

Sushi Beach

MENU DEGUSTAZIONE

ZUPPA DI MISO CON BISQUE DI CROSTACEI

TARTARE DI TONNO, CHIPS E UOVA DI QUAGLIA

SELEZIONE DI SUSHI E SASHIMI

MOLECA

URAMAKI SPECIALE DELLO CHEF

MAIALE IBERICO AL MISO

GIAPPUCCINO

€ 65 BEVANDE ESCLUSE

€ 90 CON ABBINAMENTO SAKE

IL MENU DEGUSTAZIONE È SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

Sushi Beach

SUSHI BAR

CARPACCIO

CARPACCIO SALMONE E TONNO

(TONNO, SALMONE, CAPPERI, CIPOLLOTTO, CURRY E YUZU DRESSING)

€11

CARPACCIO HAMACHI

(RICCIOLA, PONZU, CORIANDOLO, JALAPENO ROCOTO, DRY MISO E SALE)

€17

CARPACCIO MAGURO

(TONNO, CIPOLLA ROSSA, RUCOLA E SPICY LEMON DRESSING)

€14

CHIRASHI

CHIRASHI MISTO

(PORZIONE DI RISO BIANCO CON MASAGO, IKURA, SALMONE, TONNO, PESCE BIANCO, EBI, POLPO)

€22

CHIRASHI SALMONE

(PORZIONE DI RISO BIANCO CON SALMONE, MASAGO, IKURA)

€19

CHIRASHI TONNO

(PORZIONE DI RISO BIANCO CON TONNO, AVOCADO E MASAGO)

€20

SASHIMI 2 PEZZI

POLPO €4

SGOMBRO €5

SALMONE €5

TONNO €6

VENTRESCA €7

GAMBERO COTTO €9

RICCIOLA €11

BRANZINO €12

ORATA €12

DENTICE €13

GAMBERO VIOLA DI SANREMO €18

SCAMPO €23

NIGIRI 2 PEZZI

POLPO €4

SALMONE €4

SGOMBRO €4

TONNO €6

VENTRESCA €7

GAMBERO COTTO €9

RICCIOLA €9

BRANZINO €10

ORATA €10

DENTICE €11

GAMBERO VIOLA DI SANREMO €18

SCAMPO €23

Sushi Beach

NIGIRI SPECIALI 2 PEZZI

SALMONE	€7
<small>(SALMONE CON PAPAYA, AVOCADO E SALSA JALAPEÑO)</small>	
NEW STYLE VENTRESCA	€9
<small>(VENTRESCA DI TONNO IN SALSA NEW STYLE SCOTTATA CON ZENZERO ED ERBA CIPOLLINA)</small>	
TONNO E BOTTARGA	€12
<small>(TONNO IN MARINATURA SHOYUZUKE E BOTTARGA)</small>	

SELEZIONI

SELEZIONE	
SUSHI MISTO (14 PZ)	€24
SELEZIONE	
SASHIMI MISTO (14 PZ)	€38
SELEZIONE	
SUSHI E SASHIMI (16 PZ)	€29
SELEZIONE	
DELLO CHEF (30 PZ)	€55

NEW STYLE SASHIMI

NEW STYLE	
SASHIMI MISTO (12 PZ)	€23
<small>(TONNO, SALMONE, RICCIOLA, GAMBERO ROSA)</small>	
NEW STYLE	
SASHIMI TONNO (6PZ)	€15
NEW STYLE	
SASHIMI SALMONE (6PZ)	€13
NEW STYLE	
SASHIMI CAPESANTA (8 PZ)	€16

HOSOMAKI 6 PEZZI

AVOCADO	€6
CETRIOLO	€5
ASPARAGO	€5
POLPO	€6
SGOMBRO	€6
SALMONE	€7
TONNO	€8
GAMBERO COTTO	€9
VENTRESCA	€11
RICCIOLA	€14
BRANZINO	€18
ORATA	€18
DENTICE	€19
GAMBERO VIOLA DI SANREMO	€19
SCAMPO	€23

GUNKAN 2 PEZZI

PHILADELPHIA	€7
<small>(SALMONE E PHILADELPHIA)</small>	
IKURA	€16
<small>(UOVA DI SALMONE)</small>	
MASAGO	€7
<small>(UOVA DI PESCE VOLANTE)</small>	
CAPEANTE	€12
<small>(MAIONESE AL TARTUFO, TENKATSU E TARTUFO NERO RAPÉ)</small>	
GAMBERO ROSA	€11
<small>(GAMBERO ROSA, MASAGO E YUZU LEMON DRESSING)</small>	
SPICY TONNO	€10
<small>(TONNO, ASPARAGO, MASAGO, MAIONESE E SALSA CHILI)</small>	

Sushi Beach

TEMAKI 1 PEZZO

VEGANO (AVOCADO, CETRIOLO, ASPARAGO E OKRA)	€6
VEGETARIANO (VERDURE DI STAGIONE IN TEMPURA E MAIONESE DI SHISO)	€6
TONNO (TONNO E AVOCADO)	€8
SALMONE (SALMONE E AVOCADO)	€7
CALIFORNIA (GRANCHIO, AVOCADO, CETRIOLO E MAIONESE)	€8
PHILADELPHIA (SALMONE E PHILADELPHIA)	€8
EBITEN (GAMBERO IN TEMPURA, INSALATA E MAIONESE)	€8
SPICY EBITEN (GAMBERO IN TEMPURA, ASPARAGO, SALSA CHILI E MAIONESE)	€9
SPICY TONNO (TONNO, SALSA CHILI, MAIONESE E CIPOLLOTTO)	€8
SPICY SALMONE (SALMONE, SALSA CHILI, MAIONESE E CIPOLLOTTO)	€7

URAMAKI 8 PEZZI

VEGANO (OKRA, ASPARAGO, AVOCADO E CETRIOLO)	€8
VEGETARIANO (VERDURE DI STAGIONE IN TEMPURA E MAIONESE DI SHISO)	€8
CALIFORNIA (GRANCHIO, AVOCADO, CETRIOLO E MAIONESE)	€12
PHILADELPHIA (SALMONE E PHILADELPHIA)	€12
EBITEN (GAMBERO IN TEMPURA, INSALATA E MAIONESE)	€12
SPICY EBITEN (GAMBERO IN TEMPURA, ASPARAGO, SALSA CHILI E MAIONESE)	€13
SPICY TONNO (TONNO, SALSA CHILI, MAIONESE E CIPOLLOTTO)	€12
SPICY SALMONE (SALMONE, SALSA CHILI, MAIONESE E CIPOLLOTTO)	€11
TONNO AVOCADO (TONNO E AVOCADO)	€12
SALMONE AVOCADO (SALMONE E AVOCADO)	€11
SPICY CAPESANTA (CAPESANTE, SALSA CHILI, MAIONESE, MASAGO E SHISO)	€18

Sushi Beach

URAMAKI SPECIALI 8 PEZZI

NEW STYLE TONNO (ROLL DI TONNO CON ALL'ESTERNO TONNO IN SALSA NEW STYLE)	€19
NEW STYLE SALMONE (ROLL DI SALMONE CON ALL'ESTERNO SALMONE IN SALSA NEW STYLE)	€18
NEW STYLE GAMBERO ROSA (ROLL DI GAMBERO ROSA CON ALL'ESTERNO GAMBERO ROSA IN SALSA NEW STYLE)	€26
NEW STYLE GAMBERO DEL GOLFO (ROLL DI GAMBERO IN TEMPURA CON ALL'ESTERNO GAMBERO VIOLA DI SANREMO IN SALSA NEW STYLE)	€39
NEW STYLE CAPESANTA (ROLL DI CAPESANTA CON ALL'ESTERNO CAPESANTA IN SALSA NEW STYLE)	€28
TESTACODA (ROLL DI GAMBERO ROSA DEL GOLFO CROCCANTE CON ALL'ESTERNO TARTARE DI GAMBERO BIANCO E UOVA DI MASAGO)	€26
ROCK'N ROLL SALMONE (ROLL DI GAMBERO IN TEMPURA CON BASILICO E MAIONESE DI SOIA CON ALL'ESTERNO TARTARE DI SALMONE)	€19
ROCK'N ROLL TONNO (ROLL DI GAMBERO IN TEMPURA CON BASILICO E MAIONESE DI SOIA CON ALL'ESTERNO TARTARE DI TONNO)	€21
ROCK'N ROLL RICCIOLA (ROLL DI GAMBERO IN TEMPURA CON BASILICO E MAIONESE DI SOIA CON ALL'ESTERNO TARTARE DI RICCIOLA)	€26
KÖRARU MAKI (ROLL DI TONNO E ASPARAGO CON ALL'ESTERNO TONNO, KATSUOBUSHI E SALSA JALAPEÑO)	€26
YUME MAKI (ROLL DI GAMBERO IN TEMPURA, SONGINO, MAIONESE DI SHISO CON ALL'ESTERNO RICCIOLA IN SALSA NEW STYLE E AVOCADO)	€28
CONFUSION ROLL (ROLL DI SCAMPO IN TEMPURA E MAIONESE CON ALL'ESTERNO AVOCADO, BATTUTO DI GAMBERO COTTO, MASAGO, TENKATSU, SPICY E CHEF DRESSING)	€29
HAMACHI MAKI (ROLL DI RICCIOLA, CIPOLLOTTO, MASAGO E SALSA CHILI CON ALL'ESTERNO RICCIOLA MARINATA E FIAMMEGGIATA, AVOCADO, MASAGO E CORIANDOLO)	€29
SHIO MAKI (ROLL DI GAMBERO IN TEMPURA E GRANCHIO CON ALL'ESTERNO SALMONE FIAMMEGGIATO, CIPOLLOTTO E SALSA PONZU)	€19
NIJI MAKI (ROLL DI GRANCHIO IMPANATO NEL PANKO, SONGINO, MAIONESE DI SHISO E POLPA DI GRANCHIO CON ALL'ESTERNO TONNO, MASAGO, CIPOLLOTTO, MAIONESE E SALSA CHILI)	€26
BROOKLYN ROLL (ROLL DI POLLO IN TEMPURA, LATTUGA, AVOCADO E MAIONESE DI SHISO CON ALL'ESTERNO POMODORO CONFIT E MAIONESE DI SHISO)	€14

Sushi Beach

FUTOMAKI 6 PEZZI

VEGANO

(OKRA, ASPARAGO, AVOCADO E CETRIOLO)

€11

VEGETARIANO

(OKRA IN TEMPURA, ASPARAGO, AVOCADO, CETRIOLO E MAIONESE DI SHISO)

€11

SOFT CRAB

(GRANCHIO SOFFICE, UOVA DI MASAGO, SALSA CHILI, MAIONESE, CIPOLLOTTO, AVOCADO E CETRIOLO)

€18

SAMBA

(TONNO, SONGINO, PATATA DOLCE VIOLA, AVOCADO, CETRIOLO, ERBA CIPOLLINA E KANPIO)

€13

AD ACCOMPAGNARE

INSALATA DI ALGHE

(ALGHE WAKAME E GOMA WAKAME)

€6

RISO BIANCO

€4



NIGIRI



TEMAKI



URAMAKI



SASHIMI



HOSOMAKI



GUNKAN



FUTOMAKI

Sushi Beach

CUCINA

TARTARE

SALMONE	€11
SALMONE E LIME	€12
TONNO	€16
TARTARE DI TONNO, CHIPS E UOVA DI QUAGLIA	€18

PIATTI DELLO CHEF

TATAKI DI TONNO IN SALSA DI CIPOLLA DI TROPEA (TONNO SCOTTATO CON SALSA DI CIPOLLA DI TROPEA)	€19
PANKO MAGURO (TONNO IMPANATO NEL PANKO CON SALSA PONZU, MAIONESE SPICY E CHIPS DI PATATE DOLCI)	€22
MAIALE IBERICO AL MISO (MAIALE IBERICO MARINATO NEL MISO, FRIGGITELLI CON TANDOORI AL BARBECUE E SALE DI SOIA, CAROTA RAINBOW AGLI AGRUMI CON DRY MISO)	€26
SALMONE TERIYAKI AGLI AGRUMI (SALMONE IN SALSA TERIYAKI, BOK CHOY E GRANELLA DI NOCCIOLE)	€19

TEMPURA

SPICY ROCK SHRIMPS (GAMBERI IN SALSA SPICY)	€23
MISTA (GAMBERI E VERDURE DI STAGIONE)	€15
VERDURE (VERDURA DI STAGIONE)	€13
EBI (6 GAMBERI)	€27
MOLECA (MOLECA IMPANATA NEL PANKO, SALSA AL MANGO PICCANTE, GEL DI PONZU E GEL DI YUZU)	€28

AD ACCOMPAGNARE

YUZU SALAD (INSALATA DI VERDURE DI STAGIONE E ALGHE CON CONDIMENTO A BASE DI YUZU)	€6
SOY & SESAME SALAD (INSALATA DI VERDURE DI STAGIONE CON CONDIMENTO A BASE DI SOIA E SESAMO)	€6
EDAMAME (BACCELLI DI SOIA BOLLITI CON SALE HALEN MON)	€4
ZUPPA DI MISO (TOFU E ALGA WAKAME)	€4

Sushi Beach

DESSERT

JAPAN CHEESECAKE (CHEESECAKE AL COCCO, MANGO, ZENZERO E MANDORLE)	€8
GIAPPUCCINO (CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO, GELATO AL THE VERDE, PANNA MONTATA E FAVE DI CACAO)	€8
GINGER CRÈME BRULÉE (CRÈME BRULÉE ALLO ZENZERO CON CRUMBLE, SORBETTO AL MANGO E ZENZERO)	€10
ASIAN BABA' (BABA' AL SAKE DI YUZU CON CHANTILLY AL WASABI E FRUTTA ESOTICA)	€12