



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 €30)

### **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

## ANTIPASTO/STARTERS

Edamame Fagiolini di soia / Soy beans	€ 5
Wakame gomae Insalata di alghe / Seaweed salad	€ 5
Miso soup Zuppa di miso con alghe, tofu ed erba cipollina Miso soup with seaweed, tofu and scallions	€ 3
Zuppa agropicante Hot and sour soup	€ 3
Harumaki (2pz) Involtini ripieni di verdura Spring roll with vegetables	€ 4
HARU EBI (3pz) Involtini di gamberi Shimp rolls	€ 5
Involtino vietnamita (3pz) Involtino ripieno di carne Vietnamese spring roll with meat	€ 5
Takoyaki (4pz) Polpette di farina con polipo Octopus balls	€ 6
Green Stick (4pz) Involtini fritti di cordoncelli con crema tartufo e salsa agropicante Fried cordoncello rolls with truffle cream and sweet-spicy sauce	€ 8
Kaisen salad Insalata di pesce misto con salsa carota Mixed fish salad with carrot sauce	€ 8
Ebi salad Insalata di gambero e salsa carota Cooked shrimp salad with carrot sauce	€ 8
Mango salad Insalata mista con mango Green salad with mango	€ 7
Tartar di salmone Salmon tartar	€ 9
Tartar di tonno Tuna tartar	€11
Melon Lounge (2pz) Melone e insalata avvolti da salmone su una base di salsa sesamo Melon and salad wrapped with salmon on top of sesame sauce	€ 6

Salmon lounge(3pz) Gambero in tempura e philadelphia avvolto dal salmone scottato e teriyaki	€ 6
Shake usuzukuri Carpaccio di salmone con cioccolato, lime e salsa miso Salmon carpaccio with chocolate lime and miso sauce	€ 9
Suzuki usuzukuri Carpaccio di branzino con mango cipolla e passion fruit Seabass carpaccio with mango onion and passion fruit	€ 9
Carpaccio flambe Carpaccio di pesce misto scottato con salsa mediterranea e passion fruit Seared mixed fish carpaccio with mediterranean sauce and passion fruit	€12

## DIM SUM (4pz)

Niku Gyoza Ravioli di maiale al vapore Steamed pork dumplings	€ 5
Suzuki gyoza Ravioli di branzino Seabass dumplings	€ 5
Ebi gyoza Ravioli di gamberi e carne Shrimp and meat dumplings	€ 5
Yasai gyoza Ravioli vegetariani Vegetarian dumplings	€ 5
Tara gyoza Ravioli di merluzzo Cod fish dumpling	€ 5
Bao (2pz) Pane orientale al vapore White oriental bread	€ 4
Pane coniglio (2pz) Pane cinese al vapore con ripieno di crema di tuorlo Steamed Chinese bread with yolk cream filling	€ 5
Beef Bao (1pz) Pane orientale al vapore con ripieno di manzo arrosto stile Xi'An e insalata	€ 5

## URAMAKI/ROLLS 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  
Srimps 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 pesce misto scottato e mandorle con salsa yuzu  
Shrimp tempura covered with seared tuna, 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 Salmone e avocado rivestito di pesce misto Salmon and avocado covered with mixed fish	€ 13	Vegan Avocado, cetrioli, asparagi e insalata con pomodorini e mango all'esterno Avocado, cucumber, asparagus and salad with tomato and mango	€ 9
Dragon roll Avocado, philadelphia ricoperto con anguilla e salsa teriyaki Avocado, philadelphia covered with eel and teriyaki sauce	€13	Black Salmon Riso venere con salmone, avocado e philadelphia Venere rice with salmon, avocado and philadelphia	€ 10
Astice (4pz) Astice, avocado e maionese ricopertodi gambero crudo e salsa miso Lobster, avocado and mayonnaise covered with raw shrimp and miso sauce	€ 10	Black Miura Riso venere, salmone cotto, philadelphia con salsa teriyaki e kadaifi Venere rice, cooked salmon, Philadelphia with teriyaki sauce and kadaifi	€ 10
Hotate Salmone, avocado con carpaccio di capesante, scorza limone e teriyaki Salmon, avocado with scallop carpaccio, lemon zest and teriyaki	€ 13	Black Ebiten Riso venere con gambero tempura e insalata, ricoperto con pasta kadaifi e teriyaki Venere rice with tempura shrimp and salad, covered with pasta kadaifi and teriyaki	€ 10
Salmon Plus Salmone, avocado, surimi, maionese e tobiko Salmon, avocado, surimi, mayonnaise and tobiko	€ 11	Salmon poke Riso. Salmone, edamame, avocado, cipolla, verza viola, sesamo e teriyaki Rice. Salmon, edamame. Avocado. Onion, purple cabbage, sesame and teriyaki	€10
Dynamite Tempura di patata dolce e avocado, con salmone scottato, arachidi e salsa dynamite Sweet potato and avocado tempura, with seared salmon, peanuts and dynamite sauce	€ 12	Tuna poke Riso, tonno, verza viola, wakame, cetriole, carote. Tobbiko, sesamo e spicy mayo Rice, tuna, purple cabbage, seaweed, cucumber, carrot, tobiko, sesame and spicy mayo	€10
Baccalà Baccalà in tempura, avocado, maionese, crema di zucca e uva Salt Cod in tempura, avocado, mayonnaise, pumpkin cream and grapes	€ 14	Vegan poke Riso, cetriolo, avocado, pomodorini, verza viola, edamame, sesamo, salsa carota Rice, cucumber, avocado, tomato, purple cabbage, edamame, sesame and carrot sauce	€ 8
Yasai Avocado, cetriolo, insalata ed asparagi Avocado, cucumber, salad and asparagus	€ 8	Chicken poke Riso, pollo in salsa teriyaki, cipolla. Zucchine, pomodorini e verza viola Rice, teriyaki chicken, onion, zucchini, tomato and purple cabbage	€ 9

**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**

Salmone out € 5  
Spicy salmon

Tuna out € 5  
Spicy tuna

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

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

Tobbiko € 4  
Uova di pesce volante  
Fish roe

Phila € 4  
Salmone e philadelphia  
Salmon and Philadelphia

**HOSSOMAKI 6pz**

Hosso sake € 4  
Salmone

Hosso tuna € 5  
Tonno

Hosso ebi € 4  
Gambero cotto

Hosso phila € 4  
Salmone philadelphia

Hosso anguilla € 5  
Anguilla/eel

Hosso avocado € 4  
Avocado

Hosso mango € 4  
Mango

Hosso kappa € 4  
Cetriolo/cucumber

**TEMAKI**

Temaki sake € 4  
Salmone, avocado, maionese

Temaki tuna € 5  
Tonno , avocado , maionese

Temaki ebi € 4  
Gambero cotto, maionese, avocado

Temaki miura € 4  
Salmone cotto, philadelphia, teriyaki

Temaki ebiten € 4  
Gambero tempura, maionese,  
avocado, teriyaki

Temaki spicy salmon € 4  
Tartar salmone

Temaki spicy tuna € 5  
Tartar tonno

Temaki phila € 4  
Salmone, philadelphia

Tamaki anguilla € 5  
Anguilla, salsa teriyaki

Temaki yasai € 4  
Insalata, avocado, cetriolo e asparagi

**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 (18pz) Salmone, branzino, tonno, ricciola, butterfish, gambero rosso, scampi Salmon, sea bass, tuna, yellowtail, butterfish, red shrimp, scampi	€20

**PIATTI CALDI / HOT DISHES**

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
Coppa Imperiale Coppa di maiale con salsa CHA SIU cantonese, leggermente piccante, base pastella tempura Pork neck with Cantonese CHA SIU sauce, slightly spicy, tempura batter base	€11
Anatra Prugna Anatra arrosto con le spezie del CHEF, base di purea di patate, accompagnato con la salsa prugna Roast duck with CHEF's spices, mashed potato base, accompanied with plum sauce	€13
Germogli di soia saltate Sauteed bean sprouts	€ 5

## PASTA/NOODLES

Yaki udon Udon saltati con gamberi, uova, verdure e salsa astice Stir fried udon with shrimps. Egg, vegetables and sauce lobster	€9
Yaki soba Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi, verdure e uova Stir fried Buckwheat noodles with shrimps, vegetable and egg	€9
Spaghetti di soia Spaghetti di soia saltati con gamberi e verdure Soy vermicelli with shrimp and vegetables	€7
Spaghetti di soia piccante Spaghetti di soia piccante saltato con verdure e pollo Spicy soy spaghetti sauteed with vegetables and chicken	€7
Spaghetti riso Spaghetti di riso saltato con gamberi, verdure, cipollotti e uova Rice spaghetti sauteed with prawns, vegetables, spring onions and eggs	€7

## RISO/RICE

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

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

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

## BEVANDE

COCACOLA/ZERO/FANTA/SPRITE 33cl	€ 3
THE LIMONE/PESCA 25cl	€ 3
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 spettabile 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 €50  
"Alma Gran Cuvee" DOCG  
(LOMBARDIA-BELLAVISTA)

LANGHE ARNEIS BLANGE' DOC €29  
(PIEMONTE-CERETTO)

FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO €52  
"Cuvee Prestige"  
(LOMBARDIA-CA' DEL BOSCO)

MULLER THURGAU DOC €23  
(ALTO ADIGE - CANTINA VALLE ISARCO)

GEWURZTRAMINER DOC €25  
(ALTO ADIGE - CANTINA VALLE ISARCO)

RIBOLLA GIALLA €24  
(FRIULI - ATTEMS)

SAUVIGNO BLANC €24  
(FRIULI - ATTEMS)

PINOT GRIGIO €24  
(FRIULI - ATTEMS)

CHARDONNAY €24  
(FRIULI - ATTEMS)

PASSERINA ABRUZZO DOC €24  
(ABRUZZO - TENUTA ANTONINI)

PECORINO ABRUZZO DOC €26  
(ABRUZZO - TENUTA ANTONINI)

SHARIS €24  
(VENETO - LIVIO FELLUGI)

LUNATIO €24  
(VENETO - MASI)

VERMENTINO GALLURA DOC €28  
(SARDEGNA - CANTINA DEL VERMENTINO)

FALANGHINA DEL SANNIO DOC €23  
(CAMPANIA - JANARE)

GRECO DEL SANNIO DOC €23  
(CAMPANIA - JANARE)

### BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE €25  
EXTRA DRY "SETAGE"  
(VENETO - CASA CANEVEL)

SPUMANTE FRANCIACORTA €28  
"SATEN" DOCG  
(LOMBARDIA - LA GERLA)

### VINI ROSSI

BRUNELLO DI MONTALCINO €58  
"Castelgiocondo"  
(TOSCANA - MARCHESI DE FRESCOBALDI)

CHIANTI CASTIGLIONI €24  
DOCG 0,75CL  
(TOSCANA - MARCHESI DE FRESCOBALDI)

MORELLINOSCANSANO €24  
(TOSCANA - MARCHESI DE FRESCOBALDI)

CHIANTI CASTIGLIONI €24  
(TOSCANA - MARCHESI DE FRESCOBALDI)

BRUCIATO BOLGHERI DOC €35  
(TOSCANA - MARCHESI ANTINORI)