

## IL TAKE AWAY TI PREMIA!

OGNI 25€  
UN DOLCE O  
UNA BIRRA GIAPPONESE  
IN OMAGGIO

PER PRENOTAZIONI E ORDINI  
PER L'ASPORTO  
TELEFONARE 0116508220

CONSEGNA GRATUITA  
PER ORDINI SUPERIORI  
A 25 €

Via Giuseppe Baretti, 17, Torino  
sansoushi.com

## PERCHÉ SCEGLIERCI

Nel mezzo del quartiere San Salvatore, a pochi passi dal centro storico, un ristorante d'ispirazione giapponese con una spiccata vena golosa. Dalla tradizione alla contaminazione equilibrata, secondo noi, passando attraverso il contrasto tra i gusti e l'esaltazione di alcuni sapori. Il rispetto dell'artigianalità nella preparazione del riso, le materie prime e la giusta conservazione, gli accenti di gusto dettati dalle nostre creme, dalle puree e dalla fragranza delle componenti croccanti. C'è molto altro da raccontare ma, bando alle ciance, lasciamo parlare i sapori.

## DESSERT

GELATO MATCHA gelato al tè verde giapponese	4 €
GELATO WASABI gelato al rafano giapponese	4 €
GELATO SHOGA gelato allo zenzero	4 €
GELATO KUROGOMA gelato al sesamo nero	4 €
PAUTASS ROLL roll di crema di nocciole, panna e nocciolini di chivasso	4 €
BUJA MAKI roll di crema di gianduja, burro di arachidi, panna e granella di arachidi	4 €
SORBETTO AL SAKÉ saké invecchiato, senza latte	4 €

## BEVERAGE

### BIANCHI

Arneis Cantina Pace 75 cl	€ 17
Greco di Tufo Montesole 75 cl	€ 18
Falanghina Montesole 75 cl	€ 16
Traminer Colterenzio 37,5 cl	€ 12
Traminer Colterenzio 75 cl	€ 21
Sauvignon Livio Felluga 37,5 cl	€ 12
Sauvignon Livio Felluga 75 cl	€ 21
Ribolla Gialla Livio Felluga 75 cl	€ 21
Sharis Livio Felluga 37,5 cl	€ 12
Sharis Livio Felluga 75 cl	€ 22
Pfefferer Colterenzio 75 cl	€ 21

### ROSSI

Barbera d'Alba Pace 75 cl	€ 17
Dolcetto cantina Pace 75 cl	€ 17
Nebbiolo d'Alba Pace 75 cl	€ 20

### BOLLICINE

Prosecco Col de Salici 75 cl	€ 16
Prosecco Col de Salici Rosè 75 cl	€ 19
Champagne Philipponnat Pa Dosé 75 cl	€ 65

### BIRRE

Asahi 33 cl	€ 3
Kirin 33 cl	€ 3
Sapporo 33 cl	€ 3

### SAKÉ & UMESHU

Saké al bicchiere	€ 4
Saké bocchetta	€ 9
Umeshu al bicchiere	€ 4
Umeshu bocchetta	€ 9
Saké Gekkeikan 37,5 cl	€ 18
Saké Black and Gold 75 cl	€ 36
Whisky giapponese al bicchiere	€ 7

### BIBITE

Zero 33 cl	€ 2
Fanta 33 cl	€ 2
Sprite 33 cl	€ 2
Acqua Naturale/Frizzante 50 cl	€ 2

SANSOUSHI

## Box D'ASPORTO

BOX 12	12 €
(4 pezzi nigiri, 8 maki)	
BOX 16	16 €
(8 nigiri, 8 maki)	
BOX 24	24 €
(8 nigiri, 8 maki, 8 maki speciali)	
SUSHI&SASHIMI	26 €
(6 nigiri, 8 sashimi, 8 maki)	
LOVE'N'ROLL	36 €
(16 maki, 16 maki speciali)	
DEGUSTAZIONE	50 €
(16 nigiri, 16 sashimi, 8 maki, 8 maki speciali)	
MARTINE'S PARTY	100 €
(16 nigiri, 16 sashimi, 24 maki, 24 maki speciali)	
1 a scelta tra: prosecco rosè, prosecco millesimato o Arneis, 75 cl	

## I TRADIZIONALI

Nigiri Salmone (2 Pz.)	3 €
Nigiri Tonno (2 Pz.)	4 €
Nigiri Branzino (2 Pz.)	3 €
Nigiri Ricciola (2 Pz.)	4 €
Nigiri Salmone Affumicato (2 Pz.)	3 €
Nigiri Gambero Al Vapore (2 Pz.)	3 €
Nigiri Gambero Crudo Dolce (2 Pz.)	4 €
Nigiri Omelette Giapponese (2 Pz.)	2 €
Nigiri Avocado (2 Pz.)	2 €
Sashimi Small (8 Pz.)	8 €
Sashimi Medium (12 Pz.)	12 €
Sashimi Large (16 Pz.)	16 €
Hosomaki Salmone (4 Pz.)	4 €
Hosomaki Tonno (4 Pz.)	4 €
Hosomaki Branzino (4 Pz.)	4 €
Hosomaki Gambero Crudo (4 Pz.)	4 €
Uramaki Salmone (8 Pz.)	8 €
Uramaki Tonno (8 Pz.)	8 €
Uramaki Ebi Ten (8 Pz.)	8 €
Spicy Salmon (8 Pz.)	9 €
Cheese Salmon (8 Pz.)	9 €

## I CREATIVI

GOLDEN	10 €
roll con gambero e verdure in tempura, avocado e maionese agrodolce	
CRUNCHY CALIFORNIA	10 €
roll con salmone, avocado, crema di formaggio, scaglie di tempura e uova di pesce volante	
ITALIAN RAINBOW	10 €
roll con salmone e avocado, avvolto in tonno, branzino e avocado	
SPICY TUNA	10 €
roll con tonno, avocado, salsa piccante e scaglie di tempura	
<b>NEW</b> RUFUS RED ROLL	13 €
tartare di tonno, maionese al ribes, scaglie di tempura e masago red	
CHEESE SALMON	9 €
roll con salmone, avocado e robiola	
WASEBI	10 €
roll con tartare di gamberetti al vapore, maionese al wasabi e scaglie di tempura	
LE ROYALE	12 €
roll con salmone e avocado, avvolto in branzino e salsa teriyaki flambé	
MARI MAKI	11 €
roll di branzino, purea di cipolle dolci di Tropea e scaglie di tempura	
TARTARE PAULETTE	10 €
tartara di salmone e ricciola con salsa teriyaki	
TARTARE LISETTE	11 €
tartara di branzino e mela verde con salsa di agrumi siciliani	
JJ ROLL	11 €
gambero in tempura, caviale di salmone, salsa teriyaki	
LETI MAKI	13 €
salmone, avocado, robiola, crema di fichi e noci	
TARTARE LELENOIR	15 €
cuore di tonno in cubi, crema d'extravergine, sale rosso delle Hawaii	
<b>I VEGETARIANI</b>	
AVO	7 €
roll di avocado e semi di sesamo	
<b>NEW</b> TAMA-GO	8 €
omelette giapponese, shishito, panko, maionese	
VEGGY CALIFORNIA	8 €
roll di avocado, patate in tempura, crema di formaggio e semi di sesamo	
GREEN ECO	10 €
roll di verdure in tempura e maionese agrodolce, avvolto in avocado	
SANS SALAD	8 €
alghe goma wakame, avocado e uova di pesce volante	
VEGGY GIO	9 €
verdure in tempura, robiola, maionese agrodolce	
<b>NEW</b> CÈCILE ROLL	8 €
melanzane in tempura, croccanti al mais, crema al topinambur	

## GLI STRAVAGANTI

LEMON CURD	11 €
roll con tartare di gamberetti al vapore, crema lemon curd e scaglie di tempura	
TONNO IN LANGA	13 €
roll con tonno e robiola e riso in leggera impanatura	
LA GRANDA	10 €
roll con salsiccia di Bra La Granda, patate in tempura e salsa alla senape dolce	
<b>NEW</b> ADRIAN	13 €
calamari in tempura, shishito, avocado, salsa piccante	
CRUVA E FURMAGG	10 €
roll con salsiccia di Bra La Granda, crema di formaggio e riso in leggera impanatura	
<b>NEW</b> HANTO	11 €
calamari e melanzane in tempura, salsa tonkatsu e tobiko black	
BOKI	11 €
roll con gambero crudo dolce, avocado, maionese e riso in leggera impanatura	
<b>NEW</b> SI NON CASTE, TAMEN CAUTE	11 €
roll con salsiccia di Bra La Granda, shishito, croccanti al mais, crema al topinambur	
TARTARE LJU' LJU'	11 €
tartara di tonno, scaglie di bottarga e salsa citronette al peperoncino	
TONNETTO TONNATO	4 €
nigiri di tonno scottato alla piastra e salsa tonnata flambé	
<b>I VIZIOSI</b>	
ETHEL	12 €
roll di gambero rosso crudo, avocado, zenzero, maionese e scaglie di tempura	
HOTTY	14 €
roll di astice al vapore, asparago in tempura, salsa piccante e scaglie di tempura	
PARIS	12 €
roll di branzino marinato nello champagne, fragole, crema al formaggio	
ALYS	14 €
roll di astice al vapore, avocado e riso in leggera impanatura	
BOBO	11 €
roll di salmone marinato nella vodka, avocado e uova di pesce volante	
ALBA	15 €
roll di astice al vapore, tartufo nero e crema di patate dolci	
TARTARE BIBI	13 €
tartara di salmone, gambero rosso crudo e tobiko	
SASHIMI DEL FORTE	12 €
sashimi misto su focaccia di Forte dei Marmi con sali e oli aromatici	
LA LA MAKI	13 €
scampo impanato in panko, senape al miele e mandorle siciliane	

## KITCHEN

MISO SOUP	2 €
zuppa di miso, tofu e alghe wakame	
MISO SPECIAL	3 €
zuppa di miso, gamberetti al vapore, tofu, alghe wakame e olio piccante	
EDAMAME	4 €
baccelli di soia giovane lessati e salati	
RISO AL VAPORE	3 €
ciotola di riso bianco al vapore	
YASAI YAKI MESHI	5 €
ciotola di riso saltato con verdure	
EBI YAKI MESHI	7 €
ciotola di riso saltato con gamberi e verdure	
TEMPURA DI VERDURE	8 €
carote, zucchine e patate dolci in tempura	
TEMPURA DI GAMBERI	11 €
gamberoni in tempura	
TEMPURA MISTA	13 €
gamberoni e verdure in tempura	
TEMPURA ZENZERO E LIME	15 €
ciuffetti di calamaro, gamberoni e verdure in tempura profumata zenzero e lime	
YAKI UDON	13 €
noodles di frumento saltati alla piastra con gamberi e verdure	
RYOKUCHA YAKI UDON	15 €
noodles al tè verde con verdure, panko, tartare di gamberi rossi e granella di pistacchi	
<b>NEW</b> MIDNIGHT NOODLE	14 €
noodle di grano saraceno con bietole rosse, panko, tartare di gamberetti al vapore e granella di nocciole	

## SANS SOUSHI

\* In caso di mancanza di reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine

\*\* Il nostro pesce servito crudo è sottoposto ad adeguato trattamento termico come da normativa. La materia prima è fresca e non congelata. Circolare min. san. 11.03.92