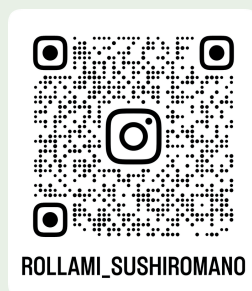




**Benvenuti** alla Casa del Sushi Romano gestita con passione da due donne, il nostro ristorante offre **un'esperienza** gastronomica unica che fonde la **tradizione** culinaria romana con il carattere giapponese. Scegli tra una varietà di piatti **freschi** e creativi, preparati con ingredienti di alta qualità, ma soprattutto con **amore**.



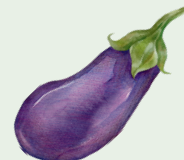
Seguici su Instagram per rimanere sempre aggiornato

+123-456-7890

## Per iniziare: i nostri antipasti

### Chicchi dorati 2 pezzi

Deliziosi bocconcini di **riso fritto**, **dorati** e croccanti all'esterno, **soffici** all'interno. Ogni chicco è arricchito con un'esplosione di sapori grazie agli ingredienti freschi e selezionati che li accompagnano. Perfetti per iniziare il pasto con una nota **croccante** e creativa.



**Chicco dorato parmigiana:** 5,5€

guarnito con un saporito sugo di basilico, accompagnato da melanzana, parmigiano e basilico fresco. (7)

**Chicco dorato tartare:** 6,5€

delicata tartare di manzo condita con sale, olio e pepe.



**Chicco dorato peperoni:** 5€

cremosa straciatella accompagnata da peperoni grigliati, olive taggiasche e prezzemolo fresco. (7)

### Gunkan 2 pezzi

**Morbidi** cuori di riso dalla forma ovale avvolti da ingredienti **freschi** che ne esaltano il sapore. Questa portata è **leggera** e sfiziosa, perfetta come antipasto che sorprende e conquista al primo morso.

**Cuore di riso tartufato:** 5,5€

avvolto da saporito e croccante guanciale flambato, accompagnato da una ricca crema carbonara e un elegante tocco di tartufo. (1,2,3,4,6,7,8,9)

**Cuore di riso crudo:** 5€

con prosciutto crudo, crema di zucchine, chips di zucchine croccanti e sapida feta sbriciolata.

**Cuore di riso pesca:** 5,5€

avvolgente guanciale flambato con top di ricotta di Bufala, profumata pesca caramellata e un tocco di menta fresca. (7)



### Nigiri 3 pezzi

Una piccola e raffinata preparazione a base di riso **modellato a mano**, con la forma di una **barchetta** di riso sulla quale viene adagiato un ingrediente delicatamente al di sopra. La **semplicità** racchiusa in un solo morso.



**Limonamo il porchettaro:** 5€

un saporito bocconcino di porchetta su un letto di rucola e condito con una spruzzata di limone fresco.



**Barchetta grappolo:** 4,5€

soffice riso, cremosa ricotta, fette di pomodoro camone e basilico cristallizzato. (7)



# I nostri crudi



## **Tartare tricolore:** 17€

delicata e avvolgente, la freschezza della carne si fonde con la cremosità della stracciatella accompagnata da tre tipologie di datterini, pesto di basilico e basilico aromatico.(7)

## **Tartare anguria:** 16€

un mix equilibrato tra la dolcezza della anguria e la freschezza dei cetrioli, con olive taggiasche e ricotta salata.(7)

## **Tartare fiore:** 17€

fresca e vivace, racchiusa in un fiore di zucca, con note di agrumi grazie alla crema al limone che esaltano il sapore della carne in una combinazione rinfrescante con chips di zucchine croccanti.(7)

## **Tartare pesca:** 16€

ricca e golosa, con la tartare morbida impreziosita dalla cremosità della glassa balsamica, fiocchi di feta, pesca dolce e noci croccanti.(7,8,12)



## **Tartare e Carpacci**

Le nostre carni di manzo irlandesi sono selezionate per la loro straordinaria **qualità** e freschezza. Ogni taglio è effettuato manualmente al **coltello**: la **tartare** presenta cubetti succulenti, perfetti per esaltare il sapore, mentre il **carpaccio**, affettato sottilmente, regala una melodia di tenerezza e gusto. Un'esperienza gastronomica che promette di deliziare ogni amante della carne **cruda**.



## **Carpaccio citronette:** 15€

fresco e semplice, con scorza di arance e limoni e la loro riduzione, pepe rosa in grani e pezzemolo fresco.

## **Carpaccio rucola:** 17€

delicato e armonioso, con cremosa glassa balsamica, rucola fresca e sapide scaglie di grana.(7,12)



## **Carpaccio mais:** 17,5€

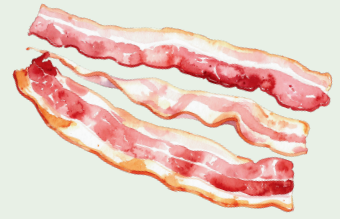
Avvolgente mais dolce al burro accompagna un carpaccio leggermente flambato con timo profumato .(7)

## **Carpaccio fragole:** 16,5€

La dolcezza delle fragole si fonde con la glassa balsamica, cremosa ricotta di Bufala, menta fresca e nocciole tostate. (7,8,12)



# I nostri roll



**Roll carbonara:(speciale 6 pezzi) 6,5€**  
guanciale croccante, uovo, pecorino, parmigiano e pepe.(3,6,7)

**Roll amatriciana:(speciale 6 pezzi) 6,5€**  
guanciale, sugo amatriciana, pecorino, parmigiano e pepe.(6,7)

**Roll gricia:(speciale 6 pezzi) 6,5€**  
crema cacio e pepe, guanciale croccante e parmigiano.(6,7)

## Uramaki 4 pezzi

Il **roll**, simbolo per eccellenza della tradizione giapponese, è una delle varianti più iconiche del sushi. Caratterizzato dal riso che avvolge un ripieno saporito accompagnato da ingredienti **freschi** e creativi, rappresenta l'equilibrio perfetto tra gusto e estetica. Questa preparazione riflette la maestria nella combinazione di sapori e consistenze, offrendo un'esperienza raffinata che celebra nella **forma** l'arte culinaria giapponese ma nel **sapore** la tradizione romana.



Prepariamo il nostro **arrosto di vitello** con una lenta cottura tradizionale in pentola, partendo da un soffritto di cipolle, sedano e carote. Dopo essere stato sfumato con il vino bianco, l'arrosto cuoce dolcemente per 4-5 ore, assorbendo tutti i profumi per un risultato di una carne **tenera e succosa**.



**Roll vitello e limone: 6€**

Roll con cuore di vitello ,avvolto da prosciutto crudo, fresca crema al limone e prezzemolo fresco.(7,9)

**Roll vitello tonnato: 5,5€**

Roll delicato con vitello, crema tonnè, capperi e prezzemolo fresco(9)

**Roll vitello e pesca: 6,5€**

Roll con morbido vitello , abbinato a una fresca stracciatella di Bufala, cipolla caramellata di tropea e spicchi di pesca dolce.(7,9)

Le nostre **polpette** sono morbide e saporite, preparate con carne selezionata e lavorata da noi, parmigiano e prezzemolo.



**Roll polpette di nonna Marisa: 6,5€**

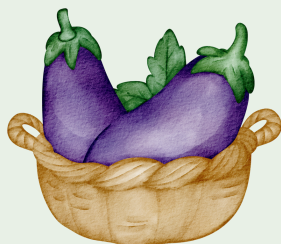
polpette al sugo di basilico, parmigiano e basilico fresco.(7)



**Roll polpette nonna di Giadina: 7,5€**

cuore del roll di polpette, esternamente avvolto da mortadella, crema di ricotta di Bufala, chips di zucchine e pistacchio croccante. (7,8)





## I nostri roll

La nostra **salsiccia** è preparata con carne di alta qualità e viene cotta alla **piastra**, saporita e speziata al punto giusto.

### **Roll salsiccia e zucchine: 7,5€**

gustosa salsiccia all'interno del roll, avvolto da fiore di zucca, crema di zucchine, cipolla caramellata, feta e chips di zucchine croccanti.(7)

### **Rotolando nell'orto di papà Donato: 6,5€**

saporita salsiccia, melazana, dolci pomodorini confit, fresco pesto di basilico e ricotta salata .(7)

Il nostro **pollo** è irresistibilmente **croccante**, grazie alla sua speciale pastellatura e panatura con **panko**, per una consistenza leggera e dorata.



### **Roll polletto McPanato 2.0: 7,5€**

Roll con pollo croccante e dorato avvolto da guanciale flambato e accompagnato da una salsa cheddar cremosa e guanciale croccante.(7)

### **Roll pollo e peperoni: 5,5€**

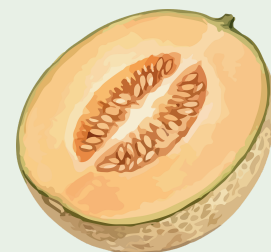
Pollo croccante servito con una crema vellutata di peperoni, arricchito con peperoni grigliati e prezzemolo fresco.

### **Roll pollo e prosciutto: 7€**

roll con pollo croccante avvolto da prosciutto crudo, crema di gorgonzola, miele piccante e timo profumato. (7)



La nostra **porchetta** è autentica, proveniente direttamente da **Ariccia**, per offrirvi il vero sapore della tradizione laziale.



### **Roll porchetta e cacio: 5,5€**

porchetta di Ariccia con crema cacio e pomodorini confit.(7)

### **Roll porchetta e melone: 7€**

porchetta di Ariccia,prosciutto crudo che avvolge il roll, stracciatella di Bufala, melone dolce .(7)



### **Roll porchetta e tartufo: 7€**

porchetta di Ariccia con ricotta di Bufala, cremoso tartufo, miele dolce e noci croccanti.( 1,2,3,4,6,7,8,9)

# I nostri piatti vegetariani e vegani

## Le nostre polpette di soia:

Da Rollami sosteniamo le scelte **green** e per questo motivo abbiamo scelto delle **polpette di soia gluten free** come nostra proteina vegana, sono **morbide**, saporite e ricche di ingredienti genuini, pensate per offrire un'esperienza culinaria soddisfacente.



## I nostri roll vegetariani:

**Roll polpette di soia alla carbonara: 7€**  
con polpetta di soia, uovo, parmigiano, pecorino e pepe.(3,6,7)\*

**Roll polpette di soia alla gricia: 7€**  
con polpetta di soia, parmigiano e pepe.(6,7)\*

**Roll polpette di soia e melanzane: 7,5€**  
con polpetta di soia, deliziose melanzane, pesto di basilico, ricotta salata e basilico fresco.(6,7)\*

**Roll polpette di soia e melone: 7€**  
con polpetta di soia, stracciatella di Bufala e melone dolce. (6,7)\*



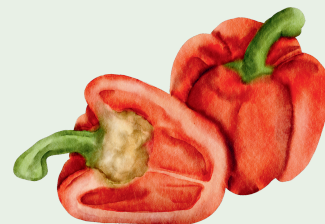
## I nostri roll vegani

**Roll polpette di soia e peperoni: 6,5€**  
con polpetta di soia, crema di peperoni, peperoni grigliati e spolverata di prezzemolo fresco.(6)\*

**Roll polpette di soia e fiore: 7,5€**  
con polpetta di soia, fiore di zucca che avvolge il roll, top di mayo, pomodorino confit dolce.(6)\*

**Roll polpette di soia e sugo: 6,5€**  
con polpetta di soia e sugo di basilico.(6)\*

**Roll polpette di soia e zucchine : 7€**  
con polpetta di soia, crema di zucchine, chips di zucchine e glassa balsamica.(6,12)\*



# I nostri piatti veg

## Gyoza di verdure:

3 pezzi

I gyoza di verdure sono ravioli giapponesi ripieni di un mix saporito di carote, cavolo, funghi, cipolla e piselli, croccanti alla base e morbidi all'interno, serviti con condimenti tipici romani



### 6,5€ Gyoza di verdure burro e salvia:



gyoza con ripieno di verdure, crema di burro e salvia croccante .(1,7) \*



### 6€ Gyoza di verdure e limone:



gyoza ripieno di verdure, crema al limone e zeste fresche di limone(1). \*

### 6,5€ Gyoza di verdure e sugo:



gyoza ripieni di verdure, sugo di basilico e basilico fresco.(1) \*



### 7€ Gyoza di verdure e stracciatella



gyoza ripieno di verdure, stracciatella cremosa e pomodorini confit (1,7) \*

### 5,5€ Gyoza di verdure e zucchine:



gyoza ripieni di verdure, crema di zucchine e chips di zucchine (1) \*



### 7€ Gyoza di verdure e fragole:



gyoza ripieni di verdure, ricotta di bufala, fragole fresche e zeste di limone(1,7) \*



# I nostri Gyoza: 3 pezzi

## 6,5€ Gyoza carbonara:

gyoza ripieni di carne, crema carbonara, guanciale croccante e parmigiano.(1,3,7)\*



## 6,5€ Gyoza gricia:

gyoza ripieni di carne, crema cacio e pepe, guanciale croccante e parmigiano.(1,7)\*

## 6,5€ Gyoza amatriciana:

gyoza ripieni di carne, sugo all'amatriciana, guanciale croccante e parmigiano.(1,7)\*



## 7€ Gyoza stracciatella:

gyoza ripieni di carne, stracciatella e pomodorini confit.(1,7)\*

## 6,5€ Gyoza zucchine:

gyoza ripieni di carne, crema di zucchine, ricotta di Bufala e chips di zucchine.(1,7)\*

## 6€ Gyoza burro:

gyoza ripieni di carne, crema di burro, salvia croccante e spolverata di parmigiano.(1,7)\*

## 7,5€ Gyoza limone:

gyoza ripieni di carne, crema al limone e zeste di limone.(1)\*



I nostri **gyoza di carne**, racchiudono un ripieno di carne suina preparato da noi. La pasta sottile viene farcita, chiusa a **mano** con la chiusura a mezzaluna, tipica della nostra **tradizione**, e poi cotta in due fasi: prima vengono rosolati in padella per ottenere una base **croccante**, poi cotti a vapore per una consistenza morbida e **leggera**.

## 6€ Gyoza sugo:

gyoza ripieni di carne, sugo di basilico, spolverata di parmigiano e basilico fresco.  
(1,7)\*

## 8,5€ Gyoza tartare:

gyoza ripieni di carne, crema di burro, tartare di manzo e spolverata di parmigiano.(1,7)\*

## 7,5€ Gyoza fragole:

gyoza ripieni di carne, ricotta di Bufala, fragole e zeste di limone.(1,7)\*

I nostri gyoza vengono serviti **caldi**, appena cotti, per offrirvi la migliore esperienza di gusto. Consigliamo di gustarli come **ultima** portata, per evitare che il loro sapore deciso entri in contrasto con gli altri piatti e per apprezzarne appieno la **freschezza** e la **consistenza**.



# Allergeni:

Ogni piatto sul nostro menu presenta dei numeri accanto che indicano la presenza di specifici allergeni, per facilitare la scelta e garantire la sicurezza alimentare. Questi numeri corrispondono agli allergeni elencati qui sotto, seguendo la normativa europea.

1. **glutine**
2. **crostacei**
3. **uova**
4. **pesce**
5. **arachidi**
6. **soia**
7. **latte**
8. **frutta a guscio**
9. **sedano**
10. **senape**
11. **sesamo**
12. **anidride solforosa**
13. **lupini e molluschi.**

Per qualsiasi allergia o intolleranza, informa il nostro personale, così che possa seguirti al meglio per garantirti una cena nella massima sicurezza e serenità!