

TAKE AWAY (ASPORTO) SU PRENOTAZIONE

Aperto dal martedì al sabato, chiuso domenica e lunedì

pranzo h 12.30-14.30 (solo venerdì e sabato)

cena h 19.30-22.30

Piazzale Matteotti, 3 - Pesaro - tel. 0721 67510



*per l'aumento
dei costi*

*abbiamo fatto
modifiche al menù*

*per mantenere
la qualità*

*nei piatti, nei prezzi,
nell'impegno creativo*

WABISABI

cucina giapponese

Il *wabi sabi* è la naturalezza riguardo le cose
nel loro stato naturale e più autentico.

Tutto qui.

Sono le nostre imperfezioni che ci rendono unici.
La nostra unicità rende bello ognuno di noi.

*per l'aumento
dei costi*

*abbiamo fatto
modifiche al menù*

*per mantenere
la qualità*

*nei piatti, nei prezzi,
nell'impegno creativo*

COPERTO € 3,50

Compreso di

Tsukidashi - *antipastino*

Miso shiru - *zuppa di miso*

Wabi shoyu

PIATTI DEL GIORNO

Consultare la lavagna

IN VENDITA

Salsa teriyaki 300 ml € 10,00

Wabi shoyu 300 ml € 10,00

VINI *calice* *bottiglia*

BOLLICINE

Prosecco Treviso DOC - Spago € 18,00
Marsuret - Veneto

Spumante Metodo Classic € 25,00
Perlugo Zero - Marche

Chardonnay/Pinot nero Metodo Classico € 25,00
Furlani - Trentino

Franciacorta DOCG brut millesimo 76 mesi € 38,00
Rizzini - Lombardia

VINI BIANCHI

Bianchetto del Metauro bio - Alceo € 16,00
Bucchini - Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Ylice € 24,00
Poderi Mattioli - Marche

Arneis DOCG € 5,00 € 20,00
Cascina Ca' Rossa - Piemonte

Reasling/Schiava grosso - Kerner € 25,00
Sandri Arcangelo - Alto Adige

VINO ROSSO

Sangiovese DOC - Colli Pesaresi 375 ml € 10,00
Di Sante - Marche

Rosso di Montalcino DOC 375 ml € 14,00
Fanti - Toscana

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL'ORDINE, RICHIEDERE IL RICETTARIO PER CONOSCERE TUTTI GLI INGREDIENTI DI OGNI SINGOLA RICETTA.

ACQUA

Lauretana *naturale, frizzante* € 2,50

Acqua potabile in caraffa € 0,50

TÈ

Sencha *tè verde caldo in teiera* € 5,00

Sencha *tè verde freddo in caraffa (solo estate)* € 5,00

Hojicha *tè verde tostato* € 5,00

BIRRA GIAPPONESE

Asahi *bott. 330 ml* € 5,00

Kirin *bott. 500 ml* € 7,00

Sapporo Nama Draft *lattina 650 ml* € 8,00

SAKE MIGLIORE COMPAGNO PER SUSHI E SASHIMI

Sake caldo € 6,00

Kikumasamune Junmai *300 ml* € 12,50

Kubota Ginjo *300 ml* € 13,50

DISTILLATI E LIQUORI

Shochu € 4,00

Suntory whisky Cita € 8,00

Umeshu € 6,00

ZENSAI-ANTIPASTI

Edamame € 5,00

Wakame-su € 7,00
alghe wakame, cetriolo o rapa bianca, salsa tosazu

Shake-namban € 7,00
salmone fritto e marinato, verdure

Kimutako € 9,00
polipo, cetriolo o rapa bianca, salsa kimuci (piccante)

Sunomono € 10,00
misto di pesce marinato, wakame, cetriolo o rapa bianca

*Ebi (gamberi), Unaghi (anguilla), Ikura (uova di salmone) e Tobiko (uova di pesce volante) arrivano congelati.
Scusateci se verranno a mancare alcuni piatti, seguiamo il ritmo delle stagioni.*

SUSHI

Degustazione di sushi € 18,00
6 nigiri

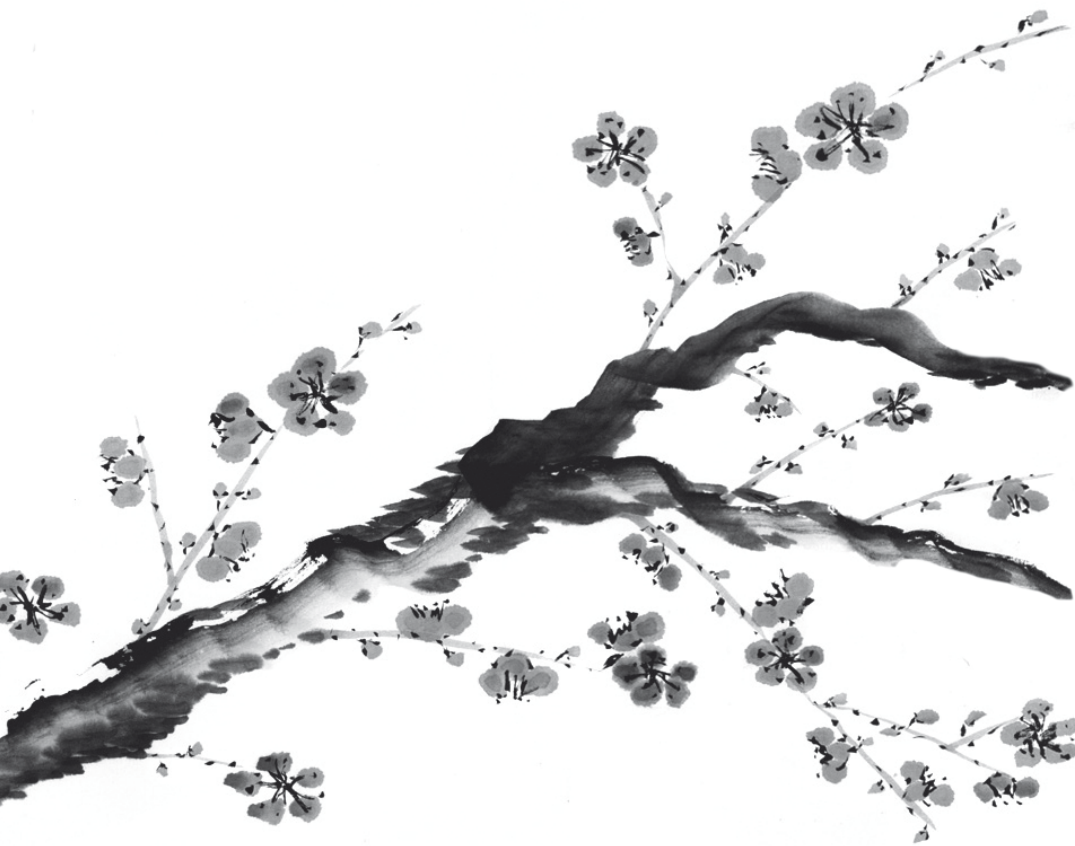
Degustazione di sushi condito € 19,00

Cirashi sushi € 25,00
base di riso condito sul quale sono disposti pesce e tamago

SASHIMI ALLA CARTA

Degustazione di sashimi € 23,00

Sashimi di salmone € 20,00



AGGIUNTE AI PIATTI

€ 2,50

Zuppa di miso

Riso

Zenzero

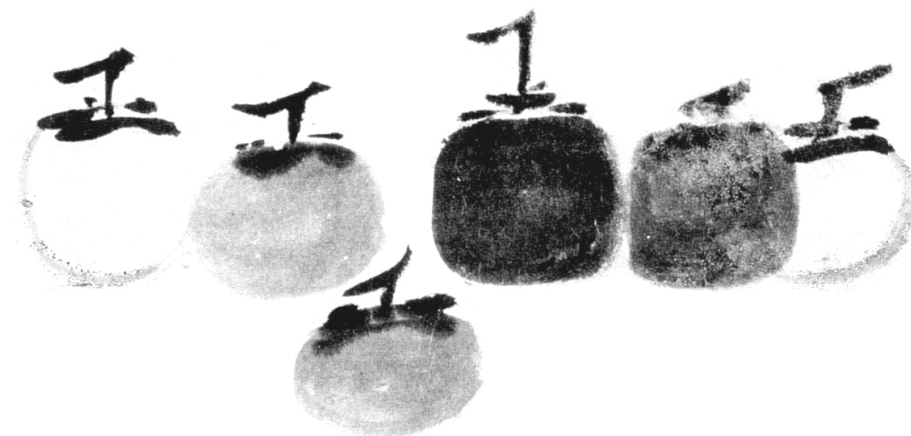
Wasabi

Salsa di soya

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Gelato € 3,50

Dolce del giorno € 7,00



PIATTI CALDI

Teriyaki di salmone € 16,00
salmone, salsa teriyaki, riso

Teriyaki di pollo € 16,00
coscia di pollo, salsa teriyaki, riso

Branzino shoga-yaki € 20,00
branzino, salsa wabishoyu, shoga

Tempura di gamberi € 18,00
fritto di gamberi



NIGHIRI SUSHI ALLA CARTA

Tamago 2 pz. € 7,00
omelette giapponese

Shake 2 pz. € 7,00
salmone

Tako 2 pz. € 7,00
polipo nostrano cotto

Ika 2 pz. € 7,00
calamaro

Ebi 2 pz. € 7,00
gambero di mare cotto

Suzuki 2 pz. € 8,00
branzino

Shime Saba 2 pz. € 8,00
sgombro pescato marinato

Unaghi 2 pz. € 10,00
anguilla cotta

Maguro 2 pz. € 10,00
tonno

Hiramasa 2 pz. € 10,00
ricciola

HOSO-MAKI involtino di riso con alga nori all'esterno

Kappa maki <i> cetriolo, sesamo</i>	6 pz.	€ 6,00
Shake maki <i> salmone</i>	6 pz.	€ 7,00
Tekka maki <i> tonno</i>	6 pz.	€ 8,00
Ume maki <i> umeboshi, cetriolo o rapa bianca, sesamo</i>	6 pz.	€ 8,00

URA-MAKI involtino di riso con alga nori all'interno

Avocado maki <i> avocado, sesamo</i>	6 pz.	€ 7,50
California maki <i> salmone, avocado, sesamo</i>	6 pz.	€ 8,50
Ebi maki <i> gambero cotto, avocado, sesamo</i>	6 pz.	€ 9,00
Maki piccante <i> tonno, salsa piccante, sesamo</i>	6 pz.	€ 10,00
Maki salmone croccante <i> salmone alla griglia croccante</i>	6 pz.	€ 9,50
Ebi ten maki <i> gambero fritto, avocado, sesamo</i>	6 pz.	€ 10,00
Una kyu maki <i> anguilla cotta, cetriolo o rapa bianca, sesamo</i>	6 pz.	€ 10,00

TEMAKI SUSHI cono di alga nori, riso

Avocado temaki <i> avocado</i>	€ 7,00
Shake temaki <i> salmone</i>	€ 7,00
California temaki <i> salmone, avocado</i>	€ 8,00
Ebi-ten temaki <i> gambero fritto, avocado</i>	€ 8,00
Unaghi temaki <i> anguilla cotta, cetriolo o rapa bianca</i>	€ 9,00
Maguro temaki <i> tonno</i>	€ 9,00

