



RISTORANTE GIAPPONESE

MENÙ

SUSHI MISTO

- Shiso sushi set (consigliato per una persona) 22,00
Roll misti scelta dello chef 45,00
Roll misti, sushi e sashimi scelta dello chef 60,00
Shiso Harumaki (tris croccante con salmone, polpa di granchio, tartare di fragole e salsa teriyaki) 5,00

SELEZIONE DI PESCE NEW!

- Shiso Ika (filetti croccanti di calamari con sale madon al tartufo) 8,00
Shiso Ebi kataifi (gamberoni in pasta kataifi con gocce di spicy mayo e polvere di pistacchi) 8,00
Carpaccio di salmone (n salsa ponzu con olio al peperoncino e anelli di jalapeno) 10,00
Tataki (tonno o salmone scottato al profumo di tartufo con pepe nero, jalapeno, semi di sesamo) 15,00
Shiso Hotate (capesante scottate, bastoncini di zucchine grigliate e nuvola di patate croccanti) 16,00

CEVICHE e TARTARE NEW!

- Shiso special tartare (salmone o tonno con avocado, erba cipollina, formaggio fresco cremoso, caviale rosso, salsa teriyaki e spicy mayo) 9,00/10,00
Shiso ceviche (cubetti di pesce crudo al profumo di menta fresca e succo di agrumi) 12,00

NIGIRI

- Branzino scottato al profumo di tartufo (2 pz.) 4,00
Salmone scottato con caviale di salmone (2 pz.) 4,00
Salmone o tonno o gambero o branzino crudo (2 pz.) 3,50

SASHIMI

- Fette di pesce crudo di salmone o tonno o branzino o gambero crudo (3 pz.) 7,00 - (5 pz.) 10,00
Sashimi misto (9 pz.) 15,50 - (13 pz.) 19,00

HOSOMAKI

- Cetriolo o avocado 4,00
Salmone o tonno 6,00

GUNKANMAKI NEW!

- Caviale di salmone (3 pz.) 5,50
Caviale rosso (3 pz.) 4,50
Spicy salmone o tonno (3 pz.) 4,50
Goma wakame (3 pz.) 4,50

SHISO SPECIAL ROLLS

- Tempura maki (hosomaki in tempura con salmone e formaggio fresco cremoso) 12,50
con fragole 10,00



- Monterray (uramaki con salmone, pomodori secchi, avocado, formaggio fresco cremoso, rucola e nachos) 13,50

- Mexi vegan roll (uramaki con avocado, pomodori secchi, rucola, cetriolo, teriyaki, nachos) 12,50



- Saint Martin (uramaki con granchio, avocado, salmone, formaggio fresco cremoso scottato, granella di pistacchio) 13,50

- Boa Vista (uramaki in tempura con granchio, salmone, avocado e green caviale) 13,50



- Santorini (uramaki con granchio, formaggio fresco cremoso, avocado, salmone, sesamo) 13,50

- Maiorca (uramaki con granchio, avocado, salmone, caviale di salmone, teriyaki a parte) 13,50



- Siviglia (uramaki con gambero in tempura, formaggio fresco cremoso, avocado, salmone, spicy mayo, sfoglie di mandorle, granella di pistacchio) 14,00

- Yucatan (uramaki con gambero in tempura, avocado, formaggio fresco cremoso, salmone -salse spicy mayo e teriyaki- e polvere di nacho) 14,00



- Nizza (uramaki con branzino in tempura, avocado, salmone e caviale mix) 14,00

- Santiago (uramaki con gambero in tempura, formaggio fresco cremoso, avocado, salmone, tartare di salmone, salsa teriyaki, pistacchi) 14,00



Tahiti

[Futomaki in tempura con gambero, avocado, granchio e caviale di salmone]

14,00

NEW

**Rio**

[uramaki con salmone, avocado, tartare di salmone, jalapeno]

14,00

Java

[gunkan di salmone, tartare di salmone, jalapeno, croccante di riso]

14,50

NEW

**Java mix**

[mix di Java e Java creamy gunkan con formaggio fresco cremoso]

14,50

Malaga

[uramaki con tonno, tartare di tonno, mango, tartare di sedano e julienne di menta fresca]

14,50

NEW

**Versailles**

[uramaki con salmone, avocado, salmone scottato in salsa ponzu al tartufo]

14,50

Saint Jacques

[uramaki croccante con salmone, avocado, tartare di capesante, caviale rosso e succo di lime]

15,00

NEW

**SUSHI TACOS**

Tortilla messicana a base di farina di mais

NEW

Copacabana

[avocado, mango, fagiolini di soia e patate fritte]

9,00

Dynamite

[tacos con tempura di gambero, insalata, dynamite sauce e lime]

10,00

Boca del Rio

[tartare di salmone/tonno, avocado, formaggio fresco cremoso, salsa teriyaki e spicy mayo con croccante di riso]

10,00

Machu Picchu

[caviche con misto di pesce marinato agli agrumi]

11,00

INSALATE**Insalata Shiso**

[insalata, pomodori, cetriolo, sashimi di salmone, avocado, semi di sesamo, salsa shiso]

9,00

Insalata Shiso vegan

[insalata, pomodori, cetrioli, tofu marinato, olive, erba cipollina]

6,00

LA TRADIZIONE**TEMPURA**

NEW

Yasai tempura [verdure fresche in tempura]

9,00

Ebi tempura [gamberoni in tempura]

14,00

Tempura moriwase [gamberoni e verdure in tempura]

17,00

Edamame [fagioli verdi di soia cotti in acqua bollente con sale maldon]

4,00

Goma Wakame [alghe wakame marinate in salsa di sesamo leggermente piccante]

4,00

Miso-Shiru [zuppa di miso con tofu, alghe wakame e cipollotto]

4,00

GYOZA

Ravioli artigianali con gamberoni e verdura

6,50

Ravioli artigianali con funghi shiitake

6,50

Ravioli artigianali con carne di vitello

6,50

YAKI UDON

Varietà di noodles di farina integrale di grano

Verdure e uovo

10,00

Verdure, uovo e pollo

12,00

Verdure, uovo e gamberi

14,00

YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno

Verdure e uovo

10,00

Verdure, uovo e pollo

12,00

Verdure, uovo e gamberi

14,00

YAKI MESHU

Riso

Verdure e uovo

9,00

Verdure, uovo e pollo

11,00

Verdure, uovo e gamberi

13,00

URAMAKI

Sake Philadelphia

8,00

Sake avocado

8,00

Sake roll

8,00

California

8,00

Tekka avocado

8,00

Ebiten

9,00

Spicy tuna

9,00

Spicy salmon

9,00

TEMAKI Coni di alga

Shiso

[tartare di salmone/tonno, avocado e granella di pistacchio di bronte]

6,50

Cream

[Tartare di Salmone/tonno con formaggio fresco cremoso, avocado e semi di sesamo]

4,00

Spicy

4,00

[tartare di salmone/tonno, avocado, jalapeno]



DOLCI

Sorbetto al sakè

5,00

Tortino al cioccolato con cuore di cioccolato fondente

4,00

Tris di mochi ice

6,00

Gelato misto artigianale

5,50

Dolce del giorno

6,00



RISTORANTE GIAPPONESE



COTTO



PICCANTE



VEGANO



VEGETARIANO

Coperto 1,00

*Le pietanze per celiaci vista la complessa lavorazione prevedono un sovrapprezzo di 1,00

Il nostro pesce destinato a essere consumato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, ALLEGATO III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 e D.M. della salute del 17.07.2013

^ Prodotto fresco lavorato e successivamente abbattuto mediante abbattitore di temperatura per garantire la freschezza

* In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati di ottima qualità

I piatti del menù potrebbero contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile chiedere al personale in servizio.

MENU PRANZO

18,00

SUSHI MENU

NIGIRI (4 PZ.)

CALIFORNIA ROLL

INSALATA

CAFFE'

SASHIMI MENU

SASHIMI SALMONE E TONNO (7 PZ)

CIOTOLA DI RISO BIANCO

INSALATA

CAFFE'

TEMPURA MENU

TEMPURA MORIAWASE

CIOTOLA DI RISO BIANCO

INSALATA

CAFFE'



Birre

Sapporo 4,5% vol

bottiglia 33cl 4,00

Asahi Dry 5% vol

bottiglia 33cl/50cl 3,50/5,50

Birre artigianali giapponesi

Hokkaido premium "Abashiri" 5%vol (Giappone)

bottiglia 33cl 8,00

Birra chiara artigianale giapponese - malto tostato e luppolo della zona di Abashiri; da questi si ottiene un profumo denso e sapore moderatamente amaro ed equilibrato.

Kyoto Beer Sake Flavour 4%vol

bottiglia 33cl 8,00

Birra chiara artigianale giapponese fermentata con i lieviti del sake

Pilsner beer "Yamaguchi" 5% vol (Giappone)

bottiglia 33cl 9,00

2010-2011 Monde selection Grand Gold Medal - Birra lager chiara ispirata alla prima birra bionda del mondo, l'originale Pilsner Urquell.

Weizen beer "Yamaguchi" 5% vol (Giappone)

bottiglia 33cl 9,00

2010-2011 Monde selection Grand Gold Medal - Birra di Frumento

Bibite

Coca cola

lattina 33 cl 2,50

Cola Cola 0

lattina 33 cl 2,50

Acqua

bottiglia 1L 2,00

Tè verde sencha in foglie

teiera 4,00

Caffè/caffè decaffeinato

1,50/1,80

Distillati, liquori e whisky

Umeshu

E' un liquore giapponese ottenuto dalla macerazione della ume (prugna ancora acerba e di colore verde, tra le più pregiate in Giappone) nell'alcool con aggiunta di zucchero di canna cristallizzato. Ha un sapore dolce e leggermente aspro. 11%vol 4,00

Distillato allo zenzero "Piolo e MAX"

Piccolo Liquorificio artigianale in Trieste 32 %vol

3,00

SUNTORY OLD WHISKY (Prodotto in Giappone)

Whisky di colore oro antico, con riflessi ambrati. Presenta un aroma gradevole e intenso, di cereali, con note di torba e spezie. Il gusto equilibrato offre sentori di affumicato e note fruttate. Alcol: 40% vol 9,00

Kirin Fuji Whisky blended (Prodotto in Giappone)

Quasi sconosciuto al di fuori del Giappone, Fuji Sanroku, che significa "ai piedi del Monte Fuji", è prodotto in distilleria Fuji Gotemba. Sentori di strudel di mele, pera frita, e vaniglia. Il contatto dell'aria aggiunge le note di grano maturo. Conclude semi-dolce, speziato ma ben equilibrato con fiori di frutta e cremosità persistente. 50% vol. 9,00



Al Calice

Ribolla Gialla Igt D'Orsaria "Marco Cecchini" (Friuli) 2016

Profumo intenso, fine, fruttato e agrumato, il sapore giustamente acido. Fragrante con sapore asciutto.

Vitigno: Ribolla Gialla 100% 12,5%vol € 6,00

Riesling Bio Igp Le Briglie "I Doria" (Lombardia) 2017

Il sapore è pieno, di buona acidità e moderata sapidità. I vigneti sono gestiti con criteri di bassa produzione per ceppo per ottenere uve e vini di grande pregio.

Vitigno: Riesling Renano 100% 13%vol 5,00

Bollicine

Spumante Gran Cuveè Brut Vigna Nuova "Rive della Chiesa" (Montello)

Dei vigneti situati nella prima pianura della marca trevigiana, questo vino di pronta beva ha un sapore molto rotondo, armonico e finemente fruttato. Una maggiore acidità rende questo Prosecco Spumante nella versione brut un vino da tutto pasto

Glera 100% 11,0%vol

17,00

Spumante Franciacorta D.O.C.G. S.A. Brut "Abrami" (Franciacorta)

Biologico. Perlage persistente, profumo delicato con una leggera nota di vaniglia. Sapore avvolgente, pieno, accattivante. Accompagna ottimamente piatti a base di pesce e crostacei.

Vitigni: Chardonnay 80% e Pinot Nero 20% vendemmiate a mano 12,5 %vol

29,00

Champagne Veuve Clicquot Cuvèè (Champagne-Ardenne)

Vitigni: Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier 12 vol%

60,00

Sake

Sake della casa (caldo) - 180 ml

4,00

Sake allo yuzu - Yuzuhime "Nissin Shurui" 8% VOL (freddo) - 180 ml

Distillato di riso e succo di yuzu (l'agrume giapponese frutto a metà tra il mandarino e la papaya)

8,00

Sake junmai daiginjo "Hakutzuro" 15,5% VOL (freddo/ambiente) - 180 ml

Miglior Sake Gold Awards 2011-2014. Prodotto esclusivamente con selezioni di riso Yamada - Nishiki e la famosa acqua di sorgente di Nada. Sprigiona sentori fruttati e vellutata morbidezza.

9,00

Sake Honjozo "Kikusui" 15,5%(freddo/ambiente) 720 ml

Sakè tradizionale prodotto da fermentazione di riso puro. Senza Glutine - Qualità superiore

Sake perfettamente equilibrato, da consumarsi a temperatura ambiente per un gusto morbido, o servito freddo per un finale leggermente asciutto e pulito.

Realizzato con riso Seimaibuai 70% questo Sake è stato ideato per rendere ogni pasto una cena speciale.

21,00



Vini bianchi (bottiglia 75 cl)

Verdicchio Matelica Doc Casale Venza "Marco Gatti" (Marche) 2016

Sventaglia già alla prima olfazione note intense di agrumi, mandorle e tiglio, regalando un sorso avvolgente e vivace, supportato da una sferzante vena acido-sapida.

Vitigno: Verdicchio 100% 14 vol% 17,00

Friulano Bio Doc "Irene Cencig" (Friuli) 2016

Armonico e di spessore, richiama l'agrumato delle note al naso e bella mineralità e sapidità, con moderata acidità.

Vitigno: Friulano 100% 13,5%vol 19,00

Pinot grigio Igt D'Orsaria "Marco Cecchini" (Friuli) 2016

Profumo delicato, gradevolmente fruttato. In bocca è asciutto, fresco, equilibrato e armonico. Si abbina molto bene agli piatti di pesce.

Vitigno: Pinot grigio 100% 12,5%vol 20,00

Ribolla Gialla Igt D'Orsaria "Marco Cecchini" (Friuli) 2017

Profumo intenso, fine, fruttato e agrumato, il sapore giustamente acido.

Fragrante con sapore asciutto.

Vitigno: Ribolla Gialla 100% 12,5%vol 21,00

Muller Thurgau Doc Petramontis "Villa Corniole" (Trentino) 2016

Complessa aromaticità. Al naso e' fine e intenso con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi. Sapido, minerale, con piacevole acidità; tipiche caratteristiche dei vini di montagna. Secco e persistente.

Vitigni: Muller Thurgau 100% 13,0%vol 23,00

Etna bianco Doc Enrico IV "Valenti" (Sicilia) 2017

Si presenta elegante, di grande sapidità e capace di evolversi per molti anni migliorando e acquisendo grande personalità. Ottimo con piatti di pesce.

Vitigni: Carricante 100% 13,5 %vol 24,00

Vini rossi

Merlot Bio Doc "Irene Cencig" (Friuli) 2017

Sapore: Fruttato e con un elegante tannino, buona alcolicità, assolutamente non astringente ma morbido ed armonico.

Vitigni: Merlot 100% 13,5%vol 19,00

