

MU  
ME



# *mume sushi restaurant*

*take away & delivery*

---

*Via Pesa del Lino 17  
20900 Monza  
039 230 1949*

---

*[www.mumemonza.it](http://www.mumemonza.it)*

*chiuso Lunedì e Domenica a pranzo*



# *menù*



## *zensai/antipasti*

<i>goahan</i>	<i>riso bianco</i>	€ 2,00
<i>miso shiru</i>	<i>zuppa di miso con alga e tofu</i>	€ 3,00
<i>osumashi</i>	<i>zuppa con gamberetti*, alga e granchio</i>	€ 5,50
<i>tori gyoza</i>	<i>ravioli giapponesi di pollo al vapore o griglia (4pz)*</i>	€ 5,00
<i>ebi gyoza</i>	<i>ravioli giapponesi di gamberi al vapore o griglia (4pz)*</i>	€ 6,00
<i>edamame</i>	<i>fagioli verdi di soia*</i>	€ 4,00
<i>wakame salad</i>	<i>insalata di alga wakame*</i>	€ 4,50
<i>spring rolls</i>	<i>involtini primavera di verdure miste</i>	€ 4,00
<i>yukke</i>	<i>julienne di tonno con uovo di quaglia</i>	€ 9,00
<i>ostriche</i>	<i>ostriche in salsa MUME o limone**</i>	€ 10,00
<i>carpaccio di capesante</i>	<i>capesante in salsa MUME o limone</i>	€ 11,00
<i>misto di gamberi rossi e scampi</i>	<i>crudità di gamberi rossi e scampi</i>	€ 12,00

\*\* su prenotazione

## *nigiri (2pz)*



<i>shake</i>	<i>salmone</i>	€ 4,00
<i>maguro</i>	<i>tonno</i>	€ 5,00
<i>tai</i>	<i>orata</i>	€ 4,00
<i>suzuki</i>	<i>branzino</i>	€ 4,00
<i>ebi</i>	<i>gambero cotto*</i>	€ 4,00
<i>amaebi</i>	<i>gambero rosso crudo</i>	€ 5,50
<i>tako</i>	<i>polpo*</i>	€ 4,00
<i>unaghi</i>	<i>anguilla*</i>	€ 5,00



## *gunkansushi (2pz)*

<i>ikura</i>	<i>riso, uova di salmone* (alga esterna)</i>	€ 5,00
<i>tobikko</i>	<i>riso, uova di pesce volante* (alga esterna)</i>	€ 5,00
<i>salmon gunkan (spicy)</i>	<i>salmon esterno, riso, tartare di salmone, salsa piccante</i>	€ 6,00
<i>tuna gunkan (spicy)</i>	<i>tonno esterno, riso, tartare di tonno, salsa piccante, erba cipollina</i>	€ 7,00
<i>ebi gunkan</i>	<i>zucchina esterna, tartare di gambero cotto*, mayo</i>	€ 5,00
<i>kani gunkan</i>	<i>zucchina esterna, polpa di granchio, mayo</i>	€ 5,00

# temaki



<i>shake temaki</i>	<i>salmon e avocado</i>	€ 4,50
<i>maguro temaki</i>	<i>tonno e avocado</i>	€ 5,50
<i>ebi temaki</i>	<i>gamberi cotto, avocado, mayo</i>	€ 4,50
<i>tempura temaki</i>	<i>gamberi* fritti e avocado</i>	€ 5,50
<i>california temaki</i>	<i>polpa di granchio, avocado, tobikko*, mayo</i>	€ 4,50
<i>spicy tuna temaki</i>	<i>tonno avocado e salsa piccante</i>	€ 6,00
<i>spicy salmon temaki</i>	<i>salmon, avocado e salsa piccante</i>	€ 5,00



## *hosomaki (6pz)*

<i>shake maki</i>	<i>salmone</i>	€ 5,00
<i>tekka maki</i>	<i>tonno</i>	€ 6,00
<i>ebi maki</i>	<i>gambero cotto*</i>	€ 4,50
<i>unaghi maki</i>	<i>anguilla*</i>	€ 6,00
<i>kappa maki</i>	<i> cetriolo</i>	€ 3,50
<i>avocado maki</i>	<i>avocado</i>	€ 3,50
<i>kani maki</i>	<i>granchio</i>	€ 4,00



# *futomaki*



## *delicious futomaki*

*cetrioli, avocado, tonno, salmone, anguilla ,  
tobikko\*, salsa teriyaki*

€ 15,00

## *tempura futomaki*

*salmone, tobikko\*, avocado, gambero in tempura,  
granchio, salsa piccante*

€ 14,00



## *uramaki (8pz)*

<i>yasai roll</i>	<i> cetriolo, avocado, philadelphia, lattuga</i>	€ 7,00
<i>philadelphia roll</i>	<i> salmone, avocado, phialdelphia</i>	€ 9,00
<i>shake roll</i>	<i> salmone, avocado, tobikko*</i>	€ 9,00
<i>california roll</i>	<i> granchio, avocado, mayo, tobikko*</i>	€ 9,00
<i>tempura uramaki</i>	<i> gambero fritto, avocado tobikko*</i>	€ 10,00
<i>tuna roll</i>	<i> tonno al vapore, gambero cotto*, avocado, mayo</i>	€ 10,00
<i>rainbow roll</i>	<i> granchio, avocado, mayo, pesce misto esterno</i>	€ 13,00
<i>green roll</i>	<i> polpa di granchio, gambero, mayo, fettina di avocado esterna</i>	€ 12,00
<i>spicy salmon roll</i>	<i> tartare di salmone, avocado, salsa piccante, salmone esterno</i>	€ 12,00
<i>spicy tuna roll</i>	<i> tartare di tonno, avocado, salsa piccante, erba cipollina, tonno esterno</i>	€ 14,00
<i>unagi roll</i>	<i> anguilla* grigliata, avocado, salsa teriyaki, cetriolo</i>	€ 15,00
<i>banzai roll</i>	<i> gambero*in tempura, avocado, philadelphia, salmone esterno</i>	€ 14,00
<i>fire roll</i>	<i> gambero*in tempura, avocado, tobikko*, salmone, tonno, philadelphia</i>	€ 15,00

# sashimi



<i>sashimi shake</i>	<i>salmon 12 pz</i>	€ 13,00
<i>sashimi maguro</i>	<i>tonno 12 pz</i>	€ 17,00
<i>sashimi mixed</i>	<i>misto 12 pz (3 salmone, 3 tonno, 3 bianchi, 3 gamberi*)</i>	€ 18,00
<i>sashimi maxi mixed</i>	<i>misto grande 22 pz</i>	€ 30,00



## *mume mixed*

<i>nigiri mixed</i>	8 pezzi misti	€ 14,00
<i>nigiri salmon</i>	8 pezzi salmone	€ 13,00
<i>nigiri tuna</i>	8 pezzi tonno	€ 17,00
<i>sushi mixed 13 pz</i>	4 uramaki, 3 hosomaki, 6 nigiri	€ 16,00
<i>sushi mixed 24 pz</i>	8 tempura uramaki, 4 uramaki, 6 hosomaki, 6 nigiri	€ 26,00
<i>veggy sushi mixed 13 pz</i>	sushi vegetariano misto	€ 12,00
<i>sushi&amp;sashimi salmone 13 pz</i>	3 sashimi, 3 hosomaki, 4 uramaki, 3 nigiri	€ 15,00
<i>sushi&amp;sashimi tonno 13 pz</i>	3 sashimi, 3 hosomaki, 4 uramaki, 3 nigiri	€ 18,00
<i>sushi&amp;sashimi misto 13 pz</i>	3 sashimi, 3 hosomaki, 4 uramaki, 3 nigiri	€ 16,00
<i>sushi&amp;sashimi misto 25 pz</i>	9 sashimi, 6 hosomaki, 4 uramaki, 6 nigiri	€ 29,00
<i>barca</i>	35 pezzi misti	€ 38,00
<i>astice</i>	grande piatto "astice" di sushi e sashimi misto (per due persone)**	€ 50,00

\*\*su prenotazione



# *tartare&cirashi*



<i>tartare di salmone</i>	<i>tartare di salmone e avocado con salsa</i>	€ 12,00
<i>tartare di tonno</i>	<i>tartare di tonno e mango con salsa</i>	€ 15,00
<i>maguro cirashi</i>	<i>riso con tartare di tonno</i>	€ 17,00
<i>shake cirashi</i>	<i>riso con tartare di salmone</i>	€ 14,00
<i>mixed cirashi</i>	<i>riso, tonno, salmone e branzino, granchio, gambero*, tobikko*</i>	€ 18,00
<i>MUME cirashi</i>	<i>riso, tonno al vapore, mayo granchio, mango, zenzero</i>	€ 14,00



## *udon/soba/riso*

*yasai soba soup*

*spaghetti di grano saraceno in brodo con verdure* € 9,00

*ebi soba soup*

*spaghetti di grano saraceno in brodo con gamberi e verdure* € 11,00

*yasai udon/riso*

*spaghetti / riso saltati con verdura* € 8,00

*ebi udon/riso*

*spaghetti / riso saltati con verdure e gamberi* € 10,00

# tempura



<i>ebi tempura</i>	<i>frittura giapponese di gamberoni</i>	€ 12,00
<i>yasai tempura</i>	<i>frittura giapponese di verdure di stagione</i>	€ 8,00
<i>moriawase tempura</i>	<i>frittura giapponese di gamberoni e verdure di stagione</i>	€ 14,00
<i>katsudon</i>	<i>cotoletta di maiale impanata in panko e cocco con riso bianco</i>	€ 10,00
<i>tori karagedon</i>	<i>cotoletta di pollo impanata in panko e cocco con riso bianco</i>	€ 10,00



## *teppaniaki*

<i>shake teriyaki</i>	<i>salmone grigliato con salsa teriyaki</i>	€ 12,00
<i>yaki tori</i>	<i>spiedini di pollo con salsa teriyaki (3 pz)</i>	€ 8,00
<i>unaghidon</i>	<i>anguilla alla griglia in salsa con riso bianco</i>	€ 15,00
<i>maguro tataki</i>	<i>tonno scottato con sesamo</i>	€ 17,00
<i>shake tataki</i>	<i>salmone scottato con sesamo</i>	€ 14,00
<i>spiedini di manzo</i>	<i>involtini di manzo ripieni di formaggio francese</i>	€ 8,00



# *bento (solo a pranzo)*



<i>menù sushi</i>	<i>4 nigiri, 4 hosomaki, 2 uramaki, insalata mista/alga wakame o macedonia, riso</i>	€ 12,00
<i>menù sashimi</i>	<i>sashimi misto insalata mista/alga wakame o macedonia, riso</i>	€ 12,00
<i>menù tonkatsu</i>	<i>cotoletta di maiale, insalata mista/alga wakame, due involtini primavera, macedonia</i>	€ 10,00
<i>menù yaki tori</i>	<i>spiedini di pollo con salsa teryaki 3 pz, insalata mista/alga wakame, riso, macedonia</i>	€ 10,00
<i>menù noodles</i>	<i>noodles alle verdure, due involtini primavera, insalata mista/alga wakame</i>	€ 12,00
<i>menù gyoza</i>	<i>ravioli di pollo e verdure, due involtini primavera, insalata mista/alga wakame, macedonia</i>	€ 10,00



## *salad*

<i>thai salad</i>	<i>insalata verde, gamberi*, granchio, avocado</i>	€ 10,00
<i>mume salad</i>	<i>insalata verde, pesce misto al vapore, mango</i>	€ 10,00
<i>sashimi salad</i>	<i>insalata mista, sashimi, alga wakame*</i>	€ 12,00
<i>veggy salad</i>	<i>insalata mista, alga wakame*, carote, cetrioli, mais</i>	€ 7,00

# *dolci*



<i>umeshu</i>	<i>sorbetto al limone aromatizzato alla prugna</i>	€ 4,00
<i>green ice</i>	<i>gelato al the verde</i>	€ 3,00
<i>ginger ice</i>	<i>gelato allo zenzero</i>	€ 3,00
<i>mochi</i>	<i>gelato in sfoglia di riso</i>	€ 3,50
<i>dolce del giorno</i>	<i>di nostra produzione</i>	€ 5,00
<i>macedonia</i>	<i>frutta fresca di stagione</i>	€ 4,00



## *bibite*

<i>acqua minerale/gasata</i>	<i>bottiglia PEC 50 cl</i>	€ 2,50
<i>coca cola</i>	<i>lattina 33 cl</i>	€ 3,00
<i>coca cola zero</i>	<i>lattina 33 cl</i>	€ 3,00
<i>fanta</i>	<i>lattina 33 cl</i>	€ 3,00
<i>sprite</i>	<i>lattina 33 cl</i>	€ 3,00
<i>the limone</i>	<i>lattina 33 cl</i>	€ 3,00
<i>the pesca</i>	<i>lattina 33 cl</i>	€ 3,00
<i>the verde japan al gelsomino</i>	<i>lattina 33 cl</i>	€ 3,00
<i>mangajo limone</i>	<i>the verde al limone bottiglia 25 cl</i>	€ 3,50
<i>mangajo goji</i>	<i>the verde al mandarino tibetano bottiglia 25 cl</i>	€ 3,50
<i>mangajo melograno</i>	<i>the verde al melograno bottiglia 25 cl</i>	€ 3,50
<i>birra KIRIN</i>	<i>bottiglia 33 cl</i>	€ 3,00
<i>birra asahi</i>	<i>bottiglia 33 cl</i>	€ 4,00
<i>birra IKI (al the verde)</i>	<i>bottiglia 33 cl</i>	€ 4,50
<i>birra asahi</i>	<i>bottiglia 50 cl</i>	€ 5,50
<i>birra sapporo silver can</i>	<i>lattina 65 cl</i>	€ 7,50
<i>the verde</i>	<i>teiera</i>	€ 2,50

# *vini bianchi*



## *Vini Bianchi*

<i>Le Rime (chardonnay&amp;pinot)</i>	<i>Banfi</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Le Rime (chardonnay&amp;pinot)</i>	<i>Banfi</i>	<i>bottiglia</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Fumaio (sauvignon blanc&amp;chardonnay)</i>	<i>Banfi</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Curtefranca chardonnay</i>	<i>Mancini</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Crotta di Vigneron</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Soente</i>	<i>Falesco</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Pinot grigio</i>	<i>Bastianich</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Poggiobello</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>St. Micheal Eppan</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Silvaner</i>	<i>Kellerei</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Jerman</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Conte Brandolini</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Blangé</i>	<i>Ceretto Langhe</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Inzolia</i>	<i>Baglio di Pianetto</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Costamolino vermentino</i>	<i>Argiolas</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Costamolino vermentino</i>	<i>Argiolas</i>	<i>bottiglia</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>€ 10,00</i>



## *bollicine, rossi e calice*

### *Bollicine*

<i>Franciacorta</i>	<i>Riserva</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Malvasia secca</i>	<i>San Giorgio</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>San Giorgio</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Champagne</i>	<i>J. Charpentier</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Champagne</i>	<i>Ayala Brut Majeur</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 60,00</i>

### *Vini Rossi*

<i>Tellus Syrah</i>	<i>Falesco</i>	<i>bottiglia</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tellus Syrah</i>	<i>Falesco</i>	<i>bottiglia</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>€ 10,00</i>

### *Vino al calice*

<i>Ribolla</i>	<i>calice</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Le Rime</i>	<i>calice</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Fumaio</i>	<i>calice</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Silvaner</i>	<i>calice</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>calice</i>	<i>€ 4,00</i>

# *distillati / liquori*



## *distillati*

<i>Satzuma Mura</i>	<i>distillato di patate dolci e malto di riso</i>	€ 3,00
<i>Japansh Zaky</i>	<i>distillato di malto d'orzo invecchiato 3 anni</i>	€ 4,00
<i>lichiko Mugj Shochu</i>	<i>distillato di grano e malto di riso</i>	€ 4,00
<i>grappa di amarone</i>	<i>Villabella</i>	€ 4,00
<i>grappa di cartizze</i>	<i>Val d'Oca</i>	€ 4,00
<i>grappa di brunello</i>	<i>Fattoria dei Barbi</i>	€ 4,00
<i>vodka</i>	<i>absolut</i>	€ 4,00
<i>bourbon</i>	<i>Jack Daniel's</i>	€ 4,00
<i>rum</i>	<i>El Dorado</i>	€ 5,00
<i>rum</i>	<i>Matusalem</i>	€ 5,00
<i>whiskey</i>	<i>NIKKA from the Barrel</i>	€ 6,00

## *liquori*

<i>Takara Plum</i>	<i>liquore di vino aromatizzato alla prugna</i>	€ 3,00
<i>Sakè</i>	<i>Liquore di riso</i>	€ 3,00
<i>Mirto / Limoncello</i>	<i>Liquore dolce aromatizzato al mirto / limone</i>	€ 3,00
<i>Sambuca</i>	<i>Liquore dolce aromatizzato all'anice</i>	€ 3,00
<i>Amaro</i>	<i>selezione</i>	€ 3,00
<i>Crappa Poli</i>	<i>selezione</i>	€ 4,00

## *note*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva a norma di legge*

*Tutti gli ingredienti sono selezionati con attenzione e con il massimo riguardo per la freschezza e la qualità*

*I nostri piatti vengono preparati al momento dell'ordinazione*

---

*Coperto: € 2,5*

*\* prodotto congelato all'origine*

