



**SUSHI & KÒBBO**

# MENU'



**MILANO**  
Viale Vittorio Veneto 32



## **Come ordinare o prenotare?**

Chiamando il numero +39 02 39 28 23 83

WhatsApp +39 334 184 3701

Sconto 20% ritiro presso locale (sopra €25)

## **Dove avviene il ritiro**

All'ingresso del ristorante nell'area predisposta

Per evitare ritardi sulla consegna si raccomanda gentili clienti di ordinare quanto prima possibile ! grazie per la collaborazione

## **Per l'accesso al ristorante**

L'ingresso è solo su prenotazione

Prima di entrare è obbligatorio misurare la temperatura corporea (vietato sopra i 37,5°) e registrare il proprio nominativo + numero di telefono

E' necessario tenere la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.

Il distanziamento interpersonale è di almeno 1 metro

Prodotti igienizzanti sono a completa disposizione

**ANTIPASTO/STARTERS**

Edamame € 5  
Fagiolini di soia  
Soy beans

Wakame gomae € 5  
Insalata di alghe  
Seaweed salad

Miso soup € 3

Zuppa di miso con alghe,  
tofu ed erba cipollina  
Miso soup with seaweed,  
tofu and scallions

Zuppa agropicante € 3  
Hot and sour soup

Harumaki (2pz) € 4  
Involtini ripieni di verdura  
Spring roll with vegetables

HARU EBI(3pz) € 5  
Involtini di gamberi in purezza  
di sfoglia  
Shimp rolls in purity of leaf

Involtino vietnamita(3pz) € 5  
Involtino ripieno di carne  
Vietnamese spring roll with meat

Takoyaki(4pz) € 6  
Polpette di farina con polipo  
Octopus balls

Kaisen salad € 8  
Insalata di pesce misto  
con salsa carota  
Mixed fish salad with carrot sauce

Ebi salad € 8  
Insalata di gambero e salsa carota  
Cooked shrimp salad  
with carrot sauce

Mango salad € 7  
Insalata mista con mango  
Green salad with mango

Tartar di salmone € 9  
Salmon tartar

Tartar di tonno €11  
Tuna tartar

Salmon lounge(3pz) € 6  
Gambero in tempura e  
philadelphia avvolto dal  
salmone scottato e teriyaki

Shake usuzukuri € 9  
Carpaccio di salmone con  
cioccolato, lime e salsa miso  
Salmon carpaccio with chocolate  
lime and miso sauce

Suzuki usuzukuri € 9  
Carpaccio di branzino con mango  
cipolla e passion fruit  
Seabass carpaccio with mango  
onion and passion fruit

Carpaccio flambe €12  
Carpaccio di pesce misto scottato  
con salsa mediterranea e passion fruit  
Seared mixed fish carpaccio with  
mediterranean sauce and passion fruit

DIM SUM (4pz) € 5  
Niku Gyoza  
Ravioli di maiale al vapore  
Steamed pork dumplings

Suzuki gyoza € 5  
Ravioli di branzino  
Seabass dumplings

Ebi gyoza € 5  
Ravioli di gamberi e carne  
Shrimp and meat dumplings

Yasai gyoza € 5  
Ravioli vegetariani  
Vegetarian dumplings

**URAMAKI/ROLL.S 8pz**

Nido (6pz) €11  
Hosomaki di avocado e philadelphia  
avvolto in pasta kataiffi, tartar di  
salmone e teriyaki  
Hosomaki with avocado and  
philadelphia covered with kataiffi,  
salmon tartar and teriyaki

Salmone spring (4pz) € 8  
Carta di riso con salmone, mango,  
avocado, insalata, philadelphia e  
salsa di sesamo  
Rice paper with salmon, mango,  
avocado, salad, philadelphia and  
sesame sauce

Ebi spring (4pz) € 8  
Carta di riso con gambero in tempura,  
cetriolo, insalata, philadelphia e salsa di  
sesamo  
Rice paper with shrimp tempura,  
cucumber, salad, philadelphia and  
sesame sauce

Maki fritto (5pz) € 9  
 Salmone, asparagi, philadelphia, erba cipollina e tobbiko con mandorle e teriyaki  
 Salmon, asparagus, philadelphia, scallions and tobbiko with almonds and teriyaki

Ebiten € 9  
 Gambero in tempura e insalata con porro fritto e teriyaki  
 Shrimp tempura and salad with fried leek and teriyaki

Philadelphia € 8  
 Salmone avocado e philadelphia  
 Salmon, avocado and philadelphia

Miura € 9  
 Salmone cotto, philadelphia con la salsa teriyaki  
 Cooked salmon, philadelphia with sauce teriyaki

Spicy salmon € 11  
 Salmone tritato piccante ricoperto di avocado e pastella  
 Spicy salmon tartar covered with avocado and tempura crumbs

Spicy tuna € 13  
 ripieno di tartar di tonno piccante con all'esterno avocado e arachidi  
 Spicy tuna tartar with avocado and peanuts outside

Ebi € 12  
 Gambero in tempura con avocado rivestito di gambero cotto, mandorle e salsa spicy  
 Shrimp tempura and avocado covered with cooked shrimp, almonds and spicy mayo

Tiger € 12  
 Gambero in tempura con avocado rivestito di salmone, porro fritto e teriyaki  
 Shrimp tempura and avocado covered with salmon, fried leek and teriyaki

Salmoncado € 12  
 Gambero in tempura, maionese rivestito di avocado, salmone e spicy mayo  
 Shrimp tempura, mayonnaise covered with avocado, salmon and spicy mayo.

Fiori di zucca € 12  
 Crocchette di gamberi avvolte in fiore di zucca fritto con tartar di salmone, salsa teriyaki  
 Shrimps croquettes wrapped in fried pumpkin flower with salmon tartar, teriyaki sauce

Cheese € 11  
 Salmone fritto, avocado ricoperto di cheese e teriyaki  
 Fried salmon, avocado covered with cheese and teriyaki

Pistacchio € 11  
 Tonno, avocado e pistacchio  
 Tuna avocado and pistachio

Saudade € 12  
 Sushi pressato con tartar di salmone e avocado  
 Pressed sushi with salmon tartar and avocado

Tataki roll € 13  
 Gambero in tempura rivestito di tonno scottato e mandorle con salsa yuzu  
 Shrimp tempura covered with tuna scalded , almonds and yuzu sauce

Miami € 13  
 Gambero crudo, avocado con all'esterno mango, pomodorini e cetriolo  
 Raw shrimp avocado with mango, tomatoes and cucumber

Rainbow € 12  
 Salmone e avocado rivestito di pesce misto  
 Salmon and avocado covered with mixed fish

Yasai € 8  
 Avocado, cetriolo, insalata ed asparagi  
 Avocado, cucumber, salad and asparagus

Vegan € 9  
 Avocado, cetrioli, asparagi e insalata con pomodorini e mango all'esterno  
 Avocado, cucumber, asparagus and salad with tomato and mango outside

Dragon roll €13  
Avocado, philadelphia ricoperto  
con anguilla e salsa teriyaki  
Avocado, philadelphia covered  
with eel and teriyaki sauce

Astice (4pz) € 8  
Astice, avocado e maionese ricoperto  
di gambero crudo e salsa miso  
Lobster, avocado and mayonnaise  
covered with raw shrimp and  
miso sauce

Salmon poke €10  
Riso. Salmone, edamame, avocado,  
cipolla, verza viola, sesamo e teriyaki  
Rice. Salmon, edamame. Avocado.  
Onion, purple cabbage, sesame  
and teriyaki

Tuna poke €10  
Riso, tonno, verza viola, wakame,  
cetriole, carote. Tobbiko, sesamo  
e spicy mayo  
Rice, tuna, purple cabbage, seaweed,  
cucumber, carrot, tobbiko, sesame  
and spicy mayo

Vegan poke € 8  
Riso, cetriolo, avocado, pomodorini,  
verza viola, edamame, sesamo,  
salsa carota  
Rice, cucumber, avocado, tomato,  
purple cabbage, edamame,  
sesame and carrot sauce

Chicken poke € 9  
Riso, pollo in salsa teriyaki, cipolla.  
Zucchine, pomodorini e verza viola  
Rice, teriyaki chicken, onion, zucchini,  
tomato and purple cabbage

## SUSHI 2pz

Salmone € 4  
Salmon

Salmone scottato € 5  
Seared salmon

Branzino € 4  
Seabass

Gambero cotto € 4  
Cooked shrimp

Tonno € 5  
Tuna

Polipo € 4  
Octopus

Ricciola € 5  
Yellowtail

Anguilla € 5  
Eel

Sushi misto 10pz €10  
6 nigiri 4uramaki

Sushi sashimi 15pz €15  
6nigiri 4uramaki 5sashimi

GUNKAN 2pz € 5  
Salmone out  
Spicy salmon

Tuna out € 5  
Spicy tuna

Zucchine € 4  
Zucchine con tartar di pesce  
bianco e salsa sesamo  
Zucchini with white fish tartar  
and sauce sesame

Ebi € 5  
Gambero cotto con spicy mayo e  
madorle  
Cooked shrimp with spicy  
mayo and almonds

Tobbiko € 4  
Uova di pesce volante  
Fish roe

**HOSSOMAKI**

Hosso sake Salmone	€ 4
Hosso tuna Tonno	€ 5
Hosso ebi Gambero cotto	€ 4
Hosso phila Salmone philadelphia	€ 4
Hosso anguilla Anguilla	€ 5
Hosso avocado Avocado	€ 4
Hosso mango Mango	€ 4
Hosso kappa Cetriolo	€ 4
<b>TEMAKI</b>	
Temaki sake Salmone, avocado, maionese	€ 4
Temaki tuna Tonno , avocado , maionese	€ 5
Temaki ebi Gambero cotto, maionese, avocado	€ 4
Temaki miura Salmone cotto, philadelphia, teriyaki	€ 4
Temaki ebiten Gambero tempura, maionese, avocado, teriyaki	€ 4
Temaki spicy salmon Tartar salmone	€ 4
Temaki spicy tuna Tartar tonno	€ 5
Temaki phila Salmone, philadelphia	€ 4
Tamaki anguilla Anguilla, salsa teriyaki	€ 5
Temaki yasai Insalate, avocado, cetriolo e asparagi	€ 4
SASHIMI 10pz Sashimi salmone Sashimi salmon	€11

Sashimi suzuki Sashimi seabass	€11
Sashimi polipo Sashimi Octopus	€10
Sashimi tonno Sashimi tuna	€14
Sashimi misto Sashimi mix	€13
Sashimi speciale (15pz) Salmone, branzino, tonno, ricciola, polipo, gambero rosso, scampi Salmon, sea bass, tuna, yellowtail, octopus, red shrimp, scampi	€20

**PIATTI CALDI/KITCHEN**

Fiori di zucca fritto Fiori di zucca ripieni di tartar gambero Fried Zucchini blossoms filled with shrimp tartar	€ 9
Shake teriyaki Salmone grigliato in salsa teriyaki Grilled salmon in teriyaki sauce	€10
Tori teriyaki Pollo teriyaki Chicken teriyaki	€ 7
Gong bao Pollo imperiale piccante con peperoni, cipolla e arachidi Spicy chicken with bell pepper, onion and peanuts	€ 9
Vitello alle verdure Beef with vegetables	€10
Vitello al pepe nero Black pepper beef	€10
gamberi sale e pepe Salt and pepper prawns	€ 9
Gamberi al limone Lemon prawns	€ 9
Shake tataki (10pz) Salmone scottato con sesamo e salsa speciale Seared salmon with sesame and speciale sauce	€12
Germogli di soia saltate Sautéed bean sprouts	€ 5

## PASTA/NOODLES

Yaki udon €9  
Udon saltati con gamberi, uova,  
verdure e salsa astice  
Stir fried udon with shrimps.  
Egg, vegetables and sauce lobster

Yaki soba €9  
Spaghetti di grano saraceno saltati  
con gamberi, verdure e uova  
Stir fried Buckwheat noodles with  
shrimps, vegetable and egg

Spaghetti di soia €7  
Spaghetti di soia saltati con  
gamberi e verdure  
Soy vermicelli with  
shrimp and vegetables

## RISO/RICE

Yasai meshi €5  
Riso saltato con verdure e uova  
Fried rice with vegetables and egg

Yaki meshi €7  
Riso saltato con pesce misto,  
gamberi, verdure e uova  
Fried rice with mixed fish,  
shrimp, vegetables and egg

THAI MESHI €7  
Riso saltato con verdure, gamberi e  
ananas alla thailandese  
Sauteed rice with vegetables,  
prawns and Thai pineapple

## BEVANDE

COCACOLA/ZERO/FANTA/SPRITE €2.5  
330ml

THE LIMONE/PESCA 330ml €2.5

BIRRA ASAHI 500ml € 5

BIRRA ASAHI 330ml € 4

BIRRA SAPPORO 650ml € 7

BIRRA TSINGDAO 660ml € 5



## Intolleranze ed allergie alimentari

Si segnala che gli alimenti che formano i nostri piatti possono contenere:  
Cereali con glutine, uova, crostacei, arachidi, frutta secca, latte, lattosio, soia, semi  
di sesamo, molluschi. Pertanto, avvisa la rispettabile clientela di segnalare al nostro  
personale eventuali intolleranze e allergie alimentari. Alcuni prodotti sono preparati  
con materia prima congelata o surgelata all'origine.

# SUSHI & KÒBBO

## CARTA DEI VINI

MILANO

Viale Vittorio Veneto 32

### VINI BIANCHI

FRANCIACORTA BELLAVISTA "Alma Gran Cuvee" DOCG (LOMBARDIA-BELLAVISTA)	€42
LANGHE ARNEIS BLANGE' DOC (PIEMONTE-CERETTO)	€26
FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO "Cuvee Prestige" (LOMBARDIA-CA' DEL BOSCO)	€45
MULLER THURGAU DOC (ALTO ADIGE - CANTINA VALLE ISARCO)	€18
GEWURZTRAMINER DOC (ALTO ADIGE - CANTINA VALLE ISARCO)	€20
RIBOLLA GIALLA (FRIULI - ATTEMS)	€20
SAUVIGNO BLANC (FRIULI - ATTEMS)	€20
PINOT GRIGIO (FRIULI - ATTEMS)	€18
CHARDONNAY (FRIULI - ATTEMS)	€18
ROERO ARNEIS DOCG (PIEMONTE - BARBERO'S)	€20
SOAVE CLASSICO (VENETO - MASI)	€24
VERMENTINO GALLURA DOC (SARDEGNA - CANTINA DEL VERMENTINO)	€20
FALANGHINA DEL SANNIO DOC (CAMPANIA - JANARE)	€18

GRECO DEL SANNIO DOC (CAMPANIA - JANARE)	€16
---	-----

### BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY "SETAGE" (VENETO - CASA CANEVEL)	€20
SPUMANTE FRANCIACORTA "SATEN" DOCG (LOMBARDIA - LA GERLA)	€25

### VINI ROSSI

LANGHE NEBBIOLO GAROMBELLO DOC (PIEMONTE - MARZIANO ABBONA)	€24
BARBERA CASARET DOC (PIEMONTE - MARZIANO ABBONA)	€20
DOLCETTO DOGLIANI DOCG "San Luigi" (PIEMONTE - MARZIANO ABBONA)	€18
CAMPOFIORIN ROSSO DI VERONA (VENETO - MASI)	€24
BRUNELLO DI MONTALCINO "Castelgiocondo" (TOSCANA - MARCHESI DE FRESCOBALDI)	€58
CHIANTI CASTIGLIONI DOCG 375ml (TOSCANA - MARCHESI DE FRESCOBALDI)	€10