



Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Sabato 12:00 - 14:30 e 18:45 - 22:30

Domenica 18:45 - 22:30

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 24/09/2022, 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/zushi-verona>

Zushi Home Experience

Home Experience Box

€ 24,90

2 set di chopstick neri, 2 sassolini appoggia chopstick, 2 tovagliette in bambù e 2 ciotole porta soia in ceramica. Collezione by Tognana, made in Italy

Starters

Edamame

€ 4,50

Fagiolini di soia bolliti

Ikansai Salad

€ 6,00

Insalata di calamari, funghi shitake, verdure, zenzero

Riso

€ 3,50

Spring Rolls

€ 6,50

Involto di alga di riso ripieno di gamberi cotti, carote, lattuga, germogli di soya, uova, mayo, salsa agrodolce, menta. - 2 pezzi

Takito Chicken

€ 7,00

Tortiglia di mais con guacamole, pollo teriyaki alla piastra, mango, anacardi, lattuga e sesamo

Takito Shrimps

€ 7,00

Tortilla di mais con guacamole, gambero in tempura, spicy mayo, teriaki, sesamo

Takito Tartare

€ 7,00

Tortilla di mais con guacamole, tartare di salmone, tonno e cetriolo, sesamo, spicy mayo



Wakame Salad € 4,50

Insalata d'alghe wakame piccanti

Zuppa di Miso € 4,50

Miso, tofu, funghi shitake

Tiradito € 15,00

Sashimi di ricciola marinato in leche de tigre con lime, coriandolo, cipolla rossa di Tropea, mais cancha tostato, rocoto piccante, zenzero, salsa maracujia e aji amarillo

Ceviche € 14,00

Ricciola a cubetti marinata in leche de tigre, lime, coriandolo, cipolla rossa, di Tropea, mais cancha, rocoto piccante e zenzero

Triade Tartare € 18,00

Degustazione di tre tartare - salmon tartare, tuna tartare e saudade tartare al branzino

Gua Bao

Gua Bao Chicken € 7,00

Panino bao con pollo fritto in tempura di panko, insalata, salsa tonkatsu, spicy mayo e sesamo bianco

Gua Bao Ebi € 7,00

Panino bao con mazzancolle tropicali in tempura, insalata, salsa agrodolce e mandorle

Gua Bao Tuna € 7,00

Panino bao con tartare di tonno pinna gialla, burrata, insalata, pomodoro, tabasco e cipolla fritta

Gua Bao Veggy € 7,00

Panino bao con tofu fritto, funghi shitake, guacamole, tartare di pomodoro, insalata valeriana, salsa teriyaki

Sushi Singoli

Amaebi € 2,00

Gambero crudo - 1 pezzo

Avocado € 1,70

Avocado - 1 pezzo

Ebi € 1,80

Gambero cotto - 1 pezzo



Ikura Uova di salmone - 1 pezzo	€ 3,50
Maguro Tonno - 1 pezzo	€ 2,00
Pomodoro Pomodoro - 1 pezzo	€ 1,80
Sake Salmone - 1 pezzo	€ 1,80
Sake Avocado Salmone e avocado - 1 pezzo	€ 2,00
Sake Fumè Salmone affumicato - 1 pezzo	€ 2,50
Sicilia Gambero rosso e uova di Ikura - 1 pezzo	€ 2,50
Suzuki Branzino - 1 pezzo	€ 1,80
Tobikko Uova di pesce volante - 1 pezzo	€ 3,00
Tofu Tofu, marmellata di fichi, anacardi - 1 pezzo	€ 1,80
Wagyu Manzo flambato con uovo di quaglia fritto e salsa barbecue - 1 pezzo	€ 3,00
Salmon Flambé Salmone flambato con mayo, salsa teriyaki e sesamo - 1 pezzo	€ 2,50
Tonno Flambé Tonno pinna gialla flambato, togarashi, salsa teriyaki e sesamo - 1 pezzo	€ 2,50
Suzuki Flambé Branzino flambato, guacamole, salsa teriyaki, olio al tartufo e sesamo - 1 pezzo	€ 2,50

Bigné di sushi



Amaebi Bigné - 1 Pezzo	€ 3,00
Tartare di gambero crudo, zucchina, lime	
Ebi Bigné - 1 Pezzo	€ 3,00
Tartare di gambero cotto, mayo, zucchina, erba cipollina	
Salmon Bigné - 1 Pezzo	€ 3,00
Tartare di salmone, mayo, erba cipollina	
Spicy Salmon Bigné - 1 Pezzo	€ 3,00
Tartare di salmone, avocado, mayo, tobikko, tabasco	
Suzuki Bigné - 1 Pezzo	€ 3,00
Tartare di branzino, olio al tartufo, tobikko, guacamole	
Tuna Bigné - 1 Pezzo	€ 3,00
Tartare di tonno, tabasco, erba cipollina	
Zushi Bigné - 1 Pezzo	€ 3,50
Burrata, gamberi rossi sicilia, uova di aringa affumicate, zucchina	

Uramaki

Uramaki California - 8 Pezzi	€ 9,00
Gamberi cotti, salsa zushi e avocado	
Uramaki Philadelphia - 8 Pezzi	€ 9,00
Salmone, philadelphia e avocado	
Uramaki Rainbow - 8 Pezzi	€ 9,00
Gambero cotto, granchio, salmone, branzino, tonno, avocado e mayo	
Uramaki Spicy Toro - 8 Pezzi	€ 9,00
Tonno, salsa spicy, erba cipollina e lattuga	
Uramaki Veggy Roll - 8 Pezzi	€ 8,50
Cetriolo, avocado, philadelphia e lattuga	
Uramaki Zushi Roll - 8 Pezzi	€ 9,00
Uova di pesce volante, granchio, avocado, lattuga e mayo	
Uramaki Figue Roll - 8 Pezzi	€ 12,00
Asparagi, tofu, marmellata di fichi e mandorle	
Uramaki Hot Salmon - 8 Pezzi	€ 9,00

Uramaki Special

Uramaki Es Vedra Rolls - 6 Pezzi	€ 12,50
Salmone, philadelphia, fragole, salsa teriyaki, il tutto fritto nel panko	
Uramaki Ibiza Rolls - 8 Pezzi	€ 13,50
Tartare di salmone marinata in salsa ponzu e flambata, asparago in tempura, avocado, sesamo, guacamole, ito togarashi	
Uramaki Roppongi Hills - 8 Pezzi	€ 13,50
Gambero ebi fritto in tempura, frittata, olio al tartufo, lattuga e salsa zushi	
Uramaki Shibuya Rolls - 8 Pezzi	€ 13,50
Gambero fritto in tempura, philadelphia, salmone, avocado	
Uramaki Shibuya Veggie - 8 Pezzi	€ 12,00
Zucca frita, avocado, philadelphia	
Uramaki Shinjuku Rolls - 8 Pezzi	€ 13,50
Gambero fritto in tempura, tonno flambato, tartare di pomodoro, avocado, patate viola, spicy mayo	
Uramaki Shiso Rolls - 6 Pezzi	€ 13,50
Tartare di tonno in olio di sesamo, wasabi mayo, foglie di shiso, cetriolo, avocado e asparagi bolliti	
Uramaki Sicily Rolls - 6 Pezzi	€ 14,50
Gambero fritto in tempura, tartare di gamberi rossi, burrata, uova di aringa affumicata, avocado e foglie di shiso	
Uramaki South Beach - 8 Pezzi	€ 13,50
Salmone flambato, mango, avocado, fragole, mandorle, tobikko e salsa teriyaki	
Uramaki Sumo Maki - 6 Pezzi	€ 13,00
Gambero ebi fritto in tempura, tartare di branzino, philadelphia, avocado, olio al tartufo, il tutto avvolto in riso soffiato	
Uramaki Salmon Roll - 6 Pezzi	€ 8,50
Salmone e philadelphia	
Uramaki Salmon Fumè Roll - 6 Pezzi	€ 8,50
Salmone crudo, salmone affumicato, philadelphia ed erba cipollina	
Uramaki Tuna Roll - 6 Pezzi	€ 8,50
Tonno, mango e foglia di shiso	
Uramaki Salmon Flambè Roll - 6 Pezzi	€ 8,50
Salmone flambato, philadelphia, salsa teriyaki e schichimi togarashi	

Futomaki

Futomaki Mexi Rolls - 4 Pezzi € 12,00

Tartare di tonno, avocado, Philadelphia, guacamole, il tutto avvolto nel panko e fritto

Futomaki Pink Maki - 4 Pezzi € 10,00

Alga di soya, salmone alla piastra, gambero cotto, salsa rosa, insalata

Futomaki Salmon Ninja - 4 Pezzi € 12,00

Salmone, japanese crabstick, philadelphia, spicy mayo, teriyaki, tobikko, avocado, mandorle, il tutto fritto e avvolto nel panko

Temaki

Temaki Tuna - 1 Pezzo € 7,00

Tartare di tonno, salsa spicy, erba cipollina, avocado e sesamo

Temaki Safado - 1 Pezzo € 7,00

Tartare di salmone, lattuga, erba cipollina, mayo, mandorle

Temaki Tempura - 1 Pezzo € 7,00

Mazzancolle tropicali in tempura, insalata, salsa spicy mayo, salsa agrodolce, sesamo

Temaki Zushi - 1 Pezzo € 7,00

Tartare di mazzancolle tropicali, japanese crabstick, avocado, mayo, tobiko, erba cipollina e salsa passion mango

Nigiri Mixed

Fast Love - 6 Pezzi € 8,00

2 salmone, 2 tonno, 2 gamberi cotti

Gynza - 6 Pezzi € 13,00

Oshi-Zushi pressato con tartare di salmone, ikura, avocado e salsa allo shiso

Nigiri Flambè - 6 Pezzi € 13,00

2 salmon teriyaki, 2 tuna spicy, 2 branzino tartufato con guacamole, il tutto alla fiamma

Sake Xperience - 10 Pezzi € 14,00

Salmone

Takeshita Street - 6 Pezzi € 14,50

Oshi-Zushi pressato con salmone teriyaki alla piastra, mozzarella di bufala, cipolla frita e spicy mayo



Tuna Addicted - 10 Pezzi € 15,50
Tonno

Zushiloversupermix - 12 Pezzi € 15,00
2 sake, 2 maguro, 2 ebi, 2 suzuki, 2 amaebi, 2 hiramasa

Sushi Mixed

Firestarter - 8 Pezzi € 9,00
2 nigiri salmone, 1 nigiri tonno pinna gialla, 1 nigiri branzino, 4 uramaki

Love Box - 28 Pezzi € 35,00
4 nigiri salmone, 4 nigiri tonno, 4 nigiri gamberi cotti, 6 salmon rolls, 4 california, 4 philadelphia, 2 pink maki - compresa 1 soya in bottiglia Kikkoman.

Marismo - 14 Pezzi € 15,00
2 nigiri salmone, 2 nigiri tonno, 2 nigiri gamberi cotti, 1 nigiri branzino, 1 nigiri ricciola, 4 uramaki, 2 hosomaki

Not-Crudo - 12 Pezzi € 13,50
3 sake fumè, 4 california, 2 hosomaki al cetriolo, 3 ebi

Sashi Zushi Top - 19 Pezzi € 18,00
12 filetti di sashimi misti, 4 nigiri, 3 hosomaki

Satrincha - 12 Pezzi € 14,50
2 california, 2 philadelphia, 2 spicy toro, 2 hot salmon, 2 Zushi roll, 2 rainbow

Sushi Vegano - 12 Pezzi € 14,00
Tofu, avocado, pomodoro, cetriolo, alghe wakame, sesamo, asparagi, marmellata di fichi, mandorle

Blooming Sakura - 6 Pezzi € 15,00
Degustazione di tre uramaki rosa: 2 pink spicy tuna, 2 pink salmon passion, 2 pink ebi jurere

Zushi Pink Supermix € 38,00
Selezione dei 3 uramaki rosa: 6 pezzi di pink spicy tuna, 6 pezzi pink salmon passion, 6 pezzi pink ebi jurere

Lunch Menu - Solo a Pranzo

Healthy lunch - Solo a Pranzo € 13,90
Tataki di salmone alla piastra con sesamo e 2 spring rolls, accompagnato con una ciotola di riso bianco



Menu Xperience - Solo a Pranzo

€ 14,90

Una zuppa di miso, un riso saltato con gamberi uova e zucchine, 2 nigiri salmone, 2 nigiri tonno, 4 uramaki misti, un gelato tè verde

Salmon Full Protein Experience - Solo a Pranzo

€ 17,90

Fai il pieno di proteine. 505 kcal, 49g proteine. Porzione di riso bianco naturale, 4 nigiri al salmone, mini tartare al salmone e avocado roll con salmone e philadelphia

Green Lunch - Solo a Pranzo

€ 15,90

(Piatto vegetariano) porzione piccola edamame, 2 tofu e 2 avocado nigiri, 1 shibuya veggie con zucca frita e philadelphia

Momiji Lunch - Solo a Pranzo

€ 17,90

2 sake e 2 ebi nigiri, zushi temaki in alga di soia rosa, pink salmon passion

Express Lunch - Solo a Pranzo

€ 10,90

Porzione piccola di edamame, 4 uramaki, 4 nigiri, porzione piccola di riso bianco

Sashimi

Amaebi Sashimi - 3 Pezzi

€ 5,00

Gambero crudo dolce

Maguro Sashimi - 3 Pezzi

€ 4,50

Tonno

Sake Fumè Sashimi - 3 Pezzi

€ 4,50

Salmone affumicato

Sake Sashimi - 3 Pezzi

€ 4,00

Salmone

Sashigold - 15 Pezzi

€ 16,00

4 salmone, 4 tonno, 4 branzino, 3 gamberi crudi

Sashiten - 10 Pezzi

€ 13,00

5 salmone, 5 tonno

Suzuki Sashimi - 3 Pezzi

€ 4,00

Branzino

Tartare - Ceviche - Chirashi



Leblon	€ 14,00
Tartare di gamberi rossi Sicilia, granchio reale, avocado, lime	
Salmon Tartare	€ 12,00
Tartare di salmone, avocado, sesamo su un letto di riso	
Saudade Branzino	€ 13,00
Tartare di branzino, mango, avocado, menta, lime	
Tuna Tartare	€ 13,00
Tartare di tonno, mango, sesamo, lime, su un letto di riso	
Zushi Tuna Special	€ 13,50
Tartare di tonno, uovo di quaglia, wasabi, black tobikko, soya	

Hot Dishes

Chicken Ramen	€ 9,50
Spaghetti in brodo, pollo cotto alla piastra, uovo di quaglia, curry, spezie	
Goa Chicken	€ 9,50
Riso saltato alla piastra con pollo e verdure	
Goa Fish	€ 9,50
Riso saltato alla piastra con gamberi, granchio, japanese crabstick, zucchine e uova	
Goa Veggy	€ 9,00
Riso saltato alla piastra con verdure e uova	
Gyoza Pork	€ 8,50
Ravioli tipici giapponesi ripieni di maiale e spezie, cotti al vapore- 5 pz	
Salmon Teriyaki	€ 13,00
Salmone alla piastra con salsa teriyaki	
Shaomai	€ 7,50
Ravioli di gamberi thailandesi cotti al vapore accompagnati da salsa agrodolce	
Shrimps Yakitori	€ 7,00
2 spiedini di Gamberi alla piastra con sesamo e lime	
Tori Tonkastu	€ 12,50
Pollo fritto in tempura di panko con salsa Tonkatsu e sesamo su un letto di riso	



Tuna Tataki	€ 15,00
Tonno scottato alla piastra con sesamo	
Yakisoba	€ 9,50
Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi, zucchine, polpa di granchio, japanese crabsticks	
Yakisoba Veggy	€ 9,50
Spaghetti di grano saraceno con verdure	
Yakitori di Pollo	€ 7,00
2 spiedini di pollo con salsa teriyaki	
Yakiudon	€ 9,50
Noodles saltati alla piastra con verdure e uova	
Yakiudon Fish	€ 9,50
Noodles saltati alla piastra con gamberi, zucchine e polpa di granchio	
Beef Ramen	€ 9,50
Noodles in brodo, tenero manzo marinato, verdure, coriandolo, cipollotto, uovo alla coque	

Barche Mix

Barca Mista - 100 Pezzi	€ 120,00
Un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bigné (verrà impiattata in 2 vassoi grandi neri per asporto)	
Barca Mista - 30 Pezzi	€ 36,00
Un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi e Bigne' di sushi (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
Barca Mista - 40 Pezzi	€ 49,00
Un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bigné (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
Barca Mista - 50 Pezzi	€ 59,00
Un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bigné (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
Barca Mista - 60 Pezzi	€ 69,00
Un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bigné (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
Barca Mista - 80 Pezzi	€ 95,00
Un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bigné (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	



Barca Special - 30 Pezzi	€ 49,00
Mix composto da una selezione speciale di ZUSHi: Nigiri Flambè, Sumo Maki, Ibiza Roll, Shinjuku Rolls, Salmon bignè e Zushi bignè	
Barca Veggy - 30 Pezzi	€ 35,00
Nigiri e maki vegetariani NB: A richiesta può' essere anche vegana, basta specificarlo nelle note	
Full Moon Party Royale - 78 Pezzi	€ 82,00
Per 4/5 persone	
Nikki Beach - 48 Pezzi	€ 52,00
Per 2/3 persone	
Barca Mista - 70 Pezzi	€ 83,00
Un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	

Salse e Condimenti

Salsa di Soia - Kikkoman Classic 150ml	€ 4,50
Bottiglia tappo rosso	
Salsa di Soia - Kikkoman Light 150ml	€ 4,50
Bottiglia tappo verde. - 43% in meno di sale - 150 ml	
Salsa di Soia - Kikkoman Tamari 250ml	€ 6,00
Senza Glutine - Adatta ai celiaci	
Salsa Teriyaki 185gr	€ 6,00

Desserts

Cheesecake Passion Fruit	€ 6,00
Cheesecake Vegan Chocolate	€ 6,00
Cheesecake 100% Vegana-Bio-Gluten Free, al cioccolato e marmellata di arancia amara, noccioline	
Mango Salad	€ 6,00
Mango fresco, lime, menta	
Nutella Maki	€ 6,00
Arrotolato di riso con cocco avvolto in sfoglia di crêpes e Nutella	



Tiramisù al Tè Verde € 6,00
Tiramisù al tè verde e cioccolato

Zushi Muffin € 6,00
Tortino con cuore di cioccolato fondente e gelato allo zenzero

Uji Macha € 4,00
Gelato al tè verde

Banzai € 9,90
Tris di dolci, tiramisù tè verde e cioccolato, strawberry nutellamaki, cheesecake passion fruit

Triangolo di Mochi € 7,50
Selezione di tre mochi: the verde, cioccolato, passion fruit

Bao Nutella € 6,00
Panino bao con nutella, fragole e granella di nocciole

Bevande

Acqua Naturale 50cl € 2,00

Acqua Frizzante 75cl € 3,00

Coca Cola 33cl € 3,50

Coca Cola Zero 33cl € 3,50

Fanta 33cl € 3,50

Foco Mango Juice 35cl € 3,50
Succo di mango - puro al 30%

Green Tea Gingseng & Honey 47cl € 3,90
Tea verde naturale al ginseng e miele

Green Tea Pomegranate 47cl € 3,90
Tea verde naturale al melograno antiossidante

Pokka Green Tea 30cl € 3,50
Té verde naturale senza zucchero

Pokka Jasmine Tea 30cl € 3,50
Tè verde naturale al gelsomino in lattina



Acqua Frizzante 50cl € 2,00

Acqua Naturale 75cl € 3,00

Birre

Asahi Dry Steiny 50cl € 5,00

Birra giapponese di malto d'orzo in bottiglia - 5% vol

Kirin Ichiban 33cl € 4,00

Una delle più antiche birre di malto d'orzo Giapponesi - 5% vol

Sapporo 65cl € 6,50

Birra giapponese in lattina - 5% vol

Zushi Beer 33cl € 5,90

Birra artigianale allo zenzero. Gluten free - 5,5% vol

Coedo Shiro 33cl € 6,00

Vini

Bellavista Cuvée Brut 75cl € 46,00

Cuvée Prestige Ca' del Bosco 37,5cl € 23,00

Ca' del Bosco 75cl € 43,00

Chablis Saint Pierre Albert 75cl € 38,00

Champagne Perrier Jouet 75cl € 50,00

Ferrari Perlé 75cl € 45,00

Gewurztraminer Colterenzio 75cl € 25,00

Lighea Donnafugata 75cl € 25,00

Lugana Ca' dei Frati 37,5cl € 14,00

Pinot Grigio Colterenzio 75cl € 25,00



Pouilly Fumè Baron de Ladoucette 75cl	€ 43,00
Prosecco Bortolomiol - Banda Rossa 75cl Prosecco di Valdobbiadene DOCG Millesimato - 11% vol.	€ 19,00
Riesling Troken 75cl	€ 26,00
Dom Pérignon Champagne 75cl	€ 260,00
Lugana Ca' dei Frati 75cl	€ 25,00
Arneis Blange Ceretto 75cl	€ 29,00
Castaldi Rosè 75cl Franciacorta - 12,5% vol	€ 35,00

Sakè & Spirits

Nikka Whisky 50cl 51,4% vol	€ 70,00
Sake Soto Cup 18cl Assapora il nostro sakè migliore nella pratica lattina da 180 ml. Freddo, perfetto con ogni nostro piatto !	€ 10,00
Sake Soto Junmai Daiginjo 30cl Un sake prelibato di tipo jun mai daiginjo. Bottiglia elegante, in vetro da 300 ml.	€ 27,00
Kinobi Gin 70cl Il gin giapponese per eccellenza: yuzu giallo, cipresso rosso, shiso, bamboo alcune delle botaniche coinvolte.	€ 80,00
Ryoma Japanese Rum 70cl Colore ambra al palato morbido e delicato con punte di zenzero, vaniglia e noce di cocco	€ 90,00