

MENU SUSHI



BOM GOSTO[®]

SUSHI BRASILIAN

PORTOFINO • PORTO CERVO



COVO DI NORD-EST
PORTOFINO-SANTA MARGHERITA LIGURE

Lungomare Raffaele Rossetti, 1, 16035
SANTA MARGHERITA LIGURE GE

ANTI PASTI

POKE

PER STUZZICARE

GAMBERI IN TEMPURÁ

5 pezzi di gamberone fritto in tempura e panko serviti con salsa agro piccante e teriyaki

(2, 1, 6)

15€

EDAMAME

Fagioli di soia fatti al vapore con sale rosa e mix di peperoncini asiatici

(6)



6€

INSALATA DI WAKAME

Alghe wakame condite al peperoncino e mix di sesamo tostato

(11)



7€

RISO BIANCO (SHARI)

riso in bianco condito per sushi e semi di sesamo.



5€

CEVICHE BOM GOSTO

Pesce del giorno marinato al limone, lime, peperoncino, con cipolla rossa, pomodorini, frutta, erbe aromatiche e sesamo

(4, 11, 6)

18€



HOT PHILADELPHIA 8PZ

Hosomaki di salmone fritto in tempura e panko, con Philadelphia, salsa teriyaki e erba cipollina sopra

(1, 4, 7, 11, 6)

15€

PER UN PRANZO LEGGERO E VELOCE

EBI FRY

Gambero fritto in tempura, avocado, mango, Philadelphia, pomodorini, mandorle, salsa agro piccante e nikiri

(2, 11, 1, 6, 8)

18€

SALMONE

Salmone, edamame, avocado, wakame, pomodorini, cipolla crispy, mix di sesamo, salsa teriyaki

(2, 4, 11, 1, 6)

18€

TONNO

Tonno, mango, wakame, edamame, avocado, granella di pistacchio, sesamo, salsa mayo spicy

(4, 11, 1, 6)

20€

VEGGIE

Tofu, wakame, edamame, pomodorini, carote, cetrioli in agrodolce, sesamo, salsa agro piccante

(4, 11, 1, 6, 8)

17€

BOM GOSTO MIX

PER GODERE SOLO

APERITIVO MIX ROLLS 12PZ 15€

4 uramaki
Edamame
4 hot philadelphia
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11)

SUSHI E SASHIMI CLASSIC 16PZ 38€

4 nigiri
8 uramaki
4 sashimi
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11)

DA CONDIVIDERE

BOM GOSTO SPECIAL 35PZ 75€

16 uramaki
8 hot Philadelphia
6 futomaki
5 nigiri
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11)

BOM GOSTO PREMIUM LUX 50PZ 120€

24 uramaki
8 hot Philadelphia
6 futomaki
6 nigiri
6 sashimi
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11)

SALMONE 6PZ 17€
(4)

TONNO 6PZ 22€
(4)

PESCE BIANCO* 6PZ 19€

*pesce del giorno
(4)

SASHIMI MIX 12PZ 34€
(4)

CROSTACEO MIX 6PZ 45€
(2)

GAMBERO ROSSO 3PZ 25€
(2)

SCAMPI 3PZ 25€
(2)

TARTARE DI SALMONE 22€

Philadelphia, avocado, mayo, teriyaki,
mandorle e erba cipollina
(1, 4, 6, 7, 9, 11)

TARTARE DI TONNO 25€

Olio EVO, avocado, sesamo, erba cipollina e
crispy kataifi
(1, 4, 6, 9, 11)

CRUDITÉ

URAMAKI'S

CALIFORNIA ROLL 8PZ

23€

Salmone, mango e avocado all'interno, con sesamo mix
e uova di pesce volante
(1, 2, 4, 11, 6)

SALMONE E PHILADELPHIA ROLL 8PZ

24€

Salmone e avocado all'interno, con Philadelphia sopra, salsa
teriyaki, semi di sesamo e erba cipollina
(1, 4, 7, 11, 6)

FRUIT TROPICAL ROLL 8PZ

24€

Salmone e avocado all'interno, Philadelphia sopra, salsa all passion
fruit e teriyaki con granella di pistacchio tostato
(1, 4, 7, 8, 11, 6)

AVOCADO ROLL 8PZ

26€

Salmone e avocado all'interno, con carpaccio di avocado sopra,
salsa spicy mayo, teriyaki e cipolla crispy
(1, 3, 4, 11, 6)

TIGER ROLL 8PZ

26€

Gambero in tempura e panko all'interno, carpaccio di salmone
sopra, salsa agro-piccante, teriyaki e crispy
(1, 2, 4, 11, 6)

EBIFRY ROLL 8PZ

28€

Gambero in tempura, panko all'interno, avocado, tartare di
salmone spicy e con mix di sesamo, mayo spice e teriyaki
(1, 2, 11, 6)

SAKEYAKI ROLL 8PZ

24€

Salmone cotto in tempura, avocado, Philadelphia,
cipolla crispy, sesamo, erba cipollina e salsa teriyaki
(1, 4, 7, 11, 6)

SPICY VULCAN TUNA ROLL 8PZ

27€

Tonno rosso e mango all'interno, con tartare di tonno, salsa
piccante dello chef, mix di peperoncini asiatici e salsa teriyaki
(1, 3, 4, 11, 6)

SPICY VULCAN SALMON ROLL 8PZ

26€

Salmone e avocado all'interno, con tartare de salmone e salsa
piccante, mix di peperoncini asiatici e salsa teriyaki
(1, 3, 4, 11, 6)

VEGAN ROLL 8PZ

23€

Tofu, rucola e pomodorino secco all'interno, con mix di sesamo e
salsa teriyaki
(1, 11, 6)

I NOSTRI ROLLS

BOM GOSTO ROLL 8PZ

32€

Gambero in tempura all'interno, con tartare di gambero rosso,
uova di pesce e zest di limone
(1, 2, 3, 11, 6)

PINK LOVE ROLL 8PZ

28€

Salmone e avocado al interno, Philadelphia, fragola fresca e salsa
teriyaki
(1, 2, 7, 11, 6)

BANANA SAMBA ROLL 8PZ

29€

Gambero in tempura e panko all'interno, con banana a fettine
brullè, Philadelphia e salsa teriyaki
(1, 2, 7, 11, 6)

NIGIRI'S

GUNKAN'S

SALMONE SPICY 2PZ 15€

Fettine di salmone, con sopra tartare di salmone, spicy mayo e salsa teriyaki, con mix di peperoncini asiatici e sesamo
(1, 3, 4, 11, 6)

SALMONE PHILADELPHIA 2PZ 14€

Fettine di salmone, con topping di Philadelphia, salsa teriyaki, mix di sesamo e erba cipollina
(1, 4, 7, 11, 6)

TONNO SPICY 2PZ 17€

Fettine di tonno, con tartare di tonno rosso, spicy mayo e salsa teriyaki, con mix di peperoncini asiatici e sesamo
(1, 3, 4, 11, 6)

VEGGIE 2PZ 14€

Alghe Nori, topping di wakame marinata al sesamo e peperoncino
(1, 11, 6)



SALMONE E GAMBERO ROSSO 2PZ 22€

Fettine di salmone con tartare di gambero rosso, e scorza di limone
(1, 2, 4, 11, 6)

TONNO ROSSO & CAPPESANTE 25€

Tonno rosso del mediterraneo, con topping di capesante e salsa spicy aburi
(1, 2, 4, 11, 6)

A CRIATIVIDADE DE BOM GOSTO

SALMONE 2PZ (4) 10€

TONNO 2PZ (4) 14€

PESCE BIANCO 2PZ (4) 12€

GAMBERO ROSSO 2PZ (4) 25€

ABURI SALMONE 2PZ (2) 12€

(4)

HOTATE NIKKEI 2PZ 18€

Cappesante scottata, con salsa spicy aburi
(1, 4, 11, 10, 6)

TONNO E FOIE GRAS 2PZ 19€

Nigiri di tonno rosso del mediterraneo, con topping di foie gras brulle, teriyaki e sale maldon
(1, 4, 11, 6)

MAGURO E WASABI PREMIUM 2PZ 15€

Tonno rosso con radice di wasabi e uova di pesce
(1, 4, 11, 6)

SALMONE, TARTUFO E LIME 2PZ 15€

Salmone condito al tartufo nero, scorza di lime e sale maldon
(1, 4, 6)

NIGIRI MIX PREMIUM 8PZ 40€

Selezione di nigiri con pesce a scelta dello chef, condito a moda nikkei*

(*Per allergie chiedere al personale)

HOSOMAKI FUTOMAKI

HOSOMAKI SALMONE 6PZ

10€

Roll fatto con alga nori, riso e salmone all'interno
(4)

HOSOMAKI TONNO 6PZ

12€

Roll fatto con alga nori, riso e tonno all'interno
(4)

HOSOMAKI AVOCADO 6PZ

10€

Roll fatto con alga nori, riso e avocado all'interno



HOSOMAKI CETRIOLI 6PZ

9€

Roll fatto con alga nori, riso e cetriolo all'interno



SALMONE PHILADELPHIA 6PZ

11€

Hosomaki di salmone con Philadelphia e salsa teriyaki sopra
(1, 4, 7, 11, 6)

FUTO SALMONE E GAMBERO 6PZ

16€

Roll più spesso, con salmone, avocado, mango, insalata e gambero fritto in tempura e panko, Philadelphia
(1, 2, 4, 11, 6)

COLOR MAKI 6PZ

17€

Roll fatto con alga di soia, farcito con insalata, gambero ebi fry, salmone e Philadelphia, salsa agro piccante e teriyaki
(1, 2, 4, 7, 11, 6)

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e prodotti derivati).
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

SUSHI FUSION - NIKKEI STYLE SUSHI

La cucina Nikkei, oggi molto di moda e apprezzata in tutto il mondo, trae le sue origini dalla parola giapponese "kikkeijin" che veniva utilizzata per descrivere i giapponesi emigrati all'estero e i loro discendenti. Va da sé che la cucina nikkei sia quindi una cucina di contaminazione che abbraccia nuovi sapori, arricchendo le ricette di nuovi ingredienti. Anche se troviamo comunità giapponesi un po' in tutto il mondo, i paesi in cui queste sono più numerose sono il Brasile e il Perù.

I PIATTI PIÙ FAMOSI DELLA CUCINA NIKKEI

La cucina nikkei è una cucina di incontri, di ingredienti lontani che danno vita a sapori indimenticabili, il sushi incontra il ceviche, le alghe si mischiano con i frutti tropicali, il piccante si scontra con la freschezza. Ecco allora che si creano piatti di eccezionale bontà come ad esempio il tiradito, il ceviche o il pokè.

COSA SONO LE POKÈ BOWLS

Il pokè ha origini hawaiane ed è arrivato da poco qui in Europa, dopo aver spopolato in America, Nasce come cibo povero nel suo Paese d'origine, è composto dalle parti meno nobili del pesce tagliate a cubetti, marinate e arricchite con verdure o alghe e spezie. Cavalcando il grande successo planetario del sushi, questo piatto povero e semplice è diventato una star. Già è presente nei menù di molti ristoranti ed esistono persino locali ad esso dedicati.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

COSA SIGNIFICA SUSHI

Nonostante la percezione popolare, il sushi non è pesce crudo, la parola "sushi" non è riferita al pesce, ma al riso che è stato condito e trattato con aceto, zucchero e sale.

Il pesce crudo viene spesso utilizzato nel sushi, ma l'elemento principale è il riso.

Il pesce crudo è il sashimi.

Inoltre il termine "sushi" viene utilizzato in generale quando la varietà "sempre con il riso", non è specificata, mentre si usa "zushi" quando si parla di un tipo specifico di sushi, come maki-zushi, nigiri-zushi ecc.

A CHE SERVE LO ZENZERO (GARI)?

Lo zenzero sottaceto (gari), spesso viene confuso con una semplice decorazione, servito a parte in fettine sottili di colore bianco o rosato.

Lo zenzero serve per pulirsi il palato quando si cambia tipologia di pesce ed è previsto che questo cambio vada fatto in un preciso ordine: i vari tipi di pesce devono essere consumati dal più delicato al più deciso.

IL TONNO NON È TUTTO UGUALE

Vi sarete accorti che il tonno del vostro nigiri non è sempre identico. Con le varie parti del tonno, si possono infatti ricavare tre principali tagli:

l'akami, il più magro, scuro ed economico;
il chutoro, più chiaro, mediamente costoso e grasso;
l'otoro, extra grasso, rosa, dolce e particolarmente costoso.

SPRECCARE TROPPO SALSA DI SOIA: UNA GAFFE IN GIAPPONE.

Il consumo spropositato di salsa di soia è visto di cattivo occhio. Per mangiare il sushi nel modo giapponese, riempite con poca salsa di soia una ciotolina e aggiungetene poco alla volta il giusto indispensabile.

COSA È L'UMAMI

Umami, il “quinto sapore” fu identificato per la prima volta nel sushi, da uno scienziato giapponese circa un secolo fa.

Di solito è definito come un sapore carnoso, sapido, dal gusto soddisfacente.

SALSA DI SOIA

Secondo la tradizione, la salsa di soia è fatta con tre ingredienti semplicissimi: semi di soia, sale e acqua, poi fermentati per mesi con muffe particolari. La salsa viene abbinata al sushi, a patto che non venga messa sul riso ma sul pesce, per evitare che il gusto del riso non venga soffocato e che si sfaldi.

LE ALGHE NORI

Alcuni potrebbero considerare le alghe un alimento insolito, ma in realtà è altamente nutriente.

Contiene proteine, minerali, ed è ricco di vitamina A, B1, B2, B6, niacina e C.

Le alghe aiutano a prevenire che i depositi di colesterolo si accumulino nei vasi sanguigni.

SASHIMI

Il sashimi, niente riso e niente alga, è una specialità culinaria giapponese particolarmente famosa e rinomata in tutto il mondo che consiste principalmente in pesce o molluschi freschissimi, tagliati in fettine sottilissime e omogenee.

NIGIRI O NIGIRIZUSHI

Il nigiri è una piccola polpettina ovale di riso ricoperta con una fettina di pesce fresco crudo o cotto.

Si può trovare anche con verdure, dalla forma allungata o stretta con al centro una striscia di alga nori.

GUNKAN

Il gunkan è una polpettina di forma ovale, in cui l'ingrediente principale è posto sopra il riso, creando una forma simile alla barca.

Non è necessario che sia contenuto da un'alga, si può utilizzare anche una striscia di pesce.

HOSOMAKI

L'hosomaki è probabilmente il tipo di sushi più conosciuto.
È un involtino di riso e pesce o verdure, avvolto in alga nori,
È tipicamente mono ingrediente.

FUTOMAKI

Il futomaki è il sushi arrotolato con una foglia intera di alga nori e riso ripieno
in modo da completarsi a vicenda in gusto e colore.
In poche parole è la versione XL dell'hosomaki.

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI (ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e prodotti derivati).
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

ALTRE CURIOSITÀ INTERESSANTI SULLA CUCINA GIAPPONESE

Il Wasabi possiede ottime proprietà digestive e antibatteriche, motivo per cui viene abbinato al pesce crudo: ne mitiga il forte sapore e aiuta a prevenire intossicazioni. Secondo i giapponesi possiede notevoli proprietà afrodisiache.

Il sushi si mangia con le mani! Sappi che anche per i giapponesi è molto difficile prendere con le bacchette Rolls e Uramaki farciti! Le bacchette sono a disposizione per il sashimi.

Fare rumore mentre si mangia indica che il cibo è stato apprezzato.

Le posate in metallo sono ritenute eccessive, da qui la scelta delle bacchette.

ALCUNE PAROLE UTILI IN GIAPPONESE:

Arigatou - Grazie

Hai - Sì

Kampei - "Cin Cin!"

Konnichiwa - Come stai?

Hashi - Bastoncini di legno.

Ohayou - Buongiorno

Konbanwa - Buonasera

Shoyu - Salsa di soia



BOM GOSTO[®]

SUSHI BRASILIAN

PORTOFINO • PORTO CERVO



COVO DI NORD-EST

PORTOFINO-SANTA MARGHERITA LIGURE

Lungomare Raffaele Rossetti, 1, 16035
Santa Margherita Ligure GE