

TAKE AWAY (ASPORTO) SU PRENOTAZIONE

Aperto da mercoledì a sabato

pranzo h 12.30-14.30 (solo 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

ANTIPASTINO: Edamame fagioli di soia, oppure
Shake-namban salmone fritto e marinato con cipolle e carote

Zuppa di miso miso e dashi (preparato per brodo), cipollotto, alga wakame

Wabi shoyu salsa di soia, alga kombu, mirin, sake, fiocchi di palamita essiccata

PIATTI DEL GIORNO

Consultare la lavagna

IN VENDITA

Salsa teriyaki 300 ml € 12,00

Wabi shoyu 300 ml € 12,00

VINI calice bottiglia

BOLLICINE

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

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

Franciacorta DOCG brut millesimo 76 mesi € 40,00
Rizzini - Lombardia

VINI BIANCHI

Bianchello 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

Pavar rosso bio caraffa 375ml € 8,00 bottiglia € 15,00
Sangiovese, Merlot, Cabernet
Valle delle lepri - Emilia Romagna

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

ACQUA

Naturale, frizzante € 2,50

Acqua potabile in caraffa € 1,00

TÈ

Sencha tè verde caldo in teiera € 6,00

Sencha tè verde freddo in caraffa (solo estate) € 6,00

Hojicha tè verde tostato € 6,00

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

Kubota Ginjo *300 ml* € 13,50

DISTILLATI E LIQUORI

Shochu € 5,00

Suntory whisky Cita € 8,00

Umeshu € 7,00

ZENSAI-ANTIPASTI

Edamame € 6,00
fagioli di soia

Wakame-su € 8,00
alghe wakame, cetriolo o rapa bianca, salsa tosazu

Shake-namban € 9,00
salmone fritto e marinato con cipolle e carote

Kimutako € 10,00
polipo, cetriolo o rapa bianca, salsa kimchi (piccante)

Sunomono € 11,00
*pesce marinato (salmone, branzino, sgombro)
più polipo, gambero cotto, wakame, cetriolo o rapa bianca, salsa tosazu*

*Ebi (gamberi), Unaghi (anguilla), Maguro (tonno), Hamachi (ricciola), Saba (sgombro) e Tako (polipo) arrivano congelati.
Scusateci se verranno a mancare alcuni piatti, seguiamo il ritmo delle stagioni.*

NIGIRI SUSHI *cuscinetto di riso condito*

Degustazione di sushi € 20,00

2 salmone, 1 branzino, 1 ricciola, 1 tonno, 1 gambero, wasabi, zenzero

Degustazione di sushi condito € 21,00

2 salmone, 1 branzino, 1 ricciola, 1 gambero più wasabi, wabi shoyu, zenzero

Cirashi sushi € 27,00

base di riso condito sul quale sono disposti: salmone, branzino, ricciola, tonno, gambero e tamago, wasabi, zenzero

Condimento per riso: aceto di riso, zucchero di canna bianco, sale

SASHIMI

Degustazione di sashimi

salmone, branzino, ricciola, tonno, wasabi

€ 25,00

Sashimi di salmone

salmone, wasabi

€ 20,00



AGGIUNTE AI PIATTI

€ 2,50

Zuppa di miso

Riso

Zenzero

Wasabi

Salsa di soya

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Gelato

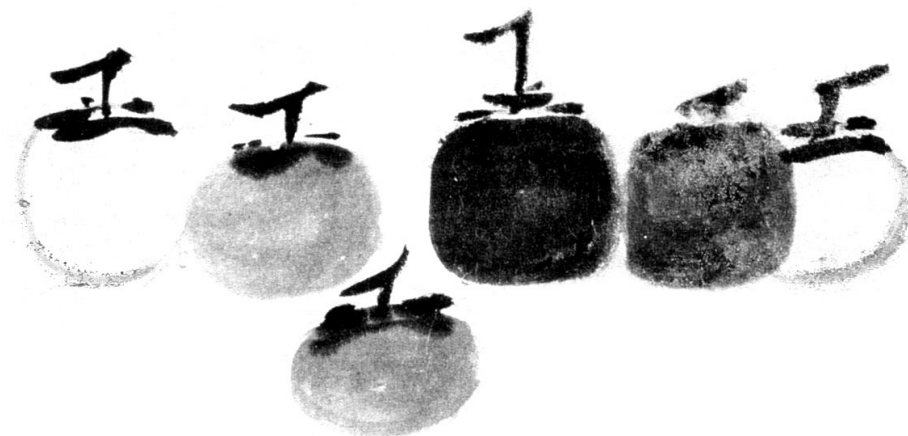
€ 3,50

latte di riso, zucchero di canna bianco, farina di carruba, panna senza lattosio, polvere di tè verde (matcha)

Dolce del giorno

€ 6,00

consultare la lavagna



PIATTI CALDI

Teriyaki di salmone € 18,00
salmone, salsa teriyaki (shoyu, mirin, zucclero di canna bianco), riso

Teriyaki di pollo € 18,00
coscia di pollo, salsa teriyaki (shoyu, mirin, zucclero di canna bianco), riso

Branzino shoga-yaki € 20,00
branzino, salsa shoga yaki (wabi shyoyu, sake, mirin, zenzero grattugiato)

Piatti accompagnati da verdura di stagione



NIGHIRI SUSHI ALLA CARTA

Tamago 2 pz. € 8,00
omelette giapponese

Shake 2 pz. € 8,00
salmone

Tako 2 pz. € 8,00
polipo cotto

Ebi 2 pz. € 8,00
gambero di mare cotto

Suzuki 2 pz. € 9,00
branzino

Shime Saba 2 pz. € 9,00
sgombro marinato

Unaghi 2 pz. € 10,00
anguilla cotta

Maguro 2 pz. € 10,00
tonno

Hamaci 2 pz. € 10,00
ricciola

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

Kappa maki o Kabura maki <i> cetriolo, sesamo / rapa bianca, sesamo</i>	6 pz.	€ 7,00
Shake maki <i> salmone</i>	6 pz.	€ 8,00
Tekka maki <i> tonno</i>	6 pz.	€ 9,00
Ume maki <i> umeboshi, cetriolo o rapa bianca, sesamo</i>	6 pz.	€ 9,00

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

Avocado maki <i> avocado, sesamo</i>	6 pz.	€ 8,00
California maki <i> salmone, avocado, sesamo</i>	6 pz.	€ 10,00
Ebi maki <i> gambero cotto, avocado, sesamo</i>	6 pz.	€ 10,00
Maki piccante <i> tonno, salsa piccante, sesamo</i>	6 pz.	€ 11,00
Maki salmone croccante <i> salmone cotto croccante</i>	6 pz.	€ 10,00
Ebi ten maki <i> gambero fritto, avocado, sesamo</i>	6 pz.	€ 11,00
Una kyu maki <i> anguilla cotta, cetriolo o rapa bianca, sesamo</i>	6 pz.	€ 11,00

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

