



SUSHI EXPERIENCE

MENU' CENA

Menù Cena

(su richiesta anche a pranzo)



CENA/DINNER

€ **29,90**
A PERSONA

ESCLUSE BEVANDE, DOLCI E COPERTO

EXCLUDING DRINKS , DESSERT AND COVER

bambini con altezza inferiore a cm 120 : € 15,90

COPERTO/COVER € 2,00



PIATTO ORDINABILE 1 VOLTA

**TUTTE LE PERSONE SEDUTE ALLO STESSO TAVOLO
DEVONO PRENDERE LO STESSO TIPO DI MENÙ
(tutti "all you can eat" o tutti "alla carta")**

ALL THE PEOPLE SITTING AT THE SAME TABLE MUST TAKE THE SAME
TYPE OF MENU
(ALL "ALL YOU CAN EAT" OR ALL "A LA CARTE")

**CON IL MENU' "ALL YOU CAN EAT" AD OGNI ORDINAZIONE
SI POSSONO ORDINARE MASSIMO 5 PIATTI A PERSONA.**

TERMINATI I PRIMI 5 PIATTI A PERSONA E' POSSIBILE EFFETTUARE ALTRE ORDINAZIONI.

SI PREGA DI EVITARE SPRECHI
I PIATTI NON CONSUMATI VERRANNO PAGATI A PARTE

LE IMMAGINI INSERITE SONO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO

* CONTIENE INGREDIENTI DI ORIGINE CONGELATA/SURGELATA

♦ IL TOBIKKO (UOVA DI PESCE VOLANTE) CONTIENE COLORANTI (E110 E E129) CHE
POSSONO INFLUIRE NEGATIVAMENTE SULL' ATTIVITÀ E L' ATTENZIONE DEI BAMBINI

*Il pesce somministrato crudo all'interno del nostro ristorante viene preventivamente
abbattuto a -20° C per 24 ore come previsto dal Reg. CE 853/04*



PIATTO PICCANTE



PIATTO VEG

ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI

1



ARACHIDI
peanuts

2



GLUTINE
cereals with
wheat

3



CROSTACEI
crustaceans

4



SOLFITI
solphur dioxide
(sulphites)

5



LATTE
milk

6



LUPINI
lupins

7



MOLLUSCHI
mollusc

8



**FRUTTA A
GUSCIO**
nuts

9



PESCE
fish

10



SEDANO
celery

11



SESAMO
sesame

12



SENAPE
mustard

13



SOIA
soya

14



UOVA
eggs

Se avete particolari intolleranze o allergie alimentari vi preghiamo di informare il nostro personale.

ANTIPASTI

ono
SUSHI EXPERIENCE



1 TOFU SALAD

INSALATA DI TOFU
tofu salad

ALLERGENI PRESENTI



(2) (13)

2 SAMURAI STICK

INVOLTINI DI GAMBERI
firecracker shrimp

ALLERGENI PRESENTI



(2) (3) (14)

3 EDAMAME

FAGIOLINI DI SOIA
soybeans

ALLERGENI PRESENTI



(13)

4 HARUMAKI

INVOLTINI GIAPPONESI
japanese roll

ALLERGENI PRESENTI

(2) (3) (14)

5 NUVOLE DI DRAGO

shrimp chips

ALLERGENI PRESENTI

(2) (3)

6 SAKE INO YAKI

INVOLTINI DI SALMONE COTTO CON RIPIENO
DI PUREA DI PATATE E SALSA TERIYAKI
*cooked salmon rolls filled with mashed
potatoes and teriyaki sauce*

ALLERGENI PRESENTI

(2) (5) (9) (14)

ANTIPASTI

ono
SUSHI EXPERIENCE



25 COCKTAIL DI GAMBERI*

COCKTAIL DI GAMBERI

shrimps cocktail

ALLERGENI PRESENTI

NEW
3 5 12 14

29 TSINGTAO SAMOSA*

SFIZIOSI FAGOTTINI SPEZIATI
FARCITI CON VERDURE E CURRY

delicious spiced bundles

stuffed with vegetables and curry

ALLERGENI PRESENTI

2

9 TAKOYAKI*

POLPETTINE FRITTE GIAPPONESI RIPIENE DI
POLPO CON MAIONESE E SALSA TERIYAKI

*japanese fried meatballs stuffed with octopus
with mayonnaise and teriyaki sauce*

ALLERGENI PRESENTI

2 7 11 13

10 PATATINE FRITTE*

french fries

ALLERGENI PRESENTI

2 14

11 FIORI DI ZUCCA RIPIENI*

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI TARTARE DI GAMBERI

pumpkin flowers stuffed with shrimp tartare

ALLERGENI PRESENTI

1 2 14

12 CROCCHETTE DI PATATE*

potato croquettes

ALLERGENI PRESENTI

2 5 14

13 INSALATA DI POLPO*

INSALATA DI POLPO CON

RUCOLA E POMODORINI

octopus salad with

rocket and cherry tomatoes

ALLERGENI PRESENTI

2 7 13

14 LUCKY GOLDEN BAG*

SACCHETTINI DORATI FRITTI, FATTI A MANO
CON GAMBERI E VERDURE IN ALGA PICC.

*fried golden bag, handmade, with shrimps
and vegetables in spicy seaweed*

ALLERGENI PRESENTI

2 3 13

ANTIPASTI

ono
SUSHI EXPERIENCE



52 MILLEFOGLIE TARTUFATO

SFOGLIA CROCCANTE, TARTARE DI TONNO, CREMA DI TARTUFO, BURRATA, TOBIKKO, OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

NEW

crispy puff pastry, tuna tartare, truffle cream, burrata, tobikko, extra virgin olive oil

ALLERGENI PRESENTI

(2) (5) (9) (11) (13)

67 AMAEBI TARTUFATO

GAMBERI ROSSO DI MAZARA DEL VALLO SU LETTO DI STRACCIATELLA E SALSA AL TARTUFO

NEW

red raw shrimp of Sicily on a bed of stracciatella and truffle sauce

ALLERGENI PRESENTI

(3) (5)



DIM SUM

ono

SUSHI EXPERIENCE

15 GYONZA*

RAVIOLI DI CARNE AL VAPORE

steamed meat dumpling

ALLERGENI PRESENTI

2

16 EBI SHUMAI*

RAVIOLI DI GAMBERI E CARNE AL VAPORE

steamed shrimps and meat dumpling

ALLERGENI PRESENTI

2 3

17 PANE AL VAPORE*

steamed bread

ALLERGENI PRESENTI

2 5 13 14

21 DIM SUM ARCOBALENO*

4 RAVIOLI AL VAPORE ASSORTITI :

1 PEZZO CON SFOGLIA AL NERO DI SEPPIA E RIPIENO DI CALAMARI

1 PEZZO CON SFOGLIA AGLI SPINACI E RIPIENO DI VERDURE

1 PEZZO CON SFOGLIA ALLA BARBABIETOLA E RIPIENO DI CARNE DI MANZO

1 PEZZO CON SFOGLIA CLASSICA CRISTALLO E RIPIENO DI GAMBERI

4 assorted steam dumpling:

1 piece with cuttlefish ink pastry and stuffed with squid

1 piece with spinach pastry and stuffed with vegetables

1 piece with beet pastry and stuffed with beef

1 piece with classic cristal pastry and stuffed with shrimps

ALLERGENI PRESENTI

18 RAVIOLI DI VERDURA*



RAVIOLI DI VERDURE COTTE AL VAPORE

steamed vegetables dumpling

ALLERGENI PRESENTI

2

19 BAO*

PANINO RIPIENO DI CARNE, COTTO AL VAPORE

steamed bread stuffed with meat

ALLERGENI PRESENTI

2

20 PANE CONIGLIO RIPIENO*



PANE CONIGLIO AL VAPORE RIPIENO DI CREMA

steamed cream-filled rabbit bread

ALLERGENI PRESENTI

2 5 13 14

2 3 7 9

ZUPPE E RAMEN

ono
SUSHI EXPERIENCE

7 ZUPPA DI MISO

INSALATA DI TOFU

tofu salad

ALLERGENI PRESENTI



(2)(13)

8 ZUPPA DI POLLO E MAIS € 6,00

chicken and corn soup

ALLERGENI PRESENTI

(2)(14)

208 RAMEN CHASHU

SPAGHETTI DI GRANO, FETTE DI SUINO COTTO MARINATO, VERDURE, FUNGHI, CIPOLLOTTO, GERMOGLI DI SOIA, NARUTO, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE
wheat spaghetti, cooked pork slices marinated, vegetables, mushrooms, spring onion, bean sprouts, naruto, fried egg

NEW

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(13)(14)





22 YASAI SALAD



INSALATA DI VERDURE MISTE
mixed vegetable salad

ALLERGENI PRESENTI

② ⑩ ⑬

23 KAISEN SALAD

INSALATA DI MARE
sea salad

ALLERGENI PRESENTI

② ⑨ ⑪ ⑬

24 WAKAME GOMAE



ALGHE* MISTE PICCANTI
spicy mixed seaweed

ALLERGENI PRESENTI

⑪

26 SALMONE E AVOCADO

INSALATA DI SALMONE E AVOCADO
salmon and avocado salad

ALLERGENI PRESENTI

② ⑨ ⑪ ⑬

27 SUNOMONO

ALGHE E PESCE MISTI IN ACETO DI RISO
seaweed and mixed fish in rice vinegar

ALLERGENI PRESENTI

⑨ ⑪

POKE BOWL

ono
SUSHI EXPERIENCE



28 SALMON POKE

RISO BIANCO, SALMONE, AVOCADO, EDAMAME, GOMAE WAKAME, MAIS, SALSA AL SESAMO
white rice, salmon, avocado, soy beans, gomae wakame, corn, sesame sauce

ALLERGENI PRESENTI

9 11 13

30 VEGETARIAN POKE



RISO BIANCO, TOFU, CAROTE, AVOCADO, CIPOLLA ROSSA, ANANAS, SONGINO, MANDORLE, SALSA DI YOGURT GRECO
white rice, tofu, carrots, avocado, red onion, pineapple, valerian salad, almonds, Greek yogurt sauce

ALLERGENI PRESENTI

5 8 11 13

ONIGIRI

1 PEZZO

ono
SUSHI EXPERIENCE



31 ONIGIRI AL SALMONE

RISO E SALMONE
tofu salad

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(11)

32 ONIGIRI AL TONNO

RISO E TONNO
firecracker shrimp

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(11)

33 ONIGIRI MIURA

SALMONE COTTO E PHILADELPHIA
soybeans

ALLERGENI PRESENTI

(2)(5)(9)(11)

34 ONIGIRI GOHAN

AVOCADO, PHILADELPHIA
tofu salad

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(11)

35 ONIGIRI EBITEN

GAMBERO* FRITTI, PHILADELPHIA
japanese roll

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(5)(11)(14)



36 BARCA PER 1 PERSONA € 22,00

MISTO SUSHI, SASHIMI, MAKI - 22 PEZZI
mixed sushi, maki, sashimi - 22 pieces

ALLERGENI PRESENTI (2)(3)(5)(7)(8)(9)(11)(13)

37 BARCA PER 2 PERSONE

MISTO SUSHI, SASHIMI, MAKI - 44 PEZZI
mixed sushi, maki, sashimi - 44 pieces

ALLERGENI PRESENTI (2)(3)(5)(7)(8)(9)(11)(13)

SUSHI

38 SUSHI PICCOLO

4 NIGHIRI, 2 URAMAKI, 4 HOSSOMAKI
4 nighiri, 2 uramaki, 4 hossomaki

ALLERGENI PRESENTI (2)(3)(5)(7)(8)(9)(11)(13)

39 SUSHI MEDIO

8 NIGHIRI, 6 URAMAKI, 6 HOSSOMAKI
8 nighiri, 6 uramaki, 6 hossomaki

ALLERGENI PRESENTI (2)(3)(5)(7)(8)(9)(11)(13)

40 SAKE MAGURO JO TARTUFO

● SALMONE E TONNO SCOTTATO, POMODORINI,
CREMA DI TARTUFO, TOBIKKO*♦ (4 PEZZI)
*seared salmon and tuna, cherry tomato,
truffle cream, flight fish eggs (4 pieces)*

ALLERGENI PRESENTI (2)(9)(13)(14)

41 SUSHI SAKE

10 NIGHIRI DI SALMONE
10 nighiri salmon

ALLERGENI PRESENTI (9)

42 SUSHI PARTY PER 2

48 PEZZI MISTI
48 pieces mixed (for 2 people)

ALLERGENI PRESENTI (2)(3)(5)(7)(8)(9)(11)(13)

43 SUSHI PARTY PER 1

22 PEZZI MISTI
22 pieces mixed (for 1 person)

ALLERGENI PRESENTI (2)(3)(5)(7)(8)(9)(11)(13)

44 SUSHI MORIAWASE

10 NIGHIRI MISTI
10 mixed nighiri

ALLERGENI PRESENTI (3)(7)(9)(11)

SUSHI SASHIMI

45 SUSHI SASHIMI UME

5 NIGHIRI, 5 SASHIMI, 2 URAMAKI
5 nighiri, 5 sashimi, 2 uramaki

ALLERGENI PRESENTI (2)(3)(5)(7)(8)(9)(11)(13)

46 SUSHI SASHIMI MIX

4 NIGHIRI, 5 SASHIMI MISTI
4 nighiri, 5 sashimi mix

ALLERGENI PRESENTI (3)(7)(9)(11)

CHIRASHI CRUDO

ono
SUSHI EXPERIENCE



47 CHIRASHI MORIAWASE

CIOTOLA DI RISO CON PESCE MISTO,
ALGA NORI, SESAMO
*rice bowl with mixed fish
nori seaweed, sesame*

ALLERGENI PRESENTI

③⑦⑨⑪

48 SAKE DON

CIOTOLA DI RISO CON SALMONE,
ALGA NORI, SESAMO
*rice bowl with salmon
nori seaweed, sesame*

ALLERGENI PRESENTI

⑨⑪

CHIRASHI COTTO

ono
SUSHI EXPERIENCE

49 TEPPA SAKE DON

CIOTOLA DI RISO CON SALMONE GRIGLIATO,
SALSA TERIYAKI

*rice bowl with grilled salmon,
teriyaki sauce*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(11)

50 YAKI NIKU DON

CIOTOLA DI RISO CON MANZO MARINATO E CIPOLLE

rice bowl with marinated beef and onions

ALLERGENI PRESENTI

51 CURRY DON

CIOTOLA DI RISO CON POLLO AL CURRY

rice bowl with curry chicken

ALLERGENI PRESENTI

SASHIMI

ono
SUSHI EXPERIENCE

53 SASHIMI MISTO

PESCE CRUDO MISTO

mixed raw fish

ALLERGENI PRESENTI

9

54 SAKE SASHIMI

SALMONE

salmon

ALLERGENI PRESENTI

9

55 MAGURO SASHIMI

TONNO

tuna

ALLERGENI PRESENTI

9

56 SASHIMI MISTO ROYAL

SALMONE, TONNO, BRANZINO, CAPESANTE,
GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

*salmon, tuna, sea bass, scallops,
red raw prawn of Sicily*

ALLERGENI PRESENTI

3 7 9

57 SASHIMI PLEASURE

SASHIMI DI SALMONE SCOTTATO ALLA FIAMMA
CON SALSA DI SENAPE E MIELE, PISTACCHIO
*salmon sashimi seared in the flame with
mustard and honey sauce, pistachio*

ALLERGENI PRESENTI

8 9 11 14

70 SCAMPI ALLA SAMBA

SCAMPI CRUDI MARINATI CON EMULSIONE DI
PASSION FRUIT (2 PEZZI)

*raw scampi marinated with passion fruit
emulsion*

ALLERGENI PRESENTI

3

TATAKI

ono
SUSHI EXPERIENCE



58 MAGURO TATAKI

TONNO SCOTTATO CON SESAMO
seared tuna with sesame

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(11)

59 SAKE NO TATAKI

SALMONE SCOTTATO CON SESAMO
seared salmon with sesame

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(11)

60 TATAKI HAMACHI

ORATA SCOTTATA CON SALSA PONZU E LIME
seared sea bass with ponzu and lime sauce

ALLERGENI PRESENTI

(2)(8)(11)

103 MEXICAN TATAKI

SALMONE SCOTTATO, NACHOS,
GUACAMOLE
seared salmon, nachos, guacamole

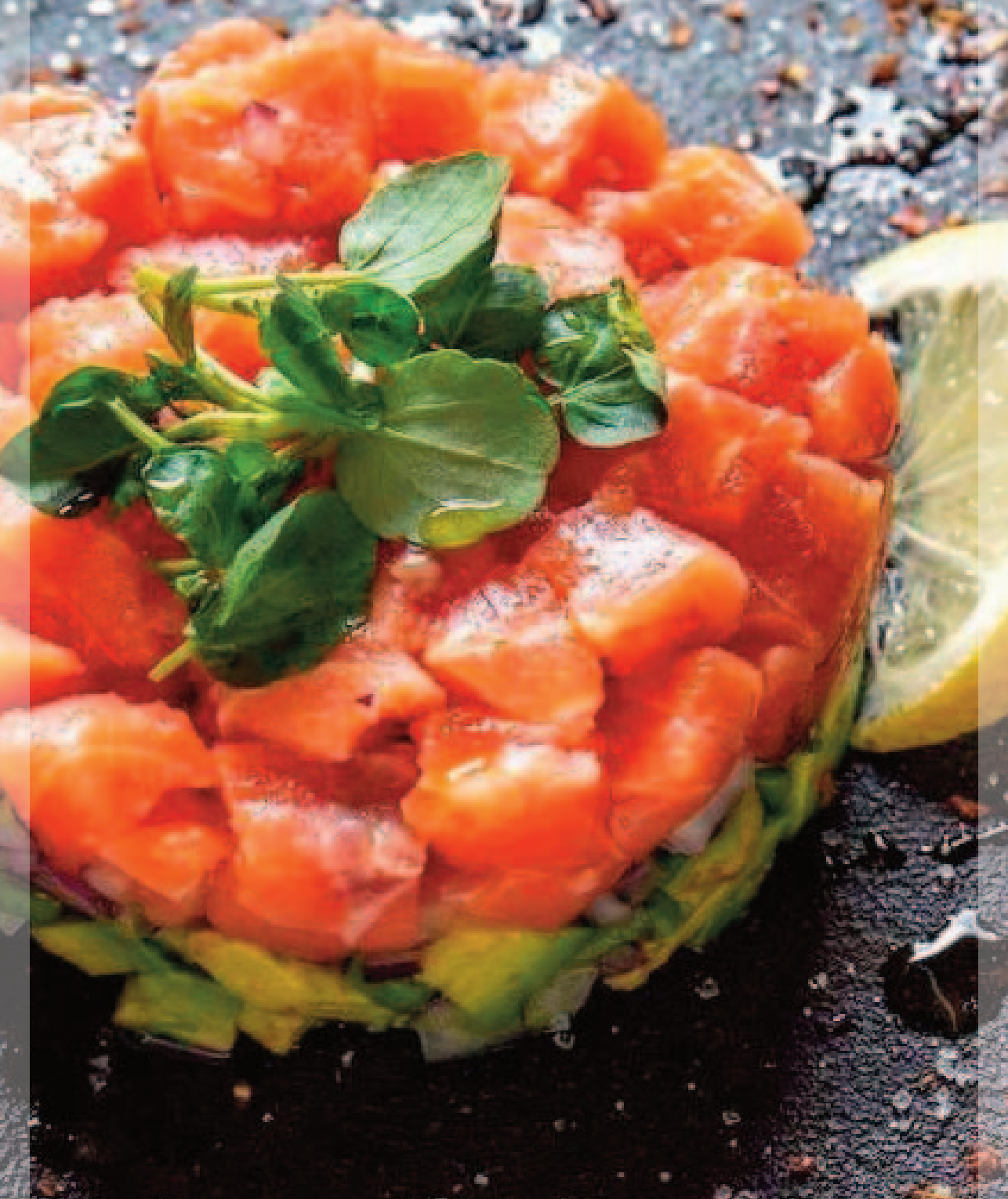
ALLERGENI PRESENTI

NEW

(2)(9)(11)

TARTARE

ono
SUSHI EXPERIENCE



61 SAKE TARTARE

SALMONE TRITATO CON SALSA DI SESAMO
salmon tartare with sesame sauce

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(11)

62 DOUBLE TARTARE

SALMONE, GAMBERI TRITATI CRUDI, AVOCADO,
TOBIKKO*♦, SALSA DI SESAMO
*salmon, raw chopped prawns, avocado,
tobikko, sesame sauce*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(9)(11)

63 MAGURO TARTARE

TONNO TRITATO CON SALSA DI SESAMO
tuna tartare with sesame sauce

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(11)

64 SPECIAL TARTARE

TARTARE DI SALMONE CON TOBIKKO*♦,
RISO, PISTACCHIO, MAIONESE, TERIYAKI
*salmon tartare with flight fish eggs, rice,
pistachio, mayonnaise, teriyaki sauce*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(11)(14)

207 NAM DOK MAI BERRY

SALMONE A CUBETTI, MELONE, FRAGOLA
SPICCHI DI LIME, SALSA MANGO
*diced salmon, melon, strawberry
lime wedges, mango sauce*

ALLERGENI PRESENTI

(5)(9)

NEW

TACOS SUSHI

ono
SUSHI EXPERIENCE

65 TACOS SALMON

TACOS, SPICY SALMON, MAIONESE, AVOCADO, TOBIKKO*◆
tacos, spicy salmon, mayonnaise, avocado, flight fish eggs

ALLERGENI PRESENTI

(2 9 11)

66 TACOS POLLO

TACOS, INSALATA, POMODORINI, POLLO FRITTO, SALSA ONION PICCANTE
tacos, salad, cherry tomatoes, fried chicken, sauce spicy onion

ALLERGENI PRESENTI

(2 9 11)

ESTILO
MEXICANO



CARPACCIO

ono
SUSHI EXPERIENCE



68 ISUZUKURI

CARPACCIO DI SALMONE

● *salmon carpaccio*

ALLERGENI PRESENTI

9

69 CARPACCIO MISTO SCOTTATO

SALMONE, TONNO, BRANZINO SCOTTATI, CONDITI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E SALSA ALLA CREMA DI SESAMO
● *seared salmon, tuna and sea bass, seasoned with EVO extra virgin olive oil and sesame cream sauce*

ALLERGENI PRESENTI

9 11 13

TEMAKI

1 PEZZO

ono
SUSHI EXPERIENCE



71 TEMAKI CALIFORNIA

SALSA DI TONNO, SURIMI, CETRIOLI
tuna sauce, surimi, cucumber

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(9)(11)(14)

72 TEMAKI MAGURO

TONNO, AVOCADO
tuna, avocado

ALLERGENI PRESENTI

(9)(11)

73 TEMAKI MAGURO SPICY

TONNO TRITATO PICCANTE
salmon tartare with sesame sauce

ALLERGENI PRESENTI

(9)(11)

74 TEMAKI SAKE

SALMONE, AVOCADO
salmon tartare with sesame sauce

ALLERGENI PRESENTI

(9)(11)

75 TEMAKI SAKE SPICY

SALMONE TRITATO PICCANTE
salmon tartare with sesame sauce

ALLERGENI PRESENTI

(9)(11)

76 TEMAKI EBITEN

GAMBERI* FRITTI, PHILADELPHIA
fried shrimps, philadelphia

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(11)

77 TEMAKI MIURA

SALMONE COTTO, PHILADELPHIA
cooked salmon, philadelphia

ALLERGENI PRESENTI

(2)(5)(9)(11)

78 TEMAKI VEGETARIANO



AVOCADO, INSALATA, CETRIOLO, MAIONESE
avocado, salad, cucumber, mayonnaise

ALLERGENI PRESENTI

(11)(14)

79 SPECIAL TEMAKI

PHILADELPHIA, AVOCADO, SALMONE, MANDORLE
philadelphia, avocado, salmon, almond

ALLERGENI PRESENTI

(5)(8)(9)(11)

SOIA TEMAKI

1 PEZZO

ono
SUSHI EXPERIENCE

80 BRASILERINHO € 6,00

RISO, POLLO FRITTO, JALAPEÑOS
SALSA ONION PICCANTE

rice, fried chicken, jalapeños

sauce spicy onion

ALLERGENI PRESENTI

(2)(5)(9)(11)(13)(14)

81 SOY BLACK SPICY SALMON

RISO VENERE, SALMONE PICCANTE,
CREMA ALLA RUCOLA, PISTACCHIO

*venus rice, spicy salmon, rocket souce,
pistachio*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(5)(9)(11)(13)(14)

82 PINK ANGEL

RISO, TEMPURA DI GAMBERONI,
PHILADELPHIA, KATAIFI, SALSA ROSA

*rice, prawn tempura, philadelphia,
kataifi, cocktail sauce*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(5)(9)(11)(13)(14)



URAMAKI

8 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE

83 URA CALIFORNIA

SALSA DI TONNO, SURIMI, CETRIOLI
tuna sauce, surimi, cucumber

ALLERGENI PRESENTI (2)(3)(7)(9)(11)(13)(14)

84 URA RAINBOW

SALMONE, AVOCADO, RIV. DI PESCE
salmon, avocado, fish out

ALLERGENI PRESENTI (9)(11)

85 URA SAKE

SALMONE, AVOCADO
salmon, avocado

ALLERGENI PRESENTI (9)(11)

86 URA MAGURO SPICY

TONNO TRITATO PICCANTE
spicy tuna minced

ALLERGENI PRESENTI (9)(11) 🔥

87 URA EBITEN

GAMBERI* FRITTI
fried shrimp

ALLERGENI PRESENTI (2)(3)(11)

88 URA SAKE PHILADELPHIA

SALMONE, PHILADELPHIA
salmon, philadelphia

ALLERGENI PRESENTI (5)(9)(11)

89 URA MIURA

SALMONE COTTO, PHILADELPHIA
cooked salmon, philadelphia

ALLERGENI PRESENTI (2)(5)(9)(11)

90 URA MAGURO

TONNO, AVOCADO
tuna, avocado

ALLERGENI PRESENTI (9)(11)

91 URA YASAI

CETRIOLI, AVOCADO, INSALATA, MAIONESE
cucumber, avocado, salad, mayonnaise

ALLERGENI PRESENTI (14)

92 URA SAKE SPICY

SALMONE TRITATO PICCANTE
spicy salmon minced

ALLERGENI PRESENTI (9)(11) 🔥

93 URA MIDORI

SALMONE COTTO, PHILADELPHIA,
ALGHE* GOMAE, CREMA ALLA RUCOLA
*cooked salmon, philadelphia,
gomae seaweed, rocket cream*

ALLERGENI PRESENTI (5)(9)(11)



URAMAKI SPECIALI

8 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE

94 SUSHI TRAMEZZINI (2 pz)

SALMONE, PHILADELPHIA, KATAIFI
salmon, philadelphia, kataifi

ALLERGENI PRESENTI

(2)(5)(9)(11)

95 VULCANO ROLL



SALMONE FRITTO, SALMONE TRITATO
PICCANTE, TABASCO, CIPOLLOTTO
*fried salmon, spicy chopped salmon,
tabasco onion*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(11)

96 TIGER ROLL

GAMBERI* FRITTI - EST. SALMONE
fried shrimp, salmon out

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(9)

97 URA SPECIAL EBITEN

GAMBERI* FRITTI, PHILADELPHIA, KATAIFI
fried shrimp, philadelphia, kataifi

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(5)(14)

98 DRAGON ROLL

GAMBERI* FRITTI, MAIONESE, EST. AVOCADO
fried shrimp, mayonnaise, ext. avocado

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(14)

99 URA EBITEN IMPERIALE

RISO VENERE, GAMBERONI* IN TEMPURA,
PHILADELPHIA, SCAGLIE DI MANDORLE
*venere rice (black rice), prawns in tempura,
philadelphia, crunchy almond flakes*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(5)(8)

100 AMENDOA ROLL

SALMONE, PHILADELPHIA, AVOCADO,
SCAGLIE DI MANDORLE CROCCANTI
*salmon, philadelphia, avocado,
crunchy almond flakes*

ALLERGENI PRESENTI

(5)(8)(9)

101 CRAB ROLL

AVOCADO, SURIMI* DI GRANCHIO,
PHILADELPHIA, KATAIFI, SALSA ROSA
*avocado, surimi (crabmeat), philadelphia,
kataifi, cocktail sauce*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(5)(7)(9)(13)(14)

102 ROCK N'ROLL



RISO VENERE (RISO NERO), SALMONE,
AVOCADO, CON SOPRA SPICY SALMON
*venere rice (black rice), salmon, avocado
external spicy salmon*

ALLERGENI PRESENTI

(9)



URAMAKI

The Legend

8 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE



104 MANGO MADNESS

SALMONE SCOTTATO, AVOCADO - EST.: MANGO PHILADELPHIA, CRUNCHY, SALSA DELLO CHEF

seared salmon, avocado - ext.: mango, philadelphia, crunchy, chef sauce

ALLERGENI PRESENTI

NEW

5 9



106 EXOTIC MALIBU'

GAMBERONE* FRITTO
ESTERNO: MANGO, SALSA ALLA CREMA DI COCCO

*fried prawn
ext.: mango, coconut sauce*

ALLERGENI PRESENTI

2 3 11



107 OKINAWA HITO

RISO VENERE, AVOCADO, SALMONE -
EST.: SPICY SALMON, FIORI DI ZUCCA FRITTI,
SALSA ALLO ZAFFERANO

*black rice, avocado, salmon - ext.: est.: spicy salmon,
fried zucchini flowers, saffron sauce*

ALLERGENI PRESENTI

NEW

2 9 11

URAMAKI

The Legend

8 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE



108 MIAMI ROLL

ANANAS, SALMONE

ESTERNO: MENTA, SALSA ALLA CREMA DI COCCO

pineapple, salmon, mint

ext. mint, coconut sauce

ALLERGENI PRESENTI

9 11



109 VENUS ROLL

RISO VENERE, SALMONE, PHILADELPHIA, AVOCADO

EST. SALMONE E PISTACCHIO

venus rice, salmon, philadelphia, avocado

ext. salmon and pistachio

ALLERGENI PRESENTI

5 8 9



110 TEX MEX

GAMBERO FRITTO CON SOPRA

SPICY SALMON E NACHOS

fried shrimp

ext.: spicy salmon and nachos

ALLERGENI PRESENTI

2 3 9 11



URAMAKI

The Legend

8 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE



111 SALMAO JALAPENOS ROLL

GAMBERONE IN TEMPURA - ESTERNO SALMONE, JALAPEÑOS E SALSA ONION PICCANTE

*prawn tempura - ext. : salmon, jalapeños
sauce spicy onion*

ALLERGENI PRESENTI

2 3 9 14



112 ZEN GARDEN

AVOCADO, PHILADELPHIA, ASPARAGI
EST.: RUCOLA, SALSA PESTO

*avocado, philadelphia, asparagus
ext.: rocket, pesto sauce*

ALLERGENI PRESENTI

5 8 11 13

NEW



113 COSMOPOLITAN EVOLUTION

SALMONE COTTO, PHILADELPHIA
ESTERNO: CIPOLLA FRITTA, SALSA ALLO ZAFFERANO

*cooked salmon, philadelphia, fried onion,
saffron sauce*

ALLERGENI PRESENTI

2 5 9 14

URAMAKI

The Legend

8 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE



115 TIGER EVOLUTION

GAMBERO* FRITTO - ESTERNO : SALMONE ALLA FIAMMA, CIPOLLA FRITTA, SALSA TERIYAKI
fried shrimps, ext.: seared salmon, fried onion, teriyaki sauce

ALLERGENI PRESENTI

2 3 9 13



116 BLACK FLAG

RISO VENERE, SALMONE COTTO, PHILADELPHIA, SPICY SALMON, MANDORLE
venus rice, cooked salmon, philadelphia, spicy salmon, almonds

ALLERGENI PRESENTI

5 8 9



117 RED PASSION STYLE

RISO VENERE, SALMONE, PHILADELPHIA, - EST.: SPICY SALMON, PISTACCHIO, SALSA ALLA RUCOLA
venus rice, salmon, philadelphia - ext.: spicy salmon, pistachio, rocket sauce

ALLERGENI PRESENTI

5 8 9

URAMAKI

The Legend

8 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE



120 HACHIKO

SALMONE COTTO, PHILADELPHIA - EST.: CUBETTI
MANGO, POMODORINI, SALSA DELLO CHEF

NEW

*cooked salmon, philadelphia - ext.: mango cubes,
cherry tomatoes, chef sauce*

ALLERGENI PRESENTI

5 9 11 13



121 SOY SAKE FUTUMAKI

SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA
AVVOLTO CON SFOGLIA DI SOIA AL SESAMO

*salmon, avocado, philadelphia
wrapped with sesame soy pastry*

ALLERGENI PRESENTI

5 9 11 13



114 ORIENTAL TWIST

AVOCADO, PHILADELPHIA - EST. TARTARE DI
SALMONE, SCAGLIE DI MANDORLE, TERIYAKI

NEW

*avocado, philadelphia - ext.: salmon tartare,
almonds flakes, teriyaki sauce*

ALLERGENI PRESENTI

5 8 9 11 13

URAMAKI

The Legend

8 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE



118 ANGUS ROLL

AVOCADO, PHILADELPHIA, ASPARAGI CON SOPRA
MANZO SCOTTATO, CREMA DI ACETO BALSAMICO,
CIPOLLOTTO

NEW

*avocado, philadelphia, asparagus with on top
seared beef, balsamic vinegar cream, spring onion*

ALLERGENI PRESENTI

5 11 13



119 RUCOLA ROLL

SALMONE, PHILADELPHIA

EST.: AVOCADO, KATAIFI, CREMA DI RUCOLA

salmon, philadelphia

ext.: avocado, kataifi, rocket cream

ALLERGENI PRESENTI

NEW

2 5 9 11 13



154 PORTOFINO

SALMONE, AVOCADO - EST.: BURRATA,

GAMBERO CRUDO ARGENTINO, SALSA DI PESTO

salmon, avocado - ext.: burrata,

raw argentine shrimp, pesto sauce

ALLERGENI PRESENTI

NEW

3 5 8 9 11 13

URAMAKI

The Legend

8 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE

183 AMERICAN DREAM

GAMBERO FRITTO, PHILADELPHIA, CETRIOLI
EST.: FORMAGGIO CEDDAR, SALMONE, SALSA
AMERICANA, CIPOLLOTTI, SALSA TERIYAKI

NEW

*fried shrimp, philadelphia, cucumbers - ext.: ceddar,
salmon, american sauce, spring onions, teriyaki sauce*

ALLERGENI PRESENTI

2 3 5 9 11 13 14



URAMAKI

The Legend

8 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE

196 SCAMPI ROLL

SCAMPI, AVOCADO - EST. TARTARE DI GAMBERO
CRUDO CON LIME, MAIONESE KEWPIE
GIAPPONESE, TOBIKKO*◆

NEW

*scampi, avocado - ext.: raw shrimp tartare with lime,
kewpie mayonnaise japanese, tobikko*

ALLERGENI PRESENTI

3 11 13 14



URAMAKI

The Legend

24 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE



122 TRIS GOURMET

3 TIPI DI URAMAKI :
TIGER ROLL, DRAGON ROLL, IMPERIALE

3 types of uramaki :
tiger roll, dragon roll, imperiale

ALLERGENI PRESENTI

2 3 5 7 8 9 11 13 14

URAMAKI

The Legend

8 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE

123 SAUDADE SALMON

● RETTANGOLINI DI SUSHI CON TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA, TOBIKKO*♦, TERIYAKI
sushi rectangles with salmon tartare, avocado, philadelphia, tobikko, teriyaki sauce

ALLERGENI PRESENTI

5 9 13 14



SUSHI BURGER

ono
SUSHI EXPERIENCE



124 BLACK SUSHI BURGER

RISO VENERE (RISO NERO) E RISO BIANCO, AVOCADO, SALMONE, CIPOLLA FRITTA, SALSA TERIYAKI, SESAMO
venus rice (black rice) and white rice, avocado, salmon, fried onion, teriyaki sauce, sesame

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(11)(13)

125 BIG SUSHI BURGER

RISO BIANCO, SALMONE, PHILADELPHIA, POMODORINI, MANDORLE, SESAMO, SALSA TERIYAKI
white rice, salmon, philadelphia, cherry tomatoes, almonds, sesame, teriyaki sauce

ALLERGENI PRESENTI

(2)(5)(8)(9)(11)(13)

MAKI FRITTI

ono
SUSHI EXPERIENCE

126 ONO MAKI FRITTO (6 pz)

SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SURIMI
salmon, avocado, philadelphia, surimi
ALLERGENI PRESENTI (2)(3)(5)(7)(9)(13)(14)

127 FUTOMAKI FRITTO (6 pz)

GAMBERI* FRITTI, AVOCADO
fried shrimp, avocado
ALLERGENI PRESENTI (2)(3)

128 FUTO MIURA FRITTO (6 pz)

SALMONE COTTO, PHILADELPHIA, MAIONESE
ERBA CIPOLLINA, SALSA TERIYAKI
cooked salmon, philadelphia, mayonnaise, chives, teriyaki sauce
ALLERGENI PRESENTI (2)(5)(9)(13)(14)

131 FUTO CRISPY CHICKEN (6 pz)

ROTOLINO FRITTO CON POLLO* FRITTO,
PHILADELPHIA, CIPOLLA FRITTA, SALSA
ONION PICCANTE
*fried roll with grilled chicken, philadelphia,
fried onion, sauce spicy onion*
ALLERGENI PRESENTI (2)(5)

130 HOSO FRUIT FRAGOLA (8 pz)

ROTOLINO FRITTO CON SALMONE
EST. PHILADELPHIA E FRAGOLE
*fried roll with salmon - external
philadelphia and strawberries*
ALLERGENI PRESENTI (2)(5)(9)

197 HOSO FRUIT BANANA (8 pz)

ROTOLINO FRITTO CON AVOCADO
EST. PHILADELPHIA E BANANA 
*fried roll with salmon - external
philadelphia and banana*
ALLERGENI PRESENTI (2)(5)

129 HOSO NIDO (8 pz)

ROTOLINO FRITTO CON AVOCADO - EST. SPICY
SALMON, KATAIFI, SALSA ALLO ZAFFERANO
*fried roll with avocado - external
spicy salmon, kataifi, saffron sauce*
ALLERGENI PRESENTI (2)(9)(14)



HOSOMAKI

ono
SUSHI EXPERIENCE



132 MIXED MAKI

TONNO, SALMONE, BRANZINO
tuna, salmon, sea bass

ALLERGENI PRESENTI

9

133 TEKKA MAKI

TONNO
tuna

ALLERGENI PRESENTI

9

134 SAKE MAKI

SALMONE
salmon

ALLERGENI PRESENTI

9

135 KAPPA MAKI

CETRIOLI
cucumbers

ALLERGENI PRESENTI



136 AVOCADO MAKI

AVOCADO
avocado

ALLERGENI PRESENTI



198 TAMAGO MAKI

FRITTATA GIAPPONESE
japanese omelette

ALLERGENI PRESENTI

NEW

14

GUNKAN

2 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE

137 SAKE

- SALMONE PICCANTE
spicy salmon

ALLERGENI PRESENTI

9



138 MAGURO

- TONNO PICCANTE
spicy tuna

ALLERGENI PRESENTI

9



139 EBI FLOWER

- GAMBERI AL VAPORE, MAIONESE
EST: ZUCCHINE, TOBIKKO*◆
steamed prawn, mayonnaise
ext.: zucchini, flight fish eggs

ALLERGENI PRESENTI

3 5 14

140 SUMMER ROLL

€ 7,00

- INVOLTINI DI SALMONE CON RUCOLA,
MELONE E SALSA DELLO CHEF
*salmon roll with rocket,
melon and chef sauce*

ALLERGENI PRESENTI

9

141 PHILADELPHIA MELON

- PHILADELPHIA E MELONE
ESTERNO ZUCCHINA
philadelphia and melon
zucchini external

ALLERGENI PRESENTI

5



142 GUNKAN ALLA FIAMMA

- SALMONE ALLA FIAMMA CON PHILADELPHIA,
PISTACCHIO, SALSA TERIYAKI
*flame salmon with philadelphia,
pistachio, teriyaki sauce*

ALLERGENI PRESENTI

2 5 8 9 13

199 SALMON FLOWER ROLL

- TEMPURA DI FIORI DI ZUCCA,
PHILADELPHIA - AVVOLTI DA
SALMONE SCOTTATO, SALSA TERIYAKI
*courgette flower tempura, philadelphia -
wrapped in seared salmon, teriyaki sauce*

ALLERGENI PRESENTI

2 9 11 13

NEW

200 GOLDEN QUAIL

- TUORLO D'UOVO DI QUAGLIA CRUDO
AVVOLTO DA SALMONE, CIPOLLOTTO
raw quail egg yolk
wrapped in salmon, spring onion

ALLERGENI PRESENTI

9 14

NEW



CEVICHE

ono
SUSHI EXPERIENCE

143 CECICHE DI PESCE MISTO

● PESCE MISTO MARINATO NEL LIME CON CIPOLLA ROSSA,
PREZZEMOLO E PEPERONCINO
*mixed marinated fish in lime with red onion,
parsley and chili pepper*

ALLERGENI PRESENTI

379



NIGHIRI

2 PEZZI

ono
SUSHI EXPERIENCE

144 AMAEBI

● GAMBERO* CRUDO ARGENTINO
raw argentine shrimp

ALLERGENI PRESENTI

③

145 EBI

GAMBERO* COTTO
cooked shrimp

ALLERGENI PRESENTI

③

146 UNAGI

● ANGUILLA*
eel

ALLERGENI PRESENTI

⑨

147 MAGURO

TONNO
tuna

ALLERGENI PRESENTI

⑨

148 TAI

ORATA
sea bream

ALLERGENI PRESENTI

⑨

149 SAKE

SALMONE
salmon

ALLERGENI PRESENTI

⑨

150 TAKO

POLPO*
salmon

ALLERGENI PRESENTI

⑦

151 SUZUKI

BRANZINO
sea bass

ALLERGENI PRESENTI

⑨

152 AVOCADO

AVOCADO
avocado

ALLERGENI PRESENTI



153 SPECIAL NIGHIRI

● SALMONE ALLA FIAMMA, PHILADELPHIA, KATAIFI
salmon a la flame, philadelphia, kataifi

ALLERGENI PRESENTI

②⑤⑭

155 NIGHIRI SUBLIME

SALMONE, LIME
salmon, lime

ALLERGENI PRESENTI

⑨

156 SAKE JO TARTUFO

● SALMONE SCOTTATO, POMODORINI, CREMA
DI TARTUFO, TOBIKKO*
*seared salmon, cherry tomato, truffle
cream, flight fish eggs*

ALLERGENI PRESENTI

②⑨⑬⑭

201 ATSUYAKI TAMAGO

FRITTATA GIAPPONESE
japanese omelette

ALLERGENI PRESENTI

⑭

NEW

202 SCAMPI

● SCAMPI CRUDI
raw scampi

ALLERGENI PRESENTI

③

NEW



NIGHIRI

2 PEZZI

ono

SUSHI EXPERIENCE



203 NIGHIRI "MADE IN SICILY"

SALMONE SCOTTATO, CAPPERI, SALSA SHIFUDO, Salsa Teriyaki

NEW

seared salmon, capers, shifudo sauce, teriyaki sauce

ALLERGENI PRESENTI

2 9 13 14



157 TEMPURA MORAWASE

FRITTO MISTO DI GAMBERI* E VERDURE
mixed fried shrimp and vegetables

ALLERGENI PRESENTI

②③⑭

158 EBI TEMPURA

● GAMBERI* FRITTI
fried shrimps

ALLERGENI PRESENTI

②③⑭

159 YASAI TEMPURA

FRITTO MISTO DI VERDURE
fried mixed vegetables

ALLERGENI PRESENTI



②⑭

160 TORI KARAAGE

BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI
chicken nuggets

ALLERGENI PRESENTI

②

161 IKA FRY

● CALAMARI* FRITTI
fried squid

ALLERGENI PRESENTI

②⑦⑭

SPIEDINI ALLA PIASTRA

ono
SUSHI EXPERIENCE

162 YAKI EBI

SPIEDINI DI GAMBERI*

shrimp skewers

ALLERGENI PRESENTI

(3)(13)

163 YAKI TORI

SPIEDINI DI POLLO*

chicken skewers

ALLERGENI PRESENTI

(2)(13)

164 YAKI KAISEN

SPIEDINI DI SEPPIA* E SALMONE

cuttlefish and salmon skewers

ALLERGENI PRESENTI

(7)(9)(13)

TEPPANYAKI

165 POLLO ALLA PIASTRA

grilled chicken

ALLERGENI PRESENTI

166 EBI NO SHIOYAKI

GAMBERONI* ALLA GRIGLIA

grilled prawns

ALLERGENI PRESENTI

(3)

167 MERLUZZO ALLA PIASTRA

grilled cod

ALLERGENI PRESENTI

(9)

168 SALMONE ALLA PIASTRA

grilled salmon

ALLERGENI PRESENTI

(9)

PASTA

169 YAKI UDON

PASTA GIAPPONESE SALTATA CON
GAMBERI* E VERDURE

*japanese noodles sautéed
with shrimp and vegetables*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(13)(14)

170 SPAGHETTI DI RISO

SALTATI CON CON GAMBERI*
E VERDURE

*rice noodles sautéed with
shrimp and vegetables*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(13)(14)

171 GNOCCHI DI RISO

SALTATI CON CON GAMBERI*
E VERDURE

*rice dumpling sautéed with shrimp
and vegetables*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(13)

172 SPAGHETTI DI SOIA

SALTATI CON CON GAMBERI*
E VERDURE

*soy noodles sautéed with shrimp
and vegetables*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(13)(14)

173 SPAGHETTI DI SOIA

CON CARNE PICCANTE

soy noodles with spicy meat

ALLERGENI PRESENTI

(2)(13)

174 YAKI SOBA AL MATCHA

PASTA DI GRANO SARACENO AL THE
VERDE CON SALMONE E VERDURE

*green tea buckwheat pasta with salmon
and vegetables*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(13)(14)

204 SINGAPORE NOODLES

SPAGHETTI DI RISO SALTATI
CON CURRY, POLLO E VERDURE

*rice noodles sautéed with curry, chicken
and vegetables*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(13)

NEW



RISO

ono
SUSHI EXPERIENCE

175 SAKE MESHI

RISO SALTATO CON SALMONE E VERDURE
sauteed rice with salmon and vegetables

ALLERGENI PRESENTI

(2)(9)(13)(14)

176 EBI MESHI

RISO SALTATO GAMBERI* CON VERDURE
sauteed rice with shrimp and vegetables

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(13)(14)

177 YASAI MESHI

RISO SALTATO CON VERDURE
sauteed rice with vegetables

ALLERGENI PRESENTI

(2)(13)(14)



178 MIX MESHI

RISO SALTATO CON POLLO*, GAMBERI*,
MANZO, VERDURE
*sauteed rice with chicken, shrimp,
beef, vegetables*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(13)(14)

179 RISO ALLA CANTONESE

canton rice

ALLERGENI PRESENTI

(2)(13)(14)

180 RISO CON POLLO* E CURRY

rice with chicken and curry

ALLERGENI PRESENTI

(2)(13)(14)

181 MESHI

RISO BIANCO AL VAPORE
white steamed rice

ALLERGENI PRESENTI



182 KHAO KLUK KAPI

RISO SALTATO CON GAMBERI E VERDURE IN
SALSA SPECIALE THAI CON LIME E BASILICO
*sauteed rice with shrimp and vegetables in
special thai sauce made with lime and basil*

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(13)(14)



CUCINA CINESE

ono
SUSHI EXPERIENCE

184 GAMBERI* SALE E PEPE SICHUAN

salt and pepper shrimp

ALLERGENI PRESENTI

(2)(3)(13)

185 GAMBERI* AL CURRY

GAMBERI AL CURRY CON LATTE DI COCCO

curry shrimps in coconut sauce

ALLERGENI PRESENTI

(3)

205 CALAMARI* SALE E PEPE

salt and pepper cuttlefish

ALLERGENI PRESENTI

(2)(7)(13)

NEW

186 POLLO* SALTATO CON VERDURE

sauteed chicken with vegetables

ALLERGENI PRESENTI

(2)(13)

187 POLLO* ALLE MANDORLE

almond chicken

ALLERGENI PRESENTI

(2)(8)(13)

188 POLLO* AL LIMONE

chicken in lemon sauce

ALLERGENI PRESENTI

(2)

194 POLLO* BAMBU' E FUNGHI

chicken with mushrooms and bamboo shoots

ALLERGENI PRESENTI

(2)(13)

189 MAIALE* IN AGRODOLCE

sweet and sour pork

ALLERGENI PRESENTI

(2)(13)

190 VITELLO BAMBU' E FUNGHI

beef with mushrooms and bamboo shoots

ALLERGENI PRESENTI

(2)(13)

195 HUNAN BEEF

VITELLO SALTATO CON Salsa PICCANTE HUNAN

sauteed veal with spicy sauce hunan

ALLERGENI PRESENTI

(2)(13)



VERDURE

ono

SUSHI EXPERIENCE

191 MINI CAVOLO CINESE

mini chinese cabbage sautéed

ALLERGENI PRESENTI



(13)

192 YAKI YASAI

VERDURE MISTE SALTATE

mixed sautéed vegetables

ALLERGENI PRESENTI



(13)

193 HARI SAME

GERMOGLI DI SOIA

soya bean sprouts

ALLERGENI PRESENTI



(13)

206 BAMBU' E FUNGHI

GERMOGLI DI BAMBÙ E FUNGHI CINESI

bamboo shoots and Chinese mushrooms

ALLERGENI PRESENTI



(13)

Selection

Cucina Cantonese

250 VITELLO* AL PEPE NERO

VITELLO SALTATO AL PEPE NERO
sautéed veal with black peppers

ALLERGENI PRESENTI

(2)(11)(13)

252 GAMBERI* SALTATI

CON ERBA CIPOLLINA E SALSA CHAR SIU
shrimps with chives sautéed in char siu

ALLERGENI PRESENTI

(3)(11)(13)

Cucina Malesiana

253 VITELLO* STUFATO

CON SALSA SATAY
beef stewed in pot with satay sauce

ALLERGENI PRESENTI

(10)(11)(13)



254 PETTO DI POLLO*

STUFATO CON SALSA SATAY
chicken breast stewed in pot with satay

ALLERGENI PRESENTI

(10)(11)(13)



Cucina Thailandese

255 RISO NELL'ANANAS

SALTATO CON MAIS, GAMBERI*, VERDURE
rice in pineapple with corn, shrimps and vegetables

ALLERGENI PRESENTI

(11)(13)(14)

256 PETTO DI POLLO* AL CURRY

AL CURRY GIALLO CON LATTE DI COCCO
chicken breast with red curry and coconuts

ALLERGENI PRESENTI

(11)(13)

257 GAMBERI* THAI SALTATI

GAMBERI SALTATI IN SALSA PICCANTE
sautéed prawn in chili sauce

ALLERGENI PRESENTI

(3)(13)

Cucina di Hong Kong

258 VITELLO* STUFATO

MANZO SFUFATO IN SALSA D'OSTRICHE
braised beef in oyster sauce

ALLERGENI PRESENTI

(7)(13)



COCKTAILS ONO



TEQUILA SUNRISE	€ 7,00
<i>tequila, succo d'arancia, sciroppo di granatina</i>	
CUBA LIBRE	€ 7,00
<i>rum pampero, coca cola, lime</i>	
SEX ON THE BEACH	€ 7,00
<i>vodka, cranberry, succo d'arancia, ananas</i>	
VODKA LEMON	€ 7,00
<i>vodka moskovskaya, lemon soda</i>	
GIN TONIC	€ 7,00
<i>gin tanqueray, schweppes</i>	
BLUE LAGOON	€ 7,00
<i>gin, vodka, lemon soda, blu curaçao</i>	
NEGRONI SBAGLIATO	€ 7,00
<i>martini rosso, campari, spumante, fettina d'arancia</i>	
SPRITZ	€ 7,00
<i>aperol, spumante, selts, fettina d'arancia</i>	
PIÑACOLADA	€ 7,00
<i>rum malibù, succo d'ananas, latte di cocco</i>	
MOJITO	€ 7,00
<i>rum bianco, succo di lime, menta, zucchero di canna, ghiaccio, soda</i>	
WHITE SENSATION	€ 7,00
<i>vodka, succo di lime, foglie di menta, zucchero di canna, succo di lychee</i>	
CAIPIROSKA AL MARACUJA	€ 7,00
<i>vodka, zucchero, succo di lime, passion fruit</i>	
DAIQUIRI	€ 7,00
<i>rum, zucchero, succo di limone</i>	
MARGARITA	€ 7,00
<i>tequila, triple sec, succo di lime</i>	
LONG ISLAND ICED TEA	€ 7,00
<i>vodka, gin, rum, tequila, triple sec, succo di lime, sciroppo di zucchero, coca cola</i>	
JAPANESE ICED TEA	€ 7,00
<i>midori, rum bianco, gin, vodka, lemonsoda</i>	
COSMOPOLITAN	€ 7,00
<i>vodka, triple sec, cranberry, succo di lime</i>	

VINI BIANCHI

ono
SUSHI EXPERIENCE

ROERO ARNEIS

Piemonte

Di colore giallo paglierino, al naso si percepisce la delicatezza e la freschezza delle note elegantemente fruttate, di fiori bianchi ed erbacee. In bocca fresco e asciutto, con il tipico finale amarognolo che lo rende inconfondibile.

€ 18,00

GAVI

Piemonte

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli nelle versioni più giovani e riflessi dorati nelle versioni affinate in legno. Il profumo è floreale e fruttato, con sentori di agrumi, mela, frutta esotiche, biancospino e gelsomino.

€ 20,00

MOSCATO D'ASTI (vino dolce)

Piemonte

Si presenta con un colore giallo paglierino brillante, dai delicati riflessi verdolini. La lieve spuma bianca si risolve in un perlage finissimo e molto stabile. Il bouquet del vino Moscato è intenso e persistente, aromatico, floreale e fruttato.

€ 18,00

LUGANA

Lombardia

Il vino si presenta di colore giallo paglierino tenue con evidenti riflessi verdolini, che vira verso il dorato con l'affinamento; al naso esprime delicate note floreali e leggeri sentori di mandorla; in bocca è fresco, morbido e armonico.

€ 20,00

ORTRUGO FRIZZANTE

Lombardia

La sua vivacità è bianca e briosa; il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; il profumo è piacevole penetrante e ricco, con sentori di frutta (ananas, mela) e di floreale fiori bianchi; al gusto secco, frizzante, con grande freschezza, e leggermente fruttato.

€ 14,00

PINOT NERO FRIZZANTE

Lombardia

Vino bianco frizzante di colore tendente al dorato. Al naso le note prevalenti sono quelle delle mele gialle e di pere Williams con una buona compresenza di note floreali. Al palato il sapore del vino è morbido e delicato, con una leggera e piacevolissima freschezza.

€ 16,00

GEWURZTRAMINER

Trentino Alto Adige

E' un vino che si presenta di colore giallo paglierino intenso, caratterizzato da riflessi dorati. Il suo profumo è molto delicato e particolarmente aromatico. Il gusto di questo vino è pieno ed intenso, emergono note fruttate e fiorate, con sentori di spezie.

€ 26,00

MULLER THURGAU

Trentino Alto Adige

I vini ottenuti dal vitigno Müller-Thurgau sono delicatamente profumati, complessi al naso con lievi sfumature aromatiche, note erbacee e speziate di noce moscata e salvia, fruttate di pesca bianca e floreali di rose bianche e gialle.

€ 22,00

SAUVIGNON

Friuli

E' un vino fresco e fruttato, dagli inconfondibili profumi di frutta esotica, peperone giallo, foglie di pomodoro e menta. Il colore è giallo paglierino, dai riflessi verdi. In bocca è morbido e vellutato, armonico e solitamente persistente.

€ 18,00

CHARDONNAY

Friuli

Il vino ha un colore che va dal giallo paglierino al giallo dorato (a seconda della tipologia e del tempo di fermentazione) e un profumo di frutta matura (di solito mela, ananas e banana), con spiccate note di mineralità al gusto.

€ 18,00

PINOT GRIGIO

Friuli

Il colore del vino varia dal giallo paglierino al dorato all'ambrato/ramato. Il profumo è delicato, gradevolmente fruttato. In bocca è asciutto, fresco, piuttosto alcolico, equilibrato e armonico. Si abbina molto bene agli antipasti, alle carni bianche e ai secondi di pesce.

€ 18,00

VINI BIANCHI

ono
SUSHI EXPERIENCE

RIBOLLA GIALLA

Friuli

Dal punto di vista organolettico, il vino bianco Ribolla Gialla si caratterizza per un colore giallo prevalentemente paglierino, un aroma delicato e floreale, molto profumato e armonioso.

€ 20,00

PECORINO

Abruzzo

Vino di struttura notevole, dotato di profumi molto marcati e netti, con una prevalenza di quelli erbacei. Le sue note fruttate sono sontuose e calde, con accenni di fiori gialli, ma non mancano note minerali e di iodio e di erbe aromatiche come timo e maggiorana.

€ 16,00

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

Marche

Si presenta come un vino dal colore giallo paglierino con sfumature verdi, fresco, sapido, dal bouquet fruttato in cui si riconoscono aromi di pesca, mela e marmellata di agrumi, oltre a quelli di mandorle amare.

€ 14,00

GRECO DI TUFO

Campania

Il vino greco ha un colore giallo paglierino, con bouquet dalle fresche note agrumate, fruttate, con nitidi sentori minerali. Il sorso è ampio, con bel frutto, buona freschezza e mineralità. Il finale è leggermente ammandorlato.

€ 22,00

FALANGHINA

Campania

Si presenta di colore giallo paglierino, con tendenza al dorato, il suo odore è abbastanza intenso, fruttato e minerale, a causa dell'origine vulcanica dei terreni di coltivazione, mentre il sapore è secco e fresco, lievemente acido.

€ 18,00

GRILLO

Sicilia

I vini ottenuti dal Grillo sono di un colore giallo paglierino chiaro e luminoso. I profumi fruttati e agrumati si integrano con le note floreali di fiori di campo e zagara. Al palato il vino è fresco, ben strutturato con un finale piacevole, leggermente sapido e minerale.

€ 14,00

VERMENTINO DOC

Sicilia

Dalla vinificazione delle uve del vitigno Vermentino si ottiene un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fruttato e floreale, con note minerali. Al palato è secco, sapido con finale lievemente amarognolo, fine ed armonico.

€ 14,00

VERMENTINO DI GALLURA

Sardegna

Vino bianco sardo che si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini; il profumo è caratteristico, con intense note fruttate e floreali, che evolvono verso toni di vaniglia con l'eventuale affinamento in legno; in bocca è fresco, morbido e asciutto.

€ 18,00

BRUT

Veneto

E' uno spumante secco ed elegante, di forte acidità e con un tenore zuccherino equilibrato. Può essere utilizzato come aperitivo o accompagnare l'intero pasto, anche se il suo abbinamento perfetto è con piatti di carne bianca e di pesce.

€ 14.00

BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE

Lombardia

Di colore giallo paglierino con riflessi oro antico. Spuma abbondante, morbido e sottile con perlage soffice e persistente. Profumo continuo con aromi di pasticceria. Sapore e gusto intenso e deciso.

€ 32.00

FERRARI BRUT

Lombardia

Esame visivo Brioso giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Perlage fine e persistente. fruttata di mela golden matura e fiori di campo, sottolineata da una delicata fragranza di lievito. gustativo Armonico ed equilibrato, con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane.

€ 32.00

YU SUSHI EXTRA BRUT

Veneto

Al naso si apre con decisi aromi fruttati di pera, agrumi e fiori di glicine. Al palato risulta leggermente acidulo, gradevolmente asciutto e armonico. Ideale per accompagnare sushi, sashimi e crudités di mare, questo spumante si abbina egregiamente a tutti i piatti a base di pesce.

€ 18.00

BELLAVISTA

Lombardia

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e continuo, con abbondante e persistente corona. Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di vegetali e vaniglia.

€ 48.00

CA' DEL BOSCO

Lombardia

All'olfatto, mostra sentori delicati di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, con un bel sentore di pasticceria e un lieve rimando erbaceo. Gusto piacevole, pulito e vivace, si distende armonicamente su una trama minerale spiccata e note di frutta esotica.

€ 54.00

PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY

Veneto

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante, dal perlage fine e persistente. Zuccheri, acidità, mineralità e cremosità del perlage si combinano in un insieme equilibrato ed armonico.

€ 22.00

ROSE' EXTRA DRY

Friuli

Rosa chiaretto con spuma rosata, al naso emergono fragranze di fragoline di bosco, lampone e arancia; in bocca è fresco, rispondente, dotato di acidità, con congedo salino. Abbinamenti consigliati: pesce, fritto misto di pesce, couscous ai frutti di mare.

€ 16.00

MOET & CHANDON

€ 65.00

Francia

Presenta alla vista un colore giallo paglierino luminosissimo con un perlage fine e persistente. Al naso emergono profumi fruttati e floreali di glicine, mela e pera, quindi confetto alla mandorla, pietra focaia e spezie.

VEUVE CLICQUOT

€ 60.00

Francia

Raffinato ed elegante, viene prodotto con uve Pinot Nero (50/55%), Pinot Meunier (15/20%) e Chardonnay (28/33%). Ha un colore giallo dorato. Il profumo è fruttato di pesca, prugna, pera con aromi vanigliati. Al palato presenta una acidità robusta, buona mineralità e struttura.

RUINAIR BLANC DE BLANCS

€ 120.00

Francia

È brillante e luminoso con un'effervescenza vivace e persistente. Al primo naso rivela una grande intensità, con note di frutta fresca, in particolare di agrumi maturi. Al secondo naso si presentano note delicate di fiori e frutti bianchi (pesca bianca). Al palato è morbido, armonioso e di grande rotondità.

MUMM CORDON ROUGE

€ 60.00

Francia

Fresco e fruttato, viene prodotto con uve Chardonnay (30%), Pinot Nero (45%) e Pinot Meunier (25%). Ha un colore giallo dorato. Il profumo è di frutta matura: pesca e albicocca con note di litchi e ananas. Al palato è un'esplosione di freschezza.

DOM PERIGNON

€ 290.00

Francia

Con un'alta percentuale di Chardonnay e l'utilizzo di uve Pinot Noir molto mature. Il colore è giallo oro con perlage fine e persistente. Il profumo è intenso: si va dai primi accenni di mandorla fino a quelli di frutta secca e limone. Al palato è energico e caldo, si assaporano le note di frutta e di tostatura; il lungo finale ha un elegante tocco di amarezza.

POMMERY

€ 60.00

Francia

Composto da un 1/3 di Chardonnay, 1/3 di Pinot nero e 1/3 di Pinot Meunier, sfoggia un colore giallo pallido con leggeri riflessi verdi. Il profumo è vivace e fresco, con note aperte di agrumi, fiori bianchi e piccoli frutti di bosco. E' uno champagne che non affatica mai il palato.

VINI ROSSI



BAROLO

Piemonte

Si presenta di colore rosso granato con riflessi aranciati. Al naso è complesso, persistente ed intenso. A note fruttate e floreali (viola, vaniglia) si accompagnano note più speziate e di goudron. In bocca è potente, equilibrato ed elegante, un vino di grande personalità.

€ 35,00

DOLCETTO D'ALBA

Piemonte

Vino di colore rosso rubino talvolta con riflessi violacei; il profumo è caratteristico, vinoso, con note di frutti e fiori rossi; il sapore è asciutto e armonico, non troppo acido, leggermente ammandorlato.

€ 18,00

BONARDA FRIZZANTE

Lombardia

Le caratteristiche organolettiche prevedono un colore Rosso rubino, intenso, con bollicine fini; Il profilo olfattivo del vino Bonarda dell'Oltrepò Pavese frizzante DOC è intenso, piacevole e al palato risulta secco, morbido, poco tannico.

€ 14,00

VALPOLICELLA RIPASSO

Veneto

Offre un profumo lievemente etereo e di frutta rosa con note di vaniglia; un sapore affinato, armonico, secco e vellutato. La nota caratteristica, al naso e al palato, è quasi sempre la ciliegia, o più in generale i frutti rossi.

€ 24,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Veneto

Si distingue per un impenetrabile colore rosso tendente al granato; al naso si susseguono note di amarena sotto spirito, spezie, vaniglia, fino a sensazioni più intense di cuoio e cacao; in bocca è ampio e pastoso, morbido e tannico.

€ 48,00

CHIANTI

Toscana

Il vino Chianti ha colore rubino brillante, tendente al granato e odore profondamente vinoso. Il gusto è asciutto, sapido tendente con il tempo al morbido vellutato.

€ 18,00

BRUNELLO DI MONTALCINO

Toscana

Il Brunello di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore granato vivace. Ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composta.

€ 45,00

TIGNANELLO

Toscana

Il Tignanello si presenta di colore rosso rubino intenso; gli aromi sono caratterizzati da una forte espressività varietale, con ampie note di frutti rossi, lamponi e liquirizia.

€ 140,00

AGLIANICO

Campania

Dalla struttura importante, corposo e tannico quanto elegante. Il profumo e il gusto sono intensi e fruttati (amarena, ciliegia, frutti rossi), tendenti allo speziato (pepe), mentre il colore è rosso rubino.

€ 20,00

PRIMITIVO

Puglia

Si presenta di colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile; al naso sprigiona profumi di frutti scuri e spezie; all'assaggio è caldo, morbido, strutturato e di buona persistenza.

€ 16,00

NERO D'AVOLA

Sicilia

Si presenta alla vista di un gradevole rosso rubino, più o meno intenso a seconda delle tipologie del vigneto, della sua giacitura e dell'invecchiamento, ha un gusto con sentori di bacca, di ciliegia, prugna, nelle migliori zone presenta note speziate e balsamiche.

€ 18,00

VINI IN CALICE BIANCHI

ALBERTINI BIANCO FRIZZANTE	€ 4,00
ROERO ARNEIS	€ 5,00
MULLER THURGAU	€ 5,00
SAUVIGNON	€ 5,00
FALANGHINA	€ 5,00
VERMENTINO DI GALLURA	€ 5,00
PROSECCO VALDOBBIADENE	€ 5,00
PECORINO	€ 5,00

VINI IN CALICE ROSSI

PRIMITIVO	€ 5,00
DOLCETTO D'ALBA	€ 5,00
CHIANTI	€ 5,00
NERO D'AVOLA	€ 5,00

VINO DELLA CASA

BIANCO FRIZZANTE 1 litro	€ 13,00
BIANCO FRIZZANTE 1/2 litro	€ 7,50
BIANCO FRIZZANTE 1/4 litro	€ 4,00

BIRRE

ASAHI GIAPPONE (50 cl)	€ 6,00
SAPPORO GIAPPONE (50 cl)	€ 6,00
HEINEKEN OLANDA (33 cl)	€ 4,00
TSINGTAO CINA (33 cl)	€ 4,00
CORONA MESSICO (33 cl)	€ 4,00
BIRRA ANALCOLICA ITALIA (33 cl)	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA BIONDA - piccola (20 cl) KROMBACHER BRAUEREI - GERMANIA	€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA BIONDA - media (40 cl) KROMBACHER BRAUEREI - GERMANIA	€ 4,50
BIRRA ALLA SPINA ROSSA - piccola (20 cl) DOPPIO MALTO - MENABREA - ITALIA	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA ROSSA - media (40 cl) DOPPIO MALTO - MENABREA - ITALIA	€ 5,50

BEVANDE ANALCOLICHE

COCA COLA/FANTA/SPRITE (33 cl) <i>coca cola or fanta or sprite (33 cl)</i>	€ 3,50
THE AL LIMONE/PESCA (33 cl) <i>the lemon or peach (33 cl)</i>	€ 3,50
THE CALDO GIAPPONESE (25 cl) <i>hot japanese the (25 cl)</i>	€ 2,50
ACQUA (0,75 litri) <i>water (0,75 liter)</i>	€ 3,00
CAFFÈ <i>coffee</i>	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO/DECAFFEINATO/CAPPUCCINO <i>barley or decaffeinated coffee or cappuccino</i>	€ 2,00

BEVANDE ALCOLICHE

SAKE GIAPPONESE	€ 4,00
WHISKY	€ 4,00
WHISKY RISERVA	€ 6,00
AMARO	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
GRAPPA ITALIANA	€ 4,00



ono

SUSHI EXPERIENCE

www.onosushiexperience.com