

MISAKI

SORRENTO | POSITANO | POMPEI

01

ANTIPASTI | APPETIZERS

EDAMAME

TEMPURA

GOMA WAKU

MISOSHIRO

ONOGIYA FRIE



EDAMAME

5 € FAGIOLI DI SOIA
SOY BEANS

GOMA WAKAME

5 € INSALATA DI ALGHE
CON SESAMO*

SEAWEED SALAD WITH
SESAME SEEDS*

MISO SHIRO

5 € ZUPPA DI MISO
CON TOFU

MISO SOUP WITH TOFU

TEMPURA

15 € TEMPURA DI GAMBERI**
5PZ-PCS

PRAWNS**

14 € TEMPURA MISTA
GAMBERI**(2 PZ)
E VERDURA

MIXED TEMPURA
PRAWNS (2 PCS)
AND VEGETABLE

11 € TEMPURA DI VERDURE
MISTE**

VEGETABLES TEMPURA

GYOZA FRITTI

4PZ-PCS

7 € RAVIOLI GIAPPONESI
FRITTI CON VERDURE

FRIED JAPANESE
DUMPLINGS WITH
VEGETABLES

8 € RAVIOLI GIAPPONESI
FRITTI CON POLLO

FRIED JAPANESE
DUMPLINGS WITH
CHICKEN

9 € RAVIOLI GIAPPONESI
FRITTI CON GAMBERI
E VERDURE

FRIED JAPANESE
DUMPLINGS WITH PRAWNS
AND VEGETABLES

GYOZA AL VAPORE

4PZ-PCS

7 € RAVIOLI GIAPPONESI
AL VAPORE CON VERDURE

STEAMED JAPANESE
DUMPLINGS WITH
VEGETABLES

8 € RAVIOLI GIAPPONESI
AL VAPORE CON POLLO

STEAMED JAPANESE
DUMPLINGS WITH
CHICKEN

9 € RAVIOLI GIAPPONESI
AL VAPORE CON GAMBERI
E VERDURE

STEAMED JAPANESE
DUMPLINGS WITH
PRAWNS AND VEGETABLES

HARUMAKI

4PZ-PCS

7,5 € INVOLTINI DI GAMBERI*
PRAWNS ROLLS*

5,5 € INVOLTINI DI VERDURE*
VEGETABLES ROLLS*



COPERTO 2,50 € PER PERSONA
COVER CHARGE 2,50 € PER PERSON



TARTARE

18 € TARTARE DI TONNO
CON UOVA DI PESCE
VOLANTE, AVOCADO
E SALSA PICCANTE

TUNA WITH FLYING
FISH ROE, AVOCADO
AND HOT SAUCE

17 € TARTARE DI SALMONE
CON UOVA DI PESCE
VOLANTE, AVOCADO
E SALSA PICCANTE

SALMON WITH FLYING
FISH ROE, AVOCADO
AND HOT SAUCE

23 € TARTARE DI
GAMBERO ROSSO

RED PRAWN

CARPACCI

19 € CARPACCIO MISTO
CON SALSA PONZU

MIXED SLICES OF FISH
WITH PONZU SAUCE

17 € CARPACCIO DI SALMONE
CON SALSA PONZU

SALMON SLICES WITH
PONZU SAUCE

02

SUSHI

NIGIRI
CRISPY RICE
TEMAKI
GUNKAN
QUAIL

NIGIRI | 2PZ-PCS

SAKE

- 5 € SALMONE
SALMON

MAGURO

- 5 € TONNO
TUNA

SUZUKI

- 5 € SPIGOLA
SEA BASS

EBI

- 4 € GAMBERO COTTO
COOKED PRAWN

GAMBERO ROSSO

- 9 € GAMBERO CRUDO
RAW RED PRAWN

SAKE TERIYAKI

- 6 € SALMONE SCOTTATO
SEARED SALMON

HAMACHI

- 7 € RICCIOLA
AMBERJACK

SAKE PHILADELPHIA

- 6 € SALMONE E
PHILADELPHIA
SALMON AND
PHILADELPHIA CHEESE



NIGIRI SET

- 29 € NIGIRI MISTO
12 PZ-PCS
RICE BALLS WITH
RAW FISH SLICE

-
- 45 € NIGIRI MISTO
20 PZ-PCS
RICE BALLS WITH
RAW FISH SLICE



CRISPY RICE | 4PZ-PCS

CRISPY RICE SAKE

10 € 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

12 € 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

8 € 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

10 € SALMONE
SALMON

SUZUKI

10 € SPIGOLA
SEA BASS

MAGURO

10 € TONNO
TUNA

GAMBERO ROSSO

15 € GAMBERO CRUDO
RAW RED PRAWN

HAMACHI

12 € RICCIOLA
JAPANESE AMBERJAC

MIX SASHIMI

27 € 10 PZ-PCS
52 € 20 PZ-PCS





SUSHI JO | 2PZ-PCS

SAKE JO TOBIKKO

8 € RISO AVVOLTO DA SALMONE E RICOPERTO DA UOVA DI PESCE VOLANTE

RICE WRAPPED IN SALMON, COATED WITH FLYING FISH ROE

SAKE JO TARTARE

8 € RISO AVVOLTO DA SALMONE E RICOPERTO DA TARTARE DI SALMONE

RICE WRAPPED IN SALMON, COATED WITH SALMON TARTARE

SAKE JO STRAWBERRY

9 € 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

8 € RISO AVVOLTO DA TONNO E RICOPERTO DA UOVA DI PESCE VOLANTE

RICE WRAPPED IN TUNA, COATED WITH FLYING FISH ROE

MAGURO JO TARTARE

8 € RISO AVVOLTO DA TONNO E RICOPERTO DA TARTARE DI TONNO

RICE WRAPPED IN TUNA AND COATED WITH TUNA TARTARE

TEMAKI

SAKE TEMAKI

- 9 € SALMONE E AVOCADO
SALMON AND AVOCADO

YASAI TEMAKI

- 7 € CETRIOLO E AVOCADO
CUCUMBER AND AVOCADO

MAGURO TEMAKI

- 9 € TONNO E AVOCADO
TUNA AND AVOCADO

EBI TEMAKI

- 8 € GAMBERO** IN TEMPURA,
MAYONESE E AVOCADO
TEMPURA PRAWN,
MAYONNAISE AND AVOCADO

GUNKAN MAKI | 2PZ-PCS

TOBIKKO

- 6 € UOVA DI PESCE VOLANTE
FLYING FISH ROE

NEGI SAKE

- 6 € SALMONE PICCANTE
SPICY SALMON

IKURA

- 7 € UOVA DI SALMONE
SALMON ROE

NEGI MAGURO

- 6 € TARTARE DI TONNO PICCANTE
SPICY TUNA TARTARE



03

ROLLS

FUTOMAKI

URAMAKI

HOSOMAKI

SPECIALITY

ONE



URAMAKI | 8PZ-PCS

CALIFORNIA

10 € GRANCHIO KANI*,
AVOCADO E UOVA
DI PESCE VOLANTE

CRAB, AVOCADO AND
FLYNG FISH ROE

EBI TEN

12 € GAMBERI IN TEMPURA**

TEMPURA PRAWNS**

PHILADELPHIA

13 € SALMONE, AVOCADO
E PHILADELPHIA

SALMON, AVOCADO AND
PHILADELPHIA CHEESE

MAGURO AVOCADO

12 € TONNO E AVOCADO

TUNA AND AVOCADO

SPICY TUNA

13 € TONNO IN SALSA
PICCANTE E AVOCADO

TUNA WITH SPICY
SAUCE AND AVOCADO

SAKE AVOCADO

12 € SALMONE E AVOCADO

SALMON AND AVOCADO

SPICY SALMON

13 € SALMONE IN SALSA
PICCANTE E AVOCADO

SALMON WITH SPICY
SAUCE AND AVOCADO

AVOCADO ROLL

9,5 € AVOCADO

AVOCADO

FUTOMAKI | 4PZ-PCS

FUTOMAKI

- 9 € TONNO, GRANCHIO
KANI*, SALMONE,
AVOCADO, TOBIKKO
- TUNA, KANI CRAB*,
SALMON, AVOCADO AND
FLYING FISH ROE

FUTOMAKI IN TEMPURA

- 11 € 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

- 9 € SALMONE
- SALMON

AVOCADO MAKI

- 7 € AVOCADO
- AVOCADO

TEKKA MAKI

- 9 € TONNO
- TUNA

MANGO MAKI

- 7 € MANGO
- MANGO

KAPPA MAKI

- 7 € CETRIOLO
- CUCUMBER

EBI MAKI

- 8 € GAMBERO
- PRAWN

SPECIALITY ROLLS

MISAKI ROLL

8PZ-PCS

16 € GAMBERO IN TEMPURA E AVOCADO,
RICOPERTO DA SALMONE E NOCCIOLINE

TEMPURA PRAWN AND AVOCADO,
COATED WITH SALMON AND NUTS



HOT SAKE

8PZ-PCS

16 € ROLL IN TEMPURA, AVVOLTO DA SALMONE
E RIPIENO DI PHILADELPHIA E SALMONE

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



GINGER ROLL

8PZ-PCS

17 € SALMONE, GAMBERO IN TEMPURA, AVOCADO
E MAYONNESE, RICOPERTO DI SALMONE
SCOTTATO, CAROTE E ZENZERO IN TEMPURA

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



LEMON ROLL

8PZ-PCS

16 € GAMBERO IN TEMPURA E AVOCADO,
RICOPERTO DA SALMONE, SALSA
DELLO CHEF E ZESTA DI LIMONE

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



SPECIALITY ROLL



VIOLET ROLL

8PZ-PCS

16 € GAMBERO IN TEMPURA DI CORNFLAKES, MAIONESE GIAPPONESE, SPIGOLA SCOTTATA, RICOPERTO DA AVOCADO, SALSA TERIYAKI E FIOCCHI DI PATATA VIOLA

TEMPURA PRAWN AND CORNFLAKES, JAPANESE MAYONNAISE, SEARED SEA BASS



TRIPLO SALMONE

8PZ-PCS

17 € 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

23 € CETRIOLO E SALMONE RICOPERTO DA GAMBERO DI MAZARA E ZESTA DI LIMONE

CUCUMBER AND SALMON COVERED WITH MAZARA PRAWN AND LEMON ZEST



CRISPY ROLL

8PZ-PCS

16 € 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

16 € GAMBERO IN PANKO, ERBA CIPOLLINA E PHILADELPHIA, AVVOLTO DA PANKO, TARTARE DI GAMBERO IN PANKO, MAIONESE GIAPPONESE, MIELE, SENAPE E TERIYAKI

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



CORN FLAKES ROLL

4PZ-PCS

12 € AVOCADO, SALMONE E PESCE IN 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

17 € 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

16 € SALMONE E AVOCADO RICOPERTO DA PESCE MISTO

SALMON AND AVOCADO, COATED WITH MIXED FISH



SPECIALITY ROLL



FANTASY ROLL

8PZ-PCS

16 € 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

16 € GRANCHIO, GAMBERO COTTO, MAYONESE E AVOCADO, RICOPERTO DA SALMONE SCOTTATO E FIOCCHI IN TEMPURA

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



HOT ROLL

8PZ-PCS

16 € ROLL IN TEMPURA CON SALMONE, PHILADELPHIA E AVOCADO

TEMPURA ROLL WITH SALMON, PHILADELPHIA CHEESE AND AVOCADO



HOT ROLL MAGURO

8PZ-PCS

16 € ROLL IN TEMPURA CON TONNO, PHILADELPHIA E AVOCADO

TEMPURA ROLL WITH TUNA, PHILADELPHIA CHEESE AND AVOCADO

SUSHI SET SUSHI S



TRADITIONAL SUSHI SET

28 € **20** PZ-PCS

4 NIGIRI
8 URAMAKI
8 HOSOMAKI

45 € **30** PZ-PCS

6 NIGIRI
8 URAMAKI
8 HOSOMAKI
8 HOT ROLL

60 € **40** PZ-PCS

4 NIGIRI
4 SASHIMI
16 URAMAKI
8 HOSOMAKI
8 HOT ROLL

78 € **50** PZ-PCS

6 NIGIRI
4 SASHIMI
16 URAMAKI
8 HOSOMAKI
8 SPECIAL ROLLS
8 HOT ROLL

CHEF SPECIALS SUSHI SET

SPECIAL 20

40 € 20 SPECIALITÀ DELLO CHEF

20 CHEF'S SPECIALITIES

SPECIAL 30

60 € 30 SPECIALITÀ DELLO CHEF

30 CHEF'S SPECIALITIES

SPECIAL 40

80 € 40 SPECIALITÀ DELLO CHEF

40 CHEF'S SPECIALITIES

04

CUCINA | COOKING

MAGURO
TERIYAKI
TONKATSU
TEPPANYAKI
SAKE TERIYAKI

MAGURO TERIYAKI

17 € TONNO ALLA PIASTRA
IN SALSA TERIYAKI
E RISO

GRILLED TUNA WITH
TERIYAKI SAUCE
AND RISE

MAGURO TATAKI

16 € TONNO SCOTTATO
CON SESAMO

SEARED TUNA WITH
SESAME

TONKATSU

13 € CARNE IMPANATA
CON UOVA E PANKO

BREADED MEAT WITH
PANKO AND EGGS

SAKE TERIYAKI

16 € SALMONE ALLA
PIASTRA IN SALSA
TERIYAKI E RISO

GRILLED SALMON
WITH TERIYAKI SAUCE
AND RICE



TEPPANYAKI

14 € POLLO ALLA PIASTRA
CON VERDURE E SALSA
YAKINIKU

GRILLED CHICKEN
WITH VEGETABLES AND
YAKINIKU SAUCE

14 € GAMBERI** ALLA
PIASTRA

GRILLED PRAWNS**

RICE

YAKI MESHI

16 € RISO SALTATO
CON PESCE E VERDURE

SAUTEED RICE WITH
VARIETY OF FISH AND
VEGETABLES

13 € RISO SALTATO
CON VERDURE

SAUTEED RICE
WITH VEGETABLES

15 € RISO SALTATO
CON POLLO E VERDURE

SAUTEED RICE
WITH CHICKEN
AND VEGETABLES



NOODLES

YAKI SOBA

16 € SPAGHETTI SOTTILI
DI GRANO SARACENO
CON PESCE MISTO E
VERDURE

THIN BUCKWHEAT
SPAGHETTI WITH
VARIETY OF FISH &
VEGETABLES

13 € SPAGHETTI SOTTILI
DI GRANO SARACENO
CON VERDURE

THIN BUCKWHEAT
SPAGHETTI WITH
VEGETABLES

15 € SPAGHETTI SOTTILI
DI GRANO SARACENO
CON POLLO E VERDURE

THIN BUCKWHEAT
SPAGHETTI WITH
CHICKEN &
VEGETABLES

YAKI UDON

16 € SPAGHETTI GRANDI
DI GRANO CON PESCE
MISTO E VERDURE

THICK BUCKWHEAT
SPAGHETTI WITH
VARIETY OF FISH
& VEGETABLES

13 € SPAGHETTI
GRANDI DI GRANO
CON VERDURE

THICK BUCKWHEAT
SPAGHETTI WITH
VEGETABLES

15 € SPAGHETTI GRANDI
DI GRANO CON POLLO
E VERDURE

THICK BUCKWHEAT
SPAGHETTI WITH
CHICKEN & VEGETABLES

SHIRATAKI

17 € SPAGHETTI CON PESCE
E VERDURE ZERO
CALORIE E SENZA
CARBOIDRATI

NOODLES WITH FISH
& VEGETABLES ZERO
CALORIES AND WITHOUT
CARBOHYDRATES

14 € SPAGHETTI CON VERDURE
ZERO CALORIE E
SENZA CARBOIDRATI

NOODLES WITH
VEGETABLES ZERO
CALORIES AND WITHOUT
CARBOHYDRATES

16 € SPAGHETTI CON POLLO E
VERDURE ZERO CALORIE
E SENZA CARBOIDRATI

NOODLES WITH CHICKEN
& VEGETABLES ZERO
CALORIES AND WITHOUT
CARBOHYDRATES

05

VEGGIE SELECTION

CLASSIC BA

HARUMAKI

GUACAMOLI

VEGGIE

AVOCADO



BAO CLASSIC

2PZ-PCS

15 € SALMONE MARINATO,
CETRIOLINI, PHILADELPHIA
E TERIYAKI

MARINATED SALMON,
CUCUMBER, PHILADELPHIA
AND TERIYAKI SAUCE

PORK BELLY BAO

2PZ-PCS

13 € PANCIA DI MAIALE,
FIOCCHI DI CIPOLLA
CROCCANTE, MAIONESE
ALLA SENAPE DOLCE
E TERIYAKI

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

GUACAMOLE BAO

2PZ-PCS

15 € GAMBERO IN TEMPURA
GUACAMOLE LEGGERMENTE
PICCANTE, SCAGLIE DI
MANDORLE TERIYAKI

PRAWN IN TEMPURA,
SLIGHTLY SPICY
GUACAMOLE, TUNA
TARTARE, FLAKED
ALMONDS TERIYAKI
SAUCE

BAO VEGGIE

2PZ-PCS

13 € VERDURA IN TEMPURA,
GUACAMOLE, CIPOLLA
CROCCANTE E SALSA
TERIYAKI

VEGETABLES TEMPURA,
GUACAMOLE, CRISPY
ONION AND TERIYAKI
SAUCE

VEGGIE SELECTION

DOUBLE GREEN

10,5 € AVOCADO E CETRIOLO

AVOCADO E CUCUMBER

AVOCADO ROLL

9,5 € AVOCADO

VEGETABLES ROLL

13 €

CAROTA E ZUCCHINA
IN TEMPURA, CIPOLLA
CROCCANTE, SALSA
TERIYAKI

TEMPURA CARROTS AND
ZUCCHINI WITH CRUNCHY
ONION AND TERIYAKI

MANGO MAKI

7 € MANGO

KAPPA MAKI

7 € CETRIOLO

AVOCADO MAKI

7 € AVOCADO

STRAWBERRY ROLL

13 €

MANGO, FRAGOLA
E PHILADELPHIA

MANGO, STRAWBERRY
AND PHILADELPHIA

HOT ROLL VEGGIE

12 €

ROLL IN TEMPURA CON
AVOCADO, PHILADELPHIA
E SALSA TERIYAKI

TEMPURA ROLL WITH
AVOCADO, PHILADELPHIA
AND TERIYAKI SAUCE

VEGGIE SELECTION

EDAMAME

- 5 € FAGIOLI DI SOIA*
SOY BEANS*

GOMMA WAKAME

- 5 € INSALATA DI ALGHE CON
SESAMO*
SEAWEED SALAD WITH
SESAME SEEDS*

MISO SHIRO

- 5 € ZUPPA DI MISO CON
TOFU E ALGA ESSICCATA
MISO SOUP WITH TOFU
AND WAKAME DRY

TEMPURA

- 11 € TEMPURA DI VERDURE
MISTE**
VEGETABLES** TEMPURA

CRISPY RICE GUACAMOLE

- 8 € BOCC. DI RISO IN
TEMPURA RICOPERTO
DA SALSA GUACAMOLE
TEMPURA RICE BALLS
COATED WITH
GUACAMOLE SAUCE

BAO VEGGIE

- 13 € VERDURA IN TEMPURA,
GUACAMOLE, CIPOLLA
CROCCANTE E SALSA
TERIYAKI
TEMPURA VEGETABLES
WITH GUACAMOLE,
CRUNCHY ONION AND
TERIYAKI SAUCE

GYOZA AL

VAPORE

4PZ-PCS

- 7 € RAVIOLI GIAPPONESI**
AL VAPORE CON VERDURE

STEAMED JAPANESE
DUMPLINGS** WITH
VEGETABLES

GYOZA FRITTI

4PZ-PCS

- 7 € RAVIOLI GIAPPONESI**
FRITTI CON VERDURE

FRIED JAPANESE
DUMPLINGS** WITH
VEGETABLES

HARUMAKI

4PZ-PCS

- 5,5 € INVOLTINI DI VERDURE*
VEGETABLES ROLLS*

YASAI TEMAKI

- 10 € CETRIOLO E AVOCADO
CUCUMBER E AVOCADO

06

DESSERT

MOCHI GELA

MACCHA

GELATO

DOLCI ITALI

DRINK

MOCHI GELATO

3PZ-PCS

6 € BIGNÈ DI RISO RIPIENO DI GELATO, TÈ VERDE, SESAMO NERO, VANIGLIA E COCCO

RICE CREAM PUFF STUFFED WITH ICE CREAM, GREEN TEA, BLACK SESAME, VANILLA AND COCONUT

MACCHA GELATO

5 € TÈ VERDE E SESAMO NERO

GREEN TEA AND BLACK SESAME

DOLCI ITALIANI

6-7 € ITALIAN DESSERT



ACQUA

750 ml

3 € NATURALE
WATER STILL

3 € FRIZZANTE
WATER SPARKLING

10 € **SAKÉ**

SOFT DRINK

330 ml

3,5 € SOFT DRINK

3,5 € COCACOLA

3,5 € FANTA

3,5 € SPRITE

BIRRE

BEERS

ASAHI
4 € 330 ml
6 € 500 ml

SAPPORO
9 € 650 ml

KIRIN ICHIBAN
4 € 330 ml
6 € 650 ml

*
PRODOTTO ABBATTUTO
E SURGELATO ALL'ORIGINE
FROZEN PRODUCT

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 PRODOTTICHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO
DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

**
PRODOTTO SURGELATO
IN ALCUNI MESI DELL'ANNO
FROZEN IN SOME MONTHS
OF THE YEAR

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLLERANT TO ONE OR MORE
SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE TELL YOU WHICH
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

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.

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

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.

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

WELCOME TO

SUSHI
CLUB
*MISAKI*TM

MISAKISUSHI.IT