

Menù
Sakura
i sushiari

Appetizer

Gomawakame*

Tipica insalata di alghe ricavata dalle wakame e condita con aceto di riso semi di sesamo e soia

4,00

Edamame*

Baccelli di soia immaturi sbollentati serviti in ciotola con una spolverata di sale rosa

3,00

Ostrica koi***

Ostrica belle du nordette cotta ai vapori di soia e aceto balsamico.

Servita con cubetti di guanciaie rosolato, gomawakame, tobiko e croccante di tempura

5,00

Carpaccio di tonno e tartufo***

Fettine sottili di filetto di tonno 200gr sapientemente tagliate a coltello condite con olio EVO soia less salt e perle di tartufo nero di Alba

20,00

Carpaccio misto***

Fettine sottili di pesce misto 250gr sapientemente tagliate a coltello condite con olio EVO soia less salt e servito con un ciuffo di gomawakame al centro.

18,00

Pesce crudo:

Sashimi***

*Filetti dorsali di pesce: tonno, salmone, spigola e gambero rosso
sgusciato; tagliato secondo tradizione giapponese 250gr*

18,00

Tartare

Tonno e tartufo***

*Filetto dorsale del tonno tagliato a cubetti condito con olio EVO soia
less salt e perle di tartufo nero di alba, servito su un guscio di capasanta
con un ciuffo di gomawakame sopra*

10,00

Gambero rosso croccante***

*Gamberetto rosso di Mazara schiacciato a coltello condito con lime sale
e chiracha piccante indiana coppato e ricoperto di croccante di tempura
e uova di salmone sopra*

10,00

Tartare di salmone**

*Filetto dorsale di salmone tagliato a cubetti condito con olio EVO soia
less salt e servito su un guscio di capasanta con un ciuffo di
gomawakame sopra*

9,00

Sushi:

Hosomaki di tonno**

Polpettina cilindrica di riso rivestita da alga nori con all'interno ripieno di tonno e su eventuale richiesta wasabi

6pz 8,00

Hosomaki di spigola**

Polpettina cilindrica di riso rivestita da alga nori con all'interno ripieno di spigola e su eventuale richiesta wasabi

6pz 7,00

Hosomaki di salmone**

Polpettina cilindrica di riso rivestita da alga nori con all'interno ripieno di salmone e su eventuale richiesta wasabi

6pz 7,00

Hosomaki di gambero rosso***

Polpettina cilindrica di riso rivestita da alga nori con all'interno ripieno di gambero rosso di Mazara e su eventuale richiesta wasabi

6pz 10,00

Nigiri di tonno**

Polpettina di riso di forma ovale con una fettina di tonno ricavata dal filetto caudale del pesce con aggiunta di wasabi su richiesta

2pz 6,00

Nigiri di salmone**

Polpettina di riso di forma ovale con una fettina di salmone ricavata dal filetto caudale del pesce con aggiunta di wasabi su richiesta

2pz 5,00

Nigiri di spigola**

Polpettina di riso di forma ovale con una fettina di spigola ricavata dal filetto caudale del pesce con aggiunta di wasabi su richiesta

2pz 5,00

Nigiri di gambero rosso***

Polpettina di riso di forma ovale con uno o due di gamberetti rosso di Mazara sgusciati con aggiunta di perle di tartufo nero di Alba su richiesta

2pz 7,00

Nigiri di polpo**

Polpettina di riso di forma ovale con una fettina di polpo ricavata dalla parte più craniale del tentacolo con aggiunta di wasabi su richiesta

2pz 4,00

Uramaki 4pz

Sakura**

Uramaki in tempura, ripieno di Philadelphia e avocado servito con una tartare di salmone e Philadelphia e guarnito con croccante di tempura e salsa teryaki 4pz

7,50

Tokyo al tonno**

Uramaki ripieno di avocado mango e menta, ricoperto da fettine ricavate dal filetto dorsale del tonno, con sopra alghe gomawakame e uova di pesce 4pz

8,00

Tokyo al salmone**

Uramaki ripieno di avocado mango e menta, ricoperto da fettine ricavate dal filetto ventrale del salmone, con sopra alghe gomawakame e uova di pesce 4pz

7,50

Matsumoto**

Uramaki ripieno di mango e cetriolo, ricoperto da fettine ricavate dal filetto dorsale della spigola, con sopra alghe gomawakame e uova di pesce 4pz

8,00

Kyoto***

Uramaki ripieno di gambero in tempura,ricoperto da fettine ricavate dalla parte esterna dell'avocado,con sopra uova di salmone e croccante per tempura4pz

8,00

Arashiyama***

Uramaki ripieno di gambero in tempura e perle di tartufo,con sopra petali di tonno essicato Katsubushi si distingue per i sapori decisi e contrastanti4pz

8,00

Kamakura***

Uramaki ripieno di avocado mango e un sottilissimo filetto di alici ,ricoperto da gambero Re Rosso di Mazara crudo,sgusciato e tagliato in due metà,con sopra una punta di cucchiaino di formaggio caprino e una goccia di chyracha piccante 4pz

9,00

Yokoama al salmone**

Hosomaki in tempura ripieno di salmone con una tartare di salmone,sopra condita con salsa teryaki 4pz

7,50

Yokoama al tonno**

Hosomaki in tempura ripieno di tonno con una tartare di tonno sopra, condita con salsa teryaki 4pz

8,00

Yokoama di ricci***

Hosomaki in tempura di panko ripieno di sesamo e croccante con sopra esclusivamente polpa di ricci a crudo 4pz

10,00

Melanzana roll***

Uramaki ripieno di salmone affumicato Philadelphia e avocado, con in copertura una fetta di melanzana frita e condita con sale affumicato 4pz

7,00

Shizuoka***

Uramaki ripieno di salmone arrosto croccante e avocado, ricoperto da fettine ricavate dal filetto ventrale del salmone, che vengono scottate e guarnite con uova di salmone e croccante di tempura 4pz

8,00

Shizuoka a crudo ***

Uramaki ripieno di croccante Philadelphia e avocado, ricoperto da fettine ricavate dal filetto ventrale del salmone, guarnite con alghe gomawakame e uova di pesce 4pz

8,00

Hokkaido di spigola**

Uramaki ripieno di croccante Philadelphia e avocado, ricoperto da fettine ricavate dal filetto della spigola, che vengono scottate e condite con salsa teryaky 4pz

8,00

Tonno e tartufo roll**

Uramaki ripieno di croccante Philadelphia e avocado, ricoperto da fettine ricavate dal filetto dorsale del tonno, guarnite con perle di tartufo nero di Alba 4pz

8,00

Nagoya***

Uramaki ripieno di gambero in temura e cipolla caramellata, ricoperto di sesamo 4pz

7,00

Tempura

Gamberi e patate***

Fettine sottili di patata e quattro gamberoni fritti in pastella di tempura Nissin leggera e croccante accompagnati da salsa teryaki o da sale e limone.

12,00

Pesce misto***

Fettine sottili di pesce misto e 2 gamberoni fritti in pastella di tempura Nissin leggera e croccante accompagnati da salsa teryaki o da sale e limone.

13,00

Verdure kakyage***

Julienne di patata, zucchina, carota e crauti fritti in pastella di tempura Nissin leggera e croccante accompagnati da salsa teryaki o da sale e limone.

9,00

Wok

Yaki Soba Gamberi e Zucchine***

Tipico spaghetti Giapponese di grano duro e saraceno saltato e mantecato al wok con gamberi zucchine e salsa soba.

15,00

Yaki Soba di verdure***

Tipico spaghetti Giapponese di grano duro e saraceno saltato e mantecato al wok con verdure miste e salsa soba.

10,00

Udon pesce e verdure***

Tipico spaghettone Giapponese di grano tenero saltato e mantecato al wok con pesce misto e verdure e salsa soba.

13,00

Verdure saltate***

Mix di verdure croccanti saltate al wok con soia e brodo dashi e olio di sesamo

9,00

Zuppe e Brodi

Soba in brodo

Tipico spaghettono Giapponese di grano saraceno cotto in acqua e thè verde, accompagnato da un brodo dashi dal sapore intenso e deciso

9,00

Zuppa di Miso

Tipico brodo, di fermentato di soia arricchito dalla freschezza di alghe tofu e porro fresco, ideale per cominciare un pasto leggero o chiudere una cena impegnativa

Zuppa di Miso Mediterranea

Tipico brodo a base di soia fermentata arricchito dai sapori e dalla freschezza degli ingredienti di una classica zuppa Mediterranea a base di pesce locale e pomodoro

10,00

Brodo di ramen

Brodo denso a base di verdure soia e stracotto di carne servito con un mezzo d'uovo in salamoia e carne a pezzo

8,00

