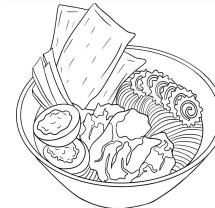


~ CUCINA GIAPPONESE E FUSION ~

Edamame (6,11, A)	€ 6,00
Fagiolini di soia saltati con sesamo e chiodi di garofano	€ 6,00
Miso Shiru	€ 6,00
(Zuppa di miso)	
Wakame (A,11,6,15)	€ 6,00
Alghe marinate con soia, sesamo, leggermente piccanti	
Ebi Tempura (A,2,15)	€ 14,00
Gamberi fritti in tempura	
Kakiage (A,1,15)	€ 8,00
Julienne di verdure fritte in pastella	
Sake Yaki (A,1,4,6,11)	€ 16,00
Salmone piastrato con salsa Teriyaki e olio di sesamo	
Tataki Sake (A,1,4,6)	€ 12,00
Salmone scottato con Togarashi e salsa Ponzu	
Tataki Maguro Bluefin (A,1,4,6,11)	€ 14,00
Tonno rosso Bluefin scottato con sesamo e salsa Ponzu	
Gyoza (A,1,2,4,6,11,15)	€ 8,00
Ravioli di carne o gamberi e verdure o verdure, piastrati al sesamo	
Takoyaki (A,1,2,4,6,11,15)	€ 8,00
Polpette di polpo con mayo, salsa, Teriyaki e flakes di tonno	
Tori Karaage (A,1,7,15)	€ 11,00
Pollo marinato e fritto	
Yakisoba maiale (A,1,2,4,6,11,14,15)	€ 15,00
Soba saltati con pancetta, teriyaki	
YakiUdon gamberi (A,1,4,11,15)	€ 15,00
Udon saltati con gamberi e verdure e sesamo	
Chirashi (A,2,4,14)	€ 18,00
Riso con pesce misto e avocado	

~ RAMEN ~



Shio, Curry, Miso (A,1,3,6, 15)	€ 17,00
Tempura Udon (A,1,2,11,15)	€ 17,00

~ TARTARE ~



Spicy Sake (A,1,3,4,6,8)	€ 16,00
Avocado, salmone, mayo, soia, Sriracha e pistacchi	
Spicy Maguro (A,1,3,4,6,8)	€ 16,00
Avocado, tonno rosso Bluefin, mayo, soia, Sriracha e pistacchi	

~ SASHIMI ~



Sake - Salmone 5 pz (A,4)	€ 12,00
Suzuki- Spigola 5 pz (A,4)	€ 12,00
Maguro - Tonno rosso Bluefin (A,4)	€ 14,00
Hamachi - Ricciola (A,4)	€ 14,00
Moriawase - Sashimi misto 15 pz (all.A,2,4)	€ 25,00

~NIGIRI~ (2 pz)



Sake - Salmone (all.A,4)	€ 5,50
Yaki Sake - Salmone scottato (all.A,1,4,6)	€ 6,00
Tai - Orata (all.A, 4)	€ 6,00
Suzuki - Spigola (all.A,4)	€ 6,00
Kunsei Sake - Salmone affumicato al ciliegio (all.A,4)	€ 7,00
Kunsei Suzuki - Spigola scottata e Tartufo (all.A,4)	€ 8,00
Hamachi - Ricciola (all.A,4)	€ 8,00
Maguro - Tonno rosso Bluefin (all. A,4)	€ 8,00
Hotate - Capasante (all. A,14)	€ 8,00
Yaki Hotate - Capasante scottate (all. A,14)	€ 9,00
Ebi - Gambero cotto Big Size (lavorato al momento) (all. A,2,3)	€ 8,00
Ika - Seppia (all., A,4)	€ 5,00
Yasai - cetriolo e germogli di soia (all.1,4,6)	€ 5,00
Nigiri Moriawase (8 nigiri misti) (all.A,1,4,2,14)	€ 24,00

~ WASABI HOSOMAKI ~ (8pz)



The Flavor (all.A,1,4,6)	€ 11,00
Salmone, avocado e granella di tempura	
Yuki (all.A,1,3,4,6)	€ 13,00
Fritto in tempura con tartare di salmone, tobiko e Jalapeno	
Samurai Maki (all.A,1,3,4,6,11)	€ 14,00
Tartare di tonno rosso Bluefin spicy, tobiko, sesamo, salsa Teriyaki e tempura	
Chori shita Ebi (all.A,1,2,3,4,6)	€ 13,00
Fritto in tempura con salmone, tartare di gambero cotto e salsa piccante	
Sake o Suzuki (all.A,1,4)	€ 8,00
Salmone o Spigola	
Maguro o Hamachi (all.A,1,4)	€ 9,00
Tonno o Ricciola	
Yasai Maki (all.1,6)	€ 7,00
avocado, zenzero, germogli di soia	
KappaMaki o AvoMaki (all.1)	€ 7,00
Cetriolo o Avocado	

~ GUNKAN~ (2 pz)



Salmone baked, spicy e maio (all.A,1,3,4,6)	€ 8,00
Tonno rosso Bluefin baked spicy e maio (all.A,1,3,4,6)	€ 10,00
Spigola baked spicy e maio (all.A,1,3,4,6)	€ 9,00
Salmone, Philadelphia e sesamo (all.A,1,4,7,11)	€ 9,00
Wakame e sesamo (all.A,1,6,11)	€ 7,00
Spigola baked, maio, tobiko, tartufo (all.A,1,3,4,6)	€ 11,00
Capasanta, gamberi, flambés (all.A,1,2,3,4,6,14)	€ 13,00

~ ONIGIRI~



Salmone scottato e Philadelphia (all.A,1,3,4,7)	€ 6,00
Tonno e erba cipollina (all.A,1,3,4)	€ 6,00
Seppia, Katsuoboshi, soia e maio (all.A,B,1,3,4,6)	€ 7,00

WASABI FUSION URAMAKI~ (8 pz)



Ebimaki (all.A,1,2,3,6)	€ 15,00
Gambero in tempura, cetriolo, scaglie di tempura, maio e salsa Teriyaki	
Ebi Special (all.A,B,1,2,11)	€ 16,00
Gambero in tempura, salsa al sesamo, avocado, tobiko e scaglie di tempura	
Miyagi (all.A,1,2,3,5,8)	€ 16,00
Gambero in tempura, cocco, burro di arachidi e scaglie di tempura	
Baked (all.A,1,3,4,6)	€ 18,00
Roll fritto, coperto di tartare di salmone, maio spicy e salsa Teriyaki	
Tokyo (all.A,1,3,4,6)	€ 17,00
Tutto salmone avvolto da avocado, mayo e salsa Teriyaki	
Fujisan (all. A,1,3,4,7,11)	€ 17,00
Salmone, cetriolo, coperto da una montagnetta di Philadelphia e sesamo	
Crunchy Sake (all.A,1,3,4)	€ 16,00
Verdure in tempura, coperte da salmone e maio aromatizzata al limone	
Imperiale alla spigola (all.A,1,3,4)	€ 18,00
Asparagi in tempura, cetriolo, spigola scottata e scaglie di tartufo	
Imperiale al salmone (all.A,1,2,3,4,6)	€ 16,00
Surimi, avocado, cetriolo, salmone scottato, maio e salsa Teriyaki	
California (all.A,1,2,3,4,6)	€ 13,00
Polpa a base di granchio, cetriolo, maio e salsa Teriyaki	
Maguro Oishi (all.A,1,3,4,6,7,11)	€ 17,00
Un'insolita emozione tra tonno rosso Bluefin, cheddar, avocado, tanuki e sesamo	
Kurumimaki	€ 17,00
Tonno rosso Bluefin, noci, Philadelphia e salsa Teriyaki	
Veggie maki (all.A,1,3)	€ 15,00
Asparago in tempura, cetriolo, avocado e tartufo nero	
Sumomaki (all.A,B,1,3,4,6)	€ 19,00
Futomaki in soia, con salmone, spigola, tonno, tobiko, avocado e tempura	
Suzuki ten (all.A,1,3,4,8)	€ 17,00
Spigola in tempura, avocado, maio al lime e lamelle di mandorle	

~ TEMAKI~



Salmone, Philadelphia, Teriyaki (all.A,1,4,6,7)	€ 8,00
Salmone, cetriolo, avocado, maio e sesamo (all.A,1,3,4)	€ 8,00
Gambero in tempura, cetriolo, maio e sesamo (all.A,1,2,3,11)	€ 8,00
Tonno rosso Bluefin, erba cipollina e Teriyaki (all.A,1,4,6)	€ 10,00
Tonno rosso Bluefin scottato, maio e cipollina (all.A,1,3,4)	€ 10,00

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenhi.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia tetraphylla</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI



Wasabi Ristorante Giapponese

Account business di WhatsApp



Scansiona il QR Code per visualizzare e ordinare dal Menù Take Away oppure aggiungi il nostro contatto Whatsapp 3758100314

わ
さ
び

(A) Alcuni prodotti possono essere abbattuti all'origine a -19°

(B) Il colorante E110 E119 può generare una diminuzione dell'attenzione nei bambini.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento, in relazione a quanto conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.