



SHIMI

SUSHI EXPERIENCE

STARTERS

Stuzzichini

Edamame	4€
Bacelli di Soia Lessati e Conditì con Fìocchi di Sale Maldon	

Goma Wakame	4€
Insalata di Alghe Marinate con Semi di Sesamo	

Nuvolette	4€
Cialde di Riso Soffiate e Servite con Polvere di Alghe	

Hummus di Ceci	4€
Purea di Ceci Servito con Paprika Dolce e Cracker di Frumento	

Antipasti freddi

Bao Sake	6€
Tartare di Salmone, Semi di Sesamo e Salsa Guacamole	
Bao Beef	6€
Tartare di manzo, senape rustica e rucola	
Bao Shimi	5€
Maiale al Panko, cetriolo sunomono, cipolla viola marinata, maio al wasabi	
Tartare di Salmone	12€
Accompagnato con Salsa Ponzu, Avocado e Olio al Tartufo	
Tartare di Gambero Rosso	17€
Condito Sale e Lime, Servita con Burrata e Crumble di Taralli	
Ceviche di Spigola	13€
Condita con lime, cipolla rossa, erba cipollina semi di sesamo al wasabi, tartufo fresco (su disponibilità)	
Selezione di Carpacci del Giorno	16€
Tris di Carpaccio in Base alla Disponibilità Giornaliera e Servito con Salsa al Miso	
Carpaccio di pesce bianco	10€
Servito con sesamo al wasabi, togarashi, tartufo fresco (secondo disponibilità)	

Antipasti caldi

La Nostra Tempura	10€
Tempura Mista di Gambero Argentino e Verdurine Accompagnata da una Salsa Dolce Piccante	

Tagliatella di Seppia	14€
Seppia Leggermente Scottata, Tagliata Finemente e Servita con Burrata al Nero di Seppia e Mandorle	

RYORI E TEPPANIAKI

Primi piatti

Linguine al Gambero Rosso	18€
Pasta Mantecata con Bisque e Tartare di Gambero Rosso al Lime	

Spaghettone con Mazzancolle	15€
Pasta Mantecata con Salsa di Pomodorino Giallo e Mazzancolle del Mediterraneo	

Soba al riccio di mare	16€
Noodles cacio e pepe con emulsione di riccio di mare	

Gyoza di Maiale	8€
Ravioli di Pasta di Riso Ripieni di Carne e Verdure	

Yakisoba	10€
Noodles saltati in wok con gamberi, verdure e salsa bulldog	

Chicca di pasta alle vongole, polvere di gambero, alga disidratata	14€
---	-----

Secondi piatti

Salmon Teriyaki	13€
Trancio di salmone cotto in salsa teriyaki all'arancia, mandorle tostate,	

spinacini

Tonno Tataki al Sesamo	14€
Quinoa di Peperoni e Salsa di Soia	
Tako	14€
Tentacoli di polpo laccati con salsa teriyaki	
Guancia di manzo alla soia, crema di zucca	13€

Crudit 

(secondo disponibilit )

Mazzancolla del Mediterraneo	3€
Gamero blu	4€
Gambero rosso di Mazara	4€
Scampone porcupine	7€
Ostrica	5€
Ostrica Gillardeau	6€
Set Crudit� (min. 2 persone) Selezione di ostriche, sashimi e crostacei (secondo la disponibilit� del giorno)	55€

Sashimi

Sake	6€
Sashimi di salmone (5pz)	
<hr/>	
Tuna	7€
Sashimi di tonno (5pz)	
<hr/>	
White fish	9€
Sashimi di pesce bianco selezionato dallo chef (5pz)	
<hr/>	
Hotate	10€
Capasanta e olio al tartufo	
<hr/>	
Sashimi Set	18€
Misto sashimi (12pz)	
<hr/>	
Tirashi	24€
Sashimi di salmone, sashimi di tonno, sashimi ricciola, sashimi di Capasanta, sashimi di pancia di salmone, alghetta wakame, tutto su un letto di riso condito con sensamo	
<hr/>	

Nigiri (2pz)

Nigiri Sake	4€
Salmone	
<hr/>	
Nigiri Tuna	5€
Tonno	
<hr/>	
Nigiri Hamachi	5€
Ricciola	
<hr/>	
Nigiri Hotate	7€
Capasanta	

Nigi Ebi Gambero Rosso	12€
---------------------------	-----

Selezione Nigiri Special (12pz)	22€
------------------------------------	-----

Gunkan (2pz)

Gunkan Special Selezione di gunkan special (10 pz)	24€
---	-----

Salmone e Philadelphia	5€
------------------------	----

Spigola Con la sua tartare scottata, e guanciaie croccante	5€
--	----

Tonno Con la sua tartare mista a gambero rosso condita con zest di lime	6€
---	----

Salmone con la sua tartare condita con guacamole	5€
--	----

Capasanta e burro al tartufo	8€
---------------------------------	----

Uramaki (8pz)

Asparago Roll asparago fritto, avocado, sesamo (vegan)	11€
--	-----

Japp Tradizionale Salmone salmone e avocado interno e salmone a copertura	12€
Japp Tradizionale Tonno tonno e avocado interno e tonno a copertura	13€
Sake Lemon Salmone, philadelphia, topping di salmone, zest di lime	12€
Ebiten gamberi in tempura, philadelphia, topping di salmone flambato, mayo agrodolce	14€
Smoked Salmon salmone al miso in tempura, pomodoro secco, ricoperto di salmone affumicato, maio al basilico e tobiko	13€
Spicy Tuna tonno crudo, avocado, topping di tonno, tobiko, salsa spicy	13€
Spicy Tuna 2.0 tonno e asparago in tempura, tartare di tonno condita con kimuchi e togarashi, jalapegno	14€
Acacia gambero panko, capasanta, avocado, salsa al miele	14€
Violet spigola, schiso in tempura, tartare di gambero viola con burrata, olio al basilico e zest di lime	14€
Mediterraneo interno con gambero al Panko e basilico, topping di stracciata e	13€

pomodorino confit

Tuna Crock	14€
------------	-----

ripieno di tonno fritto in crosta di mandorle, con all'esterno tonno crudo, maio, erba cipollina, olio al tartufo

Tris di uova	15€
--------------	-----

tartare di tonno condita con shiracha, ricoperto di tobiko rosse e nere, a copertura tartare di tonno e ikura

Gustoso	15€
---------	-----

ripieno di salmone e avocado, ricoperto di branzino e topping di gambero rosso

Shimi	15€
-------	-----

salmone, capasanta, topping di tartare di salmone e tobiko

Kampaci	15€
---------	-----

ricciola in tempura ricoperta di ricciola scottata, mayo al lime nera, togarashi

Crab	15€
------	-----

ripieno di granchio dal guscio molle in temperatura, erba cipollina, salmone, maio japp, ricoperto di sesamo al wasabi e topping di perline di soia

Gambero Doppio	16€
----------------	-----

gambero in tempura, avocado, topping di gambero viola

Hot Rolls

Telesino	14€
crosta di tarallo, salmone, burrata, olio evo, pepe (8pz)	

Bronte	10€
roll panato al pistacchio, tonno cotto, Philadelphia, avocado, teriyaki (4pz)	

Ricciola e tonno	9€
ripieno di ricciola frita in tempura, con all'esterno tartare di tonno condita alla guacamole (8pz)	

Salmone	8€
ripieno di salmone, fritto con panko, all'esterno tartare di salmone, maio al lime e zenzero, erba cipollina (8pz)	

Hosomaki

Sake Maki	5€
alga nori, riso, salmone	

Tuna Maki	6€
alga nori, riso, tonno	

Kappa Maki	4€
alga nori, riso, cetrioli (<i>vegan</i>)	

Hosomaki Special	7€
con spigola, tartufo, togarashi e semi di sesamo	

Sushi Set

Set 36pz 3 uramaki, 1 hosomaki special, 4 nigiri	60€
Set 48pz 3 uramaki, 1 hosomaki, 8 nigiri, 8 sashimi	72€
Set 60pz 3 uramaki, 2 hosomaki, 8 nigiri, 8 sashimi	86€
Set 32pz uramaki special mix di uramaki selezione shimi	70€
Set 20pz tradizionale 8 maki, 4 nigiri, 4 hosomaki, 4 sashimi <i>(consigliati per una persona)</i>	24€

Desserts

Cheesecake Cioccolato e Caramello Frolla alle Mandorle, Caramello, Glassa di Puro Cioccolato al Latte	6€
Pastiera Rivisitata Frolla alle Mandorle, Pan di Spagna, Cremoso all'arancia, Mousse di Pastiera Napoletana e Cioccolato Bianco	6€

Nocciola e Caramello	6€
Frolla all'arachiede salata, caramello, biscuit al cacao, mousse nocciola, bavarese alla nocciola, glassa di puro cioccolato al latte	

Cocco e Gianduia	6€
Frolla alle mandorle, gianduia, biscuit al cacao, mousse al cocco, ganache gianduia, glassa di puro cioccolato a latte	

Bevande

Acqua Panna	2.50€
Acqua San Pellegrino	2.50€
Coca Cola	2.50€
Coca Cola Zero	2.50€
Fanta	2.50€
Calice di vino	5€

Bollicine

Cantina Rossovermiglio, Falanghina del Sannio	19€
Vino spumante brut	
Naonis, Prosecco	20€
Extra Dry	

Bacio della Luna Metodo classico, brut	25€
Marsuret Vadobbiadene superiore di cartizze, dry	35€
Bosio, Franciacorta Brut	40€
Terre d'aeron Franciacorta, saten	42€
Monte Rossa Franciacorta, saten	43€
Camillucci, Franciacorta Saten a dosaggio zero	50€
Cavalleri Metodo cCassico, Blanc de Blanc	50€
Ferrari – Perlè Chardonnay	55€
Mirabella Franciacorta, Dosaggio Zero	58€
Ca' del Bosco, Franciacorta	60€
Ponson, Champagne Premier Cru	60€
Laurent Perrier – champagne brut Chardonnay, pinot nero, pinot meunier	70€
Perrier-Jouët Brut	85€
Louis Roederer – champagne brut 243 Chardonnay, Pinot nero, Meunier	90€

Bruno Paillard – champagne dosage zero	120€
Chardonnay, Pinot nero, Meunier	

Don Perignon	320€
Vintage 2013 brut	

Vini Bianchi

Pallagrello bianco	17€
Marra winery	

Falanghina Di Santo	20€
Falanghina	

Il poggio	22€
Coda di Volpe	

Greco di Tufo	23€
Cantina Riccio	

Tenuta Santori	24€
Pecorino	

Cantina Riccio – Fiano di Avellino	24€
Fiano	

Fantinel	26€
Chardonnay	

Frocco	26€
Verdicchio del castelli di Jesi	

Villa Matilde	26€
Falanghina	

Fazio – Grilli di Mare	26€
Bianco frizzante 100% Grillo	

La roncaia Ribolla gialla 100%	27€
Tenuta Sant'Helena Sauvignon	27€
Sordo, Garblet Suè – Roero Arneis Arneis	28€
Girland – Gewurztraminer Traminer	28€
Tenuta Sant'Helena Pinot bianco	29€
Ciro Picariello – fiano di Avellino Fiano	32€
La roncaia Pinot grigio	32€
Quinto decimo, Exultet Fiano di Avellino 2022	65€

Vini Rosati

Rosato beneventano Marra winery	17€
Sun Goddess – Pinot grigio ramato 2021	24€

Vini Rossi

Cabernet franc 100%	30€
Zorzetting	

Tignanello	220€
Antinori	

Birre

Kirin Premium Giappo Beer	6€
----------------------------------	----
