



YOMI SUSHI

MENU PRANZO **ALL YOU CAN EAT**

Da Lunedì
a Venerdì
con servizio al tavolo

€ 16.90

Sabato, Domenica e
Festivi
con servizio al tavolo

€ 18.90

I bambini con altezza inferiore a 120 cm pagano la metà prezzo.

Per i bambini sotto i 3 anni gratis.

Escluse bevande, dolci e coperto.

Coperto € 2.00

*NON AMIAMO GLI SPRECHI.

I PIATTI ORDINATI E NON CONSUMATI, OPPURE QUELLI AVANZATI,
VERRANNO ADDEBITATI SUL CONTO AL PREZZO INDICATO DEL PIATTO.
ORDINA RESPONSABILMENTE.

ALLERGENI

SE HAI DELLE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE.

SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

I PIATTI POTREBBERO PRESENTARE TRACCE DI SESAMO O SOIA.

Regolamento CEE 1169/2011 D.L. n.109 del 27 gennaio 992 sezione III-D.L. n.114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.



1. Cereali che contengono glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

* Secondo le disponibilità di mercato, può essere utilizzato prodotto surgelato di prima qualità. Tutto il pesce da consumarsi crudo è sottoposto ad abbattimento termico di -20°C per almeno 24 ore ai fini della bonifica sanitaria preventiva ai sensi reg. Ce 853/04

Prodotto fresco di produzione propria sottoposto ad abbattimento termico
Congelamento ai fini della conservazione come i nostri ravioli.

“ Il pesce o la carne destinata ad essere consumata praticamente cruda è stata sottoposta a trattamenti di bonifica preventiva, conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004, all. III, sez VIII, cap. 3, lett. D, punto 3”.

* Alimenti che contengono coloranti alimentari:

Tobiko** (uova di pesce volante), ikura** (uova di salmone), goma wakame* (insalata di alghe verdi), wasabi e altri prodotti contengono coloranti E102 - E104 - E122 - E124 - E110 - E129 che possono influenzare negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini in quanto contengono coloranti.

 piccante  vegetariano

*Alcuni ingredienti, essendo stagionali, possono essere surgelati.

*Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto



1 SAKE
 salmone
 € 4.00
 🌊



2 MAGURO
 tonno
 € 4.00
 🌊



3 SUZUKI
 branzino
 € 4.00
 🌊



4 EBI
 gambero* cotto
 € 4.00
 🍤



5 TAKO
 polipo* e salsa teriyaki
 € 4.00
 🍷



6 AVOCADO 🌿
 avocado
 € 3.50



7 SURIMI*
 surimi di granchio*
 € 3.50
 🍷 🍤



10 SAKE FIRE 🔥
 salmone scottato, salsa teriyaki,
 spicy maionese
 € 4.50
 🍷 🌊 🍴 🌿

Massimo 1 porzione a persona



11 MAGURO FIRE 🔥
 tonno scottato, salsa teriyaki,
 spicy maionese
 € 4.50
 🍷 🌊 🍴 🌿

Massimo 1 porzione a persona



15 ONIGIRI MIURA

salmone cotto, maionese,
tobiko*

€ 4.00



16 ONIGIRI SAKE

salmone, Philadelphia,
sesamo

€ 4.00



17 ONIGIRI EBITEN

gambero* fritto, maionese,
salsa teriyaki, kataifi

€ 4.00



18 ONIGIRI BLACK

riso venere, gambero* fritto,
maionese, salsa teriyaki,
kataifi

€ 4.50





20 **SAKE**
salmone
€ 5.00



21 **MAGURO**
tonno
€ 5.50



22 **EBI**
gambero* cotto
€ 5.00



23 **SURIMI***
surimi di granchio*
€ 5.00



24 **AVOCADO** 
avocado
€ 4.50



25 **KAPPA** 
cetrioli
€ 4.50



26 **MIURA**
salmone cotto
€ 5.00



29 **SAKE BLACK**
riso venere, salmone
€ 5.50





32 MANGO FRY

salmone, Philadelphia, mango, salsa mango, fritti

€ 8.00



33 HOSO PHILA

salmone, Philadelphia, salsa teriyaki, kataifi, fritti

€ 7.00



FUTOMAKI 4 PZ



35 FUTO MIX

salmone, tonno, gambero* cotto, surimi*, cetrioli, Philadelphia

€ 7.00



36 FUTO EBITEN

gambero* fritto, insalata, maionese, salsa teriyaki

€ 6.00



37 FUTO FRY

futomaki fritto con: salmone, avocado, surimi*, Philadelphia

€ 7.00





40 WAKAME*
 alghe verdi avvolte da alga
 € 4.00



46 BLACK
 riso venere, Philadelphia,
 salsa teriyaki
 € 4.00



41 TOBIKO*
 uova di pesce avvolte da alga
 € 4.00



45 WHITE
 riso, Philadelphia,
 salsa teriyaki
 € 3.50



FRESH URA 6 PZ



55 FRESH SAKE
 salmone, Philadelphia, salsa
 teriyaki
 € 9.00



56 FRESH MANGO
 mango, Philadelphia,
 salsa mango
 € 8.00



57 FRESH AVOCADO
 avocado, Philadelphia,
 salsa teriyaki
 € 8.00





60 SAKE AVOCADO
 salmone, avocado, sesamo
 € 9.00



61 MAGURO AVOCADO
 tonno, avocado, sesamo
 € 10.00



62 WHITE
 salmone, avocado, sesamo,
 Philadelphia
 € 10.00



63 SPICY SAKE 🔥
 salmone, avocado, sesamo,
 salsa spicy
 € 9.50



64 SPICY MAGURO 🔥
 tonno, avocado, sesamo,
 salsa spicy
 € 9.50





65 CALIFORNIA

salmone, surimi*,
avocado, sesamo
€ 9.00



66 EBITEN

gamberi* fritti, maionese,
sesamo, salsa teriyaki, kataifi
€ 10.00



67 MULLA 🔥

salmone fritto, maionese,
sesamo, salsa spicy, cipolla
fritta
€ 10.00



68 VEGETARIAN ROLL 🌿

avocado, insalata,
rapa gialla, sesamo
€ 9.00



69 FLOWER

surimi* fritto, maionese,
tobiko*
€ 11.00



*Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo

🔥 piccante 🌿 vegetariano

*Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo



70 PINK
 salmone cotto, avocado,
 Philadelphia, pasta di soia
 rosa
 € 11.00



71 SAKE FIRE 🔥
 salmone cotto, Philadelphia,
 ricoperto con salmone
 scottato, salsa spicy
 maionese, teriyaki, kataifi
 € 12.00



72 MAGURO FIRE
 tonno cotto, avocado,
 maionese, scaglie di
 mandorle, salsa teriyaki,
 tobiko*
 € 12.00



76 CHICKEN ROLL 🔥
 pollo fritto, cetriolo, sesamo,
 spicy maionese, teriyaki,
 scaglie di tempura
 € 11.00



79 MANGO ROLL
 salmone, mango, salsa
 mango, scaglie di mandorle
 € 12.00



81 FRUIT 🍓
 mango, avocado, fragola,
 Philadelphia, salsa fragola
 € 11.00



90 **CARPACCIO SAKE**

salmone, sesamo,
salsa dello chef
€ 8.00



Massimo 1 porzione a persona



100 **TARTARE SAKE**

salmone, sesamo,
salsa dello chef
€ 8.00



Massimo 1 porzione a persona



102 **TARTARE MIX**

salmone, tonno, branzino, sesamo,
salsa dello chef
€ 10.00



Massimo 1 porzione a persona

106 **SASHIMI SAKE**

salmone
€ 12.00



Massimo 1 porzione a persona





111 TEMAKI SAKE

salmone, avocado,
insalata, sesamo

€ 4.00



112 TEMAKI MAGURO

tonno, avocado,
insalata, sesamo

€ 5.00



113 TEMAKI EBI

gambero* cotto, avocado,
insalata, sesamo

€ 4.00



114 TEMAKI SAKE SPICY 🔥

salmone, insalata, avocado,
sesamo, spicy maionese

€ 4.00



115 TEMAKI MAGURO SPICY 🔥

tonno, insalata, avocado,
sesamo, spicy maionese

€ 5.00



116 TEMAKI EBITEN

gambero* fritto, maionese,
insalata, salsa teriyaki

€ 4.00



117 TEMAKI CALIFORNIA

salmone, surimi di granchio*,
cetrioli, insalata, maionese,
sesamo

€ 5.00



118 TEMAKI SAKURA

foglia di tofu, salmone, surimi
di granchio*, cetrioli, insalata,
maionese, sesamo

€ 5.00





120 SUSHI ALISON 6 PZ
 4 pz nigiri mix, 2 pz uramaki
 € 8.00



121 NIGIRI MIX 8 PZ

8 pz nigiri mix
 € 10.00





125 CHIRASHI SALMONE

ciotola di riso con salmone, avocado, sesamo, kataifi e salsa teriyaki

€ 12.00



127 POKE SAKE

salmone, avocado, insalata, wakame*, edamame, sesamo, salsa poke

€ 12.00



130 POKE VEGETARIANO

avocado, insalata, wakame*, edamame, sesamo, salsa poke

€ 11.00





150 WAKAME*
alghes verdi
€ 5.00



151 EDAMAME
fagioli di soia
€ 5.00



152 PANE AL VAPORE
€ 4.00



153 PANE DOLCE
con crema di uova al vapore
€ 5.00



154 BAOZI
carne di maiale e verdure
€ 5.00



155 INSALATA MISTA
con salsa dello chef,
sesamo e arachidi
€ 6.00



156 INSALATA MISTA MARE*

con salsa dello chef,
sesamo, arachidi
€ 7.00





157 RAVIOLI DI CARNE
con carne di maiale al vapore
€ 5.00

🌾



158 RAVIOLI DI VERDURE 🌿
€ 5.00

🌾



160 SHAOMAI
con carne di maiale e gamberi*
€ 5.00

🌾 🍲



161 RAVIOLI MISTI
€ 5.50

🌾



162 RAVIOLI ALLA GRIGLIA
€ 5.50

🌾



163 NUVOLE DI DRAGO

€ 4.00



164 PATATINE FRITTE 

€ 4.00



165 INVOLTINI PRIMAVERA 

€ 4.00



166 INVOLTINI GAMBERI*

€ 5.00



169 CIPOLLA FRITTA 

€ 5.00





170 CALAMARI FRITTI

€ 7.00



171 POLLO FRITTO

€ 6.00



173 CHELE DI GRANCIO*

€ 6.00



174 TEMPURA DI VERDURE

€ 6.00



175 TEMPURA DI GAMBERI*

€ 7.00





178 ZUPPA DI MISO 
Alga, tofu, pasta di soia gialla
€ 3.50



**179 ZUPPA AGRO
PICCANTE**  

verdure, tofu e uova
€ 4.00



**180 ZUPPA CON POLLO
E MAIS**

pollo, mais e uova
€ 4.00



**181 ZUPPA CON FRUTTI
DI MARE***

gamberi*, calamari,
polpa di granchio* e uova
€ 4.50





182 **RISO BIANCO** 

€ 2.50



183 **RISO CANTONESE**

prosciutto cotto, piselli e uova

€ 5.00



184 **RISO VERDURE** 

verdure miste e uova

€ 5.00



185 **RISO POLLO**

pollo, verdure e uova

€ 6.00



186 **RISO GAMBERI***

gamberi*, verdure e uova

€ 6.00



187 **RISO VENERE**

gamberi*, pollo, verdure e uova

€ 7.00



188 **RISO YANGZHOU**

gamberi*, prosciutto cotto, cipolla, verdure e uova

€ 7.00





189 SPAGHETTI DI RISO CON POLLO

pollo, verdure e uova
€ 6.00



190 SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI*

gamberi*, verdure e uova
€ 6.00



191 SPAGHETTI DI SOIA PICCANTE 🔥

maiale e verdure
€ 6.00

192 SPAGHETTI DI SOIA CON FRUTTI DI MARE*

€ 7.00





193 SPAGHETTI SOBA
CON FRUTTI DI MARE*

verdure e uova
€ 7.00



194 SPAGHETTI UDON
CON GAMBERI*

gamberi*, verdure e uova
€ 7.00



195 SPAGHETTI UDON
CON VERDURE 🌿

verdure e uova
€ 6.00



196 SPAGHETTI DI
GRANO CON
VERDURE 🌿

verdure e uova
€ 6.00



197 SPAGHETTI DI GRANO CON FRUTTI DI MARE*

verdure e uova
€ 7.00



198 TAGLIATELLE DI RISO CON GAMBERI*

gamberi, verdure e uova
€ 7.00



199 GNOCCHI DI RISO CON GAMBERI*

gamberi* e verdure
€ 7.00



200 RAMEN CON MANZO (PICCANTE) 🔥

manzo, alghe e uovo sodo
€ 8.00



202 RAMEN CON VERDURE 🌿

alghe, uovo sodo e verdure miste
€ 7.00





203 POLLO CON MANDORLE

€ 7.00



205 POLLO PICCANTE 

€ 7.00



206 POLLO AL CURRY

€ 7.00

207 MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ

€ 8.00



208 MANZO PICCANTE 

€ 8.00



210 MAIALE IN
AGRODOLCE

€ 7.00



211 GAMBERI* SALE E
PEPE

€ 8.00



212 GAMBERI* AL
LIMONE

€ 8.00





214 GAMBERI*
IN SALSA
AGRODOLCE

€ 8.00



216 GERMOGLI DI SOIA
SALTATI 

€ 6.00



217 VERDURE MISTE
SALTATE 

€ 6.00





221 SPIEDINI DI TOFU

Spiedini di tofu di pesce

€ 6.00



224 SPIEDINI DI GAMBERI*

€ 8.00



225 SPIEDINI DI POLLO

€ 7.00



226 SALMONE

€ 8.00



Massimo 1 porzione a persona



228 GAMBERONI*

€ 8.00



Massimo 1 porzione a persona



NONNA 4.0

Una base di gustoso crumble al burro accoglie la freschezza della cake al limone con crema pasticcera al limone. una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata.

€ 6.50



SEMIFREDDO TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

€ 5.50



CROCCANTE ALL'AMARENA

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena. decorato con mandorle caramellizzare.

€ 6.00



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

€ 5.50



CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con zucchero caramellato.

€ 6.50



TARTUFO AL PISTACCHIO

Gelato semifreddo al pistacchio con cuore al pistacchio, decorato con nocciole pralinate e granella al pistacchio.

€ 5.50



TARTUFO CLASSICO

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao

€ 5.50



COCCO RIPIENO

Gelato semifreddo al pistacchio con cuore al pistacchio, decorato con nocciole pralinate e granella al pistacchio.

€ 6.50



CHOCOLATE TEMPTATION

Crema con cioccolato con cacao monorigine dell'Ecuador, crunch alla nocciola e crema alla nocciola tra due strati di morbido Pan di Spagna al cacao, ricoperta da una gustosa glassa al cioccolato.

€ 5.50



PISTACCHIO E CIOCCOLATO

Biscotto alla nocciola farcito con crema al pistacchio e gocce di cioccolato, decorato con granella di pistacchio e di nocciole pralinate.

€ 5.50



CHEESECAKE MONTEROSA

Pan di Spagna con crema di formaggio e fragoline.

€ 5.50



MOCHI

Il classico dolce della tradizione giapponese composto da una morbida copertura di pasta di riso, ripieno di un cremoso gelato in diversi gusti: cocco, pistacchio, mango, cioccolato e the verde.

€ 6.50



SORBETTO AL LIMONE

€ 4.00

Dolci tentazioni per i più piccoli



TWITTY

Gelato al fior di latte.

€ 5.50



PRINCIPESSA

Gelato alla fragola.

€ 5.50



PIRATA

Gelato al cioccolato.

€ 5.50

BIBITE

ACQUA NATURALE 750ML	€ 3.00
ACQUA FRIZZANTE 750ML	€ 3.00
COCA COLA 330ML	€ 3.00
COCA COLA ZERO 330ML	€ 3.00
SPRITE 330ML	€ 3.00
FANTA 330ML	€ 3.00
TÈ ALLA PESCA 330ML	€ 3.00
TÈ AL LIMONE 330ML	€ 3.00
TÈ CALDO IN TEIERA TÈ VERDE/TÈ GELSOMINO	€ 4.00

BIRRA

ASAHI 330ML	€ 4.00
ASAHI 550ML	€ 5.50
TSINGTAO 640ML	€ 5.50
SAPORO 650ML	€ 7.00
HEINEKEN 660ML	€ 5.00
MORETTI 660ML	€ 5.00

VINO SFUSO

CALICE VINO FERMO/FRIZZANTE	€ 3.50
VINO FERMO/FRIZZANTE 1/2L	€ 6.00
VINO FERMO/FRIZZANTE 1L	€ 10.00

APERITIVI ALCOLICI

SPRITZ APEROL/CAMPARI	€ 5.00
-----------------------	--------

CAFFÈ E LIQUORI

CAFFÈ	€ 1.50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1.50
GINSENG	€ 1.50
ORZO	€ 1.50
SAKE GIAPPONESE	€ 4.00
AMARO	€ 4.00
GRAPPA	€ 4.00
WHISKY	€ 4.00
LIMONCELLO	€ 4.00

BOLLICINE



Palladio

Spumante Prosecco D.O.C.
Treviso Extra Dry
Veneto

11% vol



Quantè

Prosecco Rosè D.O.C.
Millesimato Extra Dry
Veneto

11% vol



Jacopo Maestri

Vaidobbiadene D.O.C.G.
Millesimato Spumate Brut
Veneto

11, 5% vol



Casteldama

Spumante Franciacorta
D.O.C.G. Satèn
Lombardia

12, 5% vol



Domaine Pierre Adam

Cremant d'Alsace Brut
Francia

12, 5% vol



VINI ROSATI



Villa Diana

Montepulciano D'Abruzzo
D.O.C. Cerasuolo
Abruzzo

12, 5% vol



La Baia del Sole Cantine Federici

Prima Brezza Liguria di
Levante I.G.T. Rosato

13% vol



Malenchini

I.G.T. Rosato Toscana
Toscana

12% vol



VINI ROSSI



Villa Trasqua

Chianti Classico D.O.C.G.
Toscana

14% vol



La Fattoria Vecchia

Rosso Bolgheri
D.O.C. Mario 2022
Toscana

14% vol



Villa Diana

Montepulciano D'Abruzzo
D.O.C.
Abruzzo

12, 5% vol



VINI BIANCHI



Fattoria Fibbiano

Fonte delle donne I.G.T. Bio
Toscana

13% vol



Malenchini

I.G.T. bianco
Toscana

13% vol



I Telchi

Pinot Grigio Trentino D.O.C.
Trentino

12, 5% vol



**La Baia del Sole
Cantine Federici**

Muri Grandi Liguria
di Levante I.G.T.
Liguria

12, 5% vol



Tenuta Casate

Traminer aromatico Friuli
Aquileia D.O.C.
Friuli Venezia Giulia

12, 5% vol



Tenuta Casate

Ribolla Gialla Isonzo I.G.T.
Friuli Venezia Giulia

13% vol



Pepa

Pecorino
Terre di Chieti I.G.T.
Abruzzo

13, 2% vol



Pepa

Passerina Terre di Chieti I.G.T.
Abruzzo

13% vol



Borgotufato

Falanghina I.G.T.
Campania

12% vol



Villa Diana

Chardonnay
Terre di Chieti I.G.T.
Abruzzo

12% vol

