

KIRO SUSHI

MENU

KIROSUSHI

Si avvisa la gentile clientela che i piatti contrassegnati dal simbolo * sono stati preparati con ingredienti surgelati.

I piatti contrassegnati dal simbolo ** contengono uova di pesce volante, ovvero Tobiko orange, green e red, al cui interno sono presenti coloranti "E102, E110 e E 129" che possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto all'abbattimento a -18°, conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo 3. lettera D. punto 3.

In conformità al regolamento UE n. 1169/2011 Allegato II, il personale di KIIRO SUSHI è a disposizione dei clienti per fornire informazioni relative alla presenza di eventuali allergeni (di seguito elencati) presenti nei prodotti somministrati all'interno di questa attività.

Sostanze o prodotti che provocano **allergie o intolleranze**

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);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) geatino 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.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-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.

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) lattiolio.

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 illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excel-sa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macad. amiaternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

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.

KIRO SUSHI

ANTIPASTI

Involtini primavera 2 pz <i>Verza, carote, cipolla</i>	2,50 €	Tako Yaki <i>Polpette panate di polipo</i>	5,00 €
Samosa verde	3,00 €	Edamame <i>Fagioli verdi</i>	3,50 €
Salmone tataki <i>con crema di avocado</i>	8,00 €	Zuppa agro piccante <i>Pollo, Tofu, uova, funghi, bambù, carote</i>	4,00 €
Tonno tataki <i>con salsa di miso</i>	9,00 €	Misoshiru <i>Zuppa di miso</i>	3,00 €
Gamberi croccanti * 4 pz <i>in nido di patate</i>	5,00 €	Nuvoletta di gamberi	2,00 €
Goma wokame	4,00 €	Gua Bao <i>Pane al vapore ripieno di carne di maiale con salsa chashao</i>	5,00 €
Salmon nut 5 pz <i>Fettine di avocado avvolte con salmone condite con salsa ponzu e sbriciolata di arachide</i>	8,00 €		

TARTARE

Tartare di salmone con salsa ponzu	8,00 €	Tartare di ricciola con riso nero e salsa di yuzu	10,00 €
Tartare di tonno con salsa di yuzu	9,00 €	Tartare di tonno con crema di mango e pistacchio	10,00 €
Tartare di salmone con riso nero e yogurt all'avocado	9,00 €	Tris tartare new style	14,00 €
Tartare di gamberi rosa	14,00 €		

TEMPURA

Tempura classica di gamberoni * 4 pz	8,00 €
Tempura di gamberoni con mandorle tostate * 4 pz	10,00 €
Tempura moriwase * <i>Gamberoni, spigola, ricciola, verdure</i>	14,00 €
Tempura veggies <i>Verdure miste</i>	6,00 €

KIRO SUSHI

RAVIOLI 4 PZ PORZIONE

Ravioli di carne al vapore o alla griglia <i>Carne di maiale, verza, zenzero, cipolline</i>	4,00 €
Ravioli di carne di manzo alla griglia <i>Manzo, sedano e carote</i>	4,50 €
Ravioli di giada con gamberi al vapore * <i>Gamberi, bambù e zenzero</i>	4,50 €
Shaolongbao alla griglia <i>Carne di maiale, funghi shitake, carota bianca, bambù</i>	4,50 €
Ravioli di verdure al vapore o alla griglia <i>Verza, spinaci, zucchine, carote, funghi, bambù</i>	4,00 €
Shaomai * <i>Carne, pesce e gamberi</i>	4,50 €
Ravioli al tartufo nero <i>Funghi porcini e carne</i>	6,00 €
Ravioli con pollo al curry <i>Pollo, verza e cipolla</i>	4,50 €

RISO

Riso con gamberi e asparagi	6,00 €
Riso alla cantonese	4,00 €
Riso con manzo e erba cipollina	6,00 €
Riso al curry con pollo e verdure	5,00 €
Riso venere con salmone e piselli	6,00 €
Riso con salmone <i>in salsa teriyaki e verdure</i>	7,00 €
Riso con ananas e pinoli	6,00 €

NOODLES

Yaki udon noodles giapponese di grano tenero <i>Carne e verdure/frutti di mare e verdure/ curry, gamberi e verdure</i>	7,00 €	Yaki soba noodles giapponese di grano saraceno <i>Gamberi e verdure</i>	7,00 €
Spaghetti di soia noodles cinese trasparente <i>Carne piccante/verdure</i>	4,50 €	Fettuccine pasta fresca alla piastra <i>con manzo e verdure/frutti di mare e verdure</i>	6,00 €
Spaghetti di riso alla piastra noodles cinese sottile <i>Carne e verdure/gamberi e verdure</i>	4,50 €	Tempura udon (brodo) <i>Noodles in brodo con tempura di gamberoni</i>	8,00 €
Yaki ramen <i>Noodles di ramen saltato con carne barbecue e verdure</i>	7,00 €	Niku ramen (brodo) <i>Noodles in brodo con carne di maiale, uova e verdure</i>	8,00 €
		Miso soba (brodo) <i>Noodles in brodo con funghi verdure</i>	8,00 €

KIRO SUSHI

SECONDI

Spuntature di maiale con salsa chashao e miele	8,00€
Pollo alle mandorle e zucchine	6,00 €
Pollo con zenzero e cipolline verde	6,00 €
Spiedino di pollo alla griglia con saté	6,00 €
Pollo Kongbao piccante, peperone, cipolla e arachidi	6,00 €
Pollo con funghi shitake e erba cipollina	6,00 €
Manzo con verdure	7,00 €
Manzo in salsa piccante con friggirelli	7,00 €
Manzo con porri alla piastra	7,00 €
Gamberi in salsa piccante	8,00 €
Gamberi sale e pepe	8,00 €
Gamberi al curry	8,00 €
Spiedini di gamberi alla griglia	8,00 €
Gamberi con porri alla piastra	8,00 €
Gamberi con asparagi	8,00 €
Gamberoni alla griglia con soia bianca e kataifi croccante 5pz	12,00 €
Filetto di salmone in teriyaki	9,00 €
Filetto di spigola con soia bianca e zenzero	10,00 €
Filetto di tonno alla griglia con saté	12,00 €

KIRO SUSHI

NIGIRI 2 PZ

Salmone	3,00 €
Tonno	4,00 €
Spigola	3,00 €
Ricciola	4,00 €
Gamberi cotti	3,00 €
Gamberi rossi	5,00 €
Polipo	3,00 €
Anguilla	4,00 €
Salmone alla fiamma	4,00 €
Tris di pesce alla fiamma speciale 4 pz	8,00 €
<i>Salmone, spigola, ricciola</i>	

GUNKAN 2PZ

Gunkan di salmon <i>Tartare di salmone</i>	5,00 €
Gunkan di Amaebi <i>Gamberi rossi, tonno e salsa ponzu</i>	8,00 €
Gunkan di tonno <i>Tartare di tonno rosso</i>	5,00 €
Gunkan di ikura ** <i>Salmone e uova di salmone</i>	5,00 €
Gunkan di Philadelphia <i>Salmone, Philadelphia con salsa teriyaki</i>	4,00 €
Gunkan Avocado e Salmone <i>Avocado, tartare di salmone</i>	5,00 €

POKE BOWL

Salmon bowl <i>Salmone, avocado, mango, wakame e pomodori</i>	10,00 €
Mix bowl <i>Pesce misto, avocado, mango, edamame, wakame e pomodoro</i>	11,00 €
Veggies bowl <i>Uova avocado mango mandorle edamame pomodoro</i>	9,00 €
Venere bowl <i>Salmone, avocado, edamame, pinoli e riso venere</i>	12,00 €
Tempura bowl <i>Tempura di gamberi, salmone, avocado e salsa teriyaki</i>	12,00 €
Amaebi bowl <i>Gamberi rossi, ikura, avocado e mandorle</i>	18,00 €

SASHIMI

Salmone 6 pz	7,00 €
Tonno 6 pz	8,00 €
Carpaccio di spigola con salsa ponzu	12,00 €
Sashimi misti 12 pz	15,00 €

HOSOMAKI 8 PZ

Salmone	5,00 €
Tonno	5,00 €
Spigola	5,00 €
Gamberi cotti	5,00 €
Fragole Philadelphia <i>Maki di salmone impanato nel panko, top Philadelphia e fragole</i>	7,00 €
Kataifi croccante <i>Maki di salmone fritto in pasta fillo con top di Philadelphia e salsa Teriyaki</i>	8,00 €
Yasai <i>Avocado/cetrioli</i>	4,00 €
Crunchy tartare <i>Maki di salmone impanato nel Panko con tartare di salmone, salsa Teriyaki e sbriciolata di patate</i>	8,00 €

TEMAKI/ONIGIRI 1 PZ

Temaki salmon <i>Salmone avocado mayo</i>	3,00 €
Temaki tonno <i>Tonno avocado mayo</i>	4,00 €
Temaki al granchio <i>Polpa di granchio, avocado mayo</i>	3,00 €
Temaki Ebi tempura <i>Tempura di gamberi e salsa teriyaki</i>	4,00 €
Onigiri salmone cotto	3,00 €
Onigiri Ebi tempura	3,00 €

KIRO SUSHI

URAMAKI 8 PZ

California dream <i>Polpa di granchio avocado mayo cetrioli e sesamo</i>	8,00 €	Philadelphia salmon <i>Salmone impanato nel Panko, Philadelphia, sesamo, salsa teriyaki</i>	9,00 €
California Double 4 pz <i>Tempura di gamberi, polpa di granchio, mayo e avocado con fiocchi de tempura</i>	6,00 €	Mango salmon <i>Salmone impanato nel panko con avocado, avvolto nel mango in salsa terriaky</i>	9,00 €
Arcobaleno <i>Polpa di granchio, avocado ricoperto con pesce misto e avocado</i>	12,00 €	Crazy salmon <i>Tartare di salmone, Philadelphia e avocado con sbriciolata di mandorle tostate e salsa teriyaki</i>	10,00 €
Dragon <i>Polpa di granchio e avocado, avvolto con anguilla</i>	14,00 €	Tonno rosso al tartufo nero <i>Tartare di tonno rosso, cetriolo, mayo e scaglie di tartufo</i>	15,00 €
Ebi Avocado <i>Gamberoni in tempura avvolto con avocado con salsa teriyaki e yogurt all'avocado</i>	10,00 €	Alaska <i>Polpa di granchio, avocado, cetriolo ricoperto di salmone alla fiamma e sbriciolata di pistacchi</i>	10,00 €
Ebi Tempura <i>Gamberoni in tempura, mayo, sesamo e salsa teriyaki</i>	9,00 €	Green Tuna <i>Asparago in tempura con philadelphia, tartare di tonno e fiocchi di tempura in salsa lime</i>	12,00 €
Amaebi <i>salmone, avocado avvolto con gamberi rossi e avocado</i>	15,00 €	Hot Roll <i>Roll con tonno/salmone e philadelphia impanato nel panko con salsa teriyaki e mayo piccante</i>	10,00 €
Onion spigola <i>Spigola impanata nel panko, avocado e Philadelphia con sbriciolata di cipolla fritta e salsa teriyaki</i>	11,00 €	Vegetariano <i>Tempura di zucca, cetriolo, avocado, sesamo e salsa teriyaki</i>	9,00 €
Tiger ** <i>Tempura di gamberoni avvolto con salmone crudo, ikura e salsa teriyaki</i>	10,00 €	Venere Flower <i>Roll di ricciola impanata nel panko e avocado con tartare di salmone, fiore di zucca in tempura e salsa teriaky</i>	12,00€
Ricciola pistacchio <i>Ricciola impanata nel panko con salsa teriyaki e mayo piccante con sbriciolata di pistacchi</i>	10,00 €	Venere salmon <i>Riso nero, tartare di salmone, Philadelphia e avocado con salsa teriyaki</i>	11,00 €
Spicy salmon/tuna ** <i>Tartara di salmone/tonno, cetriolo e mayo piccante</i>	10,00 €	Crispy venere <i>Riso nero, gamberoni in tempura e sbriciolata di patate con salsa teriyaki</i>	11,00 €
Avocado salmon ** <i>Avocado, salmone, lime e tobiko</i>	9,00 €		

KIRO SUSHI

BARCHE

Barca Lovely 16 pz <i>Nigiri (6pz), hosomaki (6pz) e uramaki (4pz)</i>	18,00 €
Barca Family 24 pz <i>Nigiri sashimi hosomaki e uramaki</i>	27,00 €
Barca Royal 38 pz <i>Nigiri sashimi hosomaki e uramaki</i>	42,00 €
Nigiri misti 8 pz	10,00 €
Uramaki misti 16 pz	18,00 €

VERDURE

Germogli di soia saltati	4,50 €
Bockchay	5,00 €
Insalata con fettine di pesce crudo e salsa mayo piccante	6,00 €
Insalata con gamberi e salsa mayo piccante	5,00 €

DESSERT

Croccante all'amarena	6,00 €
Croccante al pistacchio	6,00 €
Dorayaki Pancake con fagioli rossi	4,00 €
Tortino al cioccolato caldo	5,00 €
Ananas/Mango fresco	5,00 €
Dolce di riso al cocco con cuore di sesamo nero	5,00 €
Flan bisquit <i>Semifreddo al torroncino ricoperto di pinoli e caramello</i>	5,00 €
Semifreddo al pistacchio	5,00 €
Gelato orientale (3 palline) <i>Zenzero/sesamo nero/the verde/mango/riso</i>	4,00 €
Mochi gelato <i>Tea verde, sesamo nero e mango</i>	6,00 €
Semifreddo allo yuzu e limone	6,00 €

KIRO SUSHI

BEVANDE

Acqua minerale naturale 75cl	2,00 €
Cocacola /fanta 33cl	2,00 €
Cocacola 1lt	3,50 €
Tea al gelsomino	3,00 €
Tea verde	3,00 €

BIRRE

Birra Tsingtao cinese 66 cl	4,00 €
Birra Asahi giapponese 50 cl	4,50 €
Birra Sapporo giapponese 50 cl	5,00 €
Birra Kyoto al sake 33 cl (Birra artigianale di kyoto)	6,00 €
Birra Heineken 66 cl	4,00 €
Birra Tokyo blonde 33 cl <i>Birra artigianale di Tokyo</i>	6,00 €
Birra Ipa 33 cl <i>Birra artigianale di Tokyo</i>	6,00 €

LIQUORI

Amari	3,50 €
Grappe	3,50 €
Limoncello	3,50 €

SUPER ALCOLICI

Whisky giapponese	9,00 €
Rum	7,00 €

SAKERIA

Junmai draft (freddo) 300 ml <i>maturato a 4° leggermente fruttato con aromi di cocco e melone</i>	8,00 €
Sayuri Nigori (freddo) 300 ml <i>Sake non filtrato con aroma di fiore di ciliegio preparato con acqua naturale del monte Rokko</i>	12,00 €
Karatanba (caldo) 300 ml <i>pluripremiato per il nono anno consecutivo (2020); morbido al palato con gusto secco e fresco dato dalla tecnica particolare di fermentazione.</i>	6,00 €
Caffè	1,50 €

KIRO SUSHI

VINI BIANCHI

Gewürztraminer <i>Elena Walch</i>	Trentino Alto Adige	24,00 €
Al calice		7,00 €
Müller-Thurgau <i>Elena Walch</i>	Trentino Alto Adige	20,00 €
Al calice		6,00 €
Chardonnay <i>Elena Walch</i>	Trentino Alto Adige	20,00 €
Ribolla Gialla <i>Sirch</i>	Friuli Venezia Giulia	18,00 €
Al calice		6,00 €
Pinot Grigio <i>Ferdinand</i>	Friuli Venezia Giulia	18,00 €
Sauvignon Bio <i>Montezovo</i>	Veneto	22,00 €
Lugana Bio <i>Montezovo</i>	Veneto	22,00 €
Vermentino di Sardegna Giunco doc <i>Mesa</i>	Sardegna	20,00 €
Pecorino <i>Villa Medoro</i>	Abruzzo	14,00 €
Satrico <i>Casale del Giglio</i>	Lazio	14,00 €
Al calice		4,00 €
Charme bianco <i>Firriato</i>	Sicilia	18,00 €
Le Sabbie dell'Etna <i>Firriato</i>	Sicilia	20,00 €
Zibibbo secco <i>Firriato</i>	Sicilia	18,00 €
Rosé Cuvée Chateau la Gordonne	Francia	28,00 €

VINI ROSSI

Shiraz <i>Casale del Giglio</i>	Lazio	16,00 €
Al calice		5,00 €
Pinot Nero <i>Elena Walch</i>	Trentino Alto Adige	22,00 €
Schiava <i>Elena Walch</i>	Trentino Alto Adige	18,00 €

SPUMANTI

Jeio Valdobbiadene Prosecco Superiore extra dry <i>Bisol</i>	Veneto	16,00 €
Flute		5,00 €
Cartizze valdobbiadene superiore dry <i>Bisol</i>	Veneto	28,00 €
Champagne Apanage Blanc de Blancs <i>Pommery</i>	Francia	70,00 €

KIRO SUSHI



Sashimi



Nigiri



Hosomaki



Uramaki



Gunkan



Temaki



Poké Bowl

