



MAREPINETA

★★★★★

CLUB HOUSE

FOOD CONCEPT BY

寿司
SABAKAITA



THE CLUB

SUSHI HOUSE

FOOD CONCEPT BY

寿司
SABAKAITA

MENU



STARTERS

Edamame Fagioli di soia giapponesi (6) <i>Edamame / Japanese soybeans</i>	€ 5,00
Wakame Alghe Wakame - alga bruna proveniente dall'Oceano Pacifico (6-11) <i>Wakame Salad / Pacific wakame seaweed</i>	€ 5,00
Riso Bianco Riso Yume Nishiki cotto al vapore <i>Steamed White Rice / Yume Nishiki steamed rice</i>	€ 4,00

HOT DISHES

Tempura Tempura di gamberi - Gamberi e verdure fritte con l'originale pastella giapponese, serviti con salsa tentsuyu (1-2-3-4-5-7) <i>Shrimp and vegetable tempura, served with tentsuyu sauce</i>	€ 20,00
Salmon Crunch Salmone cotto al forno con panko giapponese, salsa al sesamo, salsa di miso, fiocchi di tempura, avocado servito su riso (1-4-5-6-7-11) <i>Baked salmon, Japanese panko, sesame sauce, miso sauce, tempura flakes, avocado - served on rice</i>	€ 25,00

NIGIRI (2 pezzi 2 pcs)

Salmon - Salmon (4)	€ 6,00
Tonno - Tuna (4)	€ 8,00
Ricciola - Yellowtail (4)	€ 9,00

SASHIMI (3 rose 3 roses | 9 pezzi 9 pieces)

Salmon - Salmon (4)	€ 17,00
Tonno - Tuna (4)	€ 21,00
Ricciola - Yellowtail (4)	€ 24,00
Sashimi Mix (4) (6 rose 6 roses 18 pezzi 18 pieces)	€ 34,00



SPECIAL NIGIRI (2 pezzi 2 pcs)

Saba Salmone scottato con burro di cacao, gomasio, salsa al sesamo, salsa eel, mandorle tostate (4-6-8-11-12) <i>Seared salmon, gomasio, sesame sauce, eel sauce, toasted almonds</i>	€ 9,00
Nighiritaky Tonno scottato con burro di cacao, gomasio, salsa teriyaki, erba cipollina (4-6-11-12) <i>Seared tuna, gomasio, teriyaki sauce, chives</i>	€ 10,00
King Ricciola scottata con burro di cacao, gomasio, salsa al sesamo, granella di pistacchio (4-6-8-11-12) <i>Seared yellowtail, gomasio, sesame sauce, pistachio</i>	€ 11,00
Phiphi Salmone scottato con burro di cacao, gomasio al cumino, salsa sriracha, salsa teriyaki, cipolla croccante (4-5-6-11-12) <i>Seared salmon, cumin gomasio, sriracha sauce, teriyaki sauce, crispy onion</i>	€ 9,00
Hikary Ricciola scottata con burro di cacao, gomasio, maionese al curry, salsa yakiniku, togarashi, fiocchi di tempura (1-3-4-5-6-11-12) <i>Seared yellowtail, gomasio, curry mayonnaise, yakiniku sauce, togarashi, tempura flakes</i>	€ 12,00

Yakishell Capasanta canadese con tartare di Wagyu scottata, sale maldon, salsa yakiniku (6-12-14) <i>Canadian scallop, seared Wagyu tartare, Maldon salt, yakiniku sauce</i>	€ 14,00
--	---------

Kobe A5 Wagyu giapponese di categoria A5, sale Maldon <i>Japanese A5 Wagyu, Maldon salt</i>	€ 17,00
--	---------



URAMAKI | ROLLS (8 pezzi | 8 pcs)

Tiger Gambero in tempura, avocado, fiocchi di tempura, ricoperto di salmone scottato con burro di cacao, salsa al sesamo, gomasio, salsa eel, mandorle tostate (1-2-3-4-5-6-8-11) <i>Tempura shrimp, avocado, tempura flakes, topped with seared salmon, sesame sauce, gomasio, eel sauce, toasted almonds</i>	€ 20,00
Devil Gambero in tempura, avocado, ricoperto da tartare di tonno, erba cipollina, salsa sriracha (1-2-3-4-6-12) <i>Tempura shrimp, avocado, topped with tuna tartare, chives, sriracha sauce</i>	€ 20,00

Tunayaky Tonno scottato con burro di cacao, gomasio, avocado, erba cipollina, fiocchi di tempura, salsa teriyaki (1-4-5-6-11-12) <i>Seared tuna, avocado, gomasio, chives, tempura flakes, teriyaki sauce</i>	€ 19,00
--	---------

Spicy Tuna Tonno scottato con burro di cacao, gomasio, avocado, maionese delicata, erba cipollina, fiocchi di tempura, salsa sriracha (1-3-4-5-6-11-12) <i>Seared tuna, avocado, Japanese mayonnaise, chives, tempura flakes, sriracha sauce</i>	€ 19,00
---	---------

Malibu Salmone scottato con burro di cacao, gomasio, avocado, maionese delicata, fiocchi di tempura, salsa eel (1-3-4-5-6-11-12) <i>Seared salmon, avocado, gomasio, Japanese mayonnaise, tempura flakes, eel sauce</i>	€ 17,00
--	---------

Origin Ricciola scottata con burro di cacao, avocado, gomasio, fiocchi di tempura, salsa di sesamo, pistacchio tritato (1-4-5-6-8-11) <i>Seared yellowtail, avocado, gomasio, tempura flakes, sesame sauce, pistachio</i>	€ 20,00
--	---------

Sabatruffle Avocado all'interno, ricoperto da tartare di salmone con erba cipollina, gomasio e tartufo nero (4-11) Avocado, topped with salmon tartare, chives, gomasio, black truffle	€ 23,00
---	---------

Fake Tiger Gambero in tempura, avocado, fiocchi di tempura, ricoperto da salmone scottato con burro di cacao, salsa teriyaki, salsa sriracha, gomasio al cumino, cipolla croccante (1-2-3-4-5-6-11-12) <i>Tempura shrimp, avocado, tempura flakes, topped with seared salmon, teriyaki sauce, sriracha sauce, cumin gomasio, crispy onion</i>	€ 20,00
---	---------

Kobe Roll Gambero in tempura, avocado, ricoperto di Wagyu cat. A5 scottato, sale Maldon (1-2-3-5-6) <i>Tempura shrimp, avocado, topped with seared Japanese A5 Wagyu, Maldon salt</i>	€ 32,00
--	---------

Mosaic Avocado ricoperto di tonno, salsa teriyaki e mazago arare (1-4-6-11-12) <i>Avocado topped with tuna, teriyaki sauce and mazago arare</i>	€ 22,00
---	---------

Allergeni / Allergens: 1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten 2. Crostacei / Crustaceans 3. Uova / Eggs 4. Pesce / Fish 5. Arachidi /
Peanuts 6. Soia / Soybeans 7. Latte e derivati / Milk and dairy products 8. Frutta a guscio / Nuts 9. Sedano / Celery 10. Senape / Mustard
11. Semi di sesamo / Sesame seeds 12. Anidride solforosa e solfi ti / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupini / Lupin 14. Molluschi / Molluscs

Allergeni / Allergens: 1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten 2. Crostacei / Crustaceans 3. Uova / Eggs 4. Pesce / Fish 5. Arachidi /
Peanuts 6. Soia / Soybeans 7. Latte e derivati / Milk and dairy products 8. Frutta a guscio / Nuts 9. Sedano / Celery 10. Senape / Mustard
11. Semi di sesamo / Sesame seeds 12. Anidride solforosa e solfi ti / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupini / Lupin 14. Molluschi / Molluscs