



také

sushi restaurant

Curiosità

Sushi

Riso aromatizzato all'aceto di riso, associato a pesce, crostacei, verdura o frittata per comporre bocconi abilmente modellati, o involtini di varie forme e dimensioni.

Va consumato intingendo i pezzi nella ciotola della soia aromatizzata con il wasabi.

Hosomaki: rotolo piccolo con alga esterna.

Futomaki: rotolo grosso con alga esterna.

Uramaki: rotolo grosso con riso esterno ed alga interna.

Temaki: arrotolato sulla mano (*Te*), con una forma di cono.

Nigiri: Polpettina di riso con il pesce adagiato sopra.

Sashimi

Fette di pesce crudo fresco e abbattuto, tagliato a fette in maniera particolare, da consumarsi con salsa di soia, wasabi e zenzero.

Wasabi

Insostituibile condimento per sushi e sashimi. Si tratta di un rafano verde detto anche *namida* (lacrime), perché se usato in quantità eccessiva fa lacrimare. Va utilizzato stemperandolo nella salsa di soia, aumentando le dosi fino ad impiegarlo direttamente sul pesce. Ha ottime proprietà battericida e digestive ed alza la soglia della sopportazione al dolore.

Zenzero (Ginger)

Radice tagliata a fettine sottilissime e marinata prima nel sale e poi nell'aceto di riso ed assume una colorazione rosata; molto utile per le proprietà digestive ma anche per "pulirsi" la bocca, alternandolo tra i vari tipi di sashimi o i pezzi di sushi (come un sorbetto). Viene usato fresco in cucina, come complemento di pietanze calde.

Salsa di soia

Si ottiene dalla fermentazione dei fagioli di soia con grano e sale; nelle qualità migliori, la fermentazione si protrae per 2 anni; condimento principe della cucina giapponese, la soia è inoltre ricca di proteine, indispensabili per una corretta alimentazione.

Alghe

Le alghe essiccate sono un altro ingrediente fondamentale nella cucina giapponese. Le alghe più usate sono: *nori*, serve a confezionare i maki, ha dimensioni standard (19x22 cm) ed è preparata in fogli sottilissimi; *kombu*, serve ad aromatizzare il riso durante la cottura ed è usata anche nella preparazione di salse; *wakame*, ricca di potassio, calcio, iodio e vitamine, viene usata nel miso e nella preparazione di insalate.

Tempura

Frittura giapponese in pastella, formata da 80% di farina di grano tenero, 20% di fecola e uova; il tutto viene fritto con olio di arachidi che lascia croccanti e asciutte le verdure, i gamberi, etc. Tempura è un piatto relativamente "giovane", sembra provenire da un termine che usavano i marinai portoghesi, che nel periodo di Quaresima (Tempora, in portoghese), usavano questo espediente per rendere più saporite le verdure.

Sakè

Vino di riso (non liquore), bevanda alcolica prodotta dalla fermentazione del riso, arriva alla gradazione massima di 16,50°; può essere bevuta fredda o meglio calda, accompagnando il pasto .

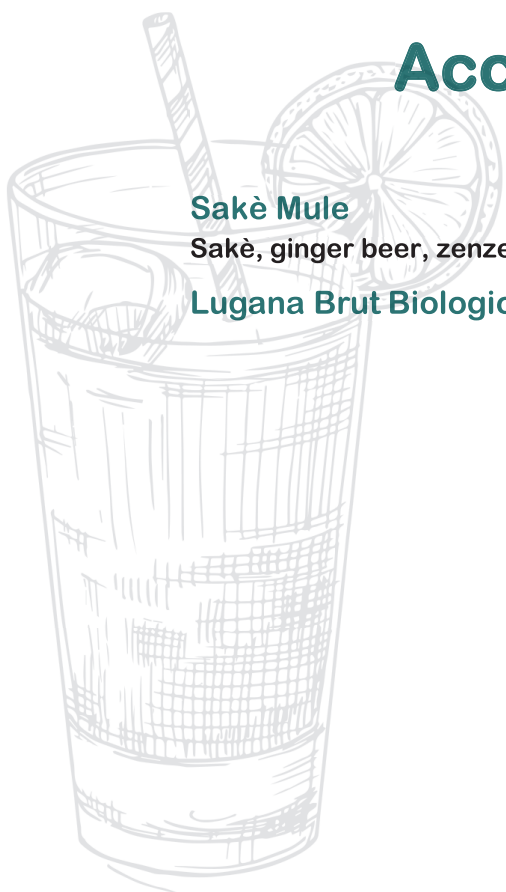
Takè Sushi Restaurant si impegna da tempo a ridurre gli impatti negativi sull'ambiente adottando procedure e tecnologie innovative che permettono la riduzione degli sprechi e l'utilizzo di materiali riciclabili.

Snack d'apertura

Alghe marinate e fritte	€ 4,00
Alga kombu fritta e zenzero (1)	
Edamame small	€ 4,00
Baccelli di soia (6)	
Edamame	€ 7,00
Baccelli di soia (6)	
Také Crok	€ 7,50
4 roll fritti avvolti in pasta fillo con asparago, salmone e philadelphia (1-4-6-7)	

Accompagnamenti

Sakè Mule	€ 7,00
Sakè, ginger beer, zenzero fresco, lime e cetriolo	
Lugana Brut Biologico – Sguardi di Terra (calice)	€ 6,00



Zuppe

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | Misoshiru
Brodo di soia, alghe, tofu e cipollotto (6) | € 4,00 |
| 2 | Misoshiru ai gamberi
Brodo di soia con alghe e gamberi (2-6) | € 6,00 |
| 3 | Yasai Soba
Spaghetti di grano tenero e saraceno in brodo, con verdure fritte (1-6) | € 13,50 |
| 4 | Ramen Soba
Spaghetti di grano tenero e saraceno in brodo, con filetto di manzo (1-6) | € 15,00 |
| 5 | Kaisen Soba
Spaghetti di grano tenero e saraceno in brodo, con crostacei e uova (1-2-3-6) | € 14,50 |



Insalate

- | | | |
|---|---|---------|
| 6 | Insalata mista con alghe e salsa yogurt (3-7) | € 6,00 |
| 7 | Insalata di alghe con salsa yogurt (3-7) | € 6,00 |
| 8 | Alghe Goma Wakame piccanti con sesamo (11) | € 6,50 |
| 9 | Sunomono
Pesce marinato in aceto di riso, con sesamo, alghe e cetrioli (2-4-11) | € 11,00 |

Dinner Pokè

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Pokè di Pesce
Ciotola di riso con tonno e salmone marinati in salsa pokè, avocado, cipolla croccante, edamame, fagioli rossi, kimchi pomodorini, sfoglie di rapanello e insalata verde (1-4-6-11) | € 10,00 |
| 11 | Pokè di Pollo
Ciotola di riso con pollo saltato in salsa teriyaki, ananas alla piastra, avocado, cipolla croccante, fagioli rossi, pomodorini e insalata verde (1-6) | € 9,00 |
| 12 | Pokè di Manzo
Ciotola di riso con filetto di manzo saltato con salsa pokè, ananas alla piastra, avocado, cipolla croccante, fagioli rossi, pomodorini e insalata verde (1-6-11) | € 10,00 |
| 13 | Pokè Vegetariano
Ciotola di riso con avocado, tofu, cipolla croccante, edamame, fagioli rossi, kimchi, pomodorini, sfoglie di rapanello e insalata verde (1-6) | € 8,50 |

Riso

(tutti saltati con verdure e uova)

16	Riso saltato con verdure e uova (3)	€ 9,00
17	Riso saltato con pollo (3)	€ 10,00
18	Riso saltato con salmone (3-4)	€ 11,50
19	Riso saltato con gamberi, granchio e calamari (2-3-4)	€ 12,50
20	Riso bianco con sesamo Riso al vapore con semi di sesamo (11)	€ 4,00

Yaki Udon

(spaghetti di grano tenero tutti saltati con verdure e uova)

22	Yaki udon con verdure e uova (1-3-6)	€ 10,50
23	Yaki udon con gamberi, granchio e calamari (1-2-3-6)	€ 13,50
24	Yaki udon con pollo (1-3-6)	€ 11,50
25	Yaki udon con manzo (1-3-6)	€ 13,50

Yaki Soba

(spaghetti di grano tenero e saraceno, tutti saltati con verdure e royal curry)

26	Yaki soba con gamberi (1-2-6)	€ 13,00
27	Yaki soba con pollo (1-6)	€ 11,50
28	Yaki soba con verdure (1-6)	€ 10,00

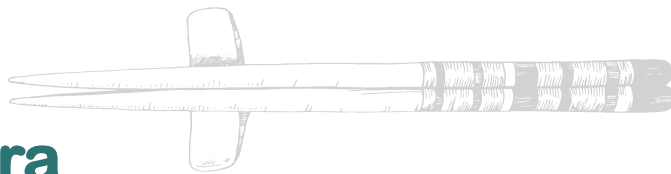
Gyoza

(ravioli alla piastra, 6 pezzi)

29	Gyoza con pollo e verdure (1)	€ 10,00
30	Gyoza vegetariani (1)	€ 9,50
31	Gyoza con gamberi e verdure (1-2)	€ 10,50
32	Gyoza maiale e verdure (1)	€ 10,00



Tempura



35	Yasau tempura Fritto di verdure in pastella (1)	€ 14,00
36	Moriawase tempura Fritto di verdure e tre gamberoni in pastella (1-2)	€ 18,50
37	Nambanzuke Salmone, tonno e branzino con carote, zenzero e aceto di riso (1-4)	€ 17,50
38	Gamberoni kataifi Due gamberoni avvolti in pasta fillo e fritti (1-2)	€ 10,00
39	Gamberi fritti Tre gamberi impanati con salsa agrodolce (1-2-6)	€ 9,00
40	Ikafrai Calamari impanati e fritti (1-3-14)	€ 15,00
41	Karaaghe Pollo fritto con sesamo e zenzero (1-11)	€ 14,00
42	Tonkatsu Lonza di maiale impanata e fritta (1-3)	€ 15,00

Teppan (scottati o alla piastra)

46	Kaba ebi Spiedini di gamberi e verdure in salsa Kaba, con sesamo (1-2-6-11)	€ 16,50
47	Yaki sake Salmone alla piastra con sesamo, zenzero e cipollotto (4-11)	€ 19,00
48	Yaki suzuki Branzino alla piastra con riso bianco e sesamo (4-11)	€ 16,00
49	Sake tataki Salmone scottato con sesamo, salsa agrodolce e riso bianco (4-6-11)	€ 19,50
50	Maguro tataki Tonno scottato con sesamo, salsa agrodolce e riso bianco (4-6-11)	€ 19,00
51	Yaki ebi Gamberi saltati con verdure e curry, con riso bianco o al curry (2)	€ 18,00
52	Yakiniku Bocconcini di filetto di manzo in salsa Yakiniku, con sesamo e verdure (1-6-11)	€ 18,50
53	Yakitori Spiedini di pollo con verdure, salsa agrodolce e sesamo (1-6-11)	€ 15,00
54	Maguro teriyaki Tonno e verdure in salsa agrodolce e sesamo, con riso bianco (1-4-6-11)	€ 19,00
55	Sake teriyaki Salmone e verdure in salsa agrodolce e sesamo, con riso bianco (1-4-6-11)	€ 19,00
56	Pollo teriyaki Pollo e verdure in salsa agrodolce e sesamo, con riso bianco (1-6-11)	€ 16,50
57	Verdure teriyaki Verdure in salsa agrodolce (1-6)	€ 8,50



Uramaki

(roll con riso esterno e sesamo, 8 pezzi*)



60	Alaska maki Salmone, philadelphia e avocado (4-7-11)	€ 10,00
61	Alaska tuna maki Tonno, philadelphia e avocado (4-7-11)	€ 11,00
62	California maki Salmone, maionese, polpa di granchio e avocado (2-3-4-11)	€ 10,00
63	Ura spicy tuna Battuta di tonno, con cipollotto, tabasco e maionese (3-4-11)	€ 12,50
64	Ura spicy sake Battuta di salmone, con cipollotto, tabasco e maionese (3-4-11)	€ 12,00
65	Ura mayo spicy Battuta di tonno e branzino, cetriolo e maionese al wasabi (3-4-7-11)	€ 13,00
66	Ura ama ebi Battuta di gambero rosso, maionese al wasabi a parte (2-3-11)	€ 15,00
67	Imperial maki Battuta di salmone, con cipollotto, tabasco, maionese e tobiko (3-4-11)	€ 12,50
68	Také maki Battuta di tonno, salmone, branzino, cipollotto, tabasco e maio (3-4-11)	€ 12,50
69	Rainbow maki Gambero cotto, maionese e insalata, avvolto in sashimi di tonno, salmone e branzino (3-4-11)	€ 15,00
70	Ebi tempura maki Gambero in tempura, con salsa agrodolce (1-2-3-6-11)	€ 13,50
71	Dragon maki Gambero in tempura, con salsa agrodolce, avvolto in sashimi e uova di salmone (1-2-3-4-6-11)	€ 15,00
72	Ebi sakedon Gambero cotto e avocado, avvolto in sashimi di salmone, maionese (2-3-11)	€ 13,50
73	Ebi maki Gambero cotto, insalata, avocado e maionese (2-3-11)	€ 10,00
74	Ura unagi Anguilla cotta, con philadelphia e salsa agrodolce (1-6-7-11)	€ 14,00
75	Ura yaki sake Salmone alla piastra, soia, insalata e tabasco (4-6-11)	€ 12,50
76	Ura yaki maguro Tonno alla piastra, soia, insalata e tabasco (4-6-11)	€ 13,00
77	Futomaki Alga esterna, salmone, polpa di granchio, cetriolo e insalata (2-4)	€ 12,00
78	Vegetariano Cetriolo, avocado e mango, avvolto in sashimi di avocado (11)	€ 13,00
79	Ura tempura vegetariano Tempura di zucca, zucchina e carota, philadelphia e granella di tempura (1-7-11)	€ 12,50
80	Vegano Carota, zucchina e cetriolo, con fiocchi di cipolla essiccata (1-11)	€ 11,00

*Variazione in tempura + € 1,00

Le nostre proposte

(Uramaki con guacamole e cipolla croccante, 8 pezzi*)

83	Guaka Maguro Con tartare di tonno e salsa ponzu (1-4-6-11)	€ 14,00
84	Guaka Sake Con tartare di salmone e salsa ponzu (1-4-6-11)	€ 13,50
85	Guaka maki Con salmone cotto e salsa teriyaki (1-4-6-11)	€ 13,50
86	Ura-amundo Battuta di salmone, guacamole, chips di tempura, mandorle tostate e salsa teriyaki (1-4-6-8)	€ 14,00

Donut sushi

(Ciambella di riso farcita, ricoperta da sashimi e salsa ponzu)

89	Donut Avocado Avocado, sesamo, farcito con philadelphia (7-11)	€ 9,00
90	Donut Sake Salmone, avocado e sesamo, farcito con guacamole (1-4-6-11)	€ 10,00
91	Donut Maguro Tonno, avocado e sesamo, farcito con guacamole (1-4-6-11)	€ 10,50
92	Donut Sake e Maguro Salmone, tonno, sesamo e avocado, farcito con guacamole (1-4-6-11)	€ 10,50
93	Donut Amaebi Gamberi rossi di Mazara del Vallo, avocado, farcito con maionese al wasabi (1-2-6)	€ 18,50
94	Donut Unagi Anguilla caramellata, farcito con maionese al wasabi (1-4-6-11)	€ 15,00

Uramaki con riso venere

(roll con riso venere esterno e sesamo, 8 pezzi*)

97	Alaska black Salmone, philadelphia e avocado (4-7-11)	€ 11,00
98	California black Salmone, maionese, polpa di granchio e avocado (2-3-4-11)	€ 11,00
99	Imperial black Battuta di salmone, con cipollotto, tabasco, maionese e tobiko (3-4-11)	€ 14,00
100	Take black Battuta di tonno, salmone, branzino, cipollotto, tabasco e maio (3-4-11)	€ 13,50
101	Ebi Tempura black Gambero in tempura, con salsa agrodolce (1-2-3-6-11)	€ 14,00

*Variazione in tempura + € 1,00

Hosomaki

(roll con alga esterna, 6 pezzi)

104	Sakemaki Salmone (4)	€ 8,00
105	Tekkamaki Tonno (4)	€ 8,50
106	Ebi maki Gambero cotto (2)	€ 7,50
107	Kappamaki Cetriolo	€ 5,50
108	Vegetable maki Avocado	€ 6,50
109	Sake hoso-gunkan Mini gunkan al salmone e avocado, leggermente fritto e fiocchi di kataifi (1-4)	€ 10,00

Temaki

(cono, 1 pezzo)

112	Maguro temaki Tonno, avocado e insalata (4)	€ 9,00
113	Sake temaki Salmone, avocado e insalata (4)	€ 9,00
114	Ama ebi temaki Gambero rosso di Mazara del Vallo e insalata (2)	€ 12,00
115	Ebi temaki Gambero cotto, avocado e insalata (2)	€ 8,00
116	Ebi tempura temaki Gambero in tempura e salsa agrodolce (1-2-6)	€ 10,00

Tartare

117	Maguro tartare Battuto di tonno, con cipollotto, tabasco, pinoli , 100g (4-8)	€ 15,50
118	Sake tartare Battuto di salmone, con cipollotto, tabasco, pinoli , 100g (4-8)	€ 15,50
119	Sake maguro tartare Tonno e salmone, con cipollotto, tabasco, pinoli , 100g (4-8)	€ 15,50
120	Ama ebi tartare Battuto di gambero rosso di Mazara del Vallo , con maionese al wasabi a parte, 80g (2-3)	€ 19,00
121	Hamachi tartare Battuto di ricciola, con cipollotto, su base di avocado e mango, 80g (4-11)	€ 18,00
122	Tris di tartare Battura di salmone, tonno entrambe con sesamo e gambero rosso, 140g (2-4-11)	€ 19,50
123	Guaca sake tartare Battura di salmone, guacamole, tobiko black e mandorle tostate, 80g (2-4-11)	€ 18,00

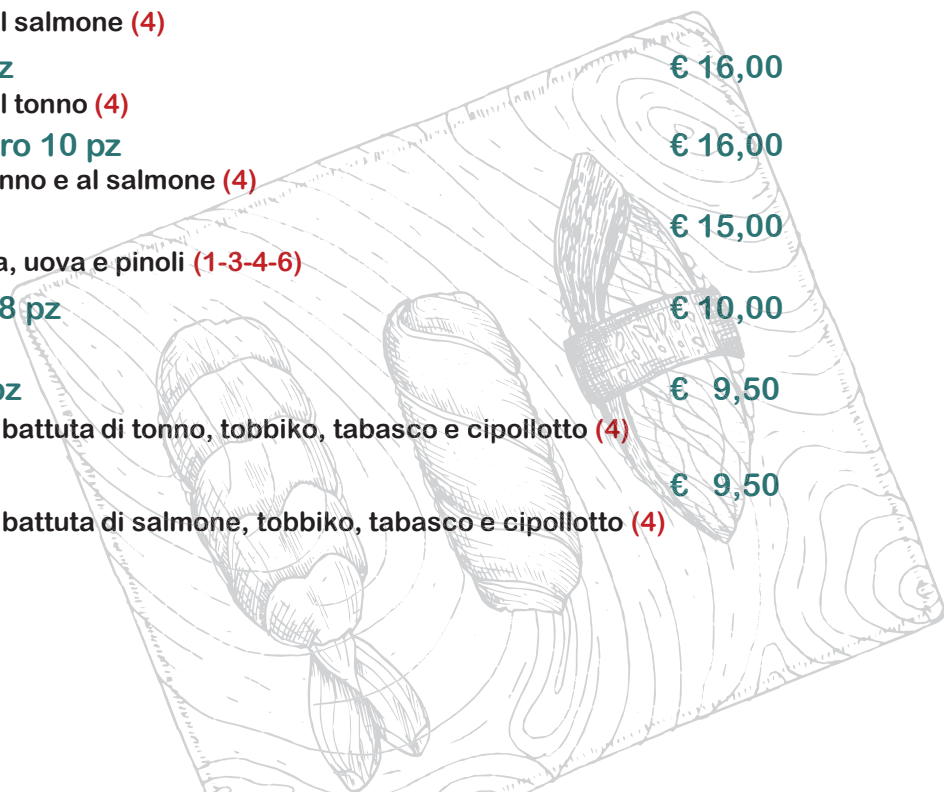
Nigiri

(2 pezzi)

125	Ebi Gambero cotto (2)	€ 5,00
126	Ama ebi Gambero rosso (2)	€ 8,50
127	Hamachi Ricciola (4)	€ 7,50
128	Maguro Tonno (4)	€ 6,00
129	Sake Salmone (4)	€ 6,00
130	Suzuki Branzino (4)	€ 5,00
131	Ikura Gunkan con uova di salmone (4)	€ 8,50
132	Unagi Anguilla cotta (1-4-6)	€ 8,00
133	Vegetariano Avocado	€ 4,50

Sushi

136	Sushi misto 8 pz Hosomaki, uramaki, nigiri (2-3-4-7-11)	€ 12,00
137	Sushi misto 15 pz Hosomaki, uramaki, nigiri (2-3-4-7-11)	€ 19,00
138	Sushi misto 50 pz Hosomaki, uramaki, nigiri (2-3-4-7-11)	€ 55,00
139	Sushi sake 10 pz 4 nigiri e 6 hosomaki al salmone (4)	€ 16,00
140	Sushi maguro 10 pz 4 nigiri e 6 hosomaki al tonno (4)	€ 16,00
141	Sushi sake e maguro 10 pz Nigiri e hosomaki al tonno e al salmone (4)	€ 16,00
142	Unagi sushi 8 pz Anguilla cotta, insalata, uova e pinoli (1-3-4-6)	€ 15,00
143	Sushi vegetariano 8 pz Avocado	€ 10,00
144	Maguro gunkan 2 pz Gunkan con sashimi e battuta di tonno, tobikko, tabasco e cipollotto (4)	€ 9,50
145	Sake gunkan 2 pz Gunkan con sashimi e battuta di salmone, tobikko, tabasco e cipollotto (4)	€ 9,50



Sashimi

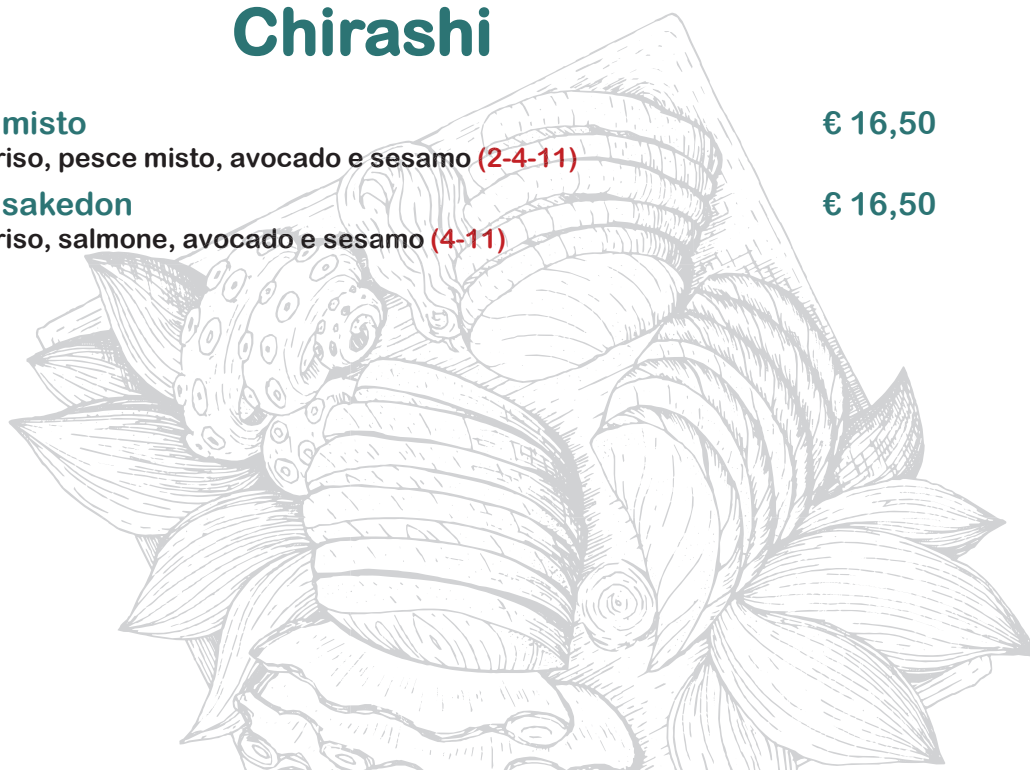
- | | | |
|-----|---|---------|
| 148 | Sashimi misto 9 pz
salmone, tonno, branzino e gambero rosso (2-4) | € 15,00 |
| 149 | Sashimi misto 15 pz
Salmone, tonno, branzino e gambero rosso (2-4) | € 21,00 |
| 150 | Sashimi sake 10 pz
Salmone (4) | € 18,00 |
| 151 | Sashimi maguro 10 pz
Tonno (4) | € 18,00 |
| 152 | Sashimi sake maguro 10 pz
Salmone e tonno (4) | € 18,00 |
| 153 | Sashimi Italian style
Carpaccio misto di tonno, salmone e branzino, con aceto di riso (4) | € 15,00 |
| 154 | Sashimi Italian style maguro
Carpaccio di tonno, con aceto di riso (4) | € 16,00 |
| 155 | Sashimi Italian style sake
Carpaccio di salmone, con aceto di riso (4) | € 16,00 |

Sushi & Sashimi

- | | | |
|-----|---|---------|
| 159 | Mix Sushi&Sashimi 13 pz
9 sushi, 4 sashimi (2-3-4-7-11) | € 18,50 |
| 160 | Mix Sushi&Sashimi 18 pz
12 sushi, 6 sashimi (2-3-4-7-11) | € 24,00 |
| 161 | Mix Sushi&Sashimi 24 pz
16 sushi, 8 sashimi (2-3-4-7-11) | € 31,00 |
| 162 | Mix Sushi&Sashimi 50 pz
35 sushi, 15 sashimi (2-3-4-7-11) | € 60,00 |

Chirashi

- | | | |
|-----|--|---------|
| 165 | Chirashi misto
Ciotola di riso, pesce misto, avocado e sesamo (2-4-11) | € 16,50 |
| 166 | Chirashi sakedon
Ciotola di riso, salmone, avocado e sesamo (4-11) | € 16,50 |



Sakè

- | | | |
|-----|-----------------------------|---------|
| 167 | Sakè boccetta piccola | € 6,50 |
| 168 | Sakè boccetta grande | € 11,00 |
| 169 | Sakè Haiku bottiglia 300 ml | € 14,50 |

Beverage

- | | | |
|-----|---|--------|
| 170 | Acqua microfiltrata 50 cl | € 2,00 |
| 172 | Acqua microfiltrata 75 cl | € 2,50 |
| 174 | Coca Cola 33 cl
Classica o Zero | € 3,00 |
| 178 | Birra giapponese Asahi 33 cl
Chiara in bottiglia, 5,2% abv | € 5,00 |
| 179 | Birra giapponese Kirin 33 cl
Bionda in bottiglia, 5% abv | € 4,50 |
| 180 | Birra giapponese Kirin 50 cl
Bionda in bottiglia, 5% abv | € 6,50 |
| 181 | Birra giapponese Sapporo 50 cl
Lager in lattina, 4,7% abv | € 6,50 |
| 182 | Birra giapponese Sapporo 65 cl
Lager in lattina, 5% abv | € 8,00 |
| 184 | Tè verde caldo | € 2,50 |
| 185 | Tè al gelsomino caldo | € 2,50 |
| 186 | Caffè espresso | € 2,50 |
| 187 | Caffè decaffeinato | € 3,00 |
| 188 | Caffè d'orzo | € 3,00 |
| 189 | Caffè al ginseng | € 3,00 |
| 190 | Caffè americano | € 3,00 |

Coperto € 3,00

ALLERGENI

mangiare informati

Se soffri di allergie od intolleranze alimentari informati dal nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti
2. Crostacei e prodotti a base dei 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 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 a 10 mg/litro in termini di SO₂ totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Salse

Salsa teriyaki: salsa di soia con frumento, mirin, zucchero aceto, sale, estratti di spezie, cipolla e aglio in polvere

Salsa Pokè: salsa di soia, frumento, olio di sesamo, zucchero, aceto, succo di limone, estratto di lievito, alghe marine e estratto di peperoncino

Salsa Ponzu: salsa di soia, aceto e limone

Salsa kaba: salsa teriyaki, peperoncino, sale e mix sette spezie

Salsa yaki niku: zenzero, cipolla, aglio, frutta, zucchero, sciroppo di mais e cipolla

Salsa sweet-spicy: zucchero, peperoncino, acqua, amido di mais e aglio al 5%

Guacamole: avocado fresco, scalogno, peperoncino fresco, lime, sale e pepe