

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 23/10/2021, 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/sushi-art>

## Utilities

<b>Bacchette</b>	€ 0,20
<b>Salsa di soia</b>	€ 0,50
<b>Salsa teriyaki</b>	€ 0,50
<b>Set posate</b> 2 posate in plastica trasparente + un piccolo tovagliolo	€ 0,20
<b>Wasabi</b>	€ 0,50
<b>Zenzero</b>	€ 0,50

## Antipasti

<b>Edamame</b> Fagiolini di soia al vapore	€ 5,00
<b>Goma wakame</b> Insalata di alghe con sesamo misto, poco piccante	€ 5,00
<b>Gyoza - 4 pz</b> Ravioli di carne e verdure alla piastra	€ 6,00
<b>Gyoza di gamberi - 4 pz</b> Ravioli di gamberi	€ 7,00
<b>Gyoza di verdure - 4 pz</b> Ravioli di verdure	€ 6,00
<b>Insalata mista con pesce misto</b> Insalata, carote, edamame, avocado, pesce misto, special dressing	€ 10,00
<b>Involto di gambero</b> Gamberi in pasta fillo	€ 7,00
<b>Miso soup</b> Zuppa di miso con tofu e alghe wakame	€ 5,00

**Miso soup piccante** € 5,00

Zuppa di miso piccante, tofu e alghe wakame essiccate, mediamente piccante

**Riso bianco** € 4,00

**Sushi hana** € 6,00

Involentino di salmone crudo con polpo, zenzero fritto e chimichurri, poco piccante

**Tiradito di salmone** € 6,00

Suprema di arancia e cipolla frita avvolte da solmone crudo, julienne di rapanello, salsa ponzu

**Tiradito di tonno** € 7,00

Suprema di arancia avvolto da sottili fette di tonno, tobiko, salsa ponzu

**Tris di gamberi** € 7,00

Spiedini di gamberi in tempura di panko, salsa teriyaki

**Warm salmon roll** € 8,00

Fettine sottili di salmone scottato che avvolgono tempura di gambero e insalata, salsa teriyaki, formaggio fresco

## Tartare

**Ceviche** € 15,00

Tartare di pesce misto e avocado, cetriolo, cipolla rossa, olio extravergine di oliva, limone, coriandolo

**Ponzu mix** € 14,00

Tartare mista di pesce, avocado, salsa ponzu

**Tartare di gambero e capasanta** € 14,00

Tartare di gambero rosso e capasanta, riso nero, sakura mix

**Tartare di polpo e ricciola** € 13,50

Tartare di polpo e ricciola, pomodorini, salsa chimichurri. Poco piccante

**Tartare di salmone** € 12,00

Tartare di salmone, avocado, scaglie di mandorla tostate, tobiko, erba cipollina

**Tartare di tonno** € 14,00

Tartare di tonno, mango, passion fruit, coriandolo

## Sushi Box

**Sushi box - 16 pz** € 20,00  
 3 nigiri, 3 sashimi, 2 gunkan, 8 maki

**Sushi box - 24 pz** € 26,00  
 5 nigiri, 5 sashimi, 3 gunkan, 8 maki, 3 hosomaki

## Sashimi & Tataki

**Sashimi di branzino - 6 pz** € 11,00

**Sashimi di gambero rosso - 6 pz** € 13,00

**Sashimi di ricciola - 6 pz** € 13,00

**Sashimi di salmone - 6 pz** € 12,00

**Sashimi di tonno Balfegò - 6 pz** € 14,00

**Sashimi mix - 12 pz** € 19,00

**Sashimi mix - 9 pz** € 15,00

**Tataki di salmone** € 13,00  
 Salmone scottato a fette, avocado, ikura, aneto, olio al tartufo

**Tataki di tonno** € 14,00  
 Tonno scottato a fette, granella di pistacchio, salsa teriyaki

## Nigiri a la Carte

**Nigiri anguilla - 2 pz** € 5,00

**Nigiri branzino - 2 pz** € 4,00

**Nigiri capasanta - 2 pz** € 5,50

**Nigiri gambero cotto - 2 pz** € 4,00

**Nigiri gambero rosso - 2 pz** € 6,50

**Nigiri polpo - 2 pz** € 4,00

<b>Nigiri ricciola - 2 pz</b>	€ 5,00
<b>Nigiri salmone - 2 pz</b>	€ 4,00
<b>Nigiri special gambero rosso - 2 pz</b> Gambero rosso, fingerlime	€ 7,00
<b>Nigiri special ricciola - 2 pz</b> Ricciola scottata, tartare di ricciola, salsa ponzu, jalapeños	€ 6,00
<b>Nigiri special salmone - 2 pz</b> Salmone scottato, maionese, avocado, salsa teriyaki	€ 5,00
<b>Nigiri special tonno - 2 pz</b> Tonno scottato, salsa spicy, salsa teriyaki, chips di patate viola	€ 6,00
<b>Nigiri tonno - 2 pz</b>	€ 5,00

## Gunkan & Bignè

<b>Bignè amazon - 1 pz</b> Carpaccio di tonno e avocado che avvolge formaggio fresco e tartara di tonno, salsa spicy, salsa teriyaki, crunch. Poco piccante	€ 6,00
<b>Bignè crispy - 1 pz</b> Carpaccio di tonno che avvolge bacon croccante con special senape	€ 5,00
<b>Bignè oyes - 1 pz</b> Carpaccio di salmone e avocado che avvolge formaggio fresco e tartara di salmone, salsa spicy, salsa teriyaki, crunch. Poco piccante	€ 5,00
<b>Bignè rainbow - 1 pz</b> Carpaccio di salmone, tonno branzino, capasanta, gambero rosso, jalapeños, erba cipollina, salsa ponzu. Mediamente piccante	€ 7,00
<b>Bignè shika - 1 pz</b> Carpaccio di salmone che avvolge capasanta, granella di pistacchio	€ 5,00
<b>Bignè summer - 1 pz</b> Carpaccio di zucchina che avvolge gambero in tempura e salsa teriyaki	€ 5,00
<b>Bignè toshi - 1 pz</b> Carpaccio di avocado che avvolge gambero ed astice gratinati, salsa spicy, salsa teriyaki, crunch. Poco piccante	€ 6,00

**Bignè tropical - 1 pz** € 6,00

Carpaccio di tonno, ricciola e mango che avvolgono tartare di salmone e cubetti di fragola con crunch

**Gunkan special ikura - 1 pz** € 6,00

Polpetta di riso, alga nori, ikura, avocado

**Gunkan spicy branzino - 1 pz** € 4,00

Polpetta di riso, alga nori, tartare di branzino marinata, tobiko

**Gunkan spicy salmon - 1 pz** € 5,00

Polpetta di riso, alga nori, tartare di salmone marinata, ikura. Poco piccante

**Gunkan spicy tuna - 1 pz** € 6,00

Polpetta di riso, alga nori, tartare di tonno marinata e speziata. Poco piccante

## Temaki

**Temaki aina** € 6,00

Anguilla arrostita, avocado, salsa teriyaki

**Temaki akai** € 8,00

Gambero rosso, avocado, salsa ponzu

**Temaki buri** € 7,00

Riso nero, ricciola speziata, guacamole, alga di soia al sesamo

**Temaki salmone crispy** € 7,00

Tartare di salmone, avocado, formaggio fresco, insalata, scaglie di mandorle tostate, salsa teriyaki

**Temaki spicy lobster** € 9,00

Tartare di astice e gamberi speziata, avocado, tobiko, salsa teriyaki. Poco piccante

**Temaki spicy salmon** € 7,00

Tartare di salmone, tobiko, insalata, salsa spicy

**Temaki spicy tuna** € 8,00

Tartare di tonno, tobiko, insalata, salsa spicy. Poco piccante

**Temaki unagi** € 8,00

Anguilla arrostita, avocado, salsa teriyaki

## Carpacci

**Carpaccio all right - 10 pz** € 15,00  
Salmone, astice, gambero cotto, ricciola, salsa teriyaki, mandorle tostate

**Carpaccio di branzino - 10 pz** € 10,00  
Condito con salsa ponzu

**Carpaccio di ricciola - 10 pz** € 12,00  
Condito con salsa ponzu

**Carpaccio di salmone - 10 pz** € 8,00  
Condito con salsa ponzu

**Carpaccio di tonno - 10 pz** € 12,00  
Condito con salsa ponzu

**Carpaccio royal - 10 pz** € 18,00  
Salmone, tonno, branzino, capesante, astice, gamberi rossi, marinatura di capperi, olive, pomodoro secco, salsa ponzu

**Carpaccio tropical - 10 pz** € 14,00  
Salmone, tonno, branzino, lime, fragole, avocado, passion fruit, mango, crunch

## Hosomaki

**Special hosomaki - 6 pz** € 15,00  
Tonno, avocado, capasanta, tartare di gambero rosso

**Spicy salmon hosomaki - 6 pz** € 10,00  
Salmone, tartare di salmone speziata, tobiko, erba cipollina, salsa spicy. Poco piccante

**Spicy tuna hosomaki - 6 pz** € 11,00  
Tonno, tartare di tonno speziata, tobiko, erba cipollina, salsa spicy. Poco piccante

**Tropical hosomaki - 6 pz** € 13,00  
Salmone in tempura con formaggio fresco, salsa teriyaki, frutta

## Chirashi

**Chirashi anguilla** € 15,00

**Chirashi mix** € 15,00

**Chirashi salmone e avocado** € 14,00

**Chirashi tonno e avocado**

€ 15,00

## Uramaki

**Anele uramaki - 8 pz**

€ 10,00

Riso nero, avocado, fragole, insalata, anacardi, goma wakame

**Art roll uramaki - 8 pz**

€ 15,00

Riso allo zafferano, gambero rosso, carpaccio di zucchine al vapore, formaggio fresco

**Black roll uramaki - 8 pz**

€ 13,00

Riso nero, tonno, avocado, formaggio fresco, granella di pistacchio

**Catao uramaki - 8 pz**

€ 12,00

Salmone, carpaccio di avocado esterno, crema di mango, tobiko, erba cipollina

**Delicious uramaki - 8 pz**

€ 14,00

Salmone, rucola, funghi shitake in tempura, granella di pistacchio, salsa anguilla

**Green uramaki - 8 pz**

€ 10,00

Mango, cetriolo, spinaci bolliti, salsa ponzu

**Hulk uramaki - 8 pz**

€ 12,00

Salmone, insalata, crema di edamame, salsa spicy, crunch, tobiko. Poco piccante

**Kamu uramaki - 8 pz**

€ 15,00

Gambero rosso, anacardi, olio al tartufo, alga di soia al peperoncino. Poco piccante

**King uramaki - 8 pz**

€ 13,00

Pollo in tempura, cetriolo, maionese, carpaccio di avocado esterno, salsa teriyaki, sesamo

**Kisu uramaki - 8 pz**

€ 12,00

Gambero in tempura, formaggio fresco, chips di cipolla, salsa spicy, salsa teriyaki, sesamo. Poco piccante

**Love uramaki - 8 pz**

€ 11,00

Alga rosa di soia, salmone, ikura, formaggio fresco

**Midori uramaki - 8 pz**

€ 11,00

Asparagi, crema di edamame, patata allo zafferano, carpaccio di zuccina al vapore, crunch

**Morango uramaki - 8 pz**

€ 13,00

Salmone, insalata, formaggio fresco, carpaccio di salmone scottato, fragole, teriyaki

**Noir uramaki - 8 pz**

€ 12,00

Riso nero, branzino marinato, avocado, formaggio fresco, zenzero fritto

<b>Rainbow uramaki - 8 pz</b>	€ 15,00
Gambero cotto, insalata, avocado, tobiko, carpaccio di pesce misto marinato e scottato	
<b>Rock'n roll uramaki - 8 pz</b>	€ 15,00
Tonno, avocado, tobiko, salsa spicy, carpaccio di salmone esterno, salsa teriyaki, jalapeños, chips di patate viola. Mediamente piccante	
<b>Royce roll uramaki - 8 pz</b>	€ 15,00
Gambero in tempura, carpaccio di salmone e ricciola scottati, formaggio fresco, salsa teriyaki	
<b>Sama uramaki - 8 pz</b>	€ 16,00
Gambero rosso, insalata, tobiko, guacamole, fingerlime	
<b>Sayo uramaki - 8 pz</b>	€ 14,00
Ricciola, salsa ponzu, insalata, jalapeños, zest d'arancia. Poco piccante	
<b>Shiro uramaki - 8 pz</b>	€ 14,00
Salmone, formaggio fresco, avocado, carpaccio di salmone esterno, salsa spicy, salsa teriyaki, crunch. Poco piccante	
<b>Shuba uramaki - 8 pz</b>	€ 10,00
Gambero cotto, avocado, maionese, tobiko	
<b>Siari uramaki - 8 pz</b>	€ 13,00
Gambero in tempura, maionese, insalata, bacon croccante, special senape	
<b>Stoci uramaki - 8 pz</b>	€ 12,00
Polpo marinato, insalata, patate allo zafferano, olive	
<b>Suri uramaki - 8 pz</b>	€ 11,00
Avocado, carote bollite, crema di edamame, patata dolce	
<b>Taiki uramaki - 8 pz</b>	€ 16,00
Gambero in tempura, carpaccio di avocado esterno, tartare di gamberi e astice gratinata, tobiko, salsa teriyaki. Poco piccante	
<b>Tati uramaki - 8 pz</b>	€ 11,00
Salmone cotto, avocado, patata dolce, salsa spicy, salsa teriyaki, sesamo	
<b>Tiger uramaki - 8 pz</b>	€ 12,00
Salmone, formaggio fresco in tempura di panko, salsa party	
<b>Unagi roll uramaki - 8 pz</b>	€ 14,00
Gambero in tempura, maionese, carpaccio di avocado esterno, anguilla, salsa teriyaki	
<b>Yama uramaki - 8 pz</b>	€ 12,00
Pollo in salsa teriyaki, insalata, cipolla, salsa spicy, patata dolce. Poco piccante	



**Yenom uramaki - 8 pz** € 13,00

Gambero in tempura, maionese, carpaccio di avocado esterno, jalapeños, coriandolo, ikura, salsa teriyaki.  
Mediamente piccante

**Zaima uramaki - 8 pz** € 14,00

Tonno, salsa spicy, insalata, carpaccio di tonno esterno scottato, salsa ponzu, guacamole, patata dolce. Poco piccante

**Zashi uramaki - 8 pz** € 14,00

Tonno, formaggio fresco, avocado, carpaccio di tonno esterno, salsa spicy, salsa teriyaki, crunch. Poco piccante

## Piatti Caldi

**Branzino alla griglia** € 13,00

**Riso saltato con gamberi** € 10,00

Con verdure e uova

**Riso saltato con pollo** € 10,00

Con verdure e uova

**Salmone alla griglia** € 13,00

**Tempura di gamberi e verdure** € 14,00

**Yaki tori** € 10,00

Spiedino di pollo in salsa teriyaki

**Yaki udon** € 10,00

Pasta di grano, gamberi, zucchine, carote, salsa di soia

## Bevande

**Acqua frizzante 50 cl** € 2,50

**Acqua naturale 50 cl** € 2,50

**Acqua tonica 33 cl** € 3,50

**Arizona tea 33 cl** € 3,50

**Coca Cola 33 cl** € 3,50

<b>Coca Cola Zero 33 cl</b>	€ 3,50
<b>Fanta 33 cl</b>	€ 3,50
<b>Ginger beer 33 cl</b>	€ 3,50
<b>Lemon soda 33 cl</b>	€ 3,50
<b>Sprite 33 cl</b>	€ 3,50

## Birre

<b>Asahi 50 cl</b>	€ 7,00
<b>Iki Ginger 33 cl</b>	€ 6,00
<b>Kirin Ichiban 50 cl</b>	€ 7,00
<b>Menabrea 33 cl</b>	€ 5,00
<b>Sapporo 50 cl</b>	€ 7,00
<b>White Ale Hitachino 33 cl</b>	€ 7,00
"Wit" in stile belga artigianale, importata dal Giappone prodotta da "Kiuchi Brewery"	

## Sakè

<b>Azuma Tsuyahime 30 cl</b>	€ 18,00
Junmai Ginjo. Umami profondo. Ottenuto dal riso più pregiato del Giappone	
<b>Konishi Hiyashibori gold 72 cl</b>	€ 30,00
Daiginjo. Sentori e retrogusti floreali, medaglia d'oro assoluta al "Fine Sake awards 2014"	
<b>Okimasamune Ginpa 30 cl</b>	€ 16,00
Junmai. Tradizionale di Yamagata, corposo, secco e minerale	

## Bollicine

<b>Bollè Cuvée Extra Dry - Andreola 75 cl</b>	€ 20,00
100% glera	

<b>Crede Prosecco Superiore Brut - Bisol 75 cl</b>	€ 29,00
<b>Franciacorta Brut - Biondelli 75 cl</b>	€ 32,00
<b>Franciacorta Rosè - Ugo Vezzoli 75 cl</b>	€ 34,00
<b>Franciacorta Saten - Majolini 75 cl</b>	€ 36,00
<b>Gribulles - Domaine Les Noades 75 cl</b> Cabernet Franc-Chenin Blanc-Grolleau	€ 38,00
<b>Metodo Classico Trento DOC - Abate Nero 75 cl</b>	€ 36,00

## Vini Bianchi

<b>Costa d'Amalfi Bianco DOC - Marisa Cuomo 75 cl</b>	€ 30,00
<b>Falanghina Sannio DOC - Terre Stregate 75 cl</b>	€ 22,00
<b>Giunco Vermentino DOC - Mesa 75 cl</b>	€ 23,00
<b>Leiten Gewürztraminer - Nals Margreid 75 cl</b>	€ 26,00
<b>Lugana Le Quaiare - Bertani 75 cl</b>	€ 24,00
<b>Pigato - Masseretti 75 cl</b> Riviera Ligure di Ponente DOC	€ 24,00
<b>Sauvignon - Tramin 75 cl</b>	€ 23,00
<b>Terebinto Menfi DOC - Planeta 75 cl</b> 100% grillo	€ 22,00

## Vini Rosati

<b>Cerasuolo d'Abruzzo Rosato - Barone di Valforte 75 cl</b>	€ 23,00
<b>Rosato Rectoverso - Domaine Les Noades 75 cl</b> Cabernet Franc-Grolleau	€ 34,00

**Tremari Rosè - San Marzano 75 cl**

€ 24,00

Rosè di Primitivo Salento IGP

---

## Vini Rossi

---

**Frappato Terre Siciliane IGT - Duca di Salaparuta 75 cl**

€ 20,00

**Lagrein Alto Adige DOC - CEO, tenuta Ansitz 75 cl**

€ 30,00

**Rosso Piceno - Tenuta dell'Ugolino 75 cl**

€ 18,00

**Rosso Piceno - Tenuta dell'Ugolino 75 cl**

€ 18,00

---

## Vini Passiti

---

**"Baronesse" Moscato Giallo Passito - Nals Margereid**

€ 40,00

---