



Menü

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio, possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati ALLERGENI. Pertanto vi preghiamo di informare il personale di sala di eventuali intolleranze e allergie importanti, e consultare la scheda dei allergeni presente sui menù.

Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sez. VIII, capitolo 3, lettera D. Punto 3. Pertanto i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti termicamente dopo la lavorazione per mantenere inalterate le proprietà organolettiche.

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandarle, necciola, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usata il latte: yogurt, biscotti, torte, gelate e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrella, cannolicelle, capesante, cozze, ostriche, vongole, telline ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se la contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farre, kamot, ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nella salse e nei condimenti, specie nella mostarda



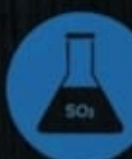
SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamaia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Menù Sushic

Antipasti

Spicy Tuna Bites 2 pz ●●●●● 5
(Riso in tempura con tartare di tonno, spicy
maio, teriyaki e cipollotto)

Edamame ● 3

Gyoza Maiale 4 pz ●●●●● 4

Gyoza Veggie 4 pz ●●●●● 4

Gyoza Gambero 4 pz ●●●●● 6

Sake mole 4 pz ●●●●● 6
(Polpette di salmone in tempura, philadelphia,
salsa teriyaki, e cipollotto)

Wakame ●● 4

Involtini Primavera 4 pz ●●●●● 3

Tempura solo gamberi 4 pz ●●●●● 6

Tempura solo verdure 5 pz ●●●●● 4

Tempura mista 5 pz ●●●●● 5

Zuppa di Miso ●●●●● 3

Takoyaki 4 pz ●●●●● 6
(Polpette polpo con salsa okonomiyaki,
maio e Katsuobushi)



Bao & Karaage

Panino di Riso Glutinoso al vapore,
piastrato con lattuga, cipolla
caramellata, avocado maio spicy, teriyaki
e granella di tempura, a scelta tra:

Bao Salmone ●●●●● 6,50

Bao Tonno ●●●●● 8

Bao Gambero tempura ●●●●● 6,50

Bao Pulled Pork ●●●●● 6,50



Karaage di Pollo con ●●●●● 10
Patatine fritte



Temaki

Philadelphia Dream ●●●●●● 6
(Salmone, avocado, philadelphia)

King temaki ●●●●●●●● 7
(Tonno, cetriolo, sriracha, maio spicy, granella di tempura)

Ebi classic ●●●●●●●● 5
(Gambero in tempura, lattuga, maio e teriyaki)

Ebi hot Special ●●●●●●●● 6,50
(Gambero in tempura, avocado, tartare di gambero al vapore, maio spicy, teriyaki e cipollotto)

Ebi Tartare ●●●●●●●● 7
(Gambero in tempura, avocado, tartare di salmone, philadelphia, teriyaki e pasta kadaifi)

Mango Special ●●●●●●●● 6,50
(Pesce misto, avocado e salsa mango speziata)

Temaki Ricciola ●●●●●●●● 7
(Tartare di ricciola, avocado, salsa yuzu/wasabi e cipollotto)

Temaki Pop ●●●●●●●● 6,50
(Salmone, avocado, philadelphia, palline di granchio in tempura e agrodolce)

Fry Temaki ●●●●●●●● 7
(Salmone, avocado, philadelphia, fritto in tempura, maio spicy, teriyaki e cipollotto)



Bowls

Chirashi tradizionale ●●●●●●●●●● 17
(Ciotola di riso con salmone, tonno, cetriolo, tamago, cipollotto e salsa chirashi)

Poke ●●●●●●●●●●
Ciotola di riso con avocado, cetriolo, fragola, salsa mango, granella in tempura, cipollotto e salsa poke a scelta tra:
*Ingredienti con possibilità di variazione a richiesta del cliente

Salmone 15
Tonno 18
Mista 18
Veggie 10
Gambero 14

Donburi Sake ●●●●●●●●●● 10
(Ciotola di riso con salmone croccante in tempura, salsa al sesamo glassata e cipollotto fresco)

Donburi Flame ●●●●●●●●●● 10
(Ciotola di riso pesce misto, flambati con maio spicy, teriyaki, granella di tempura e cipollotto fresco)



Hosomaki

Sake maki (Salmone) ●●●● 5

Tekka maki (Tonno) ●●●● 7

Tekka spicy (Tonno piccante) ●●●●● 7

Ebi hoso (Gambero al vapore) ●●●● 5

Kappa maki (Cetriolo) ●●●● 4

Avocado maki ●●●● 4

Hoso Hot ●●●●●●●● 10
(Base salmone fritto in tempura, tartare di salmone sopra, maio spicy, teriyaki e Kadaifi)

Hoso Strawberry ●●●●●●●● 10
(Base salmone fritto in tempura, philadelphia, fragola, salsa teriyaki e erba cipollina)



Sashimi

Salmone 3 pz	4,50
Tonno 3 pz	6
Ricciola 3 pz	6,50
Sashimi mix (2 pz salmone, 2 pz tonno, 2 pz ricciola)	11
Sunomono 6 pz (Pesce misto marinato con salsa sunomono, cetriolo, cipollotto e alga wakame)	12
Tuna Pepper 3 pz (Sashimi di tonno con salsa al pepe nero)	7
Salmone Ponzu 4 pz (Sashimi di salmone scottato in salsa ponzu, insalata wakame e togarashi)	10
Salmone scottato mango 4 pz (Sashimi di salmone scottato con salsa mango speziata)	10
Tataki di Tonno (Tonno scottato con salsa al pepe nero, ponzu, lattuga e riso)	18



Nigiri

Salmone 2 pz	3,50
Tonno 2 pz	5
Gambero vapore 2 pz	3,50
Ricciola 2 pz	5,50
Nigiri mix 4 pz	8,50
Nigiri mix dello chef 4 pz (con wasabi autentico e soia fatta in casa)	9
Hot Sake 4 pz (Nigiri di salmone con maio spicy e tempura)	8,50
Nigiri flame 4 pz (Nigiri di salmone, tonno e gambero, flambati con salsa teriyaki, maio spicy, tempura e cipollotto)	9
Nigiri fusion 5 pz (Selezione di nigiri misti con 5 salse differenti)	12
Nigiri scottona 4 pz (carne di scottona flambata con maio spicy, teriyaki, peperoncino fresco e kataifi)	9



Gunkan

Salmone 1 pz	2
Tonno 1 pz	2,50
Ricciola 1 pz	3,50
Tonno spicy 1 pz (avvolto con cetriolo)	3
Salmone special 1 pz (tutto salmone scottato, maio spicy, teriyaki e granella)	3,50



Tartare

(condite con soia, olio di sesamo, sriracha e cipollotto)

Salmone, avocado e riso	9
Tonno, cetriolo e riso	12
Ricciola, avocado e riso	12
Mista	11,50
Salmone che passione (Tartare di salmone, avocado, salsa passion fruit e cipollotto)	9



Riso e Onigiri

Salmone	3
Tonno	4
Riso (Ciotola di riso con semi di sesamo)	2



Uramaki 8 pz

Philadelphia Roll 10
(Salmone, avocado, philadelphia)

California Roll 8
(Surimi, avocado, maio Kewpie)

Crispy Onion 8
(Surimi, cetriolo, maio, salsa teriyaki e Cipolla fritta)

Ebi Maki 10
(Gambero in tempura, lattuga, maio spicy, teriyaki e granella di tempura)

Almond 10
(Gambero in tempura, avocado, maio spicy, teriyaki e granella di Mandrole)



Crazy Tuna 14
(base Tonno, cetriolo, sriracha, sashimi tonno, maio spicy, Masago Ararae e cipollotto)

Rainbow Roll 15
(Surimi, cetriolo, avocado, pesce misto e maio Kewpie)

Dragon Roll 13
(Gambero in tempura, lattuga, sashimi di avocado, maio spicy e sriracha)



Ebi Monster 13
(Gambero in tempura, avocado, gambero al vapore, maio spicy, teriyaki e cipollotto)

Ebi Special 12
(Gambero in tempura, lattuga, sashimi di salmone, salsa agrodolce e kataifi)

Spicy Tuna 12
(Tonno, cetriolo, sriracha, maio spicy e granella di tempura)



Mango Roll 10
(Surimi, avocado, tartare di mango speziata e salsa ponzu)

Ebi spicy 12
(Salmone, avocado, tartare di gambero al vapore, maio spicy, teriyaki e cipollotto)

Sake Caramel 12
(Salmone, avocado, cipolla di tropea caramellata)



Uramaki Pop 12
(Salmone, avocado, philadelphia, surimi in tempura, salsa agrodolce e cipollotto)

Indiavolato 15
(Gambero in tempura, cetriolo, sriracha, sashimi di tonno, maio spicy, teriyaki, peperoncino fresco e granella di tempura)

Hamachi Pure 14
(Avocado, tartare di ricciola, salsa Yuzu/Wasabi, cipollotto e Masago Arare)

Yellow Hot 14
(Avocado, gambero in tempura, sashimi di ricciola scottata, salsa Miso/Miele e Kataifi)



Niku Roll 14
(battuta di carne scottona cruda, zucchina in tempura, scottona flambata, maio spicy, teriyaki, peperoncino fresco e kataifi)

Passion Roll 14
(Salmone, avocado, cetriolo, sashimi di tonno, salsa al frutto della passione, togarashi, Masago Arare e cipollotto)



Uramaki 8 pz

Futomaki 14
(roll gigante con salmone, tonno, gambero al vapore, lattuga, avocado e cetriolo)

Sushic Roll 15
(gambero in tempura, avocado, gamberi al vapore, maio al wasabi autentico non piccante e cipollotto) - **BEST SELLER!!!!**

Bonito Roll 16
(tonno crudo, cipollotto in tempura, tartare di tonno scottata con salsa otafuku, maio, katsuobushi e aonori)

Goma Roll 12
(gambero in tempura, avocado, salmone scottato, salsa al sesamo e cipollotto)



Philadelphia Hot Roll 10
(roll fritto salmone, avocado, philadelphia con salsa agrodolce e cipollotto)

Mex Hot Roll 12
(roll fritto salmone, avocado, philadelphia, maio spicy, peperoncino freschi e sriracha)

Yummi Roll (4 pz) 8
(roll fritto salmone, avocado, philadelphia, cheddar fuso, tartare di salmone, maio spicy, teriyaki e cipollotto)



Oshizushi Salmone (6 pz) 16
(sushi pressato con salmone e avocado, tartare di salmone scottata con salsa maio spicy, teriyaki, Kadaifi e cipollotto)

Oshizushi Tonno (6 pz) 16
(sushi pressato con tonno, cetriolo, tartare di tonno crudo con salsa maio spicy, togarashi, sriracha, granella di tempura e cipollotto)



Sushi Mix



Tutti i nostri mix comprendono solo gli Uramaki, Nigiri o Sashimi vanno ordinati a parte!

Mix 8 pz	10
Mix 12 pz	15
Mix 16 pz	20
Mix 20 pz	25
Mix 24 pz	30
Mix 32 pz	36

Dai 40 pz in su, 1 € al pezzo

I mix successivi sono tutti multipli da 8 pz!

PER I MIX SUPERIORI AI 40 PZ, LE VARIAZIONI CON LA RICHIESTA DI AGGIUNTA DI **"PIÙ CRUDO"** RISPETTO ALLO STANDARD, COSÌ COME IL **"GLUTEN FREE"**, AVRA' UN COSTO DI 1,25 € AL PEZZO ANZICHÉ 1 €

Vegtariano



Crispy Veggie 10
uramaki con verdure pastellate, avocado, carote, maio spicy, teriyaki e granella di tempura)

Futo Veggie 8
(Futomaki con verdure miste, cipolla caramellata e philadelphia)

Temaki Green 8
(Temaki con philadelphia, zucchine in tempura, lattuga, salsa teriyaki e granella di tempura)

Possibilità anche di Mix completamente vegetariani a fantasia dello chef.

Voglia di Dolce?



White Matcha

6

(Panna cotta al tè verde matcha, coulis di lamponi e cioccolato bianco) **"Gluten Free!"**



Nutella Maki (4 pz)

5

(Maki dolce fritto in tempura con Nutella, fragole e granella di pistacchio)



Mochi Gelato (a scelta tra)

2,50 al pz

(cioccolato e mango)



Tortino caldo

6

(Tortino al cioccolato belga dal cuore caldo, gelato alla crema e salsa ai frutti rossi)
"Gluten Free!"



Apple kiss (4 pz)

6

(Gyoza alla mela fritti, con gelato alla crema e cannella)

Bevande

ACQUA NATURALE 0,75 CL	2
ACQUA FRIZZANTE 0,75 CL	2
ACQUA NATURALE 0,50 CL	1,20
ACQUA FRIZZANTE 0,50 CL	1,20

COCA COLA 0,33 CL (VETRO)	3
COCA ZERO 0,33 CL (VETRO)	3

Birre

ASAHI SUPERDRY 0,33 CL	5
SAPORO BLACK 0,33 CL	5
CHIARA TEDESCA "HELL" 0,50 CL	6
KIRIN ICHIBAN 0,33 CL	5
"UKRE" BIRRIFICIO CATRIA 0,50 CL (NO GLUTINE)	7

Cocktails

GIN TONIC/LEMON	8
"SUSHITONIC"	8
APEROL SPRITZ	5
CAMPARI SPRITZ	5

Amari

GRAPPA CHIARA / BARRICATA	3
MONTENEGRO	3
AMARO DEL CAPO	3
LIMONCELLO	3
WHISKY NIKKA BARREL	7
SAMBUCA	3
VARNELLI/MELETTI	3

Caffetteria

CAFFE' ESPRESSO	1,20
CAFFE' CORRETTO	1,50
MORETTA	2,20



Vini Bianchi

VERDICCHIO D.C.C.J. "MEZZANOTTE"	16
CALICE	5

VERDICCHIO D.D.D.J. "SAN NICOLO"	19
CALICE	5

BIANCHELLO "ALBASPINO"	17
CALICE	5

PINOT BIANCO "LITHOS" - WEGER	22
RIBOLLA GIALLA "RUSSOLO"	26
SAUVIGNON "RUSSOLO"	26
CHARDONNAY "RUSSOLO"	26

Bollicine

MASOT MARNA BLU PROSECCO	18
CALICE	5

MASOT ROSE' PROSECCO	18
CALICE	5

DURLI' METODO CLASSICO	26
CREMANT DE BOURGOGNE - EXTRA BRUT	34
FRANCIACORTA "VEZZOLI"	38

Rosati

FIORI CANTINA VILLA LIGI	17
CALICE	5

Sakè

KODAKARA YUZU 50 CL (AGRUMATO)	24
CALICE GRANDE	8
CALICE PICCOLO	4

UMESHU CALICE GRANDE	8
UMESHU CALICE PICCOLO	4



VIA J.F. KENNEDY, 17 - 61041 ACQUALAGNA (PU)

TEL. 334-7335019  

E-mail : alesantini1986@libero. 

web: www.sushiacqualagna.it 



sushic2021



Sushic Japanese & Sushi Restaurant