

La cucina del Mami si fonda sulle più solide basi dell' arte culinaria nipponica, sull'attenzione costante nella selezione dei migliori prodotti e nell'offrire sempre il massimo ai nostri ospiti.

Gran parte delle nostre materie prime sono d'importazione giapponese, come ad esempio le alghe, il riso, la soia, gli spaghetti, il sesamo, la maionese, la panatura pankō, la farina, lo zenzero, il wasabi, il saké, la birra,...

Ove possibile utilizziamo prodotti ittici locali o comunque italiani.

Sempre nel rispetto della tradizione giapponese, la preparazione dei nostri piatti è sempre totalmente espressa; vogliate quindi perdonare e giustificare dei tempi di attesa più "morbidi": la nostra meticolosa attenzione richiede qualche sforzo in più anche da parte dei nostri ospiti.

Vi auguriamo buon viaggio.

ITADAKIMASU!
(Buon appetito)

Antipasti

.....

EDAMAME

Baccelli di soia al vapore € 5

NAMA HARUMAKI

Involcini di verdure in pasta di riso fritti € 7

KAYSEN GYOZA

Ravioli al vapore con ripieno di pollo e verdure € 7

YASAI GYOZA

Ravioli al vapore con ripieno di verdure € 7

FAGOTTINI DI GAMBERI

Fagottini di gamberi e verdure avvolti in pasta di riso fritti € 10

TARTARE DI SALMONE

Tartare di salmone servita con salsa lemon soy, salsa prezzemolo e salsa piccante € 9

TARTARE DI TONNO

Tartare di tonno servita con salsa lemon soy, salsa prezzemolo e salsa piccante € 12

TARTARE MISTA

Tartare di tonno, salmone e pesce bianco servita con salsa lemon soy, salsa prezzemolo e salsa piccante € 13

SALMONE TATAKI

Filetto di salmone scottato in salsa tataki € 10

TONNO TATAKI

Filetto di tonno scottato in salsa tataki € 13

ZUPPA DI MISO

Zuppa di miso con alghe e tofu € 4

RISO BIANCO € 3

Insalate

.....
INSALATA DI ALGHE

Wakame con sesamo sul letto di insalata belga e salsa vegetariana € 5

INSALATA GOMA WAKAME

Alghe marinate in salsa di sesamo € 7

INSALATA DI GAMBERI

Gamberi cotti, insalata mista, avocado e salsa vegetariana € 8

INSALATA KAISEN

Wakame mix (hijiki, aka-tosake, liro-tosake) con sesamo, crudità di pesce misto su letto di insalata belga e salsa vegetariana € 12

INSALATA POLIPO

Polipo cotto e alghe con salsa vegetariana e salsa lemon soy € 12

Fusion

.....
MAGURO

Carpaccio di tonno, rucola e pomodorini servito con salsa lemon soy € 14

SAKE

Carpaccio di salmone, rucola e pomodorini servito con salsa lemon soy € 12

SUSTUKI

Carpaccio di branzino, rucola e pomodorini servito con salsa lemon soy € 12

BIGNE DI PESCE

Tartare di capesante e pesce scottati, avvolta da salmone grigliato e maionese € 12

CARPACCIO MISTO

Carpaccio di tonno, salmone e branzino con salsa lemon soy € 13

CARPACCIO MISTO SCOTTATO

Carpaccio di tonno, salmone e branzino scottati con pepe, erba cipollina e salsa lemon soy € 16

Mami speciale

.....
selezione di piatti a cura dello chef

BARCA PICCOLA

Mix di nigiri, sashimi, uramaki, hosomaki (20pz.) € 27

BARCA GRANDE

Gran mix di nigiri, sashimi, uramaki, hosomaki, gunkan (39pz.) € 50

PONTE

Royal mix di nigiri, sashimi, uramaki, hosomaki, gunkan (69pz.) € 80

Degustazioni sushi

.....
selezione di sushi a cura dello chef

PETIT SUSHI

6 nigiri, 3 hosomaki, 3 uramaki € 16

MIX DI GUNKAN

Mix di 8 pz di gunkan € 19

GRAN SUSHI

8 nigiri, 6 hosomaki, 6 uramaki, 2 gunkan € 24

MIX NIGIRI

Mix di 10 nigiri € 15

SALMON LOVER € 18

*16 uramaki assortiti di salmone avocado, salmon out,
Philadelphia salmone crudo e spicy salmon*

Degustazioni sashimi

.....
selezione di sashimi a cura dello chef

PETIT SASHIMI

12 fette di pesce di stagione e gambero rosso di Sicilia € 18

GRAND SASHIMI

18 fette di pesce di stagione, gambero rosso di Sicilia e capesante € 27

Nigiri

1 porzione = 2 pezzi

SALMONE € 4	ANGUILLA € 6	POLIPO € 4
BRANZINO € 4	UOVA DI PESCE VOLANTE € 5	TAMAGO € 4
ORATA € 4	UOVA DI SALMONE € 5	CAPELANTE € 5
TONNO € 5	GAMBERO COTTO € 4	VENTRESCA € 6 <i>(chiedere disponibilità)</i>
SALMONE AFFUMICATO € 5	GAMBERO CRUDO € 6	

Hosomaki

1 porzione = 6 pezzi

SALMONE € 5	VEGETARIANO <i>Cetriolo e avocado € 4</i>
TONNO € 6	VENTRESCA <i>con erba cipollina € 7</i> <i>(chiedere disponibilità)</i>
BRANZINO € 5	

Futomaki

1 porzione = 5 pezzi

ROCK'N ROLL
<i>Futomaki in panatura panko, gambero in tempura, avocado, uova di lompo € 12</i>
ZHIKIMI ROLL
<i>Futomaki in panatura panko, uova di quaglia, uova di lompo, salsa hot spicy € 12</i>

Uramaki

1 porzione = 8 pz

VEGETARIANO

Uramaki avocado e cetriolo € 7

KANI SURIMI

Uramaki avocado e cetriolo, con tartare di surimi, uova di pesce volante e maionese € 7

SALMON

Uramaki salmone e avocado, sesamo € 8

TUNA

Uramaki tonno e avocado, sesamo € 9

SPICY SALMON

Uramaki con tartare di salmone, salsa piccante, erba cipollina € 9

CALIFORNIA

Uramaki con surimi, avocado, cetriolo, maionese e uova di pesce volante € 9

SPICY TUNA

Uramaki con tartare di tonno, salsa piccante, erba cipollina € 10

PHILADELPHIA

Uramaki con salmone grigliato, philadelphia e avocado € 10

PHILADELPHIA SALMONE CRUDO

Uramaki con salmone, philadelphia e avocado € 10

RAINBOW

Uramaki con pesce misto e avocado € 11

EBITEN

Uramaki con tempura di gamberi tigre, avocado, maionese e uova di salmone € 12

SPIDER ROLL

Uramaki con granchio in tempura, avocado, maionese, salsa hot spicy € 12

SALMON OUT

Uramaki con salmone, avocado avvolto da salmone affumicato € 12

DRAGON ROLL

Uramaki con anguilla grigliata, avocado, uova di lompo € 13

MOUNTAIN ROCK

Uramaki con speck d'oca, avocado e foie gras € 13

PRINCE ROLL

Uramaki con astice, avocado, maionese e foie gras € 14

Temaki

.....
1 porzione = 1 pezzo

VEGETARIANO

Temaki con avocado e cetriolo € 5

SALMON

Temaki salmone e avocado € 6

TUNA

Temaki tonno e avocado € 6

SPICY SALMON

Temaki con tartare di salmone, salsa piccante, erba cipollina € 6

SPICY TUNA

Temaki con tartare di tonno, salsa piccante, erba cipollina € 6

CALIFORNIA

Temaki con surimi, avocado, cetriolo e maionese € 6

EBITEN

Temaki con tempura di gamberi tigre, avocado, maionese € 7

Donmono

.....
sushi in ciotola

SAKEDON

Riso con sashimi di salmone e sesamo € 12

NAMACHIRASHI

Riso con sashimi di pesce misto € 15

TEKKADON

Riso con sashimi di tonno € 16

UNAGHIDON

Riso con anguilla alla griglia € 16

Gunkan

.....
1 porzione = 2 pezzi

KANI SURIMI

Gunkan avvolto da zuccina, con tartare di surimi, uova di pesce volante e maionese € 5

OYAKO

Gunkan avvolto da salmone con tartare di salmone, uova di salmone e maionese € 6

SPICY SALMON

Gunkan avvolto da salmone con tartare di salmone piccante e maionese € 6

SPICY TUNA

Gunkan avvolto da tonno con tartare di tonno piccante e maionese € 6

PHILADELPHIA

Gunkan avvolto da salmone con copertura di philadelphia € 6

USTUNA

Gunkan avvolto da tonno con uova di quaglia, caviale e uova di salmone € 7

Sashimi

.....
1 porzione = 7 pezzi

SALMONE € 10

BRANZINO € 10

ORATA € 10

TONNO € 15

GAMBERO ROSSO € 16

VENTRESCA € 16
(chiedere disponibilità)

Teppanyaki

Cottura alla piastra

RISO TORI

Riso con pollo e verdure € 7

RISO SAKE

Riso con salmone e verdure € 8

RISO ORIENTALE

Riso saltato con gamberi, asparagi e ananas € 8

YAKI UDON

Spaghetti di riso con gamberi, asparagi e verdure € 11

YAKI EBI

Spiedini di gamberi al curry, patate e verdure € 9

YAKI SAKE

Spiedini di salmone con salsa teriyaki € 11

TORI YAKI

Coscia di pollo con spezie e verdure € 10

TEPPAN SAKE

Filetto di salmone alla piastra, patate e verdure € 12

YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno al tè verde, vongole, alghe e pomodorini € 13

TEPPAN SUZUKI

Filetto di branzino alla piastra, patate e verdure € 13

TEPPAN HOTATE

Spiedini di capesante al curry, patate e verdure € 14

TEPPAN SHAKANA

Filetti di pesce misto alla piastra, patate e verdure € 14

TEPPAN YASAI

Verdure miste saltate € 5

Tempura

.....

YASAI TEMPURA

Tempura vegetariana di verdure di stagione € 12

TAKO TEN

Tempura di polipo € 12

TEMPURA MIX

Tempura mista di gamberi tigre, salmone e verdure di stagione € 14

GAMBERI TIGRE

Tempura di gamberi tigre € 15

Fry

.....

TONKATSU

Cotoletta di maiale in panatura pankò € 10

TORI FRY

Petto di pollo in panatura pankò € 10

EBY FRY

Gamberi tigre in panatura pankò € 12

SUZUKI FRY

Cotoletta di branzino in panatura pankò € 14

SAKE FRY

Salmone in panatura pankò € 14

Bevande

.....

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE €3

COCA COLA - COCA ZERO - COCA LIGHT - FANTA €3

TE' IN LATTINA (PESCA/LIMONE) €3

JAPAN GREEN TEA IN LATTINA (SENZA ZUCCHERO) €3

Birre

.....

ASAHI 33CL €4

ASAHI 50CL €6

CORONA 33CL €5

GLUTEN FREE €5

SAPPORO 66CL €8

Caffetteria

.....

CAFFE' € 2

CAFFE' CORRETTO € 3

TE' VERDE € 4

LIQUORI -AMARI - GRAPPE € 4

LIQUORI INVECCHIATI € 6

RUM INVECCHIATI € 7

SAKE' PICCOLO € 5

SAKE GRANDE € 7

COCKTAILS € 7

PREMIUM SAKE' € 14

