



Menu

CHIRASHI

Ciotola di riso sushi con pesce crudo, scottato, marinato o al vapore e uova, edamame, avocado, alghe Wakame, uova di pesce, tsukemono, verdure e frutta fresca secondo stagione, disponibilità e umore con Topping di salsa teriyaki e sesamo tostato

	Medio	Grande
Salmone crudo	€ 12,50	€ 14,00
Salmone scottato con salsa teriyaki	€ 12,50	€ 14,00
Tonno crudo	€ 13,50	€ 15,00
Pesce misto del giorno	€ 13,50	€ 15,00
Gamberi fritti in crosta di panko	€ 13,50	
Vegano con tofu fritto	€ 11,00	

SUSHI

Uramaki 8 pezzi a partire	da euro 12,00
Nigiri 2 pezzi	da euro 4,00
Hosomaki 6 pezzi	da euro 6,00
Sashimi	da euro 1,50
Box 12 pezzi	€ 14,00
2 nigiri, 6 hosomaki, 4 uramaki	
Box 18 pezzi	€ 23,00
4 nigiri, 6 hosomaki, 8 uramaki	
Box 30 pezzi	€ 37,50
8 nigiri, 6 hosomaki, 12 uramaki, 4 sashimi	

NEL FRATTEMPO

Edamame con sale grosso integrale	€ 4,00
Alghe Wakame	€ 3,50
Mini involtini di verdure fritti	€ 5,00
Samosa Green, fagottini di verdure fritte	€ 5,50
... E guardate la nostra vetrina	

VASO COTTURA

La vaso cottura è una tecnica di cottura in vaso di vetro che offre la possibilità di conservare tutti i profumi gli aromi e di principi nutritivi degli alimenti riducendo al minimo l'apporto di grassi e sale

Bocconcini di salmone con zenzero, sakè, aneto e olio aromatico	€ 12,00
Dadini di tonno con zeste di agrumi, olio aromatico, katsuobushi e granello di pistacchio	€ 14,00
Code di mazzancolle al latte di cocco con curry rosso thailandese, lime, scaglie di cocco e coriandolo fresco	€ 12,00
Straccetti di pollo marinato in salsa teriyaki	€ 10,00
Bocconcini di pollo cremosi al latte di cocco, mela, curcuma e scaglie di cocco	€ 10,00
Capasanta con burro allo zenzero, olio aromatico e frutti rossi	€ 14,00

Vaso a rendere

È possibile fare l'asporto dei nostri piatti in vaso!

Vi chiediamo un deposito simbolico di euro 2,50 che vi sarà reso alla restituzione del vaso integro e completo in tutte le sue parti. Grazie della comprensione.

AL VAPORE

Focaccina al vapore (2pz)

Nikuman Ripiena di carne e verdure € 6,00

Yasaiman Ripiena di verdure € 6,00

Gyoza – ravioli giapponesi (4pz)

Ebi Ravioli ai gamberi con salsa di aceto di riso e soia € 5,50

Tori Ravioli al pollo con salsa di aceto di riso e soia € 5,50

Yasai Ravioli alle verdure con salsa di aceto di riso e soia € 5,50

I NOSTRI CLASSICI

Filetto di salmone scottato in salsa di Teriyaki servito con riso bianco al vapore, verdure e sesamo tostato **Medio** € 11,50 **Grande** € 14,00

Tonno tataki in crosta di sesamo e crumble di platano € 14,00
speziato servito con riso bianco al vapore, verdure e salsa Ponzu

Bocconcini di pollo al sakè con salsa teriyaki e sesamo tostato € 10,00

Soba, spaghetti sottili di grano saraceno saltati € 10,00
con ventresca di salmone, verdure, cipollotto fresco ed olio speziato

Riso integrale saltato con verdure al kimchi € 8,50

VEG ALERT!

Vi allettano le nostre proposte ma contengono carne o pesce? Nessun problema, potete gustare molte delle nostre pietanze anche in versione vegana o vegetariana. Se gli ingredienti per creare il piatto sono disponibili, la pietanza è realizzabile. Non esitate a chiedere!

GO VEG 😊

BENTO BOX

Scatole con vari scomparti contenenti pietanze diverse

BENTO di pesce

€ 14,50

Filetto di salmone in salsa teriyaki su riso bianco e con verdure di stagione, polpettine di salmone/frittini di verdure, gyoza di pesce/gamberi.

BENTO di pollo

€ 13,50

Bocconcini di pollo in salsa teriyaki su riso bianco e verdure di stagione, frittini di pollo alla giapponese/verdure, gyoza di pollo

BENTO vegano

€ 12,50

Tofu fritto su riso bianco e verdure di stagione, samosa/mini spring rolls di verdure fritti, gyoza alle verdure

DOLCI

MOCHI tradizionali

Dolci di farina di riso glutinoso con marmellata di fagioli azuki

€ 3,00

MOCHI al cioccolato

Dolci di carino di riso glutinoso con ganache al cioccolato

€ 3,50

MOCHI cream al caramello e mandorla

€ 3,50

Dorayaki

Pancake ripieni con marmellata di azuki

€ 4,00

BIBITE

Acqua naturale	0,50lt	€ 1,00
Acqua frizzante	0,50lt	€ 1,00
Coca-Cola vetro	33cl	€ 2,50
Coca-Cola zero vetro	33cl	€ 2,50

BIRRE

Asahi vetro	33cl	€ 4,00
Iki vetro	33cl	€ 5,00
KIRIN vetro	33cl	€ 4,00
Sapporo lattina	650cl	€ 7,50
Birre artigianali a partire da		€ 6,50


VINO

BIANCHI

Vermentino LUNAE etichetta grigia DOC	75cl	€ 13,00
Vermentino LUNAE etichetta grigia DOC	375ml	€ 8,00
Labianca LUNAE Igt	75cl	€ 12,00

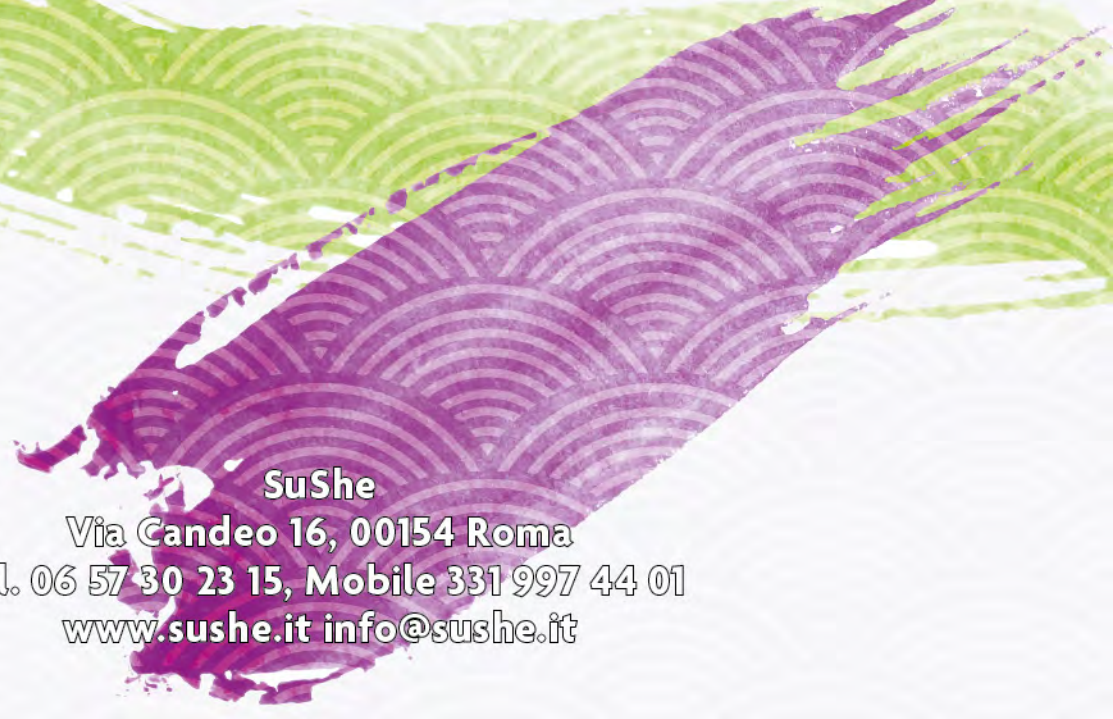

BOLLICINE

“N°1 Brut”	75cl	€ 12,50
“N°1 Rosé”	75cl	€ 11,50



Ogni settimana una proposta
“Fuori Menù” diversa.

Seguiteci su Facebook e Instagram
per scoprirla!



SuShe

Via Candeo 16, 00154 Roma

Tel. 06 57 30 23 15, Mobile 331 997 44 01

www.sushe.it info@sushe.it