sea urchin eggs

Negi Tuna 9€

ventresca di tonno battuta / tuna belly tartare

Hotate 9€

capasante / scallops

Jo 2 pz

Fiocco di Neve 3pz 12€
snowflake

Ikura 8€
uova di salmone / salmon roe

Black Caviar 8€
caviaie nero / black caviar

Sake Tartare 6€
tartare di salmone / salmon tartare

Shiro 6€
philadelphia / cream cheese

Maguro Tartare 6€
tartare di tonno / tuna tartare



Temaki 1pz

Spicy Tuna 10€
tonno con salsa piccante

Spicy Salmon 10€
salmone con salsa piccante

California 10€
granchio e avocado / crab and avocado

Ebi Ten 10€
gambero fritto e avocado / fried shrimp and avocado

Philadelphia 10€
salmone grigliato e philadelphia / grilled salmon and cream cheese

K Temaki 15€
chef special



Uramaki Regular



California 6pz 14€

granchio e avocado / crab and avocado

New York 6pz 14€

salmone e avocado / salmon and avocado

Philadelphia Roll 6pz 14€

salmone teriyaki e philadelphia
grilled salmon and philadelphia

Red Philadelphia 8pz 18€

tonno e avocado con salmone e philadelphia
tuna and avocado with salmon and philadelphia

Alaska 8pz 18€

granchio e avocado con salmone
crab and avocado with salmon

Tempura Ebi Ten 8pz 16€

gamberi in tempura e salsa teriyaki
tempura shrimp with teriyaki sauce

Rainbow 8pz 18€

granchio e avocado con salmone, tonno, gambero cotto e spigola
crab and avocado with salmon, tuna, shrimp and sea bass

Spicy Tuna 8pz 18€

tonno e avocado con topping di tonno e salsa piccante
tuna and avocado with tuna topping and spicy sauce

Spicy Salmon 8pz 16€

salmone e avocado con topping di salmone e salsa piccante
salmon and avocado with salmon topping and spicy sauce

Rock and Roll 8pz 22€

salmone e avocado con anguilla tostata e salsa unagi
salmon and avocado with freshwater eel and unagi sauce

Tiger Roll 8pz 22€

gambero in tempura con salmone, spigola, ikura e salsa teriyaki
tempura shrimp with salmon, sea bass, ikura and teriyaki sauce

Dragon Roll 8pz 28€

gambero in tempura e anguilla tostata con avocado, tobiko e salsa unagi
tempura shrimp and freshwater eel with avocado, tobiko and unagi sauce

Sake Maki 6pz 8€

salmone / salmon

Tekka Maki 6pz 8€

tonno / tuna

Avokado Maki 6pz 8€

avocado / avocado

Uramaki Crispy

Jambo Shrimp 8pz 18€

gambero croccante con gambero rosso / tempura shrimp with red prawn

Tempura Maki Fragole 6pz 16€

hosomaki tempura al salmone con philadelphia e fragole
fried hosomaki salmon with philadelphia and strawberries

Tempura Maki Tartare 6pz 16€

hosomaki tempura con tartare mista
fried hosomaki with mix tartare

Boston 8pz 16€

salmone e avocado con topping di salmone
salmon and avocado with salmon topping



K Signature 8pz



K1 - Nero 25€

polpo croccante con pat  e nero di seppia, scaglie di mandorle tostate e tobiko
crispy octopus with pate and cuttlefish ink, toasted almond flakes and tobiko

K2 - Tuna Flamb  25€

tartare di tonno e gambero croccante con tonno scottato
tuna tartare and tempura shrimp with grilled tuna

K3 - Suzuki Aburi 25€

tartare di salmone e gambero croccante con spigola alla griglia
salmon tartare and tempura shrimp with grilled sea bass

K4 - Sake Tris 28€

tre cotture: ventresca di salmone, tartare di salmone, salmone croccante e chips di patate viola
salmon belly, salmon tartar, crispy salmon and purple potato chips

K5 - Aburi Sake 26€

gambero in tempura e insalata con salmone scottato e crema di ricotta al wasabi
tempura shrimp and salad with grilled salmon and wasabi ricotta

K6 - Ama Ebi 28€

gambero rosso di Mazara con pat  di orata e rucola, caviale nero, tanuki e chips di patate
Mazara red prawn with sea bream and rocket pate, black caviar, tempura flakes and chips

K7 - Uni Ika 28€

tris di pesce, tapping di tartare di pesce bianco con cappuccetti fritti e crema di ricci di mare
trio of fish, tapping of white fish tartare with fried little hoods and sea urchin cream

K Premium Signature 8pz

Mazara Fantasy 35€

gambero rosso di Mazara croccante con gambero rosso, caviale nero e salsa ponzu rossa
crispy Mazara red prawn with topping of red prawn, black caviar and red ponzu sauce

Truffle Rolls 35€

tris di pesce, patè di dentice reale e tartufo nero
trio of fish, royal snapper pate and black truffle

Kobe Umami 35€

tartare di kobe e tanuki con topping di kobe scottato
kobe and tanuki tartare with seared kobe topping

Crazy Toro 35€

pesce misto con battuta di ventresca di tonno, caviale nero e salsa piccante
mixed fish with belly of beaten tuna, black caviar and spicy sauce

Isa Ebi 35€

aragosta croccante in tempura con insalata e tobiko
crispy lobster, salad and tobiko

Uni Delicious 35€

pesce bianco in crosta di panko, avocado e ricci di mare
white fish in crust panko, a vocado and sea urchins

Yin e Yang ☯ 35€

astice croccante con patè black and white e tartufo nero
crispy lobster with back and white pate black truffle



Beverage

Acqua Naturale San Benedetto in vetro 65 cl. 3€

Acqua Frizzante San Benedetto in vetro 65 cl. 3€

Coca Cola, Fanta in Vetro 33 cl. 3€

Tè verde caldo 2€

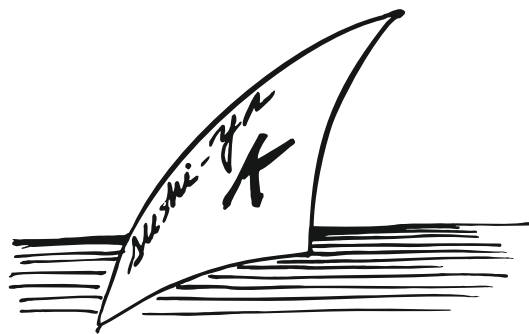
Birra Asahi in vetro 33 cl. 4€

Amaro 3€

Caffè Illy 2€

Sakè 4€

寿司屋



www.ksushi-ya.com