

SUSHI VEG

Straordinarie combinazioni a base di frutta, verdura e prodotti vegetali, trasformano i più celebri piatti di sushi con sapori e profumi tutti nuovi.

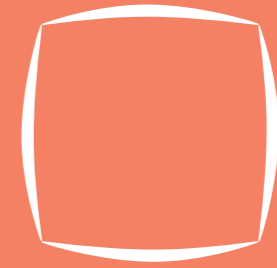
Il Sushi Veg Armonico nasce dalla grande sperimentazione dei nostri chef, nel rispetto di ogni gusto e scelta alimentare.

NIGIRI 2 bocconi	5
HOSOMAKI 6 bocconi	8
Avocado	
Fungo Cardoncello	
Kampyo zucca giapponese	
Asparago	
Tofu affumicato	
Inari Tofu	
Mango	
GUNKAN 2 bocconi	
Cecio	6
Bocconcino di riso con sfoglia di daikon marinato e gustosa crema di ceci	
Popeye	6
sfoglia di cetriolo fresco, tartare di asparago, maio vegan e furikake al curry	
Verdissimo	6
sfoglia di cetriolo fresco e tartare di avocado	
Funghi e Nori	7
con alga nori, ripieno di funghi e cipollotto fresco	
Pel di Carota	6
avvolto da carota marinata e Edamame. Salsa miso ginger a guarnire	
Giallo e Bello	7
con foglia di soia, ripieno al mango con cracker di riso croccante	
URAMAKI 4 bocconi	
Gimmy il Piccantino	9
gustoso maki piccantino con barbabietola, asparago e jalapeño	
Zucc8	9
cetriolo, kampyo (zucca giapponese), alga Nori, foglia di shiso, kiwi	
Lorenzo	10
crema di ceci, spinacio appena sbollentato e salsa al sesamo piccantina	
Cric Croc	10
maki con peperone, avocado e asparago dal suono croccante, con crema di carciofi on top	
Veg Dragon	10
il Dragon in versione vegan, con tempurina di verdure, avocado e pastella frita croccante	
Fritzucca	10
Zucca in tempura, crema di carote, zucca e zenzero, semi di zucca tostati	
GUZZOSO 6 bocconi	12
Riso avvolto da cavolo cinese con ripieno di pomodoro secco, cetriolino giapponese, fagiolini, rucola, sesamo e miso ginger	

Per allergie o intolleranze chiedi la Carta degli Allergeni
*alcune salse potrebbero contenere tracce di albume.



ARMONICO
SUSHI CULTURE



MENU

Benvenuti*!

Goditi il momento, rilassati e lasciati guidare,
sei da Armonico.

CIOTOLINE DA CONDIVIDERE

Dalla tradizione pensate per un buon inizio del pasto

Misoshiru zuppa di miso tradizionale, fatta in casa	4.5
Sunomono con polpo cetrioli con marinatura classica e polpo cotto con tè verde bancha, come da tradizione	5.5
Yaki Gyoza in due ripieni: gamberi o verdure, serviti con la loro salsa	7
Edamame fave giapponesi sbollentate con sale affumicato o piccantine	5
Goma Wakame Alghe giapponesi condite con aceto, aromi e sesamo	4.5
Yayako cubotto di tofu fresco in salsa tentsuyu	4
Horenzo spinacio sbollentato con salsa miso, sesamo e zenzero	3.5
Nasu Dengaku melanzane glassate in salsa di miso e sesamo	4
Sunomono cetriolo marinato e sesamo tostato	3.5
Kimchi di cavolo con spezie, piccantino, dalla tradizione coreana e molto usato anche in Giappone	4

CRUDI

TAGLIO TATAKI

Filetto scottato all'esterno, servito con salsa e semi di sesamo	6 fette 130 gr c.a
Tonno Rosso Mediterraneo	22
Ricciola Mediterraneo	24
Salmone Scozzese	20

TAGLIO CARPACCIO

Usuzukuri con salsa ponzu, letto di rucola selvatica e jalapeño	10 fette 100 gr c.a
Tonno Rosso Mediterraneo	22
Polpo del Mediterraneo	20
Ricciola Mediterraneo	22
Branzino Mediterraneo	20
Orata Mediterraneo	20
Salmone Scozzese	20
Tris Armonico tonno Rosso mediterraneo, salmone scozzese, ricciola mediterranea	22

TAGLIO TARTARE

Servita con salsa Ponzu da mettere a piacere	140 gr c.a
Tonno Rosso Mediterraneo battuta al coltello, la componiamo con tartare di avocado, uovo di quaglia, foglia di shiso, un filo d'olio al tartufo bianco	25
Ricciola Mediterraneo battuta al coltello, la componiamo con tartare di avocado, uovo di quaglia, foglia di shiso, un filo d'olio di sesamo	25
Salmone Scozzese battuta al coltello, condita con olio EVO, uovo di quaglia, un pizzico di sale e pepe, cipolla di Tropea e scorza di limone	22

TAGLIO SASHIMI

Tradizionale taglio giapponese per degustare il pesce crudo. Un consiglio; intingilo nella soia con una punta di wasabi	4 fette
Tonno Rosso Mediterraneo Parte magra	15
Polpo del Mediterraneo	12
Chu-Toro <i>grasso 50%</i>	18
O-Toro <i>grasso 100%</i>	20
Ricciola Mediterraneo	16
Branzino Mediterraneo	10
Orata Mediterraneo	14
Salmone Scozzese	13
Sgombro Norvegese	9
Capasanta Oceanica	15
Gambero Rosso di Mazara del Vallo	16
Scampo Mediterraneo	18

SUSHI

	NIGIRI 1 boccone	HOSOMAKI 6 bocconi
Tonno Rosso Parte magra	4.5	12
Chu-Toro <i>grasso 50%</i>	6	14
O-Toro <i>grasso 100%</i>	8	16
Polpo del Mediterraneo	3.5	
Ricciola Mediterraneo	4.5	12
Branzino Mediterraneo	3	9
Orata Mediterraneo	3.5	10
Salmone Scozzese	3	10
Sgombro Norvegese	3	9
Capasanta Oceanica	4	12
Gambero Rosso di Mazara del Vallo	6	14
Scampo Mediterraneo	7.5	14
Gambero Gobetto Mar Tirreno	4	10
Mazzancolla Mediterraneo	6	13
Anguilla arrostita	4.5	12

GUNKAN

	1 boccone
Il Cremoso con salmone tartare e cream cheese	4.5
Red Hot con tartare di tonno e salsa piccante	5.5
Lo Scottato con tartare di salmone	4.5
Branzinoso tutto branzino	4.5
L'Esplosivo con salmone e le sue uova marinate (ikura)	5.5
Champagne con sfoglia di branzino e scampo mediterraneo	9
EROS con sfoglia di cetriolo e gambero rosso di Mazara	5.5
Il Cazzuto con tartare di capasanta e salsa piccante	6
Il Raffinato tutto ricciola con uova d'aringa	6
Mi-Toro conventresca di tonno rosso 100% di grasso	8

URAMAKI

	4 bocconi
Tonno o Salmone e Avocado	8
Tonno o Salmone Piccante	8
ARMONICO RICETTE ORIGINALI	
Mediterraneo branzino, cetriolino, pomodori secchi e rucola selvatica	10
Yuzumon peperoncino, jalapeño, maio allo Yuzu, Salmone, Craker di riso	12
Italia-Scozia salmone, uova di salmone, mazzancolla in tempura, salsa Teryaki al tartufo	14
Affumicato e Croc salmone affumicato, senape di Dijon, cipollina frita, salsa Teryaki al tartufo	13
Gimmy l'Incespato tonno Rosso, salsa tartufo delicata, furikake, cipollotto e jalapeño	14
Crocodile Dundee salsa Teryaki, jalapeño, anguilla arrosto, senape di Dijon, maio, branzino	13
Gobetto Lemon gambero Gobetto, uova d'aringa, mazzancolla, salsa miso, scorza di limone	13
Mazara Orange gambero Rosso di Mazara del Vallo, uova d'aringa, mazzancolla, salsa miso, scorza d'arancia	15
Armonico capasanta, burro allo Yuzu, orata e cipollotto	14
Bello e Italiano Ricciola, Branzino, capperi e cipollotto fresco	15
Tortufo Ventresca di Tonno Rosso, Pepe Nero, Cetriolino, Cipollotto, Teriyaki al Tartufo	18