

seijo

contemporary japanese cuisine

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF (2 persone) 65

2 miso soup - *Zuppa di miso con tofu e wakame*

1 Edamame - *baccelli di soia*

1 Samurai sticks - *Involto di gamberi fritti*

1 Susa - *misto sushi e sashimi*

1 Yaki udon - *Spaghetti di grano con gamberi e verdure*

1 tempura moriwase

Dessert

Tortino al Cioccolato

DEGUSTAZIONE SUSHI 28

12 pezzi di nigiri a scelta dello chef

DEGUSTAZIONE URAMAKI 24

12 pezzi di uramaki a scelta dello chef

DEGUSTAZIONE GUNKAN 30

8 pezzi di gunkan a scelta dello chef serviti al cucchiaio

DEGUSTAZIONE THAI 30

Seijo salada thai - *insalata con mango, gamberi, polipo e cocco*

Thod man koong 2pz. - *ciambelle fritte di gamberi e guanciale*

A scelta tra:

Pad Thai - *tagliatelle di riso saltate con gamberi, uova e verdure*

Gohan curry - *Riso al curry rosso con gamberi e mango*

Per terminare:

Panang koong - *gamberi saltati con curry rosso e latte di cocco*

in sala é presente la lista degli ingredienti, degli allergeni e dei prodotti surgelati.
Per informazione chiedere al personale di sala

すべせいありな
SPECIALITÀ

TACOS 2pz. 10

Tacos con pesce misto condito con olio tartufato e spezie

SHOGANAI 3pz. 13

biscotto croccante con tartar di scampi e branzino, spuma al limone e uova di lompo

TUNA FLAMBÉ 4pz. 16

Bignè di Tonno con tartar di branzino e Tobiko (flambé al tavolo)

WAGYU FLAMBÉ 4pz. 20

Bignè di Alga Nori, Daikon e tartar wagyu (flambé al tavolo)

CARPACCIO KYOTO 50g 25

Carpaccio di wagyu A5 con uova di lompo e oro 24k

NIGIRI WAGYU A5 4pz. 20

Tartufo e oro 24k

SASHIMI DI GAMBERI VIOLA 2pz. 5

SASHIMI DI SGOMBRO MARINATO 7pz. 12

NIGIRI DI SGOMBRO MARINATO 4pz. 6

BLOSSOM SALMON 3pz. 10

tempura fior di zucca avvolto da salmone scottato, crema di edamame e granella di pistacchio

URAMAKI AMAEBI 18

Ripieno di asparagi, papaya, cetrioli e avocado sopra gamberi rossi del Mazara e burrata

URAMAKI NESU 12

Tonno scottato, tempura di zucca e crema di pistacchio

URAMAKI TAKO 12

Polpo, avocado, insalata e sopra tempura croccante

KAMIKAZE ROLL 12

Ricoperto di tempura croccante e spicy mayo - interno gambero cotto, Mango e avocado

TARTUFO ROLL 13

Scaglie di tartufo e crema di edamame - ripieno di branzino e asparagi

TSURAI ROLL 16

Salmone scottato con salsa spicy e scaglie di mandorle - interno gambero in tempura

EDAMAME 4

Baccelli di soia

MISOSHIRU 4

Zuppa di miso con tofu e wakame

HAUKAU CRISTAL 4pz. 7

Dim sum di gamberi trasparenti al vapore

BLOSSOM SALMON 3pz. 10

Tempura fior di zucca avvolto da salmone scottato, crema di edamame e granella di pistacchio

GYOZA 5pz 6

Ravioli giapponesi di pollo scottati alla piastra

SHAOMAI 4pz. 7

Ravioli di gamberi al vapore

VEGGIE DUMPLINGS 5pz. 6

Ravioli vegetariani con spaghetti di soia e verdure

TACOS 2pz. 10

Tacos con misto pesce condito con olio tartufato e spezie

SHOGANAI 3pz. 13

biscotto croccante con tartar di scampi e branzino, spuma al limone e uova di lompo

TAKO SU 9

polipo con salsa ponzu e wakame

BACON HOTATE 13

Spiedini di capesante grigliate con bacon

SAMURAI STICK 3pz. 7

Involtino di gamberi fritti

POLPETTE DI GAMBERI FRITTI 5pz. 7

TAKOYAKI 7

Polpette fritte con ripieno di polpo e verdure

SASHIMI DI GAMBERI ROSSI 2pz. 5

SASHIMI DI SCAMPI CRUDI 1pz. 3

うすずくり たたき
USUZUKURI & TATAKI

かるぱっせい すこったてい
carpacci & scottati

USUZUKURI MORIAWASE 13

Carpaccio misto con salsa ponzu

USUZUKURI SAKE 11

Carpaccio di salmone con salsa ponzu

USUZUKURI SUZUKI 13

Carpaccio di branzino con salsa ponzu

SEIJO SAKE TATAKI 15

Salmone scottato in crosta di pistacchio, burrata e mousse di edamame

SEIJO MAGURO TATAKI 17

Tonno scottato in crosta di pistacchio, burrata e mousse di edamame

SAKE TATAKI 14

Salmone scottato in crosta di sesamo e salsa ponzu

AMAEBI CON MANGO 16

Gamberi rossi di Mazara con mango e avocado, salsa ponzu

たるたれ
TARTARE

TARTARE SAKE 12

Salmone avocado e tobiko, salsa ponzu

TARTARE MAGURO 14

Tonno avocado e tobiko, salsa ponzu

TRIS 11

Misto tartare di salmone, tonno ,branzino e tobiko, salsa ponzu

ほけ
POKE

POKE MISTO 16

Letto di riso bianco, Tartare di salmone, tonno, branzino, wakame, edamame, avocado, mais e salsa giapponese ponzu.

+2€ Riso venere

POKE VEG 12

Letto di Riso bianco con avocado, tofu , wakame, edamame, mango, mais, pomodorini secchi

+2€ Riso venere

さ ら だ
SALADA

いんさらて
insalate

YASAI SALADA 5

Insalata mista

SEIJO SALADA 10

*Insalata con mango, gamberi ,
polipo e cocco*

GOMA WAKAME 5

Insalata di alghe

SASHIMI SALADA 13

Insalata con carpaccio misto

め ぬ て はい
MENU THAI

YAM KOONG KROOB 14

Insalata di gamberi croccanti, anacardi, carote ,cipolla , sedano e pomodorini

TOM KHA TALAY 14

Zuppa di gamberi e calamari con latte di cocco, spezie thai e coriandolo

TOM YAM KOONG 14

Zuppa di gamberi piccante con cipolla, funghi, spezie thai e coriandolo

PHO PEA KOONG 9.5

Involtini fritti ripieni di verdure, gamberi e spaghetti di soia

THOD MAN KOONG 3pz. 10

Ciambelle fritte di gamberi e guanciale

PAD THAI 14

Tagliatelle di riso saltate con gamberi , uova e verdure, arachidi

KHAW PAD KRPAW TALAY 15

Riso bianco accompagnato da gamberi, calamari saltati con salsa ostriche, soia e basilico

PANANG KOONG 7pz. 15

Gamberi saltati con curry rosso e latte di cocco

KAENG SAPPAROS KOONG SOD 5pz. 16

Gamberi e ananas con curry rosso , latte di cocco e verdure

SATAY KAY 4pz. 9

Spiedini di petto di pollo serviti con salsa arachidi

SATAY KOONG 3pz. 11

Spiedini di gamberi serviti con salsa di arachidi

すし さしみ SUSHI & SASHIMI

SASHIMI SEIJO STYLE 15pz. 22

1 capasanta , 1 gambero rosso , 3 ricciole , 3 branzini , 3 salmoni , 3 tonni ,1 ebi

SASHIMI MISTO 16pz. 22

3 ricciole, 1 scampo , 1 gambero rosso , 4 salmoni , 3 tonni , 3 branzini ,1 capasanta

SUSHI MISTO 13pz. 15

9 nigiri , 4 maki

SUSHI SPECIALE 18pz. 22

12 nigiri , 6 maki

SUSA 16pz. 19

5 nigiri , 7 sashimi , 4 maki

SASHIMI SALMONE 12pz. 16

SASHIMI TONNO 12pz. 18

SASHIMI DI SGOMBRO MARINATO 7pz. 12

SASHIMI DI RICCIOLA 6pz. 14

SASHIMI SALMONE & TONNO 12pz. 17

SASHIMI SALMONE & BRANZINO 12pz. 16

ちらし CHIRASHI

SAKE DON 7pz. 12

Letto di riso con sashimi di salmone e ikura

TEKKA DON 7pz. 15

Letto di riso con sashimi di tonno e tobiko

CHIRASHI 9pz. 16

Letto di riso con misto di sashimi e tobiko

CHIRASHI SEIJO 17

Letto di riso venere , salmone , avocado e salsa ponzu aromatizzato al wasabi

UNAGI DON 18

Letto di riso con anguilla caramellata

ぼるちえ
BARCHE

BARCA PICCOLA 22pz. 28

BARCA MEDIA 45pz. 56

BARCA GRANDE 68pz. 82

すりむろっる
SLIM ROLL

6pz

SLIM CALIFORNIA 10

Insalata, surimi, avocado, mayo

SLIM POLLO 10

Insalata, pollo croccante, avocado, Philadelphia

SLIM EBI 10

Insalata, gamberi, Mayo, avocado

SLIM VEGETARIANO 10

Insalata, avocado, wakame, cetriolo, rapa gialla

SLIM TEMPURA GAMBERI 10

Insalata, gamberi, avocado, Philadelphia

SLIM SALMONE 10

Insalata, avocado, Philadelphia, salmone

SLIM TONNO 10

Insalata, tonno, avocado, Philadelphia

SLIM SALMONE CROCCANTE 10

Insalata, salmone, avocado, Philadelphia

SLIM TONNO CROCCANTE

Insalata, tonno, avocado, Philadelphia

ほそまき
HOSOMAKI 8pz.

HOSOMAKI SAKE 5

Salmone

HOSOMAKI TEKKA 6

Tonno

HOSOMAKI MISTO 6

Salmone e tonno

HOSOMAKI FRITTO 13

Fritto Maki Con salmone, avocado, tobiko e Philadelphia

HOSOMAKI EBI MAKI 5

Gamberi cotti

HOSOMAKI AVOCADO 4

HOSOMAKI KAPPA 4

cetrioli

う ら ま き
URAMAKI 8pz.

EBI FLOWER ROLL 15

Gamberi fritti con maionese, avocado, tobiko - rivestito da fior di zucca in tempura

SCALOPPS ROLL 14

Sopra tartare di capesante, tobiko - ripieno asparagi, mango, cetriolo

YUMI ROLL 14

Sopra branzino e salsa al miso flambé ripieno gambero cotto , cetriolo

SEIJO STYLE 18

Roll con merluzzo in tempura e crema di tartufo con sopra avocado

MAGIC ROLL 16

Tartare di tonno e tonno secco ripieno di salmone e papaya

SCAMPI ROLL 16

Scampi crudi con ripieno di gamberi cotti e papaya

KAMIKAZE ROLL 12

Ricoperto di tempura croccante e spicy mayo - interno gambero cotto, Mango e avocado

ONION ROLL 11

Sopra cipolla fritta- ripieno salmone, avocado, Philadelphia

SPIDER ROLL 6pz. 14

Roll con tempura di granchio tenero e avocado

BLACK ROLL 10

Riso venere ripieno di salmone e avocado

VENERE ROLL 11

Riso venere e tempura di gamberi

URAMAKI SALMONE AVOCADO 8

URAMAKI TONNO AVOCADO 9

URAMAKI CALIFORNIA 8

Roll con surimi , avocado , tobiko e mayo

URAMAKI PHILADELPHIA 8

Roll con salmone croccante e philadelphia

う ら ま き
URAMAKI 8pz.

URAMAKI TUNA PHILADELPHIA 9

SAUDATE DU BRASIL 14

DRAGON ROLL 14

Roll con gamberoni in tempura, avocado e ikura

TIGER ROLL 14

Roll con gamberi in tempura, salmone e ikura

URAMAKI SPICY SALMONE 13

Tartare di salmone con maionese , sriracha , tabasco , tobiko e mandorle

URAMAKI SPICY TUNA 14

Tartare di tonno con maionese , sriracha , tabasco , tobiko e mandorle

URAMAKI SPICY RAINBOW 14

Salmone, ananas, maionese piccante, gambero rosso, avocado e tobiko

URAMAKI SPICY PINEAPPLE 12

Salmone, ananas in tempura e spicy mayo, rivestito di gamberi cotti e sesamo al wasabi

URAMAKI EBI FRY 8

Roll con gamberi in tempura e tobiko

URAMAKI ANGUILLA 16

Roll con anguilla caramellata e avocado, rivestito di salmone scottato con salsa miso al flambé e tobiko

URAMAKI HANA MAKI 14

Roll di salmone , avocado , ikura e maionese

URAMAKI SPECIAL ROLL 15

Roll con salmone , philadelphia e mango , rivestito di avocado

URAMAKI GREEN 8

Asparagi, avocado , cetriolo e papaya

URAMAKI KARU 10

Riso Venere, asparagi in tempura e Philadelphia

URAMAKI VEGETARIA 8

Roll con rapa gialla , cetriolo , avocado

て ま き
TEMAKI 1pz.

Cono di alghe con riso

TEMAKI CALIFORNIA 4

TEMAKI SALMONE 4

TEMAKI TONNO 5

TEMAKI EBI TEN - gambero in tempura 5

TEMAKI AMAEBI - gambero rosso 6

に ぎ り
NIGIRI 2pz.

UNI E SAKE 6

Riccio di mare e salmone flambé

SALMONE 4

BRANZINO 3,5

EBI 3,5

AMAEBI 5

NIGIRI JYOU 5

Salmone scottato con salsa miso e tobiko

NIGIRI WAGYU A5 4pz. 20

tartufo e oro 24k

**NIGIRI DI SGOMBRO
MARINATO** 4pz. 6

TONNO 5

TORO 5

CAPELANTE 5

ANGUILLA 6

RICCIOLA 5

ぐ ん か ん
GUNKAN 2pz.

GUNKAN SEIJO 7

Salmone , ikura , uova di quaglia

GUNKAN GIÒ 6

Tartare piccante di salmone e ikura

GUNKAN ROSÈ 7

Branzino e amaebi

GUNKAN TONNO 7

Salmone e tonno

GUNKAN CAPELANTE 7

Salmone e capesante

GUNKAN TOBIKO 6

Salmone e uova di pesce volante

GUNKAN IKURA 7

Salmone e ikura

GUNKAN AMAEBI 7

Salmone e gamberi rossi

TUNA FLAMBÉ 4pz. 16

*Bigné di Tonno con tartar di
branzino e Tobiko (flambé al
tavolo)*

WAGYU FLAMBÉ 4pz. 20

*Bigné di Alga Nori, Daikon e tartar
wagyu (flambé al tavolo)*

てんぷら
TEMPURA

TEMPURA MORIAWASE 14

Gamberoni e verdura

YASAI TEMPURA 9

Verdure miste

EBI TEMPURA 15

Gamberoni

BLACK COD 16

Tempura di merluzzo

TEMPURA KAISEN 16

Tempura di mare

TEMPURA DI CALAMARI 12

SOFT CRAB 13

Granchio morbido

RISO E SPAGHETTI

BLACK GOHAN 11

Riso venere saltato con salmone , verdure e uova

YASAI GOHAN 5

Riso saltato con verdure e uova

YAKI UDON 8

Spaghetti di grano tenero con gamberi verdure e uova

YAKI SOBA 8

Spaghetti di grano saraceno con gamberi, verdure e uova

SPAGHETTI DI RISO 10 - con pesce, verdure e uova

RAMEN DI MARE 14

Spaghetti in zuppa con gamberone , calamari, surimi, Naruto, uova , alghe, verdure ed erba cipollina

RAMEN CON WAGYU 25

Spaghetti in zuppa con wagyu, uova, alghe, verdure ed erba cipollina

RAMEN DI TERRA 13

Spaghetti in zuppa con arrosto di suino , uova , alghe , verdure ed erba cipollina

RAMEN CON TEMPURA 15

Spaghetti in zuppa con gamberoni in tempura , uova , alghe , verdure ed erba cipollina

RAMEN VEGETARIANO 10

Spaghetti in zuppa con tofu , alghe , uova , verdure ed erba cipollina

KAISEN GOHAN 8

Riso saltato con branzino , gamberi, calamari , verdure e uova

GOHAN 2,50 - riso bianco

びあってい かるでい
PIATTI CALDI

YAKIZAKANA EBI 14

Gamberoni alla piastra

IKA TEPPANYAKI 12

Calamari alla piastra

YAKIZAKANA MORIAWASE 18

Gamberoni, salmone e calamari alla piastra

SAKE NO TERIYAKI 12

Filetto di salmone alla piastra

TEKKA NO TERIYAKI 16

Filetto di tonno alla piastra

BLACK COD TEPPANYAKI 16

Merluzzo nero alla piastra

SUZUKI TEPPANYAKI 12

Branzino alla piastra

HOTATE TEPPANYAKI 13

Capesante alla piastra

SPIEDINI DI POLLO E GAMBERI IN SALSA TERIYAKI 13

CHICKEN TERIYAKI 13

Pollo alla piastra con salsa teriyaki

BRANZINO AL VAPORE 13

CHICKEN KAARAGE - pollo fritto giapponese 13

CONTORNI

GERMOGLI DI SOIA ALLA PIASTRA 6

VERDURE MISTE ALLA PIASTRA 6

TOFU ALLA PIASTRA 6

BEVANDE

ACQUA (500 ml.) 2
ACQUA (750 ml.) 3
COCA COLA , FANTA , SPRITE 3
RAMUNE SODA 4

SPRITZ 8
GIN TONIC 10

THE VERDE VERDE GIAPPONESE 5
THE VERDE DI RISO 5
THE AL GELSOMINO 5

SAKE GIAPPONESE

HASTUMAGO DENSHO

Bottiglia 30
Calice 100ml 5

OKIMASAMUNE GINPA

Bottiglia 30
Calice 100ml 5

Sake piccolo (hakutsuru) 4
Sake medio (hakutsuru) 7
Sake 300ml freddo 10

LIQUORI

CAFFÈ 2
LIQUORE DI PRUGNA GIAPPONESE 3
AMARI, GRAPPA 3
CAFFÈ CORRETTO 3
CAFFÈ AL GINSENG, ORZO 3

COPERTO TAVOLO 3

BIRRA GIAPPONESE

ASAHI STEINY (330 ml.) 4
ASAHI STEINY (500ml.) 5
SAPPORO STEINY (500ml.) 5
SAPPORO STEINY (650ml.) 6

RUM MATUSALEM 7
JACK DANIELS 4
VODKA 4
GIN JINZU 6
NIKKA WHISKY GIAPPONESE 7