



CONFU



FISH SUSHI CONCEPT

CONFU
VIA DOMENICO GIULIANI 22
00019 TIVOLI (RM)

TEL. +39 0774 282517
EMAIL: CONFUTIVOLI@GMAIL.COM

STARTER

- EDEMAME 3
FAGIOLIDI SOIA*, SALE MALDON
E FURIKAKE 
- ZUPPA MISO SHIRU 3,50
CON TOFUE WAKAME 
- TONNO* TARTARE PICCANTE 6PZ 7
RISO CROCCANTE 
- SALMONE* E YUZU 6PZ 6
RISO CROCCANTE 
- WAKAME SALAD 5
INSALATA MISTA DI ALGHE CON PONZU E TOBIKO 
- TOFU FRITTO 5
CON SALSA PONZU 
- TAKOYAKI 6
POLPETTE DI PATATE E POLPO* IN SALSA MISO, ALGA KOMBU,
MAIONESE GIAPPONESE 
- FUOCO 5PZ 12
GOUNCAN SALMONE* FLAMBATI 
- FAGOTTINO DI SALMONE 6PZ 8
SALMONE*, AVOCADO E CREMA DEL TRENTINO 
- RISO BIANCO 3 
- GAMBERI SCOTTATI IN SALSA YUZU 5PZ 12
RISO BIANCO, GAMBERONI*, SALSA ALL'UOVO E YUZU

GRAN MIX

- MISTO 32PZ 40
HOSOMAKI*, NIGIRI*, URAMAKI*, SASHIMI*
- MISTO SPECIAL 45PZ 55
HOSOMAKI*, NIGIRI*, URAMAKI*, SASHIMI*, GOUNCAN*

LO CHEF CONSIGLIA

- TAKO GOUNCAN 10
POLPO* IN TEMPURA AVVOLTO DA UN TACO DI LIME,
CAVIALE DI SALMONE E MIELE
- OTORO SPECIAL 18
MISTO DI NIGIRI HOSOMAKI E SASHIMI DI OTORO*
- NIGIRI SCOTTATI 6PZ 10
SALMONE*, SALSA DELLO CHEF, SCOTTATI AL MOMENTO
- CARPACCIO YUZU 20
SELEZIONE DI SASHIMI* MARINATO IN SALSA PONZU
- GOUNCAN MIX 9PZ 18
SELEZIONE DI GOUNCAN*
- MILLEFOGLIE DI TONNO 10
GYOZA FRITTA, TARTARE DI TONNO*, ERBA CIPOLLINA,
AVOCADO, ZENZERO, SOIA, OLIO ROSSO
- GOUNCAN* IKURA 2PZ 6
- UNI GOUNCAN 2PZ 10
POLPA DI RICCIO DI MARE*



HOSOMAKI

SALMONE* 6pz 6

TONNO* 6pz 7

GAMBERO* 6pz 6

SPIGOLA* 6pz 6

VEGETABLE 6pz 5

OTORO* 8pz 9

NIGIRI

TONNO BIANCO* 2PZ 3

SALMONE* 2PZ 3

TONNO ROSSO DI SICILIA* 4

GAMBERO* 3

SPIGOLA* 3

VEGETABLE 3

NIGIRI MIX 9PZ 15

NIGIRI MIX 15PZ 23

Nigiri Special 9 pz 20

combinazione di pesce e topping a piacere dello chef



SASHIMI

SASHIMI* MIX 8PZ 15

SASHIMI* MIX 16PZ 23

SALMONE* 6PZ 7

TONNO ROSSO MAGURO* 6PZ 12

SPIGOLA* 6PZ 9

TONNO BIANCO* 6PZ 8



TEMARI

SALMONE* 4

TONNO ROSSO* 5

TONNO BIANCO* 4

SPIGOLA* 5

GAMBERO* A VAPORE 6

MAZZARA* 6

TARTARE

TONNO ROSSO* 18

AVOCADO

SALMONE* 15

CREMA DEL TRENTINO, TOBIKO, WAKAME

SPIGOLA* 16

ARANCIA, FIORE DI PEPE

URAMAKI 8PZ

TONNO MIELE E AVOCADO 12

TONNO*, AVOCADO, SALSA DELLO CHEF, MIELE,
PEPERONCINO, SESAMO

SALMONE CLASSIC 10

AVOCADO, CREMA TRENINO, SALMONE*, SESAMO

FOREST ROLL 15

GAMBERO* FRITTO, CREMA FORMAGGIO DEL TRENINO,
CETRIOLO, SALMONE* SCOTTATO, AVOCADO, RICCIOLI DI PATATE

GREEN MAKI 12

VEGANO, VEGETARIANO

CHILLY SALMONE 12

SALMONE*, AVOCADO, CETRIOLO, CAVIALE DI SALMONE,
SALSA WASABI AIOI

SALMON SKIN 10

SALMONE* GRIGLIATO, SALSA TERIAKI, CREMA DI FORMAGGIO
DEL TRENINO, SESAMO, CETRIOLO, SALSA DI AGRUMIE TOBIKO

SALMON TUNA 13

TONNO*, SALMONE*, CREMA DEL TRENINO, AVOCADO

TROPICAL ROLL 16

SALMONE*, SPIGOLA*, ARANCIA E GRANELLA DI PISTACCHIO

TIBER ROLL 17

CAPELANTE*, PEPERONE DOLCE, MISTO TONNO*,
SALSA ALL' LIMONE DI AMALFI, RICCIOLI DI PATATE, AVOCADO,
SALSA WASABI AIOI

SPIGOLA E PISTACCHIO 16

SPIGOLA*, AVOCADO, CREMA DI PISTACCHIO,
GRANELLA DI PISTACCHIO

KING CRAB ROLL 16

GRANCHIO REALE D'ALASKA*, AVOCADO, YUZU

FIREWORKS ROLL 18

CUORE DI SALMONE* IN TEMPURA E GRANCHIO REALE* DI ALASKA

RAINBOW ROLL 17

GRANCHIO REALE*, AVOCADO, CETRIOLI CON TOPPING DI PESCI* DIVERSI
E SALSA SPECIALE DELLO CHEF

GOLDEN PRAWN 16

GAMBERO* DI MAZZARA AL VAPORE, CETRIOLO,
SALSA ALL' UOVO YUZU E GRANELLA DI PISTACCHIO

URAMAKI SPECIAL 8PZ

AMALFI LEMON 15

GAMBERO FRITTO*, CREMA DI TRENINO, CETRIOLO,
RICOPERTO DI TARTARE DI SALMONE*, SALSA ALL' LIMONE DI AMALFI,
SCAGLIE DI LIMONE, GRANELLA DI TEMPURA

MAZZARA ROLL 18

GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO* OPPURE
SCAMPO DI MAZZARA DEL VALLO*, BATTUTO DI POMODORO

WAGYU ROLL 35

TARTARE DI WAGYU GIAPPONESE
E TARTUFO ESSENZIALE

TUNA DYNAMITE 18

HOSOMAKI DI TONNO* SCOTTATO, TARTARE DI GAMBERO*
IN TEMPURA, SALSA UNAGI, SALSA YUZU

OTORO ROLL 18

TARTARE DI OTORO*, CETRIOLO, FOIE GRAS

CARTOCCIO ROLL 20

SALMONE*, AVOCADO, CETRIOLO, CIPOLLINA GIAPPONE.
AVVOLTO DA SALMONE* E FLAMBATO AL TAVOLO



URAMAKI FRITTI

HOT ROLL 10  

CREMA DEL TRENTINO, SALMONE*, SHIRASHI

ASTICE ROLL 18 

AVOCADO, CETRIOLO, ASTICE BLU*, TOBIKO,
SALSA DI SOIA DOLCE

ANGEL ROLL 12

SALMONE*, AVOCADO, RICOPERTO DI SALMONE*,
SALSA TERIAKI

FUTOMAKI MIX 16

TONNO ROSSO*, GRANCHIO REALE* DI ALASKA, CIPOOLLINA E WAKAME SALAD

OTORO FUTOMAKI 18

TARTARE DI OTORO*, ERBA CIPOLLINA, TARTUFO

DEGUSTAZIONE E CRUDI

SCAMPI CRUDI

70€ al kg

CAPESANTE

4€

CAD.UNA

OSTRICHE

2,5€

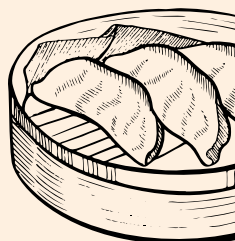
CAD.UNA

GYOZA

GYOZA CARNE (MAIALE) 5PZ 8

GYOZA GAMBERO 5PZ 7

GYOZA VERDURE 5PZ 6



TEMPURA

YASAI 6

VERDURE FRITTE IN TEMPURA

GAMBERI (EBI)* 5PZ 9

IN TEMPURA CON SALSA DI SOIA E PONZU, MIRIN

TEMPURA MIX 11

VERDURE E GAMBERI* IN SALSA PONZU E ZENZERO

SPIEDINI DI KING CRAB IN TEMPURA 13



COTTI

TONNO MAGURO* SCOTTATO 18

SESAMO E CONTORNO DI STAGIONE

SALMONE* SALSA DOLCE 15

TERIAKI E CONTORNO DI STAGIONE

PETTO D'ANATRA 22

ORANGE PONZU, BURRO WASABI E BRODO DI FUNGHI SHITAKE

WAGYU giapponese
40 l'etto

GRADO 4A - CERTIFICATO DI AUTENTICITA'
PROVENIENZA - GIAPPONE - PREFETTURA DI KYOTO
PRODUTTORE: RAIZO ONISHI
TAGLIO TOP SIRLOIN

NEW

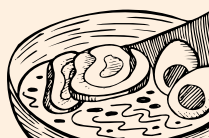


NEW



DEGUSTAZIONE WAGYU 135

NIGIRI - GOUNCAN - BAO - BISTECCA - RAMEN
GR. 225





 PICCANTE
 COTTO

• PRODOTTO CONGELATO

** TUTTO A DISCREZIONE
DELLA FORNITURA ITTICA SETTIMANALE

I prodotti della pesca somministrati subiscono un processo di abbattimento preventivo per la salvaguardia igienico-sanitaria del prodotto stesso. I prodotti risultano congelati in origine o tramite processo di abbattimento. Tutti i prodotti ittici sono congelati.

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

Chardonnay Venezia Giulia IGT, Jermann 30 **FRIULI VENEZIA GIULIA 13%**

Colore giallo paglierino con riflessi verdi; profumo intenso e fruttato, con note di frutta tropicale matura e fiori di campo; gusto morbido e fresco, con scie sapide ben integrate, di buona persistenza

Sauvignon, Jermann 33 **FRIULI VENEZIA GIULIA 13%**

Ha colore paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. Il profumo è intenso, persistente, fruttato, con piacevole sentore di fiori di sambuco; ha sapore asciutto pieno, elegante ed equilibrato.

Ribolla Gialla Villa Chiopris, Livon 24 **FRIULI VENEZIA GIULIA 12,5%**

Vino dal colore giallo paglierino, scarico con lievi riflessi verdognoli; l'aroma nella sua complessità ricorda il fiore di acacia, castagno e rovere; sapore secco e citrino, molto beverino ed invitante.

Pinot Grigio Villa Chiopris, Livon 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA 13%**

Vino di colore giallo paglierino, con riflessi dorati; il profumo è intenso, gradevole e personale; al palato denota struttura e persistenza.

Riesling DOC Conte Vistarino 23 **LOMBARDIA 13%**

Colore giallo paglierino carico di intensi riflessi verdognoli; intense note floreali che identificano l'aromaticità del vitigno; gusto sapido ed elegante

Traminer, Tuzko 23 **UNGHERIA 13%**

Colori giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, luminoso e cristallino; eleganti sono i profumi che seducono il naso, molto legati alla varietà, dei quali si percepiscono note di fiori di sambuco, biancospino, agrumi e delicati soffi di erbe aromatiche; al palato è piacevolmente fresco, di facile beva, in ottimo equilibrio con acidità e sapidità, chiudendo in un finale lungo e aromatico.

Pecorino IGT, Sangro 16 **ABRUZZO 13.5%**

Di colore giallo paglierino mediamente intenso; al naso rivela piacevoli note di agrumi, miele e pesca gialla e talvolta un caratteristico sentore di "birra"; al gusto si presenta come un vino di corpo e struttura, bilanciata da una buona acidità che rinfresca il palato.

Bollicine

Trebbiano IGT, Sangro **15** **ABRUZZO 12.5%**

Il colore è giallo paglierino scarico; all'olfatto si presenta delicato e fresco con sentori di fiori bianchi e pesca gialla.

Chardonnay, D'Offizi **16** **LAZIO 12.5%**

Il vino si presenta con un colore paglierino chiaro, un profumo intenso, gradevole e leggermente fruttato; al sapore risulta armonioso, pieno ed asciutto.

Franciacorta DOCG Brut Cuvee Prestige **55** **Ca del Bosco** **LOMBARDIA 12.5%**

Di colore giallo tenue con riflessi dorati, ha un perlage fine, abbondante e persistente, un bouquet di frutta a polpa gialla, agrumi canditi, mandorle e crosta di pane, al palato morbido e cremoso, piacevolmente fresco e acidulo

Franciacorta DOCG Rosè Cuvee Prestige **75** **Ca del Bosco** **LOMBARDIA 12.5%**

Rosa salmone con perlage fine e persistente; è sorprendentemente ricco al naso, con una profondità sul floreale di rosa e peonia, e sul fruttato di melograno e fragola; all'assaggio si conferma fruttato, ed è fresco con un'effervescenza sottile e delicata.

Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut **20** **Mariotto** **VENETO 11%**

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, brillante, perlage fine e persistente; profumo intenso, deciso con sentori fruttati di pera e mela golden accompagnato da un armonico e spiccante floreale; sapore secco, strutturato, equilibrato, gradevolmente acidulo con una spiccata sapidità

Champagne Brut Cuvée Spéciale Blanc de **65** **Noir, Dominique Massin** **VENETO 11%**

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, brillante, perlage fine e persistente; profumo intenso, deciso con sentori fruttati di pera e mela golden accompagnato da un armonico e spiccante floreale; sapore secco, strutturato, equilibrato, gradevolmente acidulo con una spiccata sapidità

Champagne 100% pinot noir Grand' Cru Dominique Massin 90

Colore giallo paglierino con riflessi dorati e perlage fine e persistente. Ricercato e complesso all'olfattiva, regala al naso sentori di confettura con note tostate, ricordi di lieviti e di frutta candita. Il palato è ricco e consistente, di ottima lunghezza e raffinato in chiusura.

Franciacorta La Florita 33

Di colore giallo tenue con riflessi dorati, ha un perlage fine, abbondante e persistente, un bouquet di frutta a polpa gialla, agrumi canditi, mandorle e crosta di pane, al palato morbido e cremoso, piacevolmente fresco e acidulo