

MISAKI

SORRENTO | POSITANO | POMPEI

01

ANTIPASTI | APPETIZERS

EDAMAME

TEMPURA

GOMA WAKU

MISOSHIRO

ONOGIYA FRIE



EDAMAME

7 € FAGIOLI DI SOIA*
SOY BEANS*

GOMA WAKAME

8 € INSALATA DI ALGHE
CON SESAMO*
SEAWEED SALAD WITH
SESAME SEEDS*

MISO SHIRO

7 € ZUPPA DI MISO
CON TOFU E ALGA
ESSICCATA
MISO SOUP WITH TOFU
AND WAKAME DRY

TEMPURA

19 € TEMPURA DI GAMBERI**
5PZ-PCS
PRAWNS** TEMPURA

18 € TEMPURA MISTA
GAMBERI** (2 PZ)
E VERDURA

MIXED TEMPURA
PRAWNS** (2 PCS)
AND VEGETABLES

15 € TEMPURA DI VERDURE
MISTE**

VEGETABLES** TEMPURA

GYOZA FRITTI

4PZ-PCS

9 € RAVIOLI GIAPPONESI**
FRITTI CON VERDURE

FRIED JAPANESE
DUMPLINGS** WITH
VEGETABLES

10 € RAVIOLI GIAPPONESI**
FRITTI CON POLLO

FRIED JAPANESE
DUMPLINGS** WITH
CHICKEN

11 € RAVIOLI GIAPPONESI**
FRITTI CON GAMBERI
E VERDURE

FRIED JAPANESE
DUMPLINGS** WITH
PRAWNS AND VEGETABLES

GYOZA AL VAPORE

4PZ-PCS

9 € RAVIOLI GIAPPONESI**
AL VAPORE CON VERDURE

STEAMED JAPANESE
DUMPLINGS** WITH
VEGETABLES

10 € RAVIOLI GIAPPONESI**
AL VAPORE CON POLLO

STEAMED JAPANESE
DUMPLINGS** WITH
CHICKEN

11 € RAVIOLI GIAPPONESI**
AL VAPORE CON GAMBERI
E VERDURE

STEAMED JAPANESE
DUMPLINGS** WITH
PRAWNS AND VEGETABLES

HARUMAKI

4PZ-PCS

10 € INVOLTINI DI GAMBERI*
PRAWNS* ROLLS

8 € INVOLTINI DI VERDURE*
VEGETABLES* ROLLS



COPERTO 3,5 € PER PERSONA
COVER CHARGE 3,5 € PER PERSON



TARTARE

25 € TARTARE DI TONNO
CON UOVA DI PESCE
VOLANTE, AVOCADO
E SALSA PICCANTE

TUNA WITH FLYING
FISH ROE, AVOCADO
AND HOT SAUCE

24 € TARTARE DI SALMONE
CON UOVA DI PESCE
VOLANTE, AVOCADO
E SALSA PICCANTE

SALMON WITH FLYING
FISH ROE, AVOCADO
AND HOT SAUCE

36 € TARTARE DI GAMBERO
ROSSO** E AVOCADO

RED PRAWN** WITH
AVOCADO

CARPACCI

25 € CARPACCIO MISTO
CON SALSA PONZU

MIXED SLICES OF FISH
WITH PONZU SAUCE

23 € CARPACCIO DI SALMONE
CON SALSA PONZU

SALMON SLICES WITH
PONZU SAUCE

25 € CARPACCIO DI SALMONE
SCOTTATO CON SALSA
DI ZENZERO E OLIO DI
SESAMO, HONDASHI,
SALSA PONZU ED ERBA
CIPOLLINA

SEARED SALMON SLICES
WITH GINGER SAUCE AND
SESAME OIL, HONDACHI,
PONZU SAUCE AND
CHIVES

CEVICHE

25 € PESCE MISTO MARINATO
CON LIME, CIPOLLA
ROSSA, CORIANDOLO,
SALE, POMODORO E
SALSA DELLO CHEF

VARIETY OF PICKLED
SEAFOOD WITH LIME,
RED ONION, CORIANDER,
SALT, TOMATOES AND
CHEF SAUCE

02

SUSHI

NIGIRI
CRISPY RICE
TEMAKI
GUNKAN XM
QUOQU 10

NIGIRI | 2PZ-PCS

SAKE

7 € SALMONE
SALMON

MAGURO

8 € TONNO
TUNA

SUZUKI

8 € SPIGOLA
SEA BASS

EBI

7 € GAMBERO COTTO**
COOKED PRAWN**

GAMBERO ROSSO

14 € GAMBERO CRUDO**
RAW RED PRAWN**

HAMACHI

10 € RICCIOLA
AMBERJACK

SAKE PHILADELPHIA

8 € SALMONE E
PHILADELPHIA

SALMON AND
PHILADELPHIA CHEESE

SAKE TERIYAKI

9 € SALMONE SCOTTATO
SEARED SALMON



NIGIRI SET

50 € NIGIRI MISTO
12 PZ-PCS

RICE BALLS WITH
RAW FISH SLICE

70 € NIGIRI MISTO
20 PZ-PCS

RICE BALLS WITH
RAW FISH SLICE



CRISPY RICE | 4PZ-PCS

CRISPY RICE SAKE

14 € BOCC. DI RISO IN
TEMPURA RICOPERTO DA
TARTARE DI SALMONE,
SALSA PICCANTE ED
ERBA CIPOLLINA

TEMPURA RICE BALLS
COATED WITH SALMON
TARTARE, SPICY SAUCE
AND CHIVES

CRISPY RICE MAGURO

16 € BOCC. DI RISO IN
TEMPURA RICOPERTO
DA TARTARE DI TONNO,
SALSA PICCANTE
ED ERBA CIPOLLINA

TEMPURA RICE BALLS
COATED WITH TUNA
TARTARE, SPICY SAUCE
AND CHIVES

CRISPY RICE GUACAMOLE

12 € BOCC. DI RISO IN
TEMPURA RICOPERTO
DA SALSA GUACAMOLE
E SALSA PICCANTE

TEMPURA RICE BALLS
COATED WITH
GUACAMOLE SAUCE
AND SPICY SAUCE

SASHIMI | 4PZ - PCS

SAKE

12 € SALMONE
SALMON

SUZUKI

14 € SPIGOLA
SEA BASS

MAGURO

14 € TONNO
TUNA

GAMBERO ROSSO

23 € GAMBERO CRUDO**
RAW RED PRAWN**

HAMACHI

15 € RICCIOLA
AMBERJACK



MIX SASHIMI

50 € 12 PZ - PCS
90 € 24 PZ - PCS



SUSHI JO | 2PZ-PCS

SAKE JO TOBIKKO

10 € RISO AVVOLTO DA
SALMONE E RICOPERTO
DA UOVA DI PESCE
VOLANTE

RICE WRAPPED IN
SALMON, COATED WITH
FLYING FISH ROE

SAKE JO TARTARE

10 € RISO AVVOLTO DA
SALMONE E RICOPERTO
DA TARTARE DI SALMONE

RICE WRAPPED IN
SALMON, COATED WITH
SALMON TARTARE

SAKE JO STRAWBERRY

11 € RISO AVVOLTO DA
SALMONE SCOTTATO,
RICOPERTO DA
PHILADELPHIA,
SALMONE E FRAGOLA

RICE WRAPPED IN
SEARED SALMON, COATED
WITH PHILADELPHIA,
SALMON AND STRAWBERRY

MAGURO JO TOBIKKO

11 € RISO AVVOLTO DA TONNO
E RICOPERTO DA UOVA
DI PESCE VOLANTE

RICE WRAPPED IN TUNA,
COATED WITH FLYING
FISH ROE

MAGURO JO TARTARE

11 € RISO AVVOLTO DA
TONNO E RICOPERTO DA
TARTARE DI TONNO

RICE WRAPPED IN
TUNA AND COATED
WITH TUNA TARTARE

TEMAKI

SAKE TEMAKI

- 12 € SALMONE E AVOCADO
SALMON AND AVOCADO

YASAI TEMAKI

- 10 € CETRIOLO E AVOCADO
CUCUMBER AND AVOCADO

MAGURO TEMAKI

- 14 € TONNO E AVOCADO
TUNA AND AVOCADO

EBI TEMAKI

- 12 € GAMBERO** IN TEMPURA,
MAYONESE E AVOCADO
TEMPURA PRAWN**,
MAYONNAISE AND AVOCADO

GUNKAN MAKI | 2PZ-PCS

TOBIKKO

- 10 € UOVA DI PESCE VOLANTE
FLYING FISH ROE

NEGI SAKE

- 9 € SALMONE PICCANTE
SPICY SALMON

IKURA

- 11 € UOVA DI SALMONE
SALMON ROE

NEGI MAGURO

- 10 € TARTARRE DI TONNO PICCANTE
SPICY TUNA TARTARE



03

ROLLS

FUTOMAKI

URAMAKI

HOSOMAKI

SPECIALITY

ONE



URAMAKI | 8PZ-PCS

CALIFORNIA

15 € GRANCHIO KANI*,
AVOCADO E UOVA
DI PESCE VOLANTE

KANI CRAB*, AVOCADO
AND FLYNG FISH ROE

MAGURO AVOCADO

16 € TONNO E AVOCADO

TUNA AND AVOCADO

SPICY SALMON

16 € SALMONE IN SALSA
PICCANTE E AVOCADO

SALMON WITH SPICY
SAUCE AND AVOCADO

EBI TEN

16 € GAMBERI IN TEMPURA**
TEMPURA PRAWNS**

SPICY TUNA

17 € TONNO IN SALSA
PICCANTE E AVOCADO

TUNA WITH SPICY
SAUCE AND AVOCADO

AVOCADO ROLL

14 € AVOCADO
AVOCADO

PHILADELPHIA

16 € SALMONE, AVOCADO
E PHILADELPHIA

SALMON, AVOCADO AND
PHILADELPHIA CHEESE

SAKE AVOCADO

15 € SALMONE E AVOCADO
SALMON AND AVOCADO

DOUBLE GREEN

15 € AVOCADO E CETRIOLO
AVOCADO AND CUCUMBER

FUTOMAKI | 4PZ-PCS

FUTOMAKI

- 12 € TONNO, GRANCHIO
KANI*, SALMONE,
AVOCADO, TOBIKKO
- TUNA, KANI CRAB*,
SALMON, AVOCADO AND
FLYING FISH ROE

FUTOMAKI IN TEMPURA

- 15 € ROLLS IN TEMPURA
CON SALMONE, TONNO,
GRANCHIO KANI*,
AVOCADO, PHILADELPHIA
E SALSA TERIYAKI

TEMPURA ROLLS WITH
SALMON, TUNA, KANI
CRAB*, AVOCADO,
PHILADELPHIA CHEESE
AND TERIYAKI SAUCE

HOSOMAKI | 8 PZ-PCS

SAKE MAKI

- 11 € SALMONE
- SALMON

AVOCADO MAKI

- 10 € AVOCADO
- AVOCADO

TEKKA MAKI IN TEMPURA

- 15 € ROLLS IN TEMPURA
CON TONNO E
SALSA TERIYAKI

TEMPURA ROLLS
WITH TUNA AND
TERIYAKI SAUCE

TEKKA MAKI

- 12 € TONNO
- TUNA

MANGO MAKI

- 10 € MANGO
- MANGO

KAPPA MAKI

- 10 € CETRIOLO
- CUCUMBER

EBI MAKI

- 11 € GAMBERO** COTTO
- COOKED PRAWN

- 14 € ROLLS IN TEMPURA
CON SALMONE E
SALSA TERIYAKI

TEMPURA ROLLS
WITH SALMON AND
TERIYAKI SAUCE

SPECIALITY ROLLS

MISAKI ROLL

8PZ-PCS

22 € GAMBERO** IN TEMPURA E AVOCADO,
RICOPERTO DA SALMONE, NOCCIOLINE E
SALSA TERIYAKI

TEMPURA PRAWN** AND AVOCADO,
COATED WITH SALMON, NUTS AND
TERIYAKI SAUCE



HOT SAKE

8PZ-PCS

22 € ROLL IN TEMPURA, AVVOLTO DA SALMONE
E RIPIENO DI PHILADELPHIA, SALMONE E
SALSA TERIYAKI

TEMPURA ROLL WRAPPED IN SALMON,
FILLED WITH PHILADELPHIA CHEESE,
SALMON AND TERIYAKI SAUCE



GINGER ROLL

8PZ-PCS

23 € SALMONE, GAMBERO** IN TEMPURA,
AVOCADO E MAYONESE, RICOPERTO DI
SALMONE SCOTTATO, CAROTE, ZENZERO IN
TEMPURA E SALSA TERIYAKI

SALMON, TEMPURA PRAWN**, AVOCADO
AND MAYONNAISE, COATED WITH SEARED
SALMON, TEMPURA OF CARROTS, GINGER
AND TERIYAKI SAUCE



LEMON ROLL

8PZ-PCS

22 € GAMBERO** IN TEMPURA E AVOCADO,
RICOPERTO DA SALMONE, SALSA
DELLO CHEF E ZESTA DI LIMONE E
SALSA TERIYAKI

TEMPURA PRAWN** AND AVOCADO,
COATED WITH SALMON, CHEF SAUCE,
LEMON ZEST AND TERIYAKI SAUCE



SPECIALITY ROLL



VIOLET ROLL

8PZ-PCS

22 € GAMBERO** IN TEMPURA DI CORNFLAKES, MAIONESE GIAPPONESE, SPIGOLA SCOTTATA, RICOPERTO DA AVOCADO, SALSA TERIYAKI E FIOCCHI DI PATATA VIOLA

SHRIMP** IN CORNFLAKES TEMPURA JAPANESE MAYONNAISE, SEARED SEABASS, COATED WITH AVOCADO, TIRAMIYAKI SAUCE AND PURPLE POTATO FLAKES



TRIPLO SALMONE

8PZ-PCS

24 € SALMONE IN TEMPURA E CRUDO, RICOPERTO DA SALMONE SCOTTATO, SALSA DI BARBABIETOLE E FIOCCHI DI TEMPURA

SALMON IN TEMPURA AND RAW, COVERED WITH SEARED SALMON, BEETROOT SAUCE AND TEMPURA FLAKES



MAZARA ROLL

8PZ-PCS

35 € CETRIOLO E SALMONE RICOPERTO DA GAMBERO ROSSO** E ZESTA DI LIMONE

CUCUMBER AND SALMON COVERED WITH RED PRAWN** AND LEMON ZEST



CRISPY ROLL

8PZ-PCS

22 € GAMBERO IN PANKO** E AVOCADO, RICOPERTO DA TARTARE DI TONNO PICCANTE CON ERBA CIPOLLINA, SALSA TERIYAKI E CIPOLLA CROCCANTE

PRAWN IN PANKO** AND AVOCADO COVERED WITH SPICY TUNA TARTARE AND CHIVE, TERIYAKI SAUCE AND CRISPY ONION

SPECIALITY ROLLS

PANKO ROLL

6PZ-PCS

21 € GAMBERO IN PANKO**, ERBA CIPOLLINA, AVOCADO E PHILADELPHIA, AVVOLTO DA PANKO, TARTARE DI GAMBERO IN PANKO, MAIONESE GIAPPONESE, MIELE, SENAPE E TERIYAKI

PRAWN IN PANKO**, CHIVES, AVOCADO AND PHILADELPHIA WRAPPED WITH PANKO, TARTARE'S PRAWN IN PANKO, JAPANESE MAYO, HONEY, MUSTARD AND TERIYAKI SAUCE



CORN FLAKES ROLL

4PZ-PCS

16 € AVOCADO, SALMONE E PESCE BIANCO COTTO, AVVOLTI DA CORN FLAKES E RICOPERTO DA PHILADELPHIA E SALSA TERIYAKI

AVOCADO, SALMON AND COOKED WHITE FISH, WRAPPED WITH CORN FLAKES AND COATED WITH PHILADELPHIA AND TERYIAKI SAUCE



HONEY ROLL

8PZ-PCS

23 € AVOCADO E GAMBERO** IN TEMPURA RICOPERTO DA TONNO E SALSA A BASE DI MIELE E SESAMO

AVOCADO AND TEMPURA PRAWN**, COATED WITH TUNA, HONEY SAUCE AND SESAME



RAINBOW MAKI

8PZ-PCS

22 € SALMONE E AVOCADO RICOPERTO DA PESCE MISTO

SALMON AND AVOCADO, COATED WITH MIXED FISH



SPECIALITY ROLL



FANTASY ROLL

8PZ-PCS

22 € SALMONE IN TEMPURA, PHILADELPHIA E AVOCADO, RICOPERTO DI GRANCHIO**, GAMBERO** COTTO E MAYONESE

TEMPURA SALMON, PHILADELPHIA CHEESE AND AVOCADO, COATED WITH CRAB**, COOKED PRAWN** AND MAYONNAISE



JAPAN ROLL

8PZ-PCS

22 € GRANCHIO*, GAMBERO COTTO*, MAYONESE E AVOCADO, RICOPERTO DA SALMONE SCOTTATO, FIOCCHI IN TEMPURA E SALSA TERIYAKI

CRAB*, COOKED PRAWN*, MAYONNAISE AND AVOCADO, COATED WITH SEARED SALMON, TEMPURA FLAKES AND TERIYAKI SAUCE



HOT ROLL

8PZ-PCS

21 € ROLL IN TEMPURA CON SALMONE, PHILADELPHIA, AVOCADO E SALSA TERIYAKI

TEMPURA ROLL WITH SALMON, PHILADELPHIA CHEESE, AVOCADO AND TERIYAKI SAUCE



HOT ROLL MAGURO

8PZ-PCS

21 € ROLL IN TEMPURA CON TONNO, PHILADELPHIA, AVOCADO E SALSA TERIYAKI

TEMPURA ROLL WITH TUNA, PHILADELPHIA CHEESE, AVOCADO AND TERIYAKI SAUCE

SPECIALITY ROLLS



SPECIAL 20

58 € 20 SPECIALITÀ DELLO CHEF
20 CHEF'S SPECIALITIES

SPECIAL 30

87 € 30 SPECIALITÀ DELLO CHEF
30 CHEF'S SPECIALITIES

SPECIAL 40

115 € 40 SPECIALITÀ DELLO CHEF
40 CHEF'S SPECIALITIES

TRADITIONAL SUSHI SET

40 € **20** PZ-PCS

4 NIGIRI
8 URAMAKI
8 HOSOMAKI

80 € **40** PZ-PCS

4 NIGIRI
4 SASHIMI
16 URAMAKI
8 HOSOMAKI
8 HOT ROLL

60 € **30** PZ-PCS

6 NIGIRI
8 URAMAKI
8 HOSOMAKI
8 HOT ROLL

04

BAO & VEGGIE SELECTION

CLASSIC BAO

HARUMAKI

GUACAMOL

VEGGIE

ONION



BAO CLASSIC

2PZ-PCS

20 € SALMONE MARINATO,
CETRIOLO, GERMOGLI
DI SOIA, PHILADELPHIA
E SALSA TERIYAKI

MARINATED SALMON,
CUCUMBER, BEAN
SPROUTS, PHILADELPHIA
AND TERIYAKI SAUCE

PORK BELLY BAO

2PZ-PCS

18 € PANCIA DI MAIALE,
FIOCCHI DI CIPOLLA
CROCCANTE, MAIONESE
ALLA SENAPE DOLCE E
SALSA TERIYAKI

PORK BELLY, CRISPY
ONION FLAKES, MAYO
WITH SWEET MUSTARD
AND TERIYAKI SAUCE

BAO VEGGIE

2PZ-PCS

18 € VERDURA IN TEMPURA,
GUACAMOLE, CIPOLLA
CROCCANTE E SALSA
TERIYAKI

VEGETABLES TEMPURA,
GUACAMOLE, CRISPY
ONION AND TERIYAKI
SAUCE

GUACAMOLE BAO

2PZ-PCS

20 € GAMBERI** IN TEMPURA,
GUACAMOLE LEGGERMENTE
PICCANTE, SCAGLIE
DI MANDORLE, SALSA
TERIYAKI

PRAWN** IN TEMPURA,
SLIGHTLY SPICY
GUACAMOLE, FLAKED
ALMONDS TERIYAKI
SAUCE

VEGGIE SELECTION

DOUBLE GREEN

15 € AVOCADO E CETRIOLO
AVOCADO E CUCUMBER

AVOCADO ROLL

14 € AVOCADO
AVOCADO

VEGETABLES ROLL

18 € CAROTA E ZUCCHINA
IN TEMPURA, CIPOLLA
CROCCANTE, SALSA
TERIYAKI

TEMPURA CARROTS AND
ZUCCHINI WITH CRUNCHY
ONION AND TERIYAKI
SAUCE

KAPPA MAKI

10 € CETRIOLO

AVOCADO MAKI

10 € AVOCADO

STRAWBERRY ROLL

18 € MANGO, FRAGOLA
E PHILADELPHIA

MANGO, STRAWBERRY
AND PHILADELPHIA

MANGO MAKI

10 € MANGO

HOT ROLL VEGGIE

17 € ROLL IN TEMPURA CON
AVOCADO, PHILADELPHIA
E SALSA TERIJAKI

TEMPURA ROLL WITH
AVOCADO, PHILADELPHIA
AND TERIYAKI SAUCE

EDAMAME

7 € FAGIOLI DI SOIA*
SOY BEANS*

GOMMA WAKAME

8 € INSALATA DI ALGHE CON
SESAMO*

SEAWEEED SALAD WITH
SESAME SEEDS*

MISO SHIRO

7 € ZUPPA DI MISO CON
TOFU E ALGA ESSICCATA

MISO SOUP WITH TOFU
AND WAKAME DRY

TEMPURA

15 € TEMPURA DI VERDURE
MISTE**

VEGETABLES** TEMPURA

GYOZA AL VAPORE

4PZ-PCS

9 € RAVIOLI GIAPPONESI**
AL VAPORE CON VERDURE

STEAMED JAPANESE
DUMPLINGS** WITH
VEGETABLES

GYOZA FRITTI

4PZ-PCS

9 € RAVIOLI GIAPPONESI**
FRITTI CON VERDURE

FRIED JAPANESE
DUMPLINGS** WITH
VEGETABLES

HARUMAKI

4PZ-PCS

8 € INVOLTINI DI VERDURE*

VEGETABLES ROLLS*

CRISPY RICE GUACAMOLE

12 € BOCC. DI RISO IN
TEMPURA RICOPERTO
DA SALSA GUACAMOLE

TEMPURA RICE BALLS
COATED WITH
GUACAMOLE SAUCE

YASAI TEMAKI

10 € CETRIOLO E AVOCADO
CUCUMBER E AVOCADO

BAO VEGGIE

18 € VERDURA IN TEMPURA,
GUACAMOLE, CIPOLLA
CROCCANTE E SALSA
TERIYAKI

TEMPURA VEGETABLES
WITH GUACAMOLE,
CRUNCHY ONION AND
TERIYAKI SAUCE

MISAKI SUSHI BOX

TAKE → ME OUT

ORDINA E PORTA CON TE
TUTTO IL GUSTO DI MISAKI



05

DESSERT

MOCHI GEL

MACCHA

GELATO

DOLCI ITALI

DRINK

MOCHI GELATO

3PZ-PCS

8 € BIGNÈ DI RISO RIPIENO
DI GELATO A SCELTA TRA
TÈ VERDE, CIOCCOLATO,
VANIGLIA, COCCO E
FRAGOLA

RICE CREAM PUFF STUFFED
WITH ICE CREAM, GREEN
TEA, CHOCOLATE, VANILLA,
COCONUT AND STRAWBERRY
BY CHOICE

BAO NUTELLA

8 € PANINO AL VAPORE
RIPIENO DI NUTELLA

STEAMED BUN STUFFED WITH
NUTELLA CREAM



ACQUA

750 ml

5 € NATURALE
WATER STILL

5 € FRIZZANTE
WATER SPARKLING

COLD SAKÉ

16 € 300 ml

42 € 720 ml

SOFT DRINK

330 ml

5 € COCACOLA

5 € FANTA

5 € SPRITE

5 € LEMONSODA

5 € HOT TEA

5 € COCACOLA ZERO

5 € TONIC WATER

BIRRE

BEERS

7 € ASAHI 330 ml
10 € 500 ml

15 € SAPPORO 650 ml

7 € KIRIN ICHIBAN 330 ml
10 € 500 ml

* ALCUNI PRODOTTI FRESCHI
SUBISCONO PROCESSI DI
ABBATTIMENTO. PER MAGGIORI
INFORMAZIONI, CHIEDERE AL
PERSONALE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE A SOSTANZE, INFORMACI
E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI
ALLERGENI. LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE
O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO
DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO

** SOME FRESH PRODUCTS MAY
BE BLAST CHILLED. FOR
MORE INFORMATION, ASK THE
DINING ROOM STAFF

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLLERANT TO ONE OR MORE
SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE TELL YOU WICH
COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC
ALLERGENS. INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF SUBSTANCES
OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLLERANCES IS
AVAILABLE BY CONTACTING THE STAFF IN SERVICE

CEREALI CONTENENTI GLUTINE
CEREALS CONTAINING GLUTEN

LATTE / PROD. A BASE DI LATTE
MILK AND PROD. THEREOF

SEDANO / PROD. A BASE DI SEDANO
CELERY AND PROD. THEREOF

CROSTACEI / PROD. A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND PROD. THEREOF

FRUTTA A GUSCIO
NUTS

SENAPE / PROD. A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND PROD. THEREOF

UOVA / PROD. A BASE DI UOVA
EGGS AND PROD. THEREOF

MOLLUSCHI / PROD.
A BASE DI MOLLUSCHI

MOLLUSCS AND PROD. THEREOF
SEMI DI SESAMO / PROD.

A BASE DI SESAMO
SESAME SEEDS AND PROD. THEREOF

ARACHIDI / PROD. A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND PROD. THEREOF

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

PESCE / PROD. A BASE DI PESCE
FISH AND PROD. THEREOF

SOIA / PROD. A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND PROD. THEREOF

LUPINI / PROD. A BASE DI LUPINI
LUPIN AND PROD. THEREOF

PIATTI PER VEGETARIANI
VEGETARIAN DISHES

LE NOSTRE PROCEDURE HACCP TENGONO CONTO DEL RISCHIO
DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ED IL NOSTRO PERSONALE È
ADDESTRATO PER OCCUPARSI DI TALE RISCHIO. TUTTAVIA,
OCCORRE SEGNALARE CHE IN ALCUNI CASI, A CAUSA DI ESIGENZE
OGGETTIVE, LE ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI E BEVANDE POSSONO COMPORTARE LA CONDIVISIONE
DI AREE ED UTENSILI (AD ESEMPIO NELLA ZONA BU ET).
QUINDI, NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILITÀ CHE I PRODOTTI
ALIMENTARI ENTRINO IN CONTATTO CON ALTRI PRODOTTI
ALIMENTARI, COMPRESI ALTRI ALLERGENI. I PRODOTTI
ITTICI CHE VENGONO SOMMINISTRATI CRUDI, SONO FRESCHI
ALL'ORIGINE, ABBATTUTI A TEMPERATURA NEGATIVA DI ALMENO
-20°C PER 24 ORE COSÌ COME DISPOSTO DAL MINISTRO DELLA
SALUTE E DAL REG. CE 853/04. IN ASSENZA DI QUELLI FRESCHI
SI FA USO DI QUELLI SURGELATI. TALE PROCEDURA VIENE
EFFETTUATA PER ASSICURARE LA SICUREZZA ALIMENTARE AI
NOSTRI CLIENTI. IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO
CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA
PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO
CE 853/2004 ALLEGATO, III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3,
LETTERA D, PUNTO 3

OUR HACCP PROCEDURES TAKE INTO ACCOUNT THE RISK OF CROSS
CONTAMINATION AND OURS STAFF IS TRAINED TO DEAL WITH
THIS RISK. HOWEVER, IT SHOULD BE NOTED THAT IN SOME
CASES, DUE TO OBJECTIVE NEEDS, THE PREPARATION AND
ADMINISTRATION OF FOOD AND BEVERAGES MAY INVOLVE THE
SHARING OF AREAS AND TOOLS (FOR EXAMPLE IN THE BU ET
ZONE). THUS, THE POSSIBILITY THAT FOOD PRODUCTS MAY COME
INTO CONTACT WITH OTHER FOOD PRODUCTS, INCLUDING OTHER
ALLERGENS, CAN NOT BE RULED OUT. THE FISH PRODUCTS THAT
ARE ADMINISTERED RAW ARE FRESH AT THE ORIGIN, CUT DOWN AT
A NEGATIVE TEMPERATURE OF AT LEAST -20°C FOR 24 HOURS AS
PROVIDED BY THE MINISTRY OF HEALTH AND CE REG. 853/04.
IN THE ABSENCE OF FRESH ONES, FROZEN ONES ARE USED.
THIS PROCEDURE WAS CARRIED OUT TO ENSURE FOOD SAFETY
FOR OUR CUSTOMERS. THE FISH DESTINED TO BE EATEN RAW OR
PRACTICALLY RAW HAS UNDERGONE A PREVENTIVE RECLAMATION
TREATMENT IN COMPLIANCE WITH THE PROVISIONS OF THE EC
REGULATION 853/2004, ANNEX III, SECTION VIII, CHAPTER 3,
LETTER D, POINT 3

WELCOME TO

SUSHI
CLUB
*MISAKI*TM

MISAKISUSHI.IT