

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 30/03/2020, 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/zushi>

## Starters

<b>Edamame</b>	€ 4,00
Fagiolini di soia bolliti	
<b>Ikansai Salad</b>	€ 5,50
Insalata di calamari, funghi shitake, verdure, zenzero	
<b>Miso Special</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
Miso, uovo di quaglia, olio al tartufo, erba cipollina, funghi shitake	
<b>Riso</b>	€ 3,00
Riso bianco con sesamo	
<b>Spring Rolls - 2 PZ.</b>	€ 6,50
Involtino di alga di riso ripieno di gamberi cotti, carote, lattuga, germogli di soia, uova, mayo, salsa agrodolce e menta.	
<b>Takito Shrimps</b>	€ 7,00
Tortilla di mais con guacamole, gambero in tempura, spicy mayo, teriaki, sesamo	
<b>Takito Tartare</b>	€ 7,00
Tortilla di mais con guacamole, tartare di salmone, tonno e cetriolo, sesamo, spicy mayo	
<b>Usuzukuri</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
Carpaccio di Salmone marinato in salsa Ponzu, mango, avocado, tobikko, sesamo, menta	
<b>Wakame Salad</b>	€ 4,00
Insalata d'alghe wakame piccanti	
<b>Zuppa di Miso</b>	€ 4,00
Miso, tofu, funghi shitake	

## Sushi Singoli

<b>Amaebi</b>	€ 2,00
Gambero crudo	
<b>Avocado</b>	€ 1,70

<b>Ebi</b> Gambero cotto	€ 1,80
<b>Hiramasa</b> Ricciola	€ 2,00
<b>Hotate Gai</b> Capasanta	<i>Attualmente non disponibile</i>
<b>Ikura</b> Uova di salmone	€ 3,50
<b>Maguro</b> Tonno	€ 2,00
<b>Pomodoro</b>	€ 1,80
<b>Sake</b> Salmone	€ 1,80
<b>Sake Avocado</b> Salmone e avocado	€ 2,00
<b>Sake Fumè</b> Salmone affumicato	€ 2,50
<b>Suzuki</b> Branzino	€ 1,80
<b>Tako</b> Polipo	€ 1,80
<b>Tobikko</b> Uova di pesce volante	€ 3,00
<b>Tofu</b> Tofu, marmellata di fichi e anacardi	€ 1,80
<b>Unagi</b> Anguilla grigliata	€ 2,00
<b>Wagyu Nigiri</b> Manzo flambato con uovo di quaglia	€ 3,00
<b>Wakame Bignè</b> Alghe piccanti	€ 2,50

**White Tuna**

Pesce, burro, uova di aringa affumicata

*Attualmente non disponibile*

## Bigné di sushi SINGOLI

**Amaebi Bigné**

Tartare di gambero crudo, zucchina, lime

€ 3,00

**Ebi Bigné**

Tartare di gambero cotto, mayo, zucchina, erba cipollina

€ 3,00

**Manga Bigné**

Tartare di salmone, mango, mayo, mandorle, salsa teriyaki

€ 3,00

**Salmon Bigné**

Tartare di salmone, mayo, erba cipollina

€ 3,00

**Spicy Salmon Bigné**

Tartare di salmone, avocado, mayo, tobikko ,tabasco

€ 3,00

**Suzuki Bigné**

Tartare di branzino, olio al tartufo, tobikko, guacamole

€ 3,00

**Tuna Bigné**

Tartare di tonno, tabasco, erba cipollina

€ 3,00

**Zushi Bigné**

Burrata, gamberi rossi sicilia, uova di aringa affumicate, zucchina

€ 3,00

## Uramaki 8 pz

**Anagomaki**

Anguilla grigliata, avocado philadelphia e salsa zushi - 8 pezzi

€ 8,50

**California**

Gamberi cotti, salsa zushi e avocado - 8 pezzi

€ 8,50

**Ibiza rolls**

Tartare di salmone flambata, asparago in tempura, avocado, sesamo, salsa ponzu guacamole

€ 12,50

**Philadelphia**

Salmone, philadelphia e avocado - 8 pezzi

€ 8,50

<b>Rainbow</b>	€ 8,50
Gambero cotto, granchio, salmone, branzino, tonno, avocado e Mayo - 8 pezzi	
<b>Roppongi Hills</b>	€ 12,00
Gambero fritto in tempura, frittata, olio al tartufo, lattuga, salsa zushi - 8 pezzi	
<b>Shibuya Rolls</b>	€ 12,00
Gambero fritto in tempura, philadelphia, salmone, avocado - 8 pezzi	
<b>Shibuya Veggie</b>	€ 10,00
Zucca frita, avocado, philadelphia - 8 pezzi	
<b>Shinjuku Rolls</b>	€ 12,00
Gambero fritto in tempura, tonno flambato, tartare di pomodoro, avocado patate viola, spicy mayo - 8 pezzi	
<b>South Beach</b>	€ 12,00
Salmone flambato, mango, avocado, fragole, mandorle, tobikko, salsa teriyaki - 8 pezzi	
<b>Spicytoro</b>	€ 8,50
Tonno, salsa spicy, erba cipollina e lattuga - 8 pezzi	
<b>Sumo Maki</b>	€ 12,00
Gambero fritto in tempura, tartare di branzino, philadelphia, avocado ,olio al tartufo, il tutto avvolto in riso soffiato - 6 pezzi	
<b>Tempura Rolls</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
Gambero fritto in tempura, insalata, mayo e Tobikko - 8 pezzi	
<b>Vegan Rolls</b>	€ 8,50
Asparagi, tofu, marmellata di fichi, mandorle - 6 pezzi	
<b>Veggie Samba</b>	€ 8,50
Mango.Avocado,Philadelphia - 8 pezzi	
<b>Veggy Roll</b>	€ 8,00
Cetriolo, avocado, philadelphia e lattuga - 8 pezzi	
<b>Wagyu rolls</b>	€ 13,00
Manzo flambat, asparagi, avocado, salsa barbecue, spicy mayo	
<b>Zushi Roll</b>	€ 8,50
Uova di pesce volante, granchio, avocado, lattuga e mayo - 8 pezzi	

## Futomaki

**Futu-zu** € 8,00

Alga di soya, tonno, salmone, philadelphia, avocado, cetriolo, salsa zushi - 4 pezzi

**Mexi-rolls** € 11,00

Tartare di tonno, avocado, philadelphia, guacamole, il tutto avvolto nel Panko e fritto - 4 pezzi

**Pink-maki** € 8,00

Alga di soya, salmone alla piastra, gambero cotto, salsa rosa, insalata - 4 pezzi

**Salmon ninja** € 11,00

Salmone, japanese crabstick, philadelphia, spicy mayo, teriyaki, tobikko, avocado, mandorle, il tutto fritto e avvolto nel panko - 4 pezzi

## Hosomaki

**Avocado Maki** € 5,00

Avocado, mayo - 6 pezzi

**Ebi maki** € 5,00

Gamberi cotti - 6 pezzi

**Kappa maki** € 4,50

Cetrioli, philadelphia - 6 pezzi

**Sake Fumè rolls** € 6,50

Salmone affumicato, philadelphia, erba cipollina - 6 pezzi

**Sake maki** € 5,00

Salmone - 6 pezzi

**Salmon rolls** € 6,50

Filetto di salmone, philadelphia,riso - 6 pezzi

**Tekka maki** € 5,00

Tonno - 6 pezzi

## Temaki

**Anago Temaki** € 5,00

Anguilla grigliata, avocado, philadelphia, salsa zushi - 1 pezzo

**Maguro Temaki** € 5,00

Tonno, avocado - 1 pezzo

<b>Safado Temaki</b>	€ 6,00
Tartare di salmone, lattuga, erba cipollina, mayo, mandorle - 1 pezzo	
<b>Sake temaki</b>	€ 5,00
Salmone, philadelphia, avocado - 1 pezzo	
<b>Tempura Temaki</b>	€ 6,00
Gambero fritto in tempura, mayo, insalata - 1 pezzo	
<b>Zushi Temaki</b>	€ 5,00
Gamberi cotti, avocado, philadelphia - 1 pezzo	

## Mixed

<b>Fast Love</b>	€ 7,00
2 Salmone, 2 tonno, 2 gamberi cotti	
<b>Firestarter</b>	€ 8,50
2 Salmone, 1 tonno, 1 branzino, 4 uramaki	
<b>Ghemon</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
2 Salmone, 2 tonno, 1 gambero cotto, 1 gambero crudo, 2 uramaki, 4 hosomaki	
<b>Gynza</b>	€ 12,00
Oshi-Zushi pressato con tartare di salmone, ikura, avocado e salsa allo shiso - 6 pezzi	
<b>Love Box</b>	€ 35,00
LOVE MENU in un cofanetto originale ed elegante compreso nel prezzo - 4 Nigiri salmone, 4 Nigiri tonno, 4 Nigiri gamberi cotti, 6 salmon rolls, 4 california, 4 philadelphia, 2 pink maki - compresa 1 soya in bottiglia Kikkoman.	
<b>Marismo</b>	€ 14,00
2 Salmone, 2 tonno, 2 gamberi cotti, 1 branzino, 1 ricciola, 4 uramaki, 2 hosomaki	
<b>Nigiri Flambè</b>	€ 12,00
2 Salmon Teriyaki, 2 Tuna spicy, 2 Branzino Tartufato con guacamole, il tutto alla fiamma - 6 pezzi	
<b>Not-Crudo</b>	€ 13,00
2 Salmone affumicato, 2 gamberi cotti, 2 polipo bollito, 4 california, 2 kappa maki	
<b>Sake Xperience</b>	€ 13,00
Nigiri salmone - 10 pezzi	
<b>Sashi Zushi Top</b>	€ 17,00
12 Filetti di sashimi misti, 4 nigiri, 3 hosomaki	

<b>Satrincha</b>	€ 13,00
2 California, 2 philadelphia, 2 spicy toro, 2 anago, 2 zushi, 2 rainbow	
<b>Sushi Vegano</b>	€ 12,00
Tofu ,avocado, pomodoro, cetriolo, alghe wakame, sesamo, asparagi, marmellata di fichi, mandorle - 12 pezzi	
<b>Takeshita Street</b>	€ 14,00
Oshi-Zushi pressato con salmone Teriyaki alla piastra, mozzarella di bufala, cipolla frita, spicy mayo - 6 pezzi	
<b>Tokyo Sunset</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
2 Salmone, 2 tonno, 2 gamberi cotti, 2 branzino, 1 capasanta	
<b>Tuna Addicted</b>	€ 15,00
Nigiri tonno - 10 pezzi	
<b>Zushiloversupermix</b>	€ 14,00
2 Salmone, 2 tonno, 2 gamberi cotti, 2 branzino, 1 gambero crudo, 1 polipo, 1 ricciola ,1 pesce burro	

## Lunch Menu - Solo a pranzo

<b>Menu Xperience - Solo a pranzo</b>	€ 14,90
1 zuppa di Miso,1 Riso saltato con gamberi uova e zucchine,2 nigiri salmone,2 nigiri tonno,4 uramaki misti,1 gelato tea verde-DISPONIBILE SOLO IN PAUSA PRANZO	
<b>Vegan Brunch - Solo a pranzo</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
1 Ciotola Edamame, tofu, avocado, pomodoro, alghe wakame, sesamo, asparagi, marmellata di fichi, mandorle	
<b>Zushi Brunch - Solo a pranzo</b>	€ 14,90
1 Zuppa di miso, ravioli thailandesi di gamberi al vapore, tonno tataki scottato alla piastra ,insalata di calamari, funghi shitake e verdure allo zenzero, il tutto accompagnato da 1 ciotola di riso sushi. DISPONIBILE SOLO IN PAUSA PRANZO	
<b>Zushi Lunch - Solo a pranzo</b>	€ 9,90
1 Ciotola di riso sushi, 4 nigiri misti, 4 uramaki misti, insalata goma wakame. DISPONIBILE SOLO A PRANZO.	
<b>Zushi Lunch Plus - Solo a pranzo</b>	€ 12,90
Salmone cotto alla piastra con salsa Teriyaki, 4 uramaki misti, insalata goma wakame, il tutto accompagnato da 1 ciotola di riso sushi. DISPONIBILE SOLO A PRANZO	

## Sashimi

**Amaebi Sashimi** € 4,50  
Gambero crudo dolce - 3 pezzi

**Hiramasa sashimi** € 4,50  
Ricciola

**Hotategai Sashimi** *Attualmente non disponibile*  
Capasanta - 3 pezzi

**Maguro Sashimi** € 4,50  
Tonno - 3 pezzi

**Sake Fumè Sashimi** € 4,50  
Salmone affumicato - 3 pezzi

**Sake sashimi** € 4,00  
3 pezzi - salmone

**Sashigold** € 15,00  
4 Salmone, 4 tonno, 4 branzino, 3 gamberi crudi

**Sashiten** € 12,00  
5 Salmone, 5 tonno

**Suzuki Sashimi** € 4,00  
Branzino - 3 pezzi

## Tartare - Ceviche - Chirashi

**Chirashi Zushi** € 12,00  
Ciotola di riso con filetti di pesce crudo - 10 pezzi

**Leblon** € 12,00  
Tartare di gamberi rossi Sicilia, granchio reale, avocado, lime

**Salmon Tartare** € 11,00  
Tartare di salmone, avocado, sesamo su un letto di riso

**Saudade** € 12,00  
Tartare di branzino, mango, avocado, menta, lime

**Tuna Tartare** € 12,00  
Tartare di tonno, mango, sesamo, lime, su un letto di riso



**Zushi Tuna Special**

€ 13,00

Tartare di tonno, uovo di quaglia, wasabi, black tobikko, soya

## Salads

**Thai Salad**

€ 7,00

Insalata valeriana, scampi scottati, germogli di soya, mango, granella di nocciole, latte di cocco

**Vegan Salad**

€ 7,00

Insalata Valeriana, pompelmo rosa, zucchine, edamame, mandorle, sesamo, lime tamari sauce

**Zushi Salad**

*Attualmente non disponibile*

Insalata verde con granchio, tonno sashimi, pomodori, cetrioli, gamberi cotti, sesamo

## Hot Dishes

**Chicken Ramen**

€ 9,00

Spaghetti in brodo, pollo cotto alla piastra, uovo di quaglia, curry, spezie

**Goa Chicken**

€ 9,00

Riso saltato alla piastra con pollo e verdure

**Goa Fish**

€ 9,00

Riso saltato alla piastra con gamberi, granchio, japanese crabstick, zucchine e uova

**Goa Veggy**

€ 8,50

Riso saltato alla piastra con verdure e uova

**Gyoza Pork**

€ 8,00

Ravioli tipici giapponesi ripieni di maiale e spezie, cotti al vapore- 5 pz

**Kobe Yakitori**

*Attualmente non disponibile*

2 Spiedini di manzo tenerissimo con salsa ai carciofi accompagnati da una ciotola di Riso bianco con sesamo

**Panang Kai**

*Attualmente non disponibile*

Pollo alla piastra con curry, latte di cocco, melanzane, nocciole, basilico, accompagnati da riso bianco con sesamo

**Salmon Teriyaki**

€ 11,00

Salmone alla piastra con salsa teriyaki

**Shaomai**

€ 7,00

Ravioli di gamberi thailandesi cotti al vapore accompagnati da salsa agrodolce

<b>Shrimps Yakitori</b>	€ 6,50
2 spiedini di Gamberi alla piastra con sesamo e lime	
<b>Tori tonkastu</b>	€ 12,00
Pollo fritto in tempura di panko con salsa Tonkatsu e sesamo su un letto di riso	
<b>Tuna Tataki</b>	€ 13,00
Tonno scottato alla piastra con sesamo	
<b>Udon Soup</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
Zuppa con noodles, gamberi, granchio, funghi shitake, verdure, japanese crabstick	
<b>Yakisoba</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi, zucchine, polpa di granchio, japanese crabsticks	
<b>Yakisoba Veggy</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
Spaghetti di grano saraceno con verdure	
<b>Yakitori di pollo</b>	€ 6,00
2 Spiedini di pollo con salsa teriyaki	
<b>Yakitori Hotate</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
2 Spiedini di capesante con salsa zushi	
<b>Yakiudon</b>	€ 9,00
Noodles saltati alla piastra con verdure e uova	
<b>Yakiudon Fish</b>	€ 9,00
Noodles saltati alla piastra con gamberi, zucchine e polpa di granchio	

## Barche Mix

<b>Barca Mista 100 Pezzi</b>	€ 120,00
100 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in 2 vassoi grandi neri per asporto)	
<b>Barca Mista 30 Pezzi</b>	€ 35,00
30 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi e Bigne' di sushi (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
<b>Barca Mista 40 Pezzi</b>	€ 49,00
40 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	

<b>Barca Mista 50 Pezzi</b>	€ 59,00
50 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
<b>Barca Mista 60 Pezzi</b>	€ 69,00
60 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
<b>Barca Mista 80 Pezzi</b>	€ 95,00
80 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
<b>Barca Veggy</b>	€ 35,00
30 Pezzi assortiti di nigiri e maki vegetariani NB:A richiesta può' essere anche vegana,basta specificarlo nelle note	
<b>Full Moon Party Royale</b>	€ 82,00
78 pezzi assortiti per 4/5 persone	
<b>Nikki Beach</b>	€ 52,00
48 pezzi assortiti per 2/3 persone	

## Desserts

<b>Cheesecake Passion Fruit</b>	€ 6,00
Torta Cheese-Cake al Passion Fruit e Yoghurt	
<b>Cheesecake Vegan Chocolate</b>	€ 6,00
Cheesecake 100% Vegana-Bio-Gluten Free ,al cioccolato e marmellata di arancia amara,noccioline	
<b>Mango Salad</b>	€ 6,00
Mango fresco, lime, menta	
<b>Nutella Maki</b>	€ 5,00
Arrotolato di riso con cocco avvolto in sfoglia di crêpes e Nutella	
<b>Strawberry nutella maki</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
Rolls con riso al latte di cocco, ripieni di fragole e nutella, noccioline tostate	
<b>Tiramisù al the verde</b>	€ 5,00
Al tea verde e cioccolato	
<b>Zushi Muffin</b>	€ 6,00
Tortino con cuore di cioccolato fondente e gelato allo zenzero	

## Drinks

<b>ARNEIS BLENGE CERETTO</b>	€ 28,00
<b>ASAHI DRY STENY BOTTLE - Bottiglia da 50 cl</b> Birra giapponese di malto d'orzo in bottiglia - Alc 5%vol.	€ 5,00
<b>BELLAVISTA 37,5 cl</b>	€ 22,00
<b>BELLAVISTA CUVÉE BRUT</b> La regina della Franciacorta - 12,5% vol. Bottiglia da 75 cl	€ 45,00
<b>CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE (37 cl)</b>	€ 22,00
<b>CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE - 75 cl</b> Ca Del Bosco Cuvee Prestige	€ 43,00
<b>CHABLIS SAINT PIERRE ALBERT PIC</b> Chardonnay della Borgogna-12,5% vol	€ 36,00
<b>CHAMPAGNE PERRIER JOUET - 75 CL</b>	€ 50,00
<b>CONTADI CASTALDI ROSE</b> Franciacorta - 12,5% vol. Bottiglia da 75 cl.	€ 35,00
<b>DOM PERIGNON - 75 cl</b>	€ 200,00
<b>FERRARI PERLÈ - TRENTO DOC - 75 cl</b>	€ 40,00
<b>GEWURTZTRAMINER - COLTERENZIO</b> Vino bianco in bottiglia da 75 cl - 14,5%vol. Bottiglia da 75 cl.	€ 24,00
<b>KIRIN ICHIBAN - Bottiglia da 33 cl</b> Una delle più antiche birre di malto d'orzo Giapponesi - 5% vol.	€ 4,00
<b>LIGHEA - DONNAFUGATA</b> 75 cl	€ 24,00
<b>LUGANA CA' DEI FRATI 37.5 cl</b> Vino bianco - 13% vol. Bottiglia da 37.5 cl	€ 13,00
<b>LUGANA CA' DEI FRATI 75 cl</b>	€ 23,00

<b>PINOT GRIGIO - COLTERENZIO</b>	€ 24,00
Pinot grigio - Colterenzio-12,5% vol 75 cl	
<b>PINOT GRIGIO CORTE DI CASTELLO</b>	€ 18,00
Corte di Castello - 13%vol. Bottiglia da 75 cl	
<b>POUILLY FUME BARON DE LADOUCETTE</b>	€ 39,00
Sauvignon della Loira-12,5% vol. Bottiglia da 75 cl	
<b>PROSECCO BORTOLOMIOL - BANDA ROSSA</b>	€ 18,00
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Millesimato - 11% vol.	
<b>RIBOLLA GIALLA</b>	€ 25,00
<b>RIESLING - ST. MICHAEL EPPAN</b>	€ 25,00
Alto Adige-12,5% vol. Bottiglia da 75 cl.	
<b>SAPPORO - Lattina da 65 cl</b>	€ 6,50
Birra giapponese in lattina - Alc.5% Vol.	
<b>TERRE THURIA FRANCIACORTA</b>	€ 30,00
<b>TRAMIN PINOT NERO</b>	€ 13,00
<b>ZUSHI BEER ARTIGIANALE 33 CL</b>	€ 5,90
Birra Artigianale allo Zenzero,Gluten Free, alc 5,5% vol	

## Soft Drinks

<b>Acqua Lurisia 75 cl</b>	€ 3,00
Acqua minerale naturale imbottigliata nella sorgente di Lurisia terme (CN) Residuo fisso a 180° 34.8mg/litro-PH 6,20	
<b>Coca Cola</b>	€ 3,50
Bottiglia in vetro da 33 cl	
<b>Coca Cola Zero</b>	€ 3,50
Bottiglietta in vetro da 33 cl	
<b>Fanta</b>	€ 3,50
Bottiglietta in vetro da 33 cl	
<b>Foco Mango Juice</b>	€ 3,50
Succo di mango - puro al 30%! Lattina da 35 cl	

**Green Tea Gingseng&Honey** € 3,90

Tea verde naturale al ginseng e miele. Bottiglia da 47 cl

**Green Tea Pomegranate** € 3,90

Tea verde naturale al melograno antiossidante. Bottiglia da 47 cl.

**Pokka Green Tea** € 3,00

**Pokka Jasmine Tea** € 3,00

Tea Verde naturale al gelsomino in lattina. Lattina da 30 cl

**Sakè Shochikubai** € 7,00

Junmaishu - 14%vol Da bere Caldo a 40° oppure Freddo. Bottiglia da 18 cl.

**Ty-Nant** € 1,80

Acqua del Galles - Bottiglia da 50 cl

**White Tea Blueberry** *Attualmente non disponibile*

Tea Bianco al mirtillo. Bottiglia da 47 cl.

## Sakè

**Nikka Whisky** € 60,00

Miglior blended whisky giapponese di meno di 12 anni ai World Whisky Awards 2008- 51,4% Vol. 50 cl

**Takara Sierra Cold** € 12,00

Sake' dal gusto delicato da bere freddo - 12%vol. Bottiglia da 30 cl

## Salse e condimenti

**SALSA DI SOYA KIKKOMAN CLASSIC** € 4,00

Salsa di soia Bottiglia tappo rosso - 150 ml

**SALSA DI SOYA KIKKOMAN LIGHT** € 4,00

Salsa di soia Bottiglia tappo verde. - 43% in meno di sale - 150 ml

**SALSA DI SOYA KIKKOMAN TAMARI** € 6,00

Senza Glutine - Adatta ai celiaci - 250 ml

**SALSA TERIYAKI IN BOTTIGLIA** € 6,00

Salsa di soia dolce - 185 gr