TIME4SUSHI

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.
È 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

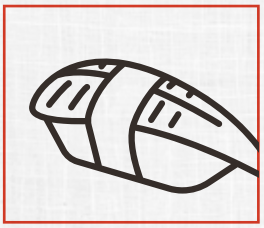
Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura conforme al Reg. CE 853/2004.

ALIMENTI COMPOSTI / Compound ingredients and foods

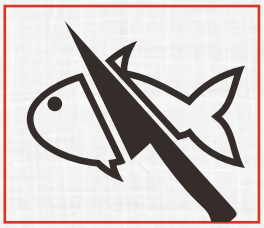
1. Abura-age tofu: tofu fritto (salsa di **soia**, olio di colza, addensanti: E509, E471-E170-E322(soia)), zucchero, **soia**, **grano**, sale, alcol, acqua, esaltatori di sapidità (E621), acidificanti (E260).
2. Biscotto Oreo: farina di **frumento**, zucchero, oli e grassi vegetali, cacao magro in polvere, 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 (lecitine di **soia**, vanillina).
9. Panko: farina di **grano** imbiancata, zucchero di canna, lievito, sale.
10. Philadelphia: **latte** pastorizzato, crema di **latte**, sale, addensanti (alginato 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 barbeque: 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 **albume**, 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

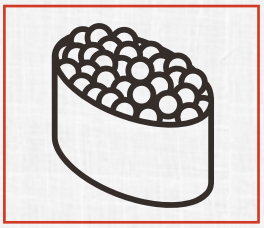
Tempure



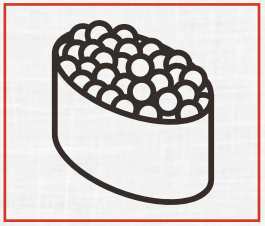
Nigiri



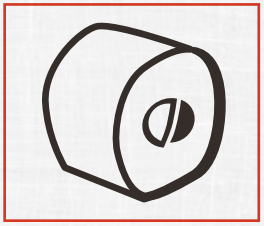
Sashimi



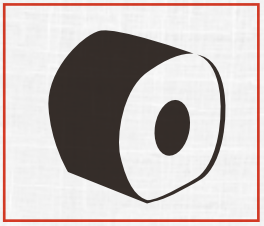
Gunkan



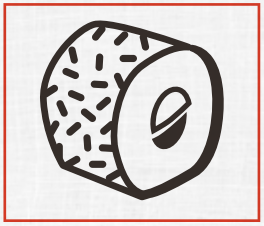
Gunkan



Uramaki NO RICE



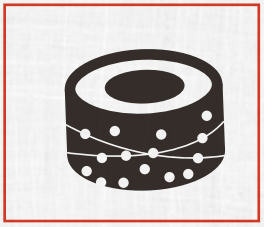
Hosomaki



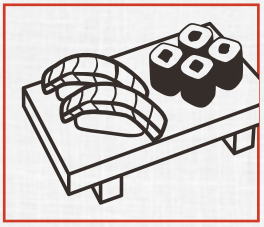
Rice Papers

Uramaki

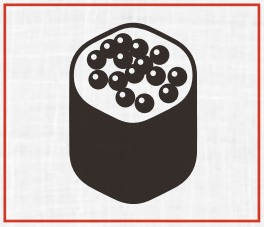
Temaki



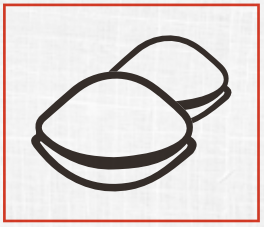
Futomaki



The Box



Inari Bags



Desserts

Vegetariano - Vegetarian

Piccante - Spicy

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

Non disponibile per Take Away - Not available for take away

COPERTO 1,00 €

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**

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

NASU
Melanzana marinata in **salsa di soia**

Aubergine marinated in **soy sauce**

€ 3,00

INARI
Abura-age **tofu**

€ 3,50

EBI
Gambero* al vapore

Steamed **shrimp***

€ 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, **maionese** 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 € 5,00
Salmone*
Salmon*

MAGURO € 5,00
Tonno pinna gialla*
Yellowfin tuna*

MEKAJIKI € 5,00
Pesce spada* e avocado
Sword fish* and avocado

EBI € 5,00
Gambero* al vapore
Steamed **shrimp***

SURIMI € 5,00
Surimi*

ABOKADO € 4,00
Avocado

MANGO € 4,00

OSHINKO € 4,00
Ravanello giallo
Yellow radish

KYUURI € 3,50
Cetriolo
Cucumber

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***, **philadelphia**, 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

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 barbeque**

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**

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

YUMMY ROLL
Salmone affumicato*, salsa mango, sesamo, **philadelphia**, **surimi**, **tonno**, **salmone**, avocado e mango

Smoked salmon*, mango sauce, **sesame**, **philadelphia**, **surimi**, **tuna***, **salmon,** avocado and mango

€ 14,90

MEXICO
Salmone*, tonno pinna gialla*, **gambero*** al vapore, cetriolo, **tobiko*** e salsa guacamole

Salmon*, **yellowfin tuna***, steamed **shrimp***, cucumber, **tobiko*** and guacamole sauce

€ 13,90

SEX ON THE BEACH
Salmone*, tempura di gambero*, **surimi***, **wakame***, avocado, **philadelphia**, **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

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

COSMOPOLITAN

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

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

€ 11,90

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

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

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

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**

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**

SUMMER FRESH

Salmone affumicato*, **philadelphia**, avocado, mandorle e lime

Smoked salmon*, philadelphia, avocado, almonds and lime

€ **12,90**

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**

TEMAKI

Cono di alga nori ripieno
con riso e vari ingrendienti.
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, rocked salad, **unagi sauce** and **miso sauce**

€ 10,50

TEMPURA SEAFOOD

Salmone*, tonno pinna gialla*, pesce spada*, philadelphia, 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**, **surimi**, **maionese** e **soia**

Salmon*, **wakame***, cucumber and **philadelphia**, **surimi**, **mayonnaise and soy**

€ 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

RAMEN

Brodo di carne con spaghetti orientali, lonza di maiale cotta a bassa temperatura, filetti di pollo marinato, fette di Naturo, verdure varie e uova sode marinate dallo chef

Beef broth with oriental noodles, port loin cooked at low temperature, marinated chicken breast strips, Naruto slices, mixed vegetables and hard- boiled eggs marinated by the chef

€ 16,90

TONNO PINNA GIALLA AL SESAMO

Tonno* leggermente scottato in padella con verdura, puree di topinambur o zucca con tartufo e lime, chips di platano, salsa teriyaki fatta in casa

Lightly pan seared **tuna*** with vegetable, truffle, lime and topinambur puree o pumpkin, plantain chips, homemade teriyaki sauce

(circa 200 g) **€ 16,90**

TATAKI SALMON

Salmone* scottato con sale e pepe nero, salsa di mango e zenzero, **burro**, **salsa di soia**, guarnizione di porro e frutto di maracuja

Seared salmon* with salt and black pepper, mango and ginger sauce, **butter**, **soy sauce**,leek and Maracuja garnish.

(5 pz.)

€ 9,90

GAMBERO REALE

Gambero fritto con spaghetti kathaifi e salsa agrodolce di aceto rosso

Deep fried shrimp with kathaifi noodles, with red vinegar sweet and sour sauce

(4 pz.)

€ 9,90

NIGIRI SAKE

Salmone* scottato, riso, tobiko e salsa mango.

Seared **salmon***, rice, tobiko, mango sauce

(2 pz.) **€ 4,50**

PAULISTA MAKI

Hosomaki in pastella con avocado e **Philadelphia**, pasta kathaifi e tartare di **salmone** e **tonno** condite con salsa piccante

Battered hosomaki with avocado and **Philadelphia**, kataifi noodles, **salmon** and **tuna** tartar topped with hot sauce

(8 pz.) **€ 15,90**

CALAMARO IN TEMPURA

Calamari, tempura e panko fritti in olio di semi di girasole con salsa chilly e lime

Tempura calamari breaded in panko, deep fried in sunflower oil, with chilly and lime sauce

(8 pz.) € **10,90**

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 entrèe, 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

1 INGREDIENTE IN PIÙ
ADD 1 INGREDIENT
€ 1,00

TOPPING

2 a scelta
choose up to 2

sesamo
salmon

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

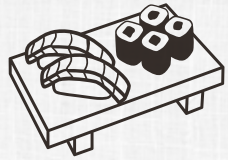
salsa mango
mango sauce

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]

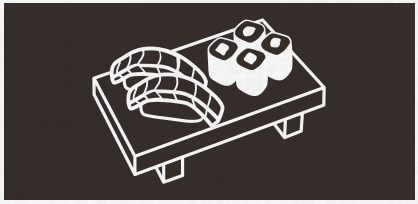
- Uramaki Veggie [8pz]
- Nigiri Abokado [2pz]
- Nigari Nasu [2pz]
- Inari bag Gohan [2pz]
- Hosomaki Oshinko [8pz]

~~€ 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]

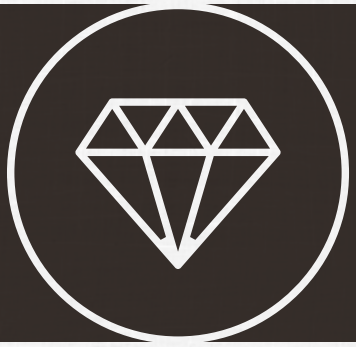
~~€ 39,70~~ € **31,90**



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 ingrendienti 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**

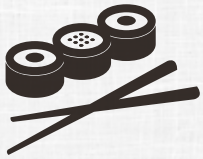
TIME4SUSHI
[40 PEZZI]
- Uramaki Philadelphia [8pz]
- Uramaki Panko [8pz]
- Uramaki Sex on the Beach [8pz]
- Uramaki Samba [8pz]
- Uramaki Sake Tempura [8pz]

~~€ 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]
risparmi 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

DORAYAKI [2 pezzi]
Tradizionale pancake giapponese farcito con marmellata di fagiolo

Traditional japanese pancake stuffed with bean jam

€ 4,90

CHIEDI IL DOLCE DEL GIORNO
AL NOSTRO PRESONALE

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

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

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

	dal Lunedì al Giovedì from Monday to Thursday	Venerdi e Sabato Friday and Saturday	Domenica Sunday
Orario Solare Winter time	12:00 - 14:30 / 19:00 - 23:00	12:00 - 14:30 / 19:00 - 23:30	12:00 - 15:30 / 19:00 - 23:30
Orario Legale Summer time	12:00 - 14:30 / 19:00 - 23:30	12:00 - 14:30 / 19:00 - 24:00	12:00 - 15:30 / 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, Carruba, 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 €20,00 (superiori a €35,00 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 €20,00 (over €35.00 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