

Verona | Via Mameli, 146 A
T. 045 2226555 | WhatsApp 366 6021669
verona@lwjap.it

Orari di consegna / Delivery times: 12.00 - 14.30 / 19.00 - 22.00

PRANZO - Consegna gratuita a partire da 15 € di spesa.

LUNCH - Free delivery for orders over 15 €.

CENA - Consegna gratuita a partire da 40 €.

DINNER - Free delivery from 40 €.

Consegna al costo di soli 2 € a partire da 30 € di spesa.

Delivery costs just €2 starting from 30 € spent.

Si consiglia di ordinare con 1 ora di anticipo. *We recommend ordering 1 hour in advance.*

Hai poco tempo? Scegli i tuoi piatti preferiti e ritirali direttamente da noi.

Delivery Ricevi il tuo ordine direttamente in ufficio o a casa tua a pranzo e cena.

Consegniamo unicamente nelle zone di / We only deliver to the areas of:

Borgo Trento, Valdoneya, Veronetta, Quinzano, San Zeno e Avesa. Per le consegne fuori dalle zone servite, contattateci. / For deliveries outside the areas served, contact us.



FRESCO Le nostre materie prime arrivano fresche ogni giorno da fornitori locali certificati. *Fresh: our raw materials arrive fresh every day from certified local suppliers.*

SICURO Il pesce fresco (salmone, tonno, branzino) viene abbattuto a -20° per eliminare eventuali presenza di parassiti. Il resto del pesce utilizzato è congelato all'origine. *Safe: fresh fish (salmon, tuna, sea bass) is blast chilled to -20° to eliminate any presence of parasites. The rest of the fish used is frozen at source.*

FATTO A MANO Ogni nostro prodotto è fatto a mano al momento dell'ordine. *Handmade: each of our products is handmade at the time of order.*

LEGGERO Un connubio perfetto di vitamine, carboidrati e proteine. Un pasto a base di sushi contiene mediamente - di 300 KCal. *Light: a perfect combination of vitamins, carbohydrates and proteins. A sushi meal contains on average - 300 KCal.*

GLUTEN FREE Avete allergie o avete intolleranze alimentari? Avvisateci al momento dell'ordinazione e adatteremo le preparazioni alle vostre esigenze alimentari.

Gluten Free: Do you have allergies or food intolerances? Please let us know when ordering and we will adapt the preparations to your dietary needs.

ALLERGENI / ALLERGENS

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / *Cereals containing gluten and derived products*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e derivati / *Crustaceans and products made from crustaceans and derivatives*
3. Uova e prodotti a base di uova / *Eggs and egg products*
4. Pesce e prodotti a base di pesce / *Fish and fish products*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / *Peanuts and peanut products*
6. Soya e prodotti a base di soya / *Soy and soy products*
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / *Milk and milk-based products (including lactose)*
8. Frutta a guscio / *Nuts*
9. Sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and celery-based products*
10. Senape e prodotti a base di senape / *Mustard and mustard-based products*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *Sesame seeds and sesame seed products*
12. Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulphites*
13. Lupini e prodotti a base di lupini / *Lupines and lupine products*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / *Shellfish and shellfish products*

GUIDA AL MENÙ / MENU GUIDE

- PESCE CRUDO
RAW FISH
- PESCE COTTO
COOKED FISH
- PICCANTE
SPICY
- VEGETARIANO
VEGETARIAN
- VEGANO
VEGAN
- GLUTEN FREE
GLUTEN FREE

STARTERS



01 Riso Bianco

Riso bianco con sesamo.

White rice with sesame.

40 Kcal | Al. 11

€ 2,50



02 Edamame

Fagiolini di soia bolliti.

Boiled soybeans.

90 Kcal | Al. 6

€ 3,50



03 Zuppa di Miso

Miso, Tofu, funghi Shitake, erba cipollina.

Miso, Tofu, Shitake mushrooms, chives.

46 Kcal | Al. 1, 6

€ 3,50



04 Zuppa di Pesce

Tartare di gambero, polpa di granchio, funghi Shitake, mais, uova, Tabasco, erba cipollina.

Prawn tartare, crab meat, black mushrooms, corn, eggs, Tabasco, chives.

45 Kcal | Al. 1, 2, 3, 4, 6

€ 4,00



05 Wakame Salad

Insalata d'alghe, sesamo.

Seaweed salad, sesame.

56 Kcal | Al. 11

€ 3,50

HURAMAKI



06 Harumaki Classico 2 pz

Fogli di pasta fillo, cavolo cappuccio, carote, cipolla.

Phyllo dough sheets, cabbage, carrots, onion.

154 kcal | Al. 1, 2, 6

€ 3,50

07 Harumaki Thai 2 pz

Fogli di pasta fillo, cavolo cappuccio, carote, cipolla, petto di pollo, salsa spicy.

Sheets of phyllo pastry, cabbage, carrots, onion, chicken breast, spicy sauce.

172 kcal | Al. 1, 2, 6

€ 4,50

08 Harumaki di Ebi 2 pz

Fogli di pasta fillo, gambero, zucchine, carote.

Phyllo pastry sheets, prawns, courgettes, carrots.

168 kcal | Al. 1, 2, 4

€ 4,50

TACOS



09 Takito Tartare

Tortilla di mais con guacamole, tartare di salmone e tonno, cetriolo, teriyaki, spicy mayo, sesamo.

Corn tortilla with guacamole, salmon and tuna tartare, cucumber, teriyaki, spicy mayo, sesame.

93 Kcal | Al. 1, 3, 4, 11

€ 7,00 🍷 🍷 🍷



10 Takito Shrimps

Tortilla di mais con guacamole, gamberi fritti in tempura, spicy mayo, teriyaki, sesamo.

Corn tortilla with guacamole, tempura fried prawns, spicy mayo, teriyaki, sesame.

120 Kcal | Al. 1, 2, 3, 11

€ 7,00 🍷 🍷 🍷



11 Takito Chicken

Tortilla di mais con guacamole, pollo fritto in tempura, mango, teriyaki, spicy mayo, pinoli.

Corn tortilla with guacamole, tempura fried chicken, mango, teriyaki, spicy mayo, pine nuts.

122 Kcal | Al. 1, 3, 8

€ 7,00 🍷 🍷 🍷

TARTARE



12 Salmon Tartare

Tartare di salmone, avocado, sesamo.

Salmon tartare, avocado, sesame.

220 Kcal | Al. 4, 11

€ 9,00 🍷 🍷 🍷



13 Tuna Tartare

Tartare di tonno, mango e sesamo.

Tuna tartare, mango and sesame.

182 Kcal | Al. 4, 11

€ 10,00 🍷 🍷 🍷



14 Special Tartare

Tartare di salmone, avocado, mayo, riso, tobikko e mandorle.

Salmon tartare, avocado, mayo, rice, tobikko and almonds.

465 Kcal | Al. 3, 4, 11

€ 10,00 🍷 🍷 🍷



15 Mixed Tartare

Tartare di salmone, tonno pinna gialla, branzino, avocado, mango e sesamo.

Salmon tartare, yellow fin tuna, sea bass, avocado, mango and sesame.

255 Kcal | Al. 4, 11

€ 12,00 🍷 🍷 🍷



16 Chirashi LW

Ciotola di riso con filetti di salmone, tonno, branzino, gambero crudo, Ikura.

Rice bowl with salmon fillets, tuna, sea bass, raw prawn, Ikura.

520 Kcal | Al. 2, 4

€ 13,00 🍷 🍷 🍷



17 Sado

Tartare di gamberi rossi, avocado, astice, tartufo nero, lime.

Red prawn tartare, avocado, lobster, black truffle, lime.

298 Kcal | Al. 2, 4

€ 15,00 🍷 🍷 🍷

SASHIMI



18 Sake Sashimi 3 pz

Salmone.

Salmon.

80 Kcal | Al. 4

€ 4,00 🍷 🍷 🍷



19 Maguro Sashimi 3 pz

Tonno.

Tuna.

65 Kcal | Al. 4

€ 4,50 🍷 🍷 🍷



20 Suzuki Sashimi 3 pz

Branzino.

European bass.

60 Kcal | Al. 4

€ 4,00 🍷 🍷 🍷

SASHIMI




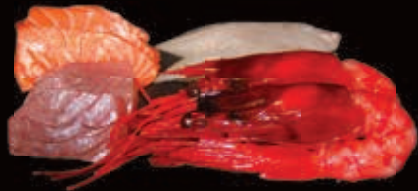
21 Sicilia Sashimi 3 pz

Gamberi rossi.

Red prawns.

45 Kcal | Al. 2, 12

€ 5,00  





22 Sashimi Mixed 11 pz

3 salmone, 3 maguro, 2 Sicilia, 3 suzuki.

3 salmon, 3 maguro, 2 Sicily, 3 suzuki.

170 Kcal | Al. 2, 4, 12

€ 15,00  



23 Sake Fumé Sashimi 3 pz

Salmone affumicato.

Smoked salmon.

86 Kcal | Al. 4

€ 4,50  



24 Hiramasa Sashimi 3 pz

Ricciola.

Amberjack.

62 Kcal | Al. 4

€ 4,50  

MIXED




25 Saketen 10 pz

Nigiri salmone.

Salmon nigiri.

420 Kcal | Al. 4

€ 12,50  



26 Fastyoga 6 pz

2 salmone, 2 tonno, 1 branzino, 1 ebi.

2 salmon, 2 tuna, 1 sea bass, 1 ebi.

210 Kcal | Al. 4

€ 7,50  



27 Nigiri Mixed Flambé 6 pz

2 salmone uova di aringa affumicata,
2 tonno spicy mayo, 2 Suzuki guacamole,
salsa teriyaki, tartufo nero, sesamo, shichimi.

2 salmon smoked herring eggs,
2 tuna spicy mayo, 2 Suzuki guacamole,
teriyaki sauce, black truffle, sesame, shichimi.

385 Kcal | Al. 1, 3, 4, 7, 11

€ 12,50  





28 Tunaten 10 pz

Nigiri tonno.

Tuna nigiri.

380 Kcal | Al. 4

€ 12,50  



29 Sakè Mixed 10 pz

4 sake, 4 uramaki, 2 hosomaki.

4 sake, 4 uramaki, 2 hosomaki.

385 Kcal | Al. 4, 7, 11

€ 9,50  



30 Rocket 8 pz

2 sake, 1 maguro, 1 ebi, 4 uramaki.

2 sake, 1 maguro, 1 ebi, 4 uramaki.

345 Kcal | Al. 2, 3, 4, 7, 11

€ 8,50   



31 Supermix 12 pz

2 salmone, 2 tonno pinna gialla, 2 mazzancolle, 2 gamberi, 2 branzino, 1 ricciola, 1 polpo.
2 salmon, 2 yellowfin tuna, 2 prawns, 2 prawns, 2 sea bass, 1 amberjack, 1 octopus.

465 Kcal | Al. 2, 4, 12

€ 14,00



32 Rocket Blus 13 pz

2 sake, 2 maguro, 2 suzuki, 2 ebi, 1 gunkan salmone, 4 uramaki.
2 sake, 2 maguro, 2 suzuki, 2 ebi, 1 salmon gunkan, 4 uramaki.

510 Kcal | Al. 2, 3, 4, 7, 11

€ 13,00



33 Sashi LWJap 15 pz

3 nigiri salmone, 3 nigiri maguro, 9 filetti di sashimi misti.

3 salmon nigiri, 3 maguro nigiri, 9 mixed sashimi fillets.

289 Kcal | Al. 2, 4

€ 15,00



34 Sesaragi 12 pz

2 Philadelphia, 2 tuna spicy, 2 california, 2 Rainbow, 2 anagorrolls, 2 tobikkorolls.

2 Philadelphia, 2 tuna spicy, 2 california, 2 Rainbow, 2 anagorrolls, 2 tobikkorolls.

430 Kcal | Al. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12

€ 15,00

BARCA MISTA



35 Barca Mista 30 pz

Allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14

€ 35,00

36 Barca Mista 80 pz

Allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14

€ 85,00

37 Barca Mista 50 pz

Allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14

€ 55,00

38 Barca Mista 100 pz

Allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14

€ 110,00



39 Akane 6 pz

Pressato con tartare di tonno, salsa spicy, avocado, uova di aringa, teriyaki, patate viola, shishimi.

Pressed with tuna tartare, spicy sauce, avocado, herring roe, teriyaki, purple potatoes, shishimi.

352 Kcal | Al. 1, 3, 4, 6

€ 14,00



40 Koharuhika 6 pz

Pressato con salmone, flambato, philadelphia, avocado, teriyaki, spicy mayo, cipolla fritta.

Pressed with salmon, flambato, philadelphia cheese, avocado, teriyaki, spicy mayo, fried onion.

438 Kcal | Al. 1, 3, 4, 6, 7

€ 14,00

NIGIRI



41 Sake

Salmon
Salmon

42 Kcal | Al. 4

€ 1,80 🍷 🍶

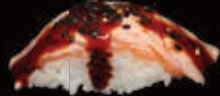


42 Maguro

Tonno
Tuna

38 Kcal | Al. 4

€ 2,00 🍷 🍶



43 Sake Flambé

Salmon flambato, salsa teriyaki, sesamo.
Flambed salmon, teriyaki sauce, sesame.

48 Kcal | Al. 1, 4, 6, 11

€ 2,00 🍷



53 Sake Avocado

Salmon, avocado, sesame.
Salmon, avocado, sesame.

46 Kcal | Al. 4, 11

€ 2,00 🍷 🍶



54 Sake Mango

Salmon, mango, sesame.
Salmon, mango, sesame.

48 Kcal | Al. 4, 11

€ 2,00 🍷 🍶



55 Hiramasa

Ricciola.
Amberjack.

39 Kcal | Al. 4

€ 2,00 🍷 🍶



44 Tuna Flambé

Tonno flambato, spicy mayo, salsa teriyaki, sesamo, shichimi.
Flambed tuna, spicy mayo, teriyaki sauce, sesame, shichimi.

51 Kcal | Al. 1, 3, 4, 6, 11

€ 2,00 🍷 🍶



45 Suzuki Flambé

Branzino flambato, guacamole, salsa teriyaki, sesamo, tartufo nero.
Flambed sea bass, guacamole, teriyaki sauce, sesame, black truffle.

43 Kcal | Al. 1, 4, 6, 11

€ 2,00 🍷

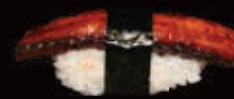


46 Suzuki

Branzino.
European bass.

38 Kcal | Al. 4

€ 1,80 🍷 🍶



56 Anago

Anguilla alla griglia.
Grilled eel.

54 Kcal | Al. 1, 4, 6

€ 2,00 🍷



57 Tako

Polpo.
Octopus.

37 Kcal | Al. 4

€ 1,80 🍷 🍶

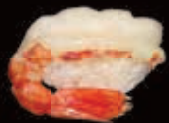


58 Sake Fumè

Salmon affumicato.
Smoked salmon.

52 Kcal | Al. 4

€ 2,50 🍷 🍶



47 Amaebi

Gambero crudo.
Raw shrimp.

35 Kcal | Al. 2, 12

€ 1,80 🍷 🍶



48 Ebi

Mazzancolla cotta.
Cooked prawn.

33 Kcal | Al. 2

€ 1,80 🍷 🍶

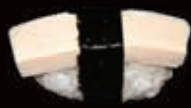


49 Sicilia

Gambero rosso, Ikura.
Red Shrimp, Ikura.

32 Kcal | Al. 2, 4, 12

€ 2,50 🍷 🍶



50 Tofu

Tofu.
Tofu.

44 Kcal | Al. 6

€ 1,50 🍷 🌿



51 Avocado

Avocado, mayo.
Avocado, mayo.

32 Kcal

€ 1,50 🍷 🌿

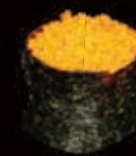


52 Pomodoro

Pomodoro.
Tomato.

40 Kcal

€ 1,50 🍷 🌿



59 Tobikko

Uova di pesce volante.
Flying fish roe.

44 Kcal | Al. 1, 4, 6,

€ 2,50 🍷



60 Wakame

Alghe wakame.
Wakame seaweed.

26 Kcal | Al. 11

€ 2,00 🌿 🍷



61 Ikura

Ova di salmone.
Salmon roe.

52 Kcal | Al. 4

€ 3,50 🍷 🍶

NIGIRI

GUNKAN



62 Salmon Gunkan

Salmone, mayo, erba cipollina, tobikko.

Salmon, mayo, chives, tobikko.

55 Kcal | Al. 1, 4, 7

€ 3,00 🌊 🌿 🍣



63 Tuna Gunkan

Tonno, spicy, erba cipollina.

Tuna, spicy, chives.

55 Kcal | Al. 4

€ 3,00 🌊 🌿 🍣



64 Mango Gunkan

Salmone, mango, mayo, pistacchio, salsa teriyaki.

Salmon, mango, mayo, pistachio, teriyaki sauce.

55 Kcal | Al. 1, 3, 4, 6, 7, 8

€ 3,00 🌊



65 Phila Gunkan

Salmone, Philadelphia.

Salmon, Philadelphia.

45 Kcal | Al. 4, 7

€ 3,00 🌊 🍣



66 Ebi Gunkan

Mazzancolla cotta, mayo, zucchine, erba cipollina, tobikko.

Cooked prawn, mayo, zucchini, chives, tobikko.

46 Kcal | Al. 2, 3, 4, 7

€ 3,00 🍣 🌿 🍣



67 Amaebi Gunkan

Gambero, zucchine, lime.

Prawn, zucchini, lime.

35 Kcal | Al. 2, 12

€ 3,00 🌊 🍣



68 Spicy Salmon Gunkan

Tartare salmone, Spicy, Avocado, erba cipollina, tobikko.

Salmon tartare, Spicy, Avocado, chives, tobikko.

55 Kcal | Al. 1, 4, 7

€ 3,00 🌊 🌿 🍣



69 Suzuki Gunakan

Branzino, guacamole, tartufo nero.

Sea bass, guacamole, black truffle.

43 Kcal | Al. 4, 11

€ 3,00 🌊 🍣



70 Astice Gunakan

Astice, mayo, tobikko, erba cipollina.

Lobster, mayo, tobikko, grass chive.

48 Kcal | Al. 2, 3, 4, 7

€ 4,00 🍣 🌿 🍣

HOSOMAKI



71 Sake Maki 6 pz

Salmone.

Salmon.

170 Kcal | Al. 4, 7

€ 4,50 🌊 🍣



72 Ebi Maki 6 pz

Gambero cotto.

Cooked shrimp.

160 Kcal | Al. 2

€ 4,50 🍣 🍣



73 Tuna Maki 6 pz

Tonno.

Tuna.

150 Kcal | Al. 4

€ 4,50 🌊 🍣



74 Avocado Maki 6 pz

Avocado.

Avocado.

160 Kcal

€ 4,00 🍣 🌿



75 Mango Maki 6 pz

Mango.

Mango.

158 kcal

€ 4,00 🍣 🌿



76 Kappa Maki 6 pz

Cetriolo.

Cucumber.

298 Kcal | Al. 4

€ 4,00 🍣 🌿



77 Salmon Rolls 6 pz

Fettine di salmone, Philadelphia, riso.

Slices of salmon, Philadelphia cheese, rice.

180 Kcal | Al. 4, 7

€ 8,00 🌊 🍣



78 Sake Fumè Maki 6 pz

Salmone affumicato, Philadelphia.

Smoked salmon, Philadelphia.

188 Kcal | Al. 4, 7

€ 6,00 🌊 🍣

SPECIAL ROLLS



79 Sasebo Rolls 8 pz

Salmone, avocado, Philadelphia, gamberi in tempura, salsa teriyaki, pistacchio

Salmon, avocado, Philadelphia cheese, Tempura prawns, sauce teriyaki, pistachio.

290 Kcal | Al. 1, 2, 4, 6, 7

€ 12,50 🍷 🌱



80 Salmon Flambé 8 pz

Salmore flambato, mango, avocado, tobikko, pistacchio, salsa teriyaki.

Lambled salmon, mango, avocado, tobikko, pistachio, teriyaki sauce.

260 Kcal | Al. 1, 4, 6, 8

€ 12,50 🍷



81 Tempura Rolls 8 pz

Gambero in tempura con panko, insalata, mayo, tobikko, salsa teriyaki.

Tempura shrimp with panko, salad, mayo, tobikko, teriyaki sauce.

245 Kcal | Al. 1, 2, 6, 7

€ 10,50 🍷 🌱



86 Goto Rolls 8 pz

Tonno flambato, gambero in tempura, avocado, spicy mayo, uova di aringa affumicata, cipolla fritta, salsa teriyaki, pomodoro, shichimi.

Flambed tuna, prawn tempura, avocado, spicy mayo, smoked herring roe, fried onion, teriyaki sauce, tomato, shichimi.

280 Kcal | Al. 1, 2, 3, 4, 10

€ 13,50 🍷 🌱



87 Pinpon Rolls 8 pz

Gambero in tempura, insalata, tonno cotto, tartufo nero, shichimi, frittata, kataifi salsa teriyaki.

Tempura prawns, salad, cooked tuna, black truffle, shichimi, omelette, kataifi teriyaki sauce.

245 Kcal | Al. 1, 2, 3, 6, 7

€ 12,50 🍷



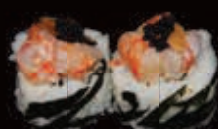
82 Soffiato Rolls 8 pz

Gambero fritto in tempura, tartare di salmone marinato, Philadelphia, avocado, riso soffiato, salsa teriyaki, erba cipollina.

Tempura fried shrimp, marinated salmon tartare, Philadelphia cheese, avocado, puffed rice, teriyaki sauce, chives.

295 Kcal | Al. 1, 2, 4, 6, 7

€ 13,50 🍷 🌱



83 Sicilia Rolls 8 pz

Gambero fritto in tempura, tartare di gamberi rossi, avocado, Philadelphia, tartufo nero, uova di aringa affumicata.

Tempura fried shrimp, red prawn tartare, avocado, Philadelphia cheese, black truffle, smoked herring roe.

285 Kcal | Al. 1, 2, 4, 7

€ 15,00 🍷 🌱



88 Philadelphia 8 pz

Salmone, Philadelphia e avocado, sesamo.

Salmon, Philadelphia and avocado, sesame.

280 Kcal | Al. 4, 7, 11

€ 8,50 🌱 🍷



89 Tuna spicy 8 pz

Tartare di tonno, salsa spicy, erba cipollina, insalata, sesamo.

Tuna tartare, spicy sauce, chives, lettuce, sesame.

275 Kcal | Al. 4, 11

€ 8,50 🍷 🌱



90 California 8 pz

Mazzancolla cotta, tonno cotto, maionese, avocado, sesamo.

Cooked prawns, cooked tuna, mayonnaise, avocado, sesame.

260 Kcal | Al. 2, 3, 4, 11, 12

€ 8,50 🍷 🌱



84 Ebiten Rolls 8 pz

Gambero in tempura, avocado, Philadelphia, salmone, kataifi, salsa teriyaki.

Tempura shrimp, avocado, Philadelphia, salmon, kataifi, teriyaki sauce.

265 Kcal | Al. 1, 2, 4, 6, 7

€ 12,50 🍷



85 Sakè Rolls 8 pz

Gambero in tempura, avocado, Philadelphia, salmone, Ikura.

Tempura shrimp, avocado, Philadelphia, salmon, Ikura.

280 Kcal | Al. 1, 2, 3, 4

€ 13,00 🍷 🌱



91 Rainbow 8 pz

Salmone, tonno, mazzancolla cotta, avocado, surimi, branzino, mayo.

Salmon, tuna, cooked prawns, avocado, surimi, sea bass, mayo.

282 Kcal | Al. 1, 2, 4, 7, 10, 14

€ 9,50 🍷 🌱



92 Veggyrollo 8 pz

Mango, avocado, Philadelphia, insalata.

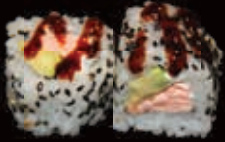
Mango, avocado, Philadelphia, salad.

245 Kcal | Al. 7

€ 9,50 🌱 🍷

URAMAKI ROLLS

FUTOMAKI



93 Hot Rolls 8 pz

Salmone cotto alla piastra, Philadelphia, avocado, sesamo, salsa teriyaki.

Grilled salmon, Philadelphia cheese, avocado, sesame, teriyaki sauce.

280 Kcal | Al. 4, 6, 7, 11

€ 8,50 🍣



94 Tobikko Rolls 8 pz

Surimi, avocado, mayo, insalata, tobikko. Surimi, avocado, mayo, salad, tobikko.

290 Kcal | Al. 2, 3, 7

€ 9,50 🍣 🌿 🍷



95 Veggy Rolls 8 pz

Avocado, insalata, cetriolo, Philadelphia, wakame, sesamo.

Avocado, salad, cucumber, Philadelphia, wakame, sesame.

220 Kcal | Al. 7, 11

€ 8,50 🍣 🌿



96 Anago rolls 8 pz

Anguilla grigliata, avocado, Philadelphia, sesamo, teriyaki.

Grilled eel, avocado, Philadelphia cheese, sesame, teriyaki.

278 Kcal | Al. 1, 4, 6

€ 9,50 🍣



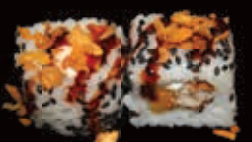
97 Tuna rolls 8 pz

Tartare di tonno, avocado, asparagi in tempura, salsa spicy, sesamo, uova di aringa affumicato, patate viola, pomodoro, shichimi.

Tuna tartare, avocado, tempura asparagus, spicy sauce, sesame, smoked herring roe, purple potatoes, tomato, shichimi.

268 Kcal | Al. 1, 3, 4, 11

€ 13,00 🍣 🌿 🍷



98 Chicken rolls 8 pz

Petto di pollo in tempura, mango, Philadelphia, sesamo, cipolla fritta, teriyaki.

Tempura chicken breast, mango, Philadelphia cheese, sesame, fried onion, teriyaki.

268 Kcal | Al. 1, 6, 7, 11

€ 8,50 🍣



99 Mix Futo 4 pz

Salmone, alga nori, tonno pinna gialla, avocado, insalata, Philadelphia, sesamo.

Salmon, nori seaweed, yellowfin tuna, avocado, salad, Philadelphia cheese, sesame.

164 kcal | Al. 4, 7, 11

€ 10,00 🍣 🌿 🍷



100 Tuna Fritto 4 pz

Tartare di tonno, spicy, avocado, fritto in panko, salsa teriyaki.

Tartare di tonno, spicy, avocado, fritto in panko, salsa teriyaki.

215 kcal | Al. 1, 4, 6

€ 11,00 🍣 🌿 🍷



101 Yamagata Rolls 4 pz

Salmone, alga nori, avocado, surimi, Philadelphia, spicy mayo, tobikko, fritto in panko, salsa teriyaki, mandorle.

Salmon, nori seaweed, avocado, surimi, Philadelphia cheese, Spicy Mayo, Tobikko, Panko Fried, Teriyaki Sauce, Almonds.

220 kcal | Al. 1, 3, 4, 5, 6, 8

€ 12,00 🍣 🌿 🍷



102 Futo LW 4 pz

Salmone alla piastra, gamberi cotti, Philadelphia, avocado, pinoli, salsa teriyaki.

Grilled salmon, cooked prawns, Philadelphia cheese, avocado, pine nuts, teriyaki sauce.

268 kcal | Al. 2, 4, 7, 8

€ 11,00 🍣 🌿



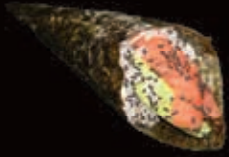
Sushi delivery

T. 045 2226555

WhatsApp 366 6021669

verona@lwjap.it



TEMAKI



103 Salmon Temaki

Salmone, avocado, Philadelphia, sesamo.
Salmone, avocado, Philadelphia, Sesame.

125 Kcal | Al. 4, 7, 11



€ 5,00  



104 Tuna Temaki

Tonno, avocado, spicy mayo, sesamo.
Tuna, avocado, Spicy Mayo, Sesame.

118 Kcal | Al. 3, 4, 7, 11

€ 5,00  



105 Tempura Temaki

Gambero in tempura con panko, insalata,
salsa teriyaki, sesamo.

Tempura shrimp with panko, salad, teriyaki
sauce, sesame.

158 Kcal | Al. 1, 2, 4, 6, 11

€ 4,50 





106 Ebi Temaki

Mazzancolle cotte, avocado, Philadelphia,
sesamo.

Cooked prawns, avocado, Philadelphia, sesame.

130 Kcal | Al. 2, 7, 11

€ 4,50  



109 Poke Salmon Cotto

Salmone cotto alla piastra a cubetti, edamame,
avocado, wakame, riso bianco, spicy mayo, salsa
teriyaki, mandorle.

Grilled salmon cubes, edamame, avocado, wakame,
white rice, spicy mayo, teriyaki sauce, almonds.

286 Kcal | Al. 1, 3, 4, 6, 8, 11

€ 12,50  





110 Poke Tuna Cotto

Tonno cotto alla piastra a cubetti, avocado,
wakame, riso bianco, spicy mayo, salsa teriyaki,
mandorle.

Grilled tuna cubes, avocado, wakame, white rice,
spicy mayo, teriyaki sauce, almonds.

280 Kcal | Al. 1, 3, 4, 6, 8, 11

€ 13,50  




111 Poke Tempura

Gamberi fritti in tempura, riso bianco, insalata,
guacamole, mais, spicy mayo, teriyaki sesamo.

Tempura fried prawns, white rice, salad,
guacamole, corn, spicy mayo, teriyaki sesame.

370 kcal | Al. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 11

€ 11,50  





112 Poke Chicken

Petto di pollo marinato con mandorle fritte,
riso bianco, mango, edamame, guacamole,
spicy mayo, teriyaki, sesamo.

Marinated chicken breast with fried almonds,
white rice, mango, edamame, guacamole,
spicy mayo, teriyaki, sesame.

230 kcal | Al. 1, 3, 5, 6, 11

€ 11,50  

POKÈ



107 Poke Salmon Crudo

Salmone marinato a cubetti, edamame, avocado,
wakame, riso bianco, salsa teriyaki, mandorle.
Cubed marinated salmon, edamame, avocado,
wakame, white rice, teriyaki sauce, almonds.

286 Kcal | Al. 1, 4, 6, 8, 11

€ 12,50 

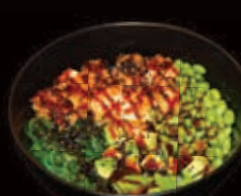


108 Poke Tuna Crudo

Tonno marinato a cubetti, edamame, avocado,
wakame, riso bianco, salsa teriyaki, mandorle.
Diced marinated tuna, edamame, avocado,
wakame, white rice, teriyaki sauce, almonds.

280 Kcal | Al. 1, 4, 6, 8, 11

€ 13,50 




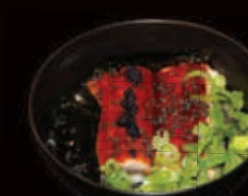
113 Poke Vegan

Tofu fritto in panko, edamame, avocado,
wakame, salsa teriyaki, sesamo.

Fried tofu in panko, edamame, avocado,
wakame, teriyaki sauce, sesame.

180 kcal | Al. 1, 6, 11

€ 10,50 




114 Unado

Ciotola di riso con anguilla grigliata, alga nori,
uova di aringa affumicata, cipollotto, sesamo, teriyaki.

Rice bowl with grilled eel, nori seaweed,
smoked herring roe, spring onion, sesame, teriyaki.

566 kcal | Al. 1, 4, 6, 11

€ 14,00 

115 Gyoza Fish 5 pz

Farina tipo 1, cavolo cappuccio, macinato di gambero, succo di zenzero, cipollotto.

Type 1 flour, cabbage, minced shrimp, ginger juice, spring onion.

235 kcal | Al. 1, 2, 4, 6

€ 6,50 🍷

116 Gyoza Pork 5 pz

Farina tipo 1, cavolo cappuccio, macinato di suino, succo di zenzero, cipollotto.

Type 1 flour, cabbage, minced pork, ginger juice, spring onion.

270 kcal | Al. 1, 6

€ 6,50 🍷

117 Gyoza Manzo 5 pz

Farina tipo 1, cavolo cappuccio, macinato di manzo, succo di zenzero, cipollotto.

Type 1 flour, cabbage, minced beef, ginger juice, spring onion.

270 kcal | Al. 1, 6, 9

€ 6,50 🍷

RAVIOLI PIASTRA / VAPORE



RISO SALTATO ALLA PIASTRA



118 Goto Fish

Riso saltato alla piastra con gamberi, calamari, polpa di granchio, zucchine e uova, erba cipollina.

Grilled rice with prawns, squid, crab meat, zucchini and eggs, chives.

550 kcal | Al. 1, 2, 3, 4, 6

€ 7,50 🍷

119 Goto Chicken

Riso saltato alla piastra con petto di pollo e verdure, curry, erba cipollina.

Grilled rice with chicken breast and vegetables, curry, chives.

610 kcal | Al. 1, 3, 6, 12

€ 7,50 🍷 🍷

120 Goto Veggy

Riso saltato alla piastra con verdure e uova, erba cipollina.

Grilled rice with vegetables and eggs, chives.

470 kcal | Al. 1, 3, 6

€ 6,50 🍷

SPAGHETTI SALTATI PIASTRA / VAPORE

121 Yakisoba Fish

Spaghetti di grano saraceno saltati alla piastra con gamberi, calamari, polpa di granchio, zucchine, carote e germogli di soia.

Grilled buckwheat spaghetti with prawns, squid, crab meat, zucchini, carrots and bean sprouts.

480 kcal | Al. 1, 2, 4, 6

€ 7,50 🍷

122 Yakisoba Veggy

Spaghetti di grano saraceno saltati alla piastra con verdure e uova.

Sauteed buckwheat noodles grilled with vegetables and eggs.

390 kcal | Al. 1, 3, 6

€ 6,50 🍷



YAKIUDON ALLA PIASTRA



123 Yakiudon Fish

Spaghetti di grano saltati alla piastra con gamberi, polpa di granchio, zucchine, carote, germogli di soia, cipollotto, salsa teriyaki, sesamo.

Grilled wheat spaghetti with prawns, crab meat, zucchini, carrots, bean sprouts, spring onion, teriyaki sauce, sesame.

480 kcal | Al. 1, 2, 3, 4, 6, 11

€ 7,50 🍷

124 Yakiudon Veggy

Spaghetti di grano saltati alla piastra con verdure, uova, cipollotto, salsa teriyaki, sesamo.

Grilled sautéed wheat noodles with vegetables, eggs, spring onion, teriyaki sauce, sesame.

390 kcal | Al. 1, 3, 6, 11

€ 6,50 🍷

NOODLES SALTATI ALLA PIASTRA FATTI A MANO DA NOI

125 Noodles Fish

Noodles all'uovo freschi saltati alla piastra con gamberi, polpa di granchio, zucchine, carote, cavolo cappuccio, cipollotto.

Fresh egg noodles sautéed on the griddle with prawns, crab meat, zucchini, carrots, cabbage, spring onion.

380 kcal | Al. 1, 2, 3, 4, 6
€ 7,50 🍷

126 Noodles Veggy

Noodles all'uovo freschi saltati alla piastra con uova, zucchine, carote, cavolo cappuccio, cipollotto.

Fresh egg noodles sautéed on the griddle with eggs, zucchini, carrots, cabbage, spring onion.

320 kcal | Al. 1, 3, 6
€ 6,50 🌱



RAMEN CON NOODLES FATTI A MANO DA NOI

127 Ramen Beef

Noodles all'uovo freschi, manzo bollito, uova alla coque, germogli di soia, pak choi, cipollotto, coriandolo, alga nori

Fresh egg noodles, boiled beef, soft-boiled eggs, bean sprouts, pak choi, spring onion, coriander, nori seaweed.

380 kcal | Al. 1, 3, 6, 9
€ 11,50 🍷

128 Ramen Fish

Noodles all'uovo freschi, gamberi, polpa di granchio, capesante alla piastra, germogli di soia, pak choi, cipollotto, coriandolo, alga nori.

Fresh egg noodles, prawns, crab meat, grilled scallops, bean sprouts, Pak choi, spring onion, coriander, nori seaweed

360 kcal | Al. 1, 2, 4, 6, 9, 14
€ 11,50 🍷

129 Ramen Veggy

Noodles all'uovo freschi, uova, funghi shitake, germogli di soia, pak choi, carote, cipollotto, coriandolo, alga nori.

Fresh egg noodles, eggs, shitake mushrooms, bean sprouts, pak choi, carrots, spring onion, coriander, nori seaweed.

320 kcal | Al. 1, 3, 6
€ 9,50 🌱



SPIEDINI ALLA PIASTRA



130 Yakitori Chicken

Spiedini di pollo alla piastra, sesamo, salsa teriyaki.

Grilled chicken skewers, sesame, teriyaki sauce.

180 kcal | Al. 1, 6, 11, 12
€ 6,50 🍷



131 Tuna Tataki

Tonno alla piastra con sesamo, salsa teriyaki.

Grilled tuna with sesame, teriyaki sauce.

82 kcal | Al. 1, 4, 11
€ 12,50 🍷



132 Yakitori Amaebi

Spiedini di gambero alla piastra, sesamo, salsa teriyaki.

Grilled shrimp skewers, sesame, teriyaki sauce.

124 kcal | Al. 1, 2, 4, 11
€ 6,50 🍷



133 Salmone alla piastra

Salmone alla piastra con salsa teriyaki, erba cipollina.

Grilled salmon with teriyaki sauce, chives.

145 kcal | Al. 1, 4
€ 11,50 🍷

FRITTO E TEMPURA



134 Tempura Ebi

6 gamberi fritti con farina di tempura.

6 fried shrimp with tempura flour.

340 kcal | Al. 1, 2, 4, 6
€ 12,50 🍷

135 Tempura Mix

3 gamberi, 2 carote, 1 zucchina, fritti con farina di tempura.

3 prawns, 2 carrots, 1 zucchini, fried with tempura flour.

260 kcal | Al. 1, 2, 4, 6
€ 11,50 🍷



136 Chicken Mandorle

Cosce di pollo marinato con mandorle e panko fritte, salsa agrodolce.

Marinated chicken thighs with almonds and panko fried, sweet and sour sauce.

280 kcal | Al. 1, 3, 6, 8
€ 7,00 🍷

HOT



137 Suzuki pinoli

Filetto di branzino fritto con fecola di patate, salsa chef, pinoli, asparagi, tartufo nero.

Fried sea bass fillet with starch potatoes, chef sauce, pine nuts, asparagus, black truffle.

262 kcal | Al. 1, 4, 6, 8

€ 15,00 🍷



138 LW Amaebi

6 gamberi cotti, Ikura, salsa chef, asparagi.

6 cooked prawns, Ikura, chef's sauce, asparagus.

180 kcal | Al. 1, 2, 4, 6

€ 12,00 🍷



139 Tasty Cod

Merluzzo con uova fritte in panko, uova di aringa affumicata, salsa chef, asparagi.

Cod with panko fried eggs, smoked herring roe, chef sauce, asparagus.

286 kcal | Al. 1, 4, 6

€ 12,00 🍷



140 Yasai Itame

Cavolo cappuccio, germogli di soia, carote, saltati alla piastra.

Cabbage, bean sprouts, carrots, sautéed on the griddle.

68 kcal | Al. 6

€ 5,00 🌱



141 Lemon Chicken

6 fettine di pollo marinato fritto, limone, mandorle, zucchero, fecola di patate, saltati alla piastra.

6 slices of fried marinated chicken, lemon, almonds, sugar, potato starch, grilled.

226 kcal | Al. 1, 3, 6, 8

€ 8,00 🍷

DOLCI



142 Mango Salad

Mango fresco tagliato a cubetti.

Fresh mango cut into cubes.

220 kcal

€ 6,00



143 Mochi Mix

Selezione di tre mochi: the verde, vaniglia, mango con cioccolato, fragola, mela.

Selection of three mochi: green tea, vanilla, Mango with chocolate, strawberry, apple.

186 kcal | Al. 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11

€ 7,00



144 Gelato al pistacchio

Gelato al pistacchio e cioccolato.

Pistachio and chocolate ice cream.

210 kcal | Al. 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11

€ 4,00



145 Cremoso alla panna e frutti

Cremoso alla panna e frutti di bosco con trucioli di cioccolato.

Creamy with cream and berries with chocolate shavings.

220 kcal | Al. 1, 3, 6, 7, 8

€ 6,00



146 Nutella Rolls

Rotolo di riso con latte e nutella.

Rice roll with milk and nutella.

210 kcal | Al. 1, 3, 6, 7, 8,

€ 5,00



147 Zuppa inglese

Dolciario con crema al cioccolato e crema pasticciera, con biscotti all'uovo e pan di Spagna, e salsa mela.

Confectionery with chocolate cream and custard, with egg biscuits and sponge cake, and apple sauce.

206 kcal | Al. 3, 5, 7, 8

€ 6,00

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante - Bottiglia da 75 cl € 2,80

Still or sparkling water / 75 cl bottle

**Acqua minerale imbottigliata nella sorgente di Valcimoliana (PN). Residuo fisso a 180°
118mg/litro-PH 8**

Mineral water bottled in the spring of Valcimoliana (PN). Fixed residue at 180°
118mg/liter-PH 8

Acqua naturale o frizzante - Bottiglia da 50 cl € 1,50

Still or sparkling water - 50 cl bottle

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta - Bottiglietta in vetro da 33 cl € 3,00

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta - 33 cl glass bottle

Green Tea Pesca - Bottiglietta da 50 cl € 3,00

Green Peach Tea - 50 cl bottle

Green Tea Originale - Bottiglietta da 50 cl - Tea verde naturale all'originale e miele € 3,00

Original Green Tea - 50 cl bottle - Natural green tea with original and honey

Green Tea Pomegranate - Bottiglietta da 50 cl - Tea verde naturale al melograno € 3,00

Green Tea Pomegranate - 50 cl bottle - Natural green tea with pomegranate

Bevanda al mango - Lattina da 35 cl € 3,00

Mango drink - 35 cl can

Red Bull - Lattina da 25 cl € 3,00

Red Bull - 25 cl can

Pokka Jasmine Tea - Bottiglietta da 30 cl - Tea verde naturale al gelsomino in lattina € 3,00

Pokka Jasmine Tea - 30 cl bottle - Natural green jasmine tea in a can

Birra Sapporo - Lattina da 65 cl - Birra giapponese in bottiglia € 6,50

Sapporo Beer - 65 cl can - Japanese bottled beer

Birra Asahi - Bottiglia da 33 cl - Birra giapponese di malto € 3,80

Asahi Beer - 33 cl bottle - Japanese malt beer

Birra Asahi - Bottiglia da 50 cl - Birra giapponese di malto € 5,00

Asahi Beer - 50 cl bottle - Japanese malt beer

Birra Kirin ichiban - Bottiglia da 33 cl - Birra giapponese di malto d'orzo in bottiglia € 3,80

Kirin ichiban beer - 33 cl bottle - Japanese barley malt beer in bottle

Hakutsuru Sake - Bottiglia da 30 cl - Bere caldo a 40° oppure freddo € 12,00

Hakutsuru Sake - 30 cl bottle - Drink hot at 40° or cold

Ca' del Bosco Cute Prestige - Bottiglia da 75 cl € 42,00

Ca' del Bosco Cute Prestige - 75 cl bottle

Soave - Allegrini - Bottiglia da 75 cl € 20,00

Soave - Allegrini - 75 cl bottle

Lugana - Tomasi - Bottiglia da 75 cl € 19,00

Lugana - Tomasi - 75 cl bottle

Ronchedone - Ca' dei Frati - Bottiglia da 75 cl € 28,00

Ronchedone - Ca' dei Frati - 75 cl bottle

Donna Fugata - Bottiglia da 75 cl € 22,00

Donna Fugata - 75 cl bottle

Valdobbiadene DOCG - Bottiglia da 75 cl € 18,00

Valdobbiadene DOCG - 75 cl bottle

Altemasi DOC - Bottiglia da 75 cl € 22,00

Altemasi DOC - 75 cl bottle

La Montina Rosè Demi Sec Franciacorta - Bottiglia da 75 cl € 34,00

La Montina Rosè Demi Sec Franciacorta - 75 cl bottle



Sushi delivery

T. 045 2226555

WhatsApp 366 6021669

verona@lwjap.it

Verona | Via Mameli, 146 A | T. 045 2226555
WhatsApp 366 6021669 | verona@lwjap.it

  lwjap.it

