

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 24/09/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://modena.mymenu.it/ristoranti/zushi>

Starters

Ceviche	€ 14,00
Ricciola* a cubetti marinata in leche de tigre, lime, coriandolo, cipolla rossa, di tropea, mais cancha, rocoto piccante e zenzero	
Edamame	€ 4,00
Fagiolini di soia bolliti	
Gua Bao Chicken	€ 7,00
Panino bao con pollo fritto in tempura di panko, insalata, salsa tonkatsu, spicy mayo e sesamo bianco	
Gua Bao Ebi	€ 7,00
Panino bao con mazzancolle tropicali* in tempura, insalata, salsa agrodolce e mandorle	
Gua Bao Tuna	€ 7,00
Panino bao con tartare di tonno pinna gialla, burrata, insalata, pomodoro, tabasco e cipolla frita	
Gua Bao Veggy	€ 7,00
Panino bao con tofu fritto, funghi shitake, guacamole, tartare di pomodoro, insalata valeriana, salsa tariyaki	
Ikansai Salad	€ 5,50
Insalata di calamari, funghi shitake, verdure, zenzero	
Riso	€ 3,00
Riso bianco con sesamo	
Spring Rolls	€ 6,50
Involtino di alga di riso ripieno di gamberi cotti, carote, lattuga, germogli di soya, uova, mayo, salsa agrodolce, menta - 2 pezzi	
Takito shrimps	€ 7,00
Tortilla di mais con guacamole, gambero in tempura, spicy mayo, teriaki, sesamo	
Takito tartare	€ 7,00
Tortilla di mais con guacamole, tartare di salmone, tonno e cetriolo, sesamo, spicy mayo	
Tiradito	€ 15,00
Sashimi di ricciola marinato in leche de tigre con lime, coriandolo, cipolla rossa di tropea, mais cancha tostato, rocoto piccante, zenzero, salsa maracujia e aji amarillo	
Triade Tartare	€ 18,00
Degustazione di tre tartare: salmon tartare, tuna tartare e saudade tartare al branzino	

Wakame Salad € 4,00
Insalata d'alghe wakame piccanti

Zuppa di miso € 4,00
Miso, tofu, funghi shitake

Sushi Singoli

Amaebi € 2,00
Gambero crudo

Avocado € 1,70
Avocado

Ebi € 1,80
Gambero cotto

Hiramasa € 2,00
Ricciola

Ikura € 3,50
Uova di salmone

Pomodoro € 1,80
Pomodoro

Sake € 1,80
Salmone

Sake Avocado € 2,00
Salmone e avocado

Sake Fumè € 2,50
Salmone affumicato

Salmon Flambè € 2,50
Nigiri di salmone flambato con mayo, salsa teriyaki e sesamo

Suzuki € 1,80
Branzino

Suzuki Flame' € 2,50
Branzino flambato, guacamole, salsa teriyaki, olio al tartufo e sesamo

Tobikko € 3,00
Uova di pesce volante

Tofu € 1,80
Tofu, marmellata di fichi, anacardi

Tuna Flambè € 2,50
Tonno pinna gialla flambato, togarashi, salsa teriyaki e sesamo

Wagyu nigiri € 3,00
Manzo flambato con uovo di quaglia

Wakame Bignè € 2,50
Alghe piccanti

Bignè di sushi

Amaebi bignè € 3,00
Tartare di gambero crudo, zuccina, lime

Ebi bignè € 3,00
Tartare di gambero cotto, mayo, zuccina, erba cipollina

Manga Bignè € 3,00
Tartare di salmone, mango, mayo, mandorle, salsa teriyaki

Salmon Bignè € 3,00
Tartare di salmone, mayo, erba cipollina

Spicy Salmon Bignè € 3,00
Tartare di salmone, avocado, mayo, tobikko, tabasco

Suzuki Bignè € 3,00
Tartare di branzino, olio al tartufo, tobikko, guacamole

Tuna bignè € 3,00
Tartare di tonno, tabasco, erba cipollina

Zushi Bignè € 3,00
Burrata, gamberi rossi sicilia, uova di aringa affumicate, zuccina

Special Rolls

Es Vedra Rolls - 6 pz.	€ 11,50
Salmone, Philadelphia, fragole, salsa teriyaki, il tutto fritto nel panko	
Ibiza Rolls - 8 pz.	€ 13,00
Tartare di salmone marinata in salsa ponzu e flambata, asparago in tempura, avocado, sesamo, guacamole, ito togarashi	
Pink Ebi Jurere - 6 pz.	€ 13,00
Uramaki rosa, mazzancolle tropicali* in tempura, tartare di ebi, japanese crabstick, mayo, erba cipollina e salsa passion mango	
Pink Salmon Passion - 6 pz.	€ 13,00
Uramaki rosa, mazzancolle tropicali* in tempura, salmone, mayo, tobikko, erba cipollina, salsa passion fruit mango e mandorle	
Pink Spicy Tuna - 6 pz.	€ 13,00
Uramaki rosa, mazzancolle tropicali* in tempura, tonno pinna gialla, tobikko, olio al tartufo, erba cipollina e tabasco, patata viola e salsa piccante	
Rappongi hills - 8 pz.	€ 13,00
Gambero ebi fritto in tempura, frittata, olio al tartufo, lattuga e salsa Zushi	
Shibuya Rolls - 8 pz.	€ 13,00
Gambero fritto in tempura, philadelphia, salmone, avocado	
Shibuya Veggies - 8 pz.	€ 11,00
Zucca frita, avocado, philadelphia	
Shinjuku Rolls - 8 pz.	€ 13,00
Gambero ebi fritto in tempura, tonno pinna gialla flambato, tartare di pomodoro, avocado patate viola, spicy mayo - 8 pezzi	
Shiso Rolls - 6 pz.	€ 13,00
Tartare di tonno in olio di sesamo, wasabi mayo, foglie di shiso, cetriolo, avocado e asparagi bolliti	
Sicily Rolls - 6 pz.	€ 14,00
Gambero fritto in tempura, tartare di gamberi rossi, burrata, uova di aringa affumicata, avocado e foglie di shiso	
South Beach - 8 pz.	€ 13,00
Salmone flambato, mango, avocado, fragole, mandorle, tobikko, salsa teriyaki - 8 pezzi	
Sumo Maki - 6 pz.	€ 13,00
Gambero ebi fritto in tempura, tartare di branzino, philadelphia, avocado, olio al tartufo , il tutto avvolto in riso soffiato	

Uramaki Rolls

California - 8 pz.	€ 8,50
Gamberi cotti, salsa zushi e avocado	
Figure Roll - 6 pz.	€ 11,00
Asparagi, tofu, marmellata di fichi, mandorle	
Hot Salmon	€ 8,50
Salmone cotto alla piastra, philadelphia, avocado e salsa teriyaki	
Philadelphia - 8 pz.	€ 8,50
Salmone, philadelphia e avocado	
Rainbow - 8 pz.	€ 8,50
Gambero cotto, granchio, salmone, branzino, tonno, avocado e Mayo	
Roppongi Hills	€ 13,00
Gambero fritto in tempura, frittata, olio al tartufo, lattuga, salsa zushi - 8 pezzi	
Spicy toro - 8 pz.	€ 8,50
Tonno pinna gialla, salsa spicy, erba cipollina e lattuga	
Veggy Roll - 8 pz.	€ 8,00
Cetriolo, avocado, philadelphia e lattuga	
Zushi Roll - 8 pz.	€ 8,50
Uova di pesce volante, japanese crabstick, avocado, lattuga, tobikko e mayo -	

Futomaki

Mexi-rolls - 4 pz.	€ 11,00
Tartare di tonno pinna gialla, avocado, Philadelphia, guacamole, il tutto avvolto nel Panko e fritto	
Pink-maki - 4 pz	€ 8,00
Alga di soya, salmone alla piastra, gambero cotto, salsa rosa, insalata	
Salmon ninja - 4 pz.	€ 11,00
Salmone, japanese crabstick, philadelphia, spicy mayo, teriyaki, tobikko, avocado, mandorle, il tutto fritto e avvolto nel panko	

Temaki

Safado Temaki	€ 7,00
Tartare di salmone, mandorle, erba cipollina, mayo, lattuga - 1 pezzo	

Tempura Temaki € 7,00
Mazzancolle tropicali in tempura, insalata, spicy mayo, salsa agrodolce, sesamo bianco - 1 pezzo

Tuna Temaki € 7,00
Tartare di tonno, salsa spicy, erba cipollina, avocado e sesamo - 1 pezzo

Zushi Temaki € 7,00
Tartare di mazzancolle tropicali, japanese crabstick, avocado, mayo, tobikko, erba cipollina, salsa passion mango - 1 pezzo

Mixed

Blooming Sakura € 15,00
Degustazione di tre uramaki rosa: 2 pink spicy tuna, 2 pink salmon passion, 2 pink ebi jurere

Fast Love € 7,00
2 Salmone, 2 tonno, 2 gamberi cotti

Firestarter € 8,50
2 Salmone, 1 tonno, 1 branzino, 4 uramaki

Gynza € 12,00
Oshi-Zushi pressato con tartare di salmone, ikura, avocado e salsa allo shiso - 6 pz.

Love Box € 35,00
LOVE MENU in un cofanetto originale ed elegante compreso nel prezzo - 4 Nigiri salmone, 4 Nigiri tonno, 4 Nigiri gamberi cotti, 6 salmon rolls, 4 california, 4 philadelphia, 2 pink maki - compresa 1 soya in bottiglia Kikkoman.

Marismo € 14,00
2 Salmone, 2 tonno, 2 gamberi cotti, 1 branzino, 1 ricciola, 4 uramaki, 2 hosomaki

Nigiri Flambè € 12,00
2 Salmon Teriyaki, 2 Tuna spicy, 2 Branzino Tartufato con guacamole, il tutto alla fiamma

Not-Crudo € 13,00
2 Salmone affumicato, 2 gamberi cotti, 2 polipo bollito, 4 california, 2 kappa maki

Sake experience € 13,00
Nigiri salmone - 10 pz.

Sashi Zushi Top € 17,00
12 Filetti di sashimi misti, 4 nigiri, 3 hosomaki

Satrincha € 14,00
2 California, 2 philadelphia, 2 spicy toro, 2 anago, 2 zushi, 2 rainbow

Sushi Vegano € 12,00

Tofu, avocado, pomodoro, cetriolo, alghe wakame, sesamo, asparagi, marmellata di fichi, mandorle - 12 pezzi

Takeshita Street € 14,00

Oshi-Zushi pressato con salmone Teriyaki alla piastra, mozzarella di bufala, cipolla frita, spicy mayo - 6 pz.

Tuna Addicted € 15,00

Nigiri tonno pinna gialla - 10 pz.

Zushilover supermix € 14,00

2 Salmone, 2 tonno, 2 gamberi cotti, 2 branzino, 1 gambero crudo, 1 polipo, 1 ricciola, 1 pesce burro

Lunch Menu - Solo a pranzo

Sashimi

Amaebi Sashimi € 4,50

Gambero crudo dolce - 3 pezzi

Hiramasa sashimi € 4,50

Ricciola

Maguro Sashimi € 4,50

Tonno - 3 pezzi

Sake Fumè Sashimi € 4,50

Salmone affumicato - 3 pezzi

Sake sashimi € 4,00

3 pezzi - salmone

Sashigold € 15,00

4 Salmone, 4 tonno, 4 branzino, 3 gamberi crudi

Sashiten € 12,00

5 Salmone, 5 tonno

Suzuki Sashimi € 4,00

Branzino - 3 pezzi

Tartare - Ceviche - Chirashi

Leblon	€ 12,00
Tartare di gamberi rossi Sicilia, granchio reale, avocado, lime	
Salmon Tartare	€ 11,00
Tartare di salmone, avocado, sesamo su un letto di riso	
Saudade	€ 12,00
Tartare di branzino, mango, avocado, menta, lime	
Tuna Tartare	€ 12,00
Tartare di tonno, mango, sesamo, lime, su un letto di riso	
Zushi Tuna Special	€ 13,00
Tartare di tonno, uovo di quaglia, wasabi, black tobikko, soya	

Hot Dishes

Chicken Ramen	€ 9,00
Spaghetti in brodo, pollo cotto alla piastra, uovo di quaglia, curry, spezie	
Goa Chicken	€ 9,00
Riso saltato alla piastra con pollo e verdure	
Goa Fish	€ 9,00
Riso saltato alla piastra con gamberi, granchio, japanese crabstick, zucchine e uova	
Goa Veggy	€ 8,50
Riso saltato alla piastra con verdure e uova	
Gyoza Pork	€ 8,00
Ravioli tipici giapponesi ripieni di maiale e spezie, cotti al vapore- 5 pz	
Salmon Teriyaki	€ 12,00
Salmone alla piastra con salsa teriyaki	
Shaomai	€ 7,00
Ravioli di gamberi thailandesi cotti al vapore accompagnati da salsa agrodolce	
Shrimps Yakitori	€ 6,50
2 spiedini di Gamberi alla piastra con sesamo e lime	
Tori tonkastu	€ 12,00
Pollo fritto in tempura di panko con salsa Tonkatsu e sesamo su un letto di riso	

Tuna Tataki € 14,00
Tonno scottato alla piastra con sesamo

Yakitori di pollo € 6,00
2 Spiedini di pollo con salsa teriyaki

Barche Mix

Barca Mista 100 Pezzi € 120,00
100 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in 2 vassoi grandi neri per asporto)

Barca Mista 30 Pezzi € 35,00
30 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi e Bigne' di sushi (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)

Barca Mista 40 Pezzi € 49,00
40 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)

Barca Mista 50 Pezzi € 59,00
50 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)

Barca Mista 60 Pezzi € 69,00
60 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)

Barca Mista 80 Pezzi € 95,00
80 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)

Barca Veggy € 35,00
30 Pezzi assortiti di nigiri e maki vegetariani NB:A richiesta può' essere anche vegana,basta specificarlo nelle note

Full Moon Party Royale € 82,00
78 pezzi assortiti per 4/5 persone

Nikki Beach € 52,00
48 pezzi assortiti per 2/3 persone

Desserts

Bao Nutella € 6,00
Panino bao con nutella fragole granella di nocciole

Cheesecake Passion Fruit	€ 6,00
Torta Cheese-Cake al Passion Fruit e Yoghurt	
Cheesecake Vegan Chocolate	€ 6,00
Cheesecake 100% Vegana-Bio-Gluten Free ,al cioccolato e marmellata di arancia amara,noccioline	
Mango Salad	€ 6,00
Mango fresco, lime, menta	
Nutella Maki	€ 5,00
Arrotolato di riso con cocco avvolto in sfoglia di crêpes e Nutella	
Tiramisù al the verde	€ 5,00
Al tea verde e cioccolato	
Triangolo di Mochi	€ 7,00
Selezione di tre mochi: the verde, cioccolato, passion fruit	
Zushi Muffin	€ 6,00
Tortino con cuore di cioccolato fondente e gelato allo zenzero	

Drinks

Arneis Blange Ceretto	€ 28,00
Asahi dry steny bottle - Bottiglia da 50 cl	€ 5,00
Birra giapponese di malto d'orzo in bottiglia - Alc 5%vol.	
Bellavista 37,5 cl	€ 22,00
Bellavista Cuvee Brut	€ 45,00
La regina della Franciacorta - 12,5% vol. Bottiglia da 75 cl	
Ca Del Bosco Cuvee Prestige - 75 cl	€ 43,00
Ca' Del Bosco Cuvee Prestige - 37cl	€ 22,00
Chablis Saint Pierre Albert Pic	€ 36,00
Chardonnay della Borgogna-12,5% vol	
Champagne Perrier Jouet - 75 cl	€ 60,00
Contadi castaldi Rosè	€ 35,00
Franciacorta - 12,5% vol. Bottiglia da 75 cl.	

Dom Perignon - 75 cl € 200,00

Ferrari Perlè - Trento Doc - 75 cl € 40,00

Gewurztraminer - Colterenzio € 24,00

Vino bianco in bottiglia da 75 cl - 14,5%vol. Bottiglia da 75 cl.

Kirin Ichiban - Bottiglia da 33 cl € 4,00

Una delle più antiche birre di malto d'orzo Giapponesi - 5% vol.

Lighea - Donnafugata € 24,00

75 cl

Lugana Ca dei Frati 37.5 cl € 13,00

Vino bianco - 13% vol. Bottiglia da 37.5 cl

Lugana Ca dei Frati 75cl € 23,00

Pinot Grigio - Colterenzio € 24,00

Pinot grigio - Colterenzio-12,5% vol 75 cl

Pouilly Fumè Baron de Ladoucette € 39,00

Sauvignon della Loira-12,5% vol. Bottiglia da 75 cl

Prosecco Bortolomiol - Banda Rossa € 18,00

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Millesimato - 11% vol.

Ribolla Gialla 75cl € 25,00

Riesling - St. Michael Eppan € 25,00

Alto Adige-12,5% vol. Bottiglia da 75 cl.

Sapporo - Lattina da 65 cl € 6,50

Birra giapponese in lattina - Alc.5% Vol.

Terre Thuria Franciacorta € 30,00

Tramin Pinot Nero € 13,00

Soft Drinks

Acqua Lurisia 75 cl € 3,00

Acqua minerale naturale imbottigliata nella sorgente di Lurisia terme (CN) Residuo fisso a 180° 34.8mg/litro-PH 6,20

Coca Cola Bottiglia in vetro da 33 cl	€ 3,50
Coca Cola Zero Bottiglietta in vetro da 33 cl	€ 3,50
Fanta Bottiglietta in vetro da 33 cl	€ 3,50
Foco Mango Juice Succo di mango - puro al 30%! Lattina da 35 cl	€ 3,50
Green Tea Gingseng&Honey Tea verde naturale al ginseng e miele. Bottiglia da 47 cl	€ 3,90
Pokka Green Tea	€ 3,00
Pokka Jasmine Tea Tea Verde naturale al gelsomino in lattina. Lattina da 30 cl	€ 3,00
Sakè Shochikubai Junmaishu - 14%vol Da bere Caldo a 40° oppure Freddo. Bottiglia da 18 cl.	€ 7,00
Ty-Nant Acqua del Galles - Bottiglia da 50 cl	€ 1,80

Salse e condimenti

Salsa di soya kikkoman classic Salsa di soia Bottiglia tappo rosso - 150 ml	€ 4,00
Salsa di soya kikkoman light Salsa di soya Bottiglia tappo verde. - 43% in meno di sale - 150 ml	€ 4,00
Salsa di soya kikkoman tamari Senza Glutine - Adatta ai celiaci - 250 ml	€ 6,00
Salsa teriyaki in bottiglia Salsa di soya dolce - 185 gr	€ 6,00

Sakè

Nikka Whisky

€ 60,00

Miglior blended whisky giapponese di meno di 12 anni ai World Whisky Awards 2008- 51,4% Vol. 50 cl

Takara Sierra Cold

€ 12,00

Sake' dal gusto delicato da bere freddo - 12%vol. Bottiglia da 30 cl
