

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 27/09/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/sosushisound>

## Solo a pranzo

### Starters

<b>Edamame</b> Baccelli di Soia con sale	€ 6,50
<b>Mini spring roll</b> Involtino di verdure	€ 8,00
<b>Riso bianco con sesamo</b>	€ 5,00
<b>Sfoglia di riso crispy con insalata esotica</b>	€ 11,00
<b>Tacos di salmone, avocado e cipolla croccante</b>	€ 12,00
<b>Tacos di tonno, avocado e cipolla croccante</b>	€ 0,00
<b>Tacos Mexico</b> Con tartare di salmone, guacamole, jalapeno e salsa chili	€ 13,00
<b>Wakame salad</b> Alga wakame e salsa guacamole	€ 7,00
<b>Zuppa di miso</b> Riso bianco	€ 6,50

### Sushi selection

<b>Hosomaki salmone</b> 6 pz	€ 7,00
<b>Hosomaki tonno</b> 6 pz	€ 8,00
<b>Mix guncan (3)</b>	€ 11,00
<b>Mix guncan (5)</b>	€ 18,00

**Mix nigiri (12)** € 20,00  
 12 pz: salmone, tonno, pesce bianco, gambero

**Mix nigiri (4)** € 8,00  
 4 pz: salmone, tonno, pesce bianco, gambero

**Mix nigiri (8)** € 15,50  
 8 pz: salmone, tonno, pesce bianco, gambero

**Mix nigiri con salmone al tartufo** € 20,00  
 8 pz

**Onigiri salmone** € 5,00

**Onogiri tonno** € 6,00

## Sashimi

**Sashimi 10 pz** € 16,00  
 Salmone, tonno, pesce bianco

**Sashimi 10 pz solo salmone** € 18,00  
 Salmone

**Sashimi 15 pz** € 22,00  
 Salmone, tonno, pesce bianco

**Sashimi 15 pz solo tonno** € 25,00  
 Salmone

**Sashimi Mix** € 20,00  
 3pz salmone, 3pz tonno, 2 gamberi di Mazara , 3 pz di pesce bianco con frutto della passione

## Chirashi

**Chirashi misto** € 23,00  
 Salmone, tonno, pesce bianco

**Chirashi salmone** € 21,00  
 Salmone e tobiko

**Chirashi tonno** € 24,00  
 Tonno e tobiko

## Tartare selection

<b>Sicily burger di salmone</b>	€ 20,00
Riso, tartare di salmone, capperi di Pantelleria e pistacchio di Bronte	
<b>Sicily burger di tonno</b>	€ 23,00
Riso, tartare di tonno, capperi di Pantelleria e pistacchio di Bronte	
<b>Tartare di salmone</b>	€ 15,50
<b>Tartare di salmone con goronzola e pistacchio di bronte</b>	€ 20,00
<b>Tartare di salmone e mango</b>	€ 17,00
<b>Tartare di salmone, avocado e riso</b>	€ 18,00
<b>Tartare di salmone, salsa al mango, frutto della passione e uova di salmone</b>	€ 20,00
<b>Tartare di tonno</b>	€ 21,00
<b>Tartare di tonno e mango</b>	€ 22,00
<b>Tartare di tonno, salsa al mango, frutto della passione e uova di salmone</b>	€ 25,00

## Temaki selection

<b>Ebi</b>	€ 8,50
Tartare di salmone, cipolla croccante e gambero fritto	
<b>From Sicily</b>	€ 9,50
Pistacchio e gamberi rossi di Mazara	
<b>Pink</b>	€ 7,50
Carta di soia rosa, avocado, Philadelphia e salmone	
<b>Salmon classic</b>	€ 7,50
Salmone e avocado	
<b>Spicy salmon</b>	€ 7,50
Salmone tritato con salsa spicy	

<b>Spicy tuna</b> Tonno tritato con salsa spicy	€ 9,00
<b>Temaki crazy</b> A fantasia dello chef	€ 7,50
<b>Tuna</b> Tonno e avocado	€ 8,50
<b>Vegetariano</b> Germogli di soia, insalata, carote e avocado	€ 6,00
<b>West</b> Salmone e wakamole	€ 8,50

## Namaharunmaki

<b>Nama classic</b> Riso, insalata, gambero, carote, cetriolo e avocado	€ 6,00
<b>Nama vegetariano</b> Riso, insalata, pomodoro, carote e cetriolo	€ 4,00

## Burritos of sushi

<b>Burritos crazy</b> A fantasia dello chef	€ 14,00
<b>Burritos spicy salmon</b> Salmone, philadelphia, riso, gambero in tempura e salsa spicy	€ 14,00
<b>Burritos spicy tuna</b> Tonno, philadelphia, riso, gamberi in tempura e salsa spicy	€ 17,50
<b>Burritos vegetariano</b> Riso, cipolla fritta, guacamole, cetriolo e carote	€ 11,00

## Uramaki selection

<b>Almond roll</b> Gamberi, avocado, salsa di sesamo e miele, 8 pz	€ 17,00
---	---------

<b>Amazon</b>	€ 14,50
Salmone, mango e semi di papavero, 8 pz	
<b>Big explosion</b>	€ 18,50
Tonno, wakamole e gambero in tempura, 8 pz	
<b>Caraibico roll</b>	€ 17,50
Salmone, avocado, mango, papaya, philadelphia ,frutto della passione	
<b>Ebi fruit</b>	€ 17,00
Gambero in tempura, philadelphia, avocado, fragola	
<b>Ebiten</b>	€ 16,00
Gambero in tempura, avocado e salsa gourmet, 8 pz	
<b>Explosion</b>	€ 17,00
Salmone, guacamole e salsa spicy, 8 pz	
<b>Fusion sound</b>	€ 17,00
tartare di salmone, cipolla croccante, avocado	
<b>Futomaki alla milanese</b>	€ 15,00
Gamberi e Philadelphia, 8 pz	
<b>Futomaki vegetariano</b>	€ 14,00
Verdure di stagione, 8 pz	
<b>Pink</b>	€ 14,50
Carta di soia rosa, salmone, avocado e Philadelphia	
<b>Salmon flambè roll</b>	€ 17,00
Salmone scottato con avocado, cipolla frita e salsa di anguilla, 8 pz	
<b>Salmone classic</b>	€ 14,00
Salmone e avocado, 8 pz	
<b>Sicily roll</b>	€ 17,00
Tartare di salmone, pistacchio e Philadelphia, 8 pz	
<b>Spicy salmon</b>	€ 14,50
Tartare di salmone e salsa spicy, 8 pz	
<b>Spicy tuna</b>	€ 18,00
Tartare di tonno e salsa spicy, 8 pz	

<b>Tonno flambè roll</b>	€ 18,00
Tonno scottato con avocado, cipolla fritta e salsa di anguilla, 8 pz	
<b>Tuna classic</b>	€ 16,50
Tonno e avocado, 8 pz	
<b>Uramaki crazy</b>	€ 14,50
A fantasia dello chef	
<b>Uramaky al gorgonzola</b>	€ 21,00
Salmone, crema di gorgonzola caldo, pistacchio di bronte	
<b>Uramaky al tartufo</b>	€ 25,00
Gamberi in tempura, salmone e tartufo	
<b>Uramaky from Mexico</b>	€ 17,00
Salmone, guacamole, tortilla di mais e salsa spicy	
<b>Uramaky tartufo smoked</b>	€ 25,00
Salmone flambè, avocado e tartufo	
<b>Veggie</b>	€ 14,00
Carta di soia verde, cipolla fritta, avocado e cetriolo, 8 pz	

## Sushi combo menu

<b>Sushi box (80 pz)</b>	€ 130,00
12 mix hosomaki, 16 mix nigiri, 24 mix uramaki, 5 gunkan e 15 sashimi, 8 futomaki	
<b>Sushi lovers (50 pz)</b>	€ 75,00
12 mix nigiri, 6 mix hosomaki, 12 mix uramaki, 8 futomaki e 12 mix sashimi	

## Pokè

<b>Pokè alla curcuma (salmone)</b>	€ 17,00
Riso, salmone marinato, mango, avocado, edamame, wakame, crunch di cipolla fritta, sesamo e salsa alla curcuma	
<b>Pokè alla curcuma (tonno)</b>	€ 19,00
Riso, tonno marinato, mango, avocado, edamame, wakame, crunch di cipolla fritta, sesamo e salsa alla curcuma	
<b>Pokè caraibico (salmone)</b>	€ 17,00
Riso, salmone marinato in salsa pontzu, frutto della passione, papaya e salsa esotica, avocado e mango	

<b>Pokè caraibico (tonno)</b>	€ 19,00
Riso, tonno marinato in salsa pontzu, frutto della passione, papaya e salsa esotica, avocado e mango	
<b>Pokè classico salmone</b>	€ 14,50
Riso, salmone marinato con salsa pontzu, mango, avocado	
<b>Pokè classico tonno</b>	€ 18,00
Tonno, salmone marinato con salsa pontzu, mango, avocado)	
<b>Pokè explosion</b>	€ 18,50
Riso, salmone e tonno insieme marinati in salsa pontzu , mango, avogado, edamame , crunch di cipolla fritta, tobiko e salsa dello chef	
<b>Pokè I love Mexico (salmone)</b>	€ 17,00
Riso, salmone marinato con salsa pontzu, mango, wakamole, nachos, jalapeno, uova di salmone e sesamo	
<b>Pokè I love Mexico (tonno)</b>	€ 19,00
Riso, tonno marinato con salsa pontzu, mango, wakamole, nachos, jalapeno, uova di salmone e sesamo	
<b>Pokè Mazara del Vallo</b>	€ 20,00
Riso, gamberi rossi di Mazara del Vallo , pistacchio, wakame, carote e mango	
<b>Pokè teriaky (salmone)</b>	€ 17,00
Riso, salmone marinato in salsa pontzu, wakame, carota, mango, edamame e sesamo	
<b>Pokè teriaky (tonno)</b>	€ 19,00
Riso, tonno marinato in salsa pontzu, wakame, carota, mango, edamame e sesamo	

## Piatti caldi

<b>Cotoletta di pollo profumata allo zenzero</b>	€ 13,00
<b>Gyoza di pollo scottato con salsa di soia</b>	€ 15,00
<b>Gyoza di verdure al vapore</b>	€ 18,00
<b>Gyoza di verdure con salsa di soia</b>	€ 15,00
<b>Gyoza di verdure con salsa di soia (senza glutine)</b>	€ 18,00
<b>Pollo al curry con contorno di riso</b>	€ 14,00
<b>Pollo teriaky</b>	€ 12,00

<b>Ramen al curry con verdure</b>	€ 16,00
<b>Ramen al curry con verdure (senza glutine)</b>	€ 19,00
<b>Ramen con frutti di mare e verdure profumato al cocco</b>	€ 16,00
<b>Ramen con frutti di mare e verdure profumato al cocco (senza glutine)</b>	€ 19,00
<b>Ramen saltato con salsa teriaky e verdure</b>	€ 16,00
<b>Ramen saltato con salsa teriaky e verdure (senza glutine)</b>	€ 19,00
<b>Ramen saltato con zucchine e gamberi allo zafferano</b>	€ 16,00
<b>Ramen saltato con zucchine e gamberi allo zafferano (senza glutine)</b>	€ 19,00
<b>Riso al curry con frutti di mare</b>	€ 15,00
<b>Riso allo zafferano con frutti di mare</b>	€ 15,00
<b>Riso saltato con verdure e gamberi</b>	€ 13,00
<b>Salmone impanato con salsa al wasabi</b>	€ 18,00
<b>Salmone scottato con salsa d'arancia con contorno di riso</b>	€ 18,00
<b>Salmone scottato con salsa teriaky</b>	€ 18,00
<b>Spaghetti di soia con verdure e gamberi profumati al cocco</b>	€ 16,00
<b>Tempura di gamberi 5 pz</b>	€ 15,50
<b>Tempura mista gamberi e verdure</b>	€ 15,50
<b>Tonno tataki</b> Tonno scottato con salsa pontzu e bottarga	€ 22,00
<b>Tonno teriaky</b> Tonno scottato con sesamo e salsa teriaky	€ 22,00
<b>Udon wok al curry con verdure</b>	€ 15,00
<b>Udon wok al curry con verdure profumati al cocco</b>	€ 15,00



**Udon wok con verdure e frutti di mare** € 15,00

**Udon wok con verdure e salsa teriaky** € 15,00

## Dolci

**Dolce della casa** € 9,00

**Gelato fritto con salsa di frutti di bosco** € 9,00

**Mini cheesecake allo yuzu** € 9,00

**Mochi gelato** € 8,00

## Bevande e birre

**Acqua frizzante 50 cl** € 1,50

**Acqua frizzante 75 cl** € 3,00

**Acqua naturale 50 cl** € 1,50

**Acqua naturale 75 cl** € 3,00

**Birra artigianale allo zenzero 33 cl** € 7,00

**Birra asahi 33 cl** € 5,00

**Birra sapporo 66 cl** € 7,00

**Birra senza glutine** € 7,00

**Coca Cola** € 3,00

**Coca Cola Zero** € 3,00

**Fanta** € 3,00

## La cantina di Sosushi&Sound

<b>Aglianico Campano (Rosso)</b> Un rosso semplice dal colore rubino, in bocca è equilibrato con una leggera componente acida e violetta	€ 30,00
<b>Falanghina (Campania)</b> Vino Campano, con note floreali e fruttate ideale per accoppiamenti con pesce	€ 26,00
<b>Grillo Fonte Frontini (Sicilia)</b> Vino bianco da bere fresco, al sapore sapido che identifica la sua origine siciliana	€ 22,00
<b>Kerner (Sud Tirolo)</b> Dall'alto adige un vino aromatico , profumato con sentori fruttati	€ 35,00
<b>Prosecco di Valdobbiadene (Veneto)</b> Profumato con con note di miele, fiori d'acacia e mela	€ 27,00
<b>Sakè Nigori 50 cl</b> Il termine Nigori si traduce con nuvolo è indica l'aspetto di questo sakè non filtrato, è il più dolce tra i sakè con un aroma fruttato. Ottimo drink da abbinare a cibi piccanti o anche come vino da dessert	€ 20,00
<b>Sakè Sho Chiku Bai</b> Sakè di origine californiana dal sapore pieno. Accompagna bene tutti i piatti giapponesi come sushi, tempura, carne o pesce	€ 12,00
<b>Traminer Aromatico (Alto Adige)</b> Vino dal colore giallo paglierino, con un profumo fragrante che richiama la frutta matura	€ 25,00
<b>Vermentino di Gallura (Sardegna)</b> Un vino con un profumo floreale di ginestra	€ 32,00