



PORTOBUSO

sushi d'autore & lounge bar

Lounge bar

CAFFETTERIA/ HOT DRINKS

Caffè espresso	2
Caffè deca, orzo, ginseng	2,5
Caffè doppio	3,5
Corretto	4
Shakerato	4
Cappuccino	3

DISTILLATI

Amari nazionali	5,5
Grappe	5,5
Whiskey	da 9
Rum	da 9
Vodka	da 9

LE BIRRE

Moretti alla spina	[0,2] 3	[0,4] 6
Chimai Red	[0,33] 6	
Corona	6	

BIBITE/SOFT DRINKS

Acqua frizzante/naturale 0,25	2,5
Acqua frizzante/naturale 0,75	4,5
Bibite in bottiglia	4
Gingerino, Crodino	4
Acqua tonica	4

APERITIVI

Calice Prosecco	4,5
Spritz Aperol	6
Spritz Campari	6,5
Campari Soda	5,5
Campari Orange	8,5
Spritz Hugo	6

I SAKÈ

Saké Soto	[bott. 0,72] 49
Saké Junmaishu	[bott. 0,72] 52
Sake	[0,25] 12

BOLLICINE

FEUDI DI ROMANS PROSECCO EXTRA DRY	4,5
CANDIOTTO PROSECCO EXTRA BRUT DOCG	5
AMADEUS METODO CLASSICO BRUT	7
BELLAVISTA FRANCIACORTA	9
MARCHESE ANTINORI FRANCIACORTA	8
HARLIN CHAMPAGNE	12

VINI BIANCHI

FRIULANO RIGONAT	4
FRIULANO SCHIOPETTO	7
SAUVIGNON CONFINIS	5
PINOT GRIGIO CONTE D'ATTIMIS	5
PINOT BIANCO TOROS	7
RIBOLLA GIALLA ATTEMS	5
CHARDONNAY CANUS	6
MALVASIA BARONI DEL MESTRI	6,5
RIESLING SIMON GATTINGER	8
COLLAVINI BROY	9
VITOSKA CASTELVECCHIO	5

VINI ROSÈ

HENRI GAILLARD PROVENCE	7
VISIONE ROSÈ	6

VINI ROSSI

MERLOT GIRARDI	4,5
PINOT NERO MERANO	6
MERLOT GRAF DE LA TOUR 2011	13

Benvenuti,
Grazie per averci scelto.
Qui, l'eccellenza della cucina giapponese si fonde con i sapori della tradizione ed un'atmosfera suggestiva, nel magnifico porticciolo di Grado, offrendo un'esperienza unica. Il nostro staff è pronto a deliziarvi con cura e passione. Buona esperienza!

THE MENÙ



Dalla cucina

CROSTINI

CROSTINO TONNO

7

Crostino di pane con tartar di tonno e burratina

Geröstetes Brot mit Thunfischtatar und Burratina - Toasted bread crostini with tuna tartare and burratina

CROSTINO CAPRESE

5

Crostino di pane con pomodorino fresco e mozzarella

Geröstetes Brot mit frischen Kirschtomaten und Mozzarella - Toasted bread crostini with fresh cherry tomatoes and mozzarella

TRADIZIONE & FUSION / AUS DER KÜCHE

* SAKE SALMONE

16

Salmone con miele e soia servito su Jogurt Greco

Lachs mit Honig - Soja und griechischem Joghurt

* TERRA E MARE

16

Tonno tataki servito su spiacino allo Yuzu

Gegrillter Thunfisch mit Spinat und Yuzu

* MARE A TAVOLA

25

Selezione di carpacci di pesce fresco da grigliare a piacimento a tavola

Auf Anfrage gegrillte Fisch Variation

* WAGYU ON FIRE

38

Carpaccio di Carne Wagyu da grigliare a piacimento a tavola

Auf Anfrage gegrillte Wagyu Tranchen

* VEGGYAKY

9

Udon con verdure uova

Japanische Pasta mit Gemüse und Eiern

* FUOCO E PANCETTA

16

Udon di gamberi, verdure, uova e Pancetta con un pizzico di piccante

Japanische Pasta mit Garnelen, Eiern, Gemüse und Pancetta

* TEMPURA

14

Gamberi fritti in farina di riso

In Reismehl frittierte Garnelen

* EDAMAME

5

* WAKAME

4

Sushi d'autore

TARTARE

- * **TARTARE SALMONE**    13,5
salmone, avocado, ikura, kataifi, salsa di carote e salsa passion fruit
- * **TARTARE TONNO**   18
tonno, kataifi, salsa wasabi
- * **TARTARE SALMONE PLUS**    14,5
salmone, avocado, philadelphia, tobiko, kataifi e salsa teriyaki
- * **TARTARE BRANZINO**   18
branzino soia menta e lime
- * **TARTARE DI SCAMPI**   22
scampi, passion fruit e lime
- * **TARTARE DI GAMBERO ROSSO**   24
gambero rosso, salsa ponzu e agrumi

SASHIMI

- * **SASHIMI SALMONE**   [5PZ] 14
- * **SASHIMI TONNO**   [5PZ] 20
- * **SASHIMI SCAMPI**   [2PZ] 10
- * **SASHIMI MIX**    36
- * **SASHIMI BRANZINO**   [5PZ] 16
- * **OSTRICHE**  4,5 AL PZ

GUNKAN

[2PZ TUTTI]

- * **GIO PHILADELPHIA**    6,5
salmone, philadelphia
- * **GIO SALMONE COTTO**    9
salmone cotto, crema latte, pistacchio, salsa teriyaki
- * **GIO QUAGLIA**    11
salmone, uova di quaglia, tartufo, erba cipollina
- * **GIO AMAEBI**    14
salmone, gambero rosso, tartufo, tobiko

HOSOMAKI /CIRASHI [6PZ TUTTI]

- * **HOSO SAKE SALMONE**   7
- * **HOSO AVOCADO**  6
- * **HOSO KAPPA CETRIOLO**  4
- * **CIRASHI SALMONE**   [NO PZ] 14
salmone, avocado, ikura (caviale di salmone)
- * **CIRASHI MISTO**   [NO PZ] 18
pesce misto, tobiko, sesamo, salsa teriyaki

NIGIRI

[2PZ TUTTI]

- * **SAKÈ SALMONE**   5
- * **TONNO MAGURO**   7
- * **BRANZINO**   6
- * **NIGIRI FLAME**    [3PZ] 9
salmone flambè, philadelphia, kataifi, teriyaki
- * **NIGIRI SPECIALE**   [6PZ] 14
3pz salmone cotto, 3pz tonno cotto, mandorle, pistacchio, salsa teriyaki, salsa piccante

BARCA GRANDE



79

- * **URAMAKI** [8PZ]
- * **ROLLMAKI** [8PZ]
- * **HOSOMAKI** [6PZ]
- * **NIGIRI** [6PZ]
- * **SASHIMI** [8PZ]
- * **GUNKAN** [2PZ]

BARCA PICCOLA



45

- * **URAMAKI** [8PZ]
- * **ROLLMAKI** [4PZ]
- * **HOSOMAKI** [6PZ]
- * **NIGIRI** [3PZ]
- * **SASHIMI** [4PZ]

URAMAKI

[8PZ TUTTI]

- * **URA SAKÈ**   13
salmone, avocado
- * **URA TONNO**   18
tonno, avocado
- * **VEGETARIANO**   10
avocado, cetriolo, insalata, wakame
- * **URA MANGO**    14
salmone, avocado, philadelphia, mango
salsa mango
- * **URA MANDORLE**    15
gambero fritto, avocado, mandorle e salsa teriyaki

ROLLMAKI

[8PZ TUTTI]

- * **TIGER ROLL**    16
gamberi fritti, maionese, salmone, philadelphia
kataifi, salsa teriyaki
- * **DRAGO ROLL**    15
gamberi fritti, maionese, avocado, salsa teriyaki
- * **AMAZON**    22
spicy tonno, avocado, philadelphia, kataifi
salsa teriyaki, salsa piccante
- * **CAPASANTA ROLL**    22
avocado, tobiko, capasanta, salsa passion fruit e philadelphia
- * **RED ROLL**    24
gamberi fritti, avocado, philadelphia
gambero rosso, tobiko, salsa passion fruit
- * **ASTICE ROLL**    28
astice fritto, cetriolo, avocado, mango, tobiko
salsa teriyaki salsa piccante

COPERTO

1,5

AVVERTENZE / ALLERGENI / ALLERGENS:

* Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati presenti nell'allegato II del Reg. UE N.:1169/2011: 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2. UOVA 3. CROSTACEI 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. LATTE 7. FRUTTA A GUSCIO 8. SEDANO 9. SENAPE 10. LUPINI 11. MOLLUSCHI 12. SESAMO 13. SOLFITI 14. SOIA.
Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Per qualsiasi ulteriore informazione o specifica informazione sulle caratteristiche alimentari dei piatti in menù, chiedere al personale di sala.

"Grazie per averci scelto e per aver condiviso con noi, il tuo pranzo o la tua cena, tra armonie di sapori e silenzi di mare nell'atmosfera magica del porticciolo del centro storico di Grado. **Che ogni ritorno sia un nuovo inizio**"



Condividi i tuoi momenti speciali:
scansiona il QR code qui sopra,
tagga @portobusogrado e unisciti al
nostro viaggio di gusto su Instagram.

LEGENDA

SASHIMI

pesce crudo tagliato a fette

UDON

pasta con farina di grano tenero

MISO SHIRO

bordo di soia, alghe e tofu

GUNKAN

"polpetta" di riso avvolta da alga nori o fetta di pesce con al di sopra varietà di ingredienti

HOSO MAKI

rotolino di riso avvolto in alga nori ripieno con varietà di ingredienti

FUTO MAKI

versione di hosomaki dalle dimensioni maggiori

NIGIRI

sushi composto da una polpettina di riso con al di sopra fettina di pesce

CHIRASHI

piatto di riso con pesce crudo sopra

URAMAKI

rotoli di riso con all'interno una foglia di alga nori arrotolata ed il ripieno. Il riso è nella parte esterna

TATAKI

taglio di carne o pesce in fette e successivamente scottato sulla piastra

LEGENDE / DEUTSCH

SASHIMI

Rohfisch in Scheiben geschnitten

UDON

Nudeln aus Weichweizenmehl

MISO SHIRO

Sojabohnenbrühe mit Algen und Tofu

GUNKAN

„Reisbällchen" umwickelt mit Nori-Alge oder Fischescheibe mit verschiedenen Zutaten darauf

HOSO MAKI

Reisröllchen umwickelt mit Nori-Alge, gefüllt mit verschiedenen Zutaten

FUTO MAKI

Größere Version des Hosomaki

NIGIRI

Sushi bestehend aus einem kleinen Reisbällchen mit einer Scheibe Fisch darauf

CHIRASHI

chüssel mit Reis und rohem Fisch darauf

URAMAKI

Reisröllchen mit einer Nori-Alge innen und der Füllung. Der Reis ist außen

TATAKI

Fleisch- oder Fischescheiben, die anschließend auf dem Grill angebraten werden

AVVERTENZE ALLERGENI/ALLERGENS



UOVA
EGGS



SOIA
SOY



PESCE
FISH



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



LATTOSIO
LACTOSE



CROSTACEI
CRUSTACEANS



GLUTINE
GLUTEN



FRUTTI A GUSCIO
NUTS

Quando il sushi d'autore incontra le maree della laguna, nasce un'armonia
che racconta storie antiche con voce nuova.



portobusoit@gmail.com | +39 320 244 6163
GRADO - Calle Tunisi, 2 (GO)