

**MO**

**M** 

SUSHI FUSION

**MENÙ**



# ENTRÉE



Chips di Rafano, Patata Dolce, Barbabietola, ..... € 6,00  
Sedano fritto e Platano

Nachos di Riso con Guacamole ..... € 6,00

Edamame\* ..... € 4,00

Wakame\* ..... € 4,00



# ANTIPASTI

Tacos di Pesce ..... € 9,00

Hirara buns con Salmone o Maiale Brasato ..... € 7,00

Polpo\* Croccante con Salsa alle Olive ..... € 9,00

e Semi di Papavero

Causitas con Tartare di Pesce e Verdure ..... € 8,00

Polpette di Calamaro\* e Patate in Salsa Huacaina ..... € 9,00

Ostriche con Granita di Aji Amarillo e Salsa Creola ..... € 15,00

Involtini del Giorno ..... € 8,00

Ravioli del Giorno ..... € 9,00

# TEMPURE



Tempura Nera di Gamberi\* ..... € 16,00

Tempura di Verdure ..... € 12,00

Tempura di Astice ..... € 20,00

## MAIN COURSE

Maiale Brasato e Glassato su Causa ..... € 18,00  
e Chips di Batata

Gambero Aperto\* e Arrostito con ..... € 18,00  
Salsa Teryaki e Lime

Causa con Capasanta Arrostita, Guanciale, ..... € 20,00  
Choclo olio alla Paprika Dolce

Quinoa con Pollo Marinato allo Zenzero, ..... € 19,00  
Cipollotto e Teriyaki al Lime

Katzu Curry Misto con Riso e Insalata ..... € 16,00  
con Zenzero

# NOODLES E RISO



Udon Gamberi e/o Pescato del Giorno in Aji Amarillo ..... € 18,00  
*Spaghetti Spessi di Grano Duro*

Soba Pollo e Zenzero ..... € 16,00  
*Spaghetti di Grano Saraceno*

Pad Thai con Gamberi e Pollo ..... € 18,00  
*Fettuccine di Riso*

Nasigoreng ..... € 18,00  
*Riso con Gamberi, Verdura e Uova*

Chahan ..... € 18,00  
*Riso Integrale Saltato Stile Giapponese*



# RAMEN

Base a scelta tra: **MISO, SOIA E DASHI**

Maiale ..... € 20,00

Pollo ..... € 20,00

Misto con Pesce ..... € 22,00

Verdure e Tofu ..... € 16,00

# CRUDI



Tiradito Ricciola in Salsa Tamarindo .....	€ 20,00
Tiradito Capasanta in Salsa Nikkei .....	€ 20,00
Ceviche Pescato del Giorno .....	€ 18,00
Ceviche Polpo e Gamberi .....	€ 18,00



# TARTARE E CARPACCI

Tartare Tonno e Mango .....	€ 16,00
Tartare Salmone e Avocado .....	€ 14,00
Tartare Ricciola e Edamame .....	€ 14,00
Tartare di Gamberi* e Agrumi .....	€ 20,00
Carpaccio di Tonno .....	€ 16,00
Carpaccio di Salmone .....	€ 14,00
Carpaccio di Gambero* .....	€ 16,00
Carpaccio di Ricciola .....	€ 16,00
Carpaccio di Capasanta .....	€ 18,00

# URAMAKI 8 pz



Philadelphia ..... € 14,00

California ..... € 16,00

Spicy Salmon ..... € 15,00

Spicy Tuna ..... € 17,00

## Uramaki Classico con Avocado :

Salmone ..... € 10,00

Tonno ..... € 12,00

Ricciola ..... € 13,00

Capasanta ..... € 15,00



# NIGIRI 7 pz

Nigiri Nikkei su Causa o Riso ..... € 18,00

*Tonno, Salmone, Ricciola, Gambero, Capasanta, Spigola, Anguilla*

Nigiri Classico ..... € 16,00

*Tonno, Salmone, Ricciola, Gambero, Capasanta, Spigola, Anguilla*

# SASHIMI 5 pz



Salmone	€ 16,00
Tonno	€ 18,00
Ricciola	€ 18,00
Gambero di Mazara	€ 22,00
Spigola	€ 19,00
Sashimi Misto	€ 20,00



# HOSOMAKI 6 pz

## Hosomaki Classico :

Salmone	€ 6,00
Tonno	€ 8,00
Ricciola	€ 8,00
Gambero	€ 8,00
Polpa di Granchio*	€ 8,00
Spigola	€ 8,00
Avocado	€ 5,00
Mango	€ 6,00
Cetriolo	€ 4,00

# SPECIAL ROLL 8 pz



Roll Acevichado con Gambero* Furai	€ 18,00
Mango Roll con Tonno	€ 18,00
Triplo Salmone	€ 18,00
Mazara	€ 22,00
Astice in Tempura con Salsa Crostacei	€ 20,00
Roll Nero con Capasanta	€ 19,00
Granchio in Tempura*	€ 19,00
Guacamole con Gambero	€ 20,00
Causa e Tonno Marinato	€ 19,00

## POWER LUNCH BOX

Componi la tua Pokè + 1 Soft Drink	€ 16,00
Panino con Pesce del Giorno + 1 Soft Drink	€ 18,00
Ramen + 1 Soft Drink	€ 20,00



# DESSERT



Banoffee	€ 7,00
Mousse Cioccolato e Avocado	€ 7,00
Churros	€ 6,00
Ravioli Banana, Cioccolato e Granella di Nocciole	€ 7,00
Mochi Selection*	€ 5,00



**MO**

**Mi**

SUSHI FUSION

**DRINK**

**LIST**



# ALCOLICI

## MARGARITA MANGO

da abbinare ai Roll

€ 7,00

**Ingredienti: Tequila, Cointrau, Mango.**

*Le note dolciastre del frutto si sposano alla perfezione con il sapore del gambero e con quello della salsa Teriyaki, dolciastri e saporiti al tempo stesso. Esalta il sapore del pesce*

## SAKE SPRITZ

€ 7,00

**Ingredienti: Vino Rosè, Liquore ai Fiori di Sambuco, Sciroppo di Zucchero, Pompelmo, Bitter Sparkling Sake.**

*Fresco, leggero e pulito perfetto per il nostro sushi.*

## LONG MOMI ISLAND TEA 2.0

€ 7,00

**Ingredienti: Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Cola, Spuma di Matcha.**

*Il the Matcha ha molti benefici, cura la mente e rilassa il corpo, migliora l'umore e aiuta la concentrazione. Fornisce vitamina C, previene le malattie.*

# NEGRONI FROM MOMI

da abbinare ai Nigiri ..... € 7,00

**Ingredienti:** Kensei Whisky, Campari, Umeshu Cask, Velluto di Mandarino.

# MOMI CAIPIRINHA

da abbinare agli Uramaki Salmone ..... € 7,00

**Ingredienti:** Soju Liquor, Zucchero di Canna, Lime.

# MOSCOW MOMI

da abbinare ai Noodles con Zenzero ..... € 7,00

**Ingredienti:** Sake, Ginger Beer, Lime, Angostura Bitter, Basilico.

*Il the Matcha ha molti benefici, cura la mente e rilassa il corpo, migliora l'umore e aiuta la concentrazione. Fornisce vitamina C, previene le malattie.*

# FLAKI

da abbinare al Riso ..... € 8,00

**Ingredienti:** Etsu Gin, Sciroppo di riso Nero, Mandarino Bitter, lime, Soda.

*Questo Long Drink, ha un gusto unico e morbido, l'agrume e le botaniche del Gin Giapponese puliscono il vostro palato per ottenere un leggero affumicato grazie alla lavorazione che abbiamo praticato per ottenere il nostro sciroppo di Riso.*

# JULIA

da abbinare agli Hosomaki con Cetriolo

€ 8,00

**Ingredienti:** Roku Gin, Citrus Mix, Succo di mela, Franciacorta.

*Un Twist sul classico French 75, un aperitivo brioso dove gli agrumi si uniscono ad un lieve sapore di spezie giapponesi. Julia è un cocktail Jappo delicato, fine e dai profumi fruttati leggermente aromatici. Molto fresco al palato.*

# MARILIAKI

da abbinare al Sashimi

€ 8,00

**Ingredienti:** Green Tea Infused Vodka, Sakè Kotoro, Mano di Buddha.

*Servito come un classico Sake, già al primo assaggio manifesta le sue intenzioni. La vodka è presente nell'immediato ma poi come d'incanto lascia spazio ai profumi del bouquet composto di the e sake che equilibra il tutto. Servito con sushi e sashimi.*

# SUSHI MARTINI

da abbinare agli Hosomaki

€ 7,00

**Ingredienti:** Etsu Gin, Liquore al Lychee, Purea di Mango, Succo di Limone, Wasabi.

*Cocktail Campione del Mondo 2016.*

# MOMI SOUR

€ 7,00

Ingredienti: Pisco, Succo di Limone, Albumina,  
Sciropo di Zucchero.

# CAPTAIN MOMI

€ 7,00

Ingredienti: Pisco, Succo di Limone, Angostura Bitter,  
Ginger Ale, Zucchero Liquido.

# PERUANO FLIP MOMI

€ 7,00

Ingredienti: Pisco, Vermut Rosso, Frutti rossi.

# GIN TONIC

€ 7,00

Ingredienti: Gin, Tonica

# SELEZIONE DI GIN

Roku € 6,00

Etsu € 7,00

Malfy Lemon € 6,00

Gin Mare € 6,00

Double Yuzu € 8,00

# ANALCOLICI

## NARUTO

€ 5,00

Ingredienti: Sciroppo di Lavanda, Sciroppo di Ibisco, Succo di Limone, Top Soda al Pompelmo Rosa.

## SAZUKE

€ 5,00

Ingredienti: Sciroppo di Lavanda, Gelsomino, Succo di Limone, Tonica Mediterranea.

## KAKASHI

€ 5,00

Ingredienti: Zenzero, Melograno.

## SAKURA

€ 5,00

Ingredienti: Sciroppo di Lampone, Succo di Limone, Top Soda Pompelmo Rosa.

## MOMI COCKTAIL

€ 5,00

Ingredienti: Latte di mandorla, Succo di Ananas, Succo di limone, Top Lemon Soda.

## F.I. MOMI

€ 5,00

Ingredienti: Succo Ananas, Sciroppo ai Frutti di Bosco, Sciroppo al Cocco, Top Lemon Soda.

# SOFT DRINK

Acqua Panna 75cl	€ 4,00
Acqua San Pellegrino 75cl	€ 4,00
Acqua Ferrarelle 75cl	€ 3,00
Coca-Cola 33cl	€ 4,00
Coca-Cola Zero 33cl	€ 4,00
Fanta 33cl	€ 4,00

# SAKE

Sake Chiyokotobuki umeshu 50cl	€ 40,00
Sake Akashi Sparkling 30cl	€ 48,00
Sake Yonetsuru Dry Kappa Honjozo 72cl	€ 50,00
Sake Ota Kokoro Junmai 72cl	€ 70,00

# BIRRE

Asahi Super Dry 33cl	€ 4,00
----------------------	--------






SUSHI FUSION

WINE  
LIST




# VINI BIANCHI




Epomeo Bianco - Carlo Mazzella .....	€ 13,00
Biancolella d'Ischia D.O.C. - Carlo Mazzella .....	€ 17,00
Falerno del Massico D.O.C. "16 marzo" - Cantina Trabucco .....	€ 28,00
Primitivo in Bianco "Paradosso" - Cantina Trbucco .....	€ 28,00
Fiano di Avellino D.O.C.G. - Sertura .....	€ 35,00
Greco di Tufo D.O.C.G. - Sertura .....	€ 35,00

# VINI ROSSI



Epomeo Rosso - Carlo Mazzella .....	€ 13,00
Piedirosso D.O.C. - Carlo Mazzella .....	€ 17,00
Falerno del Massico D.O.C. "Primo antico" - Cantina Trabucco .....	€ 28,00
Aglianico D.O.C. - Sertura .....	€ 32,00

# BOLLICINE



Dubl Falanghina Metodo Classico - Feudi San Gregorio .....	€ 45,00
Franciacorta Brut - Contadi Castaldi .....	€ 50,00

# ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti preparati e somministrati in questo esercizio possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti che provocano allergie o intolleranze.

ALLEGATO II DEL REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

## GLUTINE



Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

## UOVA



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

## ARACHIDI



Creme e condimenti in cui possono essere presenti arachidi e derivati in piccole dosi

## LATTE



Latte e prodotti derivati che contengono lattosio

## SEDANO



Sedano e prodotti derivati sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e simili

## SEMI DI SESAMO



Semi interi usati per pane e farine anche se in minima percentuale

## LUPINI



Lupini e derivati presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti farine, salamini e similari

## CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## PESCE

Pesce e prodotti derivati tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci pecan, anacardi, pistacchi e simili



## SENAPE

Può essere contenuta nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## A. SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## MOLLUSCHI

Molluschi e derivati come: cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica ecc



\*In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato all'origine. Chiedere al personale in merito alla reperibilità del prodotto.