



delivery

N · I · K · K · E · I · & · S · U · S · H · I

HAGAKURE

NŌH
S · A · M · B · A

NIKKEI E SUSHI



cucina

Edamame

FAGIOLI DI SOIA BOLLITI E SALATI*
BOILED E SALTED SOY BEANS

4 euro

Tempura Moriawase

TEMPURA DI GAMBERI* E VERDURA
PRAWNS AND VEGETABLE TEMPURA

14 euro

Dumpling di Black Cod e Tartufo

RAVIOLO ASIATICO DI BLACK COD* E TARTUFO
BLACK COD DUMPLING SERVED WITH TRUFFLE AND CABBAGE

extra tartufo 5 gr

15 euro
+6 euro

Tonnarello Chilli Prawns

TONNARELLO ALL'UOVO, SALSA CHILLI PRAWNS,
CRUDO DI GAMBERO ROSA ADRIATICO*
TONNARELLO PASTA, CHILLI PRAWNS SAUCE,
RAW ADRIATI SEA SHRIMPS

14 euro

Pad Thai. Soft Shell Crab in Crab in viaggio: Lima, Chang Mai to Bombay.

TAGLIATELLA DI RISO IN STILE THAILENDESE, GRANCHIO*
IN TEMPURA TANDORI, BURRO ALLA NOCCIOLA E ANTICUCHO
THAI STYLE RICE NOODLE, SOFT SHELL CRAB IN TANDORI
TEMPURA, HAZELNUT BUTTER AND ANTICUCHO

vegetariano

15 euro
12 euro

Tacos di Tonno e Burrata - 2pcs -

TACO DI TONNO, BURRATA, TARTUFO E PONZU AFFUMICATA
RAW TUNA TARTAR TACOS, STRACCIATELLA
AND SMOKED PONZU

extra tartufo 5 gr

9 euro
+6 euro

Ceviche di Salmone al latte di Mandorla

SALMONE MARINATO, PICO DE GALLO, QUINOA E CHIPS DI PATATE
SALMON CEVICHE, SERVED WITH PICO DE GALLO,
QUINOA AND POTATOES CHIPS

14 euro



sushi bar

Tartare di salmone

SALMONE SPEZIATO, SESAMO, CHIPS DI PORRO E AVOCADO

SPICED SALMON, SESAME SEEDS AND AVOCADO

10 €

Tartare di tonno

TONNO CON SOIA AL WASABI, CREMA DI AVOCADO, ZENZERO FRITTO, IKURA E PATATE CROCCANTI

WASABI SOY TUNA, AVOCADO, FRIED GINGER, IKURA AND POTATOES CHIPS

12 €

Tartare di gambero rosso adriatico®

GAMBERO ROSSO, GAZPACHO DI JALAPENHO E CHIPS DI SHISO

RED ADRIATIC SHRIMPS, JALAPENHO, SHISO CHIPS

14 €

sashimi | 4pcs |

Salmone

Tonno

Branzino

Orata

Gambero rosso adriatico®

Scampi*

5 euro

6 euro

6 euro

6 euro

12 euro

12 euro



samba nigiri

La nostra visione
dei nigiri (1 pcs)

Avocado	CHUTNEY DI POMODORO	2 euro
Anguilla	SALSA UNAGI	2 euro
Salmone		2 euro
Salmon flame	SCOTTATO, WHITE YUZU, FRIGGITELLO E SESAMO	2 euro
Tonno	TATAKI, MAIO WASABI E CIPOLLOTTO	2 euro
Branzino	SCOTTATO, PESTO DI OSAKA, MAIO, CIPOLLOTTO	2 euro
Gambero rosso*	YUZU KOSHO E TOBIKO	3 euro
Scampi*	IKURA E ZENZERO FRITTO	3 euro
Black cod*	SCOTTATO AL MISO	3,50 euro



samba gio

La nostra visione
dei sushi gio

Salmon Gio

SALMONE E TARTARE DI SALMONE
RICE GUNKAN WITH RAW SALMON FILLET AND TARTARE

5 euro

Maguro Gio

TONNO E TARTARE DI TONNO
RICE GUNKAN WITH RAW TUNA FILLET AND TARTARE

5 euro

Riccio e Rosso Gio

SALMONE, TARTARE DI GAMBERO ROSSO*, POLPA DI RICCIO*
RICE GUNKAN WITH RAW SALOMON FILLET,
RED PRAWNS TARTARE, SEA URCHIN

7 euro

Scampi Gio

PESCE BIANCO, TARTARE DI SCAMPI*
RICE GUNKAN WITH RAW SEA BREAM FILLET
AND MEDITERRANEAN SCAMPI TARTARE

7 euro

Super Salmon

SALMONE, CAPESANTE*, POLPA DI RICCIO* E TOBIKO NERO*
SUPER SALMON, SCALLOPS SEA URCHIN AND BLACK TOBIKO

8 euro



special roll

Super Hagakure

SALMONE SPEZIATO, SALSA ALLO ZAFFERANO, TEMPURA FLAKES , PISTACCHI
SPICY SALMON , TEMPURA FLAKES, PISTACHIO AND ZAFRAN

15 euro

Burnt Salmon e Lime

TARTARE DI SALMONE KIMUCHI, QUINOA, AVOCADO, CETRIOLO,
PICO DE GALLO, CAPASANTA* SCOTTATA, NOCI DI MACADAMIA,
CHIPS DI PATATE NERE E SALSA ASEVICHADA

RAW SALMON TARTARE, KIMUCHI, QUINOA, AVOCADO, CUCUMBER,
PICO DE GALLO, SCALLOPS, MACADAMIA NUT, BLACK POTATO CHIPS,
ASEVICHADA SAUCE

15 euro

Peruvian Roll

SALMONE, ASPARAGI*, AVOCADO, TARTARE DI PESCE BIANCO
IN SALSA CEVICHE, CIPOLLOTTO, SESAMO E KATAIFI

SALMON, ASPARAGUS, AVOCADO, SEABASS TARTARE, CEVICHE
SAUCE, SPRING ONION, SESAME AND KATAIFI

16 euro

Noh Roll

TONNO, PESCE BIANCO, AVOCADO, SASHIMI DI SALMONE SCOTTATO,
PESTO DI CHIMBOTE PERUVIANO, COCCO, WHITE YUZU E FRIGGITELLO

TUNA, SEA BREAM, AVOCADO, FLAMED SALMON SASHIMI, PERUVIAN
CHIMBOTE PEST, COCONUT, WHITE YUZU AND ITALIAN CHILLI PEPPER

16 euro

Miso Black Cod Roll

MELANZANA MARINATA, SALMONE, MERLUZZO
CARBONARO DELL'ALASKA*, AVOCADO E PASTA KATAIFI

MISO BLACK COD ROLL, KATAIFI, SALMON AND MARINATED AUBERGINE

18 euro

Rosso Mediterraneo Roll

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, STRACCIATELLA, GAMBERO ROSSO*,
OLIO ROSSO, ERBA CIPOLLINA E CHUTNEY DI POMODORO

SALMON TARTARE, AVOCADO, STRACCIATELLA, GAMBERO ROSSO,
OLIO ROSSO, ERBA CIPOLLINA E CHUTNEY DI POMODORO

18 euro

Uni Royal Roll

SALMONE, AVOCADO, CAPESANTE*, RICCIO DI MARE* E TOBIKO*

RAW SALMON, SCALLOPS, SEA URCHIN, TOBIKO CAVIAR

18 euro

Truffle Roll

TONNO, ASPARAGI* IN TEMPURA, CAPASANTA* E TARTUFO

TUNA, TEMPURA ASPARAGUS, SCALLOPS AND TRUFFLE

20 euro



Hosomaki Salmon

ROLL DI RISO CON ALGA ESTERNA E SALMONE
RICE AND NORI WRAP WITH RAW SALMON

4 euro

Hosomaki Tuna

ROLL DI RISO CON ALGA ESTERNA E TONNO
RICE AND NORI WRAP WITH RAW TUNA

5 euro

Salmon Roll

SALMONE, AVOCADO E JAPANESE MAYO
SALMON URAMAKI, AVOCADO AND JAPANESE MAYO

10 euro

Tuna Roll

TONNO E AVOCADO
TUNA URAMAKI WITH AVOCADO

12 euro

Rainbow Roll

SALMONE, AVOCADO E FILETTI DI PESCE MISTO
RAW SALMON, AVOCADO AND SELECTION OF RAW FISH

12 euro

Dragon Roll

GAMBERO* IN TEMPURA, AVOCADO, TOBIKO E MAYO
TEMPURA PRAWNS, TOBIKO AND JAPANESE MAYO

13 euro

Hagakure Roll

SALMONE COTTO, PHILADELPHIA, SALMONE SCOTTATO,
TERIYAKI E KATAIFI CROCCANTE
COOKED SALMON AND PHILADELPHIA CHEESE INSIDE,
TOPPING OF FLAMBÈ SALMON AND CRISPY POTATOS

14 euro

Fluffy Roll

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, POMODORO, PISTACCHIO E TERIYAKI
RAW SALMON TARTARE INSIDE, TOPPING OF AVOCADO, CHERRY TOMATOS,
NORI POWDER, PISTACHIO, TERIYAKI

14 euro

Leo Philadelphia Roll

PHILADELPHIA, AVOCADO, TARTARE DI SALMONE, JAPANESE MAIO E TOBIKO
URAMAKI WITH PHILADELPHIA CHEESE AND AVOCADO INSIDE, TOPPING OF
SALMON TARTARE AND JAPANESE MAYO

14 euro

Maki Roll

SALMONE, AVOCADO, GAMBERO ROSSO*, POLVERE DI ALGHE E OLIO EVO
URAMAKI WITH SALMON AND AVOCADO INSIDE, TOPPING OF RAW
MEDITERRANEAN RED PRAWNS

16 euro



HAGAKURE
NŌH
S · A · M · B · A

NIKKEI E SUSHI

Via Salvatore Cognetti, 29
70121 - Bari
T +39 080 883 44 78

www.hagakurenohsamba.it

@hagakurenohsamba
hagakurenohsamba