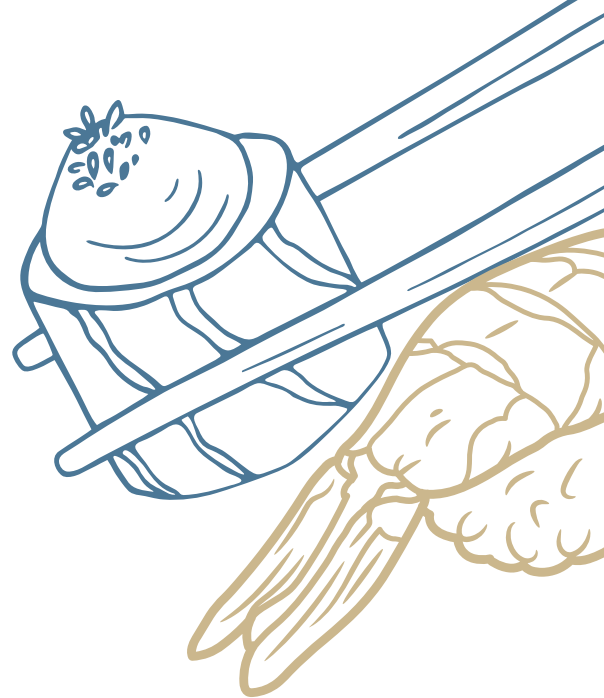


SATYA
TEMAKERIA FUSION BRAZILIAN SUSHI

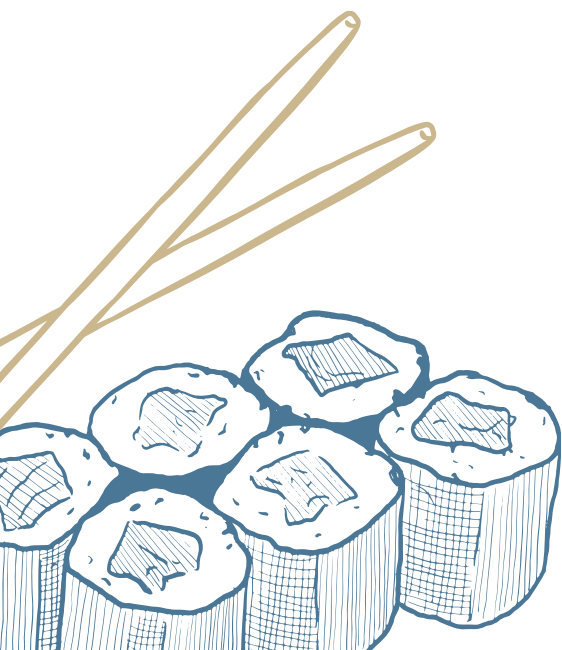


Il menù viene aggiornato in base alla stagionalità dei prodotti.
Spesso vengono inoltre proposti gustosi fuori menù
in base alle proposte di mercato.

In caso di allergie alimentari o intolleranze vi preghiamo di avvisarci
e chiedere la lista ingredienti; il nostro staff sarà lieto di informarvi
sugli ingredienti che causano reazioni allergiche.

In questo locale potrebbero essere serviti prodotti surgelati o
congelati, a seconda della stagione e della disponibilità del prodotto.

Gentili clienti, si informa che alcuni prodotti somministrati possono
contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. L'elenco
completo degli allergeni è disponibile su richiesta. In caso di allergie o
intolleranze, vi invitiamo a comunicarlo al personale di sala, che sarà
lieto di fornirvi tutte le informazioni necessarie.



A N T I P A S T I

EDAMAME

(fagioli di soia) € 6,00

SUNOMONO

(insalata di cetrioli in agrodolce) € 6,00

INSALATA DI ALGHE

€ 7,00

ZUPPA DI MISO

€ 7,00

GYOZA POLLO

(ravioli giapponesi) € 9,00

INVOLTINO FORMAGGIO

€ 7,00

INVOLTINO DI VERDURE

€ 7,00

GAMBERO CROCCANTE

(sfoglia di riso con basilico e formaggio) € 10,50

RISO GOHAN

€ 6,00

PATATINE FRITTE

€ 6,00

TEMAKI

1 PEZZO

SATYA – TEMAKI

(salmone, philadelphia, gambero tempura, teriaki, erba cipollina) € 9,50

GARDALAND – TEMAKI

(salmone, avocado, tobiko, maionese, salsa piccante, gambero fry) € 9,50

SPICY TONNO – TEMAKI

(tartare leggermente piccante) € 9,50

SPICY SALMONE – TEMAKI

(tartare leggermente piccante) € 9,00

SPICY BRANZINO – TEMAKI

(tartare leggermente piccante) € 9,50

BAHIA – TEMAKI

(salmone, philadelphia, mandorle) € 9,50

BANZAI – TEMAKI

(gamberi in tempura, philadelphia, polpa granchio, massago, pastella, croccante teriaki) € 9,00

CALIFORNIA – TEMAKI

(granchio, cetriolo, avocado) € 8,50

SOFT CRAB – TEMAKI

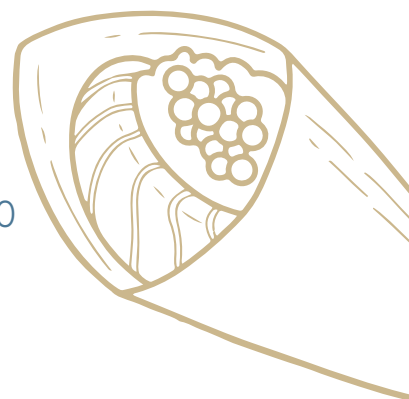
(patè granchio, avocado, insalata, uova tobiko, maionese piccante, moleca fritta) € 11,00

CEVICHE – TEMAKI

(pesce misto marinato) € 11,00

FLAMENGO – TEMAKI

(tonno, avocado, ricoperto con tonno) € 10,00



T A C O S

1 PEZZO

TACOS LINDEZA

(tartare salmone, avocado, mango, pastella croccante + temaki a parte) € 11,00

TACOS DEPOIS

(salmone, cipolla rossa, jalapeño) € 11,00

TACOS MORANGO

(tartare branzino, fragole, mandorle tostate) € 11,00

TACOS CEVICHE

(tartare ceviche + salsa maracuja a parte) € 15,00

TACOS GREEN PASS

(tonno, lime, mela verde, avocado, pomodorini + maionese) € 12,50

TACOS BAHIA

(salmone, philadelphia, mandorle tostate) € 11,00

TACOS REVERSO

(verdure saltate, noci, tofu) € 9,00

TACOS BRANCO

(pollo al curry, pomodorino fresco, insalata) € 10,00

TACOS AMAZONIA

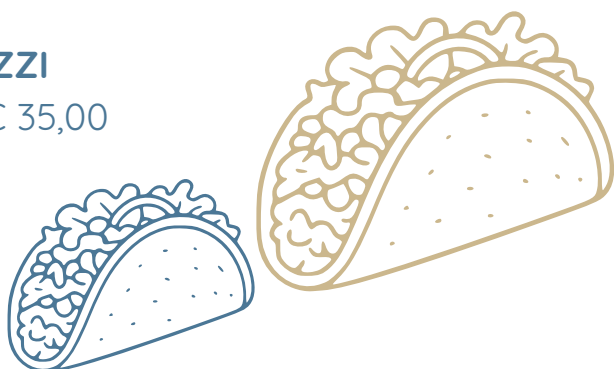
(manzo, peperoni, cipolla fresca, maionese piccante) € 10,00

TACOS SCUSAMI PLEASE

(alghe, carote, pomodoro secco + guacamole) € 10,00

HIZ TACOS 4 PEZZI

(scelta dello chef) € 35,00



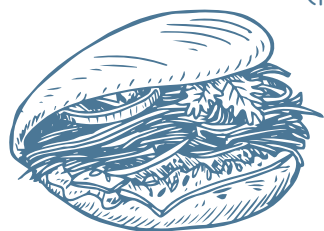
B A O P A N I N I

2 PEZZI

(soffici al vapore ripieni)

MAIS AMOR

(pollo al curry, salsa al mango, insalata e nachos) € 12,00



RIO

(tartare branzino, gambero fry e sunomono) € 12,00

HUGO

(gambero in tempura, salmone, philadelphia e salsa teriaki) € 12,00

DELICIA

(pollo croccante, maionese piccante, cipolla caramellata) € 12,00

TROPICANA

(verdure saltate, noci, salsa pomodoro secco e tofu) € 9,00

S A S H I M I

6 PEZZI

SALMONE - SASHIMI

€ 10,50

TONNO - SASHIMI

€ 12,00

SUZUKI - SASHIMI

€ 11,50

SASHIMI MIX (15 pezzi)

€ 28,00

CHIRASHI MISTO (riso gohan + sashimi misto)

€ 24,50



N I G I R I

2 PEZZI

HOTATE - NIGIRI

€ 7,00

SALMONE - NIGIRI

€ 7,00

TONNO - NIGIRI

€ 7,00

GAMBERI VAPORE - NIGIRI

€ 6,00

SUZUKI - NIGIRI

€ 7,00

GAMBERO ROSSO - NIGIRI

€ 9,00

UNAGI (anguilla affumicata) - NIGIRI

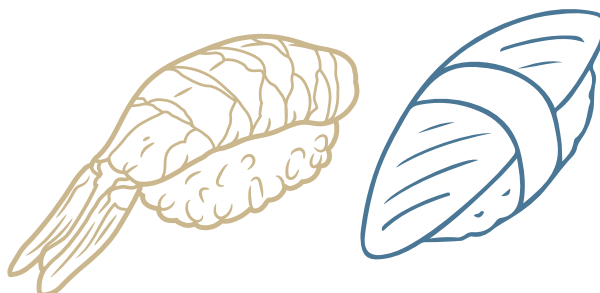
€ 9,00

AVOCADO - NIGIRI

€ 6,00

POMODORO SECCO - NIGIRI

€ 6,00



P O K E B O W L S



(Hawaiian salads)

BASE

€ 9,00

BOA SORTE

(riso picanha, peperoni, cipolle, fagioli, teriaky, farofa)

€ 17,00

POKE NORI

(salmone crudo, olio di sesamo, soia, zenzero fresco, mandorle, philadelphia, gambero tempura, carote, avocado)

€ 17,00

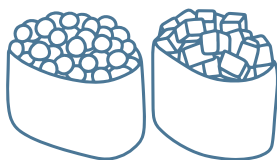
VEGAN SET

(guacamole, tofu, pomodoro, mango, cipolla caramellata, chips platano)

€ 15,00

G U N K A N

2 PEZZI



GUNKAN BAHIA

(riso, salmone, philadelphia, mandorle tostate) € 9,00

GUNKAN BELEZA

(riso, cetriolo, tartare pesce misto) € 9,00

MIX GUNKAN (8 pezzi)

(fantasia chef) € 25,00

MAKIMONO

6 PEZZI

SALMONE - MAKIMONO

€ 9,00

TONNO - MAKIMONO

€ 10,00

SUZUKI - MAKIMONO

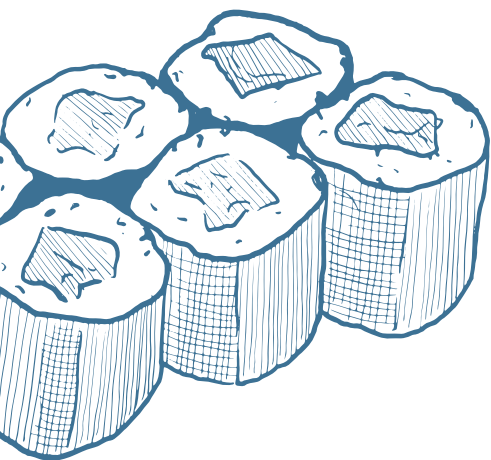
(cetrioli e tofu) € 12,00

KAPPA - MAKIMONO

(cetriolo) € 6,00

GAMBERO AL VAPORE - MAKIMONO

€ 8,00



TARTARE

CEVICHE - TARTARE

(varietà di pesce marinate)

€ 25,00

TARTARE TONNO - TARTARE

€ 18,00

TARTARE SALMONE - TARTARE

€ 17,50

TARTARE BRANZINO - TARTARE

€ 18,00

TARTARE BAHIA

(salmone, philadelphia, mandorle)

€ 24,00



U R A M A K I

8 PEZZI

RAINBOW - URAMAKI

(cetriolo, avocado, granchio, ricoperto con pesce misto crudo)

€ 14,00

SALMONE AVOCADO - URAMAKI

€ 14,00

SPICY BRANZINO - URAMAKI

(tartare leggermente piccante)

€ 14,50

SPICY TONNO - URAMAKI

(tartare leggermente piccante)

€ 14,50

SPICY SALMONE - URAMAKI

(tartare leggermente piccante)

€ 13,50

CALIFORNIA - URAMAKI

(avocado, cetrioli, granchio)

€ 11,00

FUTOKAKI - URAMAKI

(polpa di granchio, salmone, gambero al vapore, avocado)

€ 13,00

SATYA ROLL - URAMAKI

(granchio, salmone, avocado, massago, gambero fry, maionese)

€ 16,50

HAWAII ROLL - URAMAKI

(tonno, avocado, ricoperto con tonno crudo)

€ 16,50

SAUDADE - URAMAKI

(salmone fresco, philadelphia, guacamole, doritos)

€ 16,00

BORGIO - URAMAKI

(gamberi in tempura, avocado, ricoperto con anguilla scottata)

€ 19,00

BAHIA - URAMAKI

(tartare di salmone, philadelphia, ricoperto con mandorle)

€ 15,00

URAMAKI MIX 32 PEZZI

(scelta dello chef)

€ 48,00

URAMAKI MIX 40 PEZZI

(scelta dello chef)

€ 58,00

URAMAKI MIX 24 PEZZI

€ 38,00

HOT ROLL - URAMAKI 6 PEZZI

(sfoglia di riso fritto, salmone)

€ 11,00

EBITEM - URAMAKI

(gambero tempura, philadelphia)

€ 15,00

BANZAI - URAMAKI

(gambero tempura, philadelphia, polpa granchio, pastella croccante, massago)

€ 14,00

SALMONE FRY - URAMAKI

(salmone fry, mandorle, insalata, maionese)

€ 14,00

WHITE FISH - URAMAKI

(pesce bianco fry, maionese, insalata)

€ 16,00

PHILADELPHIA MAKI - URAMAKI

(salmone, philadelphia, mandorle, fritto in pastella)

€ 13,00

STRAWBERRY - URAMAKI

(gamberi in tempura, polpa di granchio, fragola, avocado, teriaki)

€ 14,00

CRAY FISH - URAMAKI

€ 14,50

HOTATE ROLL - URAMAKI

(gambero fry, polpa di granchio, capa santa flambé, philadelphia)

€ 16,00

DRAGON ROLL - URAMAKI

(gambero in tempura, polpa di granchio, avocado, maionese, uova tobiko, mayo
piccante e philadelphia)

€ 15,00



TEPPANYAKI

(con piastra liscia)

SALMONE - TEPPANYAKI

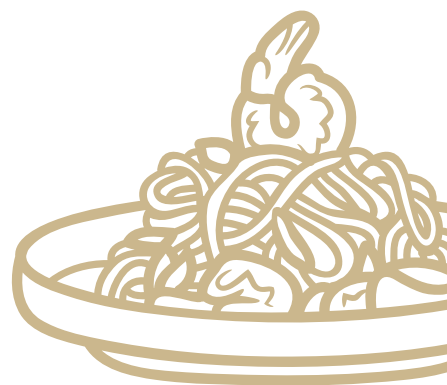
(riso con verdure, verdure miste saltate) € 17,00

PICANHA MANZO CON FAGIOLI FAROFA - TEPPANYAKI

(riso bianco, fagioli, farofa - farina di manioca - vinagrette, insalata di pomodori, cipolla, peperoni) € 30,00

POLLO - TEPPANYAKI

(riso con verdure, verdure miste saltate) € 16,00



PIATTI DEL MESE

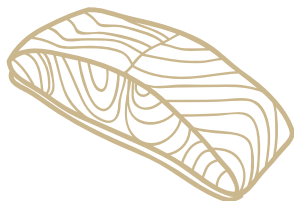
PAD THAI GAMBERI (THAILANDESE)

(tagliatelle di riso, verdure miste saltate, gamberi, salsa a base di tamarindo, soia e arachidi) € 15,00

PAD THAI POLLO (THAILANDESE)

(tagliatelle di riso, verdure miste saltate, pollo, salsa a base di tamarindo, soia e arachidi) € 15,00

P I A T T I C A L D I



MAGURO FRY

(filetto di tonno fritto croccante) € 19,00

RISO YAKIMESHI

(verdura, uova, gamberi) € 11,50

YAKISOBA GAMBERI

(farina di grano duro e patate, verdure, gamberi) € 14,50

YAKISOBA CARNE

(farina di grano duro e patate, verdure, pollo, manzo) € 14,00

NOODLES CON POLLO

(pasta di riso, verdure, pollo) € 16,00

NOODLES CON GAMBERI

(pasta di riso, verdure, gamberi) € 14,50

VEGAN THAY

(spaghetto di soia, verdure saltate) € 14,50

B A B Y M E N Ù

MENÙ BIMBI POLLO

(crocchette di pollo, riso gohan, succo di frutta, gelato alla crema)
€ 14,00

MENÙ BIMBI SALMONE

(crocchette di salmone, riso gohan, succo di frutta, gelato alla crema)
€ 14,00

V E G A N V I B E S

TEMAKI VERDURE SALTATE

€ 8,00

TOFUNSALATA ALGHE

(insalata di alghe, tofu, semi sesamo) € 8,00

URAMAKI CETRIOLI TOFU

€ 8,00

NIGIRI AVOCADO

€ 5,00

NIGIRI POMODORI SECCHI

€ 5,00

VEGAN SET POKE

(guacamole, tofu, pomodoro, mango, cipolla caramellata, chips platano) € 13,00

PANINO TIPO TROPICANA

(verdure saltate, noci, salsa pomodoro secco e tofu) € 9,00

TACOS REVERSO

(verdure saltate, noci, tofu) € 10,00



D O L C I

PUDDING

(base cocco)

€ 7,00

MOUSSE MARACUJÀ

€ 7,00

CHEESECAKE

(gelato alla crema, miele, cannella)

€ 7,00

BAHIA ROLL

(frittella sfoglia di riso, banana, gelato crema, miele, cannella)

€ 7,00

INVOLTINO DOLCE

(sfoglia di riso, marmellata, guarnizione zucchero e cannella, marmellata di guava, miele e cannella)

€ 7,00

DOLCE DEL GIORNO

(ananas caramellato, gelato crema, guarnizione)

€ 9,00

CHURROS

(dolcetti in pastella, zucchero, cannella, serviti con nutella a parte)

€ 7,00

ANANAS CARAMELLATO

(miele e cannella)

€ 9,00



LIQUORI DISTILLATI

(Amari, Grappe, Whisky)

MONTENEGRO / FERNET / AVERNA

€ 6,50

AMARO DEL CAPO / BRAULIO / SAMBUCA

€ 6,50

BANANINO / LIQUORINO / LIQUIRIZIA / LIMONCINO

€ 5,00

GRAPPA MORBIDA BIANCA / BARRIQUE

€ 8,00

JACK DANIEL'S

(whisky)

€ 9,00

TENJAKU PURE MALT

(whisky giapponese)

€ 10,00



B I B I T E

ACQUA NATURALE (bottle)

€ 3,50

ACQUA GASATA (bolle)

€ 3,50

COCA COLA 33cl

€ 4,00

COCA COLA ZERO

€ 4,00

GUARANÀ (BRAZILIAN SODA)

€ 4,00

FANTA / LEMON / GINGER

€ 4,00

THÈ LIMONE (Plose)

€ 4,50

THÈ PESCA (Plose)

€ 4,50

TONICA GIAPPONESE

€ 4,50

F R U L L A T I

MIX

GUAYABA

€ 8,00

TROPICALE

€ 8,00

MANGO

€ 8,00

MARACUJA

€ 8,00

PAPAYA

€ 8,00

D R I N K S



CAIPIRINHA CLASSICA

(Base cachaça)

€ 10,00

CAIPIRINHA LIME

(base cachaça, lime, canna zucchero)

€ 10,00

CAIPIRINHA FRAGOLA

(base cachaça)

€ 10,00

CAIPIRINHA COCCO - MARACUJÀ

(base cachaça)

€ 10,00

CAIPIRINHA ANANAS

(base cachaça)

€ 10,00

CAIPIRINHA MARACUJÀ

(base cachaça)

€ 10,00

D R I N K S

CAIPIROSKA LIME

(vodka, lime, canna zucchero)

€ 10,00

CAIPIROSKA FRAGOLA

Base vodka

€ 10,00

CAIPIROSKA ANANAS

Base vodka

€ 10,00

CAIPIROSKA MARACUJÁ

Base vodka

€ 10,00

CAIPIROSKA MANGO

Base vodka

€ 10,00

MOJITO

Base rum, menta, angostura

€ 10,00

GIN TONIC MARE

Base gin

€ 11,00

GIN TONIC HENDRICK'S

€ 11,00

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, succo lime

€ 10,00

GIN MALFY LIMONE O POMPELMO

Base gin

€ 11,00

DRY GIN ILLUSIONIST

Pink Lady base gin dry

€ 11,00

JINZU GIN

Gin giapponese

€ 11,00

SPRITZ

Vino fermo e soda

€ 8,00

ANALCOLICO ALLA FRUTTA

Base frutta

€ 9,00

PIÑA COLADA

Base rum, ananas, latte di cocco

€ 10,00

HUGO SPRITZ

Fiori sambuco, prosecco, menta fresca,

selz

€ 8,00

C A F F E T T E R I A

CAFFÈ

€ 1,80

CAFFÈ CORRETTO

€ 2,80

CAFFÈ DECAFFEINATO

€ 2,00

CAPPUCCINO

€ 2,50

CAFFÈ D'ORZO

€ 2,00

GINSENG

€ 2,50

B I R R E

ASAHI 0,50

(birra giapponese) € 7,00

ICHNUSA NON FILTRATA 0,50L

(birra sarda) € 6,00

MESSINA 0,50

(birra cristallina) € 6,00

BIRRA COSTA BLU AMBRATA ALE 0,75

(gusto fresco leggermente fruttato, alcol 6.2%) € 15,00

BIRRA IMPERIAL RED 0,75

(birra ambrata, gusto forte) € 16,00

SAPPORO 0,65

(birra giapponese) € 8,00

SATYA
TEMAKERIA FUSION BRAZILIAN SUSHI

BY

Ken.