



SUSHI

SERVIZIO A FINGER-FOOD APERITIVI E BEVANDE

Cocktail di frutta e spumante
long-drink a base di spremute d'agrumi e frutta spremuta
prosecco di Conegliano veneto
champagne laurent-perrier (a consumo)
minerale gasata e naturale

SUSHI E SASHIMI

nigiri Nigirizushi (*sushi modellato a mano*). • • • • .

Piccola polpettina simile al sushi pressato o arrotolato. Nella sua forma più semplice è un blocchetto di riso sushi

con una punta di wasabi ed una fettina sottile di guarnizione avvolta sopra, possibilmente legata con una striscia sottile di nori.

con gamberi, salmone, seppia, tonno, altro

Makizushi (*sushi arrotolato*). • • • • .

Una polpettina cilindrica di riso sushi, è il tipo di sushi più familiare alla maggior parte degli occidentali. Generalmente è avvolto nel nori, un foglio di alga seccata che racchiude il riso ed il ripieno.

con surimi, tonno, gamberi, altro

roll Hosomaki (*rotoli sottili*). • • • • .

Una polpettina cilindrica con il nori all'esterno. Tipicamente è spessa circa due centimetri e larga due centimetri.

Generalmente ha un solo tipo di ripieno, per il semplice motivo che non ce ne può stare di più.
surimi, avocado, sesamo

california roll Futomaki (*rotoli larghi*). • • • • .

Una polpetta cilindrica con il nori all'esterno. Tipicamente è spessa due o tre centimetri e larga quattro o cinque centimetri.

È spesso fatta con due o tre ripieni scelti in modo da completarsi a vicenda in gusto e colore.
salmone, cetriolo, uova di Capelin

SERVITI CON

salsa di soia, wasabi (rafano), ginger marinato

