

MENU'



Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce alcune sostanze considerate allergeni. I simboli riportati di fianco alle pietanze rappresentano gli allergeni o ne indicano l'assenza ed il loro significato è riportato nella legenda di seguito. Pertanto prima dell'ordine si prega ai gentili ospiti di informare il cameriere in servizio riguardo eventuali allergie o intolleranze.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Allegato II Regolamento CE 1169)

(OPZIONE SENZA GLUTINE) 2€

Pietanza di base composta da salse o ingredienti contenenti glutine, modificabili su richiesta per clienti celiaci / intolleranti al glutine



Ingredienti surgelati



Piccante



Vegetariano



Senza glutine / Gluten Free



Pietanza cucinata o a cottura leggera



Riso o grano integrale



Crostacei o derivati surgelati



Uova



Soia o derivati



Sesamo o derivati

M Molluschi o derivati surgelati

FS Frutta secca a guscio, anacardi, arachidi, nocciole

SD Sedano

S Solfiti

LT Latte o lattosio

A richiesta la lista allergeni e Menù ingredienti









www.sushienoodles.it








Antipasti / Starters

  LT	Salmone Tataki Salmone scottato con crema di yogurt all'avocado <i>Sear salmon with avocado yogurt cream</i>	12
  LT	Tonno Tataki Tonno scottato con salsa Miso <i>Sear tuna with Miso Sauce</i>	12
FS M	St. Jaques Fry Capesante croccanti in Kataifi, granella di pistacchio e salsa Bernese <i>Crispy scallops with Kataifi, pistachio crumble and Bernese sauce</i>	8
	Involtini Primavera <i>Vegetarian Spring rolls</i>	3,5
	Involtini della casa Involtini croccanti di gamberi e pesce persico <i>Shrimps and perch fish homemade spring rolls</i>	4
 	Polpette di gamberi con salsa Tonkatsu <i>Shrimps meatballs with Tonkatsu Sauce</i>	6,5
 	Goma Wakame Insalata di alghe al sesamo <i>Sesame flavour seaweed salad</i>	4
 	Goma Wakame con pescato del giorno <i>Seaweed salad with fish of the day</i>	6
 	Sashimi Salad (OPZIONE SENZA GLUTINE) Insalata primo taglio con salmone, tonno scottati e salsa Goma <i>Salad with seared tuna, salmon, with Goma sauce</i>	8
  	Yellow submarine (OPZIONE SENZA GLUTINE) Insalata primo taglio con avocado, mango e salsa Goma (Uovo) <i>Salad with avocado, mango and Goma sauce (egg)</i>	7
	Edamame <i>Steamed soy beans</i>	4
 	Nuvole di Drago <i>Shrimps Crackers</i>	3
	Green Samosa Fagottini ripieni con cavolo bianco, carota e fagioli di Yam <i>Fried dumplings with white cabbage, carrots and Yam beans</i>	4
M 	Tako Yaki con salsa Otafuku Polpette panate di polipo con salsa dolce vegetariana <i>Octopus metballs with vegetariann sweet sauce</i>	5
	Gamberi croccanti in nido di patate <i>Crispy shrimps wrapped with potato</i>	6
	Zuppa di miso <i>Miso soup</i>	4,5
  	Zuppa Agropiccante <i>Sweet and sour soup</i>	4,5



















Dim Sum

	Jasper Gyoza Gyoza grigliati di salmone, aglio cipollino e olio di sesamo <i>Grilled gyoza with salmon, leek and sesame oil</i>		8
	Amber Gyoza Gyoza grigliati di pollo, verza ed erba cipollina <i>Grilled gyoza with chicken, savoy cabbage and chives</i>		6
	Jade Gyoza Gyoza vegetariani di verza bianca, spinaci e funghi shitake <i>Vegetarian gyoza with white cabbage, spinach and shitake mushrooms</i>		4,5
	Har Kao Ravioli di Hong Kong ai gamberi e olio di sesamo al vapore <i>Hong Kong shrimps and sesame oil steam dumplings</i>		4,5
	Thai Gyoza Gyoza thai di gamberi ed erba cipollina <i>Thai gyoza with shrimps and leek</i>	-Vapore	4,5
		-Griglia	5,5
	Ravioli di maialino <i>Pork dumplings</i>	-Vapore	3,5
		-Griglia	4,5
	Ravioli di gamberi <i>Shrimps dumplings</i>	-Vapore	4,5
		-Griglia	5,5
	Ravioli di verdure <i>Vegetarian dumplings</i>	-Vapore	3,5
		-Griglia	4,5






Tempura

	Tempura Classica di gamberoni e verdure di stagione <i>Classic Tempura with shrimps and vegetables</i>		12
	Tempura di gamberoni in crosta di mandorle tostate <i>Shrimps tempura with almond crust</i>		16
	Tempura di gamberoni <i>Shrimps tempura</i>		14
	Tempura vegetariana Con patate, melanzane, carote, zucca patata dolce e zucchine <i>With potatoes, eggplants, carrots, pumpkin, zucchini and sweet potatoes</i>		8
	Tempura frutti di mare Con gamberi, branzino, calamaro e granchio soft shell <i>With shrimps, sea bass, squid and soft shell crab</i>		14









Noodles Saltati / Stir Fry Noodles

  M	Udon Noodles Noodles giapponesi di grano tenero, spessore largo e texture soffice <i>Japanese noodles, soft texture and large thickness</i>	9,5
	-Gyokai (Frutti di mare) -Niku (Carne e verdure) -Yasai (Verdure Miste)	
<hr/>		
  M	Soba Noodles Noodles giapponesi di grano saraceno, spessore sottile e texture media <i>Japanese buckwheat noodles, medium texture and slim thickness</i>	9,5
	-Gyokai (Frutti di mare) -Niku (Carne e verdure) -Yasai (Verdure Miste)	
<hr/>		
  	SN Pad Thai Noodles thailandesi piccanti ai gamberi, granella di anacardi, germogli di soia e cipolla <i>Thai Noodles spicy with shrimps, cashew nuts, soy sprouts and onion</i>	9,5
 	Zaru Matcha Soba Noodles integrali al tè verde, da consumare intinti con salsa Tsuyu al zenzero <i>Green tea wheat noodles, served with ginger soy sauce</i>	9
 	Yasai Matcha Soba Noodles integrali al tè verde saltati in wok con verdure miste <i>Green tea wheat, served with ginger seasoning soy sauce</i>	9,5
  	Noodles di riso Noodles cinesi di riso, dallo spessore sottile e texture soffice <i>Chinese rice noodles, slim thickness and soft texture</i>	7
	-Frutti di mare -Pollo e verdure -Verdure Miste	
<hr/>		
  M	Noodles di soia Noodles cinesi di soia, trasparenti dallo spessore sottile e texture soffice <i>Chinese soy noodles, with slim thickness and soft texture</i>	7
	-Frutti di mare -Carne piccante -Verdure Miste	
<hr/>		
  M	Noodles all'uovo Noodles della casa, dallo spessore medio e texture media <i>Home's noodles, with medium thickness and medium texture</i>	7
	-Frutti di mare -Carne e verdure -Verdure Miste	
<hr/>		









Noodles in Brodo / Broth Noodles

	Niku Ramen Noodles in brodo caldo con uovo sodo, spalla di maiale e bak choy <i>Broth noodles with egg, pork shoulder and bak choy</i>	9,5
	Tempura Noodles Noodles in brodo caldo con tempura di gamberoni e verdure miste <i>Broth noodles with shrimp and vegetarian tempura</i> -Udon -Soba	9,5
	Tom Yum Goong Noodles Thailandesi di riso in brodo caldo allo zenzero, lemongrass, menta, gamberone e latte di cocco <i>Thai broth rice noodles with ginger, lemongrass, mint, prawns and coconut milk.</i>	10
	Kake Soba Noodles giapponesi in brodo con uovo sodo e spalla di maiale <i>Japanese broth noodles with egg and smoked pork shoulder</i>	9,5
	Tsuyu Udon Noodles giapponesi in brodo con uovo sodo e spalla di maiale <i>Japanese broth noodles with egg and smoked pork shoulder</i>	9,5








Chahan / Fried rice

	Ginza Rice Gamberoni sale pepe in letto di riso saltato al curry <i>Salt pepper prawns on top of curry fried rice</i>	9
FS	Riso Satay Riso saltato con gamberi, carote, peperoni e satay (salata e piccante) <i>Fried rice with shrimps, carrots, pepperoni and satay (spicy and salty sauce)</i>	12
	Riso con pollo in salsa Teriyaki <u>(OPZIONE SENZA GLUTINE)</u> <i>Fried rice with Teriyaki sauce chicken</i>	9,5
	Riso con vitello argentino in salsa Yakiniku <i>Fried rice with yakiniku sauce beef</i> <u>(OPZIONE SENZA GLUTINE)</u>	9,5
	Riso con salmone in salsa Teriyaki <u>(OPZIONE SENZA GLUTINE)</u> <i>Fried rice with teriyaki salmon</i>	9,5
	Riso all'ananas con pinoli e piselli <i>Rice with pineapple, pinenuts and</i>	7
	Riso Cantonese <i>Cantonese fried rice</i>	5
	Riso vegetariano con asparagi <i>Vegetarian fried rice with asparagus</i>	5
	Riso con gamberi e piselli <i>Rice with shrimps and peas</i>	5

Domburi / Rice Bowls

	Oyakodon Bowl a base riso bianco con cotoletta di pollo, frittata e cipolla <i>White rice bowl with fried chicken, egg and green onion</i>	9
	Gyudon Bowl a base riso bianco con manzo, cipolla e zenzero tritato <i>White rice bowl with beef, onion and chopped ginger</i>	9
	Riso con salmone al curry rosso e latte di cocco <i>Rice with salmon, red curry and coconut milk sauce</i>	9
	Akatoridon Bowl a base riso bianco con cotoletta di pollo in salsa curry rosso e latte di cocco <i>White rice with fried chicken, red curry and coconut milk sauce</i>	9
	Cirashi Bowl a base riso sushi con sashimi misto <i>Sushi rice bowl with mixed sashimi</i>	14
	Sakedon Bowl a base riso sushi con sashimi di salmone <i>Sushi rice bowl with salmon sashimi</i>	15
	Tendon Bowl a base riso bianco con tempura di gamberi <i>White rice bowl with tempura shrimp</i>	11
	Unagidon Bowl a base riso bianco con anguilla arrosto <i>White rice bowl with roasted eel</i>	12

Teppanyaki

	Filetto di Salmone in salsa Teriyaki <i>Salmon Fillet with Teriyaki sauce</i>	10
	Filetto di Branzino al pepe Sichuan e salsa unagi <i>Sea bass fillet with sichuan pepper and unagi sauce</i>	10
	Tagliata di Tonno con di salsa satay e Teriyaki <i>Tuna cuts with satay sauce</i>	12
	Tagliata di Angus ai germogli di soia e salsa Yakiniku <i>Angus beef cuts with soy sprouts and yakiniku sauce</i>	14
	Tagliata di pollo in salsa Teriyaki e cipolle <i>Teriyaki chicken cuts with onions</i>	10
	Spiedini di Pollo Yakitori con salsa Teriyaki <i>Yakitori chicken skewers</i>	8
	Spiedini di Gamberi in salsa satay <i>Shrimps skewers with satay sauce</i>	8

Wok

	Gamberetti al curry e latte di cocco <i>Shrimps with curry and coconut milk</i>	9
	Gamberetti piccanti della casa <i>Spicy Shrimps</i>	7
	Gamberetti bambù e funghi shitake <i>Shrimps with bamboo and shitake mushrooms</i>	7
	Gamberetti alla piastra con porri e funghi champignon <i>Shrimps with bamboo and shitake mushrooms</i>	8
	Pollo con zenzero e cipolla <i>Chicken with ginger and onion</i>	7
	Pollo al curry e latte di cocco <i>Chicken with curry and coconut milk</i>	7
	Pollo piccante della casa <i>Spicy Chicken</i>	6
	Pollo alle mandorle <i>Almonds chicken</i>	6
	Manzo croccante piccante <i>Spicy and crispy beef</i>	8
	Manzo al Pepe Nero <i>Spicy and crispy beef</i>	8
	Manzo con bambù e funghi <i>Spicy and crispy beef</i>	7
	Manzo Satay <i>Spicy and crispy beef</i>	7
	Verdure miste saltate o al vapore <i>Mixed vegetables steamed or fried</i>	6
	Melanzane piccanti di sichuan <i>Sichuan spicy eggplants</i>	8
	Germogli di soia in wok <i>Wok soy sprouts</i>	6
	Bak Choi <i>Bietola cinese saltata</i> <i>Fried Chinese cabbage</i>	6
	Tofu Saltati con bambu, funghi e Gamberi <i>Tofu with shrimps, bamboo and mushrooms</i>	6
	Tofu Piccante con cipolla, peperoni e peperoncini Thai <i>Spicy tofu with onion, peppers and Thai Chili</i>	6

Nigiri - Sashimi à la carte (2pz / porzione)

 Sake / Salmone <i>Salmon</i>	3,5	 Salmone Selvaggio Scozia "Sockeye " <i>Sockeye Scotland Wild Salmon</i>	6
 Maguro / Tonno <i>Tuna</i>	4,5	 Toro / Ventresca di Tonno <i>Tuna's Belly</i>	5,5
 Suzuki / Branzino <i>Sea Bass</i>	3,5	 M Ika / Calamaro <i>Squid</i>	3,5
 Tai / Orata <i>Sea Bream</i>	3,5	 M Hotategai / Cappesante <i>Scallop</i>	4,5
  Ebi / Gambero cotto <i>Cooked Shrimp</i>	3,5	 Unagi / Anguilla arrosto <i>Roasted Eel</i>	4,5
  Amaebi / Gambero Rosso <i>Red Shrimp</i>	5,5	 M Tako / Polipo <i>Octopus</i>	3,5
 Hamachi / Ricciola <i>Amberjack</i>	4,5		

Maki Classico / Classic Roll - 8 pz

 Sake maki (Salmone) <i>Salmon</i>	6	  California Maki (Granchio, avocado) <i>Crabmeat, avocado</i>	6
 Tekka maki (Tonno) <i>Tuna</i>	6	  Kappa Maki (Cetriolo) <i>Cucumber</i>	5
  Ebi Maki (gambero) <i>Shrimp</i>	6	  Avocado Maki <i>Avocado</i>	5
 Unagi Maki (Anguilla) <i>Eel</i>	7		


Maki Speciali / Special Rolls - 8 pz

	Arcobaleno Tempura gamberi interna, filetti pesce misti sopra, salsa Teriyaki <i>Shrimp tempura inside, mixed fish outside</i>	12
 SD	Miura Tonno, Capesante, sedano croccante, Avocado, Maionese Kewpie <i>Tuna, Scallop, crispy celery, Avocado, Kewpie Mayonnaise</i>	14
	U. S. A. Uramaki Salmone, Avocado e Sesamo Tostato <i>Uramaki with salmon, avocado and sesame</i>	10
 LT	Philadelphia Maki Salmone, avocado, Philadelphia Kraft, caviale Tobiko <i>Salmon, avocado, philadelphia, tobiko caviar</i>	10
	SpicyTuna / SpicySalmon Salmone / Tonno, avocado, caviale tobiko, maionese piccante <i>Salmon/ Tuna, avocado. tobiko caviar, spicy mayo</i>	10
	Wasabi Maki Salmone, tonno, branzino, avocado, piselli al wasabi croccante <i>Salmon, tuna, sea bass, avocado, crispy wasabi beans</i>	13
 CT	California Special Polpa di granchio, avocado, sesamo, salsa california <i>Crabmeat, avocado, sesame, california sauce</i>	9
	Salmon Curry Polpa granchio, salmone, avocado, sfogliatina croccante, salsa curry <i>Crabmeat, salmon, avocado, crispy pastry, miso curry sauce</i>	12
	California Dream Polpa granchio, avocado, filetti di pesce misto, salsa california <i>Crabmeat, avocado, mixed fish, california sauce</i>	12
	Tempura Maki Tempura di gamberi, sesamo, salsa teriyaki <i>Shrimps tempura, sesame, teriyaki sauce</i>	10
	Tiger Tempura di gamberi, salmone, caviale ikura, salsa teriyaki <i>shrimps tempura, salmon, ikura caviar, teriyaki sauce</i>	15
	Maki Croccante (XL) Salmone, tonno, branzino, avocado, salsa teriyaki, maionese piccante <i>Salmon, tuna, sea bass, avocado, teriyaki sauce, spicy mayo</i>	13
 LT	Maki Croccante New Style Philadelphia, avocado, kadaifi, tartar salmone, salsa teriyaki, mayo piccante <i>Philadelphia, avocado, kadaifi, salmon / tuna tartar, teriyaki sauce, spicy mayo</i>	13
 LT	Haru (XL) Sfogliata croccante, Philadelphia, Tamago, tartar di salmone, insalata <i>Crispy pastry, philadelphia, tamago egg, salmon tartar, sald</i>	14

	Mary Queen Tempura gamberi, gambero rosso di Sicilia, guacamole, olio d'oliva, rucola, alghe Nori in polvere <i>Shrimp tempura, red shrimp, guacamole, olive oil, rocket salad, seaweed powder</i>	18
	Green Rocket Riso Integrale, salmone, tempura gamberi, rucola, olio d'oliva <i>Full Grain Rice, salmon, shrimp tempura, rocket salad, olive oil</i>	15
 FS	Veggie Asparagus Riso Integrale, avocado, asparagi, anacardi sbriciolati <i>Full Grain rice, avocado, asparagus, cashew nuts</i>	13
	Kyoto Saudade 6pz Polpettine di riso pressato con salmone, gamberone in tempura, avocado e tuorlo d'uovo <i>Pressed Rice balls with salmon, shrimp tempura, avocado and egg yolk</i>	13
	Lemon Fresh Salmone, Avocado, lime, caviale tobiko, maionese kewpie <i>Salmon, avocado, lime, tobiko caviar, kewpie mayo</i>	14
	Phoenix (XL) Tempura gamberone, salmone scottato Teriyaki, philadelphia, insalata <i>Prawn tempura, sear teriyaki salmon, philadelphia, salad</i>	16
	Dragon Maki <u>(OPZIONE SENZA GLUTINE)</u> Mango, gambero rosso di Sicilia, avocado, salsa Teriyaki <i>Mango, Sicily red shrimp, avocado, Teriyaki sauce</i>	14
	Caterpillar Salmone croccante in tempura, avocado, kadaifi, salsa sriracha <i>Crispy salmon tempura, avocado, kadaifi, sriracha sauce</i>	14
	Crunchy - 6 pz Tempura di gamberi, polpa granchio, caviale, sesamo, salsa teriyaki <i>Shrimp Tempura, crabmeat, caviar, sesame, teriyaki sauce</i>	14
	Ebiten Special Tempura gamberi, avocado, fiocchi di tempura, maionese kewpie, salsa teriyaki <i>Shrimps tempura, avocado, tempura flakes, kewpie mayo, teriyaki sauce</i>	14
	Teriyaki Roll (XL) <u>(OPZIONE SENZA GLUTINE)</u> Salmone grigliato teppanyaki, avocado, sesamo tostato, salsa Teriyaki <i>Grilled Salmon teppanyaki, avocado, sesame, teriyaki sauce</i>	18
	Coast to Coast <u>(OPZIONE SENZA GLUTINE)</u> Salmone, avocado, caviale Ikura, salsa Teriyaki <i>Salmon, avocado, ikura caviar, Teriyaki sauce</i>	15
	Soft Shell King Granchio imperiale dal guscio soffice, avocado, maionese Kewpie <i>Soft shell crab king, avocado, kewpie mayo</i>	18
	Geisha Kiss (XL) Tempura gamberi, salmone, branzino, caviale tobiko, salsa sriracha <i>Shrimp tempura, salmon, sea bass, tobiko caviar, sriracha sauce</i>	15









Gunkan - 2 pz



- | | | |
|--|---|-----|
|   FS | Sushi Jo
Riso Venere, wasabi beans, anacardi, salmone, guacamole, gambero rosso di Sicilia, salsa Ponzu agrumata, polvere di alga Nori
<i>Black rice, salmon, avocado guacamole, Sicily red shrimp, Ponzu citrus sauce, Nori seaweed powder, wasabi beans, cashew nuts</i> | 7 |
|  | Fiore di Salmone (OPZIONE SENZA GLUTINE)
Salmone, caviale di salmone Ikura, salsa teriyaki
<i>Salmon, Ikura salmon caviar, Teriyaki sauce</i> | 6 |
|  | Gunkan tartar salmone, avocado, Teriyaki e mayo piccante
<i>Salmon tartar, avocado, sesame, Teriyaki, spicy mayo</i> (OPZIONE SENZA GLUTINE) | 4,5 |
|  | Gunkan tartar tonno, avocado, Teriyaki e mayo piccante
<i>Tuna tartar, avocado, sesame, Teriyaki, spicy mayo</i> (OPZIONE SENZA GLUTINE) | 4,5 |
|  | Gunkan caviale di salmone Ikura e salsa Teriyaki
<i>Ikura salmon caviar, Teriyaki sauce</i> (OPZIONE SENZA GLUTINE) | 5,5 |






Temaki - 1 pz



- | | | |
|---|--|-----|
|   | Temaki salmone, avocado, Insalata lollo
<i>Handroll with salmon, avocado, lollo salad</i> | 4,5 |
|   | Temaki tonno, avocado, maionese piccante
<i>Handroll with tuna, avocado, spicy mayo</i> | 4,5 |
|   | Temaki tempura di gamberi, insalata Lollo, salsa Teriyaki
<i>Handroll with shrimp tempura, lollo salad, teriyaki sauce</i> | 4,5 |
|   | Temaki caviale di salmone Ikura, cetriolo
<i>Handroll with ikura salmon caviar, cucumber</i> | 6 |

Onigiri - 2 pz



- | | | |
|---|--|---|
|   | Onigiri Salmone crudo, sesamo tostato
<i>Raw salmon, toasted sesame</i> | 6 |
|  | Onigiri Salmone cotto, sesamo, avocado, salsa Teriyaki
<i>Cooked salmon, toasted sesame, avocado, Teriyaki sauce</i> | 7 |
|   | Onigiri tempura di gamberi, sesamo tostato
<i>Shrimp tempura, toasted sesame</i> | 6 |

Bevande

Acqua Naturale oligominerale Panna	75 cl	3
	50 cl	2
Acqua minerale leggermente frizzante Nepi	75 cl	3
	50 cl	2
Soft Drinks		3
Caffè Nespresso		1,5

Birre

Asahi Super Dry (Giappone)	50 cl	5
Il termine Dry si traduce con 辛口 "karakuchi" e riassume l'etichetta più venduta e conosciuta in Giappone. Il filtraggio a freddo e l'aggiunta dell'esclusivo lievito Asahi '318 danno alla birra il suo caratteristico gusto secco e rinfrescante, abbinabile al sushi, frittura e carni bianche	33 cl	4
Sapporo Premium Silver (Giappone)	65 cl	7,5
La birra più antica del Giappone, prodotta dal 1876, è facile da bere, dal sapore netto e senza retrogusto. Questa versione importata ha un tasso alcolico del 5% ed è in una lattina da 650ml a forma di bicchiere da birra. Versatile e bilanciata negli abbinamenti, eccelle con il cibo piccante.		
Kirin Ichiban (Giappone)	50 cl	4,5
L'unicità della Kirin è la tecnica di distillazione Ichiban Shibori dove il mosto viene spremuto e pressato una sola volta prima del filtraggio, dove la prassi comune è la doppia spremitura. Questo metodo di fatto caratterizza il suo gusto maltato e deciso, che da il meglio di se abbinato alla carne rossa o pietanze saporite		
Tsingtao (Cina)	64 cl	5
La Tsingtao è prodotta con acqua di fonte del Laoshan, regione celebre in Cina per la purezza delle sue acque. Il luppolo coltivato localmente usato nella distillazione completano un profilo aromatico piacevole, gusto ben bilanciato e dolce		
Singha (Thailandia)	63 cl	5,5
La Singha (che in thailandese significa leone, da cui il suo logo) è una lager con il 6% di alcool. È la birra più antica e anche la più popolare della Thailandia, dal gusto particolarmente ricco, messo in risalto dai sapori del luppolo. Perfetta per accompagnare i sapori delle specialità culinarie asiatiche, è perfetta da consumare come bevanda rinfrescante dato il suo gusto particolarmente leggero		

I prodotti ittici freschi somministrati da Sushi e Noodles vengono sottoposti ad abbattimento preventivo a -20° per 24 ore secondo alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 sulla sicurezza alimentare, mentre nel caso dei crostacei e molluschi arrivano già surgelati. Il tobiko uova di pesce, goma wakame insalata di alghe, wasabi e altri prodotti possono contenere colorante E102-E104-E122-E124-E110-E129 che può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

Tutte le salse servite da Sushi e Noodles sono di produzione interna artigianale

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie HACCP non sono ammessi alimenti e/o bevande esterne a quelle servite da Sushi e Noodles

Zenzero ed altre guarnizioni extra: € 2





www.sushienoodles.it