

# *Sushi Beach*

design&sushi



[sushibeach.it](http://sushibeach.it)

**Menù degustazione € 40**  
Zuppa di Miso • Tartare di salmone e lime  
Combinato sushi e sashimi 8 pz • **Samba Roll**  
Tempura Tai & Crab • Giappuccino

# SUSHI BAR

## Japan Carpaccio

---

<b>Japan Carpaccio Misto</b> (Pesce misto crudo, capperi, cipollotto, curry e limone)	€ 12
<b>Japan Carpaccio Tonno</b> (Tonno crudo, capperi, cipollotto, curry e limone)	€ 9
<b>Japan Carpaccio Salmone</b> (Salmone crudo, capperi, cipollotto, curry e limone)	€ 7

## Chirashi

---

<b>Chirashi Misto</b> (Porzione di riso bianco con pesce misto)	€ 20
<b>Chirashi Salmone</b> (Porzione di riso bianco con salmone)	€ 12
<b>Chirashi Tonno</b> (Porzione di riso bianco con tonno)	€ 16

## Nigiri | Sashimi 2 pezzi

---

<b>Gambero rosso crudo</b>	€ 18
<b>Scampo</b>	€ 21
<b>Gambero cotto</b>	€ 7
<b>Tonno</b>	€ 5
<b>Ricciola</b>	€ 9
<b>Pesce spada</b>	€ 4
<b>Branzino</b>	€ 11
<b>Orata</b>	€ 11
<b>Dentice</b>	€ 12
<b>Polpo</b>	€ 4
<b>Salmone</b>	€ 4

## Nigiri Speciali

---

<b>Ventresca</b> (Ventresca di tonno fiammeggiata con uovo di quaglia)	€ 8
<b>Salmone</b> (Salmone fiammeggiato con uova di salmone e shiso)	€ 7
<b>Gambero</b> (Gamberi rosa del nostro golfo in tempura)	€ 8

## Combinati

---

<b>Combinato Sushi Misto (14 pz)</b> (Tonno, Salmone, Ricciola, Pesce Spada)	€ 21
<b>Combinato Sushi Misto (22 pz)</b> (Tonno, Salmone, Ricciola, Pesce Spada)	€ 34
<b>Combinato Sashimi Misto (10 pz)</b> (Tonno, Salmone, Ricciola, Dentice, Polpo)	€ 22
<b>Combinato Sashimi Misto (20 pz)</b> (Tonno, Salmone, Ricciola, Dentice, Polpo)	€ 38
<b>Combinato Sushi e Sashimi Small (16 pz)</b> (Tonno, Salmone, Ricciola, Pesce Spada, Polpo)	€ 24
<b>Combinato Sushi e Sashimi Large (23 pz)</b> (Tonno, Salmone, Ricciola, Pesce Spada, Polpo)	€ 35
<b>New Style Sashimi Misto (14 pz)</b> (Tonno, Salmone, Ricciola, Pesce Spada, Gamberi Bianchi)	€ 24

## Hosomaki 6 pezzi

---

<b>Cetriolo</b>	€ 5
<b>Avocado</b>	€ 5
<b>Asparago</b>	€ 5
<b>Tonno</b>	€ 8
<b>Salmone</b>	€ 6
<b>Ricciola</b>	€ 12
<b>Spicy salmone</b>	€ 7
<b>Spicy tonno</b>	€ 9

## Gunkan 2 pezzi

---

<b>Philadelphia</b> (Salmone grigliato e philadelphia)	€ 7
<b>California</b> (Granchio, avocado, cetriolo e maionese)	€ 8
<b>Ikura</b> (Uova di salmone)	€ 15
<b>Masago</b> (Uova di pesce volante)	€ 6
<b>Spicy tonno</b> (Tonno, salsa chili, maionese e cipollotto)	€ 9
<b>Spicy salmone</b> (Salmone, salsa chili, maionese e cipollotto)	€ 7
<b>Gambero bianco</b> (Gambero bianco crudo in salsa yuzu e uova di masago)	€ 15
<b>Capesante</b> (Capesante crude con salsa spicy e uova di masago)	€ 11

## Temaki 1 pezzo

---

<b>Vegano</b> (Avocado, cetriolo e alghe goma wakame)	€ 6
<b>Vegetariano</b> (Verdure di stagione in tempura e maionese)	€ 6
<b>Tonno</b> (Tonno e avocado)	€ 8
<b>Salmone</b> (Salmone e avocado)	€ 7
<b>California</b> (Granchio, avocado, cetriolo e maionese)	€ 8
<b>Philadelphia</b> (Salmone grigliato e Philadelphia)	€ 7
<b>Ebiten</b> (Gambero in tempura, insalata e maionese)	€ 9
<b>Spicy Ebiten</b> (Gambero in tempura, asparago, salsa chili e maionese)	€ 10
<b>Spicy Tonno</b> (Tonno, salsa chili, maionese e cipollotto)	€ 10
<b>Spicy Salmone</b> (salmone, salsa chili, maionese e cipollotto)	€ 9

## Uramaki 8 pezzi

---

<b>Vegano</b> (Okra, asparago, avocado e cetriolo)	€ 9
<b>Vegetariano</b> (Verdure di stagione in tempura e maionese)	€ 8
<b>California</b> (Granchio, avocado, cetriolo e maionese)	€ 11
<b>Philadelphia</b> (Salmone grigliato e philadelphia)	€ 10
<b>Ebiten</b> (Gambero in tempura, insalata e maionese)	€ 11
<b>Spicy Ebiten</b> (Gambero in tempura, asparago, salsa chili e maionese)	€ 12
<b>Spicy Tonno</b> (Tonno, salsa chili, maionese e cipollotto)	€ 11
<b>Spicy Salmone</b> (Salmone, salsa chili, maionese e cipollotto)	€ 10
<b>Tonno Avocado</b> (Tonno e avocado)	€ 10
<b>Salmone Avocado</b> (Salmone e avocado)	€ 9
<b>Spicy Capesanta</b> (Capesanta, salsa chili, maionese, masago e shiso)	€ 16

## Uramaki speciali 8 pezzi

---

<b>New Style Tonno</b> (Roll di tonno con all'esterno tonno in salsa di yuzu)	€ 19
<b>New Style Salmone</b> (Roll di salmone con all'esterno salmone in salsa di yuzu)	€ 17
<b>New Style Ventresca</b> (Roll di ventresca di tonno con all'esterno ventresca di tonno in salsa di yuzu)	€ 30
<b>New Style Gambero del Golfo</b> (Roll di gambero in tempura e maionese con all'esterno gambero rosso in salsa di yuzu)	€ 36
<b>New Style Scampo</b> (Roll di calamaro in tempura con all'esterno scampo crudo)	€ 25
<b>New Style Capesanta</b> (Roll di capesanta in tempura e maionese con all'esterno capesanta cruda e uova di riccio)	€ 24
<b>Oyster ten</b> (Roll di ostriche in tempura e maionese accompagnate da 3 ostriche crude)	€ 27
<b>Rainbow Roll</b> (Roll di gambero cotto, avocado e maionese con all'esterno pesce misto e avocado)	€ 19
<b>Rock'N Roll Tonno</b> (Roll di gambero in tempura e maionese con all'esterno tartare di tonno spicy)	€ 20
<b>Rock'N Roll Salmone</b> (Roll di gambero in tempura e maionese con all'esterno tartare di salmone spicy)	€ 18
<b>Rock'N Roll Ricciola</b> (Roll di gambero in tempura e maionese con all'esterno tartare di ricciola spicy)	€ 25
<b>Testacoda</b> (roll di gambero bianco del Golfo croccante e maionese, con all'esterno tartare di gambero bianco e uova di Masago)	€ 26
<b>American Roll Tonno</b> (Roll di gambero impanato nel panko e maionese con all'esterno tonno fiammeggiato e salsa ponzu)	€ 20
<b>American Roll Salmone</b> (Roll di gambero impanato nel panko e maionese con all'esterno salmone fiammeggiato e salsa ponzu)	€ 18
<b>American Roll Ricciola</b> (Roll di gambero impanato nel panko e maionese con all'esterno ricciola e salsa ponzu)	€ 28
<b>American Roll Ventresca</b> (Roll di gambero impanato nel panko e maionese con all'esterno ventresca di tonno fiammeggiata e salsa ponzu)	€ 25
<b>Sake Roll</b> (Roll di salmone grigliato e crema di formaggio con all'esterno salmone fiammeggiato)	€ 18
<b>King Roll</b> (Roll di ricciola e avocado con all'esterno gambero rosso, crema di avocado e caviale malossol)	€ 36
<b>Samba Roll</b> (Roll di granchio, gamberi, avocado, uova di masago e maionese spicy all'interno con all'esterno ventresca di tonno in salsa di yuzu e gel di ponzu)	€ 25
<b>Kajiki Maki</b> (Roll di pesce spada grigliato e maionese con all'esterno pesce spada in salsa yuzu e jalapeño)	€ 19

## Solo su prenotazione

---

### **Blu lobster roll (16 pezzi)**

**€ 70**

(coppia di uramaki, il primo con polpa d'astice al vapore, maionese all'interno e coda d'astice crudo all'esterno. Il secondo con granchio all'interno e coda d'astice fiammeggiata all'esterno)

## Futomaki

---

### **Vegano**

**€ 14**

(Okra, asparago, avocado e cetriolo)

### **Vegetariano**

**€ 14**

(Okra in tempura, asparago, avocado, cetriolo e maionese)

### **Soft Crab**

**€ 20**

(granchio soffice, uova di Masago, maionese, cipollotto, avocado e cetrioli)

## Ad accompagnare

---

### **Alge Salad**

**€ 5**

(Alge wakame e goma wakame)

### **Riso Bianco**

**€ 4**

# CUCINA

## Tartare

---

<b>Salmone</b>	€ 9
<b>Salmone e lime</b>	€ 10
<b>Tonno</b>	€ 15
<b>Tonno quaglia e caviale Malossol</b>	€ 28

## Piatti dello chef

---

<b>Tataki di tonno</b> (Tonno scottato con sesamo e salsa ponzu)	€ 18
<b>Salmone upstream marinato nel miso</b> (Salmone upstream marinato nel miso, crema di edamame e mandorle tostate)	€ 21
<b>Anatra laccata</b> (Petto d'anatra laccato agli agrumi con salsa all'arancio e funghi shiitake)	€ 18

## Tempura

---

<b>Wakame</b> (Gamberi con alghe wakame)	€ 12
<b>Mista</b> (Gamberi e verdura di stagione)	€ 14
<b>Verdure</b> (Verdura di stagione)	€ 12
<b>Ebi</b> (6 gamberi)	€ 18
<b>Tai &amp; crab</b> (Pesce spada e moleca con salsa al mango piccante)	€ 25

## Ad accompagnare

---

<b>Tomo Salad</b> (Alghe, insalata e pesce misto con salsa speciale dello chef)	€ 17
<b>Edamame</b> (Baccelli di soia bolliti con sale maldon)	€ 4
<b>Zuppa di Miso</b> (Tofu e alga wakame)	€ 4

# Sushi Beach

design&sushi



nigiri



uramaki



hosomaki



temaki



sashimi



chirashi



gunkan



futomaki



#sushibeach



facebook.com/sushibeach