



ICHI

asian fusion
by Yumè

MENU

ANTIPASTI:

Goma wakame	5
Bao	3
Edamame	5
Nuvole di drago	4
Samurai stick	4
Patatine fritte	4
Calamari fritti	7

DIM SUM:

Gyoza	6
Shao mai	6

INSALATE:

Insalata polpo rucola	8
Insalata di pollo	8
Insalata mista	5.5
Insalata di mare	6

TARTARE:

Salmon tartare <i>(Tartare di salmone, avocado, sesamo e salsa ponzu)</i>	12
Tuna tartare <i>(Tartare di tonno, avocado, sesamo e salsa ponzu)</i>	14
Amaebi tartare <i>(Tartare di gambero rosso, avocado e salsa ponzu)</i>	18
Sushi burger <i>(Burger di riso con tartare di salmone, philadelphia e teriyaki)</i>	15
Venus burger <i>(Burger di riso venere con tartare di salmone, tartare di pesce bianco, avocado, olio evo e salsa tartufo)</i>	15
Tartare salmon ritz <i>(Tartare di salmone, riso bianco, avocado e salsa teriyaki)</i>	17

TEMAKI:

Temaki salmon <i>(Cono di alga nori con salmone, avocado e insalata)</i>	4
Temaki tuna <i>(Cono di alga nori con tartare di tonno, avocado e insalata)</i>	5.5
Temaki unagi <i>(Cono di alga nori con anguilla, mango, avocado, insalata e salsa teriyaki)</i>	6
Temaki avocado <i>(Cono di alga nori con avocado e philadelphia)</i>	4
Temaki spicy salmon <i>(Cono di alga nori con tartare di salmone, insalata e maionese piccante)</i>	5.5
Temaki ebiten <i>(Cono di alga nori con gambero fritto, avocado e salsa teriyaki)</i>	5.5
Temaki green <i>(Cono di alga nori con avocado, cetriolo, insalata e philadelphia)</i>	4
Temaki avocado <i>(Cono di alga nori con avocado e philadelphia)</i>	4
Temaki california <i>(Cono di alga nori con surimi, cetriolo, insalata e maionese)</i>	5
Temaki tuna mango <i>(Cono di alga nori con tonno, mango, insalata e salsa mango)</i>	5
Temaki mango <i>(Cono di alga nori con mango, avocado, insalata e salsa teriyaki)</i>	5.5
Temaki soy ebiten <i>(Cono di soia con gambero fritto, pasta kataifi, insalata e salsa teriyaki)</i>	6
Temaki soy spicy salmon <i>(Cono di soia con tartare di salmone, cetriolo, mandorle, insalata e maionese piccante)</i>	6
Temaki soy spicy tuna <i>(Cono di soia con tartare di tonno, cetriolo, insalata e maionese piccante)</i>	6.5
Temaki soy ebi flo <i>(Cono di soia con gambero cotto, fiori di zucca fritti, surimi, avocado, tobiko e salsa teriyaki)</i>	6
Temaki soy salmon flo <i>(Cono di soia con tartare di salmone, gambero cotto, fiori di zucca fritti, insalata e salsa sesamo)</i>	6.5
Temaki soy salmon ebiten <i>(Cono di soia con gambero fritto, tartare di salmone, insalata e salsa teriyaki)</i>	6.5

TACOS:

Salmon taco	6
<i>(Taco di salmone con mango)</i>	
Tuna taco	8
<i>(Taco di tonno scottato con philadelphia)</i>	
Truffle taco	8
<i>(Taco di salmone con scaglie di tartufo e salsa tartufo)</i>	

ONIGIRI:

Onigiri spicy salmon	5
<i>(Polpetta di riso infarcita di salmone e maionese piccante)</i>	
Onigiri spicy tuna	5
<i>(Polpetta di riso infarcita di tonno e maionese piccante)</i>	
Onigiri ebiten	5
<i>(Polpetta di riso infarcita di gambero fritto e salsa teriyaki)</i>	
Onigiri miura	5
<i>(Polpetta di riso infarcita di salmone cotto e salsa teriyaki)</i>	

OSHIZUSHI:

Oshi salmon	7
<i>(Riso pressato con tartare di salmone, avocado, philadelphia e salsa teriyaki)</i>	
Oshi tuna	8
<i>(Riso pressato con tartare di tonno, avocado, philadelphia e salsa teriyaki)</i>	

HOSOMAKI:

Sake maki

(Rotolino di riso con alga nori e salmone)

5

Tekka maki

(Rotolino di riso con alga nori e tonno)

5

Hoso avocado

(Rotolino di riso con alga nori e avocado)

5

Hoso suzuki

(Rotolino di riso con alga nori e pesce bianco)

5

Hoso california

(rotolino di riso con alga nori e surimi)

5

Hoso ebi

(Rotolino di riso con alga nori e gambero cotto)

5

Hoso hot phila

(Rotolino di riso con alga nori fritto con salmone, philadelphia e salsa teriyaki)

6

URAMAKI:

Imperial ebiten	12
<i>(Gambero fritto, philadelphia e salsa teriyaki)</i>	
Tiger	14
<i>(Gambero fritto, carpaccio di salmone, ikura e salsa teriyaki)</i>	
Rainbow	13
<i>(Gambero fritto, carpaccio di pesce misto e avocado)</i>	
Mandorle	13
<i>(Avocado, philadelphia, tartare di salmone e mandorle)</i>	
Tobiko	12
<i>(Gambero fritto, philadelphia e tobiko)</i>	
California	8
<i>(Surimi, avocado, cetriolo, kataifi e maionese)</i>	
California dream	12
<i>(Surimi, philadelphia, carpaccio di salmone tonno e branzino)</i>	
Mango	16
<i>(Tonno, philadelphia, carpaccio di mango e salsa teriyaki)</i>	
Special	14
<i>(Salmone, philadelphia, carpaccio di avocado, kataifi e salsa teriyaki)</i>	
Miura	10
<i>(Salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki)</i>	
Salmon avocado	9
<i>(Salmone, avocado)</i>	
Vegetarian	8
<i>(Avocado, daikon, cetriolo e alghe wakame)</i>	
Tataki	16
<i>(Avocado, philadelphia, tonno scottato, mango, pomodorini e salsa teriyaki)</i>	
Ebi flo	14
<i>(Gambero fritto, philadelphia, tartare di salmone, fiori di zucca, ikura e salsa teriyaki)</i>	
Spicy salmon	10
<i>(Salmone, avocado, tobiko e maionese piccante)</i>	
Spicy tuna	11
<i>(Tonno, avocado, tobiko e maionese piccante)</i>	
pistacchio	14
<i>(Salmone, avocado, carpaccio di salmone, pistacchio e salsa zafferano)</i>	
Mandorle venus	13
<i>(Avocado, philadelphia, salmone e mandorle)</i>	
Miura venus	14
<i>(Salmone cotto, philadelphia, tonno e kataifi)</i>	
Ebi flo venus	14
<i>(Gamberi fritto, salmone, fiori di zucca, ikura e salsa teriyaki)</i>	
Mango ebiten	14
<i>(Gambero fritto, mango, salmone, kataifi e salsa teriyaki)</i>	
Unagi	16
<i>(Anguilla, carpaccio di avocado e salsa teriyaki)</i>	
Mazara	18
<i>(Avocado, mandorle, gambero rosso di Mazara e salsa zafferano)</i>	
Scampi	17
<i>(Scampi, avocado, kataifi e tobiko)</i>	
Salmon tobiko	9
<i>(Salmone, cetriolo, tobiko e salsa sesamo)</i>	
Truffle	12
<i>(Salmone, avocado, philadelphia e salsa tartufo)</i>	
Dragon	14
<i>(Gambero fritto, philadelphia, avocado e salsa teriyaki)</i>	
Caterpila	13
<i>(Salmone, asparago, avocado e salsa sesamo)</i>	

FUTOMAKI:

Futomaki Ichi 8

(Salmone, surimi, avocado, cetriolo e tobiko)

Futomaki fritto Ichi 9

(Gambero fritto, avocado e philadelphia)

NIGIRI:

Nigiri salmon 3

Nigiri tuna 4

Nigiri suzuki 3

Nigiri ebi 3.5

Nigiri amaebi 4

Nigiri unagi 4

Nigiri salmon skin 3.5

Nigiri tuna skin 4.5

Flame nigiri 10

SASHIMI:

Sashimi salmon 12

Sashimi tuna 15

Sashimi suzuki 12

Sashimi mix 14

Crudités mix 25

Sashimi pistacchio 14

(Salmone scottato, granelli di pistacchio e salsa mango)

Sushi mix 14

Sushi mix large 30

GUNKAN:

Gunkan spicy salmon <i>(Bignè di riso con alga nori e tartare di salmone piccante)</i>	4.8
Gunkan spicy tuna <i>(Bignè di riso con alga nori e tartare di tonno piccante)</i>	4.8
Gunkan hot tuna <i>(Bignè di riso con alga nori, tartare di tonno scottato e salsa teriyaki)</i>	4.8
Gunkan unagi <i>(Bignè di riso con alga nori e anguilla)</i>	5
Gunkan tobiko <i>(Bignè di riso con alga nori e tobiko)</i>	4.5
Gunkan california <i>(Bignè di riso con alga nori e surimi)</i>	4.8
Gunkan truffle <i>(Bignè di riso con salmone, pasta kataifi, Tobiko e scaglie di tartufo)</i>	4.8
Gunkan sesam tuna <i>(Bignè di riso con tonno, pasta kataifi, tobiko e salsa sesamo)</i>	4.8
Gunkan ikura cremoso <i>(Bignè di riso con salmone, philadelphia e ikura)</i>	5.5
Gunkan pistacchio <i>(Bignè di riso con salmone, granelli di pistacchio e salsa teriyaki)</i>	4.5
Gunkan salmon out <i>(Bignè di riso con salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki)</i>	4.8
Gunkan tuna out <i>(Bignè di riso con tonno, pasta kataifi e salsa teriyaki)</i>	4.8
Gunkan ebi <i>(Bignè di riso con zucchine, surimi, gambero cotto, tobiko e salsa zafferano)</i>	5
Gunkan ebi salmon <i>(Bignè di riso con salmone, gambero cotto, tobiko e salsa mango)</i>	5.5

CARPACCIO:

Carpaccio mix	13
<i>(Carpaccio misto di salmone, tonno e branzino)</i>	
Carpaccio mix special	15
<i>(Carpaccio misto di salmone, tonno e branzino e salsa ponzu)</i>	
Carpaccio hot mix	13
<i>(Carpaccio misto scottato di salmone, tonno, branzino ed erba cipollina)</i>	
Carpaccio salmon	10

CIRASHI:

Cirashi salmon	12
<i>(Riso sushi con 9 fette di sashimi di salmone)</i>	
Cirashi tuna	14
<i>(Riso sushi con 9 fette di sashimi di tonno)</i>	
Cirashi mix	15
<i>(Riso sushi con sashimi di pesce misto, avocado)</i>	

ZUPPE:

Miso	3
Agro piccante	4
Seafood	5.5

RAMEN:

Beef ramen	8
Seafood ramen	10

PRIMI:

Yaki udon	5.5
Ebi yaki udon	6.5
Spaghetti di soia	5.5
Spaghetti di soia seafood	10
Yaki soba	6.5
Ebi yaki soba	7.5
Vermicelli di riso chicken	6.5
Vermicelli di riso seafood	7.5
Gnocchi di riso vegetarian	5.5
Gnocchi di riso seafood	10
Riso bianco	2
Yaki meshi	4.5
Ebi yaki meshi	6.5
Sake yaki meshi	6.5
Curry yaki meshi	5
Yaki meshi ichi	10
Riso cantonese	4.5
Tuna rice	10

SECONDI:

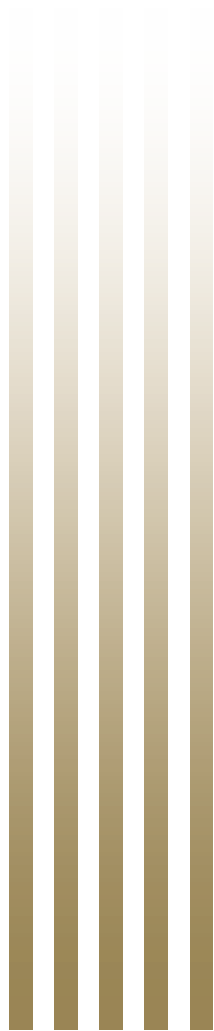
Tofu saltato	7
Spicy suzuki	6.5
Spicy chicken	6.5
Spicy beef	6.5
Gamberi saltati con piselli	6.5
Gamberi saltati con edamame	6.5
Gamberi saltati con peperoni	6.5
Gamberi saltati con mais	6.5
Gamberi saltati in salsa piccante	6.5
Anatra fritta	10
Anatra con arancia	10
Manzo saltato con asparagi	6.5
Manzo saltato con peperoni	6.5
Manzo saltato con edamame	6.5
Pollo alle mandorle	6.5
Pollo alle arachidi	6.5
Pollo funghi e bambù	6.5
Pollo al curry	6.5
Pollo saltato con peperoni	6.5

TEPPANYAKI:

Sake teppanyaki	7.5
Suzuki teppanyaki	7.5
Seppie alla griglia	10
Yaki tori	7
Grigliata mista	12
Salmon tataki	6

FRITTURE:

filetto di branzino fritto	5
Tempura yasai	6
Tempura mix	10
Tempura ebi	12
Tempura tori	7



ICHI

asian fusion
by Yumè

CARTA DEI VINI

SPUMANTI CHAMPAGNE

Disponibili nei formati ml. 375, cl.50 e cl. 75

YU Extra Brut <i>Valdobbiadene DOCG</i> ASTORIA	20
CA' BERTALDO Extra Dry <i>Valdobbiadene DOCG</i> BONAVENTURA MASCHIO	28
CA' DEL BOSCO Brut <i>Franciacorta DOCG</i> CA' DEL BOSCO	55
BALOI Rosè <i>Spumante brut rosato</i> FRATELLI PUDDU	25
TORBATO Brut <i>Torbato Alghero DOC</i> PODERI PARPINELLO	25

VINI BIANCHI REGIONALI

Disponibili nei formati ml. 375, cl.50 e cl. 75

PETRIZZA <i>Vermentino di Gallura DOCG</i> MASONE MANNU	25
ALA BLANCA <i>Vermentino di Sardegna DOC</i> PODERI PARPINELLO	*11/20
LUPUS IN FABULA <i>Vermentino di Gallura DOCG</i> OLBIOS	30
CENTOGEMME <i>Torbato Alghero DOC</i> PODERI PARPINELLO	28
BALARI <i>Vermentino di Gallura DOCG (frizzante)</i> MONTI	20

FUNTANALIRAS ORO 20
Vermentino di Gallura DOCG
MONTI

KARMIS 28
Bianco isola dei nuraghi IGT
CONTINI

CAPICHERA CLASSICO 55
Vermentino di Gallura DOCG
CAPICHERA

ITAN 25
Bianco isola dei nuraghi IGT
PODERI PARPINELLO

GIOIAS 25
Bianco isola dei nuraghi IGT
PUDDU

VINI ROSSI REGIONALI

Disponibili nei formati ml. 375, cl.50 e cl. 75

BIRIAI 22
Cannonau di Sardegna DOC Rosato Nepente di Oliena
PUDDU

TURRIGA 85
Isola dei nuraghi IGT
ARGIOLAS

ROCCA RUBIA 28/67
Carignano del Sulcis riserva DOC
SANTADI

TISCALI 20
Cannonau di Sardegna DOC Nepente di Oliena
PUDDU

KRESSIA 30
Cagnulari Isola dei nuraghi IGT
PODERI PARPINELLO

SOFT DRINK

COCA COLA 33CL	3
FANTA 33CL	3
COCA ZERO 33CL	3
SPRITE 33CL	3

BIRRE

BIRRE INTERNAZIONALI	
ASAHI 50CL	6
SAPPORO 33CL	4
SINGHA 33CL	4
HEINEKEN IMPORT 33CL	4
BIRRE NAZIONALI	
ICHNUSA CRUDA 33CL	4
ICHNUSA NON FILTRATA 33CL	4
PERONI SENZA GLUTINE 33CL	4
HEINEKEN ZERO 33CL	4

ACQUA

ACQUA NATURALE/GAS 65CL	3
--------------------------------	----------

AMARI E LIQUORI

LIQUORI TRADIZIONALI	
MIRTO	4
LIMONCELLO	4
FILUFERRU	4
ALTRI	4
SAKE	5

AMARI E LIQUORI

WHISKY

JOHNNY WALKER	5
JACK DANIEL	5

DISTILLATI NAZIONALI

GRAPPA 903 BARRIQUE	5
GRAPPA 903 TIPICA	5

AMARI

MONTENEGRO	5
BAYLEYS	5
JEGERMEISTER	5
ALTRI	5

RUM

ZACAPA	8
DON PAPA	6

ALLERGENI

Lista dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranza: Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. Crostacei e prodotti a base di crostacei gamberi: gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi. Uova e prodotti a base di uovamaionese: frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati. Pesce e derivati inclusi i derivati: cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali Arachidi e prodotti a base di arachidi arachidi tostate: olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, margarina Soia e derivati latte: tofu, spaghetti, etc. Latte e prodotti a base di latte yogurt: biscotti, torte, gelato e creme varie Frutta a guscio mandorle: nocciole, noci, anacardi Sedano e prodotti a base di sedano sedano da coste o gambi: sedano, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano Senape e prodotti a base di senape semi di senape: polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo semi di sesamo: farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta Lupini e prodotti a base di lupini farina di lupino: proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica Molluschi e prodotti a base di molluschi ostrica: patella, tellina e vongola canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc. I prodotti ittici da somministrare crudi sono sottoposti a preventivo trattamento termico previsto dal regolamento CEE 853/2004. Alcuni prodotti, a seconda della disponibilità del mercato, potrebbero essere surgelati o conservati a -18°

List of 14 foods or products that cause allergy or intolerance: Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut. Crustaceans and crustacean products shrimp: shrimp, lobster, lobster, scampi, crab. Eggs and egg products egg mayonnaise: omelet, emulsifiers, egg pasta, cookies and cakes including savory ones, ice cream. Fish and derivatives including derivatives: that is, all those food products that are consist of fish, even if in small percentages Peanuts and peanut products roasted peanuts: peanut oil, peanut butter, peanut flour, margarine Soybeans and milk products: tofu, noodles, etc. Milk and milk products yogurt: cookies, cakes, ice cream and various creams Nuts almonds: hazelnuts, walnuts, cashews Celery and celery products celery from ribs or stalks: celery, celery sediment, celery, celery leaves, celery juice, celery powder Mustard and mustard products mustard seeds: mustard pulp, mustard, mustard oil, mustard sprouts, mustard leaves Sesame seeds and mustard seed products sesame seeds: sesame flour, sesame paste, sesame oil, sesame butter Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂: canned seafood products, foods in vinegar, oil and brine, in jams, vinegar, dried mushrooms and soft drinks and fruit juices Lupins and lupin products Lupin flour: lupin protein, lupin concentrate, lupin isolation, sprouts of alfalfa Mollusks and shellfish products oyster: limpet, tellina and clam canestrello, cannolicchio, scallop, heart, date sea snail, mussel, murice, etc. A seafood products to be fed raw are subjected to prior heat treatment required by EEC Regulation 853/2004. Some products, depending on market availability, may be frozen or stored at -18°.

