

INSUSHI
RESTAURANT



Allergeni

Regolamento CEE 1169/2011 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L.
n.114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI

 <p>1. Cereali che contengono glutine</p>	Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamuto i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	 <p>8. Frutta a guscio</p>	Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagili, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 <p>2. Crostacei</p>	Crostacei e prodotti a base di crostacei	 <p>9. Sedano</p>	Sedano e prodotti a base di sedano
 <p>3. Uova</p>	Uova e prodotti a base di uova	 <p>10. Senape</p>	Senape e prodotti a base di senape
 <p>4. Pesce</p>	a) Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e ne vino	 <p>11. Semi di sesamo</p>	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
 <p>5. Arachidi</p>	Arachidi e prodotti a base di arachidi	 <p>12. Solfiti</p>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti cosiccome proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
 <p>6. Soia</p>	Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1) b) tocoferoli misti naturali (E306) tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	 <p>13. Lupini</p>	Lupini e prodotti a base di lupini
 <p>7. Latte e lattosio</p>	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattiolio	 <p>14. Molluschi</p>	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*), sono surgelati.

I prodotti a base di pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da preventiva conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, punto 3".

ALIMENTI CHE CONTENGONO COLORANTI ALIMENTARI:

Tobiko* (uova di pesce volante), ikura* (uova di salmone), goma wakame* (insalata di alghe verdi), wasabi e altri prodotti contengono coloranti E102 - E104 - E122 - E124 - E110 - E129 che possono influenzare negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini in quanto contengono coloranti.



NIGIRI / 2 PZ

SAKE 🐟	€ 3.00	AMAEBI 🍤	€ 4.00
salmone		gambero* crudo	
SAKE SCOTTATO 🐟	€ 3.50	TAMAGO 🍳	€ 3.00
salmone affumicato scottato		omelette giapponese	
TEKKA 🐟	€ 3.50	EBI 🍤	€ 3.00
tonno		gambero* cotto	
TONNO SCOTTATO 🐟	€ 4.00	TAKO 🐙	€ 3.00
tonno scottato		polipo*	
SUZUKI 🐟	€ 3.00	UNAGHI 🐍 🐟 🍷	€ 4.00
branzino		anguilla	
		AVOCADO 🥑	€ 3.00



SASHIMI / 9 PZ

SALMONE 🐟	€ 12.00	SALMONE E TONNO 🐟	€ 13.00
TONNO 🐟	€ 14.00	MISTO 🐟	€ 13.00
		salmone, tonno, branzino	



TEMAKI / 1 PZ

SAKE 🍣 🥑

insalata, salmone, avocado

€ 4.50

TEKA 🍣 🥑

insalata, tonno, avocado

€ 5.00

VEGETARIANO 🥑 🌱

insalata, avocado

€ 4.00

ANGUILLA 🍣 🍣 🍣 🥑

anguilla, insalata

€ 5.50

SAKE AFFUMICATO 🍣 🍣 🍣 🥑

salmone affumicato,
insalata e avocado

€ 5.00

EBITEN 🍣 🍣 🍣 🥑

insalata e gambero* fritto

€ 5.00

EBITEN PHILA 🍣 🍣 🍣 🍣 🥑

insalata, gambero* fritto,
Philadelphia e cetriolo

€ 5.50



GUNKAN / 2 PZ

SALMON OUT 🍣 🍣 🍣 🍣

pallina di riso avvolto da filetto di salmone con
cipollina, peperoncino, maionese, tobiko*

€ 5.00

SALMON TOP 🍣

pallina di riso avvolto da filetto
di salmone con tobiko*

€ 5.00

SALMON WAKAME* 🍣 🥑

pallina di riso avvolto da filetto
di salmone con insalata di alghe

€ 5.00

SALMON IKURA* 🍣

pallina di riso avvolto da
filetto di salmone con uova di salmone

€ 6.00

SALMON PHILA 🍣 🍣

pallina di riso avvolto da filetto
di salmone, Philadelphia

€ 4.50

SALMON PHILA SCOTTATO 🍣 🍣 🍣 € 5.00

pallina di riso avvolto da filetto
di salmone, Philadelphia



FUTOMAKI / 4 PZ

CON SFOGLIA DI SOIA

- AIMAKI** 🍷 🐟 🥒 € 6.00
avocado, tonno crudo, gambero* cotto e Philadelphia
- KIRENMAKI** 🌿 🍷 🐟 € 6.00
avocado, salmone e surimi*
- BIG PHILADELPHIA** 🐟 🥒 € 6.50
avocado, salmone e Philadelphia
- BIG CALIFORNIA** 🍷 🐟 🥒 🍌 € 6.50
avocado, gambero* cotto, tonno cotto e maionese

CON ALGA

- AIMAKI** 🍷 🐟 🥒 € 5.50
avocado, tonno crudo, gambero* cotto e Philadelphia
- KIRENMAKI** 🌿 🍷 🐟 € 6.00
avocado, salmone e surimi*
- BIG PHILADELPHIA** 🐟 🥒 € 6.00
avocado, salmone e Philadelphia
- BIG CALIFORNIA** 🍷 🐟 🥒 🍌 € 6.00
avocado, gambero* cotto, tonno cotto e maionese
- FUTOMAKI FRITTO** 🌿 🐟 🥒 🍌 🦿 € 7.50
5 pz - Philadelphia, salmone, cipollina, tobiko in salsa teriyaki





HOSOMAKI / 8 PZ

CON SFOGLIA DI SOIA

SAKE 🍣	€ 5.00
salmone crudo	
TEKKA 🍣	€ 5.50
tonno crudo	
EBI 🍤	€ 5.50
gambero* cotto	
VEGETARIANO 🌱	€ 4.50
avocado	
CETRIOLO 🥒	€ 4.00
MANGO 🥭	€ 5.00
SAKE AFFUMICATO 🍣	€ 5.50
salmone affumicato con sfoglia di soia	

CON ALGA

SAKE 🍣	€ 4.50
salmone crudo	
TEKKA 🍣	€ 5.00
tonno crudo	
EBI 🍤	€ 5.00
gambero* cotto	
VEGETARIANO 🌱	€ 4.00
avocado	
CETRIOLO 🥒	€ 4.00
MANGO 🥭	€ 5.00
SAKE AFFUMICATO 🍣	€ 5.00
salmone affumicato	
HOSOMAKI FRITTO 🍣 🌱 🍷 🍷 🍷	€ 7.00
salmone, Philadelphia, cetriolo, in salsa teriyaki	
SALMON FRY 🍣 🌱 🍷 🍷	€ 7.00
hosomaki al cetriolo fritto con salmone piccante	
TUNA FRY 🍣 🌱 🍷 🍷	€ 7.00
hosomaki al cetriolo fritto con tonno piccante	

URAMAKI CRUDI / 8 PZ



SALMONE MAKI
avocado e salmone

€ 8.00



PHILADELPHIA
avocado, salmone crudo e philadelphia

€ 8.50



RAINBOW
avocado, tamago, surimi* e pesce misto

€ 8.50



SPICY TUNA
avocado, tonno, noccioline e salsa piccante

€ 8.50



SPICY SALMON
avocado, salmone, noccioline e salsa piccante

€ 8.00



DUE URAMAKI
metà uramaki salmone con avocado e metà uramaki tonno con avocado

€ 8.50



TONNO PHILADELPHIA
tonno crudo, avocado e Philadelphia

€ 9.00



TIGER URAMAKI
tempura ebi, salmone crudo, patate e salsa anguilla

€ 12.00



URAMAKI CRUDI / 8 PZ



TEMPURA MAKI

tempura ebi avvolto da riso, esterno ricoperto da salmone crudo

€ 11.00



HOT SALMON ROLL

avocado, salmone tritato con peperoncino, maionese e tobiko*

€ 9.00



HOT TUNA ROLL

avocado, tonno tritato con peperoncino, maionese e tobiko*

€ 10.00



CRISPY ROLL

salmone tritato, cetriolo, tabasco, cipollina, riso soffiato, mandorle, ikura

€ 10.00



PHILA GREEN

salmone, avocado, Philadelphia, senape, pistacchio e salsa al limone

€ 9.50



TROPICAL ROLL

tempura di branzino, Philadelphia, mango, tobiko con salsa teriyaki

€ 11.00



SALMON SU

avocado avvolto nel riso ricoperto da salmone crudo con salsa teriyaki

€ 8.50



NEW SALMON ROLL

salmone fritto, Philadelphia, insalata, salmone affumicato, ikura e salsa teriyaki

€ 11.00



EBI ROLL

omelette, surimi, cetriolo, insalata di alghe, ebi, tobiko, salsa alla senape

€ 11.00



URAMAKI COTTI / 8 PZ



URASAKI

avocado, pepe, salmone cotto e maionese

€ 7.50



CALIFORNIA

avocado, gambero* cotto, tonno cotto e maionese

€ 7.50



ASTICE MAKI

astice fresco cotto e tobiko* (solo su ordinazione)

€ 20.00



SALMONE COTTO PHILA

salmone cotto, pepe, maionese, avocado, Philadelphia e salsa

€ 8.00



SAKE AFFUMICATO

salmone affumicato, tobiko*, avocado

€ 9.00



RINGU URAMAKI

tempura di verdure, patate con salsa teriyaki

€ 7.50



INSUSHI ROLL

tempura ebi, salmone affumicato, patate con salsa anguilla

€ 14.00



DRAGON ROLL

tempura ebi, avocado e patate con salsa anguilla

€ 11.00



DRAGON SPECIAL

tempura ebi con Philadelphia, avvolto nel riso, ricoperto da riso soffiato e tobiko

€ 11.00



URAMAKI COTTI / 8 PZ



NONORINO ROLL

uramaki senza alga
tonno cotto, maionese, avocado,
pastella

€ 11.00



URAMAKI EBITEN

tempura ebi avvolta da riso
con salsa anguilla

€ 9.00



CHICKEN ROLL

pollo fritto, patate, insalata,
e salsa piccante

€ 11.00



CALIFORNIA COTTO CON PHILADELPHIA

avocado, gambero* cotto, Philadelphia, tonno
cotto e maionese

€ 8.50



AMERICAN ROLL

patate dolci, cetriolo, mango e salsa mango.

€ 10.00





SUSHI MISTO

NIGIRI MISTO 6 PZ   € 8.00

NIGIRI DI SALMONE 6 PZ  € 8.00

NIGIRI MISTO 9 PZ   € 11.50

NIGIRI DI SALMONE 9 PZ  € 11.50

NIGIRI MISTO 12 PZ   € 14.50

NOBU NIGIRI   € 11.00

3 salmone, 3 gambero* cotto, 2 tonno

CIKU NIGIRI     € 13.00

3 salmone, 3 tonno,
2 branzino, 2 anguilla

SUSHI MINI     € 11.50

4 pz uramaki e 5 pz nigiri misti

SUSHI MAXI     € 17.00

8 pz uramaki e 7 pz nigiri misti

KAWA SUSHI     € 18.50

4 pz uramaki, 6 pz nigiri misti
e 6 pz sashimi misti



BARCHE

BARCA MINI 27 PZ € 26.00



4 pz futomaki fritti, 8 pz uramaki,
8 pz hosomaki e 7 pz nigiri misti

BARCA SPECIALE 20 PZ € 28.00



8 pz tiger uramaki, 6 pz sashimi
misti e 6 pz nigiri misti

PARTY ROYAL 24 PZ € 31.00



4 pz uramaki, 8 pz futomaki,
6 pz sashimi e 6 pz nigiri

SASHI SUSHI GRAN MIX 24 PZ € 29.00



12 pz sashimi misti e 12 pz nigiri misti

BARCA LIGHT 33 PZ € 39.00



9 pz sashimi misti, 8 pz uramaki,
8 pz futomaki e 7 pz nigiri misti

BARCA SUMO 49 PZ € 59.00



12 pz sashimi misti, 13 pz nigiri misti, 8 pz
uramaki, 8 pz dragon maki
e 8 pz tempuramaki



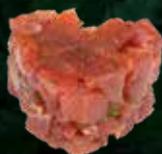
COLD FOOD

INSALATA DI ALGHE 🌱 🌊 🥬 🌶️ € 3.50

TAR. SNACK DI SALMONE 🌱 🌊 🥬 🌶️ 🍷 € 5.00
 bocconcini di tartare di salmone
 con salsa di sesamo

TAR. SNACK DI TONNO 🌱 🌊 🥬 🌶️ 🍷 € 6.00
 bocconcini di tartare di tonno
 in salsa di sesamo

TARTARE DI SALMONE 🌊 🌶️ € 12.00
 salmone crudo tritato con sale, pepe,
 olio di oliva, tabasco ed erba cipollina



TARTARE DI TONNO 🌊 🌶️ € 13.00

tonno crudo tritato con sale, pepe,
 olio di oliva, tabasco ed erba cipollina

EASY TARTARE DI SALMONE € 10.00

salmone crudo tritato con riso, cipollina,
 peperoncino, maionese, tobiko

EASY TARTARE DI TONNO € 11.00

tonno crudo tritato con riso, cipollina,
 peperoncino, maionese, tobiko

INSUSHI TAR. DI SALMONE 🌊 🍷 € 11.00

salmone crudo tritato con uova di salmone,
 avocado e mandorle affettate
 in condimento a piacere

INSUSHI TAR. DI TONNO 🌊 🍷 € 12.00

tonno crudo tritato con uova di salmone,
 avocado e mandorle affettate
 in condimento a piacere



HOT FOOD

TEMPURA EBI 7 PZ   € 12.00

TEMPURA EBI 4 PZ   € 12.00
gamberoni fritti

TEMPURA MISTA   € 13.00
4 pz gamberoni fritti,
8 pz verdure miste fritte

TEMPURA LIGHT  € 8.00
frittura di carote, zucchine e patate dolci



INVOLTINI € 4.00
6 pz

RAVIOLI DANGO 5 PZ    € 6.00
alla piastra - farina tipi 00, uova, gamberi,
cipollotto e verdure miste

RAVIOLI VEGETARIANI
ALLA PIASTRA 5 PZ    € 5.50
farina e verdure miste

RAVIOLI DI CARNE 5 PZ   € 5.50
farina, pancetta, cipollotto e verdure miste

MISO SOUP    € 3.50
zuppa di miso, toufu, alghe,
cipolline e insalata

OSU MASHI    € 4.50
zuppa di miso con salmone, branzino e alghe





HOT FOOD

SPAGHETTI WOK 🌱 🍤 🌿 € 7.50

spaghetti saltati con verdure miste, gamberi, zenzero e salsa

YAKI SOBA 🌿 € 7.50

spaghetti di grano saraceno saltati con verdure miste e pollo

RISO SALTATO CON SALMONE 🐟 🌶️ € 8.00

riso, salmone, piselli, cipollina, salsa piccante

RISO SALTATO CON POLLO 🍗 € 7.00

uova, pollo, piselli, cipollotto

RISO SALTATO CON GAMBERI 🍤 🍗 € 7.50

uova, gamberi, cipollotto

RISO WOK 🍤 🌿 € 7.50

riso saltato con verdure miste, gamberi e zenzero

YAKITORI 🍗 € 5.50

3 pz di spiedini di pollo alla piastra



RISO BIANCO CON TEMPURA

EBI 6 PZ 🌱 🍤 🍷 € 12.00

TONNO FRITTO SALE E PEPE 🌱 🐟 € 5.50
3 pz

KARA AGE 🌱 € 7.00

Pollo fritto croccante 5 pz



PIATTI VEGETARIANI 🌱

ZUPPA DI MISO 🌱 🌱 € 3.50
zuppa di miso, tofu, alghe, cipolline e insalata

INSALATA DI ALGHE 🌱 € 3.50

EDAMAME 🌱 € 4.00

NIGIRI AVOCADO 2 PZ € 3.00

TEMAKI VEGETARIANA € 4.00

URAMAKI VEGETARIANO € 7.00

URA MANGO ROLL 🌱 🌱 🌱 € 10.00
avocado, Philadelphia, mango con salsa teriyaki

TEMPURA DI VERDURE MISTE € 8.00

TEMAKI MANGO € 4.50
mango, cetriolo, insalata e salsa

RINGU URAMAKI 🌱 🌱 € 7.50
tempura di verdure avvolto nel riso e salsa teriyaki

RAVIOLI VEGETARIANI 5 PZ 🌱 € 5.50
farina e verdure miste

RISO WOK VEGETARIANO 🌱 € 7.00
riso saltato con verdure miste e zenzero

SPAGHETTI WOK € 7.00
spaghetti udon saltati con verdure miste e zenzero

YAKI SOBA € 7.50
spaghetti di grano saraceno saltati con verdure miste, zenzero



POKÈ

POKÈ SALMON 🐟 🌱 🌱 € 10.00
riso di sushi, salmone, edamame, mango, cetriolo, avocado, tobiko, sesamo

POKÈ TUNA 🐟 🌱 🌱 € 11.00
riso di sushi, Tonno, edamame, carote, cetriolo, avocado, mango, salsa spicy, sesamo

POKÈ MISTO 🐟 🌱 🌱 € 11.00
riso di sushi, salmone, tonno, insalata di alghe, cetriolo, edamame, avocado, sesamo

POKÈ CHICKEN 🌱 🌱 € 10.00
riso di sushi, pollo fritto, avocado, edamame, carote, cetriolo, mango

POKÈ VEGETARIANO 🌱 🌱 🌱 € 9.00
Riso di sushi, edamame, carote, cetriolo, mango, avocado, sesamo



DESSERT

GELATO MOCHI € 4.00

2 pz a scelta tra: mango, cocco, cioccolato, vaniglia, tè verde
dolce di riso glutinoso con ripieno di gelato

PROFITEROL CON CIOCCOLATO BIANCO O NERO € 4.50

TARTUFO CON CIOCCOLATO BIANCO O NERO € 5.00

MERINGATA € 4.50

ANANAS FRESCO € 4.00

MANGO & PASSION € 6.00

no glutine 100gr.



CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1.50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.50
CAFFÈ GINSENG	€ 2.00
CAFFÈ D'ORZO	€ 1.70
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1.70
LIQUORE / AMARO	€ 3.50

BEVANDE

ACQUA 1/2L NATURALE / FRIZZANTE	€ 2.50
ACQUA 1L NATURALE FRIZZANTE	€ 4.00
BIBITA IN LATTINA (COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, TÈ PESCA, TÈ LIMONE, LEMON SODA)	€ 3.00
TE AL GUSTO DI LITCHI	€ 3.50
TE ALLO ZENZERO FRESCO CALDO	€ 3.50
TE VERDE GIAPPONESE CALDO / FREDDO	€ 3.50
TE VERDE AL GELSOMINO CALDO / FREDDO	€ 3.50

ALCOLICI

BIRRA ASAHI 33CL	€ 4.00
BIRRA ASAHI 50CL	€ 5.00
BIRRA ANALCOLICA 33CL	€ 4.00
BIRRA FORST ALLA SPINA 20CL	€ 3.00
BIRRA FORST ALLA SPINA 40CL	€ 5.00
SAKE/PRUGNA 20CL	€ 6.00
SAKE/PRUGNA BICCHIERE	€ 2.50
SPRITZ HUGO	€ 4.50
SPRITZ VENEZIANO	€ 4.50

CARTA DEI VINI

VINI SFUSI CANTINA ROTTENSTEINER

VINO BIANCO SFUSO 1/2	€ 8.00
VINO BIANCO SFUSO 1/4	€ 4.50

VINI IN BOTTIGLIA

	CALICE	BOTTIGLIA
PROSECCO DOC <i>EXTRA DRY COL SANDAGO</i>	€ 3.50	€ 19.00
CHARDONNAY <i>KELLEREY BOZEN</i>	€ 4.00	€ 22.00
PINOT GRIGIO <i>KELLEREY BOZEN</i>	€ 4.00	€ 22.00
LAGREIN <i>KELLEREY BOZEN</i>	€ 4.00	€ 22.00
LUGANA <i>LAMBERTI</i>	€ 4.00	€ 22.00
ELISA CUVÉE <i>CASTEL SALLEGG</i>	€ 4.00	€ 21.00
GERWURZTRAMINER <i>CASTEL SALLEGG</i>	€ 4.50	€ 25.00
GERWURZTRAMINER <i>KELLEREI BOZEN</i>	€ 4.50	€ 23.00
FRANCIACORTA BRUT DOCG <i>BELLA VISTA</i>	€ 4.50	€ 50.00

ISTRUZIONE D'USO

Le bacchette per il cibo provengono dall'antica Cina e anche se sulla loro origine sono fiorite numerose leggende, è provato che venivano utilizzate già nel 1600 a.c

In cinese sono indicate con la parola kuaizi composta da una parte fonetica che significa "rapido" e da una parte semantica che vuole dire "bambù".

Seguici la nostra guida per imparare a utilizzare



Tieni la mano dominante come se dovessi stringere la mano a qualcuno.



Posiziona la prima bacchetta sotto il pollice, appoggiando sul palmo.



Posiziona il dito medio sotto la bacchetta superiore.



Posiziona la seconda bacchetta tra il pollice e l'indice.



Muovi la bacchetta superiore per prelevare il cibo dal piatto

INSUSHI
RESTAURANT

