



**Il sushi a casa tua come non  
l'hai mai mangiato!**

[sushiboxsiena.it](http://sushiboxsiena.it)



**Puoi ordinare a domicilio  
tramite Whatsapp e Glovo o da  
asporto chiamando al numero**

 **0577 56 37 05**

**Siamo in via delle Campane 13 a Siena!**



## Kobachi

<b>K1</b>	<b>Zuppa di miso normale</b> <i>Miso, alghe, tofu</i>	<b>3,00 €</b>
<b>K2</b>	<b>Zuppa di miso con frutti di mare</b> <i>Miso, frutti di mare, tofu, alghe</i>	<b>4,00 €</b>
<b>K3</b>	<b>Edamame</b>	<b>4,00 €</b>
<b>K4</b>	<b>Wakame</b> <i>Insalata di alghe marinata giapponesi</i>	<b>4,00 €</b>
<b>K5</b>	<b>Gyoza pollo e verdura (4 pezzi)</b>	<b>4,00 €</b>
<b>K6</b>	<b>Gyoza maiale (4 pezzi)</b>	<b>4,00 €</b>
<b>K7</b>	<b>Gyoza frutti di mare (4 pezzi)</b>	<b>4,50 €</b>
<b>K8</b>	<b>Gyoza verdure (4 pezzi)</b>	<b>3,00 €</b>



## Uramaki Speciale (8 pezzi)

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>US1 Uramaki salmone</b>  | <b>14,00 €</b> |
| Tartare di salmone, polpa di granchio, avocado, maionese, cipollina |                |
| <b>US2 Uramaki tonno spicy</b>                                      | <b>16,00 €</b> |
| Tartare di tonno, cetriolo, tabasco, maionese                       |                |
| <b>US3 Futomaki fritto</b>  | <b>14,00 €</b> |
| Polpa di granchio, avocado, tartare di salmone                      |                |
| <b>US4 Philadelphia spicy</b>                                       | <b>14,00 €</b> |
| Salmone cotto, philadelphia, salsa piccante                         |                |
| <b>US5 Uramaki polpo</b>  | <b>14,00 €</b> |
| Polpo, philadelphia, asparagi, avocado                              |                |



## Uramaki (8 pezzi)

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>U1</b>  | <b>Uramaki California</b><br>Polpa di granchio cotto, avocado, maionese giapponese  | <b>8,00 €</b>  |
| <b>U2</b>  | <b>Uramaki ebiten</b><br>Gambero in tempura, Philadelphia, salsa teriyaki           | <b>9,00 €</b>  |
| <b>U3</b>  | <b>Uramaki maguro</b><br>Tonno, avocado, philadelphia, cetrioli                     | <b>10,00 €</b> |
| <b>U4</b>  | <b>Uramaki rainbow roll</b><br>Carpaccio di pesce misto, avocado, philadelphia      | <b>12,00 €</b> |
| <b>U5</b>  | <b>Uramaki drago</b><br>Gambero in tempura, philadelphia, uova di pesce volante     | <b>13,00 €</b> |
| <b>U6</b>  | <b>Uramaki unaghi</b><br>Aniguilla cotta caramellata, avocado, maionese giapponese  | <b>13,00 €</b> |
| <b>U7</b>  | <b>Uramaki sake</b><br>Salmone, avocado, philadelphia                               | <b>9,00 €</b>  |
| <b>U8</b>  | <b>Uramaki suzuki</b><br>Pesce bianco in tempura, philadelphia, avocado             | <b>11,00 €</b> |
| <b>U9</b>  | <b>Uramaki scampi</b><br>Scampi crudo, avocado, salsa piccante, maionese giapponese | <b>15,00 €</b> |
| <b>U10</b> | <b>Uramaki mango</b><br>Salmone, mango fresco, philadelphia, salsa di mango         | <b>12,00 €</b> |
| <b>U11</b> | <b>Uramaki tonno</b><br>Tonno cotto, avocado, philadelphia                          | <b>8,00 €</b>  |
| <b>U12</b> | <b>Uramaki tonno spicy</b><br>Tonno fritto, avocado, philadelphia, salsa piccante   | <b>8,00 €</b>  |
| <b>U13</b> | <b>Uramaki tartufo</b><br>Salmone, salsa di tartufo, maionese giapponese            | <b>10,00 €</b> |



## Black Roll Summer (8 pezzi)

<b>BR1</b>	<b>Black roll 1</b>	<b>13,00 €</b>
	Riso nero giapponese, gambero rosso, avocado e philadelphia	
<b>BR2</b>	<b>Black roll 2</b>	<b>10,00 €</b>
	Riso nero giapponese, salmone, mango e philadelphia	
<b>BR3</b>	<b>Black roll 3</b>	<b>10,00 €</b>
	Riso nero giapponese, pesce bianco, ananas, mayonnaise	
<b>BR4</b>	<b>Black roll 4</b>	<b>9,00 €</b>
	Riso nero giapponese, salmone alla piastra, avocado, philadelphia	
<b>BR5</b>	<b>Black roll 5</b>	<b>9,00 €</b>
	Riso nero giapponese, gamberi fritti, philadelphia	
<b>BR6</b>	<b>Black roll 6</b>	<b>10,00 €</b>
	Riso nero giapponese, filetto di tonno cotto, avocado e mayonnaise	





## Nigiri (2 pezzi)

<b>N1</b>	<b>Nigiri sake</b> Salmone	3,00 €
<b>N2</b>	<b>Nigiri maguro</b> Tonno	4,00 €
<b>N3</b>	<b>Nigiri suzuki</b> Branzino	3,00 €
<b>N4</b>	<b>Nigiri tai</b> Orata	3,00 €
<b>N5</b>	<b>Nigiri ebi</b> Gambero cotto	3,00 €
<b>N6</b>	<b>Nigiri amaebi</b> Gambero rosso	5,50 €
<b>N7</b>	<b>Nigiri scampi</b> Scampi	7,00 €
<b>N8</b>	<b>Nigiri unaghi</b> Anguilla cotta	5,00 €
<b>N9</b>	<b>Nigiri kani</b> Polpa di granchio	3,00 €
<b>N10</b>	<b>Nigiri polpo</b> Polpo	4,00 €
<b>N11</b>	<b>Nigiri seppia</b> Seppia	3,00 €



## Hosomaki (6 pezzi)

<b>H1</b>	<b>Hosomaki sake</b> Salmone	4,00 €
<b>H2</b>	<b>Hosomaki tekka</b> Tonno	5,00 €
<b>H3</b>	<b>Hosomaki suzuki</b> Pesce bianco	5,00 €
<b>H4</b>	<b>Hosomaki ebi</b> Gambero cotto	5,00 €
<b>H5</b>	<b>Hosomaki kappa</b> Cetriolo	4,00 €
<b>H6</b>	<b>Hosomaki unaghi</b> Anguilla cotta	7,00 €





## Gunkan (2 pezzi)

<b>G1</b>	<b>Gunkan tonno</b> Tonno, maionese giapponese	6,00 €
<b>G2</b>	<b>Gunkan salmone</b> Salmone, maionese giapponese	5,00 €
<b>G3</b>	<b>Gunkan tobiko</b> Uova di pesce volante	5,00 €
<b>G4</b>	<b>Gunkan zuccina</b> Zuccina, gambero cotto, salsa giapponese	6,00 €



## Temaki (1 pezzo)

<b>E1</b>	<b>Sake temaki</b> Salmone, avocado	5,00 €
<b>E2</b>	<b>California temaki</b> Polpa di granchio cotto, avocado, maionese giapponese	5,00 €
<b>E3</b>	<b>Maguro temaki</b> Tonno, avocado	6,00 €
<b>E4</b>	<b>Unaghi temaki</b> Anguilla cotta caramellata, avocado	6,00 €
<b>E5</b>	<b>Ebiten temaki</b> Tempura di gamberi, insalata fresca, philadelphia	5,00 €



## Cirashi

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>IC1</b> | <b>Cirashi misto</b>   | <b>14,00 €</b> |
|            | Pesce misto, avocado, sesamo e alghe nori serviti su un letto di riso    |                |
| <b>IC2</b> | <b>Cirashi sake don</b>  | <b>12,00 €</b> |
|            | Salmone, ikura, avocado, sesamo e alghe nori serviti su un letto di riso |                |
| <b>IC3</b> | <b>Cirashi tekka don</b>   | <b>13,00 €</b> |
|            | Tonno, avocado, sesamo e alghe nori serviti su un letto di riso          |                |



## Tartare

<b>T1</b>	<b>Tartare sake</b> Salmone e avocado nella salsa ponzu	<b>9,00 €</b>
<b>T2</b>	<b>Tartare maguro</b> Tonno e avocado nella salsa ponzu	<b>10,00 €</b>
<b>T3</b>	<b>Tartare scampi</b> Scampi e avocado nella salsa ponzu	<b>15,00 €</b>
<b>T4</b>	<b>Tartare misto</b> Tonno, salmone, branzino, capperi, tabasco con salsa ponzu	<b>12,00 €</b>



## Carpaccio (10 pezzi)

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>C1</b> | <b>Carpaccio salmone</b><br>Salmone accompagnato dalla salsa ponzu  | <b>12,00 €</b> |
| <b>C2</b> | <b>Carpaccio suzuki</b><br>Branzino accompagnato dalla salsa ponzu  | <b>11,00 €</b> |
| <b>C3</b> | <b>Carpaccio tonno</b><br>Tonno accompagnato dalla salsa ponzu      | <b>13,00 €</b> |
| <b>C4</b> | <b>Carpaccio misto</b><br>Tonno, salmone e branzino con salsa ponzu | <b>13,00 €</b> |



## Sashimi

<b>S1</b>	Sashimi salmone (12 pezzi)	11,00 €
<b>S2</b>	Sashimi maguro (12 pezzi)	15,00 €
<b>S3</b>	Sashimi suzuki (12 pezzi)	13,00 €
<b>S4</b>	Sashimi tai (12 pezzi)	13,00 €
<b>S5</b>	Sashimi amaebi (6 pezzi)	16,00 €
<b>S6</b>	Sashimi scampi (6 pezzi)	18,00 €





## Sushi Sashimi Misto

<b>M1</b>	Nigiri mix (14 pezzi)	18,00 €
<b>M2</b>	Sashimi mix (14 pezzi)	18,00 €
<b>M3</b>	Sushi mix (10 pezzi)	13,00 €
<b>M4</b>	Sushi speciale mix (20 pezzi)	24,00 €
<b>M5</b>	Sushi Sashimi mix (17 pezzi)	22,00 €
<b>M6</b>	Sushi Sashimi speciale (25 pezzi)	30,00 €



## Fritto

<b>F1</b>	Tempura di gamberi (6 pezzi)	8,00 €
<b>F2</b>	Tempura di pesce misto	10,00 €
<b>F3</b>	Fritto di pollo	7,00 €
<b>F4</b>	Involtini primavera speciale (6 pezzi)	8,00 €
<b>F5</b>	Involtini primavera normale (4 pezzi)	5,00 €



## Bevande

<b>Sake kizakura freddo 18 cl</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Sake kizakura caldo 18 cl</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Arizona green tea 50 cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Arizona leon tea 50 cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Sapporo Silver 650 ml</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Birra Asahi 330 ml</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Sapporo 50 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Birra Asahi 50 cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Vino prugne giapponese 75 cl</b>	<b>12,00 €</b>

# Allergene non veleno

SE SOFFRI DI QUALCHE ALLERGIA O INTOLLERANZA ALIMENTARE SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE

## AIUTACI AD AIUTARTI

Ti informiamo comunque che i cibi e le bevande somministrati in questo locale sono prodotti in laboratori dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparativi di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) tocofenoli misti naturali (E306), tocofenolo D-alfa naturale, tocofenolo acetato D-alfa naturale, tocofenolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattosio.
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne: frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesano e prodotti a base di sesano.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori al 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come 502 totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Tobiko uova di pesce, goma wakame insalata di alghe, wasabi e altri prodotti contengono colorante E102-E122-E124-E110-E129-E133 che può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.



**Il sushi a casa tua come non  
l'hai mai mangiato!**



**☎ 0577 56 37 05**

**sushiboxsiena.it**