



Sushi Fo

ASIAN RESTAURANT

佳味

MENU
PRANZO





Benvenuto,

siamo onorati di accoglierti nel nostro ristorante

Qui puoi gustare la migliore cucina asiatica ordinando i piatti da questo menu oppure utilizzando la formula

ALL YOU CAN EAT MANGI QUELLO CHE VUOI*

€ 14,90

escluso bevande e dolci

Bambini sotto i 120 cm € 7,90

Coperto Tatami giardino € 2,00

REGOLE DEL LOCALE

- I bambini sotto a 120 cm di altezza pagano € 7,90
- Il simbolo * possono essere ordinati solo un piatto a persona
- A tutti i pasti non finiti verrà applicato una sanzione pari al costo del piatto alla carta
- Tutti i componenti dello stesso tavolo possono scegliere o “all you can eat” o tutti alla carta



PICCANTE



VEGETARIANO

Per intolleranze alimentari informare preventivamente il cameriere

ANTIPASTI



- 1.** Involtini Primavera
(involtini di verdura)
- 2.** Involtini Giapponesi
(involtini di gamberi e verdure)
- 3.** Nuvole di gamberi

Ravioli

- 4.** Pane Cinese 2 pz cottura al vapore o fritto
- 5.** Bao zi 2 pz ripieno di carne e verdure
- 6.** Ravioli al vapore
- 7.** Ravioli alla griglia
- 8.** Shao Mai (gambari e carne)



Insalate giapponesi



- 10.** Alghe in salsa agrodolce
- 11.** Insalata sake
insalata mista con salmone e salsa giapponese
- 13.** Insalata ebi
insalata mista con gamberi cotti e salsa giapponese
- 12.** Zuppa di miso



PRIMI PIATTI



- 13.** Tagliolini con verdure
- 14.** Tagliolini con verdure e gamberi
- 15.** Spaghetti di soia con verdure
- 16.** Spaghetti di soia con gamberi e verdure
- 17.** Spaghetti di riso con verdure
- 18.** Spaghetti riso con gamberi e verdure
- 19.** Yaki udon (udon saltati con verdure)
- 20.** Umi udon (udon saltati con frutti di mare)
- 23.** Ramen con gamberi saltati **New**
- 24.** Ramen con verdure **New**



Riso



- 25.** Riso alla cantonese
- 26.** Riso al curry
- 27.** Riso con verdure
- 28.** Riso bianco cinese



in mancanza di prodotto fresco verranno utilizzati prodotti congelati di ottima qualità

SECONDI PIATTI

Pollo

- 32. Pollo con mandorle
- 33. Pollo con funghi e bambù
- 34. Pollo con salsa gon bao
- 35. Pollo al curry
- 37. Pollo in salsa agrodolce
- 38. Pollo alla piastra



Manzo

- 40. Manzo con funghi e bambù
- 41. Manzo con patate **New**
- 42. Manzo con salsa gon bao
- 43. Manzo alla piastra
- 45. Manzo Brazato



Gamberi

- 46. Gamberi con funghi e bambù
- 47. Gamberi con salsa gon bao
- 48. Gamberi al curry
- 50. Gamberi in salsa agrodolce
- 51. Gamberi con sale e pepe
- 52. Gamberi alla piastra



Verdure

- 56. Tofu in salsa piccante
- 58. Misto di verdure saltate



Frittura

- 59. Patatine fritte
- 60. Pollo fritto
- 61. Polpa di granchio fritto
- 65. Tempura misto (verdure e gamberi fritti)



Chirashi

- CS5. Oyako don cosce di pollo con riso e salsa giapponese
- CS6. Katsu don braciola di maiale con riso e salsa giapponese



TEPPANYAKI

- 66. Yakitori di pollo
- 67. Yakitori di gamberi
- 68. Gamberoni Grigliati
- 69. Salmone Grigliato
- 70. Tonno Grigliato



in mancanza di prodotto fresco verranno utilizzati prodotti congelati di ottima qualità

SUSHI

Nigiri



N1. Nigiri Sake 2pz
salmone



N2. Nigiri Maguro 2pz
tonno



N4. Nigiri Kani 2pz
granchio surimi



N6. Nigiri Suzuki 2pz
branzino



N7. Nigiri Tako 2pz
polipo



N8. Nigiri Ebi 2pz
gamberi cotti



N11. Onigiri sake 1pz
salmone, p.cotto, philadelphia



N10. Nigiri avocado 2pz

Temaki



T1. Temaki Sake 1pz
salmone, avocado, insalata e maionese



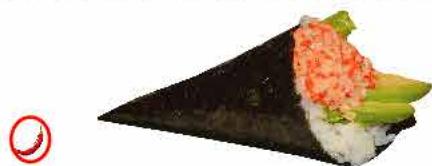
T2. Temaki Maguro 1pz
tonno, avocado, insalata e maionese



T5. Temaki Dragon 1pz
tempura di gamberi e insalata



T7. Temaki vegetariano 1pz
avocado, cetrioli, insalata e maionese



new **T10.** Temaki Surimi spicy 1pz
surimi, tobico



T4. Temaki Kani 1pz
granchio, avocado, insalata e maionese

Hosomaki



H1. Hoso Sake 6pz
salmone



H2. Hoso Tekka 6pz
tonno



H3. Hoso Suzuki 6pz
branzino



H4. Hoso Ebi 6pz
gamberetti cotti



H6. Hoso Kappa 6pz
cetrioli



H7. Hoso Avocado 6pz
avocado



H8. Hoso Kani 6pz
surimi di granchio



H9. Hoso sake fry 6pz
salmone



H11. Hoso boryumu 6pz
salmone e granchio

Tartare

TR1. Tartare sake *

salmone e salsa giapponese



TR2. Tartare maguro

tonno e salsa giapponese

Uramaki



U1. Ura Sake 8pz
salmone, avocado e sesamo



U2. Ura Maguro 8pz
tonno, avocado e sesamo



U3. Ura Kani 8pz
granchio, avocado e sesamo



U4. Ura Ebi 8pz
gamberi cotti, avocado, sesamo



U5. Ura Philadelphia 8pz
salmone cotto o crudo



U6. Ura Spicy Sake 8pz
salmone, avocado, sesamo e salmone tritato



U7. Ura Spicy Tuna 8pz
tonno, avocado, sesamo e tonno tritato



U10. Ura tonno cotto 8pz
tonno, granchio, tobico e maionese



New US12. Ura Tako 8pz
polipo, rucolo, tobico, salsa piccante



New US6. Ura Granchio fritto 8pz
granchio fritto e philadelphia

* max 1 pezzo

in mancanza di prodotto fresco verranno utilizzati prodotti congelati di ottima qualità

Uramaki Speciali



US1. Ura Dragon 8pz
gamberoni fritti e sesamo



US3. Ura Tigre Speciale 8pz
gamberoni fritti e salmone



US4. Ura Shiro Sake 8pz
salmone, avocado, senza alghe



US5. Ura Shiro Ebi 8pz
gamberi cotti, avocado senza alghe



US8. Ura Tori 8pz
pollo fritto, sesamo e cipolle fritte



US11. Ura Kushimatei 8pz
avocado, cetrioli, ganchio e tobico



UF2. Ura Papaya 8pz
salmone e papaya



**new.
US9.** * Ura spicy granchio 8pz
granchio, tobico



UF1. Ura Ananas 8pz
salmone e ananas

UV1. Ura vegetariano (avocado, cetrioli e insalata)



UV2. Ura Potakamashiro (avocado, patata rossa)

SUSHI MISTO

ST1. Nigiri Misto 8pz (pesce misto)

ST4. Sashimi Smile (6 Sashimi - 4 Hosomaki - 4 Uramaki)
solo piatto misto



in mancanza di prodotto fresco verranno utilizzati prodotti congelati di ottima qualità

BEVANDE E VINI

Acqua	1/2 LT	€ 1,50	0,75	€ 2,50
Caffè				€ 1,00
Caffè macchiato				€ 1,30
Decaffeinato, Orzo				€ 1,50
Caffè corretto				€ 1,50
Coca Cola, Fanta, Sprite (vetro)				€ 2,50
Estathè (Pesca, Limone)				€ 2,50
Tè verde giapponese (caldo)				€ 3,50
Tè verde cinese (caldo)				€ 3,00
Birra 0,66 (Heineken, Moretti)				€ 4,00
Birra Giapponese 0,50 (Asahi, Sapporo)				€ 4,50
Birra cinese 0,66				€ 4,00
Sake				€ 4,00
Sake alla prugna				€ 4,00
Vino della casa (Bianco fermo) 1/4 Lt	€ 3,00	- 1/2 Lt	€ 5,50	- 1Lt € 10,00

Vini Bianchi

Collevite Passerina IGT cl. 75 Biologico	€ 12,00
Cuvée Doré Casa Coller frizzante cl. 75	€ 12,00
Prosecco Rivani Treviso Doc cl. 75	€ 14,00
Garofoli Macrina Verdicchio Jesi Sup.cl. 75	€ 15,00
Pecorino "Armsante" cl. 75	€ 15,00
Ribolla Gialla cl. 75	€ 16,00
Erste & Neue Gewurztraminer cl. 75	€ 20,00

Vini Rosso

Collevite Rosso Piceno Doc cl. 75	€ 10,00
Borgo Paglianetto Matesis Montepulciano Igt cl. 75 biologico	€ 18,00

Liquori

Amaro	€ 3,00
Whisky	€ 4,00
Grappa cinese	€ 2,50

DOLCI



DORA YAKI

- Fagioli di soia rossa
- Fagioli di soia con cioccolato

€ 4,50



TARTUFO NOCCIOLA

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa

€ 4,00
+caffè € 0,50 + Whisky € 1,00



GELATO AL THE VERDE

€ 4,00



MERINGA AL CIOCCOLATO

Meringa farcita con crema al cioccolato fondente, ricavato da pasta di cacao di Santo Domingo.

€ 5,00



GELATO FRITTO

- Crema
- Cioccolato

€ 4,00



MOUSSE DI YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes

€ 4,00



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato fuso

€ 4,00



SEMIFREDDO AL CAFFÈ'

Gelato semifreddo al caffè con cuore al gusto vaniglia, decorato con granella di Pan di Spagna al cacao.

€ 4,00



LIMONE RIPIENO

Frutto ripieno con sorbetto al limone

€ 4,00



COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco

€ 5,00



DOLCE MOCHI

E' una tortina a base di riso glutinoso ripieno di vari gusti

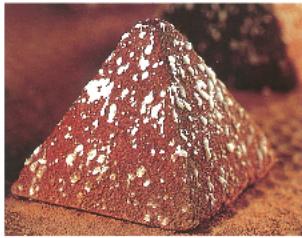
€ 4,50



PAN DAN

Gelato al gusto di vaniglia

€ 4,00



PIRAMIDE AL CIOCCOLATO

Mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su un biscotto al cacao

€ 4,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

"Reg. CE 1169/2011"

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1 l);
 - b) maltodestrine a base di grano (1 l);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1 l);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo O-alfa naturale, tocoferolo acetato O-alfa naturale, tocoferolo succi nato O-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolo.
8. **Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
10. **Senape e prodotti a base di senape.**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES

"EC Reg. 1169/2011"

1. **Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derived products, except:**
 - a) Grain-based glucose syrups, including dextrose (1 l);
 - b) wheat-based maltodextrin (1 l);
 - c) glucose syrups based on barley;
 - d) cereals used for the manufacture of spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Crustaceans and products based on crustaceans.**
3. **Eggs and egg products.**
4. **Fish and fish products, except:**
 - a) fish gelatine used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
 - b) gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. **Peanuts and peanut-based products.**
6. **Soya and soy products, except:**
 - a) refined soybean oil and fat (1 l);
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural O-alpha tocopherol, natural O-alpha tocopherol acetate, natural soy-based O-alpha tocopherol;
 - c) vegetable oils derived from soybean phytosterols and phytosterols;
 - d) vegetable stanol ester produced from soybean vegetable oil sterols.
7. **Milk and milk products (including lactose), except:**
 - a) whey used for the manufacture of alcoholic spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b) milk.
8. **Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), walnuts acagiù (*Western Anacardium*), pecan nuts [*Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch*], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.**
9. **Celery and celery products.**
10. **Mustard and mustard-based products.**
11. **Sesame seeds and products based on sesame seeds.**
12. **Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.**
13. **Lupins and products based on lupins.**
14. **Molluscs and products based on molluscs.**

(1) And derivative products, to the extent that the transformation they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the base product from which they are derived.