

~ CUCINA GIAPPONESE E FUSION~

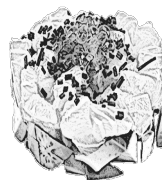
Edamame (6,11, A)	€ 6,00
Fagiolini di soia saltati con sesamo e chiodi di garofano	
Miso Shiru	€ 6,00
(Zuppa di miso)	
Wakame (A,11,6,15)	€ 6,00
Alghe marinate con soia, sesamo, leggermente piccanti	
Ebi Tempura (A,2,15)	€ 14,00
Gamberi fritti in tempura	
Kakiage (A,1,15)	€ 8,00
Julienne di verdure fritte 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 ~



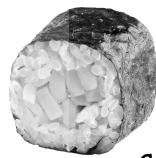
Sake - Salmone 5 pz (A,4)	€ 12,00
Suzuki - Spigola 5 pz (A,4)	€ 12,00
Maguro - Tonno rosso Bluefin (A,4)	€ 14,00
Hamachi - Ricciola (A,4)	€ 14,00
Moriawase - Sashimi misto 15 pz (all.A,2,4)	€ 25,00

~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)



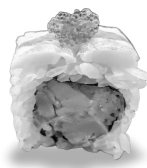
Salmone baked, spicy e maio (all.A,1,3,4,6)	€ 8,00
Tonno rosso Bluefin baked spicy e maio (all.A,1,3,4,6)	€ 10,00
Spigola baked spicy e maio (all.A,1,3,4,6)	€ 9,00
Salmone, Philadelphia e sesamo (all.A,1,4,7,11)	€ 9,00
Wakame e sesamo (all.A,1,6,11)	€ 7,00
Spigola baked, maio, tobiko, tartufo (all.A,1,3,4,6)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

~ ONIGIRI~



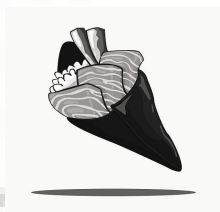
Salmone scottato e Philadelphia (all.A,1,3,4,7)	€ 6,00
Tonno e erba cipollina (all,A,1,3,4)	€ 6,00
Seppia, Katsuoboshi, soia e maio (all,A,B,1,3,4,6)	€ 7,00

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 (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), nocci comuni (Juglans regia), nocci di anacardi (Anacardium occidentale), nocci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), nocci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), nocci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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

- (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.