



TIME4SUSHI

Attenta alle problematiche inerenti la sicurezza alimentare e a soddisfare le esigenze dei suoi clienti, per la tutela della salute e la corretta informazione del consumatore fa presente quanto segue:

IGIENE

L'intero sistema d'igiene e sicurezza alimentare è gestito attraverso il Piano di Autocontrollo Aziendale, attuato attraverso il metodo HACCP che tramite specifiche procedure garantisce la salubrità delle nostre preparazioni e la tutela dei nostri clienti.

MATERIE PRIME

Un'attenta selezione dei fornitori, che rispettano i requisiti d'igiene dettati dalle leggi in vigore, garantisce la sicurezza e la provenienza delle materie prime.

Tutti i fornitori operano in regime di autocontrollo e per tutti i nostri prodotti è possibile disporre di certificati di tracciabilità.

ALLERGENI

Gli alimenti preparati e somministrati possono contenere ingredienti considerati allergeni.

Tali ingredienti allergizzanti sono evidenziati (grassetto) come previsto dal Reg. CE 853/2004 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

E però importante notare che in alcuni prodotti possono essere presenti tracce di allergeni non segnalati,

poichè la lavorazione di tali prodotti avviene in ambienti che possono riscontrare la presenza di tali allergeni.

In caso di intolleranze alimentari, è importante comunicarlo tempestivamente allo staff, che saprà consigliare il consumatore sulle scelte più indicate.

PRODOTTI ITTICI

Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura conforme al Reg. CE 853/2004.

ALIMENTI COMPOSTI / Compound ingredients and foods

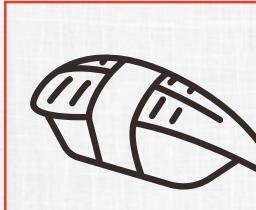
1. Abura-age tofu: tofu fritto (salsa di **soia**, olio di colza, addensanti: E509, E471-E170-E322(soia)), zucchero, **soia**, **grano**, sale, alcol, acqua, esaltatori di sapidità (E621), acidificanti (E260).
2. Biscotto Oreo: farina di **frumento**, zucchero, oli e grassi vegetali, cacao magro in polvere, amido di **frumento**, sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti (carbonato acido di potassio, carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio), sale, emulsionanti (lecitine di **soia**, lecitine di girasole), aroma (vanillina).
3. Doroyaki: zucchero, farina di **grano**, acqua, fagioli rossi, **uova**, olio e grassi vegetali (colza e **soia**), miele, fecola di patate e mais, acidificanti (E500), vitamina B1.
4. Insalata surimi: **surimi***, **maionese**, salsa di **soia**, **tobiko***
5. Maionese piccante: **salsa sriracha**, **maionese**.
6. Maionese: olio di semi di girasole, acqua, tuorlo **d'uovo** pastorizzato, aceto di vino, amido modificato di mais, sale, addensante (gomma di xanthan), succo di limone, aromi.
7. Miso rosso: acqua, semi di **soia**, riso, sale, etanolo.
8. Nutella: zucchero, olio di palma, **nocciole**, cacao magro, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionanti (lecitina di **soia**, vanillina).
9. Panko: farina di **grano** imbiancata, zucchero di canna, lievito, sale.
10. Philadelphia: **latte** pastorizzato, crema di **latte**, sale, addensanti (alginate di sodio, farina di semi di carrube, carragenina).
11. Salsa agrodolce: acqua, zucchero, purea di mango concentrato, aceto d'alcole, amido modificato di mais, sale, peperoncino, peperone rosso, cipolla in polvere, ginger, succo di limone concentrato, aromi. Può contenere tracce di **sedano** e **senape**.
12. Salsa barbecue: acqua, semiconcentrato di pomodoro, zucchero, aceto di vino bianco, melassa, amido modificato di mais, sale, salsa Worcestershire (acqua, sciroppo di glucosio, aceto di malto (**orzo**), zucchero, sale, aromi, estratto di cipolla, pasta di **acciughe**, olio di oliva, aceto di vino bianco, succo concentrato di limone, spezie, erbe aromatiche, olio di girasole), olio di girasole, aromatizzante di affumicatura, cipolla in polvere, farina di **senape**, aglio in polvere, cipolla affumicata in polvere, addensanti (gomma di xanthan), conservanti (acido sorbico), aromi.
13. Salsa di arancia: miele, arancia, zucchero.
14. Salsa di miso aioli: maionese, **miso rosso**, limone, aglio.
15. Salsa guacamole: avocado, sale, pepe, limone.
16. Salsa honey: maionese, miele, **wasabi**.
17. Salsa ponzu: cipolla, zenzero, arancia, soia, limone.
18. Salsa sriracha: acqua, peperoncino, zucchero, sale, carota, aglio, amido modificato di mais, acidificanti (E260, E270, E296), correttori di acidità (E330), conservanti (E202), stabilizzanti (E415).
19. Salsa unagi: **frumento**, **fagioli di soia**, zucchero, acqua, condimento a base di riso fermentato, amido modificato, colorante [E150a], vino dolce di riso, aceto, estratto di lievito.
20. Soy Crepe: **uovo intero** ed **albumi**, proteine di **soia**, edulcoranti (E420), umidificanti (E422), coloranti (E102,E129).
21. Tempura: farina di **grano**, lievito in polvere.
22. Wakame: alghe wakame (*undaria pinnatifida*), olio di **sesamo**, zucchero, aceto distillato, esaltatori di sapidità (E621), sale, coloranti (E102,E133), agar agar, semi di **sesamo**, fungo nero, pigmento rosso.
23. Wasabi: rafano in polvere, polvere di **senape**, amido di mais, wasabi, antiossidanti (E330, E300), coloranti (E102, E133).



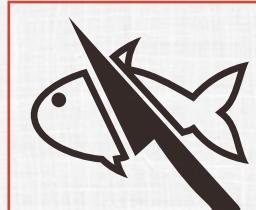
Appetizers



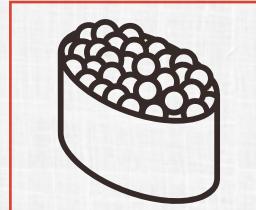
Tempure



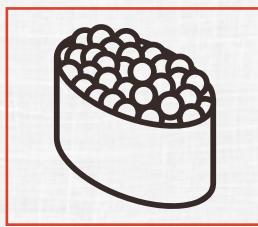
Nigiri



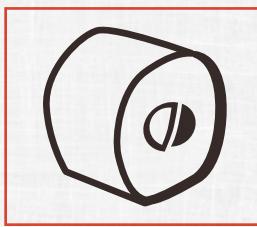
Sashimi



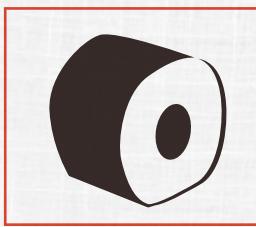
Gunkan



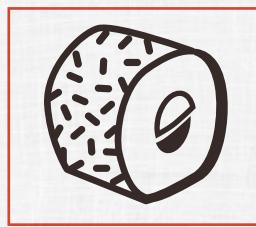
Gunkan



Uramaki NO RICE



Hosomaki



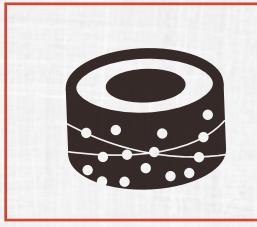
Rice Papers



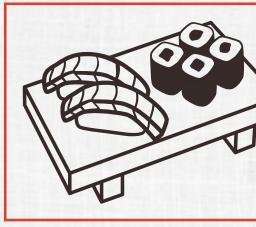
Uramaki



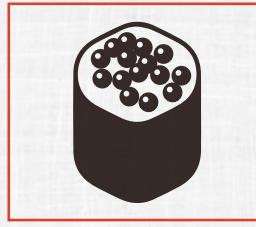
Temaki



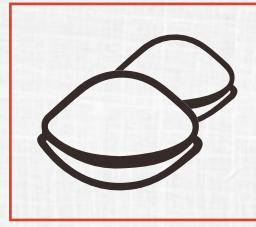
Futomaki



The Box



Inari Bags



Desserts



Vegetariano - Vegetarian



Piccante - Spicy



Contiene tempura e/o panko – Containing tempura and/or panko

Tutti i prezzi si considerano SERVIZIO INCLUSO

Il dettaglio degli alimenti/ingredienti composti è indicato nell'ultima pagina. Compound ingredients/foods are described on the last page.

Per le fritture si utilizza olio di semi di girasole. Sunflower seed oil is used in deep-frying.

*prodotto surgelato o sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura. Frozen product or treated by blast chilling.

APPETIZERS



EDAMAME

Fagioli di soia cotti al vapore e conditi con sale grosso

Steamed soy beans with a dusting of coarse salt



€ 4,00



WAKAME CLASSIC

Insalata di alga wakame* con sesamo e peperoncino

Wakame seaweed* salad with sesame and chilli pepper



€ 5,00



WAKAME T4S

Insalata di alga wakame* con salmone*, carote, mango, sesamo e salsa ponzu

Wakame seaweed* salad with salmon*, carrot, mango, sesame and ponzu sauce

€ 6,90



CHUKA IKA

Insalata di calamari* con sesamo

Calamari* and sesame salad

€ 6,90

TEMPURE

Verdure e pesce pastellati (**tempura** e **panko**)
e fritti in **olio di semi di girasole**
Vegetables and fish battered (**tempura** and **panko**)
and deep-fried in **sunflower seed oil**



SHRIMPS (3pz)

Gamberi*, salsa di miso
Shrimp*, miso sauce



€ 4,00

YASAI - SAKANA

(3pz verdure, 3pz pesce)
Tonno pinna gialla*, gambero*, pesce
spada*, verdure miste di stagione e salsa
di miso

Yellowfin tuna*, shrimp*, sword fish*,
mixed seasonal vegetables and miso
sauce



€ 10,00



YASAI (6pz)

Verdure miste e salsa di miso
Mixed vegetables and miso sauce



€ 5,50

NIGIRI

Mattoncino di riso coperto da pesce crudo/scottato o verdura
Pressed rice topped with a slice of raw/seared fish or vegetable



2 PEZZI



SAKE

(crudo o scottato, raw or seared)

Salmone*

Salmon*

€ 3,50



MAGURO

(crudo o scottato, raw or seared)

Tonno pinna gialla*

Yellowfin tuna*

€ 3,50



MEKAJIKI

(crudo o scottato, raw or seared)

Pesce spada*

Sword fish*

€ 3,50



HOTATE

(crudo o scottato, raw or seared)

Capasanta*

Scallop*

€ 3,50



2 PEZZI



UNAGI

Anguilla* grigliata caramellata

Grilled candied eel*

€ 3,50



INARI

Abura-age tofu



€ 3,50



NASU

Melanzana marinata in salsa di soia

Aubergine marinated in soy sauce



€ 3,00



EBI

Gambero* al vapore

Steamed shrimp*

2pz

€ 3,50



ABOKADO

Avocado



€ 2,00

SASHIMI

Filetti di pesce crudo
Slices of raw fish



5 PEZZI

MEKAJIKI

Pesce Spada*
Swordfish*

€ 6,50

SAKE

Salmone*
Salmon*

€ 6,50



MAGURO

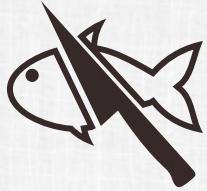
Tonno pinna gialla*
Yellowfin tuna*

€ 6,50

HOTATE

Capasanta*
Scallop*

€ 6,50



SASHIMI MIX [22 PEZZI]

4pz Salmone, 4pz pesce spada, 4pz tonno pinna gialla*, 6pz capasanta, ikura, 4pz anguilla

4pcs Salmon, 4pcs sword fish, 4pz yellowfin tuna*, 6pcs scallop, ikura, 4pcs eel

€ 19,90

TUNA TARTARE

Tonno pinna gialla*, avocado, mango, erba cipollina, salsa di agrumi

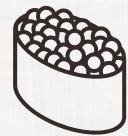
Yellowfin tuna*, avocado, mango, chives, citrus sauce

€ 10,90



GUNKAN

Mattoncino di riso coperto con vari ingredienti
e avvolto da alga nori o pesce
Pressed rice with different toppings and rolled
up in nori seaweed or sliced fish



1 PEZZO



IKURA

Caviale di salmone* e alga nori
Salmon caviar* and nori seaweed

€ 3,00



HONEY HOTATE

Capasanta* e maionese piccante
Scallop* and spicy mayonnaise



€ 3,50



TSUNAMI

Pesce Spada*, wakame*, tobiko* e sesamo.
Sword fish*, wakame*, tobiko* and
sesame.

€ 3,50

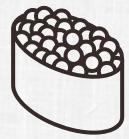


EBI SALMON

Salmone*, gambero* al vapore, maione-
se piccante ed erba cipollina
Salmon*, steamed shrimp*, spicy
mayonnaise and chives



€ 3,00



1 PEZZO



CRUNCY SALMON

Salmone* e tempura, salsa unagi
Salmon* and tempura, unagi sauce

€ 3,00



SAKE

Tartare salmone*, cetriolo, salsa di soia
e sesamo

Salmon tartare*, cucumber, soy sauce
and sesame

€ 3,00



MAGURO

Tonno pinna gialla*, maionese piccante
e sesamo

Yellowfin tuna*, spicy mayonnaise and
sesame



€ 3,00



HOSOMAKI

Rotolino di riso con vari ingredienti
e alga nori all'esterno
Rice roll with different fillings and wrapped with nori seaweed outside



8 PEZZI



SAKE
Salmone*
Salmon*

€ 5,00



MAGURO
Tonno pinna gialla*
Yellowfin tuna*

€ 5,00



MEKAJIKI
Pesce spada* e avocado
Sword fish* and avocado

€ 5,00



EBI
Gambero* al vapore
Steamed shrimp*

€ 5,00



SURIMI
Surimi*

€ 5,00



ABOKADO
Avocado

€ 4,00



MANGO

€ 4,00



OSHINKO
Ravanello giallo
Yellow radish

€ 4,00



KYUURI
Cetriolo
Cucumber

€ 3,50

RICE PAPERS

Rotolo di foglio di riso ripieno
con riso e diversi ingredienti
Rice paper roll with rice
and different fillings



6 PEZZI



VEGGIE

Abura-age **tofu**, lattuga, avocado, cetriolo
e ravanello giallo

Abura-age **tofu**, lettuce, avocado, cucumber
and yellow radish



€ 6,90



EBI

Gambero* al vapore, lattuga, avocado,
cetriolo e **maionese**

Steamed **shrimp***, lettuce, avocado,
cucumber and **mayonnaise**

€ 7,90



SAKE

Salmone*, lattuga, avocado e cetriolo

Salmon*, lettuce, avocado and cucumber

€ 7,90



MEKAJIKI

Pesce spada*, philadelphia, lattuga,
avocado e cetriolo

Sword fish*, philadelphia, lettuce,
avocado and cucumber

€ 7,90

URAMAKI

NO-RICE

Rotolo di alga nori o soy crepe con diversi ingredienti
Seaweed or soy crepe roll with different fillings



8 PEZZI



CRUNCHY BITES

Tonno pinna gialla*, tempura di tonno pinna gialla*, insalata di surimi*, lattuga, avocado e soy crepe

Yellowfin tuna*, yellowfin tuna tempura*, surimi salad*, lettuce, avocado e soy crepe



€ 11,90



LIGHT

Insalata surimi*, avocado, lattuga, carote e soy crepe

Surimi salad*, avocado, lettuce, carrot and soy crepe

€ 6,90



SKINNY BEACH

Salmone*, tonno pinna gialla*, pesce spada*, philadelphia, lattuga, cetriolo e alga nori

Salmon*, yellowfin tuna*, sword fish*, philadelphia, lettuce, cucumber and nori seaweed

€ 13,90



SUMMER

Salmone*, tempura di salmone*, insalata surimi*, avocado, lattuga e soy crepe

Salmon*, salmon tempura *, surimi salad*, avocado, lettuce and soy crepe



€ 12,90

URAMAKI

TRADITIONAL

Rotolo di riso con diversi ingredienti
e alga nori all'interno
Rice roll with different fillings
and nori seaweed inside.



8 PEZZI



FLORIDA

Salmone*, tonno pinna gialla*, gambero*
al vapore, insalata surimi*, avocado e
sesamo

Salmon*, yellowfin tuna*, steamed
shrimp*, surimi salad*, avocado and
sesame

€ 11,90



ALASKA

Salmone*, tonno pinna gialla*, philadel-
phia, cetriolo e tobiko*

Salmon*, yellowfin tuna*, philadelphia,
cucumber and tobiko*

€ 9,90



CALIFORNIA

Surimi*, avocado, cetriolo, maionese e
sesamo

Surimi*, avocado, cucumber, mayonnaise
and sesame

€ 7,90



PHILADELPHIA

Salmone*, philadelphia, avocado e
cetriolo

Salmon*, philadelphia, avocado and
cucumber

€ 7,90



SUMMER FRESH

Salmone affumicato*, philadelphia,
avocado, mandorle e lime

Smoked salmon*, philadelphia, avocado,
almonds and lime

€ 12,90



8 PEZZI



TUNA TATAKI

Tonno pinna gialla* scottato, tonno pinna gialla*, surimi*, avocado, philadelphia, salsa unagi e sesamo

Seared yellowfin tuna*, yellowfin tuna*, surimi*, avocado, philadelphia, unagi sauce and sesame

€ 11,90



KAMAKURA

Gambero* al vapore, philadelphia, cetriolo e avocado

Steamed shrimp*, philadelphia, cucumber and avocado

€ 8,90



PANKO

Tempura di gambero*, avocado, tobiko* e salsa unagi

Shrimp tempura*, avocado and unagi sauce



€ 7,90



NARA

Tonno pinna gialla*, tempura di gambero*, avocado, maionese piccante e salsa barbecue

Yellowfin tuna*, shrimp tempura*, avocado, spicy mayonnaise and barbecue sauce



€ 9,50

URAMAKI

TRADITIONAL



8 PEZZI



SAKE ORANGE

Salmone*, salmone* scottato, surimi*, philadelphia, avocado, arancia e miele
Salmon*, seared salmon*, surimi*, philadelphia, avocado, orange and honey

€ 9,50



MIDORI

Verdure in tempura, philadelphia e melanzana marinata in salsa di soia
Veggie tempura, philadelphia and aubergine marinated in soy sauce

€ 8,90



NIKKO

Salmone*, verdure in tempura e philadelphia
Salmon*, veggie tempura and philadelphia

€ 9,90



CRUNCHY TUNA

Tempura di tonno pinna gialla*, cetriolo, cipolla fritta, sesamo, maionese piccante, salsa unagi
Yellowfin tuna tempura*, cucumber, deep fried onion and sesame, spicy mayonnaise and unagi sauce



€ 8,90



8 PEZZI



SAKE TEMPURA

Salmone*, cetriolo, cipolla fritta, maionese e sesamo

Salmon*, cucumber, deep fried onion, mayonnaise and sesame



€ 7,90



UNAGI

Anguilla* grigliata caramellata, salmone*, philadelphia, cetriolo, maionese piccante e salsa unagi

Grilled candied eel*, salmon*, philadelphia, cucumber, spicy mayonnaise and unagi sauce



€ 11,90



VEGGIE

Abura-age **tofu**, cetriolo, avocado e sesamo

Abura-age **tofu**, cucumber, avocado and sesame



€ 6,90



TUNA

Tonno pinna gialla*, avocado, maionese piccante e sesamo

Yellowfin tuna*, avocado, spicy mayonnaise and sesame



€ 7,90

URAMAKI

FUSION

Rotolo di riso con diversi ingredienti
e alga nori all'interno
Rice roll with different fillings
and nori seaweed inside.



8 PEZZI



KANIKAMA

Tempura di salmone*, surimi*, avocado,
salsa unagi, sesamo e maionese

Salmon tempura*, surimi*, avocado,
unagi sauce, sesame and mayonnaise



€ 10,90



HOTATE

Capasanta*, avocado, mango, maionese
piccante

Scallop*, avocado, mango, spicy mayon-
naise



€ 11,90



MEXICO

Salmone*, tonno pinna gialla*, gambe-
ro* al vapore, cetriolo, tobiko* e salsa
guacamole

Salmon*, yellowfin tuna*, steamed
shrimp*, cucumber, tobiko* and guaca-
mole sauce



€ 13,90



SEX ON THE BEACH

Salmone*, tempura di gambero*,
surimi*, wakame*, avocado, philadel-
phia, maionese e tobiko*

Salmon*, Shrimp Tempura*, surimi*,
avocado, philadelphia, mayonnaise and
tobiko*



€ 11,90



URAMANGO

Salmone affumicato*, philadelphia,
avocado, mango, tobiko, salsa di mango

Smoked salmon*, philadelphia, avocado,
mango, tobiko, mango sauce

€ 13,90



8 PEZZI



SAMBA

Salmone* scottato, pesce spada* scottato, gambero* in tempura, philadelphia, avocado, mango, maionese piccante e salsa unagi

Seared salmon*, seared sword fish*, shrimp tempura*, philadelphia, avocado, mango, spicy mayonnaise and unagi sauce



€ 13,90



TIME4SUSHI

Capasanta*, anguilla* caramellata grigliata, philadelphia, avocado, caviale di salmone*, cetriolo maionese e salsa unagi

Scallop*, grilled candied eel*, philadelphia, avocado, salmon caviar*, cucumber, mayonnaise and unagi sauce

€ 13,90



COSMOPOLITAN

Salmone*, surimi*, avocado, wakame* sesamo e caviale di salmone*

Salmon*, surimi*, avocado, wakame*, sesame and salmon caviar*

€ 11,90



JAPPAROLL

Salmone*, tonno pinna gialla*, surimi*, ravanello giallo, mango, salsa unagi e salsa sriracha

Salmon*, yellowfin tuna*, surimi*, yellow radish, mango, unagi sauce and sriracha sauce



€ 13,90

URAMAKI

FUSION



8 PEZZI



SMOKED SALMON ROLL

Gambero fritto*, salmone affumicato*, philadelphia, avocado, surimi*, sesamo e maionese piccante

Deep fried shrimp *, smoked salmon*, philadelphia, avocado, surimi*, sesame and spicy mayonnaise



€ 12,90



CRAZY TUNA

Tonno pinna gialla*, tempura di gambero*, insalata surimi*, lattuga, avocado, tobiko*, maionese e salsa unagi

Yellowfin tuna*, shrimp tempura*, surimi salad*, lettuce, avocado, tobiko*, mayonnaise and unagi sauce



€ 13,90



OSAKA ROLL

Gambero in tempura*, salmone*, tartara di tonno e spada, philadelphia, erba cipollina e salsa di soia

Shrimp tempura*, salmon*, yellowfin tuna e swordfish tartare*, philadelphia, chives and soy sauce

€ 13,90



KUNKA ROLL

Salmone affumicato*, philadelphia, avocado, mango, cetriolo, carote, sesamo, zenzero e salsa unagi

Smoked salmon*, philadelphia, avocado, mango, cucumber, carrots, sesame, ginger and unagi sauce

€ 13,90



ROCK AND ROLL

Tempura di pesce spada*, wakame*, surimi, soia, maionese piccante e tobiko*

Sword fish tempura*, wakame*, surimi*, soy, sweet and sour sauce, spicy mayonnaise and tobiko*



€ 11,90



8 PEZZI



TOBIKO ROLL

Pesce spada in tempura*, tobiko*, philadelphia, surimi*, asparagi cotti e erba cipollina

Swordfish tempura*, philadelphia, surimi*, steamed asparagus and chives

€ 13,90



NARITA ROLL

Salmone in tempura*, capasanta, philadelphia, avocado, sesamo, maionese piccante e zenzero

Salmon tempura*, scallop, philadelphia, avocado, sesame, spicy mayonnaise e ginger

€ 13,90



ETNA ROLL

Capasanta in tempura*, tonno pinna gialla*, salmone*, avocado, maionese piccante e sesamo

Scallop tempura*, yellowfin tuna*, salmon, avocado, spicy mayonnaise and sesame



€ 12,90



HIROSHIMA ROLL

Gambero in tempura*, pesce spada scottato*, salmone* cipolla fritta, avocado, salsa agrodolce e sesamo

Shrimp tempura*, seared swordfish*, salmon*, deep-fried onion, avocado, sweet and sour sauce and sesame

€ 12,90

TEMAKI

Cono di alga nori ripieno
con riso e vari ingredienti.
Nori seaweed hand roll
with rice and different fillings.



1 PEZZO

Scegli un uramaki e noi lo trasformeremo in un temaki.

50% di sconto sul prezzo dell'uramaki

Choose an uramaki and we will turn it into a temaki.

50% discount on the uramaki price

FUTOMAKI

Rotolo di riso con diversi ingredienti
e alga nori all'esterno
Rice roll with different fillings
and nori seaweed outside.



8 PEZZI



TEMPURA SALMON

Salmone*, avocado, rucola, **salsa unagi** e
salsa di miso
Salmon*, avocado, rocket salad, **unagi**
sauce and **miso sauce**



€ 10,50



TEMPURA SEAFOOD

Salmone*, tonno pinna gialla*, pesce spada*, philadelphi-a, rucola, caviale di salmone* ed **salsa unagi**
Salmon*, yellowfin tuna*, sword fish*,
philadelphia, rocket salad, **salmon caviar*** and **unagi**
sauce



€ 12,90



FUTO VEGGIE

Abura-age **tofu**, ravanello giallo, carote,
cetriolo e **salsa honey**
Abura-age **tofu**, yellow radish, carrot,
cucumber and **honey sauce**

€ 7,50



TOKYO

Tempura di gambero*, lattuga, **tobiko***
e **salsa di miso**
Shrimp tempura*, lettuce, **tobiko***
and **miso sauce**



€ 8,90



CANCUN

Salmone*, wakame*, cetriolo e **philadelphia**
Salmon*, wakame*, cucumber and
philadelphia

€ 9,90

INARI BAGS

Fagottino di Abura-age tofu
Abura-age tofu dumpling



1 PEZZO



GOHAN
Riso e **sesamo**
Rice and **sesame**



€ 1,00



YASAI
Riso, zenzero, carota, cetriolo e **sesamo**
Rice, ginger, carrot, cucumber and **sesame**



€ 1,50



WAKAME
Riso, **wakame*** e **sesamo**
Rice, **wakame*** and **sesame**



€ 2,00



TUNA
Riso, tonno pinna gialla*, salsa sriracha, e **sesamo**
Rice, **yellowfin tuna***, **sriracha sauce** and **sesame**



€ 2,50



SURIMI
Riso, insalata surimi* e **sesamo**
Rice, **surimi salad*** and **sesame**

€ 2,00



SAKE
Riso, salmone*, sesamo e **sriracha**
Rice, **salmon***, **sesame** and **sriracha sauce**



€ 2,50

POKE

È un piatto, servito come antipasto o come portata principale, a base di pesce crudo, verdure, salse e condimenti.

Served as an appetizer or entrée, with raw fish, vegetables, sauce and toppings



foto a scopo illustrativo
image for illustrative purpose only

CREA IL TUO POKE

MAKE YOUR OWN POKE

1 PROTEINA

1 PROTEIN

€ 9,90



2 PROTEINE

2 PROTEINS

€ 11,90



3 PROTEINE

3 PROTEINS

€ 13,90



BASE

BASE

1 a scelta
choose up to 1

riso venere
black rice

riso bianco
white rice

PROTEINE

PROTEINS

salmone
salmon

tonno
pinna gialla
yellowfin tuna

surimi
surimi

gambero
bollito
boiled shrimp

pesce spada
sword fish

salmone
affumicato
smoked salmon

tofu
tofu

1 PROTEINA IN PIÙ
ADD 1 PROTEIN

€ 2,00

INGREDIENTI

INGREDIENTS

4 a scelta
choose up to 4

avocado
avocado

cetriolo
cucumber

mango
mango

ravanello
radish

carote
julienne
julienne cut carrots

edamame
edamane

wakame
wakame

germogli
di soia
soy sprouts

TOPPING

2 a scelta
choose up to 2

sesamo
sesame

tobiko
tobiko

cipolla
croccante
crispy onion

mandorle a
lamelle
sliced almonds

1 TOPPING IN PIÙ
ADD 1 TOPPING

€ 0,50

SALSA

SAUCES

2 a scelta
choose up to 2

salsa soia
soy sauce

salsa mango
mango sauce

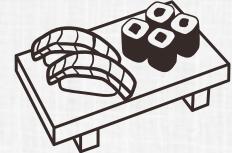
salsa chilly
chilly sauce

salsa teriyaki
teriyaki sauce

1 SALSA IN PIÙ
ADD 1 SAUCE

€ 0,50

THE BOX



YUMMI [22 PEZZI]

- Uramaki Alaska [8pz]
- Uramaki Tuna [8pz]
- Nigiri Maguro [2pz]
- Nigiri Sake [2pz]
- Inari Bag Gohan [2pz]

~~€ 26,80~~ € 23,90



ENJOY [22 PEZZI]

- Nigiri Maguro [2pz]
- Nigiri Sake [2pz]
- Nigiri Ebi [2pz]
- Uramaki Philadelphia [8pz]
- Hosomaki Surimi [4pz]
- Hosomaki Abokado [4pz]

~~€ 23,40~~ € 19,90



VEGGIE [22 PEZZI]

- Uramaki Veggie [8pz]
- Nigiri Abokado [2pz]
- Nigiri Nasu [2pz]
- Inari bag Gohan [2pz]
- Hosomaki Oshinko [8pz]

~~€ 17,90~~ € 15,90



TAKE ME HOME

[44 PEZZI]

- Uramaki California [8pz]
- Uramaki Tuna [8pz]
- Uramaki Philadelphia [8pz]
- Nigiri Maguro [2pz]
- Nigiri Sake [2pz]
- Hosomaki Abokado [8pz]
- Hosomaki Surimi [8pz]

~~€ 39,70~~ € 31,90



SCEGLI LA TUA BOX

[40 PEZZI]

3 uramaki fusion, 2 traditional

~~€ 60,00~~ € 54,90



GOLD [100 PEZZI]

risparmi fino a 20€ - save up to 20€
A tua scelta [of your own choosing]:
Sashimi [12pz], 4 Uramaki traditional
[32pz], 2 Uramaki super fusion/no rice
[16pz], 3 Hosomaki [24pz] e Nigiri [16pz]

~~€ 109,00~~

DELUXE [250 PEZZI]

risparmi fino a 65€ - save up to 65€
A tua scelta [of your own choosing]:
Sashimi [26pz], 5 Uramaki super fusion/no
rice [40pz], 10 Uramaki traditional [80pz],
6 Hosomaki [48pz], 4 Futomaki [24pz] e
Nigiri [32pz]

~~€ 290,00~~

PRENOTARE 48 ORE PRIMA

Per la descrizione degli ingredienti di questi prodotti fare riferimento alle sezioni precedenti.
Please refer to previous sections for the ingredients description of these dishes.



FUJI [40 PEZZI]

- Uramaki Alaska [8pz]
- Uramaki Tuna [8pz]
- Uramaki California [8pz]
- Uramaki Sake Orange [8pz]
- Futomaki Cancun [8pz]

~~€ 45,10~~ € 39,90



SUSHI LOVERS [40 PEZZI]

- Uramaki Cosmopolitan [8pz]
- Uramaki Kamakura [8pz]
- Uramaki Tuna [8pz]
- Uramaki Sake Tempura [8pz]
- Nigiri Maguro [4pz]
- Nigiri Sake [4pz]

~~€ 50,60~~ € 44,90



TIME4SUSHI

[40 PEZZI]

- Uramaki Philadelphia [8pz]
- Uramaki Panko [8pz]
- Uramaki Sex on the Beach [8pz]
- Uramaki Samba [8pz]
- Uramaki Sake Tempura [8pz]

~~€ 49,50~~ € 43,90



I LOVE SALMON

[40 PEZZI]

- Uramaki Philadelphia [8pz]
- Uramaki Sake Tempura [8pz]
- Uramaki Panko [8pz]
- Uramaki Sake Orange [8pz]
- Futomaki Cancun [8pz]

~~€ 43,10~~ € 39,90

SUSHI PARTY



THE CAKE [200 PEZZI]

risparmio fino a 47€ - save up to 47€
Sashimi [20pz], 8 uramaki super fusion, 11 uramaki traditional, nigiri [28pz]

€ 249,00

PRENOTARE 48 ORE PRIMA



DESSERTS



CHIEDI IL DOLCE DEL GIORNO
AL NOSTRO PRESONALE



DORAYAKI [2 pezzi]

Tradizionale pancake giapponese farcito con marmellata di fagioli

Traditional Japanese pancake stuffed with bean jam

€ 4,90



URAMAKI BANANA E NUTELLA

[8 pezzi]

Nutella, banana, biscotto oreo e granella di cioccolato

Nutella, banana, oreo cookie and chocolate sprinkles

€ 8,90

DRINKS



Coca Cola cl. 33	€ 2,00
Coca Cola Zero cl. 33	€ 2,00
Fanta cl. 33	€ 2,00
Sprite cl. 33	€ 2,00
Acqua lt. 1	€ 1,50
Acqua cl. 50	€ 1,00
Birra Heineken cl 33	€ 2,50
Birra Asahi cl 33	€ 4,00
Birra Asahi cl. 50	€ 5,00

VINI ROSSI / red wine

Duca di Salaparuta	€ 20,00
Passo delle Mule	
IGT 2016 cl.75 vitigno: nero d'Avola zona: Marsala	
Baglio di Pianetto	€ 18,00

PROSECCO / sparkling wine

Prosecco Sushi cl 75	€ 12,00
Sparkling Astoria	
Prosecco Sushi cl 37	€ 8,00
Sparkling Astoria	

VINI BIANCHI / white wine

Feudo Luparello	€ 18,00
Grillo Viognier Bio	
DOC Sicilia 2018 cl. 75 vitigno: grillo - viognier zona: Noto	
Baglio di Pianetto	€ 16,00
Viognier Bio	
DOC Sicilia 2018 cl. 75 vitigno: viognier zona: S. Cristina Gela (CI)	
Tasca d'Almerita	€ 11,00
Leone d'Almerita	
IGT 2017 cl. 37,50 vitigno: catarratto 48%, pinot Bianco 23%, sauvignon 22%, traminer Aromatico 7% zona: Palermo	
Angimbè	€ 10,00
Tenuta Ficuzza	
Sicilia 2018 cl. 37,50 vitigno: insolia 70% chardonnay 30% zona: Palermo	

ORARIO APERTURA CUCINA

Orario Solare
Winter time

dal Lunedì al Giovedì
from Monday to Thursday
12:00 - 14:30 / 19:00 - 23:00

Venerdì e Sabato
Friday and Saturday
12:00 - 14:30 / 19:00 - 23:30

Domenica
Sunday
19:00 - 23:30

Orario Legale
Summer time

dal Lunedì al Giovedì
from Monday to Thursday
12:00 - 14:30 / 19:00 - 23:30

Venerdì e Sabato
Friday and Saturday
12:00 - 14:30 / 19:00 - 24:00

Domenica
Sunday
19:00 - 24:00

Tutte le ordinazioni vengono fornite con bacchette, salsa di soia, contenitore per salsa di soia, wasabi e zenzero.
Orders are delivered with chopsticks, soy sauce, soy sauce dipping bowls, wasabi and ginger.

Il servizio di consegna a domicilio è disponibile nei seguenti paesi: Giarre, Macchia, Trepunti, Altarello, Carrubba, Riposto, Torre Archirafi, Mascali, Fondachello e Nunziata. Desideri una consegna in un luogo diverso da quelli elencati? Contattaci telefonicamente per stabilire un punto d'incontro. Il servizio di consegna a domicilio ha un costo di €2,00 ed è gratuito per acquisti superiori a €30,00 (superiori a €40,00 per punto d'incontro). Il pagamento può essere effettuato in contanti o tramite POS.

The **delivery service** is available in the following towns: Giarre, Macchia, Trepunti, Altarello, Carrubba, Riposto, Torre Archirafi, Mascali, Fondachello and Nunziata. Is your delivery address not included in the list above? Call us to arrange a meeting point.

The delivery service has a cost of €2,00 and is free of charge for purchases over €30,00 (over €40,00 in case of delivery at a meeting point). Both credit/debit card and cash payments are accepted.



Corso Italia 167, 95014 Giarre

📞 +39 095 5876137

📠 +39 342 0361779

🌐 www.time4sushi.it

✉️ info@time4sushi.it

if you love sushi, you'll love us

seguici su

