



# SHIMI

SUSHI EXPERIENCE

## STARTERS

### Stuzzichini

Edamame	4€
Baccelli di Soia Lessati e Conditì con Fiocchi 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	
<hr/>	
Bao Beef	6€
Tartare di manzo, senape rustica e rucola	
<hr/>	
Bao Shimi	5€
Maiale al Panko, cetriolo sunomono, cipolla viola marinata, maio al wasabi	
<hr/>	
Tartare di Salmone	12€
Accompagnato con Salsa Ponzu, Avocado e Olio al Tartufo	
<hr/>	
Tartare di Gambero Rosso	17€
Condito Sale e Lime, Servita con Burrata e Crumble di Taralli	
<hr/>	
Ceviche di Spigola	13€
Condita con lime, cipolla rossa, erba cipollina semi di sesamo al wasabi, tartufo fresco (su disponibilità)	
<hr/>	
Selezione di Carpacci del Giorno	16€
Tris di Carpaccio in Base alla Disponibilità Giornaliera e Servito con Salsa al Miso	
<hr/>	
Carpaccio di pesce bianco	10€
Servito con sesamo al wasabi, togarashi, tartufo fresco (secondo disponibilità)	
<hr/>	

## Antipasti caldi

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

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	

---

Spaghettoni 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 Quinoa di Peperoni e Salsa di Soia	14€
Tako Tentacoli di polpo laccati con salsa teriyaki	14€
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)	
<hr/>	
Bronte	10€
roll panato al pistacchio, tonno cotto, Philadelphia, avocado, teriyaki (4pz)	
<hr/>	
Ricciola e tonno	9€
ripieno di ricciola fritta in tempura, con all'esterno tartare di tonno condita alla guacamole (8pz)	
<hr/>	
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	
<hr/>	
Tuna Maki	6€
alga nori, riso, tonno	
<hr/>	
Kappa Maki	4€
alga nori, riso, cetrioli ( <i>vegan</i> )	
<hr/>	
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

<b>Cantina Rossovermiglio, Falanghina del Sannio</b>	19€
Vino spumante brut	

---

<b>Naonis, Prosecco</b>	20€
Extra Dry	

---

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

---

<b>Bruno Paillard – champagne dosage zero</b>	120€
Chardonnay, Pinot nero, Meunier	

---

<b>Don Perignon</b>	320€
Vintage 2013 brut	

## Vini Bianchi

<b>Pallagrello bianco</b>	17€
Marra winery	

---

<b>Falanghina Di Santo</b>	20€
Falanghina	

---

<b>Il poggio</b>	22€
Coda di Volpe	

---

<b>Greco di Tufo</b>	23€
Cantina Riccio	

---

<b>Tenuta Santori</b>	24€
Pecorino	

---

<b>Cantina Riccio – Fiano di Avellino</b>	24€
Fiano	

---

<b>Fantinel</b>	26€
Chardonnay	

---

<b>Frocco</b>	26€
Verdicchio del castelli di Jesi	

---

<b>Villa Matilde</b>	26€
Falanghina	

---

<b>Fazio – Grilli di Mare</b>	26€
Bianco frizzante 100% Grillo	

---

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

## Vini Rosati

<b>Rosato beneventano</b> Marra winery	17€
<b>Sun Goddess – Pinot grigio ramato</b> 2021	24€

## Vini Rossi

<b>Cabernet franc 100%</b>	30€
Zorzetting	

---

<b>Tignanello</b>	220€
Antinori	

---

## Birre

<b>Kirin Premium Giappo Beer</b>	6€
----------------------------------	----

---