

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Sabato chiuso

Domenica 18:30
-
22:30

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 11/12/2023, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina:

<https://verona.mymenu.it/ristoranti/i-sushivr>

Chef's Selection

Hotategai stick

Capesante in tempura con kadaifi e alghe

€ 7,00

Salmon Lounge

5pz: Tempura di gamberi con philadelphia, salmone scottato in salsa teriyaki, salsa yuzu e tobiko

€ 12,00

Salmon Flower

5pz: fiori di zucca(zucchine) in tempura, con philadelphia, salmone scottato in salsa spicymayo, salsa yuzu e pistacchio

€ 13,00

Salmon Fresh

Capesante avvolto da salmone, gambero rosso Mazara del Vallo, caviale, tartufo in salsa dello Chef - 3pz

€ 12,00

DIM SUM

Ebi gyoza 4pz

Ravioli al vapore con ripieno di gambero in salsa speciale e sesamo

€ 6,00

Gamberi 4pz

Ravioli al vapore con ripieno di gamberi e salsa special

€ 8,50

Vege 4pz

Ravioli al vapore con ripieno di verdure e funghi porcini con salsa special

€ 6,50

Branzino 4pz

Ravioli al vapore in pasta alla barbabietola rossa con ripieno di branzino

€ 9,00

Seppia 4pz ravioli al vapore con seppia, nero di seppia, cipollotto e ikura	€ 9,00
Capesante 3pz ravioli al vapore con zafferano, capesante e caviale in salsa special	€ 10,50
Astice 3pz ravioli al vapore in pasta ai crauti rossi con ripieno di astice, tobiko in salsa special	€ 12,50
Vitello 4pz ravioli al vapore con ripieno di vitello, cipollotto e tartufo con salsa special	€ 9,50
Mix 4pz misto di ravioli al vapore: gamberi, verdure, branzini e seppia in salsa special	€ 9,50
polipo 4pz ravioli pasta in zafferano con ripieno di polipo e tobiko	€ 9,00
Shao Mai 5pz Ravioli al vapore con ripieno di gamberi, guarniti con pesce, carota, pasta vermicelli	€ 7,50
Tori Gyoza 4pz Ravioli di pollo alla piastra con salsa special -	€ 6,00
Xiao Long Bao Mini panino al vapore con ripieno di carne di maiale - 4 pezzi	€ 6,50

Sashimi & Crudità

Sashimi Yomu 4 Tonno, 4 Salmon	€ 12,00
Sashimi tonno 3pz	€ 5,50
Gamberi rossi di Mazara del Vallo 1pz	€ 4,00
Scampi 1pezzo	€ 4,00
Sashimi Royal Mix 14pz	€ 28,00
Carpaccio Mix Carpaccio di pesce misto accompagnato da salsa a base di soia	€ 13,00

Carpaccio sake Carpaccio di salmone in salsa ponzu	€ 12,00
Sashimi salmone 3pz	€ 4,50
Carpaccio Hamachi Carpaccio di ricciola con caviale e salsa ponzu	€ 15,00
Gambero viola 1pz	€ 4,00
Mazzancolla Mediterranea 1pz	€ 4,00
Sashimi Exclusive 8pz - Gamberi rossi, Gamberi viola, Scampi, mazzancolla, capasanta	€ 25,00

Insalate & Antipasti

Edamame	€ 5,00
Wakame Insalata di alghe	€ 5,50
Summer roll 2pz Involtini d'estate con riso, salmone, gambero cotto, avocado e insalata avvolti da carta di riso e serviti con salsa agropiccante	€ 6,00
Involtini nem 4pz Involtini con gamberi, taro, vermicelli e funghi serviti con salsa agropiccante	€ 7,00
Ebi stick gamberi in pastafillo con salsa agropiccante	€ 7,00
Flower Tempura Tempura di fior di zucca ripieno di gamberi	€ 9,00

Tartare

Tartare mandorla Tartare di salmone con base di avocado, philadelphia, erba cipollina, tobikko e mandorla, accompagnato da salsa spicymayo e salsa teriyaki	€ 12,00
---	---------

Tartare I-Sushi	€ 16,00
Tris di tartare (branzino, tonno, salmone)	
Tartare scampi & gamberi rossi	€ 16,00
Tartare misto di scampi e gamberi rossi con avocado e salsa ponzu	
Tartare Hamachi	€ 15,00
Tartare di ricciola con papaya, caviale e salsa ponzu	
Tartare salmone	€ 11,00
Al naturale o condita con erba cipollina, tobiko e salsa leggermente spicy	
Tartare Sake & Mango	€ 12,00
Tartare di Salmone con Mango	
Tartare Mix	€ 13,00
Tartare misto di salmone, tonno, branzino con avocado, kataifi e salsa dello chef	
Tartare Waikiki	€ 13,50
Tartare di salmone con avocado, passion fruit, caviale e zest di lime	
Tartare Bayahibe	€ 14,00
Tartare di tonno con mango, avocado, tobiko e ikura	

Sushi Misto

Hana 6pz	€ 8,50
2 salmone, 2 tonno 2 gambero cotto	
Yuki mix 12pz	€ 17,00
nigiri mix 12 pezzo	
B - Party 45 pezzi	€ 52,00
Mix di sushi, maki e sashimi	
C - Party 65 pezzi	€ 72,00
Mix di sushi, maki e sashimi	
Sushi Umi 8pz	€ 9,50
4 nigiri misto, 4 uramaki	
Sushi Ciku 13pz	€ 14,50
6 nigiri misto, 4 uramaki, 3 hosomaki	

Sushi Kawa 18pz 8 nigiri misto, 4 uramaki, 6 hosomaki	€ 18,50
Sashimi I-Sushi 14pz 4 nigiri, 4 uramaki, 6 sashimi	€ 17,00
A - Party 25pz Mix di sushi, maki e sashimi	€ 32,00
Selezione di Sushi & Gunkan 4pz uramaki, 4pz nigiri, e 3pz gunkan selezionato da Chef	€ 18,00
Selezione di Sushi 4pz uramaki e 7pz nigiri selezionato da Chef	€ 15,00

Nigiri/Sushi

Sake in flambè 2pz Salmone su polpetta di riso al ambè con salsa special	€ 5,00
Amaebi Gambero crudo 2pz	€ 4,50
Maguro Tonno 2pz	€ 4,50
Ebi Gambero cotto 2pz	€ 3,50
Suzuki Branzino 2pz	€ 3,00
Anago Anguilla 2pz	€ 4,50
Tako Polipo 2pz	€ 3,50
Hotategai Capesante 2pz	€ 5,00
Sake fumè Salmone affumicato 2pz	€ 4,50

Avocado € 3,00
Avocado 2pz

Redebi € 8,00
Gambero rossi 2pz

Sake € 3,50

Gunkan (1 pezzo)

Gunkan Sake € 3,50
Base di riso, tartare di salmone, mayo, tabasco, erba cipollina, tobiko, avvolto da salmone

Gunkan Maguro € 4,00
Base di riso, tartare di tonno, mayo, tabasco, erba cipollina, tobiko, avvolto da tonno

Gunkan Ikura € 4,00
Base di riso, uova di salmone avvolto da alga nori

Gunkan Tobiko € 3,00
Base di riso, tobiko, avvolto da alga nori

Gunkan Ebi € 3,00
Base di riso, tartare di gambero cotto, mayo, tobiko, tabasco, erba cipollina avvolto da zuccina

Gunkan Special € 4,00
Base di riso, uova di salmone, avvolto da salmone

Gunkan phila € 3,00
Base di riso avvolto da salmone, philadelphia, ikura

Selezione di Gunkan € 12,00
4pz di gunkan selezionato da Chef

Uramaki - roll di riso (8 pezzi)

Uramaki California € 9,00
Gamberi cotti, avocado, salsa tonno

Uramaki Philadelphia € 9,00
Philadelphia, salmone, avocado

Uramaki Arcobaleno +	€ 12,00
salmone, avocado, mayo esterno sashimi di gambero, salmone, tonno e branzino	
Uramaki spicy tuna	€ 14,00
Tartare di tonno, erba cipollina, tabasco, mayo, tobiko	
Uramaki spicy salmon	€ 13,00
Tartare di salmone, erba cipollina, tabasco, mayo, tobiko	
Uramaki Ame	€ 9,50
Anguilla, avocado, mayo esterno salsa teriyaki	
Uramaki Tempura	€ 10,00
Gambero in tempura, mayo	
Uramaki miura	€ 13,00
Roll di riso con salmone in tempura e philadelphia esternamente riso so ato e salsa teriyaki	
Onion roll	€ 12,00
Roll di riso con salmone crudo o in tempura e philadelphia, esternamente cipolla frita e salsa teriyaki	
Crunch roll	€ 12,00
Roll di riso con gambero in tempura, esternamente cipolla frita e salsa teriyaki	
Uramaki tuna	€ 11,00
Roll di riso con tonno in tempura, philadelphia e insalata, esternamente tonno essiccato e salsa teriyaki	
Saudade 8pz	€ 0,00
Base di riso con tartare di salmone o tonno condita con salsa spicy, esternamente avocado, tobiko e salsa teriyaki	
Uramaki California in tempura	€ 12,00
Gamberi cotti, avocado, salsa tonno, tutto in tempura	
Crispy roll	€ 9,50
8pz roll di riso con fiocchi di tempura croccante, philadelphia, salmone e sala teriyaki	

Uramaki Special - Roll di riso (8 pezzi)

Uramaki Tiger	€ 14,00
Gambero in tempura, mayo, esterno sashimi di salmone, mayo e uova di ikura	
Uramaki Tiger plus	€ 13,50
Roll di riso con gambero in tempura, esterna- mente salmone, riccioli di patate, gocce di salsa piccante e salsa teriyaki	

Uramaki Hasu	€ 13,00
Philadelphia, tonno, gambero cotto, avocado esterno sashimi di tonno e salmone e salsa teriyaki	
Uramaki Panter	€ 14,00
Gamberi in tempura, philadelphia, basilico esterno sashimi di salmone, ricci di patate e salsa teriyaki	
Uramaki spicy astice	€ 19,00
Roll di riso con tartare di astice e mayo, esternamente salmone ambè con salsa special (contiene latte e mayo) e gocce di salsa piccante	
Sake roll	€ 13,00
Roll di riso con salmone in tempura, esternamente salmone affumicato e mayo	
Uramaki vulcano	€ 14,00
Roll di riso con salmone in tempura e philadelphia, esternamente tartare di salmone condita con salsa spicy, tobiko, erba cipollina, pistacchio e salsa teriyaki	
Uramaki nami	€ 16,00
Roll di riso con ori di zucca ripieni di gamberi in tempura, tonno ambè e sesamo aromatizzato al wasabi	
Uramaki Karma	€ 15,00
Philadelphia, tempura di scampi, papaya esterno sashimi di avocado e gambero cotto	
Uramaki Red	€ 13,00
Philadelphia, fragole esterno gambero crudi	
Uramaki Red dragon	€ 16,00
Tempura di gamberi, mayo esterno sashimi di avocado, tartare di astice con mayo e salsa teriyaki	
Uramaki Soft Crab	€ 16,00
Tempura di granchio morbido, avocado, tartare di salmone flambato, tobiko, mayo e salsa teriyaki	
Uramaki Sunset	€ 14,50
Scampi crudi, mango, esterno philadelphia e granella di nocciola	
Uramaki Sicilia	€ 16,00
Philadelphia, gambero rosso di Sicilia, papaya sashimi di avocado e gambero crudo	
Unagi roll	€ 16,00
Roll di riso con anguilla e avocado, esternamente salmone flambè con salsa special (contiene latte e mayo), tobiko, sesamo e salsa teriyaki	
Uramaki Mandorla	€ 12,00
Roll di riso con tartare di salmone, philadelphia, erba cipollina, tobikko, avocado, mandorla e salsa spicymayo	
Nido roll	€ 14,00
Roll di riso in tempura con kataifi, avocado, tartare spicy di salmone	

Hamachi roll

€ 17,00

8pz: Roll di riso con ricciola, caviale, salmone in tempura

Uramaki Red Passion

€ 16,50

Roll di riso con tartare di tonno, avocado, tartufo e erba cipollina

Takeshi

€ 16,00

Mazzancolla al vapore, capasanta, avocado, zest di lime

Hosomaki - (6 pezzi)

Sakemaki

€ 5,00

Salmone

Tekamaki

€ 5,00

Tonno

Ebimaki

€ 4,50

Gambero

Ebi maki tempura

€ 7,00

Gambero cotto tutto in tempura con salsa teriyaki

Avocado

€ 4,00

Avocado

Kappamaki

€ 4,00

Cetriolo

Hosomaki mizu

€ 5,00

Roll di riso piccolo con salmone e avocado avvolto da alga colorata

Futomaki - (4 pezzi)

Futo Zeng

€ 9,00

Roll in tempura con salmone, avocado, philadelphia, surimi, tobiko e salsa teriyaki

Futo Big california

€ 6,50

Gamberi cotti, avocado, salsa tonno

Futo Aimaki

€ 8,00

Tonno, gamberi cotti, philadelphia, avocado

Futo Kireimaki

Salmone, avocado, surimi

€ 7,00

Temaki - coni di alga ripieni di riso (1 pezzo)

Temaki California

Gamberi cotti, avocado, salsa tonno

€ 4,50

Temaki Maguro

Tonno, avocado

€ 5,00

Temaki Sake

Salmone, avocado

€ 4,00

Temaki Tempura

Gambero in tempura, mayo, tobiko

€ 5,00

Temaki Spice sake

Tartare di salmone, tobiko, tabasco e erba cipollina

€ 5,50

Temaki Anago

Anguilla, avocado, mayo

€ 4,50

Temaki Spice tuna

Tartare di tonno, tobiko, tabasco e erba cipollina

€ 5,50

Temaki Amaebi

Gambero crudo, avocado

€ 4,50

Temaki Phila

Salmone, avocado, philadelphia

€ 4,50

Chirashi & poke

Chirashi

Ciotola di riso con letti di pesce, polipo e gambero

€ 13,00

Ikyzo

Ciotola di riso con letti di salmone, avocado, uova di salmone

€ 14,00

Sugoi

Ciotola di riso con letti di anguilla, avocado, sesamo, salsa dolce di soia

€ 15,00

Salmon Poke € 12,00
Base di riso con dadolata di salmone, avocado, papaya

Tuna Poke € 13,50
Base di riso con dadolata di tonno, avocado, papaya

Vegetarian

Vege mix € 12,00
4 uramaki, 6 nigiri

Uramaki vege - 8pz € 8,00
Avocado, carote, asparagi, esterno wakame

Vege top € 5,50
Mix di verdure spadellate con soia, sake e miso

Riso al vapore € 3,00

Riso vege € 7,50
Riso bianco saltato con verdure

Udon vege € 8,50
Spaghetti di grano duro con verdure e germogli di soia

Hosomaki Avocado 6pz € 4,00
Roll di riso piccolo con Avocado

Hosomaki Kappamaki 6pz € 4,00
Roll di riso piccolo con Cetriolo

Nigiri Avocado - 2 pezzi € 3,00
Pallina di riso con avocado e alga

Uramaki Imo 8pz € 8,00
Roll di riso con ricci di patate, salsa teriyaki e patate dolci in tempura

Uramaki Yo € 8,00
Roll di riso con ricci di patate, salsa teriyaki, asparago in tempura e philadelphia

Soup, Ramen & Primi Piatti

Riso gamberi	€ 11,00
Riso bianco saltato con gamberi, uova e verdure	
Riso pollo	€ 10,00
Riso bianco saltato con pollo, verdure, uova e salsa teriyaki	
Riso capesante e zafferano	€ 14,00
Riso bianco saltato con capesante, verdure, uova e zafferano	
Riso manzo	€ 11,00
Riso bianco saltato con manzo uova , verdure e salsa teriyaki	
Riso frutti di mare	€ 10,00
Riso bianco saltato con frutti di mare, uova e verdure	
Udon frutti di mare	€ 13,00
Spaghetti di grano duro con pesce misto, uova, verdure, calamari, gambero, tonno essiccato	
Ebi udon	€ 11,00
Spaghetti di grano duro con gamberi, tamago, verdure e germogli di soia al profumo di sake	
Yakisoba I-Sushi	€ 12,00
Spaghetti di grano saraceno con funghi shiitake, uova, germogli di soia, gamberi e verdure al profumo di sake	
Yakisoba capesante e zenzero	€ 13,50
Spaghetti di grano saraceno con capesante, verdure, uova e zenzero	
Chicken soba	€ 11,50
Spaghetti di grano saraceno con pollo, funghi shiitake, nocciole tostate, uova e verdure	
Udon Thai	€ 10,00
Spaghetti di farina di grano duro con gamberi, uova, verdure, germogli di bambù con salsa thai	
Udon Curry	€ 11,00
Spaghetti di farina di grano duro con gamberi, uova, verdure, germogli di bambù con salsa curry	
Spaghetti di riso	€ 9,00
Spaghetti di riso con gamberi, verdure e uova	
Miso soup	€ 5,00
Zuppa tipico giapponese a base di miso con tofu e alghe	
Miso ramen	€ 11,00
Ramen in brodo con miso, verdure, uovo e condimenti	

Chicken Ramen € 12,00

Ramen in brodo con pollo, verdure, uovo e condimenti

Manzo Ramen € 15,00

ramen in brodo con manzo, verdure, uovo e condimenti

Zuppa di gamberi, cocco & curry € 13,00

Riso Lobster € 16,00

Riso nero saltato con astice, gamberi, verdure e uova

Tempura

Ebi Tempura € 12,00

Tempura di gamberi

Yasai Tempura € 10,00

Tempura di verdure miste

Tempura mista € 13,00

Tempura di gamberi e verdure

Chicken tempura € 10,00

Tempura di straccetti di pollo aromatizzati

Flower Tempura € 9,00

Tempura di fiore di zucca con ripieno di gamberi

Secondi

Sake teppanyaki € 14,00

Filetto di salmone scottato con sesamo, formina di riso al vapore e sesamo

Tekka teppanyaki € 16,00

Filetto di tonno alla piastra avvolto da sesamo con salsa dolce di soia e formina di riso al vapore

Yakitori € 7,00

Spiedini di pollo e porro accompagnato da salsa teriyaki

Aiebi € 13,00

Code di gambero spadellate con fantasie di verdure, accompagnate da ciotola di riso al vapore

Aitori Pollo spadellato con fantasie di verdure, accompagnate da ciotola di riso al vapore	€ 12,00
Ebi top Gamberi alla piastra al profumo di sake con salsa teriyaki	€ 13,00
Black Tiger Gamberoni Black Tiger alla piastra con Sake	€ 15,00
I-Sushi teppanyaki Misto di mare alla piastra	€ 18,00
Hotategai Teppanyaki capesante alla piastra con kataifi e tobiko	€ 13,00
Salmon top Salmone alla piastra accompagnato da salsa teriyaki	€ 13,00
Yakiebi Spiedini di mazzancolla e ananas con salsa teriyaki	€ 9,00

Dessert

Souffle al cioccolato con gelato al te verde	€ 6,00
Dorayaki Dolce Giapponese farcito con marmellata di fagiolo rosso	€ 5,00
Soufflè Tè verde Soufflè al cioccolato bianco e tè verde matcha	€ 6,00
Choco bao tenero panino al vapore con cuore di cioccolato caldo	€ 5,00
Soufflè cocco & mango	€ 7,00
Cupola di cioccolato	€ 7,00
Cheesecake yuzu Cheesecake allo yuzu caramellizzato	€ 7,00

Drinks & Birre

Arizona Tea / freddo	€ 4,50
Tea Verde / freddo	€ 3,50
Coca Cola / bott 330 ml	€ 3,50
Coca Cola Zero / bott 330ml	€ 3,50
Birra Asahi	€ 0,00
Birra Kirin / bott 330 ml	€ 4,00
Birra Iki / bott 330 ml	€ 5,00
Fever Tree Indian Tonic	€ 3,50
Ramune Soda tipico giapponese	€ 4,00
Fanta	€ 3,50
Acqua Naturale	€ 1,50
Acqua Frizzante	€ 1,50
Kyoto beer Birra artigianale giapponese al gusto di sake	€ 8,00
I-Sushi Beer Pils artigianale	€ 5,00

Sake

Nigorizake 300ml sake non filtrato, temperatura consigliata 5-8°	€ 15,00
Junmai-shu Gensenzai 300ml Sake Junmai-shu, temperatura consigliata 5-8°/40-50°	€ 15,00
Sparkling Sake Yamano-Kasumi Sake realizzato con metodo champagne, perlage finissimo e continuo. temperatura consigliata 4-6°	€ 0,00

Sake Rosè € 48,00

Sake rinnovativo realizzato con riso viola e lievito di poenia. temperatura consigliata 5-8°

Tamanohikari Junmai-Daiginjo 300ml € 25,00

Sakè Superiore, gusto secco, complesso e fragrante

Nakashima € 30,00

Sake al Kabosu (agrumi giapponese) gusto agrumato e rinfrescante

Takara Plum € 18,00

Plum Wine - Vino dolce alla prugna

Bollicine

Prosecco Bepin De Eto € 19,00

Extra dry

Franciacorta Cà Del Bosco € 45,00

Cuvée Prestige

Franciacorta Bellavista € 45,00

Alma Gran cuvée

Pisoni Rosè € 35,00

Trento DOC

Ferrari Perlè € 45,00

Trento DOC Mill.

Champagne Laurent-Perrier € 75,00

Brut "La cuvée"

Champagne Ruinart Brut € 80,00

Vini bianchi

Riesling Jermann € 30,00

Vintage Tunina Jermann € 65,00

Chardonnay Antinori € 28,00

Bramito della Sala

Müller Thurgau Conti D'Arco € 18,00

Gewürztraminer Conti D'Arco € 19,00

Lugana Ca' Dei Fratti € 20,00
I Fratti

Pinot Grigio Conti Formentini € 19,00

Pinot Grigio Jermann € 27,00

vini rossi

La Grola Allegrini € 35,00

Jermann Red Angel € 35,00
Pinot Nero 100% - Venezia Giulia IGT

Tenuta San Guido - Le Difese € 35,00
Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Antinori - Chianti Classico - mezza bottiglia € 14,00

Antinori - Chianti Classico € 25,00
