

ZENZERO  
SUSHI FUSION DRINK

menù



Open  
to Fusion

<b>Edamame</b> fagiolini di soia bolliti con sale Maldon	5,00
<b>Gohan</b> riso al vapore condito con sesamo bianco e nero	4,00
<b>Takoyaki</b> 5 polpettine di polpo giapponese con salsa speciale	6,00
<b>Polpette di pesce</b> 5 polpettine di pesce in tempura con maionese giapponese	6,00
<b>Insalata mare</b> pesce misto grigliato con insalata senape giapponese	20,00
<b>Tataki di tonno</b> tonno scottato con anacardi, sesamo e salsa ponzu	12,00
<b>Tataki di salmone</b> salmone scottato con salsa allo zenzero e sesamo	14,00
<b>Wakame</b> goma wakame semi piccante con sesamo bianco e nero	5,00
<b>Seppiolina Ying &amp; Yang</b> con vellutata di patate, salsa bbq, olio al prezzemolo, oliva nera	12,00
<b>Capasante</b> con cotoletta di sedano-rapa, burro all'acciuga e ikura.	12,00
<b>Bao di terra 2 pezzi</b> Tartar di fassona, caciocavallo liquido, crema di pomodoro giallo, capperi fritti fritti.	8,00
<b>Bao di mare fritto 2 pezzi</b> battuto di salmone, Maio affumicata, passionfruit.	8,00
<b>Causa mixta</b> chips di salame piccante, polpo arrosto, patata al lime, stracciatella, crema di peperoni.	10,00
<b>Baccalà</b> in tempura di panko, con vellutata di carote e aglio, terra di olive nere, olio all'alga nori. ( 4 pezzi)	12,00
<b>Tempura di polpo</b> 4 pezzi	12,00
<b>Tempura di verdure miste</b> 8 pezzi	8,00
<b>Tempura di gamberi</b> 4 pezzi	10,00
<b>Tempura di gamberi al panko</b> 4 pezzi	11,00
<b>Tempura di gamberi mandorle</b> 4 pezzi	12,00
<b>Tempura di gamberi pistacchio</b> 4 pezzi	13,00



Selezione  
Sushi Bar

**SELECTED MIX** composizione di sushi e sashimi a cura dello chef

<b>Shibuia 16 pz</b> ( 4 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Hosomaki, 4 Sashimi )	22,00
<b>Zenzero 28pz</b> ( 8 Sashimi, 6 Nigiri, 8 Uramaki, 6 Hosomaki )	35,00
<b>Zenzero special 44 pz</b> ( 12 Sashimi, 6 Nigiri, 20 Uramaki, 6 Hosomaki )	55,00
<b>Combo 16 pz</b> ( 3 Tipologie di uramaki, 1 Hot sushi )	25,00
<b>Jungle (vegetariano) 14 pz</b> ( 4 Uramaki, 4 Hosomaki, 4 Nigiri, 2 Gunkan )	20,00

**SASHIMI 4PZ** fettine di pesce crudo

Salmone	6,00
Tonno	6,00
Branzino	6,00
Ricciola	7,00
Gamberi rossi	14,00
Scampi	14,00
Mix sashimi assortito 22pz	38,00

**NIGIRI 2 PZ** polpettine di riso allungate con filetto di pesce

Tonno	4,00
Branzino	4,00
Ricciola	4,00
Gambero cotto	4,00
Polpo	5,00
Salmone	6,00
Gambero rosso	6,00
Anguilla	6,00
Tonno scottato	4,00
Salmone scottato	4,00
Kobe scottato	8,00
Mix nigiri 10pz	24,00



# Uramaki

classico rotolino di sushi con riso esterno  
e interno di pesce  
8 Pz.

Possibilità di ordinare mezzi roll

<b>Vegetal Roll</b>	11,00
Interno : zucchine in tempura, Philadelphia Esterno : Wakame, sesamo	
<b>Philadelphia</b>	11,00
Interno : Salmone, Philadelphia, avocado Esterno : Sesamo	
<b>Maguro</b>	9,00
Interno : Tonno, avocado Esterno : Sesamo	
<b>Sake</b>	10,00
Interno : Salmone, avocado Esterno : Sesamo	
<b>SpiceTuna</b>	10,00
Interno : Tonno Esterno : Salsa chili, sesamo	
<b>Spice Salmon</b>	10,00
Interno : Salmone Esterno : Salsa chili, sesamo	
<b>Ebi Tempura</b>	11,00
Interno : Gambero in tempura, Philadelphia, avocado Esterno : Sesamo	
<b>Crumble</b>	16,00
Interno : Tonno, avocado Esterno : Crumble di gambero in tempura, salsa giapponese, pastella	
<b>Shisaido</b>	16,00
Interno : Tempura di gamberi in crosta di pistacchio Est. : Branzino, granella di pistacchi, maio di tobikko	
<b>Maki Piccante</b>	12,00
Interno : Salmone, pastella di tempura Esterno : Filetti di avocado, salsa chili	
<b>Pastella</b>	12,00
Interno : Cetriolo, maionese, gambero in tempura Esterno : Pastella di tempura, unagi sauce	
<b>Ebiroll Pastella</b>	13,00
Interno : Mascarpone, gambero in crosta di mandorle Esterno : Pastella, unagi sauce	

Possibilità di ordinare mezzi roll

<b>Zenzeroll</b>	14,00
Interno : Gambero in tempura, Philadelphia Esterno : Unagi sauce, tobiko, avocado	
<b>Sake Pastella</b>	13,00
Interno : Salmone in tempura, Philadelphia Esterno : Pastella, unagi sauce	
<b>Double Sake</b>	16,00
Interno : Salmone in tempura, Philadelphia Est. : Salmone, kataifi, crema di avocado, unagi sauce	
<b>Ebiten Plus</b>	15,00
Interno : Gambero in crosta di pistacchio, avocado Est. : Filetto di salmone, unagi sauce, maio al'avocado	
<b>American Roll</b>	14,00
Interno : Gambero in tempura, Philadelphia Esterno : Salmone, ikura, unagi sauce	
<b>Dragon</b>	13,00
Interno : gambero in tempura, Philadelphia Esterno : Filetti di tonno, semi di sesamo	
<b>Rainbow</b>	12,00
Interno : Salmone, avocado Esterno : Filetti di pesce misto, maionese, sesamo	
<b>Tora Maki</b>	13,00
Interno : Gambero marinato, cetriolo Esterno : Maionese, sesamo, filetti di salmone e branzino	
<b>Akaebi</b>	20,00
Interno : Salmone, avocado Esterno : tartare di gambero rosso, granella di pistacchio, olio al limone	
<b>Astice roll</b>	28,00
Interno : Polpa e salsa di astice, maionese, avocado Esterno : Tobiko, unagi sauce	
<b>Unagi roll</b>	16,00
Interno : Philadelphia, avocado, erba cipollina, cetriolo Est. : Anguilla alla piastra, unagi sauce, sesamo	

Possibilità di ordinare mezzi roll

<b>Tropical</b>	20,00
Interno: branzino e avocado Esterno: tartare gambero rosso, maracuja, maio al tobiko	
<b>Tropea</b>	14,00
Interno: baccalà in tempura, crema di avocado Esterno: cipolla rossa caramellata e maio giapponese	
<b>Crok &amp; Roll</b>	16,00
Interno: gambero in tempura, maio e cetriolo Est.: panatura al riso soffiato, tartare di salmone, tobiko e salsa teriyaki	
<b>Curly Roll</b>	20,00
Interno: salmone e avocado Esterno : tartare di scampi e polpa di riccio	
<b>Shibas Roll</b>	18,00
Interno: Philadelphia, avocado, branzino Esterno: maio e granella di pistacchi, tobiko	
<b>KimKat</b>	17,00
Interno: branzino in tempura al panko, Philadelphia, avocado Esterno: salsa kimoji e pasta kataifi	
<b>Bōkamai</b>	13,00
Interno: tonno, Philadelphia Esterno: avocado, maio e riso soffiato giapponese	
<b>Shinkin Roll</b>	18,00
Interno: cremoso di porcini e ricotta Esterno: gambero rosso e kataifi	
<b>Ushi Roll</b>	20,00
Interno: tartare di Kobe, mozzarella di bufala, semi di finocchi, avocado Esterno: cipolla croccante, chatney di mela	
<b>Riki Roll</b>	14,00
Interno: Philadelphia, wakame, porro fritto Esterno: tonno scottato, banana, granella di arachidi	
<b>Kanpachi Roll</b>	18,00
Interno: ricciola, cetriolo Esterno: filetto di mango, crema di avocado, mayo giapponese, ikura, sbriciolata di kataifi	

Possibilità di ordinare mezzi roll



# Gunkan / Giò

Riso avvolto da un nastro di alga o pesce  
con ingredienti all'interno

2 Pz

<b>Ikura</b> Uova di salmone	6,00
<b>Tobiko</b> Uova di pesce volante	5,00
<b>Spice tuna</b> Tartare di tonno in salsa chili con sesamo e cetriolo	5,00
<b>Spice salmon</b> Tartare di salmone in salsa chili con sesamo e cetriolo	5,00
<b>Vegetariano</b> Tartare di wakame e avocado	5,00
<b>Shibasu</b> Involtino di branzino, tartare di gambero rosso e granella di pistacchi	7,00
<b>Zu</b> Involtino di zuccina, gambero sminuzzato in tempura di panko, wakame, salsa teriyaki	7,00
<b>Tuna roe</b> Involtino di tonno, crema di mango e tobiko	7,00
<b>Salmon roe</b> Involtino di salmone, Philadelphia e ikura	7,00
<b>Pistajo</b> Involtino di branzino, crema al pistacchio, polpa di ricco	8,00
<b>Kobe</b> Involtino di carne Kobe con crema al pistacchio	10,00
<b>Kanpachi</b> Ricciola, tartare di scampi e tartufo	10,00
<b>Think Pink</b> Involtino di alga rosa, tartare di gambero cotto, mayo, salsa teriyaki, riso soffiato	10,00



# Hot Sushi

Rotoli di sushi fritti

<b>Kani roll</b>	8,00
Interno : gambero cotto, Philadelphia, avocado Esterno : insalata di astice 4 pezzi	
<b>Maki fritto special</b>	10,00
Interno : salmone, salmone affumicato, Philadelphia Esterno : unagi sauce 5 pezzi	
<b>Hot tuna</b>	10,00
Interno : tonno, avocado Esterno : panatura al pistacchio e maio 5 pezzi	
<b>Hot suzuki</b>	10,00
Interno : avocado, branzino Esterno : panatura alle mandorle 4 pezzi	



# Futomaki

Grandi rotoli di sushi con alga esterna  
8 Pz



# Sandwich

Sushi a forma di sandwich  
8 Pz



# Onigiri

Grande polpetta di pesce con cuore di pesce  
1 Pz



# Hosomaki

Piccoli rotoli di sushi con alga esterna  
8 Pz

<b>Futomaki Classic</b>	10,00
Tonno, avocado, maionese, tobiko, cetriolo	
<b>Futomaki Pink</b>	13,00
Salmone, Philadelphia	
<b>Sandwich branzino</b>	14,00
Branzino, avocado, maionese	
<b>Sandwich tonno</b>	14,00
Tonno, avocado, maionese	
<b>Sandwich salmone</b>	14,00
Salmone, Philadelphia, avocado	
<b>Onigiri branzino</b>	7,00
Grande polpetta di riso con tartare di branzino	
<b>Onigiri tonno</b>	7,00
Grande polpetta di riso con tartare di tonno	
<b>Onigiri salmone</b>	7,00
Grande polpetta di riso con tartare di salmone	
<b>Hosomaki kappa</b>	5,00
cetriolo	
<b>Hosomaki avocado</b>	6,00
avocado	
<b>Hosomaki suzuki</b>	6,00
branzino	
<b>Hosomaki tekka</b>	6,00
tonno	
<b>Hosomaki sake</b>	6,00
salmone	
<b>Hosomaki ebi</b>	7,00
gambero	
<b>Hosomaki gambero rosso</b>	10,00
gambero rosso	
<b>Hosomaki pink</b>	10,00
riocciola, crema di avocado, riso soffiato	



# Temaki

Grande cono di alga con all'interno riso e pesce



# Poke

Coppa di riso con pesce crudo e ingredienti vari

<b>Sake</b>	6,00
Salmone, avocado, Philadelphia	
<b>Branzino</b>	6,00
Branzino, avocado, sesamo, maionese	
<b>Maguro</b>	6,00
Tonno, avocado, sesamo, maionese	
<b>Ebi</b>	7,00
Gambero in tempura, avocado, maionese	
<b>Ebi mandorle</b>	8,00
Gambero in crosta di mandorle e mascarpone	
<b>Ebi pistacchio</b>	8,00
Gambero in crosta di pistacchi e mascarpone	
<b>Pink</b>	8,00
Ricciola, crema di avocado, mayo giapponese, pastella	

## POKE

- salmone, edamame, wakame, mango, salsa special, olio e sesamo 15,00
- tonno, avocado, cetriolo, granella di pistacchio, ponzu, olio e sesamo 15,00
- branzino, edamame, cipolla rossa caramellata, mandorle, salsa special, olio e sesamo 15,00

## CHIRASHI SPECIAL 25,00

Grande coppa di riso con sashimi misto, ikura, salsa ponzu, sesamo



Carpacci



Tartare

<b>Carpaccio di Kobe</b> sale maldon, pepe nero, burro montato affumicato e crik crok di carota	<b>18,00</b>
<b>Carpaccio di tonno</b> crema di cocco, mozzarella di bufala, wakame	<b>13,00</b>
<b>Carpaccio di salmone</b> burro acciuga, crostini al timo e gel di arancia	<b>13,00</b>
<b>Carpaccio di branzino</b> chutney di mela annurca, semi di zucca, sake	<b>15,00</b>
<b>Carpaccio di ricciola</b> Leche di tigre, cozze nere CBT, cipolla rossa e mandorle	<b>18,00</b>
<b>Tartare di salmone al naturale</b>	<b>15,00</b>
<b>Tartare tonno naturale</b>	<b>15,00</b>
<b>Tartare spigola naturale</b>	<b>15,00</b>
<b>Tartare tonno</b> Nduja, banana, arachidi e whisky affumicato	<b>15,00</b>
<b>Cheviche di salmone</b> Macedonia di daikon, sedano, cipolla, pistacchi e mirtilli rossi	<b>15,00</b>
<b>Ostriche Gillardeau</b>	<b>5,00</b>



Yaki & Wok

**Yakimeshi** 8,00  
Riso saltato con verdure

**Yakimeshi carne** 9,00  
Riso saltato con verdure e carne

**Yakimeshi ebi** 10,00  
Riso saltato con verdure e gamberi

**Yakisoba carne** 12,00  
Spaghetti di grano saraceno, carne e verdure al wok

**Yakisoba ebi** 14,00  
Spaghetti di grano saraceno, gamberi e verdure al wok

**Yakiudon carne** 12,00  
Noodless di farina giapponese, saltati con carne e verdure

**Yakiudon ebi** 14,00  
Noodless di farina giapponese, saltati con gamberi e verdure

**Verdure al wok** 6,00  
Verdure alla julienne saltate al wok

## **Yakifusion**

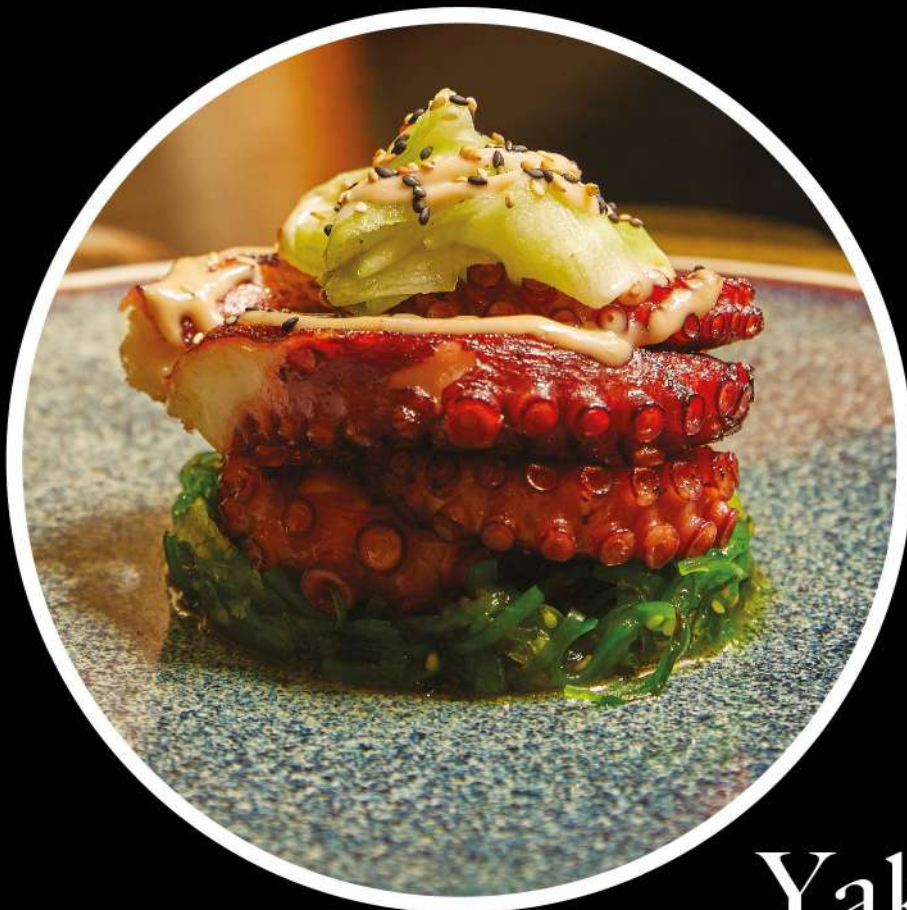
**Yakiudon ebi plus** 20,00  
Noodless giapponesi piastrati, saltati con gamberi, crema e granella di pistacchi con avocado

**Yakiudon Assassina** 18,00  
noodles croccante, crema di cime di rape, pomodoro, stracciatella e fichi secchi

**Gyoza Veg (Home made)** 8,00  
raviolo di verdure, con cremoso ai porcini e glue di cacao

**Gyoza Ebi (Home made)** 10,00  
Raviolo con gambero rosso, bisque e passion fruit ripieno di pescato con besciamella

**Gyoza Carbonara (Home made)** 9,00  
Raviolo ripieno di ragù bianco di guanciaie, spuma di carbonara e guanciaie croccante



# Yakimono

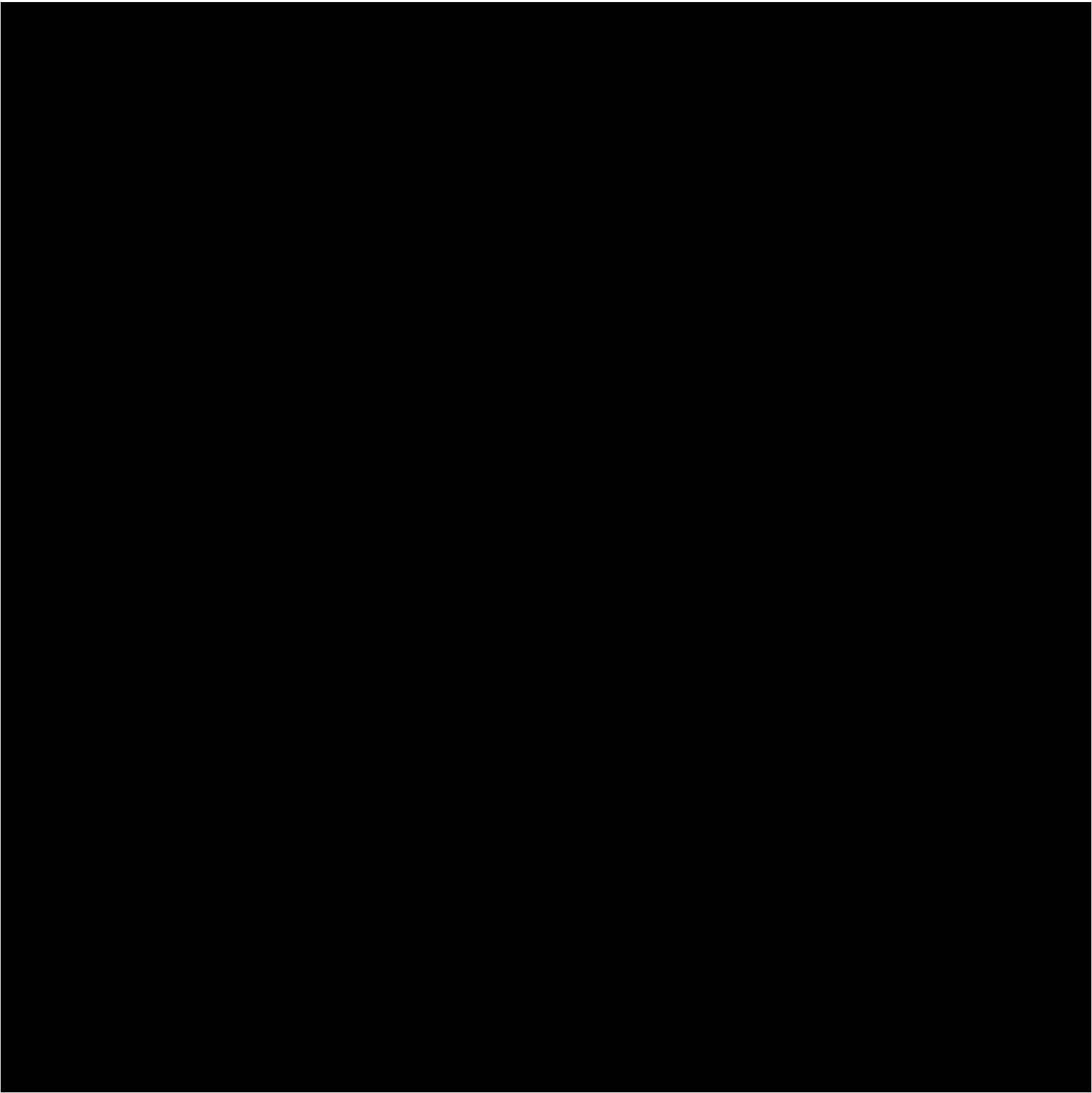
Piatti principali

<b>Tonno in crosta</b> Filetto di tonno rosso con arachidi, pistacchi, e croccante al nero di seppia	16,00
<b>Salmone 58</b> Salmone scottato, cremoso di patate, lime e zenzero, teriaki e capperi fritti	16,00
<b>Pollo teriyaki CBT</b> Pollo piastrato con ristretto di manzo, teriaki e pannocchia grigliata	12,00
<b>Miniburger</b> Miniburger di carne Kobe con insalata, pomodorini e salsa speciale	15,00
<b>Tako grill al ponzu</b> Polpo grigliato in salsa giapponese con cetriolo e wakame	16,00
<b>Yakiniku</b> Controfiletto di manzo grigliato in salsa yakiniku con verdure miste al wok	18,00
<b>Kobe non l hai mai visto</b> diaframma di Kobe, zucchina alla scapece, menta e cipolla croccantissima	22,00
<b>Chicken catzu</b> pollo panato al panko ripieno di anacardi e asparago con salsa ai funghi e olio tartufato	18,00
<b>Bun Bun</b> Burger di salmone e panko, special cream, bacon croccante, coleslaw, scamorza fondente	15,00
<b>Bun Ton</b> tonno con sesamo arcobaleno, salsa Johnny, cipolla dorata, bacon e salsa affumicata	15,00



Dolci

Torta di riso	6,00
Caricao	6,00
Cannolo siciliano	6,00
Mousse pistacchio e cioccolato	6,00
Mousse ricotta e pere	6,00
Cheesecake frutti di bosco	6,00
Sorbetto al limone, melograno o passion fruit	3,50
Crema catalana	6,00
Senza glutine e senza lattosio:	
Semifreddo cioccolato e zenzero	6,00
Croccante all' amarena.	6,00



All'interno del locale si utilizzano prodotti congelati e surgelati a bordo.  
In ottemperanza con il metodo HACCP si effettua il mantenimento della catena del freddo,  
garantendo così l'integrità, gli standard igienici e la sicurezza alimentare.

Su disposizione del ministero della salute, si esegue l'abbattimento del pesce lavorato  
e somministrato crudo.

Al fine di eseguire un servizio accurato e responsabile, così come disposto dal regolamento CE 1169/2011,  
si comunica che alcune pietanze presenti nel menu potrebbero contenere tracce di allergeni.  
Si pregano, pertanto, tutti coloro che ne siano a conoscenza di comunicare al personale addetto loro  
intolleranze e/o allergie a materie prime utilizzate nella preparazione.  
Sarà nostra cura informarvi sugli ingredienti.

L'elenco degli alimenti considerati allergeni è contenuto nel Reg. UE 1169/2011

### ALLERGENI

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale,  
orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i  
prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole,  
noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni  
superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini  
di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Benchè gli chef pongano la massima attenzione nella separazione delle attrezzature per evitare commistioni tra ingredienti diversi,  
in caso di vostre allergie o intolleranze, considerare la possibilità di eventuali contaminazioni e pertanto la Direzione non si  
assume alcuna responsabilità.

