



## CHIRASHI

(Ciotola di Riso Originario cotto al vapore condito con aceto di riso con pesce e verdure)

### CRUDI

#### **Chirashi con salmone crudo**

Ikura, uova strapazzate con erba cipollina, tsukemono (verdure marinate all'aceto), alghe wakame, frutta fresca con salsa teriyaki e sesamo tostato

**Medium € 10.00 Large € 12.00**

#### **Chirashi con tonno crudo**

Tobikko all'arancia, erba ostrica, alghe wakame, mango e julienne di carote con salsa ponzu

**Medium € 11.00 Large € 13.00**

#### **Chirashi misto con pesce fresco del giorno**

Cetriolo, alghe wakame, tsukemono (verdure marinate all'aceto), frutta fresca, chips di verdure e salsa teriyaki

**Medium € 11.00 Large € 13.00**

### COTTI

#### **Chirashi con salmone scottato in salsa teriyaki**

Cetriolo, germogli di soia, tamago, avocado, salsa teriyaki con sesamo tostato

**Medium € 10.00 Large € 12.00**

## SUSHI

**12 pz**

2 nigiri, 6 hosomaki, 4 uramaki

**€ 12.00**

**18 pz**

4 nigiri, 6 hosomaki, 8 uramaki

**€ 21.00**

**30 pz**

8 nigiri, 6 hosomaki, 12 uramaki, 4 sashimi

**€ 34.00**

## NOODLES E RISO

**Udon** (spaghetti spessi di grano)

Con gamberi e verdure saltati con salsa tonkatsu a base di verdure e pomodoro speziati

**€ 9.00**

**Soba** (spaghetti sottili di grano saraceno)

Con ventresca di salmone e verdure saltate con julienne di cipollotto

**€ 9.00**

**Riso**

Al wok con bocconcini di pollo allo zenzero e verdure al tofu affumicato

**€ 8.00**

## DALLA PADELLA

### **Salmone scottato**

In salsa teriyaki con riso al vapore, verdure al wok e sesamo tostato  
**€ 9.00**

### **Tonno tataki**

In crosta di sesamo e crumble di platano speziato con riso al vapore,  
verdure di stagione, katsuobushi e salsa ponzu  
**€ 12.00**

### **Bocconcini di pollo**

Al sakè con salsa teriyaki, frutta di stagione e sesamo tostato  
**€ 8.00**

### **Gamberi al latte di cocco e curry rosso thailandese**

Con riso al vapore, verdure e lime  
**€ 10.00**

## AL VAPORE

### **Nikuman – focaccina al vapore (2pz)**

Ripiena di carne e verdure

**€ 6.00**

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**

## FRITTI

Serviti con salsa temasè

Polpettine di salmone/tonno in crosta di panko (4 pz.)

€ 5.50

Mini harumaki di verdure (6 pz.)

€ 5.00

Samosa green di verdure (6 pz.)

€ 5.00

Harumaki di pesce e verdure serviti con salsa agropiccante (2 pz.)

€ 4.00

## BENTO BOX

(Vassoio con vari scomparti contenenti pietanze diverse munito di coperchio)

### Bento di pesce

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

€ 13.00

### Bento di carne

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

€ 12.00

## SPECIALE AUTUNNO/INVERNO

### Zuppa stile ramen di carne

Bocconcini di pollo, verdure di stagione, uovo sodo, spaghetti di grano in brodo e shicimi togarashi

€ 10.00

### Zuppa stile ramen di pesce

Bocconcini di pesce fresco, gamberi, verdure di stagione, spaghetti di grano in brodo e katsuobushi

€ 12.00

# VEGETARIANO E VEGANO

## CHIRASHI

### Chirashi Vegetariano

Uova, cetriolo, alghe wakame, tsukemono, frutta e verdure di stagione con salsa teriyaki e sesamo tostato

€ 8.50

### Chirashi Vegano

Tofu fritto, alghe wakame, tsukemono, germogli, frutta, chips di verdura con salsa teriyaki e sesamo tostato

€ 8.50

## SUSHI

### Uramaki vegetariano

€ 9.00

### Uramaki vegano

€ 9.00

## DALLA PADELLA

### Riso saltato

Con pisellini e carote al tofu affumicato e salsa di soia

€ 7.00

### Noodles saltati

Con verdure di stagione cipollotto e olio speziato

€ 7.00

### Hamburger vegano (Beyond Meat)

Con salsa teriyaki, verdure saltate al wok e riso bianco giapponese al vapore

€ 11.00

## BENTO BOX

### Bento vegano

Riso saltato con verdure miste e salsa tonkatsu, samosa e mini spring rolls di verdure fritti, gyoza al tofu/verdure

€ 11.00

# DOLCI

## **Mochi tradizionali**

Dolci di riso con marmellata di azuki

€ 2.50

## **Mochi al cioccolato**

Dolce di riso con ganache al cioccolato

€ 3.00

## **Dorayaki**

Pancake ripieni di marmellata di azuki

€ 3.50

Ogni settimana una proposta  
"Fuori Menù" diversa.

Seguiteci su Facebook e Instagram  
per scoprirla!



## BIBITE

Acqua naturale	cl 50	€ 1.00
Acqua frizzante	cl 50	€ 1.00
Coca cola in vetro	cl 33	€ 2.00
Coca Zero in vetro	cl 33	€ 2.00

## BIRRE GIAPPONESI

<b>Asahi</b> in vetro	cl 33	5 % vol	€ 3.50
<b>Sapporo Silver</b> in lattina	cl 65	5% vol	€ 7.00
<b>Sapporo</b> in vetro	cl 33	5% vol	€ 4.00
<b>Iki (Yuzu e Sencha)</b> in vetro	cl 33	4.5% vol	€ 5.00
<b>Hikari</b> birra artigianale	cl 33	4.5% vol	€ 5.00

## VINO

Cantine Lunae (Liguria)

### BIANCO

<b>"Etichetta Grigia"</b> Vermentino DOC	€ 12.00
<b>"Etichetta Grigia"</b> Vermentino DOC, 375 ml	€ 7.50
<b>"Fior di Luna"</b> DOC	€ 11.00
<b>"LaBianca"</b> IGT	€ 10.00

### ROSATO

<b>"Mea Rosa"</b> IGT	€ 11.00
-----------------------	---------

### LE BOLLICINE

<b>"N°1 Brut"</b>	€ 12.00
<b>"N°1 Rosé"</b>	€ 11.50

## SuShe

Via G. Candeo 16 • 00154 Roma • Tel. 06 57 30 23 15 • Mobile 331 997 44 01  
www.sushe.it • info@sushe.it