SUSHI BOX

AOYA.MILANO

393 2382 468

QR MENU

寿司



Menu 5 mini box

4 pz sashimi sake
3 out flame
4 uramaki sake avocado

16.50€

Menu 5 box Plus

6pz sashimi sake
4pz out flame
8pz uramaki sake avocado

20.90€



Menu 6 mini box

2 out spicy salmone
2 out flame
4 pz uramaki philadelphia e avocado interno , salmone esterno , teriyaki , sesamo

15.90€



Menu 7 mini box

2pz salmone
2pz tonno
4pz uramaki spicy pesce

15.00€



Menu 8 mini box

2pz salmone
2 pz gambero cotto
4 pz uramaki gambero fritto interno , salmone esterno , teriyaki , sesamo

15.00€

お持ち帰り寿司

SUSHI TAKEOUT MENU



Selezione OUT-NI

(leggermente piccante)

4 flame out 2 out spicy sake
2 out spicy tuna 4 nigiri mix

18.50€



Selezione BOX salmon

3 sake 3 sake flame 2 flame out
4 uramaki con salmone fritto e salmone , teriyaki , sesamo

16.50€

Selezione BOX salmon PLUS

4sake 4 sake flame 2 flame out 8 uramaki con salmone fritto e salmone , teriyaki , sesamo

20.90€



Selezione BOX tre roll

8pz gambero fritto , avocado , salmone , teriyaki , sesamo
8pz philadelphia , avocado , salmone , teriyaki , patate fritte
8pz salmone spicy , tobiko , erba cipollina

26.90€



Selezione BOX tre roll family

8pz gambero fritto , avocado , salmone , teriyaki , sesamo
8pz philadelphia , avocado , salmone , teriyaki , patate fritte
8pz salmone spicy , tobiko , erba cipollina
4pz nigiri mix / 4 out flame

38.50€

MENU BUSINESS



15 €

Menu A
4nigiri salmone 8uramaki 1 onigiri
1 zuppa 1 nuvolette di drago

Menu B
4uramaki pesce 4uramaki fritto
4hosomaki pesce 4 involtini primavera
1 zuppa 1 nuvolette di drago

Menu C
Pasta fredda asiatica 3 involtini primavera
3 involtini gamberi 3 pollo karrage
1 zuppa 1 nuvolette di drago



POKÈ KARRAGE

Riso sushi
pollo fritto style giapponese
sesamo
erba cipollina
SALSA AOYA
o AGROPICCANTE THAI

13.5 €



POKÈ TEMPURA

Riso Sushi
tempura di gamberi
cipolla fritta
teriyaki e maionese

13 €



POKÈ SALMON

Riso sushi
salmone grigliata con sesamo
alghe giapponese
scorza lime
teriyaki
Fiocchi di katsuobushi

14 €

+2,50 € → 2 piatti a scelta

Nuvolette di drago
Edamame
Gomawakame
Zuppa di miso



5 € Ripieno di gambero in tempura e Philadelphia
cipolla fritta , veriyaki
Onigiri tempura



5 € Ripieno di tonno tritato, con salsa piccante AOYA
Onigiri spicy tonno



5 € Ripieno di salmone tritato, con salsa piccante AOYA
Onigiri spicy salmon



12 € Ripieno di pesce e avocado, impanato e fritto
salsa teriyaki o agropiccante
MAKI FITTO



POKÈ EBI -UNAGI

Riso sushi
anguilla style giapponese*
gambero cotto* , avocado
erba cipollina, croccante farina
scorza lime , SALSA AOYA

15.5 €

MENÙ NOVITÀ

QR MENÙ

PREMIUM BOUTIQUE SUSHI

AOYA.MILANO



MENU A - MIX 15.00€

- 4 Nigiri salmone
- 8 Uramaki (dello chef crudo e cotto, sesamo)
- 1 Onigiri
- 1 Zuppa miso
- 1 Nuvolette di gambero



MENU B - MAKI 15.00€

- 4 Uramaki pesce
- 4 Uramaki fritto
- 4 Hosso pesce
- 4 Involtino primavera
- 1 Zuppa miso
- 1 Nuvolette di gambero



GAMBERO FREID 15.50€

- 8 Uramaki (tempura gambero, gomawakame, teriyaki, sesamo)
- 4 Gyoza griglia
- 1 Zuppa miso
- 1 Nuvolette di grambero
- 1 Acqua 500ml



SALMON PHILA 15.50€

- 8 Uramaki (con salmone, philadelphia, avocado e teriyaki)
- 4 Gyoza griglia
- 1 Zuppa miso
- 1 Nuvolette di grambero
- 1 Acqua 500ml



MENU SELEZIONE DI GYOZA 15.50€

- 5 Gyoza griglia
- 5 Gyoza verdure griglia
- 3 Shaomai di gamberi griglia
- 1 Zuppa miso
- 1 Nuvolette di gambero
- 1 Acqua 500ml



MENU VEGETARIANO 14.50€

- 8 Gyoza verdure alla piastra (con sesamo)
- 1 Edamame
- 1 Onigiri (gomawakame,teriyaki ,cipolla fritta)
- 1 Acqua 500ml



SELEZIONE NIGIRI AL SALMONE 15.00€

8pz Bocconcini di riso condito con aceto di riso, guarniti con fettine di salmone fresco



GYOZA FRITTO 8.00€

10pz Ravioli giapponesi di carne e verdure, croccante e dorati,con salsa AOYA, sesamo,erba cipollina



GYOZA MISTO 9.00€

4pz Ravioli di maiale,
3pz Ravioli di verdure,
3pz Shaomai di gamberi alla piastra



GYOZA GRIGLIA 8.00€

10pz Ravioli giapponesi di carne e verdure alla piastra,sesamo



MINI BAO 8.00€

8pz Ripieno di carne maiale al vapore , sesamo , erba cipollina



GYOZA VERDURE 8.00€

10pz Ravioli giapponese di verdure alla piastra, sesamo



SHAOMAI 9.00€

8pz Shaomai con gamberi, carne di maiale, erba cipollina e sesamo

Per maggiori informazioni, chiama il 392 2382 468



LUSSO DELIVERY

SUSHI BOUTIQUE

V.le Col di Lana, 3, 20136 Milano







AOYA.IT +393 2382468

ALLERGENI

Regolamento CEE/UE n° 1169 del 25/10/2011 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione



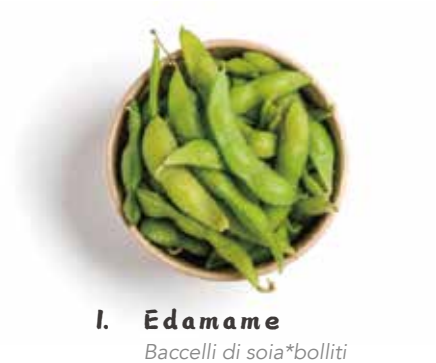
Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo perparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero essere tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un (*), potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.
I prodotti a base di pesce somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20° c per almeno 24 ore come da legge.

ANTIPASTI & ZUPPE

前菜 スープ



1. Edamame
*Baccelli di soia*bolliti*

5.00€



2. Goma wakame
*Alghe miste croccanti * con dressing all'olio di sesamo*

5.00€



3. Miso shiru
Zuppa di miso con alghe wakame, erba cipollina e tofu

5.00€



4. Takoyaki
4 pezzi,polpette di polipo, teriyaki,maionese,Katsuobushi, alghe nori in fiocchi,kataifi*

5.00€



5. Stick gamberi
6 pezzi involtini di gamberi fritti*

5.50€



6. Riso bianco
Riso bianco cotto al vapore

3.00€



7. Involtini primavera
5 pezzi involtini di verdure miste*

4.50€



8. Chicken Garage
Pollo fritto alla giapponese con salsa agrodolce piccante

7.50€

NIGIRI & SPECIALI

にぎり寿司



10. Nigiri Sake
2 pezzi Salmone

5.00€



11. Nigiri Maguro
2 pezzi Tonno

7.00€



12. Nigiri Suzuki
2 pezzi Branzino

5.00€



13. Nigiri Ebi
2 pezzi Gambero cotto*

5.00€



14. Nigiri Hamachi
2 pezzi Ricciola

7.00€



20. Nigiri Sake Flame
2 pezzi, Salmone fiammeggiato stile Aoya, erba cipollina

6.00€



21. Nigiri Maguro Flame
2 pezzi, Maguro fiammeggiato style Aoya, erba cipollina

7.50€



22. Nigiri Aka Ebi
2 pezzi, Gambero rosso di Mazara del Vallo*

7.50€



23. Nigiri Hotategai
2 pezzi, Capesante fiammeggiato con maionese, caramellata e shichimi*

7.50€



24. Nigiri Unagi
2 pezzi, Anguilla fiammeggiata stile Aoya*

7.50€

25. Selezione nigiri dello chef

8pezzi, nigiri sake,nigiri maguro,nigiri aka ebi, nigiri ebi, nigiri sake flambe, nigiri maguro flambe, nigiri suzuki wasabi, suzuki condito

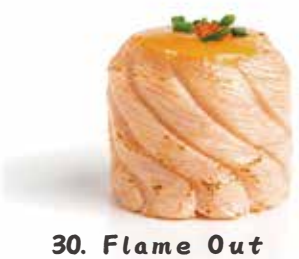
17.00€



握り寿司
スペシャル

GUNKAN out GEMINI

軍艦寿司



30. Flame Out

2 pezzi, Salmone scottato con crema all'uovo leggermente piccante, tobiko, erba cipollina*

6.00€



31. Z. Out

2 pezzi, Salmone, Gambero rosso di Mazara del Vallo, scorza di lime,olio d'oliva extravergine*

8.00€



32. X. Out

2 pezzi, Zucchina scottata, mazzancolle cotte e kanikama condito, erba cipollina

6.00€



33. J. Out

3 pezzi, Degustazioni di Gunkan, Gem Maguro, Gem Salmone, X. Out

10.00€



34. Gem Salmon

2 pezzi, Salmone con crema spicy, tobiko e erba cipollina*

7.00€



35. Gem Maguro

2 pezzi, Tonno con crema spicy, tobiko e erba cipollina*

7.50€

SASHIMI

刺身



40. Sashimi Sake 14.00€
12 fette di salmone

41. Sashimi Maguro 16.00€
12 fette di tonno rosso

42. Sashimi Hamachi 15.00€
12 fette di ricciola

43. Sashimi Mix 18.00€
13 fette di pesce misto stagionale
(salmone, tonno, branzino, ricciola, gambero rosso...)*





44. Mazara del vallo 18.50€
6 pezzi, Gambero rosso di Mazara del Vallo*

DON-POKÈ



46. Sake Don
*10 fette di salmone su letto di riso, sesamo, erba cipollina,ikura**

16.00€

47. Maguro Don
10 fette di tonno su letto di riso,sesamo,erba cipollina, perle di riso giapponese e granelli di wasabi

17.50€



48. Mix Don
12 fette di pesce misto e gambero rosso su letto di riso, sesamo,erba cipollina*

21.00€

49. Una Don
*Anguilla*laccata su letto di riso, sesamo, erba cipollina, cipolla fritta, avocado affette*

17.50€

50. Veget Don
Tofu fresco artigianale, avocado, edamame, alghe wakame, zucchine, mango fresco*

12.50€

SELEZIONE BENTO お弁当セレクション



55. Top.1 Popolare 1.0

6 nigiri,4 uramaki e 4 hosomaki (alcuni pezzi possono includere ingredienti piccanti o variare secondo disponibilità)

15.50€



56. Top. 2 Popolare 2.0

8 uramaki dello chef, 4 uramaki e 4 hosomaki (alcuni pezzi possono includere ingredienti piccanti o variare secondo disponibilità)

18.50€



57. Top. 3 Popolare 3.0

6 nigiri,6 sashimi,2 out,4 uramaki e 4 uramaki speciali (alcuni pezzi possono includere ingredienti piccanti o variare secondo disponibilità)

23.50€



58. Top. 4 Lusso 4.0

15 nigiri, 16 crudite, 3 out, 8 uramaki, 4 hosomaki (alcuni pezzi possono includere ingredienti piccanti o variare secondo disponibilità)

65.00€

MAKI DELLO CHEF シェフの巻き寿司



60. Ura Sake
8 pezzi, salmone e avocado
11.00€



61. Ura Maguro
8 pezzi, tonno e avocado
13.00€



62. Ura Spicy Salmon
8 pezzi, Salmone speziato light spicy, tobiko, erba cipollina*
13.00€



63. Ura Spicy Tonno
8 pezzi, Ventresca di tonno speziato light spicy, tobiko, erba cipollina*
14.00€



64. Phila Salmon
8 pezzi, Salmone, avocado e philadelphia
13.50€



65. Ebiten Fried
8 pezzi, Tempura di gambero, maionese e patate fritte, teriyaki
12.00€



66. Maguro Special
8 pezzi, Tonno e avocado, tartare di tonno light spicy, perle di riso giapponese e granelli di wasabi
16.00€



67. Ebi Flame
8 pezzi,gambero fritto,tobiko, kataifi*, ricoperto di gambero cotto, kanikama e mazzacole cotte condite, salsa AOYA,leggermente flambato*
16.00€



68. Salmon Flame
8 pezzi,gambero fritto,tobiko,erba cipollina, salmone leggermente flambato*
15.00€



69. Sake Special
8 pezzi, Salmone speziato light spicy, tobiko, ricoperto di avocado affette,kataifi**
14.00€



70. Midori

8 pezzi, zucchine fritte, gomawakame, tempura di farina, teriyaki

11.00€



71. Delizioso

8 pezzi,Salmone fritto, philadelphia,maionese, tempura di farina,scorze di lime,teriyaki

16.00€



72. Croccante crispy

8 pezzi,Riso fritto,spicy salmone, cipolla fritta,teriyaki,erba cipollina

15.50€



73. Delizioso plus

8 pezzi, Salmone fritto,philadelphia, misto di pesce affettate leggermente fiammeggiato, teriyaki,patate fritte, perle di riso giapponese

16.00€



74. Golden

8 pezzi, Salmone speziato light spicy, capesante fritte,teriyaki, farina tempura, scorze di lime*

16.00€



75. Croccante kani

8 pezzi, Riso fritto,kanikama condito,teriyaki, katsuobushi*

15.00€

CRUDITE

タルタル



80. Sake Tartare

Tartare di salmone in ponzu e avocado, ikura, scorza di lime*

14.00€



81. Maguro Tartare

Tartare di tonno in ponzu e avocado, erba cipollina, sesamo

15.00€



82. Hamachi Tartare

Tartare di ricciola in ponzu e mango, olio d'oliva extravergine, tobiko

15.00€



83. Tartare Mazara del Vallo **15.00€**

Tartare gambero rosso in ponzu,avocado,olio d'oliva extravergine,scorza lime,perle di riso giapponese*

HOSOMAKI

細巻



87. **Hoso Sake**
8 pezzi, salmone
6.00€



88. **Hoso Ebi Fried**
8 pezzi, mazzancolle fritte
7.00€



89. **Hoso Avo**
8 pezzi, avocado
5.00€

DESSERT

日本のお菓子

90. **Dolci Giapponesi**
Dorayaki al cioccolato accompagnato da un mochi* al tè matcha*
7.50€



BEVANDE

ドリンク

100. Acqua Naturale 50cl — 2.50€
Acqua Panna

101. Acqua Frizzante 50cl — 2.50€
Acqua S.pellegrino

102. Coca Cola 33cl — 3.00€
Bevanda gassata al zucchero

103. Coca Zero 33cl — 3.00€
Bevanda gassata senza zucchero

104. Sprite 33cl — 3.00€
Bevanda gassata al limone

105. Estathé al Limone 33cl — 3.00€
Tè freddo al limone



ビール ALCOLICI

106. Asahi 33cl — 4.50€
330ml, vol 5.2%, super dry e rinfrescante

107. Sapporo 65cl — 6.50€
650ml, vol 5%, 100% malto, gusto autentico ed equilibrato

108. Salezione di mini sake — 10.90€
300ml / 350ml sake giapponese in diversi gusti

SALSE

ソース

200. Salsa di Soia Senza Glutine — 1.00€

201. Salsa Ponzu glutine — 0.80€

202. Salsa Teriyaki — 0.80€

203. Salsa Style AOYA — 0.80€