

KIROSUSHI

Menù

KIROSUSHI

Menù pranzo

Valido dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi

Menù Wok

14,00 €

Primo *(a scelta)*

Riso alla cantonese

Spaghetti di riso con gamberi e verdure

Spaghetti di soia con carne piccante

Secondo *(a scelta)*

Pollo alle mandorle e zucchine

Manzo alla piastra con porri

Gamberi in salsa piccante

Menù Sushi

14,00 €

Antipasto *(a scelta)*

Involtini primavera

Edamame

Goma Wokame

12 pezzi di sushi misti (*uramaki, nigiri*) selezionati dallo Chef

Menù Bowl

14,00 €

Antipasto *(a scelta)*

Gamberi croccanti in nido di patate

Samosa verde

Tako Yaki

Poke Bowl *(a scelta)*

Mix Bowl

Pistacio Bowl

Tempura Bowl

Acqua e Caffè inclusi

KIROSUSHI

Antipasti

Involtini primavera 2 pz 3,00 €
Verza, carote, cipolla

Samosa verde 4,00 €

Salmone tataki 9,00 €
con crema di avocado

Pork Bao 5,00 €
Pane al vapore ripieno di carne di maiale con salsa chashao

Salmon bao 7,00 €
Salmone, avocado e spicy mayo

Tempura bao 7,00 €
Gamberi in tempura, iceberg, maionese piccante, cipolline verdi e salsa teriyaki

Salmon Tacos 2 pz 9,00 €
Salmone, mango, spicy mayo

Tuna Tacos 2 pz 10,00 €
Tonno, avocado, spicy mayo

Gamberi croccanti * 4 pz 6,00 €
in nido di patate

Goma wokame 4,00 €

Nuvoletta di gamberi 3,00 €

Tako Yaki 5,00 €
Polpette panate di polipo

Edamame 4,00 €
Fagioli verdi

Zuppa agro piccante 4,00 €
Pollo, Tofu, uova, funghi, bambù, carote

Misoshiru 4,00 €
Zuppa di miso

Tartare

Tartare di salmone con avocado e salsa ponzu 10,00 €

Tartare di salmone con riso nero e yogurt all'avocado 11,00 €

Tartare di gamberi rossi di Mazara 18,00 €

Tartare di ricciola con crema di mango e pistacchio 12,00 €

Tartare di tonno con scaglie di tartufo 15,00 €

Tris tartare new style 14,00 €
Salmone, tonno, spigola e avocado

Tempura

Tempura classica di gamberoni * 4 pz 9,00 €

Tempura di gamberoni con mandorle tostate * 4 pz 11,00 €

Tempura di fiori di zucca ripieno di gamberi 12,00 €

Tempura moriwase * 14,00 €
Gamberoni, spigola, ricciola, verdure

Tempura veggies 7,00 €
Verdure miste

KIROSUSHI

Ravioli 4 pz porzione

Ravioli di carne al vapore o alla griglia	4,50 €
<i>Carne di maiale, verza, zenzero, cipolline</i>	
Ravioli di carne di manzo alla griglia	5,00 €
<i>Manzo, sedano e carote</i>	
Ravioli di giada con gamberi al vapore *	5,00 €
<i>Gamberi, bambù e zenzero</i>	
Shaolongbao alla griglia	6,00 €
<i>Carne di maiale, funghi shitake, carota bianca, bambù</i>	
Ravioli di verdure al vapore o alla griglia	4,00 €
<i>Verza, spinaci, zucchine, carote, funghi, bambù</i>	
Shaomai *	5,00 €
<i>Carne, pesce e gamberi</i>	
Ravioli al tartufo nero	6,00 €
<i>Funghi porcini e carne</i>	
Ravioli con pollo al curry	5,00 €
<i>Pollo, verza e cipolla</i>	

Riso

Riso con gamberi e asparagi	6,00 €
Riso alla cantonese	5,00 €
Riso con manzo e erba cipollina	6,00 €
Riso al curry con fettine di pollo e verdure	8,00 €
Riso venere con frutti di mare e verdure	9,00 €
<i>con capesante, gamberi e salmone</i>	
Riso con salmone	9,00 €
<i>in salsa teriyaki e verdure</i>	
Riso con pollo	8,00 €
<i>in salsa teriyaki e verdure</i>	
Riso con ananas e pinoli	6,00 €
Gnocchi di riso con verdure miste	6,00 €

KIRO SUSHI

Noodles

Yaki udon noodles giapponese
di grano tenero 7,50 €

*Carne e verdure/frutti di mare e
verdure/ curry, gamberi e verdure*

Spaghetti di soia noodles cinese
trasparente 6,00 €

Carne piccante/verdure

Spaghetti di riso alla piastra
noodles cinese sottile 6,00 €

Carne e verdure/gamberi e verdure

Yaki ramen 8,00 €

*Noodles di ramen saltato con carne
barbecue e verdure*

Yaki soba noodles giapponese
di grano saraceno 9,00 €

Gamberi e verdure

Fettuccine pasta fresca alla
piastra 6,50 €

con manzo e verdure/frutti di mare e verdure

Niku ramen (*brodo*) 9,00 €

*Noodles in brodo con carne di maiale,
uova e verdure*

Pad Thai 9,00 €

*Noodles thailandesi con pollo, gamberi,
verdure,uova, arachidi e salsa thailandese*

Secondi

Pollo alle mandorle e zucchine 7,00 €

Pollo con zenzero e cipolline verdi 7,00 €

Spiedino di pollo alla griglia con saté 7,00 €

Pollo Kongbao piccante, peperone, cipolla e arachidi 7,00 €

Pollo con funghi shitake e erba cipollina 7,00 €

Manzo con verdure 7,50 €

Manzo in salsa piccante con friggirelli 7,50 €

Manzo con porri alla piastra 7,50 €

Gamberi in salsa piccante 8,50 €

Gamberi sale e pepe 8,50 €

Gamberi al curry 8,50 €

Spiedini di gamberi alla griglia 8,50 €

Gamberi con porri alla piastra 8,50 €

Gamberi con asparagi 8,50 €

Filetto di salmone in teriyaki 10,00 €

Filetto di spigola al vapore con salsa di soia e cipolline verdi 12,00 €

Anatra in salsa di soia 8,00 €

Anatra in crema di arancia 8,00 €

KIROSUSHI

Nigiri 2 pz

Salmone	3,50 €
Tonno	4,50 €
Spigola	3,50 €
Ricciola	4,00 €
Gamberi cotti	3,50 €
Gamberi rossi	6,00 €
Anguilla	5,00 €
Salmone alla fiamma	4,00 €
Tris di pesce alla fiamma speciale 4 pz	8,00 €
<i>Salmone, spigola, ricciola</i>	

Sashimi

Salmone 6 pz	7,00 €
Tonno 6 pz	9,00 €
Carpaccio di spigola con salsa ponzu	12,00 €
Sashimi misti 12 pz	15,00 €
Carpaccio di tonno con scaglie di tartufo	14,00 €
Carpaccio di salmone e capesante	14,00 €
<i>Con salsa ponzu, olio evo, salsa miso e cipolline</i>	

Gunkan 2 pz

Gunkan di Amaebi	8,00 €
<i>Gamberi rossi, tonno</i>	
Gunkan di tonno e tartufo in scaglie	9,00 €
<i>Tartare di tonno rosso</i>	
Gunkan di ikura**	6,00 €
<i>Salmone e uova di salmone</i>	
Gunkan di Philadelphia	4,00 €
<i>Salmone, Philadelphia con salsa teriyaki</i>	
Gunkan Avocado e Salmone	5,00 €
<i>Avocado, tartare di salmone</i>	
Gunkan spicy salmon	5,00 €
<i>Alga nori, riso, salmone e spicy mayo</i>	
Gunkan spicy tonno	6,00 €
<i>Alga nori, riso, tonno e spicy mayo</i>	
Gunkan capasanta	7,00 €
<i>Alga nori, riso, capasanta, ikura e cipolline</i>	

Hosomaki 8 pz

Salmone	5,00 €
Tonno	6,00 €
Spigola	5,00 €
Gamberi cotti	5,00 €
Yasai	4,00 €
<i>Avocado/cetrioli</i>	
Fragole Philadelphia	9,00 €
<i>Maki di salmone impanato nel panko, top Philadelphia e fragole</i>	
Crunchy tartare	10,00 €
<i>Maki di salmone impanato nel Panko con tartare di salmone, salsa teriyaki e sbriciolata di patate</i>	
Kataifi croccante	10,00 €
<i>Maki di salmone fritto in pasta kataifi con Philadelphia e salsa teriyaki</i>	

KIRO SUSHI

Poke bowl

Salmon bowl	11,00 €
<i>Salmone, avocado, mango, wakame e pomodoro</i>	
Mix bowl	12,00 €
<i>Pesce misto, avocado, mango, edamame, wakame e pomodoro</i>	
Veggies bowl	9,00 €
<i>Uova avocado mango mandorle edamame pomodoro</i>	
Venere bowl	12,00 €
<i>Salmone, avocado, edamame, pinoli e riso venere</i>	
Tempura bowl	12,00 €
<i>Tempura di gamberi, salmone, avocado e salsa teriyaki</i>	
Mexican bowl	12,00 €
<i>Tonno, avocado, nachos, mayo piccante</i>	
Pistacio bowl	12,00 €
<i>Salmone, avocado, Philadelphia, granella di pistacchio, salsa teriyaki</i>	
Amaebi bowl	18,00 €
<i>Gamberi rossi, ikura, avocado e mandorle</i>	

Temaki/Onigiri 1 pz

Temaki almond	5,00 €
<i>Tartare di salmone, avocado, mayo piccante e mandorle</i>	
Temaki al granchio	3,50 €
<i>Polpa di granchio, avocado mayo</i>	
Temaki Ebi tempura	4,00 €
<i>Tempura di gamberi e salsa teriyaki</i>	
Temaki spicy tuna	6,00 €
<i>Tonno, avocado e spicy mayo</i>	
Temaki pistacchio	6,00 €
<i>Tartare di tonno, avocado e pistacchio</i>	
Temaki capesante	7,00 €
<i>Salmone, avocado, capesante e tobiko</i>	
Onigiri salmone cotto	4,00 €

KIROSUSHI

Uramaki 8 pz

Ebi Avocado 11,00 €

Gamberoni in tempura avvolto con avocado con salsa teriyaki e yogurt all'avocado

Amaebi 16,00 €

Salmone, avocado avvolto con gamberi rossi e avocado

Onion spigola 11,00 €

Spigola impanata nel panko, avocado e Philadelphia con sbriciolata di cipolla frita e salsa teriyaki

Tiger ** 11,00 €

Tempura di gamberoni avvolto con salmone crudo, ikura e salsa teriyaki

Ricciola pistacchio 11,00 €

Ricciola impanata nel panko con salsa teriyaki e mayo piccante con sbriciolata di pistacchi

Spicy salmon/tuna ** 11,00 €

Tartara di salmone/tonno, cetriolo e mayo piccante

Avocado salmon ** 11,00 €

Avocado, salmone, lime e tobiko

Philadelphia salmon 10,00 €

Salmone impanato nel Panko, Philadelphia, sesamo, salsa teriyaki

Crazy salmon 11,00 €

Tartare di salmone, Philadelphia e avocado con sbriciolata di mandorle tostate e salsa teriyaki

Tonno rosso al tartufo nero..... 15,00 €

Tartare di tonno rosso, cetriolo, mayo e scaglie di tartufo

Alaska 10,00 €

Polpa di granchio, avocado, cetriolo ricoperto di salmone alla fiamma e sbriciolata di pistacchi

Ebi tempura 10,00 €

Tempura di gamberi e salsa teriyaki

Venere Flower 12,00 €

Roll di ricciola impanata nel panko e avocado con tartare di salmone, fiore di zucca in tempura e salsa teriyaki

Venere salmon 11,00 €

Riso nero, tartare di salmone, Philadelphia e avocado con salsa teriyaki

Pink roll 12,00 €

Alga mame rosa, avocado, salmone, sesamo, fragole e Philadelphia

Mango sunset 12,00 €

Alga mame gialla, salmone, mango e crema di mango

Yellow veggy 10,00 €

Tempura di fiori di zucca, alga mame gialla, avocado, Philadelphia, sesamo e salsa teriyaki

Venere rainbow 12,00 €

Riso venere, gamberi in tempura, avvolto con pesce misto e salsa teriyaki

Capesante tartufo 15,00 €

Ricciola, avocado, tartare di capesante e scaglie di tartufo

Crunchy tuna 12,00 €

Gamberoni in tempura, avocado, tartare di tonno, granella di pistacchio e mayo piccante

Devil tuna 14,00 €

Tartare di tonno, avocado, salsa Sriracha, jalapenos e croccantini di tempura

Passion dream 12€ 12,00 €

Granchio in tempura, tartare di salmone, passion fruit

KIROSUSHI

Barche

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

Verdure

Germogli di soia saltati	5,00 €
Pakchoi	6,00 €
Insalata con fettine di pesce crudo e salsa mayo piccante	6,00 €
Insalata con gamberi e salsa mayo piccante	5,00 €
Tofu con verdure	6,00 €



Sashimi



Nigiri



Hosomaki



Uramaki



Gunkan



Temaki



Poké Bowl

KIRO SUSHI

Bevande

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

Birre

Tsingtao cinese 66 cl	4,50 €
Asahi giapponese 50 cl	5,00 €
Birra Sapporo 65 cl	6,00 €

Cocktail

Spritz Aperol / Campari	6,00 €
Negroni	8,00 €
Spritz Sake	8,00 €
<i>Aperol, sakè, prosecco, soda</i>	
Moscow Mule	8,00 €
<i>Vodka, ginger beer, lime</i>	
Gin Tonic	9,00 €
<i>con gin giapponese Nikka</i>	

Sakeria

Junmai draft (freddo) 300 ml	8,00 €
<i>Maturato a 4° leggermente fruttato con aromi di cocco e melone.</i>	
Karatanba (caldo) 300 ml	6,00 €
<i>Pluripremiato per il nono anno consecutivo (2020); morbido al palato con gusto secco e fresco dato dalla tecnica particolare di fermentazione.</i>	

Liquori e super alcolici

Amari	4,00 €
Grappe	3,50 €
Limoncello	3,50 €
Whisky giapponese	9,00 €
Rum	7,00 €
Grappa barricata	5,00 €

KIROSUSHI

Spumanti

Jeio Valdobbiadene Prosecco Superiore extra dry Bisol	<i>Veneto</i>	18,00 €
	<i>Flûte</i>	5,00 €
Franciacorta Saten Millesimato	<i>Lombardia</i>	42,00 €
Franciacorta Blanc de Blancs	<i>Lombardia</i>	33,00 €
Champagne Apanage Blanc de Blancs Pommery	<i>Francia</i>	70,00 €

Vini bianchi

Rosé Cuvée Chateau la Gordonne	<i>Francia</i>	28,00 €
Visione rosato IGT Feudi di San Gregorio	<i>Campania</i>	22,00 €
Falanghina del Sannio Serrocielo Feudi di San Gregorio ...	<i>Campania</i>	22,00 €
Gewürztraminer Kornell	<i>Alto Adige</i>	28,00 €
	<i>Al calice</i>	8,00 €
Müller-Thurgau Tramin	<i>Alto Adige</i>	20,00 €
	<i>Al calice</i>	6,00 €
Chardonnay Tramin	<i>Alto Adige</i>	20,00 €
Ribolla Gialla Schioppetto	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	25,00 €
	<i>Al calice</i>	6,00 €
Pinot Grigio Ferdinand	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	20,00 €
Nozze d'Oro Tenuta Regaleali DOC	<i>Sicilia</i>	42,00 €
Grillo Tenuta Sallier de la Tour DOC	<i>Sicilia</i>	22,00 €
Charme bianco Firriato	<i>Sicilia</i>	18,00 €
Le Sabbie dell'Etna Firriato	<i>Sicilia</i>	22,00 €
Sauvignon Bio Montezovo	<i>Veneto</i>	28,00 €
Lugana Bio Montezovo	<i>Veneto</i>	22,00 €
Arneis Blangé Ceretto	<i>Piemonte</i>	35,00 €
Vermentino di Sardegna Giunco DOC Mesa	<i>Sardegna</i>	20,00 €
Pecorino LiCoste	<i>Abruzzo</i>	18,00 €
Frascati Superiore De Sanctis Abelos Frascati	<i>Lazio</i>	15,00 €

Vini rossi

Cabernet Sauvignon Helen Hong	<i>Cina</i>	25,00 €
Montepulciano d'Abruzzo Dama	<i>Abruzzo</i>	18,00 €

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 KIRO 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:

sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

maltodestrine a base di grano (1);

sciroppi di glucosio a base di orzo;

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:

geatino di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

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:

olio e grasso di soia raffinato (1);

tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

lattiolo.

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 excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia integrifolia*), 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