JAPANESE RESTAURANT

MENÙ

PRANZO

ORIGINI DEL SUSHI

Le origini del sushi sono molto incerte quanto all'epoca.
L'opinione più diffusa è che sia stato portato dai monaci buddisti
tornati dalla Cina nel VII secolo.
Molto simile al sushi fu una preparazione che comparve in Giappone
già con l'introduzione della coltivazione del riso,
intorno al IV secolo a.C., variante di un antico metodo per con servare
il pesce molto diffuso in Asia sud-orientale e in Cina: il pesce crudo veniva
disposto a strati con il sale alternato al riso e tenuto pressato per qualche settimana;
in seguito veniva lasciato fermentare per mesi. Questo tipo di sushi si chiama
naresushi, ancora molto apprezzato nella zona di Tokyo.
Nel XVII secolo si cominciò ad aggiungere aceto di riso per abbreviare i tempi di
fermentazione del riso e il pesce veniva marinato o cotto.
Fu soltanto intorno al 1820 che comparve ad Edo
(l'odierna Tokyo) la ricetta più vicina al sushi dei nostri tempi.
Hanaia Yonei è l'ideatore del nigirizushi; fu il primo a servire sul suo banco
bocconcini di riso aromatizzati all'aceto con sopra fettine
di pesce crudo. Da allora la vendita del sushi per strada diventò un uso diffuso.
Una cosa curiosa era la tenda bianca fissata alle bancarelle sulla quale i clienti si
pulivano le mani dopo aver consumato il sushi.
Un sistema infallibile per individuare il miglior rivenditore era quello di guardare
la tenda: più era sporca, più il posto era frequentato e quindi migliore il sushi che lì veniva servito.
Da allora, il sushi si è diffuso in tutto il Giappone
e in tutto il mondo dando vita a tantissime varianti.

All you can Eat

PRANZO
11,90 €
A PERSONA
SABATO, DOMENICA E FESTIVI 15,90€

CENA
20,90 €
A PERSONA

I BAMBINI DA 3-8 ANNI PAGANO LA METÀ

(DESSERT E BEVANDE ESCLUSE)

SALETTE PRIVÈ E TATAMI COPERTO €1.50

"ALL YOU CAN EAT" da LI SUSHI

Potrai mangiare tutto ciò che vorrai pagando un prezzo fisso e in più con un attento e scrupoloso servizio al tavolo.

I piatti potrai sceglierli liberamente dall'ampio menu proposto

Le regole da rispettare sono poche e semplici e per le ordinazioni potrai provvedere direttamente compilano un apposito modulo che il nostro personale ti consegnerà unitamente al menu

Tutti i piatti sono realizzati utilizzando prodotti freschi e genuini e l'eventuale utilizzo di prodotti surgelati sono per motivi legati alla difficoltà nel reperirli freschi in alcuni momenti dell'anno.

AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA
Si prega di non sprecare il cibo eventuale eccessi verranno pagati da prezzo del menù.
Per la formula "all you can eat" tutte le persone del tavolo devono partecipare.

SANO, LEGGERO E GUSTOSISSIMO

Il pesce arriva ogni giorno da fornitori locali certificati e monitorati dal personale interno, inoltre anche le materie prima vengono controllate con criteri specifici.
Tutto il pesce viene abbattuto nel apposito abbattitore a -20 gradi come previsto dalla legge eliminando eventuali batteri o parassiti, dopo ciò viene decongelato e lavorato a mano dal maestro.

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI
Il cliente consumatore è invitato a dichiarare le proprie patologie allergeniche al momento dell'ordinazione

Le immagini riprodotte hanno un puro scopo indicativo

1. NIGIRI AVOCADO
3,50 €

2. SAKE
(salmone)
3,50 €

3. TUNA
3,50 €

4. SUZUKI
(branzino)
3,50 €

6. MUSHIEBI
(gambero cotto)
3,50 €

7. POLIPO
3,50 €

9.KANI
(granchio)
3,00€

11. SAKE
(salmone maionese)
4,00 €

13. SPICY TUNA
(tonno piccante maionese)
4,00 €

15. SPICY SAKE
(salmone piccante maionese)
4,00 €

HOSOMAKI 6 PZ

16. AVOCADO MAKI
3,50 €

17. EBI MAKI
3,50 €

18. SAKE MAKI
(salmone)
3.50€

19. TEKKA MAKI
(tonno)
4,00 €

20. SUZUKI MAKI
(branzino)
3,50€

21. CALIFORNIA MAKI
3,50€

22. KAPPA MAKI
(cetriolo)
3,50€

23. KANI MAKI
(granchio)
4,00€

URAMAKI 8 PZ

24. SPICY SAKE
(salmone piccante)
8,00 €

25. SPICY TUNA
(tonno piccante)
9,00 €

26. CALIFORNIA MAKI
(granchio maionese avocado)
8,00 €

27.URA MIURA
(avocado philadelphia)
8,00 €

28. URA EBITEN
(gambero fritto maionese)
8,00 €

29. URAMAKI SAKE
(salmone, philadelphia, avocado)
8,00 €

30. URAMAKI TUNA
(tonno philadelphia avocado)
9,00 €

31. VEGETARIAN MAKI
(avocado cetriolo)
8,00 €

32. URA TEMPURA
(tempura philadelphia salmone)
8,00 €

35. PAPAYA ROLL
(papaya salmone philadelphia)
9,00 €

36. FANTASY ROLL
(philadelphia pesce misto)
10,00 €

41. VERDURE ROLL
(carote zucchine cipolla est tobiko)
11,00 €

42. AVOCADO
8,00 €

43. TONNO
8,00 €

44. SALMONE
8,00 €

45. CETRIOLO
6,00 €

FUTOMAKI 6 PZ

46. FUTO EBITEN
(gambero fritto maionese e tobiko)
9,00 €

47. FUTOMAKI FRITTO
8,00 €

48. HOSSOMAKI FRITTO
(insalata avocado)
7,00 €

49. FUTOMAKI MISTO
(salmone tonno avocado philadelphia)
8,00 €

50. URAMAKI FRITTO

7,00 €

TEMAKI 1 PZ

51. TEMAKI CALIFORNIA
(granchio avocado maionese)
4,00 €

52. TEMAKI SAKE
(salmone avocado)
4,00 €

53. TEMAKI EBITEN
(gambero fritto maionese insalata)
4,00 €

54. TEMAKI VEGETARIANO
(insalata avocado)
3,00 €

55. TEMAKI SPICY SAKE
(salmone piccante maionese)
4,00 €

56. TEMAKI MAGURO
(tonno avocado)
4,00 €

57. TEMAKI SPICY MAGURO
(tonno piccante maionese)
4,00 €

58. ONIGIRI 2PZ
(triangolo di riso e pesce)
4.00€

59. SUSHI MISTO
(6nigiri 2uramaki
4hosomaki)
10,00 €

60. NIGIRI MISTO
(salmone 2pz, tonno 2pz,
branzino 2pz, gambero 2pz,
amaebi 1pz)
10,00 €

61. CARPACCIO
DI TONNO
10,00 €

62. CARPACCIO
DI SALMONE
9,00 €

63. CARPACCIO MISTO
(salmone tonno branzino)
11,00 €

SASHIMI

ordinabile massimo 2 volte

68. SASHIMI
SALMONE 6 pz
12,00 €

69. SASHIMI MISTO 6 pz
(salmone tonno branzino)
14,00 €

CHIRASHI

70. CHIRASHI SAKE
(riso bianco con
sashimi di salmone)
10,00 €

71. CHIRASHI MISTO
(riso bianco con
sashimi di salmone
tonno e branzino)
12,00 €

ANTIPASTI

75. INVOLTINI
PRIMAVERA 2PZ
3,50 €

76. GAMBERI FRITTI SPECIALI 2PZ
4,50 €

77. EDAMAME
4,00 €

78. GOMA WAKAME
3,00 €

79. DOUFU FRESH
4,00 €

80. GYOZA
(ravioli di carne)
4,00 €

81. EBI SHAOMAI
(ravioli di gamberi)
5,00 €

82. YASAI SALAD
(insalata mista)
4,00 €

83. SASHIMI SALAD
5,00 €

84. EBI SALAD
5,00 €

85. GOMA WAKAME SALAD
3,50 €

ZUPPA

86. MISOSHIRU
3,00 €

87. ZUPPA PICCANTE
4,00€

88. ZUPPA DI MAIS
E POLLO
4,00 €

FRITTURA

89. CHELE DI GRANCHIO
2 PZ / 5,00 €

90. TONKATSU
COTOLETTA DI MAIALE
7,50 €

91. PATATINE FRITTE
3,00 €

92. DOUFU FRITTO
4,00 €

93. TORI KARAGE
(pollo fritto)
6,00 €

94. CHICKEN WINGS
3 PZ / 5,00 €

95. PANE CINESE FRITTO
3,00 €

96. SANKAKKEI
(involtino croccante)
2,50 €

TEMPURA

97. TEMPURA MISTA
10,00 €

99. YASAI TEMPURA
7,00 €

100. TEMPURA IKAN
(calamari fritti)
9,00 €

TEPPANYAKI PIASTRA

101. SALMONE
8,50 €

102. MANZO
(spiedini di manzo alla piatra)
8,50 €

104. POLLO ALLA
PIASTRA
6,50 €

105. COZZE
2 pz / 7,00 €

106. SPIEDINI DI
CALAMARO
2 pz / 10,50 €

107. YAKI EBI
(spiedini di gamberi
alla piastra)
6,00 €

108. YAKITORI
(spiedini di pollo
alla piastra)
5,00 €

111. BARBECUE PANCETTA
(corea)
7,00 €

112. VERDURE MISTE
ALLA PIASTRA
6,00 €

113. YAKI UDON
(spaghetti saltati con
gamberi e verdure)
7,00 €

114. YAKI SOBA
(spaghetti al grano saraceno
saltati con gamberi e verdure)
7,00 €

115. SPAGHETTI DI SOIA
(saltati con gamberi
e verdure)
7,00 €

116. SPAGHETTI DI SOIA
SALTATI CON
FRUTTI DI MARE
7,00 €

117. SPAGHETTI DI SOIA
SALTATI CON
VERDURE MISTE
6,00 €

118. SPAGHETTI
SALTATI THAI
6,00 €

119. UDON SALTATO CON
VERDURE E POLLO
7,00 €

120. GNOCCHI DI RISO SALTATE
6,00 €

121. RAMEN
5,00 €

122. RISO SALTATO CON VERDURE
4,00 €

123. RISO SALTATO CON GAMBERI
5,00 €

124. RISO ALLA CANTONESE
4,00 €

125. RISO GIAPPONESE CON YAKITORI
5,00 €

126. RISO AL CURRY THAI
5,00€

128. RISO SALTATO CON VERDURE E POLLO
4,00 €

130. RISO BIANCO
1,50 €

CUCINA ORIENTALE

131. MAIALE IN AGRO-DOLCE
7,50 €

132. MAIALE CON VERDURE
7,50 €

133. MAIALE CON FUNGHI E BAMBÙ
6,00 €

134. MAIALE CON PATATE
7,50 €

135. MAIALE SALTATO THAI
6,00 €

136. MANZO CON PATATE
8,50 €

137. MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ
8,00 €

138. MANZO CON VERDURE
8,50 €

140. VERDURE MISTE SALTATE
6,00 €

141. POLLO AL CURRY THAI
6,00 €

142. POLLO SALTATO THAI
6,50 €

143. POLLO CON MANDORLE
6,00 €

144. POLLO IN AGRO-DOLCE
6,50 €

145. POLLO AL LIMONE
6,00 €

146. POLLO CON FUNGHI E BAMBÙ
8,00 €

147. GAMBERI CON VERDURE
8,50 €

148. GAMBERI CON FUNGHI E BAMBÙ
8,50 €

149. GAMBERI SALE E PEPE
8,50 €

150. GAMBERI AL CURRY THAI
7,00 €

152. SEPPIE SALTATE THAI
7,00 €

Uramaki Speciali

(esclusi dal menù all you can eat)

153) ANGEL ROLL
(tempura di gamberi
maionese insalata
ricoperto con
salmone scottato)
13,00 €

154) ANGUILA ROLL
(tempura di gamberi
maionese insalata
ricoperto
con anguilla)
14,00 €

155) DRAGON ROLL
(tempura di gamberi
maionese
insalata ricoperto
con avocado)
12,00 €

156) MANGO ROLL
(mango salmone
Philadelphia
ricoperto con mango)
13,00 €

157) SPECIAL RAINBOW ROLL
(tempura di gamberi
ricoperto
con pesce misto)
13,00 €

158) SPECIAL ROLL
(tempura di gamberi
maionese insalata con
sopra fette di avocado ,
tartar salmone scottato)
14,00 €

TARTUFO NERO
4,00 €

TARTUFO BIANCO
4,00 €

GELATO AL TÈ VERDE
4,00 €

GELATO ALLA PIASTRA
4,50 €

GELATO AL COCCO
4,00 €

MOCHI
(dolci di riso giapponese)
4,00 €

GELATO FRITTO
3,50 €

TIRAMISÙ
4,00 €

ANANAS
4,00 €

SORBETTO
€ 3,00

Bevande

BIRRE

Birra alla spina 25cl .....€ 2,50
Birra alla spina 40cl .....€ 4,00

Vino bianco fermo/ frizzante 0.25cl .....€ 2,50
Vino bianco fermo/ frizzante 0.5cl .....€ 4,50
Vino bianco fermo/ frizzante 1lt.....€ 8,00

Asahi 50cl .....€ 4,60
Sapporo 50cl.....€ 4,50
Kirin 50cl.....€ 4,50
Tsingtao 64cl .....€ 4,00

BIBITE

Acqua naturale/ frizzante 750ml.....€ 2,50
Acqua naturale/ frizzante 500ml.....€ 1,80
Coca cola alla spina 25cl .....€ 2,00
Coca cola alla spina 50cl .....€ 4,00
Bibite in lattina 33cl .....€ 2,50
Coca cola/ coca cola zero/ sprite/ fanta/ the limone /the pesca/ succhi di frutta

THÈ CALDI

Thè verde.....€ 2,50
Thè gelsomino .....€ 2,50
Thè all'orzo .....€ 3,50
Thè alle rose .....€ 3,50

CAFFÈ E DIGESTIVI

Caffè.....€ 1,20
Caffè corretto.....€ 1,50
Caffè decaffeinato.....€ 1,20
Orzo .....€ 1,50
Ginseng.....€ 1,80
Amari.....€ 3,00
Whisky e cognac .....€ 4,00
Grappe.....€ 3,50

Vini Spumanti

YVES JACQUES : CHAMPAGNE AOC BRUT TRADITION — € 35,00

Vitigno: Pinot Noir E Pinot Meunier
Profumo: profumi classici dello champagne, con quelle note di brioche appena sfornata e crosta di pane fresco che sono il 'marchio di fabbrica' di questo vino
Colore: colore giallo paglia, con bollicine abbondanti e delicate.
Gusto: morbido, fruttato e vellutato in armonia con una lieve nota acidula
In bocca offre un attacco schietto e dinamico, una bella armonia e una piacevole freschezza. In finale aromi di frutta cotta miele d'acacia e note speziate (cardamomo, anice verde)

FERRARI SPUMANTI : TRENTO DOC "PERLE' BRUT METODO CLASSICO — € 37,00

Vitigno: Chardonnay 100%
Colore e perlage Tenui riflessi dorati impreziosiscono il giallo paglierino.
Il perlage è estremamente fine e persistente.
Profumo Ricchezza aromatica di straordinaria espressività: la scena è dominata da sentori di mela renetta e agrumi, accompagnati da toni di pesca bianca, fiori di mandorlo e note tostate.
Gusto Elegante e armonioso: si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello Chardonnay. Segue un finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza, frutto del lungo affinamento sui lieviti.

AZIENDA AGRICOLA FONGARO: LESSINI DURELLO DOC METODO CLASSICO — € 25,00

Vitigno: durella 100%
Colore giallo oro, intenso e intrigante.
Profumo : Impatto olfattivo di grande intensità dove dominano le note di crosta di pane, burrodi arachidi e nocciola. Col passare dei minuti ad arricchire il bouquet giungono note floreali accompagnate da sensazioni di frutta esotica, pompelmo giallo e mela limoncella.
Gusto: Al palato è asciutto, teso ma al contempo morbido e vellutato con note tostate e di frutta

ANDREOLA : "SESTO SENSO"-PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG – DRY — € 16,00

Vitigno: glera (prosecco), bianchetta, perera.
Profumo: elegante ed aromatico di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela,
perlage fine e persistente con una spuma cremosa.
Gusto: morbido, fruttato e vellutato in armonia con una lieve nota acidula

LA MARCA : "PROSECCO TREVISO DOC "MILLAGE" EXTRA DRY — € 13,00

Vitigno: Glera (Prosecco) 100%
Profumo: Pulito e fragrante con note di acacia, agrumi, e mela verde
Colore: giallo paglierino chiaro e brillante.
Gusto: morbido, fruttato e vellutato in armonia con una lieve nota acidula

CINTUS :FRANCIACORTA DOCG BRUT — € 25,00

Vitigno : Chardonnay 100%,
Colore : giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: delicatamente fruttato. Risalta l'aroma di brioche, grazie alla attenta maturazione sui lieviti.
Gusto: Sapore piacevolmente caratterizzato, con buona persistenza ed eleganza.

Vini Bianchi

MONTE DEL FRA' : CUSTOZA DOC € 10,00

Uve : 40% Garganega, 20% Trebbiano toscano, 10% Tocai friulano, 20% Cortese, 10% Chardonnay-Riesling italico-Malvasia.
Colore: Giallo con riflessi verdi.
Profumo: vinoso, intenso, leggermente aromatico..
Sapore: sapido, morbido, delicato di giusto corpo, leggermente amarognolo

CANTINA BULGARINI: LUGANA DOC € 16,00

Vitigno Trebbiano di Lugana (turbiana) 100%.
Colore: giallo paglierino denso con brillanti riflessi oro caldo.
Profumo: tipico fruttato a nota di albicocca-pesca con morbide sensazioni evolutive.
Gusto: struttura profonda di buono spessore dalla forte persistenza aromatica

AZIENDA AGRICOLA FORNARO DAMIANO: SOAVE CLASSICO DOC € 12,00

Vitigno: garganega 100%
Colore: Luminoso, giallo paglierino,
Profumo: Fruttato e floreale al naso con note di frutta esotica , pesca e pompelmo.
Gusto: Pieno con lieve retrogusto di mandorla amara ma con buona persistenza in bocca a fine degustazione.

CANTINA ROTALIANA TRENTO : GEWURZTRAMINER DOC € 18,00

Uve : Gewurztraminer 100%
Colore: Giallo dorato,
Profumo: aromatico, pieno ed intenso, sentori di frutti esotici, agrumi e spezie come ananas, mango, la rosa, ed ancora, menta piperita, pepe, chiodo di garofano.
Sapore: strutturato, corposo e deciso, piscevole e fresca aromaticità, nel suo retrogusto persistente si possono riconoscere tracce di liquirizia.

CANTINA PETER ZEMMER : RIESLING DOC € 18,00

Vitigno: Riesling renano 100%
Colore : Da giallo verdognolo a giallo chiaro
Profumo: Delicato, aroma di fiori con sentore di pesca appena colta
Gusto: Nobile, secco, accattivante con le sue sottili acidità e vivace rotondità.

Vini Rossi

AZIENDA AGRICOLA LE SALETTE: VALPOLICELLA CLASSICO DOC € 14,00

Uve: corvina, corvinone, rondinella, sangiovese
Colore: rosso rubino carico,
Profumo: caratteristico, con le sue note amarognole di mandorla amara, che accompagnano una spiccata vinosità.
Sapore: sapido, asciutto e vellutato. la sua struttura armoniosa e di personalità sottolinea l'eleganza nella sua versione "classica".

AZIENDA AGRICOLA LE SALETTE: AMARONE " La Marega" CLASSICO DOC € 40,00

Uve : 70% Corvina e Corvinone; 30% Rondinella, Oseleta e Dindarella
Colore Rosso rubino intenso, con riflessi porpora
Profumo: di grande finezza, con sentori di ciliegia matura e prugna
Sapore Complesso e vellutato, al palato è pieno e corposo, con tipiche caratteristiche di uva appassita.

CANTINA BONACCHI : CHIANTI RISERVA DOCG € 15,00

Uve : sangiovese 100%
Colore: rosso rubino, di buona trasparenza, con riflessi violacei
Profumo: apre con note fruttate, di frutti a bacca rossa e nera l'amarena, la prugna, il mirtillo così come da spiccate note floreali di violetta. L'affinamento in legno dona aromi speziati di vaniglia, liquirizia, cannella, noce moscata e pepe nero, oltre a note balsamiche di mentolo ed eucalipto
Sapore: apprezzabile acidità e contenuto in tannini. La persistenza è molto buona, con ricordi soprattutto di frutta rossa quale amarena, prugna e mirtillo.

Vini Dolci

ENOITALIA: MOSCATO SPUMANTE € 15,00

Vitigno : Moscato piemonte 100%
Colore : giallo dorato
Profumo è una vigorosa e rinfrescante espressione di limone, salvia, fiori inebrianti come il glicine e di frutta matura e polposa come pesca e albicocca.
Gusto: fresco, agrumato con elegante complessitá.

Li sushi

JAPANESE RESTAURANT

Viale del Lavoro N.33
37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Telefono: 045 878 0074