



## **SUSHI MENU**

*Bambaissa Restaurant presenta un'accattivante selezione  
di piatti tradizionali e di innovative creazioni del nostro sushi chef  
preparati con prodotti di alta qualità*

**IL MENU SUSHI NON E' DISPONIBILE IL LUNEDI**

*Bambaissa Restaurant presents a captivating selection  
of traditional dishes and innovative creations from our sushi chef  
prepared with high quality products*

**SUSHI MENU IS NOT AVAILABLE ON MONDAY**



## HOSOMAKI - 6 pz -

**SALMONE / SALMON**

12

**TONNO / TUNA**

14

**RICCIOLA / AMBERGJACK**

14

**SALMONE AFFUMICATO E  
PHILADELPHIA**

*SMOKED SALMON & PHILADELPHIA*

16

**AVOCADO** 

10

**CETRIOLO / CUCUMBER** 

10

## NIGIRI - 2 pz -

**SALMONE / SALMON**

12

**TONNO / TUNA**

14

**RICCIOLA / AMBERJACK**

14

**GAMBERO ROSSO / RED PRAWN**

16

**BRANZINO / SEA BASS**

12

**CAPASANTA / SCALLOP**

16

## SASHIMI - 3 pz -

**SALMONE / SALMON**

12

**TONNO / TUNA**

14

**RICCIOLA / AMBERJACK**

14

**GAMBERO ROSSO / RED PRAWN**

16

**BRANZINO / SEA BASS**

12

**CAPASANTA / SCALLOP**

16



## URAMAKI ROLL - 8 pz -

### PHILADELPHIA

Salmone, Philadelphia, avocado,  
semi di sesamo, salsa unagi  
*Salmon, Philadelphia, avocado,  
sesame seeds, unagi sauce*

22

### SAKE

Salmone, avocado,  
battuta di salmone scottato,  
salsa spicy, salsa togarashi  
*Salmon, avocado, seared salmon tartare,  
spicy sauce, togarashi sauce*

23

### OSAKA

Polpa di granchio, wakame, erba cipollina,  
masago, maionese Giapponese,  
salmone scottato, salsa unagi  
*Crabmeat, wakame, chives, masago,  
Japanese mayonnaise, seared salmon, unagi sauce*

22

### NATSU

Futomaki di gamberi rossi, salmone,  
tonno, scorza di limone, umeboshi, tenkasu  
*Red shrimp futomaki, salmon, tuna,  
lemon peel, umeboshi, tenkasu*

27

### MAGURO

Tonno, avocado, battuta di Tonno,  
salsa spicy, masago arare  
*Tuna, avocado, tuna tartare,  
spicy sauce, masago arare*

27

### CALIFORNIA

Polpa di granchio, cetriolo, masago  
*Crabmeat, cucumber, masago*

18

### OKINAWA

Ricciola, pomodori secchi, battuta di tonno,  
granella di pistacchio  
*Amberjack, dried tomatoes, tuna tartare,  
chopped pistachios*

25

### YUZU

Salmone, avocado, ricciola scottata,  
scorza di limone, tenkasu, salsa di limone  
*Salmon, avocado, seared amberjack,  
lemon peel, tenkasu, lemon sauce*

22

### ALASKA

Salmone affumicato, Philadelphia  
avocado, salsa unagi  
*Smoked salmon, Philadelphia,  
avocado, unagi sauce*

22

### RED VEGAN

Futomaki di foglia vegetale, cetriolo,  
avocado, pomodori secchi,  
granella di pistacchio, olio al tartufo  
*Vegetable leaf futomaki, cucumber,  
avocado, dried tomatoes,  
chopped pistachios, truffle oil*

20



## SEASONAL DISHES

### WAKAME SALAD

Insalata di alga wakame  
leggermente piccante  
*Wakame salad slightly spicy*

12

### SALMON GUNKAN - 2 pz -

Philadelphia, salmone, anacardi  
*Philadelphia, salmon, cashew nuts*

14

### GUNKAN MAGURO SPECIAL - 2 pz -

Chef's signature a base di tonno  
*Tuna chef's signature*

16

### ABURI ZUSHI - 6 pz -

Nigiri di salmone e ricciola scottati  
*Seared amberjack and salmon nigiri*

32

### EDO ZUSHI - 8 pz -

Nigiri misto contemporary  
*Contemporary nigiri mix*

40

### TIRADITO - 10 pz -

Carpaccio di ricciola  
marinato con leche de tigre  
*Amberjack carpaccio  
marinated with leche de tigre*

22

### SASHIMI MARIAWASE - 12 pz -

Sashimi misto  
*Mixed sashimi*

45

### PLATEAU BAMBAISSA - 20 pz -

Nigiri 3 pz, Roll 8 pz,  
Hosomaki 6 pz, Sashimi 3 pz

60

### CHIRASHIZUSHI POKE BOWL

Riso croccante, sashimi misto di pesce  
*Crispy rice, mix seafood sashimi*

30



AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, LA INFORMIAMO  
CHE TUTTI I PIATTI DI QUESTO MENU POTREBBERO CONTENERE ALCUNI DEI SEGUENTI ALLERGENI:  
CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO,  
SEDANO, SENAPE, LUPINI, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, SOLFITI ( VINI )  
LA INVITIAMO PERTANTO A RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

LA CUCINA NON GARANTISCE L'ASSENZA DI POSSIBILI CONTAMINANTI SU TUTTI I PRODOTTI  
IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/204 (ALLEGATO 3, SEZIONE 8,  
CAPITOLO 3, LETTERA D, .3) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O  
PARZIALMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA.

\* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI NELLA  
PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

*UNDER THE EU REGULATION 1169/2011, WE INFORM THAT ALL THE DISHES  
IN THIS MENU MAY CONTAIN SOME OF THE FOLLOWING ALLERGENS:  
CEREALS, HOPS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK AND DAIRY PRODUCTS,  
NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, MOLLUSCS, SULPHITES ( WINE )  
WE ENCOURAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION*

*THE KITCHEN DOES NOT GUARANTEE THE ABSENCE OF POSSIBLE CONTAMINANTS ON ALL PRODUCTS*

*ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/204 (ATTACHMENT 3, SECTION 8,  
CHAPTER 3, LETTER D, .3) SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED AS RAW OR NEARLY RAW,  
HAS UNDERGONE PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS.*

*THE KITCHEN DOES NOT GUARANTEE THE ABSENCE OF POSSIBLE CONTAMINANTS ON ALL  
PRODUCTS*

*\* FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE PRODUCTS USED IN THE  
PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN.*

**COPERTO – COVER CHARGE € 5,00**



## Elenco allergeni

### *Allergens list*

- 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut)  
*Cereals containing gluten and derived products (rye wheat, barley, oats, spelt, kamut)*
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei  
*Shellfish and shellfish products*
- 3 Uova e prodotti a base di uova  
*Eggs and eggs products*
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce  
*Seafood and seafood products*
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*Peanuts and peanuts products*
- 6 Soia e prodotti a base di soia  
*Soya and soya products*
- 7 Latte e prodotti a base di latte  
*Milk and dairy products*
- 8 Frutta a guscio e i loro prodotti  
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, macadamia)  
*Nuts and their products*  
(*almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachios, macadamia nuts*)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano  
*Celery and celery products*
- 10 Senape e prodotti a base di senape  
*Mustard and mustard products*
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  
*Sesame seeds and sesame products*
- 12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg  
*Sulphites in concentrations more than than 10 mg/kg*
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini  
*Lupin and lupin products*
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*Molluscs and molluscs products*



## **HOSOMAKI**

SALMONE / SALMON 4

TONNO / TUNA 4

RICCIOLA / AMBERJACK 4

CETRIOLO / CUCUMBERS 14

AVOCADO 14

SALMONE AFFUMICATO E PHILADELPHIA / SMOKED SALMON AND PHILADELPHIA 4-7

## **NIGIRI**

SALMONE / SALMON 4

TONNO / TUNA 4

RICCIOLA / AMBERJACK 4

CAPASANTA / SCALLOP 14

GAMBERO ROSSO / RED PRAWN 2

BRANZINO / SEA BASS 4

## **SASHIMI**

SALMONE / SALMON 4

TONNO / TUNA 4

RICCIOLA / AMBERJACK 4

CAPASANTA / SCALLOP 14

GAMBERO ROSSO / RED PRAWN 2

BRANZINO / SEA BASS 4

## **URAMAKI ROLL**

PHILADELPHIA 4-7-11-6

SAKE 1-3-4-6

OSAKA 2-3-4-6-11

NATSU 2-4-6-1

MAGURO 1-4

CALIFORNIA 4-2

OKINAWA 4-6-8

YUZU 1-3-4-6

ALASKA 4-6-7

RED VEGAN 1-8

## **SEASONAL DISHES**

WAKAME SALAD 11

SALMON GUNKAN 4-7-8

GUNKAM MAGURO SPECIAL 4-6

ABURI ZUSHI 4

CHIRASHIZUSHI POKE BOWL 1-2-4-6-11-14

EDO ZUSHI 4-6-8-9-11-14-2

TIRADITO 4-9

SASHIMI MARIAWASE 2-4-14

PLATEAU BAMBAISSA 11-2-4-14-7-9

CHIRASHIZUSHI POKE BOWL 2-4-5-8-11-14

