



# SANS SOUSHI

A S P O R T O

TAKE AWAY - DELIVERY  
M a - D o 19 - 21:30

scegli un omaggio  
ogni 25€ d'ordine

\_il nostro riso saltato  
\_i nostri roll dolci  
\_una birra giapponese

consegna 2€

CHIAMA 0116508220

SCRIVI TRAMITE WHATSAPP

## BOX D'ASPORTO

BOX 12 (4 pezzi nigiri, 8 maki)	12 €
BOX 16 (8 nigiri, 8 maki)	16 €
BOX 24 (8 nigiri, 8 maki, 8 maki speciali)	24 €
SUSHI&SASHIMI (6 nigiri, 8 sashimi, 8 maki)	26 €
LOVE'N'ROLL (16 maki, 16 maki speciali)	36 €
DEGUSTAZIONE (16 nigiri, 16 sashimi, 8 maki, 8 maki speciali)	50 €
MARTINE'S PARTY (16 nigiri, 16 sashimi, 24 maki, 24 maki speciali)	100 €
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 roll con gambero e verdure in tempura, avocado e maionese agrodolce	10 €
CRUNCHY CALIFORNIA roll con salmone, avocado, crema di formaggio, scaglie di tempura e uova di pesce volante	10 €
ITALIAN RAINBOW roll con salmone e avocado, avvolto in tonno, branzino e avocado	10 €
SPICY TUNA roll con tonno, avocado, salsa piccante e scaglie di tempura	10 €
<b>NEW</b> RUFUS RED ROLL roll con tartare di tonno, avocado, maionese al ribes, scaglie di tempura e masago red	13 €
CHEESE SALMON roll con salmone, avocado e robiola	9 €
WASEBI roll con tartare di gamberetti al vapore, maionese al wasabi e scaglie di tempura	10 €
LE ROYALE roll con salmone e avocado, avvolto in branzino e salsa teriyaki flambè	12 €
MARI MAKI roll di branzino, purea di cipolle dolci di Tropea e scaglie di tempura	11 €
TARTARE PAULETTE tartara di salmone e ricciola con salsa teriyaki	10 €
TARTARE LISETTE tartara di branzino e mela verde con salsa di agrumi siciliani	11 €
JJ ROLL gambero in tempura, caviale di salmone, salsa teriyaki	11 €
LETI MAKI salmone, avocado, robiola, crema di fichi e noci	13 €
TARTARE LELENOIR cuore di tonno in cubi, crema d'extravergine, sale rosso delle Hawaii	15 €

## I VEGETARIANI

AVO roll di avocado e semi di sesamo	7 €
<b>NEW</b> TAMA-GO omelette giapponese, shishito, panko, senape	8 €
VEGGY CALIFORNIA roll di avocado, patate in tempura, crema di formaggio e semi di sesamo	8 €
GREEN ECO roll di verdure in tempura e maionese agrodolce, avvolto in avocado	10 €
SANS SALAD alghe goma wakame, avocado e uova di pesce volante	8 €
VEGGY GIO verdure in tempura, robiola, maionese agrodolce	9 €
<b>NEW</b> CÈCILE ROLL melanzane in tempura, croccanti al mais, crema al topinambur	8 €



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 melanzate 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 flambè	

## GLI STRAVAGANTI

### I VIZIOSI

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 focaccina 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 €
bacelli di soia giovane lessati e salati	
RISO AL VAPORE	3 €
ciotola di riso bianco al vapore	
YASAI YAKI MESHİ	5 €
ciotola di riso saltato con verdure	
EBI YAKI MESHİ	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, tar- tare di gamberi rossi e granella di pistacchi	
<b>NEW</b> MIDNIGHT NOODLE	13 €
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

# BEVERAGE

## BIANCHI

Arneis Cantina Pace 75 cl	€ 17
Greco di Tufo Montesole 75 cl	€ 18
Greco di Tufo Montesole 37,5 cl	€ 12
Falanghina Montesole 75 cl	€ 17
Traminer Colterenzio 75 cl	€ 21
Traminer Colterenzio 37,5 cl	€ 12
Sauvignon Livio Felluga 75 cl	€ 21
Sauvignon Livio Felluga 37,5 cl	€ 12
Ribolla Gialla Livio Felluga 75 cl	€ 21
Sharis Livio Felluga 75 cl	€ 21
Sharis Livio Felluga 37,5 cl	€ 12
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 boccetta	€ 9
Umeshu al bicchiere	€ 4
Umeshu boccetta	€ 9
Saké Gekkeikan 300 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

# DESSERT

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