



# Al Castello

---

*Sud*  
CAFÈ  
BRUCOLI

---

al Castello  
Ristorante



## NELL' ATTESA...

### 1 | WAKAME SALAD

11

Alga marina condita con sesamo bianco,  
sesamo nero ed olio di sesamo

€ 6,00

### 2 | EDAMAME

6

Fagiolini verdi di soia cotti al vapore

€ 5,00

### 3 | CAPESANTE DELLO CHEF

14-11

Capesante\* flambè, salsa kimushi,  
olio di sesamo, lime

€ 14,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

# E POI... TEMPURE

## 4 | GAMBERONI & VERDURE

1-2-4

(4 gamberoni\*, Mix di verdure e frutta)

€ 17,00

## 5 | VEGETARIAN

1

(Mix di verdure e frutta)

€ 12,00

## 6 | GAMBERONI, SALMONE & PHILADELPHIA

3-1-13

(4 gamberoni\*)

€ 18,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

# CEVICHE

*Il ceviche, è una ricetta a base di pesce crudo e marinato nel lime, unita ad alcune spezie tipiche della gastronomia di alcuni paesi dell'America Latina*

## 7 | SALMONATA

4

Cubetti di salmone\*, cipolla rossa, cebolinha brasileira, peperoncino, lime, arancia, olio evo, sale

€ 20,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



## 8 | TARTUFATA

---

4

Cubetti di salmone\*, olio al tartufo,  
fiocchi di sale, lime, arancia, cipolla rossa,  
peperoncino, cebolinha brasileira

€ 22,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%





## TARTARE, CARPACCI & NEW SPECIAL

### 109 | TARTARE DI GAMBERO ROSSO

---

4-8

Tartare di gambero rosso\* con cubetti d'arancia,  
mandorle, menta, pistacchio

€ 30,00

### 110 | LIGHT TUNA TARTARE

---

4

Cubetti di tonno rosso\*, olio evo, sale rosa,  
"zest" di limone

€ 20,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

## **111 | SICILY TUNA TARTARE**

---

4-7

Cubetti di tonno rosso\*, rucola, stracciatella di burrata, pomodorino "ciliegino", avocado, sale e pepe

€ 25,00

## **112 | LIGHT SALMON TARTARE**

---

3-4

Cubetti di salmone\* in salsa ponzu con gocce di guacamole

€ 20,00

## **113 | SALMON TRUFFLE TARTARE**

---

3-4

Cubetti di salmone\* con salsa al tartufo, erba cipollina, uovo di quaglia, scaglie di tartufo

€ 28,00

## **114 | NUVOLE DI TONNO**

---

2-4

Cubetti di tonno rosso\* con olio evo, sale e "zest" di limone, serviti su nuvolette di gamberi e guacamole

€ 25,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

## **115| BOCCONCINI DI SALMONE**

---

4-7

Quattro fette di carpaccio di salmone\* avvolte in cubi di Philadelphia, flambati, olio evo, sale rosa, pepe nero, serviti con marmellata di more

€ 18,00

## **116| BOCCONCINI DI TONNO**

---

4-7

Quattro fette di carpaccio di tonno\* avvolte in cubi di Philadelphia, olio evo, sale rosa, pepe nero, serviti con marmellata di passion fruit

€ 18,00

## **117| PURPLE CAPESANTE**

---

4-5-7

Carpaccio di capesante\* al té blu e lime, servito con cioccolato, perlage, salsa yuzu, mango e rafano

€ 20,00



## **118| QUADROTTI DI SALMONE**

1-4-8

Quattro filetti di salmone\* in crosta con salsa teriyaki, guacamole e noccioline

€ 20,00

## **119| CARPACCIO MISTO REGULAR**

(Per 1 persona)

2-4-11-14

Carpaccio misto di pesce fresco condito con olio Evo e sale rosa

€ 26,00

## **120| CARPACCIO MISTO BIG**

(Per 2 persone)

2-4-11-14

Carpaccio misto di pesce fresco condito con olio Evo e sale rosa

€ 38,00



**121| BRAZILIAN CARPACCIO  
MISTO REGULAR**

**(Per 1 persona)**

2-4-11-14

Carpaccio misto di pesce fresco condito con  
salsa ponzu

**€ 26,00**

**122| BRAZILIAN CARPACCIO  
MISTO BIG**

**(Per 2 persone)**

2-4-11-14

Carpaccio misto di pesce fresco  
condito con salsa ponzu

**€ 38,00**

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

**123| CARPACCIO MISTO  
"TRUFFLE" REGULAR**

**(Per 1 persona)**

2-4-11-14

Carpaccio misto di pesce fresco condito con olio  
Evo, sale rosa e scaglie di tartufo

€ 32,00

**124| CARPACCIO MISTO  
"TRUFFLE" BIG**

**(Per 2 persone)**

2-4-11-14

Carpaccio misto di pesce fresco condito con olio  
Evo, sale rosa e scaglie di tartufo

€ 32,00

# SPECIAL URAMAKI

*Gli uramaki sono rolls con riso all'esterno e alga nori all'interno. Ogni porzione è composta da 8 pezzi.*



## 15 | CASTELLO ROLL

1-3-4

Roll ripieno di salmone\* panato e fritto, avocado, tobiko, maionese, salsa kimuchi, guarniti con fragola e salsa teriyaki

€ 18,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

**16 | LONDON ROLL**  
**(NO APERISUSHI)**

2-3-4-11

Roll ripieno con gambero rosso\*,  
pesce bianco\*, maionese, cover di ricciola\*,  
sesamo e scorza di lime

€ 22,00

**17 | MILANO ROLL**

1-2-3-4-7

Roll ripieno con gambero furay\*, avocado,  
cubo di philadelphia, con cover di salmone  
flambato, tonno\*, maionese e salsa teriyaki

€ 18,00

**18 | STOCCOLMA ROLL**

1-2-4-7-11

Roll ripieno di gambero in tempura\*, philadelphia,  
cover di salmone\*, sesamo, scorza di lime,  
salsa teriyaki e pasta kataifi

€ 16,00

**19 | RAINBOW ROLL**  
**(NO APERISUSHI)**

2-4-7

Roll ripieno di gambero rosso\*, Philadelphia, avocado, cover di tonno\*, burrata, scorza di arancia, fiocchi di riso

€ 22,00

**20 | LISBONA ROLL**  
**(NO APERISUSHI)**

4-7

Roll ripieno di salmone\*, philadelphia, avocado, cover di capasanta flambata\* con olio al tartufo, tartare di gambero rosso\* e uova tobiko

€ 22,00

**21 | SAN VINCENZO ROLL**  
**(NO APERISUSHI)**



2-3-4-8-11

Roll ripieno di gambero rosso\*, cover di avocado, guarniti con patè di tonno\* piccante e salsa sexy con granella di pistacchio

€ 22,00

22

**DON CLAUDIO ROLL**



2-3-4-8

Roll ripieno di salmone\*, gambero cotto\*,  
nocciole, guarniti con salmone flambato\* e salsa  
brucoli

€ 18,00

23

**PASSION ROLL**

4-7

Roll ripieno di salmone\*, philadelphia,  
tobiko verde, salsa di frutto della passione  
(preparata dallo chef)

€ 16,00

24

**VEG ROLL**

1-7-8

Roll ripieno di verdure del giorno in tempura  
di nocciola, philadelphia, mango, avocado

€ 14,00

## 25 | ORO ROLL

(NO APERISUSHI)

1-2-7

Roll ripieno di gambero\* in tempura e avocado, con cover di spuma di philadelphia, lime, kataifi e polvere d'oro

€ 22,00

## 26 | SALMON 24KT

(NO APERISUSHI)

4-7

Roll ripieno di salmone\*, crema di tartufo, ikura e polvere d'oro

€ 22,00

## 27 | SUMMER ROLL

(NO APERISUSHI)

4-7-14

Roll ripieni di salmone\*, capasanta\*, olio al tartufo, scorza di lime con cover di avocado, philadelphia e fragole

€ 20,00



## **28 | BORA BORA ROLL**

---

1-2-7-8

Roll ripieni di gambero\* in tempura, philadelphia, mandorle tostate, scorza di lime, salsa teriyaki

€ 16,00

## **29 | ASPARAGUS ROLL**

**(NO APERISUSHI)**

---

1-2-3

Roll ripieno di gamberi\* in tempura, avocado, asparago cotto, cover di avocado e maionese

€ 20,00

## **30 | HELSINKI ROLL**

---

1-2-7-8

Roll ripieno di gamberi\* in tempura, philadelphia, avocado, cover con topping con pistacchio e granella di pistacchio, salsa teriaky

€ 18,00

## **31 | COPENAGHEN ROLL**

2-3-4

Roll ripieno di gambero\* cotto, avocado, cover con tonno\*, maionese giapponese, goccia di miele, scorza di lime

€ 18,00

## **32 | ACAPULCO ROLL**

1-2-4

Roll ripieni di gambero\* in tempura, tobiko verde, cipolla caramellata, doritos in polvere

€ 16,00

## **33 | AMURI ROLL**

1-4-7

Roll ripieno di salmone\* panato, avocado, cover di ricciola\*, marmellata di mora con spuma di philadelphia

€ 18,00

## **34 | FRESH ROLL**

3-4-7

Roll ripieno di salmone\*, philadelphia,  
cover di salmone\* salsa al passion fruit e scaglie  
di mandorle

€ 18,00

## **35 | TUNA ROCKET ROLL**

4-7

Roll ripieno di tonno\* rosso panato, philadelphia,  
cover di tonno scottato, salsa teriyaki e rucola  
fritta

€ 18,00

## **36 | EXOTIC ROLL**

1-4

Roll ripieno di salmone\* panato, Philadelphia,  
kiwi, cover di kiwi, salsa di passion fruit  
(preparata dallo chef)

€ 18,00

## 37 | SWEET POTATOES ROLL

3-4

Roll ripieno di salmone\*, maionese,  
cover di salmone\* e crispy patata dolce

€ 18,00

## 38 | STRAWBERRY ROLL

4-7

Roll ripieno di salmone\*, philadelphia, fragole,  
cover di fragole, salsa di frutti rossi

€ 18,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

**39 | CHILI ROLL** 

3-4

Roll ripieno di tonno\*, maionese "Japonesa", avocado, tobiko verde, tabasco, cover di tonno\*, cebolinha brasileira, fili di peperoncino

€ 18,00

**40 | TRUFFLE ROLL**  
**(NO APERICENA)**

2-4-7

Roll ripieno di salmone\*, gambero rosso\*, Philadelphia, avocado, cover di capasanta\* flambé, olio al tartufo, ikura, scaglie di tartufo, scorza di lime

€ 24,00

**41 | FLAMBE' ROLL** 

4-7-8

Roll ripieno di salmone\* flambato, philadelphia, mandorle, cover di salmone\* flambato, avocado, sweet chili, salsa teriyaki

€ 18,00

## **42 | TUNA FLAMBE' ROLL**

3-4-11

Roll ripieno di tonno\* flambato, maionese "Japonesa", cover di tartare di tonno\* al sesamo e crispy patata dolce

€ 18,00

## **43 | DIAMOND ROLL (NO APERISUSHI)**

1-2-7

Roll ripieno di gambero\* in tempura, avocado, rucola, cover di stracciatella di burrata, paté di gambero rosso\*, tobiko, perlage e scaglie di tartufo

€ 22,00

## **44 | PINEAPPLE ROLL**

4-7

Roll ripieno di salmone\*, ananas, cover di avocado e marmellata di ananas

€ 18,00

**45 | DUBAI ROLL**  
**(NO APERISUSHI)**

2-4-7-8

Roll ripieno di gambero rosso\*, ricciola\* con cover di avocado, burrata, olio al tartufo, granella di pistacchio

€ 22,00

**46 | HONEY ROLL**

4-7

Roll ripieno di salmone\*, philadelphia, cover di salmone, goccia di miele e zest di lime

€ 16,00

**47 | SALMONE IKURA ROLL**  
**(NO APERISUSHI)**

4-7

Roll ripieno di salmone\*, Philadelphia, cover di salmone, stracciatella di burrata, "zest" di lime, ikura

€ 18,00

# HOT ROLLS

*Rolls speciali che vengono serviti  
impanati e fritti.*

*Ogni porzione è composta  
da 8 pezzi.*

## 48 | PANTAKYOS HOT

1-2-3-4-7-8

Hosomaki fritti e mandorlati, ripieni di salmone\*  
e fragola, surimi\*, philadelphia, maionese  
giapponese, salsa teriyaki

€ 18,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



**49 | HARU HOT**  
**(NO APERISUSHI)**

1-2-4-7

Roll ripieno di salmone\*, salmone affumicato, gambero\*, philadelphia, cover di foglia hiramaki, goccia di maionese, salsa teriyaki e granella di pistacchio

€ 20,00

**50 | CRISPY ROLL**

1-4-7

Futomaki ripieno di salmone\*, avocado, philadelphia, tobiko, salsa teriyaki, crispy patata dolce

€ 18,00

**51 | STRAWBERRY HOT**

1-4-7

Roll ripieno di salmone\* con mousse di Philadelphia, fragola e salsa teriyaki

€ 18,00

**52 | VOLCANO HOT** 

1-4-7

Huramaki fritto ripieno di salmone\* , philadelphia,  
con salsa teriyaki, salsa sweet chili,  
cipolla caramellata

€ 18,00



**53 | BANANA ROLL**

1-4-7

Harumaki fritto ripieno di banana, philadelphia,  
nutella e guarnito con topping al cioccolato,  
topping alle fragole e coriandoli di zucchero

€ 16,00

# FUTOMAKIS ROLLS

*I futomaki sono rolls di riso all'interno e alga nori all'esterno. Ogni porzione è composta da 8 pezzi*

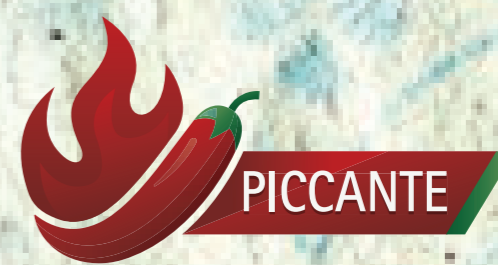
## **54 | Futo California**

2

Rolls ripieni di surimi\*, mango, cetriolo

€ 14,00

## **55 | Futo Tonno Spicy**



4

Rolls ripieni di tonno\* servito con salsa piccante

€ 14,00

## **56 | Futo Mama Rolls**

2-7-14

Rolls ripieni di gambero\* cotto, capasanta\*,  
avocado, goccia di philadelphia e crunch sud

€ 18,00

## **57 | Futo Colour**

2-4-7

Rolls di foglia di soia ripieno di salmone\*,  
gambero cotto\*, philadelphia e crunch sud

€ 16,00

# HOSOMAKIS

*Gli hosomaki sono rolls di riso all'interno e alga nori all'esterno. La loro particolarità sta nel fatto che contengono al loro interno solo un ingrediente. Ogni porzione è composta da 8 pezzi*

## **58 | Sake Maki Tradizionale**

---

4

Salmone\*

€ 10,00

## **59 | Tekka Maki**

---

4

Tonno\*

€ 12,00

## **60 | Kappa Maki**

---

Avocado

€ 6,00

# SASHIMI

Combinazione di pesce crudo.  
Ogni porzione è composta  
da 6 pezzi

## 61 | Maguro tonno\* reale

4

€ 18,00

## 62 | Sake Salmone\*

4

€ 16,00

## 64 | Ricciola\* Mediterranea

4

€ 18,00

## 65 | Castello Brucoli (15 pezzi)

2-4-14

Misto sashimi di tonno\* (3 pezzi), salmone\*  
(3 pezzi), capasanta\* (3 pezzi), gambero rosso\*  
(3 pezzi), ricciola\* (3 pezzi)

€ 40,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

## 66 | Chirachi

(pesce con riso)

2-4

Sashimi di tonno\* (3 pezzi), salmone\* (3 pezzi), spigola\* (3 pezzi), gambero rosso\* (3 pezzi), ricciola\* (3 pezzi) servito su un letto di riso

€ 42,00

## 67 | Sashimi Special

(ideale per 2 persone)

2-4-14

Sashimi speciale con tonno\* reale (5 pezzi), salmone\* (5 pezzi), tataki di tonno\* (5 pezzi), gambero rosso\* (5 pezzi), ricciola\* (5 pezzi), capasanta\* (5 pezzi), uova di salmone, il tutto servito su un letto di ghiaccio

€ 60,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

# NIGIRI

*Barchette di riso sormontate da pesce crudo. Ogni porzione è composta da 2 pezzi*

## 68 | Sushi Maguro

4

Tonno\*

€ 7,00

## 69 | Sushi Sake

4

Salmon\*

€ 6,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



**70 | Sushi Ebi**

2

Gambero\* cotto a vapore

€ 6,00

**71 | Sushi San**

2

Gambero rosso\*

€ 12,00

**72 | Pesce Bianco**

4

Ricciola\* o altro pesce del giorno

€ 7,00

**73 | Capasanta**

14

Capasanta\*

€ 8,00

**74 | Avocado**

7

Avocado, philadelphia e sesamo tritato

€ 6,00

# GUNKAN

Bocconcino di riso avvolto da alga nori e da filetto di pesce crudo, guarnito con uova di pesce e/o tartarine di pesce. Ogni porzione è composta da 2 pezzi

## 78 | Dragon Flambé

4-7

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone\* con patè di salmone\*, philadelphia, erba cipollina, servito flambato

€ 8,00

## 79 | Salmone

4-7-9-11

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone\* con patè di salmone\*, philadelphia, sesamo

€ 8,00



**80 | Tonno**  **PICCANTE**

4

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di tonno\* con tartarina di tonno\* piccante, cipolla caramellata e salsa teriyaki

€ 9,00

**81 | Tonno Special**

4-11-14

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di tonno\* reale con capasanta\* flambata, olio di sesamo, scorza di lime, kimuchi

€ 9,00

**82 | Brasileiro**  **PICCANTE**

4-7-8

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone\* flambato, philadelphia, salsa teriyaki, salsa sweet chili, menta, arancia e nocciole

€ 8,00

**83 | Gourmet**  **PICCANTE**

4-7

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone\* e tonno\* flambato, philadelphia, salsa sweet chili, salsa teriyaki, cebolinha brasileira

€ 8,00

**84 | Delicious**

2-4

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di ricciola\* con tartarina di gambero rosso\*, olio al tartufo, tobiko

€ 10,00

85 | **Love Love**

2-4

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone\* con philadelphia e salsa al passion fruit (preparata dallo chef)

€ 10,00

# TEMAKY

*Cono di alga nori, ripieno di riso, tocchetti di pesce, frutta e verdure. Ogni porzione è composta da 1 pezzo*

**86 | Rio**

4-7

Salmone\*, philadelphia

€ 8,00

**87 | Copacabana**

4

Salmone\*, avocado

€ 8,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

**88 | San Paolo**

---

4

Salmone\*

€ 7,00

**89 | Fortaleza**

---

4

Tonno\*, avocado

€ 9,00

**90 | California**

---

2

Surimi\*, cetriolo, mango

€ 8,00

**91 | Londrina**

---

4

Tonno\*, salsa kimuchi, erba cipollina

€ 9,00

## 92 | Belo Horizonte

1-2-7

Gambero furai\*, avocado, philadelphia

€ 9,00

## 93 | Porto Alegre

2

Gambero cotto\*, avocado, tobiko

€ 8,00



# Hawaiian Poke

*Piatto tipico delle isole Hawaii a base di pesce freschissimo o #totalveg. Ideale per i pranzi veloci a lavoro o per chi desidera un pranzo genuino, fresco e con un'esplosione di gusto da far sognare il palato. Ingredienti base del pokè bowl sono: Riso sushi, Avocado, Fragole, Fagioli Edamame, Zenzero marinato, Wakame, Passion fruit, Uova di pesce, Salsa teriyaki, Sesamo tostato, Fiori eduli e a scelta puoi completarlo con Salmone, Tonno a cubetti, #totalveg con ceci conditi alla giapponese.*

## **MAUI SALMONE**

(4-6-11)

Riso sushi, Salmone\*, Avocado, Fragole, Edamame, Zenzero marinato, Wakame, Passion fruit, Uova di pesce, Salsa teriyaki, Sesamo tostato, Fiori eduli  
**€ 17,00**

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



## **LANAI TONNO**

(4-6-11)

Riso sushi, tonno\*, Avocado, Fragole, Fagioli Edamame, Zenzero marinato, Wakame, Passion fruit, Uova di pesce, Salsa teriyaki, Sesamo tostato, Fiori eduli

€ 18,00

## **MOLOKAI FURAY**

4-6-11

Riso sushi, gambero furay\*, avocado, fragole, edamame, zenzero marinato, wakame, passion fruit, uova di pesce, salsa teriyaki, sesamo tostato, salsa agrodolce

€ 18,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

## **KAUAI TOTALVEG**

(6-11)

Ceci cotti alla giapponese, Riso sushi, Avocado, Fragole, Fagioli Edamame, Zenzero marinato, Wakame, Passion fruit, Salsa teriyaki, Sesamo tostato, Fiori eduli.

€ 13,00

## **CHICKEN**

(6-8-11)

Riso sushi, sesamo, nocciole, avocado, passion fruit, zenzero, wakame, edamame, germogli di soia, funghi, salsa teriyaki, cebolinha brasileira

€ 16,00

## **SUPPLEMENTI:**

Philadelphia € 1,00

Maionese Giapponese € 1,00

Scaglie di mandorle tostate € 2,00

Cipolla caramellata € 2,00

Salse in aggiunta € 1,00

Pesce in aggiunta € 3,00

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE. N. 1169/2011.

- 1 Cereali contenenti glutine e prontoti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, camut)
- 2 crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia e prodotti a base di soia
- 7 latte e prodotti a base di latte
- 8 frutta a guscio e loro prodotti
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 semi di sesamo e derivati
- 12 solfiti in concentrazione superiore 10mg/kg
- 13 lupini
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 i ricci di mare nei mesi di maggio e giugno potrebbero essere abbattuti causa fermo biologico

#### LEGENDA:

\* surgelati o scongelati secondo stagionalità;

Cad: cadauna - Var: variabile

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%