



IMO SUSHI

Menù Pranzo



COPERTO € 1.00

I BAMBINI AL DI SOTTO 130CM PAGANO € 8.00 . IL PREZZO ESCLUSI BEVANDE,DOLCI,CAFFÈ E LIQUORI

**GENTILI CLIENTI,VI RICORDIAMO CHE I PIATTI ORDINATI E
NON CONSUMATI VERRANNO QUANTIFICATI A PARTE**

Regolamento ce 1169/2011
Decreto legislativo n. 109 del 29 gennaio 1992 sezione III a
Decreto legislativo n. 114/2006

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da
Questo ristorante.Sostanze o prodotti
Che provocano allergie o intolleranze

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI

Il cliente consumatore, è invitato a dichiarare le proprie
Patologie allergiche, al momento dell'ordinazione

IN THE CASE OF FOOD ALLERGIES

The consumer is invited to declare thier allergenic
Diseases at the time of ordering

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano,
segale, orzo, Avena, farro, kamut o i loro
ceppiibridati e 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, vale a dire:
mandorle (amygdalus communis l.)
Nocciole (corylus avellana)
noci (juglansregia)
noci di acagiù (anacardium occidentale)
noci di pecan [carya illinoensis (wangenh) k. Koch]
noci del brasile (bertholletia excelsa)
noci macadamia o noci del queensland
(Macadamia ternifolia), e i loro derivati.
Pistacchi (pistascia vera)
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.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Cereali
con glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Sesamo



Anidride
solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

MASSIMO 5 PORZIONI PER OGNI PIATTO A PERSONA



SI PUÒ ORDINARE MASSIMO 1 PORZIONE



PICCANTE

ZENSAI



1 INVOLTINI DI PRIMAVERA
🌾



4 CHELE DI GRANCHIO
🌾 🍷



5 PATATINE
🌾



6 NUVOLETTE DI GAMBERI
🍷



7 KOROKKÈ
🌾 🍷



8 ANELLI DI CIPOLLA
🌾 🍷



10 BOCCONCINO DI MAIALE
🌾 🍷

ZENSAI



12 CHICKEN KARA AGE
🌾 🍷



15 TEMPURA MISTO
gamberi e verdure
🍷 🌾



16 TEMPURA VERDURE
🌾



19 PANE AL VAPORE
🌾 🍷 🍷



20 PANE FRITTO
🌾 🍷 🍷



21 BAOZI
🌾 🍷

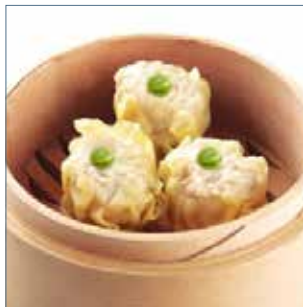


22 RAVIOLI DI CARNE
🌾 🍷

ZENSAI



24 RAVIOLI VEGANO



26 SHAO MAI



28 ALGHE GIAPPONESE 🔥



29 ALGHE CON PESCE MISTO

Max1 porzione persone



30 FAGIOLI DI SOIA



31 INSALATA VERDE



32 INSALATA CON PESCE MISTO



ZENSAI



33 CHICKEN SALAD
🌱 🥬



38 ZUPPA DI MISO
🥬



39 ZUPPA OSUMASHI
frutti di mare
🐟 🐠 🌱



42 TOFU FRESCO
tofu, alghe giapponese, salsa
di soia
🌱 🥬 🌱



50 TARTARE DI SALMONE
Max1 porzione persone
🌱 🐟 🥬



52 TARTARE CON RISO E
AVOCADO
🌱 🐟 🥬



54 WHITE TARTARE
riso, salmone, avocado, mandorle
philadelphia
Max1 porzione persone
🌱 🐟 🥬

NIGHIRI

60 SALMONE



61 TONNO



62 BRANZINO



63 GAMBRI COTTI



65 NIGHIRI SPECIALE salmone, philadelphia, kataifi



68 SALMONE ALLA FIAMMA salmone scottato, salsa rosa, tobiko



69 BRANZINO ALLA FIAMMA branzino scottato, salsa rosa, tobiko



70 NIGHIRI AVOCADO



71 NIGHIRI KAPPA

72 NIGHIRI BLACK SALMONE



73 NIGHIRI BLACK BRANZINO



74 NIGHIRI MISTO



GUNKAN

80 SPICY SALMONE 🔥 Max1 porzione persone



82 SALMONE OUT Max1 porzione persone



88 GUNKAN WHITE riso, philadelphia, mandorle e salsa teriyaki



89 GUNKAN GREEN riso, philadelphia, pistacchio, teriyaki



93 GUNKAN COTTO salmone scottato, miura Max1 porzione persone



SASHIMI



120 SASHIMI DI SALMONE

Max1 porzione persone



150 SUSHI MISTO

5 nigiri, 4 hosomaki,
4 uramaki



151 SASHIMI MAKI

7 sashimi, 4 hosomaki,
4 uramaki

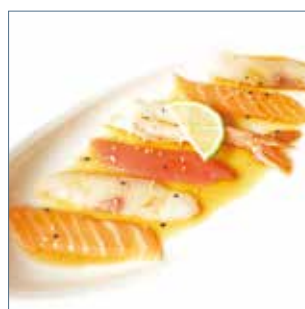


CARPACCIO



140 CARPACCIO SALMONE

Max1 porzione persone



141 CARPACCIO MISTO

Max1 porzione persone



URAMAKI



160 CALIFORNIA
surimi,maionese,avocado,
con sopra sesamo
🌿🐟🍣



161 PHILADELPHIA
philadelphia,salmone,
avocado,tobiko
🐟🍷



163 ONION ROLL
philadelphia,salmone,avocado,
cipolla fritta,salsa teriyaki
🌿🐟🍷🍷



164 SPICY SALMONE 🔥
salmone,maionese,tobiko,
salsa piccante,insalata
🍣🐟



166 MIURA MAKI
salmone,grigliato,
philadelphia,tobiko
🐟🍷



167 EBITEN
tempura di gamberi,maionese,
avocado,kataifi,sesamo,
salsa teriyaki
🌿🌿🌿🍣🍷



168 EBITEN PLUS
tempura di gamberi,philladelphia
con sopra salmone,salsa teriyaki
🌿🌿🐟🍷🍷



173 TAMANEKI ROLL
pollo fritto,maionese,cipolla
fritta e salsa teriyaki
🍷🌿🍣🍷



179 SALMON CRISPY ROLL
salmone e philadelphia avvolti
in un rotolo di riso,guarniti con
mandorle croccanti
🍷🐟🍷🍷

URAMAKI



180 GREEN FUSION
tonno cotto,maionese ,rucola
e salsa teriyaki



181 STAR ROLL
senza alghe,philadelphia,
con sopra salmone



183 MANDORLE ROLL
miura,avocado,philadelphia,
con sopra sesamo,mandorle
e salsa teriyaki



191 URA SOY SHEET
salmone,philadelphia,avocado,
tobiko con carta di soia



194 URAMAKI BLACK PHILADELPHIA
philadelphia,salmone,avocado



195 URAMAKI BLACK MIURA
philadelphia, salmone grigliato



196 URAMAKI BLACK EBITEN
tempura di gamberi,maionese,
avocado,farina tempu,
salsa teriyaki



200 AGE ROLL
salmone,philadelphphia,fritto
e salsa teriyaki



201 AGEMAKI FRAGOLA
maki fritti con salmone,
philadelphia e fragola,salsa
teiryaki



URAMAKI



206 FUTO EBITEN
gamberi fritti ,esterno con
maionese,kataifi e salsa
teriyaki



207 FUTOMAKI FRITTO
salmone,avocado,surimi,
kappa,maionese,fritto,salsa
teriyaki



HOSOMAKI



210 HOSO SAKE



212 HOSO EBI



213 HOSO AVOCADO



214 HOSO KAPPA



215 HOSO BLACK SAKE



216 HOSO BLACK AVOCADO



217 HOSO BLACK MIURA

TEMAKI

220 CALIFORNIA



221 SALMONE AVOCADO



223 SPICY SALMONE 🔥



225 EBITEN



226 IMO SPECIALE 🔥



227 MANGO E AVOCADO



232 TEMAKI VEGETARIANO



233 TEMAKI BLACK SALMONE AVOCADO



PRIMI CALDI



240 RISO CON VERDURE E UOVA



241 RISO CON GAMBERI E VERDURE E UOVA



242 RISO CON SALMONE E VERDURE E UOVA



243 RISO CANTONESE



244 RISO CON POLLO E CURRY E UOVA



245 RISO CON POLLO, ANANAS E UOVA



246 YAKITORI DON
riso, pollo, salsa teriyaki



247 RISO IMO SPECIALE
manzo, cipolla fritto, verdure,
uovo, salsa di soia



248 RISO BIANCO



PRIMI CALDI



249 YAKI UDON ALLE
VERDURE
🌱



250 YAKI UDON CON FRUTTI
DI MARE
🌱 🌱 🐟



251 SPAGHETTI DI SOIA ALLE
VERDURE
🌱 🐟 🌱



252 SPAGHETTI DI SOIA CON
FRUTTI DI MARE
🌱 🌱 🐟 🌱



253 SPAGHETTI DI RISO ALLE
VERDURE
🌱



254 SPAGHETTI DI RISO CON
FRUTTI DI MARE
🌱 🌱 🐟



257 GNOCCHI ALLE VERDURE
🌱



258 GNOCCHI CON FRUTTI
DI MARE
🌱 🌱 🐟

TEPPANYAKI



270 SPIEDINI DI GAMBERI
🌿 🐟 🍷



271 SPIEDINI DI CALAMARI
🌿 🐙 🍷



274 SPIEDINI DI ZUCCHINE
🌿 🍷



277 BRANZINO ALLA PIASTRA
🌿 🐟 🍷



278 SALMONE SCOTTATO
Max1 porzione persone
🌿 🐟 🍷



282 ALETTE DI POLLO
Max1 porzione persone
🌿

SECONDI PIATTI



300 POLLO ALLE MANDORLE



301 POLLO IN SALSA
PICCANTE



302 POLLO CURRY



308 GAMBERI FUNGHI E
BAMBÙ



310 GAMBERI SALE E PEPE



Max1 porzione persone



314 MANZO CON CURRY



316 FUNGHI E BAMBU SALTATI



FESTIVI SABATO DOMENICA



9 IKA FURAI



14 TEMPURA EBI
gamberi
Max1 porzione persone



18 POLPETTE DI POLIPO E
PATATE FRITTE
Max1 porzione persone



27 RAVIOLI DI MANZO
Max1 porzione persone



35 INSALATA CON MISTO DI
MARE
Max1 porzione persone



37 COZZE ALLA MARINARA
Max1 porzione persone



51 TARTARE MISTO
Max1 porzione persone



86 GUNKAN SALMONE CON
PHILADELPHIA E IKURA
Max1 porzione persone



109 TACOS MIURA
miura, philadelphia, avocado,
salsa sesamo, cipolla fritti
Max1 porzione persone



FESTIVI SABATO DOMENICA



162 **MAGURO AVOCADO**
tonno,avocado,maionese,
sesamo



176 **TATAKI SAKE MAKI**
tempura di gamberi,maionese,
salmone scottato,salsa rosa,
pistacchio



203 **AGEMAKI AVOCADO**
maki fritti con salmone,
philadelphia e avocado,salsa
teriyaki



259 **SPAGHETTI THAI ALLE
VERDURE**



260 **SPAGHETTI THAI CON
FRUTTI DI MARE**



280 **MANZO SCOTTATO CON
RUCOLA**

Max1 porzione persone



Spumanti & Prosecco

VENETO

CUVEE SPUMANTE EXTRA DRY-Bedin

€ 13.00

Profumo intenso e fruttato, sapore armonico con retrogusto amarognolo e delicato.

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG-LA Farra

€ 17.00

Bollicine finissime e persistenti; Profumo fresco ed elegante con note fruttate di mela, pesca e fiori d'accia. Sapore armonico, vellutato con una buona sapidità e con un finale asciutto.

PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO DOCG-Val D'Oca

€ 19.00

Trasparente e limpido con perlage eleganti, aromi intensi e netto sentore di mela Golden, aroma lieve floreale che ricorda il glicine e la rosa.

LOMBARDIA

SPUMANTE BRUT SATEN FRANCIACORTA DOCG-La Gerla

€ 25.00

Bouquet con sentore di crosta di pane e delicate note di frutta secca accompagnate da gradevoli profumi floreali. In bocca è bilanciato, setoso, con buona struttura

SPUMANTE BRUT ROSÈ FRANCIACORTA DOCG-La Gerla

€ 25.00

Vino di corpo, strutturato con aromi floreali e note fruttate, bollicine di classe fine ed elegante.

Vini Bianchi

ALTO ADIGE

GOLDMUSKATELLER SECCO DOC-Kellerei Meran

€ 21.00

Colore giallo chiaro con riflessi verdi. Vinificato secco ha una spiccata e fresca acidità, il gusto è pieno e caratterizzato da una classica nota di salvia.

GEWURZTRAMINER DOC-Kellerei Meran

€ 20.00

Vino di grande pienezza di aromi con note di chiodi di garofano e rosa. La struttura è armoniosa con finale persistente.

MULLER THURGAU DOC-Kellerei Meran

€ 18.00

Profumo aromatico con note di noce moscata, erbe aromatiche e melissa. Il sapore è morbido ed elegantemente aromatico con un fresco tono acidulo.

FRIULI

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC-Sgubin

€ 18.00

Al naso è caratteristico l'agrumi, il vegetale di salvia e fiori bianchi. Al gusto è fresco e sapido, sulla vena acida senza mai perdere l'equilibrio.

PINOT GRIGIO COLLIO DOC-Sgubin

€ 18.00

Note floreali in apertura, poi sensazioni fruttate. Al gusto si caratterizza per una buona freschezza, è gentile e pieno.

FRIULANO COLLIO DOC-Sgubin

€ 18.00

Le classiche note varietali sono accompagnate da sensazioni delicate di erbe aromatiche. Al gusto spicca la grande pulizia con notevoli sensazioni di freschezza.

VENETO

SOAVE MITO DOC·Montetondo

Profumo fine ed elegante con sentori di fiori bianchi. Al palato è asciutto e fresco. L'ideale per aperitivo e piatti di pesce.

€ 16.00

PIEMONTE

ARNES LANGHE DOC·Molino

Profumo delicato ed intenso di fiori bianchi, frutta ed erbe. Il gusto secco, corposo, morbido che si mantiene anche nel finale.

€ 16.00

GAVI DI GAVI DOCG·La Smilla

Profumo di fiori d'acacia, pesce e mela, pieno, persistente con sentori di mandorla.

€ 16.00

CHARDONNAY FRIZZANTE IGT·La Smilla

Spuma vivace. Al naso si presenta leggero, profumo caratteristico. Al palato risulta asciutto o abboccato, vellutato, morbido e armonico.

€ 13.00

LOMBARDIA

PINOT NERO BIANCO FRIZZANTE DOC BIO·Doria

Note fruttate, eleganti, con sentori di frutta tropicale e note finali di pesca e leggera salvia.

€ 15.00

MARCHE

PECORINO DI OFFIDA DOCG BIO VEGANO·Cantina Offida

Vino aromatico con toni fruttati e minerali. Corposo con una buona struttura e una buona acidità. Un vino con grande carattere.

€ 15.00

CAMPANIA

FALANGHINA DEL TABURNO DOP·Fontanavecchia

Solo uve raccolte a mano. Sentori netti e piacevoli di pesca bianca. Al gusto: ottimo all'intensità e alla persistenza ed eccellente in finezza.

€ 17.00

GRECO DI TUFO DOCG·Colline del sole

Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di frutta. Gusto secco con spiccata mineralità, tipica del vitigno coltivato di Tufo.

€ 18.00

Vini Bianchi 375ml

CHARDONNAY FRIZZANTE IGT

"La Smilla" - Piemonte

€ 8.00

ARNIES LANGHE DOCG

"Molino" - Piemonte

€ 8.00

FALANGHINA DEL TABURNO DOP

"Fontanavecchia" - Campania

€ 9.00

VERMANTINO S'ELEME ORO DOCG

"Cantina Monti" - Sardegna

€ 9.00

Vini Rossi

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO GALLO NERO DOCG BIO-Conca d'Oro

€ 19.00

Profumo intenso,persistente,con note di ciliegia,tobacco ed un lieve sottofondo di rovere di piena tradizione chiantigiana.

MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIO-La Selva

€ 18.00

Frutti rossi, rifinito di un'intensa speziatura,al palato possiede una bella articolazione da cui emerge un frutto vivace.

SICILIA

NERO D'AVOLA IGP-Tenute Morkata

€ 15.00

Speziato,sapido,avvolgente e vellutato,si percepiscono note di amarena, mora selvatica e gelsi rossi.

SARDEGNA

KIRI CANNONAU DI SARDEGNA DOC-Cantina Monti

€ 17.00

Profumo ampio e persistente,gusto asciutto,armonico,fresco beverino.

Vini Rossi 375ml

CHIANTI DOCG

€ 9.00

"San Benedetto" -Toscana

MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIO

€ 9.00

"Laselva" -Toscana

KIRI CANNONAU DI SARDEGNA DOC

€ 9.00

"Cantina Monti" -Sardegna

Bevande

BIRRE

BIRRA ASAHI 50CL	€ 5.00
BIRRA KIRIN 50CL	€ 5.00
BIRRA SAPPORO 50CL	€ 5.00
BIRRA HEINEKEN 66CL	€ 5.00
BIRRA HEINEKEN 33CL	€ 3.00
MORETTI 66CL	€ 5.00

BIBITE

COCA COLA	€ 3.00
COCA ZERO	€ 3.00
SPRITE	€ 3.00
FANTA	€ 3.00
THÈ LIMONE-THE PESCA	€ 3.00
ACQUA MINERALE 75CL	€ 3.00
THE GIAPPONESE TEIERA	€ 4.00
VINO AL CALICE	€ 4.00
VINO SFUSO 0.5	€ 7.00
VINO SFUSO 1L	€ 11.00

CAFFÈ E LIQUORI

CAFFÈ	€ 1.00
AMARI	€ 3.00
GRAPPE	€ 3.00
WHISKY	€ 4.00
LIMONCELLO	€ 3.00
SAKÈ 150ML	€ 5.00
SAKE DI PRUGNA 150ML	€ 5.00