



SHODAI
ALTAMURA

MENU
LUXURY ALL YOU CAN EAT

Menu "Luxury No Limits"

Il prezzo del menu consente di scegliere a proprio criterio tutti i piatti senza alcuna limitazione di quantità.

Il cliente ha l'obbligo di consumare per intero le portate.

In difetto sarà addebitato il prezzo del piatto.

A tutti i clienti seduti al tavolo sarà addebitato il costo del menu.

Le bevande e i dessert non sono inclusi nel prezzo del menu.

I piatti contrassegnati con l'asterisco (*) sono ordinabili una sola volta.
Alcuni piatti particolari hanno un prezzo addizionale indicato come extra

€ 29 a persona

RISO

Gohan

Riso al vapore

3

Misoshiru

Zuppa di Miso

4

Yasai Yakimeshi

Riso ai vegetali

7

Tori Yakimeshi

Riso al pollo

8

Ebi Yakimeshi

Riso, gamberi e uova

9

TATAKI

Tataki Sake (extra €3)

Salmone scottato e servito con salsa ponzu in sottili fettine.
Condito con togarashi (peperoncino giapponese)

12

Tataki Maguro (extra €3)

Tonno scottato e servito con salsa ponzu in sottili fettine

13

INSALATE

Edamame

Fagioli di soia verdi bolliti con sale marino

3

Wakame

3

Sashimi Salad

Insalata di frutti di mare, tonno, salmone, gamberoni, capesante, tonno sott'olio, formaggio Philadelphia, insalata verde, pomodori, condita con wasabi dressing

10

Toriniku Salad

Pollo scottato, insalata, mais, cetriolo, pomodori, mandorle con tomato dressing

8

Yasai Itame

Verdure assortite saltate al wok

7

NOODLES – Spaghetti

Yakisoba

Pasta di grano saraceno cotta con carne e vegetali

8

Yakisoba Special

Pasta di grano Saraceno cotta con pesce e vegetali

10

Yaki Udon

Pasta spessa di farina di frumento cotta con carne e vegetali

8

Yaki Udon Special

Pasta spessa di farina di frumento cotta con pesce e vegetali

10

Tempura Udon

Pasta spessa di farina di frumento con zuppa e tempura di gamberoni

9

Tempura Soba

Pasta integrale di grano saraceno con zuppa e tempura di gamberoni

9

SASHIMI (6 unità) *

Sake – Salmone	10
Maguro – Tonno	12
Tai – Orata	9
Suzuki – Spigola	9

CARPACCI *

Suzuki Usuzukuri Carpaccio di spigola con salsa ponzu	11
Carpaccio Maguro Carpaccio di tonno servito con salsa all'arancia piccante, ponzu e olio di oliva	13
Carpaccio Sake Carpaccio di Salmone, servito con salsa all'arancia piccante, ponzu e olio di oliva	12
Carpaccio Konsei Carpaccio di tonno, salmone, spigola, servito con salsa all'arancia piccante, ponzu e olio di oliva	12

* è possibile ordinare ogni piatto solo una volta

TARTARE *

Maguro - Tonno, salsa di soia, wasabi	13
Sake - Salmone, salsa di soia, wasabi	12
Tai - Orata, salsa di soia, wasabi	11
Suzuki - Spigola, salsa di soia	11

NIGIRI (2 unità)

Sake - Salmone	4
Maguro - Tonno	4
Suzuki - Spigola	4
Tai - Orata	4
Amaebi - Piccoli gamberi crudi dei mari del Nord	4
Ebi - Gamberi cotti	4
Unagi (extra €2) - Anguilla giapponese grigliata	6

* è possibile ordinare ogni piatto solo una volta

GUNKAN - Sushi a forma di barchetta (2 unità)

Tobiko (extra €2)

Uova di pesce volante

6

Negitoro (extra €2)

Ventresca di Tonno con erba cipollina

6

Sake

Tartara di Salmone con erba cipollina

6

Maguro

Tartara di Tonno con erba cipollina

6

HOSOMAKI - Involtini piccoli con alga all'esterno (6 unità)

Kappa Maki - Cetriolo

3

Avocado Maki - Avocado

5

Ebi Maki - Gambero cotto

5

Suzuki Maki - Spigola

5

Tai Maki - Orata

5

Sake Maki - Salmone

5

Tekka Maki - Tonno

5

Kani Maki (extra €2) - Granchio

7

SPECIAL ROLL - Involtini di Sushi con riso all'esterno (8 unità)

Cashewnuts Roll

Involtino con gamberoni in tempura, cetrioli, maionese, anacardi all'esterno, salsa di anguilla

10

Tempura Ebi Roll

Involtino con gamberoni in tempura, cetrioli, maionese, sesamo

10

Ebi Furai Roll

Involtino con gamberoni fritti, impanati con fiocchi di pane, foglie di insalatine

10

Midori Roll

Involtino con gamberoni in tempura, salmone, peperoncino giapponese, con avocado all'esterno

12

Ebi Tempura Special

Involtino con gamberoni in tempura, avocado, maionese con all'esterno masago e salsa teriyaki

12

New York Roll

Involtino con salmone, avocado, sesamo

10

Salmon Cheese Roll

Involtino con salmone, formaggio Philadelphia, avocado sesame

10

Double Salmon Roll

Involtino con salmone tagliato in piccoli pezzi, con all'esterno fettine di salmone leggermente scottate, condite con salsa di sesame

12

Salmon tiger Roll

Involtino con salmone, pastella di tempura, salsa spiracha piccante, con all'esterno avocado

11

Salmon Tempura Roll

Involtino con Salmone cotto, avocado, formaggio Philadelphia, sesamo

10

Salmon Tempura Teriyaki Roll

Involtino con Salmone in tempura, con all'esterno tempura di salmone affettato e salsa teriyaki

12

Philadelphia Roll (extra €3)

Involtino con avocado, Formaggio Philadelphia, salmone affumicato

11

Salmon Spicy Roll

Involtino con salmone e avocado, con all'esterno tartare di salmone piccante

12

Tuna Roll Involtino con tonno, avocado, sesamo	11
Tuna cheese Roll Involtino con tonno, formaggio Philadelphia, avocado, erba cipollina	12
Tuna tiger Roll Tonno, pastella tempura, con all'esterno avocado. Piccante	12
Rainbow Roll Involtino con salmone, avocado e cetriolo con all'esterno fettine di tonno, salmone e spigola	12
California Roll (extra €3) Involtino con polpa di granchio, avocado, cetriolo, maionese con all'esterno uova di pesce volante (tobiko)	12
Prawn Roll Involtino con gamberi cotti, sesamo e avocado	10
Botanebi Roll (extra €3) Involtino con gambero rossi, avocado, con all'esterno sesamo	14
Crunchy Roll (extra €3) Involtino con salmone, avocado, anguilla giapponese con all'esterno pastella di tempura	12
Hana Roll (extra €3) Involtino con gamberi rossi, fiori di zucca in tempura e avocado all'esterno	13
Soft Shell Crab Roll (extra €3) (8 pezzi) Involtino con frittura di guscio di granchio, avocado, fagiolini, con all'esterno tobiko rosso e sweet sauce	13
Lobster Roll (extra €3) Involtino con astice e avocado	19

TEMAKI - Cono di Sushi

Temaki Sake - Salmone e avocado	5
Temaki Kunsei Sake (extra €2) - Salmone affumicato e avocado	7
Temaki Maguro - Tonno e avocado	5
Temaki Negitoro (extra €2) - Ventresca di Tonno	6
Temaki Suzuki - Spigola e avocado	5
Temaki Tai - Orata e avocado	5
Temaki California (extra €2) - Polpa di granchio, avocado, cetriolo, maionese, tobiko	6
Temaki Vegetariano - Verdure miste, asparago in tempura	4
Temaki Spider (extra €2) - Granchio soffice fritto, cetriolo, maionese, avocado e tobiko	8
Temaki Tempura - Tempura di gamberoni, cetriolo e maionese	5
Temaki Botanebi (extra €2) - Gamberi rossi e avocado	7

FASHION SANDWICH - Sushi a forma di sandwich (8 unità)

Sake - Salmone, avocado, maionese	13
Shiroi Sakana - Pesce bianco (orata o spigola), avocado, maionese	12
Maguro - Tonno, avocado, maionese	14
Maguro No Hara (extra €3) - Ventresca di tonno, avocado, maionese	16
Crab (extra €3) - Polpa di granchio reale dell'Alaska, maionese	15
Botanebi (extra €3) - Gamberi rossi, avocado, maionese	18

CHIRASHI - BASE di RISO condito con pesce crudo, cetriolo, AVOCADO e IKURA

Sake - Salmone	15
Maguro - Tonno	16
Maguro No Hara - Tonno e salmone	18
Moriawase - Pesce bianco, tonno e salmone	18

HOT SPECIAL ROLL - INVOLTINI di SUSHI fritti

Alba Roll Involtino di salmone fritto in pasta kataifi con all'esterno philadelphia, kiwi e salsa teriyaki	13
Hot Philadelphia - (5 unità) Involtino fritto con salmone, salmone affumicato, formaggio Philadelphia, avocado	11
Azteca Roll (extra €3) - (5 unità) Involtino fritto con salmone, salmone affumicato, formaggio Philadelphia, avocado con all'esterno guacamole	12
Kani Roll - (4 unità) Involtino fritto con formaggio Philadelphia, avocado con all'esterno real crab sauce	8
Noriten Roll - (8 unità) Hosomaki fritto con salmone, con all'esterno formaggio Philadelphia e salsa unagi (anguilla)	11

SUSHI ASSORTITO

Sushi Kuba - (12 unità)

Sushi assortito con 4 Nigiri, 4 Hosomaki, 4 Uramaki

16

Sushi Ishado - (22 unità)

Sushi assortito con 6 Nigiri, 4 Hosomaki, 8 Uramaki, 4 Rainbow

28

Sushi Moriawase Roll - (12 unità)

Sushi assortito con 4 Uramaki, 4 Hosomaki, 4 Rainbow

16

Sushi Special Roll - (16 unità)

Sushi assortito con 4 Cashewnuts Roll, 4 Golden Roll, 4 Kani Roll, 4 Double Salmon Roll

22

FRITTURE

Amondo to Ebi Tempura - Gamberoni in crosta di mandorle	14
Ebi Tempura - Gamberoni (4 unità)	12
Yasai Tempura - Verdura	9
Moriawase Tempura (Mista) - Gamberoni e vegetali	14
Tonkatsu Controfiletto di maiale impanato con focchi di pane e condito con salsa tonkatsu	12

YAKIMONO - Pesce e Carne al Grill *

Ebi Teriyaki Gamberi cotti al grill, zucchine, funghi, conditi con salsa teriyaki	9
Tori Teriyaki Coscia di pollo grigliata, servita con salsa teriyakim accompagnata da insalata mista	9
Sake Teriyaki Salmone con salsa teriyaki	12
Maguro Teriyaki Tonno in salsa teriyaki	14
Yakiniku (extra €3) Filetto di manzo tagliato in fettine sottili, condito con salsa yakiniku accompagnato da insalata mista	16

* è possibile ordinare ogni piatto solo una volta

BEVANDE e LIQUORI

Acqua minerale (naturale/gassata) 500ml	2,00
Coca-Cola 33 cl	2,50
Coca-Cola Light 33 cl	2,50
Birra Kirin 33 cl	4,50
Birra Sapporo 65 cl	8
Birra Becks 33 cl	3
Umesyu Choya (Liquore alle prugne)	4
Sake Kikusui Bicchiere	4
Sake Kikusui 100ml	10
Sake Kikusui 200ml	17
Sake Kikumasamune Bicchiere	4
Sake Kikumasamune 130ml	10
Sake Kikumasamune 260ml	18
Grappa Evo Barrique	5
Grappa Bianca	4
Ron Zacapa	9
Vodka Grey Goose	6
Whisky Oban	7
Passito di Pantelleria	5
Limoncello	3
Amari	3

DESSERT

Creme Brulee - Tè verde	6
Cheese Cake - Frutti di bosco	6
Sorbetto - Arancia, Limone	4
Gelato - Sesamo nero, Zenzero	5
Tartufo - Cioccolato, Bianco, Pistacchio	5
Torta - Frutti di bosco, Ricotta, Pistacchio	5

INFORMATIVA PER LA CLIENTELA

In ottemperanza a quanto previsto dal regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004, si fa presente che in questo esercizio si realizza il procedimento di crio bonifica per il pesce servito crudo.

Si fa inoltre presente che i seguenti prodotti ittici utilizzati nelle nostre preparazioni potrebbero essere decongelati:

Tobiko - Uova di pesce volante | **Ikura** - Uova di salmone | **Capesante** | **Gindara** - Merluzzo nero dell'Artico | **Salmone selvaggio dell'Alaska** | **Salmone affumicato** | **Salmone** | **Polpo** | **Unagi** - Anguilla arrostita giapponese | **Gamberi** | **Gamberi Rossi** | **Tonno** | **Ricciola Giapponese** | **Polpa di granchio dei Mari del Nord** | **Soft Shell Crab** - Granchio dal guscio morbido

In questo ristorante si lavorano tutte le specie di tonno commercializzate.

Si evidenzia che le carni bovine, ovine, suine e avicole utilizzate nelle nostre preparazioni potrebbero essere decongelate.

Ai sensi del regolamento (CE) 11/62 del 2009 per gli aventori che soffrono di allergie/intolleranze alimentari, si comunica che le nostre preparazioni possono contenere le seguenti sostanze: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sesamo e prodotti a base di sesamo, molluschi e prodotti a base di molluschi.