


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>	<b>Cereali contenenti glutine</b> 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>	<b>Frutta a guscio</b> 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>	<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	 <p>9. Sedano</p>	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano
 <p>3. Uova</p>	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	 <p>10. Senape</p>	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape
 <p>4. Pesce</p>	<b>a) Pesce e prodotti a base di pesce</b> 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>	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di sesamo
 <p>5. Arachidi</p>	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	 <p>12. Solfiti</p>	<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro</b> 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>	<b>Soia e prodotti a base di soia</b> 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>	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini
 <p>7. Latte e lattosio</p>	<b>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</b> tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattosio	 <p>14. Molluschi</p>	<b>Molluschi</b> 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** € 4.50  
insalata, salmone, avocado

**TEKA** € 5.00  
insalata, tonno, avocado

**VEGETARIANO** € 4.00  
insalata, avocado

**ANGUILLA** € 5.50  
anguilla, insalata

**SAKE AFFUMICATO** € 5.00  
salmone affumicato,  
insalata e avocado

**EBITEN** € 5.00  
insalata e gambero\* fritto

**EBITEN PHILA** € 5.50  
insalata, gambero\* fritto,  
Philadelphia e cetriolo



## GUNKAN / 2 PZ

**SALMON OUT** € 5.00  
pallina di riso avvolto da filetto di salmone con  
cipollina, peperoncino, maionese, tobiko\*

**SALMON TOP** € 5.00  
pallina di riso avvolto da filetto  
di salmone con tobiko\*

**SALMON WAKAME\*** € 5.00  
pallina di riso avvolto da filetto  
di salmone con insalata di alghe

**SALMON IKURA\*** € 6.00  
pallina di riso avvolto da  
filetto di salmone con uova di salmone

**SALMON PHILA** € 4.50  
pallina di riso avvolto da filetto  
di salmone, Philadelphia

**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

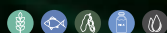
€ 8.50



## 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)

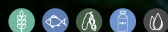
€ 20.00



## SALMONE COTTO PHILA

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

€ 8.00



## SAKE AFFUMICATO

salmone affumicato, tobiko\*, avocado

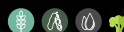
€ 9.00



## 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

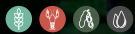
€ 11.00



## 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



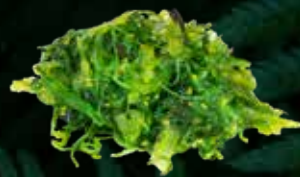
## COLD FOOD

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, tofufu, 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

