



TERRAZZA SUL MARE

**CUCINA  
& SUSHI**



**TERRAZZA SUL MARE**

# **PICCOLE REGOLE**

**PER UN'ESPERIENZA FANTASTICA  
IN TERRAZZA**

**SE HAI SCELTO IL TAVOLO  
IN TERRAZZA NON PUOI  
PASSARE NELLA SALA INTERNA.**

**CHIEDI IL PLAID AL PERSONALE  
DI SALA SE HAI FREDDO.**

**IN CASO DI PIOGGIA PAGHI  
SOLO I PIATTI SERVITI  
AL TAVOLO.**

**PUOI CHIEDERE LA DOGGY  
BAG PER PORTARE VIA CIÒ  
CHE NON HAI CONSUMATO.**

# **GRAZIE**

**STAFF NSP TERRAZZA SUL MARE**



TERRAZZA SUL MARE





Gentile Cliente, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgiti al nostro personale di sala, il quale sarà pronto a consigliarti le bevande e/o i cibi più adatti alle tue esigenze. Nel rispetto di quanto previsto dal Parlamento europeo (n°1169/2011) ed al fine di garantire la tutela del Cliente, si avvisa che le portate così come indicato possono contenere tracce di allergeni, dove per “possono contenere” si intende di “non poter escludere completamente la presenza di un determinato allergene” secondo le normali procedure di preparazione.

Per la preparazione dei nostri piatti e/o bevande composte utilizziamo principalmente prodotti freschi, quando possibile, locali, ma imprescindibilmente di qualità, controllandone provenienza e tracciabilità. In caso di prodotti congelati saranno in ogni caso comunicati dai nostri operatori di sala.

Detto ciò ci preme ricordarvi, onde evitare spiacevoli inconvenienti, di comunicare al nostro personale qualsiasi intolleranza e/o allergia verso cibi/bevande o ingredienti di essi così da poterla servire al meglio.

#### **ELENCO DEGLI ALLERGENI (All. II Reg. UE n. 1169/2011)**

*CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati*

*CROSTACEI e prodotti a base di crostacei*

*UOVA e prodotti a base di uova*

*PESCE e prodotti a base di pesce*

*ARACHIDI e prodotti a base di arachidi*

*SOIA e prodotti a base di soia*

*LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*

*FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti*

*SEDANO e prodotti a base di sedano*

*SENAPE e prodotti a base di senape*

*SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo*

*ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale*

*LUPINI e prodotti a base di lupini*

*MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi*

#### **NOTE INFORMATIVE**

- **Alcuni ingredienti potrebbero non essere disponibili o variare a seconda della stagionalità.**
- **Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e sull'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.**

#### **SIMBOLI UTILIZZATI SUL MENÙ**

- \* **potrebbe essere surgelato/congelato all'origine**
- ° **sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura;**
- ^ **sottoposto a bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.**

*Coperto* 2,50 EURO





## ANTIPASTI

*Arancino al profumo di mare<sup>^</sup>, ° 6 EURO  
(gli ingredienti possono variare in base al pescato)*

*Carpaccio di spigola<sup>^</sup> con Stracciata di Bufala,  
frutti di bosco e sale Maldon 18 EURO*

*Ostriche Giraldou con salsa ponzu, arancia,  
Sriracha, uova di pesce e Tobiko (4 PZ) 20 EURO*

*Ostriche Giraldou 4 EURO/PEZZO*

*Burratina di Bufala , crudo di gamberi<sup>°</sup>  
e pomodori pachino 20 EURO*

*Impepata di cozze con crostini di pane 15 EURO*

*Souté di vongole e lupini con crostini di pane 20 EURO*

*Souté di cozze, vongole e lupini con crostini di pane 19 EURO*



***Gamberi\*<sup>o</sup> in tempura con crema di melanzane arrosto e pomodorini semidray*** 18 EURO

***Polpo\* di scoglio con patate e olive taggiasche*** 16 EURO

***Bocconcini di Bufala e prosciutto crudo di Parma*** 10 EURO

---

## PRIMI

***Panciotti\* ripieni di capesante e gamberi al Burro di Bufala salato e lamelle di Tartufo*** 22 EURO

***Scialatielli con pestato di fiori di zucca, basilico e mandorle con tartare di gambero<sup>o</sup> rosso del Golfo*** 23 EURO

***Spaghettoni pastificio Palma con mezzo astice e pomodori pachino*** 28 EURO

***Spaghettoni pastificio Palma con vongole veraci e lupini*** 19 EUR

***Ravioli ripieni di ricotta e Provola di Bufala con tonno<sup>^</sup>, pesto di pistacchio, polvere di peperone crusco e granella di pistacchio*** 18 EURO

***Ravioli ripieni di ricotta e provola di Bufala allo scarpariello*** 15 EURO





## SECONDI

*Tentacolo di polpo\* in pane panko alla nerano  
e chips di zucchine* 18 EURO

*Frittura di calamari\* e gamberi° rossi  
del Golfo* 25 EURO

*Tagliata di tonno^ in crosta di pistacchio e  
crema di melanzane arrostita* 20 EURO

*Tagliata di manzo con rucola, pomodorini  
rossi e scaglie di grana* 18 EURO

*Alici° imbottite con panna acida  
ed erbetta cipollina* 15 EURO

## CONTORNI

*Insalata mista* 6 EURO

*Verdure Grigliate* 6 EURO

*Patatine\* fritte* 4,50 EURO



# SUDSHI

IL SUSHI DEL SUD

---

## STARTER

**Edamame\*** 6 EURO  
Fagiolini di soia al vapore

**Goma Wakame\*** 6 EURO  
Alghe giapponesi

**Cokito Salmon^** 10 EURO NOVITÀ  
Involtino di Salmone^ in tempura, surimi\*, avocado, philadelphia e salsa dello chef



---

## TARTARE NOVITÀ

**Tonno^ Rosso** 18 EURO  
Con Pomodorini rossi, Olive taggiasche, salsa Avocado e salsa agrodolce piccante

**Salmone^** 15 EURO  
Con Avocado, Zeste di Limone e salsa agrodolce piccante

**Gambero°^ Rosso** 24 EURO  
Con Stracciata di Bufala e Lamelle di Tartufo



## CRISPY RICE° NOVITÀ

**Crispy Tuna (4 PZ)** 12 EURO  
Riso croccante con Tartare di Tonno^, Tobiko\* e salsa Siracha

**Crispy Salmon (4 PZ)** 10 EURO  
Riso croccante con Tartare di Salmone^ salsa di Avocado e Zeste di Limone

**Crispy Mix (6 PZ)** 18 EURO  
Riso croccante con Tartare di Salmone^, Tonno^ e Gambero^^ Rosso

# SUDSHI

IL SUSHI DEL SUD



## SMALL PLATES NOVITÀ

### ***Gyoza\* con Verdure (4 PZ)*** 8 EURO

Ravioli ripieni di Verdure, Filamenti di Peperoncino e salsa Ponzu

### ***Gyoza\* con Gambero (4 PZ)*** 10 EURO

Ravioli ripieni di Gambero\*^, Stracciata di Bufala, Tartufo nero e salsa dello Chef

### ***Bao\* Salmon^ (2 PCS)*** 12 EURO

Panini cotti al vapore, Tartare di Salmone^, Avocado, Goma Wakame\* e Tobiko\*

### ***Bao\* Shrimp\*^ (2 PCS)*** 14 EURO

Panini cotti al vapore, Gamberi\*^ in tempura, Cipolla croccante, Avocado e salsa Senape e Miele

### ***Bao\* Chicken (2 PCS)*** 10 EURO

Panini cotti al vapore, Pollo croccante, Rucola e salse dello Chef

---

## NIGIRI (2 PZ)

***Salmone^*** 6 EURO

***Tonno^*** 8 EURO

***Ricciola^*** 8 EURO

***Gambero rosso^°*** 10 EURO

***Avocado*** 5 EURO

***Nigiri mix\*^° (10 PZ)*** 30 EURO  
(fantasia dello chef)



# SUDSHI

IL SUSHI DEL SUD



## SASHIMI

***Sashimi mix***<sup>^</sup> (6 PZ) 13 EURO

(2 pz salmone<sup>^</sup>, 2pz tonno<sup>^</sup> e 2 pz ricciola<sup>^</sup>)

***Sashimi mix***<sup>^°</sup> (15 PZ) 30 EURO

(4 pz salmone<sup>^</sup>, 4pz tonno<sup>^</sup>, 4pz ricciola<sup>^</sup>,  
2pz gambero<sup>°^</sup> rosso e 1pz scampo<sup>°^</sup>)

***Sashimi mix***<sup>^°</sup> (25 PZ) 50 EURO

(7 pz salmone<sup>^</sup>, 7pz tonno<sup>^</sup>, 6pz ricciola<sup>^</sup>,  
3pz gambero<sup>°^</sup> rosso e 2pz scampo<sup>°^</sup>)

***Sashimi mix special***<sup>^°</sup> (15 PZ) 65 EURO NOVITÀ

(5pz gambero<sup>°^</sup> rosso, 5pz scampo<sup>°^</sup> e 5pz tonno<sup>^</sup> rosso)



## GUNKAN (2 PZ)

***Salmone***<sup>^</sup> 8 EURO

Riso ricoperto da fettine di salmone<sup>^</sup>,  
tartare di salmone<sup>^</sup>, Philadelphia e salsa teriyaki

***Tonno***<sup>^</sup> 9 EURO

Riso ricoperto di fettine di tonno<sup>^</sup>, tartare di tonno<sup>^</sup> e salsa piccante

***Special*** 10 EURO

Riso ricoperto da fettine di salmone<sup>^</sup>, tartare di gambero<sup>°^</sup> rosso

# SUDSHI

IL SUSHI DEL SUD

---

## HOSOMAKI (6 PZ)

*Salmon*^ 6 EURO

*Tonno*^ 7 EURO

*Pesce*^ *bianco* 8 EURO

*Vegetariano* 5 EURO



---

## TEMPURA

*Gamberi*\*^ (4 PZ) 13 EURO

*Verdure* 10 EURO

*Gamberi*\*^ e *Verdure* 15 EURO



## HOT ROLL (4 PZ) O (8 PZ)

*Futo Zeng* (4 PZ) 9 EURO | (8 PZ) 18 EURO

Roll in tempura con salmone^, avocado, Philadelphia, granchio\* e salsa dello chef

*Ebi maki* (4 PZ) 8 EURO | (8 PZ) 16 EURO

Roll in tempura, gambero^^ in tempura, avocado, salsa dello chef

*Cilento hot roll* (4 PZ) 10 EURO | (8 PZ) 20 EURO

Roll in tempura, salmone^, avocado, tartare di gambero^^ rosso, pasta kataifi

# SUDSHI

IL SUSHI DEL SUD



## URAMAKI (8 PZ)

### **Philadelphia roll** 15 EURO

Riso esterno con sesamo, salmone<sup>^</sup>, Philadelphia e avocado

### **Tiger roll** 18 EURO

Riso esterno, topping sashimi di salmone<sup>^</sup>, gambero<sup>\*\*</sup> in tempura, mayo e salsa dello chef

### **California roll** 15 EURO

Riso esterno con sesamo, gambero<sup>\*\*</sup> in tempura, avocado, salsa dello chef

### **Cilento roll** 23 EURO

Riso esterno, gambero<sup>o^</sup> rosso, avocado, stracciatella di bufala e tartufo nero

### **Scampo roll** 23 EURO

Riso esterno, scampo<sup>o^</sup>, avocado, mayo al limone e zeste di limone

### **Tuna roll** 18 EURO

Riso esterno, tonno<sup>^</sup>, avocado, tartare di tonno<sup>^</sup> con mayo spicy

### **Policastro roll** 20 EURO

Riso esterno, gambero<sup>\*\*</sup> in tempura, topping di avocado, tartare di gambero<sup>o^</sup> rosso, salsa dello chef e Philadelphia

### **Kan pachi roll** 19 EURO

Riso esterno, salmone<sup>^</sup>, avocado e tartare di ricciola<sup>^</sup>

### **Tropea roll** 19 EURO NOVITÀ

Riso esterno, tonno<sup>^</sup>, avocado, topping di sashimi di tonno<sup>^</sup> flambato, cipolla rossa di tropea caramellata, salsa agrodolce piccante e zeste di arancia

### **La cacio e pepe a Bronte roll** 23 EURO NOVITÀ

Riso esterno, ricciola<sup>^</sup>, avocado, Philadelphia, valeriana in tempura, crema di cacio e pepe e granella di pistacchio

***Tokyo roll*** 18 EURO **NOVITÀ**

Riso esterno, gambero\*^ in tempura, Philadelphia, salsa guacamole e cipolla croccante

***Chef roll*** 28 EURO **NOVITÀ**

Riso esterno, doppio gambero\*^ in tempura, Philadelphia, topping di sashimi di salmone^ e avocado, tartare di scampo^, lime e pasta kataifi

---

**SUDSHI MIX\*^ (CILENTANO)**

***Sudshi mix (25 PZ)*** 40 EURO

***Sudshi mix (45 PZ)*** 65 EURO

---

**TACOS (2 PZ)**

***Riso sushi, avocado,  
tartare di salmone^ leggermente marinato,  
guacamole, julienne di lattuga***  
8 EURO



---

**DESSERT**

***Per i dessert\* del giorno  
rivolgersi al personale di sala***  
6 - 8 EURO





---

## BIRRE

*Heineken Spina* 25 CL 3,50 EURO | 50 CL 5,50 EURO

*Ichnusa Non Filtrata* 20 CL 3,50 EURO | 40 CL 5,50 EURO

*Mc Farland red* 20 CL 4,50 EURO | 40 CL 6,50 EURO

---

## SOFT DRINK

*Acqua Microfiltrata Naturale/Frizzante* 75 CL 2,50 EURO

*Coca Cola* 3 EURO

*Coca Cola Zero* 3 EURO

*Fanta* 3 EURO

*Tonica* 3 EURO

*Estathè Limone/Pesca* 3 EURO

*Crodino* 3 EURO

*Campari Soda* 3 EURO

*Tassoni* 3 EURO

---

**CAFFÈ**  
1 EURO





---

## AMARI E DIGESTIVI

3 EURO

Limoncello  
Crema al melone  
Crema al pistacchio  
Liquirizia  
Finocchietto  
Mela annurca

*Vecchio Amaro del Capo* 3 EURO

*Jägermeister* 3 EURO

*Montenegro* 3 EURO

*Lucano* 3 EURO

*Disaronno* 3 EURO

*Fernet Branca* 3 EURO

*Brancamenta* 3 EURO

*Unicum* 3 EURO

*Sambuca* 3 EURO

*Baileys* 4 EURO

*Cointreau* 4 EURO

*Jefferson* 5 EURO

*Dente di Leone* 5 EURO

*Petrus* 3 EURO

---

## GRAPPE

*Francoli Moscato* 4 EURO

*Francoli Barrique 3 Anni* 4 EURO

*Francoli Limousin* 5 EURO

*Francoli Nebbiolo da Barolo* 6 EURO

*Francoli Erbaluce* 6 EURO

