



SHABU

JAPANESE FUSION

COMO



# IL MENU OPEN PRANZO

# OPEN PRANZO

**DAL LUNEDI A VENERDI**

**15** €

**SABATO E DOMENICA**

**20** €

**BAMBINI SOTTO 12 ANNI 10 EURO**

 **PICCANTE**  **VEGETARIANO**

**La scelta del menù Open Sushi è valida solo se fatta da tutto il tavolo.**

Le voci evidenziate IN GIALLO sono **escluse dall'opensushi**.

Possono essere ordinate e consegnate a parte con prezzo scontato differente dal menù alla carta.

Ogni persona al tavolo può ordinare per un **massimo di 2 volte**, con limite di **4 portate per ordine**.

L'ordine di consegna delle pietanze varia in base ai tempi di preparazione di ogni singolo piatto, **senza distinzione tra antipasti, primi e secondi**.

Per ogni ordine ogni persona può scegliere al **massimo due piatti delle sezione roll**.

I piatti **con asterisco** si possono prendere soltanto una volta.

Eventuali eccessi ordinati con formula Open Sushi **verranno consegnati a parte**, seguendo i prezzi alla carta.

# GLI ANTIPASTI

## RISO BIANCO AL VAPORE

### EDAMAME 🌱

Fagioli di soia al vapore (6)

### MISO SOUP

Zuppa di miso, alghe wakame essiccate e tofu (4,6)

### MISO SOUP PICCANTE 🔥

Zuppa di miso, alghe wakame essiccate, tofu e tabasco (4,6)

### GOMA WAKAME 🌱

Insalata di alghe wakame (12,11)

### RAVIOLI DI GAMBERO - 2 pz

(al vapore/fritti/alla piastra) (1,2,6,11)

### RAVIOLI VERDI DI VERDURA - 2 pz 🌱

(al vapore/fritti/alla piastra) (1,6,11)

### RAVIOLI DI POLLO - 2 pz

(al vapore/fritti/alla piastra) (1,6,11)



## I FUORI MENU

### SHRIMP STICKS - 6 pz €3

Involtini di gamberi ed edamame avvolti in pasta fillo croccante serviti con salsa spicy (1,6,11)



# CEVICHE

1 PER PERSONA

### CEVICHE (4,9)

Crudité di Salmone, cipolla rossa, sedano, pomodorini, songino, lime, olio EVO, sale e pepe - **Extra Ceviche 2€**

### CEVICHE VEGGY (4,9) 🌱

Tofu, mango, avocado, cipolla rossa, sedano, songino, pomodorini, cetriolo, lime, olio EVO, sale, pepe, salsa yuzumiso - **Extra Ceviche 2€**

# LE TARTARE

1 PER PERSONA

## SALMONE (4,6,1)

Tartare di salmone servita con salsa ponzu  
Extra tartare 2€



# CARPACCIO

1 PER PERSONA

4 PZ



## SALMONE (4,6,1)

Carpaccio di salmone servito con chips di cipollotto  
e dressing all'aceto di mele - Extra Carpaccio 2€

CRUDO O SCOTTATO (SU RICHIESTA)

# SASHIMI

6 PZ

1 PER PERSONA

## SALMONE (4)

Extra sashimi 2€



# LA NOSTRA URAMAKERIA

## I SIMBOLI SIGNIFICANO:



Gli ingredienti interni, il **cuore** dei nostri uramaki



Gli ingredienti esterni, tutto quello che **avvolge** gli uramaki



I toppings, quelli che **coronano** gli uramaki, rendendoli gustosi e unici



# VEGGIE ROLL 8 PZ



## **BUFFALO** 🌿

♥ Stracciatella di Bufala, Chips di Basilico, pomodoro secco (7,1)



## **SEAMOND** **NEW**

♥ Tofu, Alghe wakame  
○ Mandorle  
👑 Salsa teriyaki  
(6,8,11,12)

# BLACK ROLL 8 PZ



## **SALMON**

♥ Riso nero, salmone, avocado  
○ Carpaccio di salmone esterno  
👑 Salsa teriyaki  
(4,11,1,6)

# SALMON ROLL 8 PZ



## **SAKE** (4,7,11)

### **AVOCADO**

♥ Salmone, avocado, philadelphia



## **MIURA MAKI** (4,7,1,6,11)

♥ Salmone scottato, insalata, philadelphia

👑 Salsa teriyaki



## **OYES** 🔥 (4,7,1,6,3,10,11)

♥ Salmone, avocado, philadelphia  
○ Carpaccio di salmone esterno, crunch

👑 Salsa spicy e salsa teriyaki



## **MEXICO** 🔥 (4,7,1,6,11)

♥ Salmone, avocado e Philadelphia

○ Jalapenos & nachos

👑 Salsa teriyaki



## **CRUNCH** (4,1,6,11)

♥ Salmone

○ Carpaccio di salmone esterno, crunch

👑 Salsa teriyaki



## **ALMOND** (4,7,8,1,6,11)

♥ Salmone, avocado, philadelphia

○ Scaglie di mandorla esterne

👑 Salsa teriyaki

## FUORI MENU

+3€



## **CRISPY SALMON** **NEW**

♥ Salmone, polpa di granchio

○ Philadelphia, croccate e fritto esterno

👑 Salsa teriyaki (4,2,7,1,6)

# TUNA ROLL **8 PZ**



## TUNA AVOCADO (4,7,11)

♥ Tonno, avocado, philadelphia



## DOUBLE TUNA **NEW**

♥ Salsa tonnata, iceberg  
○ Carpaccio di tonno crunch  
👑 Salsa teriaki (4,3,10,11,6)

## FUORI MENU

+4€



## CRISPY TUNA **NEW**

♥ Salmone, maionese, polpa di granchio  
○ Tartare di tonno spicy e tobiko, croccante e fritto  
(2,4,3,10,1,6)

# SPECIAL ROLL **8 PZ**



## CRAB SALMON

♥ Salmone, philadelphia, avocado  
○ Polpa di granchio, crunch, maionese  
👑 Salsa teriyaki e tobiko  
(4,7,2,3,10,11,6)



## CHICKEN ONION

♥ Pollo in tempura, maionese  
○ Cipolla fritta  
👑 Salsa teriyaki  
(1,3,10,6,11)

# SHRIMP ROLL **8 PZ**



## SPECIAL (2,1,3,10,11,6)

♥ Gambero in tempura, maionese  
○ Carpaccio di salmone esterno  
👑 Salsa teriyaki



## BLUE (2,7,1,11,6)

♥ Gambero cotto, philadelphia, avocado  
○ Carpaccio di salmone scottato  
👑 Salsa teriyaki



## PHILADELPHIA MAKI (2,1,7,6,11,3,10)

♥ Gambero al vapore, philadelphia, avocado



## ANGY (2,1,7,6,11)

♥ Gambero in tempura, philadelphia, avocado  
○ Crunch  
👑 Salsa teriyaki

# PINK ROLL **8 PZ**



## DOUBLE SALMON **NEW**

♥ Salmone scottato, maionese  
○ Carpaccio di salmone esterno  
👑 Salsa teriyaki (1,11,4,3,10,6)

# YELLOW ROLL **8 PZ**



## CALIFORNIA **NEW**

♥ Salsa tonnata gambero al vapore, avocado  
(2,11,3,10)

# TEMAKI <sup>1 PZ</sup>



## **SALMON** (4,3,10)

Salmone, avocado, maionese

## **SHRIMP** (2,7,1,6)

Gambero al vapore, philadelphia, salsa teriyaki

## **EBITEN** (1,2,6)

Gambero in tempura, salsa teriyaki

## **CHICKEN** (1,3,10) **NEW**

Pollo in tempura, maionese, cipolla fritta



# NIGIRI <sup>2 PZ</sup>

## **SALMONE** (4)

## **GAMBERO COTTO** (2)

## **POMODORO SECCO**

## **BRANZINO** (4)

## **AVOCADO**

**NEW**



# GUNKAN <sup>2 PZ</sup>

## **SALMON** (4)

Salmone esterno, tartare di salmone

## **SPICY SALMONE** (4,3,10,11) 🔥

Salmone esterno, tartare di salmone e salsa spicy

## **HOT SALMON** (4,7,2)

Salmone esterno, philadelphia, gambero al vapore

## **VEGGY** (6,11,12) **NEW**

Crepes di soia, tofu e alghe wakame



# HOSOMAKI <sup>6 PZ</sup>

**SALMONE** (4)

**GAMBERO AL  
VAPORE** (2)

**AVOCADO** 🌿

**TONNO** (4)

**CETRIOLO** 🌿

# PRIMI PIATTI

## UDON (1,3,2,6)

Spaghettoni di grano duro saltati con uova, gamberi e julienne di verdure

## YAKITORY RICE (3,6)

Riso saltato con pollo, uova e julienne di verdure

## VEGETABLE RICE (3,6)

Riso saltato con julienne di verdure e uova

## SHRIMP RICE (2,3,6)

Riso saltato con gamberi, uova e julienne di verdure



# SECONDI PIATTI

## TEMPURA DI GAMBERI E VERDURE (1,2)

## YAKI TORI (1,6)

spiedini di pollo in salsa teriyaki fritti



## I FUORI MENU

**TATAKI DI TONNO O €5**  
**SALMONE** - 6pz **NEW**  
(1,6,4)

**GLI SPIEDINI DI GAMBERO €1,50**  
Fritti in pastella (2pz) (1,2) / Alla piastra (2 pz) (2)  
(1,6,4)

PER I PIU PICCOLI

# MENU BAMBINI

**PASTA AL POMODORO** €7  
(1,9)

**COTOLETTA DI** (1,5) €12  
**POLLO CON PATATINE**

## DESSERT

**MOCHI ITALIANI** €2  
(1,6,7)

**DOLCI DI PASTICCERIA** €6  
(Chiedere al personale di sala)



# GLI ALLERGENI

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

The background of the entire image is a reproduction of the painting 'The Scream' by Edvard Munch. It depicts a figure in a dark blue dress standing on a wooden pier, looking out at a turbulent sea under a sky of swirling, vibrant colors (red, orange, yellow, and blue).

# RIMANI AGGIORNATO



  
**SHABU**  
JAPANESE FUSION  
COMO