





*Shi'S promuove valori eco-sostenibili aderendo al programma Sustainable Restaurant di Friend of the Sea®. Il progetto, oltre a soddisfare le esigenze dei consumatori, seleziona tutte le attività di ristorazione che servono almeno uno dei prodotti ittici certificati Friend of the Sea®.*

## **GARANZIA DI MASSIMA SICUREZZA**

*Shi'S garantisce ai propri clienti la massima sicurezza preparando i piatti al momento dell'ordinazione. I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare. I prodotti decongelati vengono contrassegnati con un asterisco.*

## **ALLERGIE E INTOLLERANZE**

*I piatti proposti nel menu possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Molti ingredienti tra quelli utilizzati nelle pietanze proposte, quali il riso ed i prodotti ittici, sono naturalmente privi di glutine. Tuttavia, stante il numero di ingredienti trattati nelle nostre cucine, non possiamo garantire l'assenza di contaminazione dei piatti.*

*Per qualsiasi informazione sulle sostanze e allergeni presenti nelle pietanze chiedi al nostro personale la lista ingredienti e allergeni o consultala sul nostro sito [shis.it](http://shis.it).*

## **SERVIZI TAKE AWAY & DELIVERY**

*Potete gustare i vostri piatti preferiti dove volete utilizzando il nostro servizio di asporto.*

*Le ordinazioni possono essere effettuate sia per il pranzo sia per la cena telefonicamente oppure direttamente sul nostro sito [shis.it](http://shis.it) con possibilità di pagamento online.*

## **SERVIZIO A PERSONA**

*1,50 € a pranzo - 2,00 € a cena*

SCOPRI  
IL MENU

SCOPRI  
IL MENU



SCOPRI  
I MENU



### **Traditionals** Preparati secondo tradizione giapponese

<b>WAKAME</b> 🌿		<b>4,00</b>
Insalata di alga wakame* con sesamo leggermente piccante		
<b>ZUPPA DI MISO</b> 🌿		<b>4,00</b>
Miso (soia e riso), alghe e tofu		
<b>MINI CHIRASHI</b>		<b>7,50</b>
Riso sushi, sesamo nero, salmone, tonno a pinne gialle*, branzino, Ikura* (uova di salmone keta*) e lime, il tutto condito con salsa Ponzu tartare (olio di sesamo, salsa Ponzu)		
<b>EDAMAME</b> 🌿		<b>4,00</b>
Bacelli di soia* al vapore		
<b>GYOZA EBI</b> 🍤	4PZ	<b>6,50</b>
Ravioli farciti con mazzancolle tropicali* serviti con salsa sweet chili. A scelta tra al vapore o alla piastra		
<b>GYOZA POLLO</b>	4PZ	<b>5,50</b>
Ravioli farciti con pollo e verdure* serviti con salsa sweet chili. A scelta tra al vapore o alla piastra		
<b>GYOZA PORK</b>	4PZ	<b>5,50</b>
Ravioli farciti con maiale* serviti con salsa sweet chili. A scelta tra al vapore o alla piastra		

### **Bao** Il panino orientale per antonomasia. A scelta tra al vapore o alla piastra

<b>BAO PULLED PORK</b>	1PZ	<b>3,50</b>
Panino Gua Bao*, maiale sfilacciato in salsa sushi, cappuccio rosso marinato in aceto di riso e maionese giapponese		
<b>BAO TERIYAKI CHICKEN</b>	1PZ	<b>3,50</b>
Panino Gua Bao*, petto di pollo alla piastra in salsa teriyaki, sesamo bianco e nero, lattuga e maionese giapponese		
<b>BAO CRISPY EBI</b>	1PZ	<b>4,00</b>
Panino Gua Bao*, mazzancolle tropicali* in crosta di panko, tartare di salmone e Philadelphia		
<b>BAO PULLED CRAB</b> 🍤	1PZ	<b>5,50</b>
Panino Gua Bao*, granceola artica* sfilacciata e condita con concassè di pomodoro, olio d'arachide, sale, salsa spicy con Philadelphia e salsa al miso		
<b>BAO MIX</b>	4PZ	<b>13,50</b>
Bao Pulled Pork 1 pz, Bao Teriyaki Chicken 1 pz, Bao Pulled Crab 1 pz, Bao Crispy Ebi 1 pz		

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

SCOPRI  
I MENU



### **Crunchy** *Le selezioni dorate e croccanti*

<b>EBI PANKETTI</b> 🍤	4PZ	<b>6,80</b>	8PZ	<b>11,80</b>
Gamberi argentini* in crosta di panko, serviti con maionese giapponese				
<b>TAKOYAKI</b> 🍤	4PZ	<b>6,00</b>	8PZ	<b>10,80</b>
Polpettine di polpo* tipiche giapponesi, maionese giapponese e salsa okonomiyaki, furikake e katsuobushi				
<b>TEMPURA EBI &amp; ZUKKĪNI</b> 🍤				<b>8,80</b>
Tempura di mazzancolle tropicali* e zucchine in crosta di panko. Guarnito con furikake e accompagnato da salsa sweet chili				
<b>CHICKEN BITES</b>			6PZ	<b>5,80</b>
Bocconcini di petto di pollo panati con panko, accompagnati da maionese giapponese				

### **Onigiri** *Tipico snack giapponese preparato con riso e pesce*

<b>MAYO TUNA</b> 🍤			1PZ	<b>4,00</b>
Riso, salsa tuna, sesamo bianco e alga nori				
<b>SALMON</b> 🍤			1PZ	<b>4,00</b>
Riso, salmone alla piastra, maionese giapponese, sesamo nero e alga nori				
<b>TIGER</b>			1PZ	<b>4,00</b>
Riso, tartare di salmone e mazzancolle tropicali* in crosta di panko, semi di sesamo bianco e nero e alga nori				
<b>MIX</b>			3PZ	<b>11,00</b>
Tris dei nostri Onigiri				

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

### Hosomaki

<b>PHILADELPHIA</b>	6PZ	<b>6,50</b>
Salmone ripieno di riso e Philadelphia		
<b>SALMON</b>	6PZ	<b>4,00</b>
Salmone		
<b>SPECIAL</b>	6PZ	<b>8,60</b>
Philadelphia e avocado in crosta di panko, con tartare di salmone, Ikura* (uova di salmone keta*) e gambero argentino*, guarniti con erba cipollina		
<b>TUNA</b>	6PZ	<b>4,00</b>
Tonno a pinne gialle*		
<b>EBI</b> 🍣	6PZ	<b>4,00</b>
Gamberi argentini* cotti		
<b>GREEN</b> 🌱	6PZ	<b>3,50</b>
Avocado e Philadelphia		

### Uramaki Classici

<b>PHILADELPHIA</b>	4PZ	<b>4,40</b>
Salmone, Philadelphia, avocado e sesamo nero		
<b>CALIFORNIA</b> 🍣	4PZ	<b>5,80</b>
Gamberi argentini* cotti, salsa tuna, avocado e sesamo bianco		
<b>SAKE GRILL</b> 🍣	4PZ	<b>5,20</b>
Salmone alla piastra, maionese al basilico, pomodoro e furikake		
<b>SPICY SALMON</b>	4PZ	<b>4,80</b>
Salmone, salsa spicy con Philadelphia, cetriolo marinato, avocado		
<b>VEGGIE</b> 🌱	4PZ	<b>3,80</b>
Lattuga, avocado, pomodoro, tofu, cetriolo marinato, maionese giapponese e sesamo bianco		
<b>RAINBOW</b>	4PZ	<b>5,80</b>
Salmone, avocado, maionese giapponese, tonno a pinne gialle* e branzino		

### Uramaki Salmon

<b>EXOTICAL</b>	8PZ	<b>9,00</b>
Tartare di salmone, Philadelphia, avocado, mango e salsa sushi		
<b>GREEN HEBI</b>	8PZ	<b>10,00</b>
Salmone, salsa spicy con Philadelphia, avocado, furikake e salsa sushi		
<b>FUJI</b>	8PZ	<b>10,50</b>
Mix di verdure in tempura, tartare di salmone, Philadelphia, Ikura* (uova di salmone keta*), fiocchi di tempura e salsa sushi		
<b>SALMON TOWER</b>	8PZ	<b>12,80</b>
Salmone scottato alla fiamma, cetriolo marinato, pomodoro, maionese al wasabi, aneto, tartare di salmone, salsa green e mandorle tostate		
<b>DOUBLE SALMON</b>	8PZ	<b>9,00</b>
Salmone alla piastra, avocado e Philadelphia in crosta di panko, tartare di salmone, salsa Shi's, sesamo bianco e erba cipollina		
<b>SHI'S</b> 🍣	8PZ	<b>9,20</b>
Salmone in tempura, Philadelphia, avocado, briciole di panko e salsa sushi		
<b>FUTOMAKI PANKO</b> 🍣	4PZ	<b>9,00</b>
Salmone alla piastra, avocado, briciole di panko, salsa Shi's, erba cipollina e sesamo bianco		

### Uramaki Special

<b>TIGER</b>	8PZ	<b>11,80</b>
Mazzancolle tropicali* in tempura, Philadelphia, avocado, salmone e salsa sushi		
<b>JAPAN FLAMBÈ</b>	8PZ	<b>12,00</b>
Tartare di salmone, tonno a pinne gialle*, salmone e branzino scottati alla fiamma, briciole di panko e salsa Shi's		
<b>SAKÈ DREAM</b> 🍣	8PZ	<b>11,80</b>
Salsa tuna, Philadelphia e salmone affumicato		
<b>RICCIOLA</b> 🍣	8PZ	<b>13,50</b>
Tartare di ricciola oceanica* cotta alla piastra e condita (pomodoro, basilico e maionese giapponese), Philadelphia, pomodoro, avocado, salmone affumicato scottato alla fiamma e maionese al basilico		
<b>TUNA</b>	8PZ	<b>13,50</b>
Avocado, maionese giapponese e furikake guarnito con tartare di tonno a pinne gialle* condita con olio d'arachide, olio di sesamo, salsa di soia, sale ed erba cipollina, katsuobushi e salsa sushi		
<b>HOTATE &amp; EBI FLAMBÈ</b>	8PZ	<b>12,50</b>
Pomodoro, maionese giapponese e avocado in crosta di panko, tartare di gamberi argentini* crudi, capasanta oceanica* marinata flambè e salsa green		
<b>AMAEBI TARTARE</b>	8PZ	<b>11,50</b>
Philadelphia, avocado, tartare di gamberi argentini* crudi, furikake, salsa al miso, erba cipollina e zest di lime		
<b>EBI SPECIAL</b>	8PZ	<b>12,00</b>
Mazzancolle tropicali* in crosta di panko, avocado, tartare di gambero argentino* crudo, Ikura* (uova di salmone keta*), salsa sushi, semi di sesamo bianchi e neri		
<b>UNAGI TOP</b> 🍣	8PZ	<b>15,00</b>
Unagi* (anguilla giapponese* alla piastra condita con salsa di soia), maionese giapponese, avocado, ricoperto di Unagi* (anguilla giapponese*) scottato alla fiamma e salsa sushi		
<b>PULLED CRAB</b> 🍣	8PZ	<b>18,00</b>
Salsa spicy con Philadelphia, avocado, sesamo al kimchi guarnito con granceola artica* sfilacciata e condito con concassè di pomodoro, olio d'arachide, sale, pepe e salsa al miso		
<b>ASTICE</b> 🍣	8PZ	<b>20,00</b>
Avocado, pomodoro, maionese giapponese, furikake, tartare d'astice americano* condita con pomodoro, erba cipollina e maionese giapponese		
<b>VEGGIE SELECTION</b> 🌱	8PZ	<b>8,00</b>
Avocado, Philadelphia, carote, cetriolo marinato, salsa green ed edamame*		
<b>SHI'S CHICKEN</b>	8PZ	<b>8,00</b>
Strisce di pollo* croccante, salsa tuna, lattuga, briciole di panko, Philadelphia e salsa sushi		
<b>TERIYAKI CHICKEN</b>	8PZ	<b>10,00</b>
Petto di pollo in salsa teriyaki, maionese giapponese, avocado, mandorle tostate e salsa sushi		

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

SCOPRI  
I MENU



### *Oshi* Riso e pesce pressato con l'Oshibako

#### **AVOCADO & SALMON**

6PZ

**11,90**

Tartare di salmone, riso, avocado, semi di sesamo bianco e salsa sushi

#### **ORIGINAL RAINBOW**

6PZ

**12,80**

Salmone, tonno a pinne gialle\*, branzino, avocado, riso, tartare di gambero argentino\* crudo, Philadelphia, salsa sushi, Ikura\* (uova di salmone keta\*) e furikake

### **Temaki**

#### **SALMON**

1PZ

**4,40**

Salmone, Philadelphia, avocado, cetriolo marinato, sesamo bianco e nero

#### **TUNA**

1PZ

**5,50**

Tonno a pinne gialle\*, salsa spicy con Philadelphia, avocado, mandorle tostate, sesamo bianco e nero

#### **EBI TEMPURA** 🍤

1PZ

**4,00**

Mazzancolla tropicale\* in tempura di panko, tartare di gamberi argentini\* crudi, salsa sushi, lattuga e sesamo bianco

#### **EBI** 🍤

1PZ

**4,40**

Gamberi argentini\* cotti, salsa spicy con Philadelphia, avocado, edamame\* e sesamo bianco e nero

#### **CHICKEN**

1PZ

**3,60**

Strisce di pollo\* croccante, salsa green, lattuga, pomodoro e sesamo bianco

#### **UNAGI**

1PZ

**6,00**

Unagi\* (anguilla giapponese\* alla piastra condita con salsa di soia), Philadelphia, salsa sushi e sesamo bianco

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

SCOPRI  
I MENU



### Sashimi *Pesce crudo tagliato a fettine*

<b>SAKE</b>	3PZ	<b>5,00</b>	<b>SAKE FUMÈ</b>	4PZ	<b>4,50</b>
Sashimi di salmone			Sashimi di salmone affumicato		
<b>SUZUKI</b>	4PZ	<b>5,00</b>	<b>UNAGI</b>	4PZ	<b>7,00</b>
Sashimi di branzino			Sashimi di Unagi* (anguilla giapponese* alla piastra condita con salsa di soia)		
<b>MAGURO</b>	3PZ	<b>6,50</b>	<b>SELECTION</b>	7PZ	<b>11,00</b>
Sashimi di tonno a pinne gialle*			Sashimi di gambero argentino* crudo 1pz, Suzuki 2pz, Sake 2pz, Maguro 2pz, accompagnati da zenzero marinato, wasabi, shiso verde e lime		
<b>HIRAMASA</b>	4PZ	<b>6,50</b>	<b>MIX</b>	16PZ	<b>24,00</b>
Sashimi di ricciola oceanica*			Sake 2pz, Maguro 2pz, Amaebi 2pz, Suzuki 2pz, Hotate 2pz, Kisu 2pz, Unagi 2pz, Hiramasa 2pz, Ikura* (uova di salmone keta*) accompagnati da zenzero marinato, wasabi, shiso verde e lime		
<b>AMAEBI</b>	4PZ	<b>4,00</b>			
Sashimi di gambero argentino* crudo					
<b>KISU</b>	4PZ	<b>4,50</b>			
Sashimi di Kisu* (bay sillago*)					
<b>HOTATE</b>	4PZ	<b>6,00</b>			
Sashimi di capasanta oceanica*					

### Tartare *Selezione di tartare battute a coltello*

<b>SAKE</b>		<b>11,00</b>	<b>MAGURO</b>		<b>14,00</b>
Tartare di salmone			Tartare di tonno a pinne gialle*		
<b>AMAEBI</b>		<b>11,00</b>	<b>MIX</b>		<b>14,00</b>
Tartare di gambero argentino* crudo			Sake, Amaebi e Maguro		

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

SCOPRI  
I MENU



### **Nigiri** *Riso pressato con pesce crudo tagliato a fettine*

<b>SAKE</b>	2PZ	<b>3,00</b>	<b>NIGIRI ORIGINAL TASTE</b>	6PZ	<b>8,00</b>
Nigiri di salmone			Nigiri Sake 1pz, Nigiri Suzuki 1pz, Nigiri Maguro 1pz, Nigiri Hiramasa 1pz, Nigiri Unagi 1pz, Nigiri Kisu 1pz, serviti in stile giapponese (wasabi e riso sushi)		
<b>SUZUKI</b>	2PZ	<b>3,00</b>			
Nigiri di branzino					
<b>AMAEBI</b>	2PZ	<b>3,50</b>	<b>NIGIRI SELECTION</b>	8PZ	<b>12,00</b>
Nigiri di gambero argentino* crudo			Nigiri Suzuki 1pz, Nigiri Sake 1pz, Nigiri Amaebi 1pz, Nigiri Hiramasa 1pz, Nigiri Maguro 1pz, Nigiri Kisu 1pz, Nigiri Unagi 1 pz, Nigiri Sake Fumè 1pz		
<b>MAGURO</b>	2PZ	<b>3,50</b>			
Nigiri di tonno a pinne gialle*					
<b>HIRAMASA</b>	2PZ	<b>3,50</b>	<b>NIGIRI "FLAMBÈ"</b>	6PZ	<b>7,80</b>
Nigiri di ricciola oceanica*			Nigiri Suzuki 2pz, Salmon 2pz, Tuna 2pz, scottati alla fiamma con salsa Shi's, sesamo bianco e erba cipollina		
<b>UNAGI</b>	2PZ	<b>3,80</b>			
Nigiri di Unagi* (anguilla giapponese* alla piastra condita con salsa di soia)					
<b>SAKE FUMÈ</b>	2PZ	<b>3,00</b>			
Nigiri di salmone affumicato					
<b>KISU</b>	2PZ	<b>3,00</b>			
Nigiri di Kisu* (bay sillago*)					

Per eventuali variazioni o  
aggiunte chiedi al nostro staff.  
Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi  
vengono abbattuti, in  
ottemperanza al regolamento  
europeo 853/2004 sull'igiene  
alimentare.

SCOPRI  
I MENU



<b>MIX SMALL</b>	6PZ	<b>8,80</b>
<b>Uramaki</b> Rainbow 1pz, Philadelphia 1pz, California 1pz, Sake Grill 1pz, Veggie 1pz, Spicy Salmon 1pz		
<b>MIX MEDIUM</b>	12PZ	<b>11,60</b>
<b>Uramaki</b> Rainbow 2pz, Philadelphia 2pz, California 2pz, Sake Grill 2pz, Veggie 2pz, Spicy Salmon 2pz		
<b>SALMON</b>	16PZ	<b>18,50</b>
<b>Uramaki</b> Philadelphia 2pz, Spicy Salmon 2pz, <b>Hosomaki</b> Philadelphia 6pz, <b>Nigiri</b> Salmon 4pz, <b>Temaki</b> Salmon 2pz		
<b>TUTTOCOTTO</b> 🍣	16PZ	<b>18,00</b>
<b>Uramaki</b> California 2pz, Sake Grill 2pz, <b>Hosomaki</b> Ebi 6 pz, <b>Nigiri</b> Sake Fume 4pz, <b>Temaki</b> Ebi 2pz		
<b>TUTTOCRUDO</b>	16PZ	<b>18,80</b>
<b>Uramaki</b> Philadelphia 2pz, Rainbow 2pz, <b>Hosomaki</b> Salmon 4pz, <b>Nigiri</b> Tuna 2pz, Salmon 2pz, Suzuki 2pz, <b>Temaki</b> Tuna 2pz		
<b>VEGGIE</b> 🌱	16PZ	<b>11,00</b>
<b>Uramaki</b> Veggie 4pz, <b>Hosomaki</b> Green 6pz, <b>Nigiri</b> Piquillo 2pz, Avocado 2pz, <b>Temaki</b> Veggie 2pz		
<b>TIGER PARTY</b>	20PZ	<b>24,00</b>
<b>Uramaki</b> Tiger 8pz, <b>Hosomaki</b> Green con tartare di salmone 4pz, <b>Nigiri</b> Salmon 3pz, Avocado 3pz, <b>Temaki</b> Salmon 2pz, il tutto guarnito con salsa sushi		
<b>SUSHI PARTY</b>	30PZ	<b>35,00</b>
<b>Uramaki</b> California 2pz, Rainbow 2pz, Spicy salmon 2pz, <b>Hosomaki</b> Salmon 6pz, <b>Nigiri</b> Salmon 4pz, Tuna 4pz, Amaebi 2pz, Suzuki 2pz, <b>Sashimi</b> Sake 4pz, <b>Temaki</b> Ebi tempura 2pz		
<b>SUSHI BIG PARTY</b>	50PZ	<b>55,00</b>
<b>Uramaki</b> California 4pz, Philadelphia 4pz, Sakè grill 4pz, Rainbow 4pz, <b>Hosomaki</b> Tuna 6pz, Salmon 6pz, <b>Temaki</b> Salmon 1pz, Tuna 1pz, <b>Nigiri</b> Amaebi 2pz, Salmon 4pz, Tuna 4pz, Suzuki 4pz, <b>Sashimi</b> Maguro 3pz, Sake 3pz		
<b>URAMIX 4</b>	32PZ	<b>34,00</b>
Philadelphia 8pz, Tiger 8pz, Teriyaki Chicken 8pz, Japan flambè 8pz		
<b>URAMIX 6</b>	48PZ	<b>48,00</b>
Philadelphia 8pz, Tiger 8pz, Teriyaki Chicken 8pz, Salmon tower 8pz, Japan flambè 8pz, Veggie selection 8pz		

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

# SCOPRI I MENU

**Componi la tua Poke bowl** secondo i tuoi gusti.

Il prezzo varia in base al numero di proteine scelte. Tutte le Bowl sono servite con salsa Pokè (acqua, salsa di soia, olio di sesamo e olio d'oliva).

<b>POKE BOWL 1</b>	<b>10,00</b>
<i>1 base, 1 proteina, fino a 3 verdure, fino a 2 finiture e 1 salsa</i>	
<b>POKE BOWL 2</b>	<b>12,00</b>
<i>1 base, 2 proteine, fino a 3 verdure, fino a 2 finiture e 1 salsa</i>	
<b>POKE BOWL 3</b>	<b>14,00</b>
<i>1 base, 3 proteine, fino a 3 verdure, fino a 2 finiture e 1 salsa</i>	

### Step 1. BASE

Scegli 1 base:

- Riso nero integrale
- Riso sushi
- Quinoa Mix BIO
- Riso thai
- Insalata (misticanza e lattuga)

### Step 2. PROTEINE

Scegli il numero e tipo di proteine:

- Salmone crudo
- Salmone alla piastra 🍣
- Tonno a pinne gialle\* crudo
- Tonno a pinne gialle\* alla piastra 🍣
- Gamberi argentini\* crudi
- Gamberi argentini\* cotti alla piastra 🍣
- Kisu\* (bay sillago\*)
- Strisce di pollo\* croccanti
- Straccetti di petto di pollo alla piastra in salsa teriyaki
- Salmone affumicato
- Tonno a pinne gialle all'olio d'oliva
- Frittatina japan style 🍷
- Tofu 🌱

### Step 3. VERDURE

Puoi scegliere fino a 3 verdure:

- Carote alla julienne
- Zucchine alla julienne
- Verdure mix (zucchine e carote alla julienne saltate alla piastra)
- Pomodori datterini
- Cetrioli
- Mango
- Avocado
- Alghe wakame\*
- Edamame\*
- Cappuccio marinato

### Step 4. FINITURE

Aggiungi fino a 2 finiture:

- Sesamo bianco
- Sesamo nero
- Sesamo al kimchi
- Peperone piquillo
- Furikake
- Granella di nocciole
- Mandorle tostate
- Zenzero marinato
- Germogli eduli

### Step 5. SALSE

Completa con 1 salsa:

- Salsa sushi
- Maionese al wasabi
- Salsa green
- Maionese al basilico
- Salsa sweet chili
- Salsa spicy con Philadelphia
- Salsa Shi's
- Salsa Ponzu tartare (olio di sesamo, salsa Ponzu)
- Maionese giapponese
- Salsa al miso

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff.

Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

SCOPRI  
I MENU



**Riso** *A scelta tra riso thai o riso nero integrale*

**RISO POLLO** 7,40

Riso saltato alla piastra con zucchine, petto di pollo, erba cipollina e salsa teriyaki

**RISO FISH** 8,00

Riso saltato alla piastra con gamberi argentini\*, salmone, carote, zucchine, uovo, erba cipollina, salsa aromatizzata all'ostrica e salsa teriyaki

**RISO POLLO & CURRY** 6,40

Riso saltato alla piastra con pollo\* croccante, cipollotto, zucchine, erba cipollina, preparato al curry

**RISO VEGGIE** 6,00

Riso saltato alla piastra con carote, zucchine, pomodori datterini, erba cipollina, cipollotto, germogli eduli, uovo e salsa teriyaki

**Yakisoba** *Spaghetti di frumento*

**YAKISOBA** 9,40

Noodles\* saltati alla piastra con gamberi argentini\*, salmone, erba cipollina, zucchine e salsa yakisoba

**YAKISOBA GREEN** 7,40

Noodles\* saltati alla piastra con zucchine, erba cipollina, carote, germogli eduli e salsa yakisoba

**Udon** *Spaghettoni di frumento*

**UDON NOCI** 9,80

Udon saltati alla piastra con zucchine, gamberi argentini\* e salsa alle noci

**UDON FISH** 9,60

Udon saltati alla piastra con carote, cipollotto, uovo, erba cipollina, tonno a pinne gialle\*, gamberi argentini\*, branzino, salsa teriyaki e salsa aromatizzata all'ostrica

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

# SCOPRI I MENU



## Cooked

### TUNA TATAKI **16,00**

Tonno a pinne gialle\* scottato alla piastra in crosta di semi di sesamo bianco e nero, condito con salsa Ponzu tartare (olio di sesamo, salsa Ponzu), servito con purè di patate dolci\*, zucchine alla piastra e salsa sushi

### SALMON SAKU **14,00**

Salmone scottato alla piastra condito con salsa Ponzu tartare (olio di sesamo, salsa Ponzu), servito con purè di patate viola\*, carote alla piastra e salsa sushi

### YAKI EBI **14,40**

Gamberi argentini\* saltati alla piastra e conditi con salsa di soia, accompagnati da zucchine alla piastra, purè di patate viola\*, granella di nocciole e salsa sushi

### TORI KATSU **11,00**

Petto di pollo in crosta di panko con cappuccio rosso marinato in aceto di riso, purè di patate dolci\* e salsa yakisoba

## Contorni

### VERDURE MIX **4,00**

Verdure miste saltate alla piastra

### CAPPUCCIO MARINATO **3,50**

Cappuccio rosso marinato in aceto di riso

### PURÈ DI PATATE DOLCI **3,50**

Purè di patate dolci\*

### PURÈ DI PATATE VIOLA **4,00**

Purè di patate viola\*

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

SCOPRI  
I MENU



### Traditional Desserts

<b>NUTELLA® ROLL</b>	6PZ	<b>4,50</b>	<b>CHOCO DOROYAKI</b>	<b>5,00</b>
Roll di riso e cocco avvolto in una crêpe* guarnito con Nutella® e cocco grattugiato			Pancakes* farciti con Nutella® accompagnati da una pallina di gelato fiordilatte serviti con topping al cioccolato croccante e granella di nocciole	
<b>ICE MOCHI</b>	2PZ	<b>6,80</b>	<b>GYOZA MELE</b>	<b>5,00</b>
Dolce* tipico giapponese a base di farina di riso e gelato in vari gusti: - tè verde - passion fruit - cacao e cocco			Ravioli ripieni di mele* serviti con zucchero a velo e cannella	
<b>YUZU TARTE*</b>		<b>7,00</b>	<b>GELATO</b>	<b>4,00</b>
Pasta frolla, crema allo yuzu e agrumi ricoperto da una soffice meringa			Gelato al tè verde	
			<b>SORBETTO</b>	<b>4,00</b>
			Zenzero e lime	

### Mini Desserts

<b>COPPETTA LAMPONI &amp; SHISO</b>	<b>3,50</b>	<b>COPPETTA ROCHER®</b>	<b>4,50</b>
Gelato al tè verde con salsa ai lamponi* e cialda di shiso verde zuccherata		Gelato al fiordilatte, topping al cioccolato croccante, zucchero a velo oro perlato, granella di nocciole e Ferrero Rocher®	
<b>COPPETTA SHANGAI</b>	<b>3,50</b>		
Gelato al fiordilatte con Nutella®, topping al cioccolato e granella di nocciole			

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

**ACQUA DOLOMIA**

Bottiglia in vetro	500ML	<b>2,00</b>
Bottiglia in vetro	750ML	<b>2,80</b>

**COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE**

Bottiglia in vetro	330ML	<b>3,00</b>
--------------------	-------	-------------

**GALVANINA BIO IN VETRO**

Tè al limone / Tè alla pesca	355ML	<b>4,00</b>
Tè verde / Tè bianco aromatizzato ai fiori di loto	355ML	<b>4,50</b>

**BIRRE**

	Grad.Alc.		
Asahi dry alla spina	5,2% vol	300ML	<b>3,50</b>
Asahi dry	5,2% vol	500ML	<b>6,00</b>
Kirin	5,0% vol	330ML	<b>4,00</b>
Sapporo	4,7% vol	330ML	<b>4,50</b>
Sapporo	5,0% vol	650ML	<b>8,00</b>
Iki-aromatizzata allo zenzero	5,5% vol	330ML	<b>5,00</b>
Peroni senza glutine	4,7% vol	330ML	<b>4,80</b>

**TÈ CALDI **

Tè verde sencha / Jasmine tea / Chung mee limone / Sencha ciliegia		<b>4,00</b>
Tè nero deteinato / Tisana zenzero e limone		

**NINKI ICHI UMESHU**

Grad.Alc.

18% vol	Bicchiere	<b>4,00</b>
	Bottiglia	<b>45,00</b>

**DIGESTIVI**

	Grad.Alc.	
Amaro Nonino Quintessentia	35% vol	<b>5,00</b>
Amari		<b>5,00</b>
Asahara Yuzushu Yuzu	12% vol	<b>6,00</b>
Asahara Anzu Apricot	12,5% vol	<b>6,00</b>
Asahara Migori Mikan	12,5% vol	<b>6,00</b>

**GRAPPE**

	Grad.Alc.	
Vendemmia Nonino	40% vol	Bicchiere <b>5,00</b>
Moscato Nonino	41% vol	Bicchiere <b>6,00</b>

**WHISKY**

	Grad.Alc.	
Akashi Red Blended Whisky	40% vol	Bicchiere <b>6,00</b>
Nikka From the Barrel	51,4% vol	Bicchiere <b>7,00</b>
Wild Turkey Rye	40,5% vol	Bicchiere <b>6,00</b>
Talisker 10y	45,8% vol	Bicchiere <b>10,00</b>
Legavulin 16y	43% vol	Bicchiere <b>10,00</b>

**RUM**

	Grad.Alc.	
Matusalem Gran Riserva 15y	40% vol	Bicchiere <b>5,00</b>
Zacapa Centenario 23y	40% vol	Bicchiere <b>9,00</b>

**CAFFÈ**

Espresso / Decaffeinato / Orzo	<b>1,50</b>
Caffè corretto	<b>2,00</b>

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato. I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.



# shij

## MENU DEGUSTAZIONE

Una scelta di qualità al giusto prezzo



## PRANZO

4 PIATTI : 5 PIATTI  
**11,90 €** : **14,90 €**

Promozione valida solo se scelta da tutto il tavolo. Desserts e Drinks non inclusi.  
Alcuni piatti sono soggetti a sovrapprezzo. Servizio a persona 1,50€.  
Per la validità chiedere allo Staff.

SCOPRI  
I MENU

## Japanese Starters



### EDAMAME

Bacelli di soia\*  
al vapore



### ZUPPA DI MISO

Miso (soia e riso),  
alghe e tofu



### VERDURE MIX

Verdure miste  
saltate alla piastra



### CAPPUCCIO MARINATO

Cappuccio rosso  
marinato in aceto di riso



### WAKAME

Insalata di alga  
wakame\* con sesamo  
leggermente piccante



### CHICKEN BITES 3pz

Bocconcini di petto di pollo  
panati con panko, accompagnati  
da maionese giapponese



### TAKOYAKI 2pz

Polpettine di polpo\* tipiche  
giapponesi, maionese giapponese,  
salsa okonomiyaki e furikake



### EBI PANKETTI 2pz

Gamberi argentini\*  
in crosta di panko  
serviti con maionese  
giapponese



### TEMPURA EBI & ZUCCHINI

Tempura di mazzancolle  
tropicali\* e zucchine in crosta  
di panko. Guarnita con furikake  
e accompagnata da salsa  
sweet chili

+1€



### MINI CHIRASHI

Riso sushi, sesamo nero,  
salmone, tonno a pinne gialle\*,  
branzino, Ikura\* (uova di  
salmone keta\*) e lime, il tutto  
condito con salsa Ponzu tartare  
(olio di sesamo, salsa Ponzu)

+3€

## Bao & Onigiri



### BAO PULLED PORK 1pz

Panino Gua bao\*, maiale  
sfilacciato in salsa sushi,  
cappuccio rosso marinato  
in aceto di riso  
e maionese giapponese



### BAO TERIYAKI CHICKEN 1pz

Panino Gua bao\*, petto di  
pollo alla piastra in salsa  
teriyaki, sesamo bianco e  
nero, lattuga e maionese  
giapponese



### BAO CRISPY EBI 1pz

Panino Gua bao\*,  
mazzancolle tropicali\*  
in crosta di panko, tartare  
di salmone e Philadelphia



### ONIGIRI MAYO TUNA 1pz

Riso, salsa tuna,  
sesamo bianco  
e alga nori



### ONIGIRI TIGER 1pz

Riso, tartare di salmone e  
mazzancolle tropicali\* in crosta  
di panko, semi di sesamo bianco  
e nero e alga nori



### ONIGIRI SALMON 1pz

Riso, salmone alla piastra,  
maionese giapponese,  
sesamo nero  
e alga nori

+1€

Per eventuali variazioni o  
aggiunte chiedi al nostro staff.  
Aggiunte a partire da 0.80 €  
\* Prodotto decongelato.  
I prodotti ittici serviti crudi  
vengono abbattuti, in  
ottemperanza al regolamento  
europeo 853/2004 sull'igiene  
alimentare.



vegan



vegetariano



piccante



pesce cotto

SCOPRI  
I MENU

## Maki Rolls



 **CALIFORNIA** 4pz

Gamberi argentini\* cotti, salsa tuna, avocado e sesamo bianco



**PHILADELPHIA** 4pz

Salmone, Philadelphia, avocado e sesamo nero



 **SAKE GRILL** 4pz

Salmone alla piastra, maionese al basilico, pomodoro e furikake

+2€



**SPICY SALMON** 4pz

Salmone, salsa spicy con Philadelphia, cetriolo marinato, avocado



 **VEGGIE** 4pz

Lattuga, avocado, pomodoro, tofu, cetriolo marinato, maionese giapponese e sesamo bianco



**TIGER** 4pz

Mazzancolle tropicali\* in tempura, Philadelphia, avocado, salmone e salsa sushi

+1€



**SALMON TOWER** 4pz

Salmone scottato alla fiamma, cetriolo marinato, pomodoro, maionese al wasabi, aneto, tartare di salmone, salsa green e mandorle tostate

+2€



**TERIYAKI CHICKEN** 4pz

Petto di pollo in salsa teriyaki, maionese giapponese, avocado, mandorle tostate e salsa sushi

+1€



**SHI'S CHICKEN** 4pz

Strisce di pollo\* croccante, salsa tuna, lattuga, briciole di panko, Philadelphia e salsa sushi



 **SHI'S** 4pz

Salmone in tempura, Philadelphia, avocado, briciole di panko e salsa sushi



**GREEN HEBI** 4pz

Salmone, salsa spicy con Philadelphia, avocado, furikake e salsa sushi

+1€



 **VEGGIE SELECTION** 4pz

Avocado, Philadelphia, carote, cetriolo marinato, salsa green ed edamame\*

## Hosomaki



**TUNA** 6pz

Tonno a pinne gialle\*

+1€



**SALMON** 6pz

Salmone



**GREEN** 6pz

Avocado e Philadelphia



**MAYO TUNA** 6pz

Salsa tuna



**SAKE GRILL** 6pz

Salmone alla piastra e maionese al basilico



**EBI** 6pz

Gamberi argentini\* cotti

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.



vegan



vegetariano



piccante



pesce cotto

SCOPRI  
I MENU

## Fried Maki



### DOUBLE SALMON 4pz

Avocado, salmone alla piastra e Philadelphia in crosta di panko, tartare di salmone, salsa Shi's, sesamo bianco e erba cipollina



### FUTOMAKI PANKO 2pz

Salmone alla piastra, avocado, briciole di panko, salsa Shi's, erba cipollina e sesamo bianco



+1€

### SPECIAL 3pz

Philadelphia e avocado in crosta di panko, con tartare di salmone, tartare di gamberi argentini\* crudi, Ikura\* (uova di salmone keta\*) guarnito con erba cipollina



### SPICY TUNA 3pz

Tonno a pinne gialle\* in crosta di panko e salsa spicy con Philadelphia e salsa sushi



### CRISPY WAKAME 4pz

Philadelphia e avocado in crosta di panko con alghe wakame\* leggermente piccanti



### DOUBLE EBI 3pz

Gamberi argentini\* in crosta di panko, tartare di gamberi argentini\* crudi e salsa sushi

## Temaki



### CHICKEN 1pz

Strisce di pollo\* croccante, salsa green, lattuga, pomodoro e sesamo bianco



### SALMON 1pz

Salmone, Philadelphia, avocado, cetriolo marinato, sesamo bianco e nero



### TIGER 1pz

Mazzancolla tropicale\* in tempura di panko, tartare di salmone, salsa sushi, lattuga e sesamo bianco



### EBI 1pz

Gamberi argentini\* cotti, salsa spicy con Philadelphia, avocado, edamame\* e sesamo bianco e nero



### EBI TEMPURA 1pz

Mazzancolla tropicale\* in tempura di panko, tartare di gamberi argentini\* crudi, salsa sushi, lattuga e sesamo bianco



### VEGGIE 1pz

Tofu, avocado, peperone piquillo, germogli eduli e salsa green

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.



vegan



vegetariano



piccante



pesce cotto

SCOPRI  
I MENU

Sushi



+2€

**SASHIMI  
MAGURO 3pz**

Sashimi di tonno a  
pinne gialle\*



+1€

**SASHIMI  
SUZUKI 4pz**

Sashimi di branzino



**SASHIMI  
SAKE 3pz**

Sashimi di salmone



**NIGIRI  
SALMON 2pz**

Nigiri di salmone



**NIGIRI  
AMAEBI 2pz**

Nigiri di gambero  
argentino\* crudo



**NIGIRI  
TUNA 2pz**

Nigiri di tonno a  
pinne gialle\*



**NIGIRI  
SUZUKI 2pz**

Nigiri di branzino



**NIGIRI CRISPY  
SALMON 2pz**

Riso in crosta di panko,  
tartare di salmone, maionese  
giapponese scottata alla  
fiamma e mandorle tostate



**NIGIRI CRISPY  
AMAEBI 2pz**

Riso in crosta di panko, tartare  
di gamberi argentini\* crudi,  
maionese giapponese scottata  
alla fiamma e furikake



**NIGIRI CRISPY  
PHILA 2pz**

Riso in crosta di panko,  
tartare di salmone,  
Philadelphia e erba cipollina



**GUNKAN  
SAKE 1pz**

Salmone marinato,  
alga nori



**GUNKAN  
MAGURO 1pz**

Tonno a pinne gialle\*  
marinato, alga nori



**GUNKAN  
WAKAME 1pz**

Alghe wakame\* leggermente  
piccanti, alga nori

Per eventuali variazioni o  
aggiunte chiedi al nostro staff.  
Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi  
vengono abbattuti, in  
ottemperanza al regolamento  
europeo 853/2004 sull'igiene  
alimentare.



vegan



vegetariano



piccante



pesce cotto

SCOPRI  
I MENU

Rice Noodles

+1€



 **RISO FISH**

Riso saltato alla piastra con gamberi argentini\*, salmone, carote, zucchine, uovo, erba cipollina, salsa aromatizzata all'ostrica e salsa teriyaki

 **RISO VEGGIE**

Riso saltato alla piastra con carote, zucchine, pomodori datterini, erba cipollina, cipollotto, germogli eduli, uovo e salsa teriyaki

**RISO POLLO**

Riso saltato alla piastra con zucchine, petto di pollo, erba cipollina e salsa teriyaki

+1€



**RISO POLLO & CURRY**

Riso saltato alla piastra con pollo\* croccante, cipollotto, zucchine, erba cipollina, preparato al curry

 **YAKISOBA**

Noodles\* saltati alla piastra con gamberi argentini\*, salmone, erba cipollina, zucchine e salsa yakisoba

 **YAKISOBA GREEN**

Noodles\* saltati alla piastra con zucchine, erba cipollina, carote, germogli eduli e salsa yakisoba

Cooked

Ordinabili una sola volta a persona

+3€



**TUNA TATAKI**

Tonno a pinne gialle\* scottato alla piastra in crosta di semi di sesamo bianco e nero, condito con salsa Ponzu tartare (olio di sesamo, salsa Ponzu), servito con purè di patate dolci\*, zucchine alla piastra e salsa sushi

+2€



**SALMON SAKU**

Salmone scottato alla piastra condito con salsa Ponzu tartare (olio di sesamo, salsa Ponzu), servito con purè di patate viola\*, carote alla piastra e salsa sushi

+1€



**TORI KATSU**

Petto di pollo in crosta di panko con cappuccio rosso marinato in aceto di riso, purè di patate dolci\* e salsa yakisoba

+2€



 **YAKI EBI**

Gamberi argentini\* saltati alla piastra e conditi con salsa di soia, accompagnati da zucchine alla piastra, purè di patate viola\*, granella di nocciole e salsa sushi

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.



vegan



vegetariano



piccante



pesce cotto

SCOPRI  
I MENU

## Mini Pokè



### SALMON

Riso sushi, salmone, pomodorini datterini, edamame\*, semi di sesamo bianchi, salsa sushi e salsa Ponzu tartare (olio di sesamo, salsa Ponzu)



### CHICKEN

Riso sushi, petto di pollo saltato alla piastra in salsa teriyaki, zucchine, avocado, semi di sesamo nero, salsa Shi's e salsa Ponzu tartare (olio di sesamo, salsa Ponzu)



### GREEN

Riso sushi, tofu, pomodori datterini, carote, cetrioli, salsa green, mandorle tostate e salsa Ponzu tartare (olio di sesamo, salsa Ponzu)



### EBI TEMPURA

Riso sushi, mazzancolle tropicale\* in tempura, cetrioli, pomodori datterini, semi di sesamo nero, salsa sushi e salsa Ponzu tartare (olio di sesamo, salsa Ponzu)



### EBI & SALMON

Riso sushi, mazzancolle tropicale\* in tempura, salmone, avocado, salsa sushi e salsa Ponzu tartare (olio di sesamo, salsa Ponzu)

+1€



### CRISPY CHICKEN

Riso sushi, strisce di pollo\* croccanti, cappuccio marinato, cetrioli, semi di sesamo bianco, maionese giapponese e salsa Ponzu tartare (olio di sesamo, salsa Ponzu)

Per eventuali variazioni o aggiunte chiedi al nostro staff. Aggiunte a partire da 0.80 €

\* Prodotto decongelato.

I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.



vegan



vegetariano



piccante



pesce cotto

# shis

## MENU BIMBI

*per tutti  
i bambini  
fino 12 anni*



## PIATTO + BIBITA A SCELTA A 8,00 €\*\*

acqua bottiglia in vetro ml. 500  
o bibita bottiglietta ml. 330

---

Offerta non cumulabile  
con altre promozioni in corso.

---

### **GARANZIA DI MASSIMA SICUREZZA**

Shi'S garantisce ai propri clienti la massima sicurezza preparando i piatti al momento dell'ordinazione. I prodotti ittici serviti crudi sono conformi al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale. I piatti proposti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Per qualsiasi informazione sulle sostanze e allergeni presenti nelle pietanze chiedi al nostro personale la lista ingredienti e allergeni o consultala sul nostro sito [shis.it](http://shis.it)

SCOPRI  
I MENU

*Scegli il tuo  
piatto preferito!*

---

**FISH & CHIPS**

Salmone in crosta di panko  
servito con patate\* fritte  
e salsa rosa



**MINI CHICKEN**

Petto di pollo in crosta di panko  
servito con patate\* fritte  
e salsa rosa



*Aggiungi il dessert  
con solo 1€ in più*

---

**COPPETTA SHANGAI**

Gelato al fiordilatte con Nutella®,  
topping al cioccolato  
e granella di nocciole



*Per eventuali variazioni o  
aggiunte chiedi al nostro staff.*

*Aggiunte a partire da 0.80 €*

*\* Prodotto decongelato.*

*I prodotti ittici serviti crudi  
vengono abbattuti, in  
ottemperanza al regolamento  
europeo 853/2004 sull'igiene  
alimentare.*

**\*\*Servizio a persona escluso, consulta il menu.**