

Alessandro Di Sessa

Mi occupo di comunicazione visiva.

Per me, la fase di ricerca rappresenta sempre il primo passo nella progettazione di un contenuto visivo. Sono convinto che senza studio sia difficile avere buone idee.

Il principale obiettivo del mio lavoro è avere idee che siano allo stesso tempo solide e versatili: poche regole chiare nel contenuto e molte possibili varianti nella forma espressiva.

Un progetto dovrebbe essere efficace ed originale, il risultato di una combinazione ottimale di metodo, ricerca, intuizione, gioco, decisioni razionali, irrazionalità, autenticità, rischio.

Il progetto è una forma in divenire.

Identità visive

Maikosushi

Brand identity

Logo design

Progetto grafico menu

2019



maiko sushi



maiko sushi





Dalla cucina calda

Tempura (fritura in pastella giapponese)

Gamberi 🍤	12,90
Mista 🍤	12,90
Vegetariano 🍤🌱	8,90

Takeyaki 🍢	7,00
------------	------

(trigler polpette di polpo con maionese, salsa takoyaki e katsudashi)

Polpette Maiko 🍢	5,00
------------------	------

(4 polpette di mare con maionese e salsa tonkatsu)

Chahan 🍜🍳	7,00
-----------	------

riso saltato in padella con verdure ed a scelta tra salmone, gamberi o pollo

Noodles Yakisoba 🍜🍳	9,00
---------------------	------

(spaghetti con verdure e salmone/gamberi/pollo)

Noodles Shirataki 🍜🍳🌱	9,00
-----------------------	------

(spaghetti derivati dalla radice del konjaku con verdure e salmone/gamberi/pollo)

Gyoza 🥟	8,00
---------	------

(ravioli con verdure, pesce/carne)

Salmon Teriyaki 🍣	12,00
-------------------	-------

(salmone scottato in salsa teriyaki)

Omato Maguro 🍣	14,00
----------------	-------

(tonno scottato in eresia di sesamo)

Pollo alla Maiko 🍢	8,90
--------------------	------

(petto di pollo fritto in salsa leggermente piccante)

Yakitori 🍢	5,00
------------	------

(spiccini di pollo e verdure in salsa Yakitori)



Maki Rolls (otto pezzi)

California ☺ (uramaki con salmone, avocado e sesamo)	12,00
Rainbow ☺ (uramaki con salmone, avocado e topping di sashimi mix)	14,00
Spicy tuna (uramaki con tartare di tonno, tobiko, cetriolo e salsa piccante)	12,00
Spicy salmon (uramaki con tartare di salmone, tobiko, avocado e salsa piccante)	12,00
Futomaki ☺ (maki roll con pesce e verdure)	13,00

MAKI

Fusion

Crudi

Red roll ☺ (uramaki di quattro pezzi con salmone, avocado, gambero, lime)	10,00
Furikake roll ☺ (uramaki con pesce bianco, cetriolo, mandorle, menta, limone e furikake)	12,00
Philadelphia ☺ (uramaki con salmone, philadelphia e sesamo)	14,00
Tiger roll ☺ (uramaki con gambero in tempura, incalata, maionese, e topping di salmone)	14,00
Maguro roll ☺ (uramaki con tonno, tobiko, maionese e spezie giapponesi)	14,00

Cotti

Patacchio roll ☺ (hosomaki in crosta di pistacchio con tartare di salmone scottato, pepe rosa, philadelphia e teriyaki)	15,00
Philadelphia roll in tempura ☺ (hosomaki con salmone e philadelphia in tempura)	12,00
Maliko roll (uramaki con salmone scottato, cetriolo, avocado, batuffo di polpa di granchio, salsa teriyaki, topping di passion fruit)	15,00
Orzo roll ☺ (futomaki di sei pezzi in crosta di panko con salmone, gambero cotto, avocado, maionese, salsa teriyaki, kaniobancho)	14,00
Hot roll ☺ (california roll in crosta di panko)	14,00
Crispy skin ☺ (uramaki con salmone croccante, philadelphia, avocado, topping di salmone fiammato, salsa teriyaki, sweet chili, togarashi)	14,00
Siky roll ☺ (uramaki con salmone cotto, mandorle, salsa teriyaki, pasta kanafel)	14,00
Special roll ☺ (uramaki di sei pezzi senza riso in crosta di mandorle con salmone, gambero, philadelphia, cipolla tostata, salsa teriyaki, uova di pesce)	14,00

ROLLS

*tutti gli Uramaki sono serviti da 8pz.

Sushi Set

Salmon Set_16 pezzi

- 4 pz. Sashimi
- 4 pz. Uramaki
- 2 pz. Nigiri
- 2 pz. Gunkan
- 4 pz. Hosomaki

18,90

Sushi Set Small_18 pezzi

- 6 pz. Sashimi
- 4 pz. Uramaki assortiti
- 2 pz. Nigiri assortiti
- 4 pz. Maki fusion fritti
- 2 pz. Gunkan

24,90

Set tradizionale_44 pezzi

- 12 pz. Sashimi
- 16 pz. Uramaki
- 8 pz. Nigiri
- 8 pz. Hosomaki

50,90

Set Mix_42 pezzi

- 10 pz. Sashimi assortito
- 8 pz. Uramaki
- 4 pz. Gunkan
- 6 pz. Nigiri
- 4 pz. Hosomaki
- 10 pz. Maki fusion fritti

50,90

Set Fusion_40 pezzi

- 8 pz. Hosomaki fusion fritti
- 8 pz. Uramaki cotti
- 8 pz. Uramaki fusion crudi
- 6 pz. Futomaki fusion fritti
- 10 pz. Uramaki fusion fritti

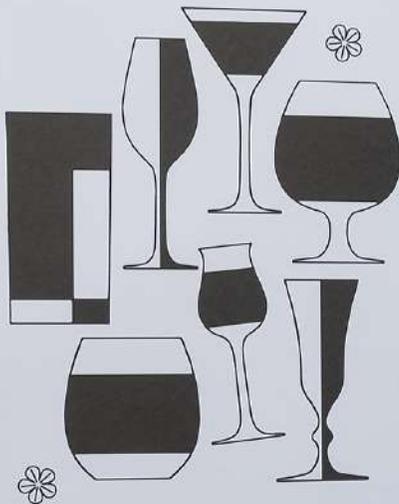
50,90

Assortimento dello Chef (percorso per 2 persone)

- 2 Zuppe miso e Edamame
- 50 pz. a scelta dello chef tra Sushi&Sashimi

60,90





Cocktails

Negroni (Vermouth Rosso, Bitter Campari, Gin)	6,00
Negroni abagiato (Vermouth Rosso, Bitter Campari, Prosecco)	7,00
Hugo (Menta, Sciroppo di Samburo, Prosecco, Ginger beer)	7,00
Sole molto (Lime, Zucchero, Menta, Soda, Rhum chiaro, Sale)	6,00
Motto (Lime, Zucchero, Menta, Soda, Rhum chiaro)	6,00
Dark'n storm (Rhum scuro, Ginger beer, Zenzero, Lime)	7,00
Moscow mule (Lime, Vodka, Ginger beer)	6,00
Spitziz Sake (Aperol, Prosecco, Sale, Arancia)	7,00
Spitziz Aperol, Prosecco, Acqua gasata, Arancia)	6,00
Martini (rosso e conic)	7,00
Martini Spitziz (Martini) rosso, Prosecco, Soda, Arancia)	6,00

Gin Tonic

Gin Mare	8,00
Hendrick's	7,00
Monkey 47	9,00
N. 209	7,00
Blackwoods	6,00
Cubical	5,00
Plymouth	8,00
Martin miller's	6,00
Bombay	7,00
Gin del professore	10,00
Nikka Coffey Gin	10,00
Kozze Gin	10,00
Kinohi	10,00

Vodka tonics o Lime

Russian Standard	6,00
Beluga	7,00
Moskowskaya	5,00
Nikka soffey	9,00
Snow crab	5,00
Grey goose	8,00
Belvedere	7,00
Zubrowka	6,00
Blackwoods	6,00

Rhum

Santa Teresa "Gran Reserva"	6,00
Bugal "extra viejo"	6,00
Ron Bacardi "gran anejo"	6,00
Cooking's Black Seal Bermuda	6,00
Kraken	7,00
El Dorado (12 anni)	8,00
Diplomatico "extra anejo"	7,00
Zacapa 23	9,00
Zacapa 150	14,00



**Carta
dei
Vini**

Bianchi

Campania

Falanghina	2018	Feudi di S. Gregorio	18,90
Falanghina	2018	Antonio Caggiano	20,90
Cesco dell'Ereno <i>Piromphina del Rinascimento</i>	2016	Cantina del Taburno	22,90
Via del campo <i>Falanghina</i>	2017	Quinodectimo	40,90
Fiano di Avellino	2018	Feudi di S. Gregorio	20,90
Pietracida <i>Fiano di Avellino</i>	2018	Feudi di S. Gregorio	28,90
Béchar <i>Fiano di Avellino</i>	2018	Antonio Caggiano	22,50
Fiano Colli di Lapio	2018	Romano Clelia	24,90
Vertidue <i>Fiano di Avellino</i>	2016	Villa Rasano	28,90
Fiano di Avellino	2018	Terredora	28,90
Campore <i>Fiano di Avellino</i>	2012	Terredora	40,90
Excilet <i>Fiano di Avellino</i>	2017	Quinodectimo	42,90
Grati Fiano Cilento	2017	Cobellis	18,90
Kratos <i>Fiano del Cilento</i>	2017	Luigi Maffini	22,90
Greco di Tufo	2018	Feudi di S. Gregorio	18,90
Cuttizi <i>Greco di Tufo</i>	2018	Feudi di S. Gregorio	28,90
Deven <i>Greco di Tufo</i>	2018	Antonio Caggiano	20,90
Loggia della Serra <i>Greco di Tufo</i>	2017	Terredota	22,90

Colli di Lapio <i>Greco di Tufo</i>	2018	Romano Clelia	23,90
Giallo d'Arles <i>Greco di Tufo</i>	2017	Quinodectimo	42,90
Le Stasse <i>Greco di Tufo</i>	2018	Terredora	20,90
Eleanico <i>Greco di Tufo</i>	2017	Cobellis	32,90
Biancofleta d'Ischia <i>Biancofleta, Forastero, San Leonardo, Leu Pillo</i>	2018	Casa d'Ambra	22,90
Fiagre <i>Fiano di Avellino, Greco di Tufo</i>	2018	Antonio Caggiano	18,90
Campanaro <i>Fiano di Avellino, Greco di Tufo</i>	2015	Feudi di S. Gregorio	30,90

Concorso Nazionale di idee per la creazione del marchio e bollino INVAT

Progetto vincitore

2018

www.invat.info



—
logotipo



—
bollino di qualità

DI SESSA ARCHITETTI



TUTTI | OSPITALITÀ E COMMERCIALE | RESIDENZIALE | RESTAURO | CONCORSI | ALTRO



Farmacia del Rosario Pompei
Art Direction - Fotografie - Illustrazioni
2018
www.farmaciadelrosariopompei.it



Casa del nonno 13

Art Direction - Fotografie - illustrazioni
2017

www.casadelnonno13.it



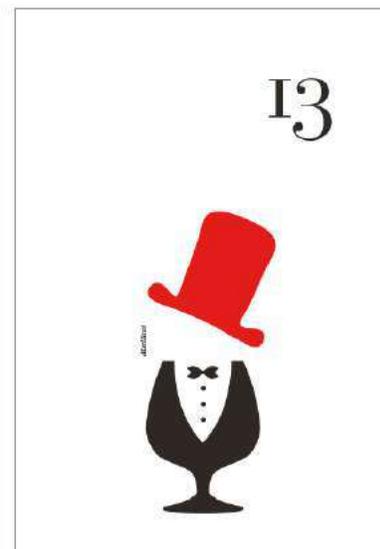
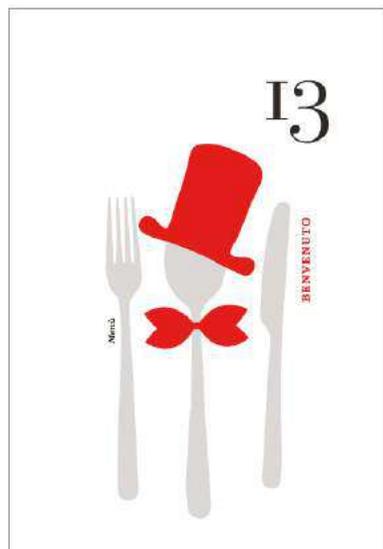
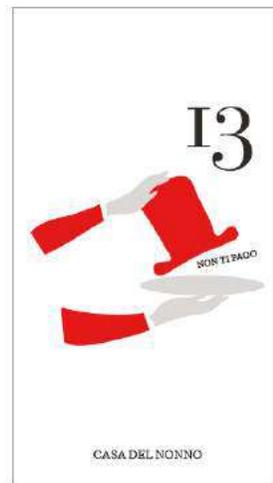


13
CASA DEL NONNO

CORSO CARACCIOLO, 13
84085 S.EUSTACHIO DI
S. SEVERINO (SALERNO)
+39 089 894399
INFO@CASADELNONNO13.IT
WWW.CASADELNONNO13.IT

*chiusura
domenica sera
martedì*

f i



13

Salumeria & Cucina

Menu

13

SALUMERIA&CUCINA

Salumeria & Cucina

13

SALUMERIA&CUCINA

Menu

ANCHE = CHI NON FATICA

13

SALUMERIA&CUCINA

COLAZIONE DI LAVORO

13

Colazione di lavoro è valida tutti i giorni, festivi esclusi, come il lavoro

13

SALUMERIA&CUCINA

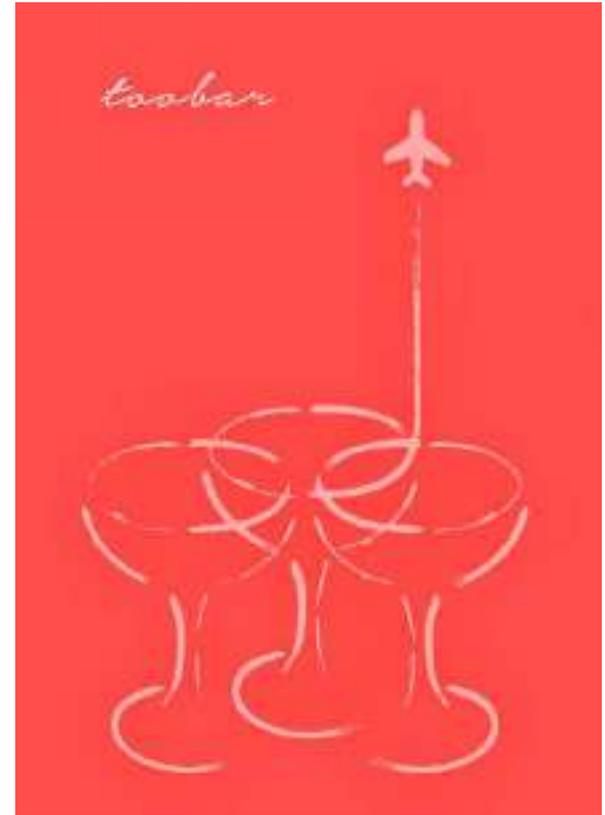


Toobar drink catering

Logo design - Fotografie - illustrazioni

2016

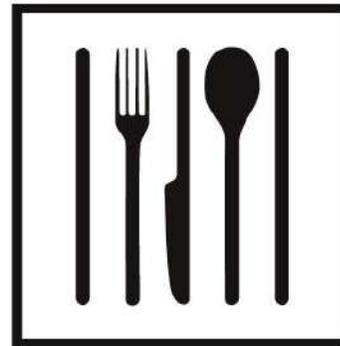




Vecchie carceri trattoria

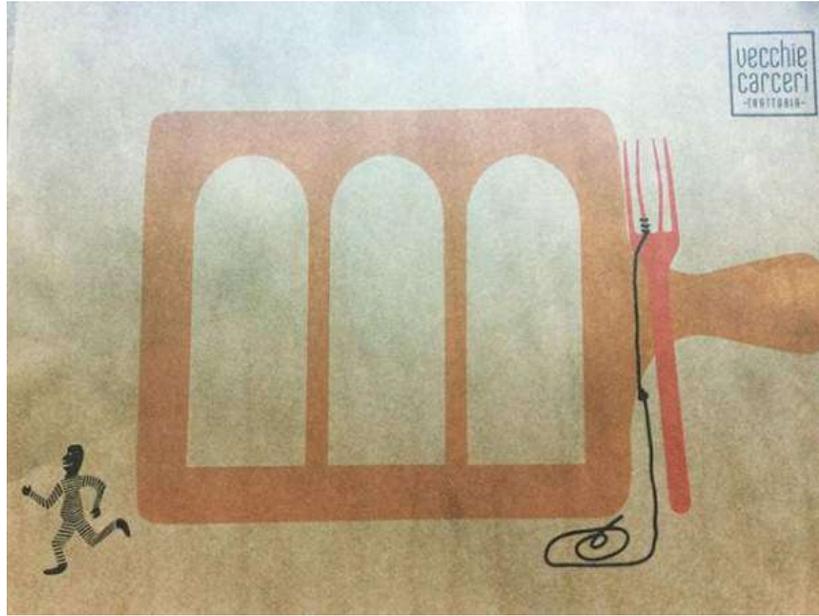
Logo design - illustrazioni - furniture design

2015





vecchie
carceri
-TRATTORIA-



Posters

Concorso Nazionale illustrazione copertine libri "EX COVER"

Primo classificato voto del pubblico; secondo classificato voto della giuria

Sesto San Giovanni - Milano

2018



Art moves billboard competition
Poster vincitore del concorso
Torun - Polonia
2017



1.2. International reggae poster contest

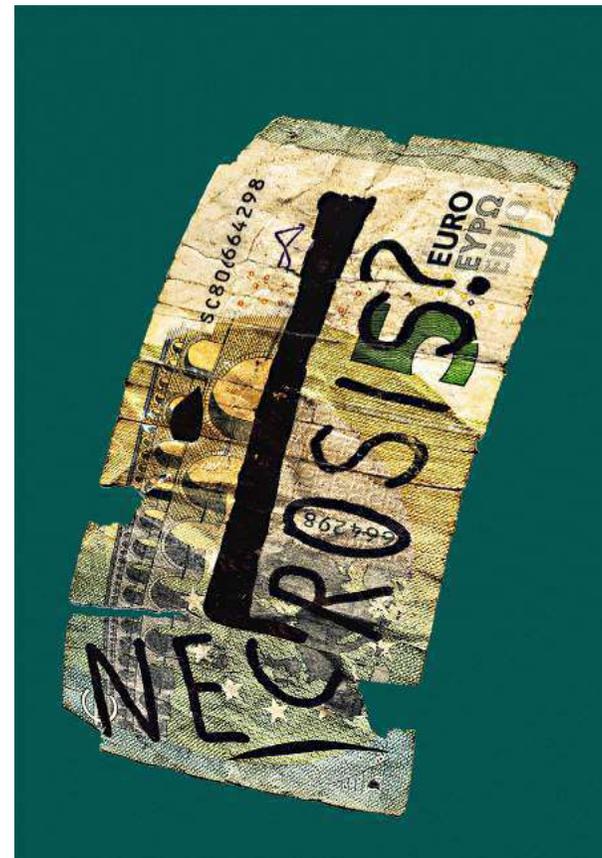
Poster selezionato nella top 100, 2017.

Blank poster x Kon paper

Poster selezionato per esposizione collettiva,
Einstein Kultur, Monaco di Baviera, Germania, 2015.



1



2



3

3.4. Organ donation Posterland.org

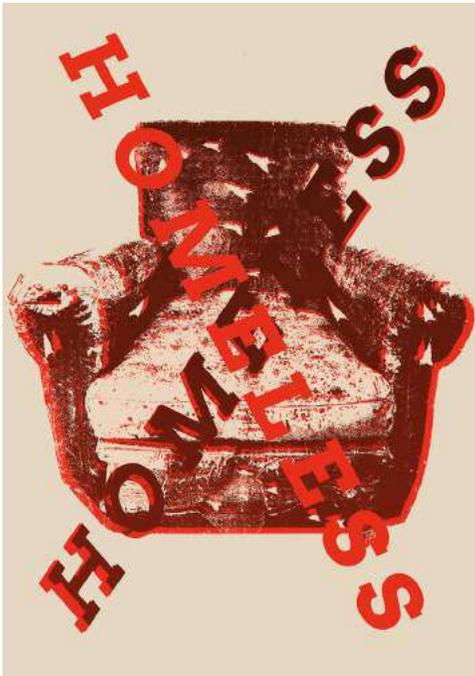
Poster selezionato nella top 100, Turchia, 2015.

No Boundaries

Poster per Associazione Culturale La Skarrozzata, Bologna, 2015.

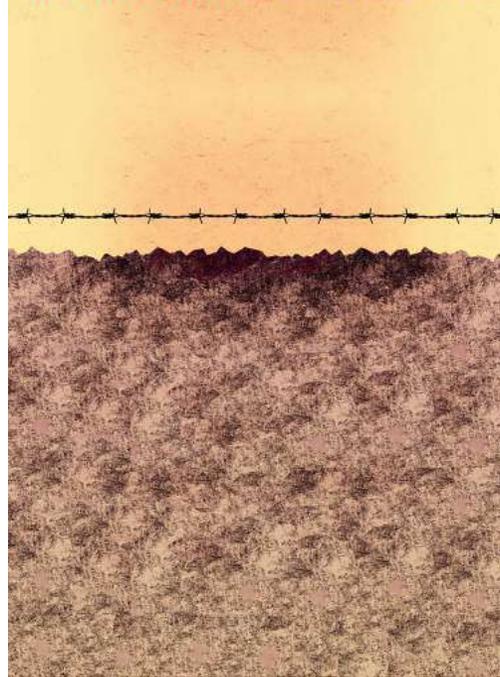


4



5

FIRST WORLD WAR THE UNKNOWN SOLDIER



6

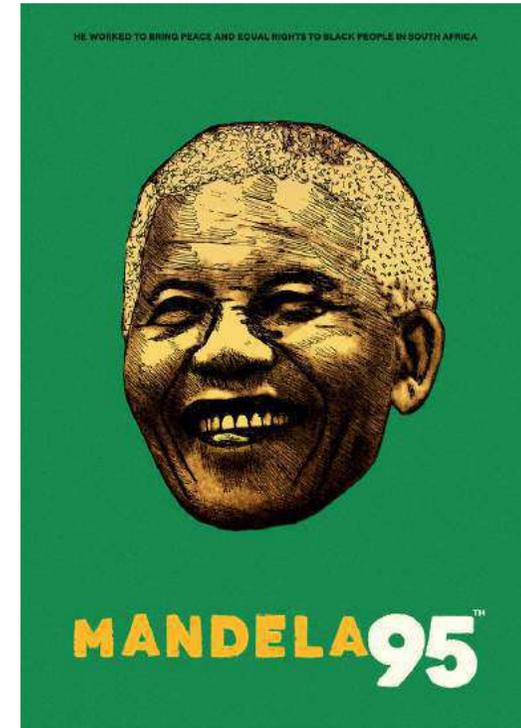
5.6.7. Global Biennale of Graphic design Moscow
Poster selezionato per esposizione collettiva.
Mosca, Russia, 2014.

Plakat sozial.de

100 anni dallo scoppio della I Guerra Mondiale.
Poster selezionato per esposizione collettiva.
Lipsia, Germania, 2014.

Mandela Poster Project 95 collection

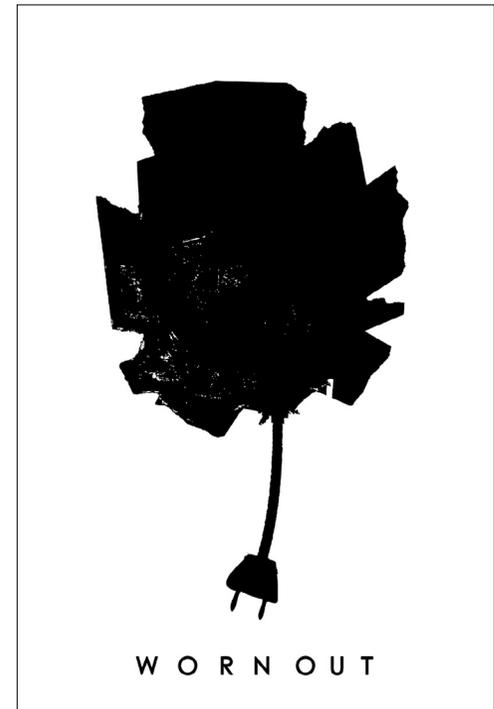
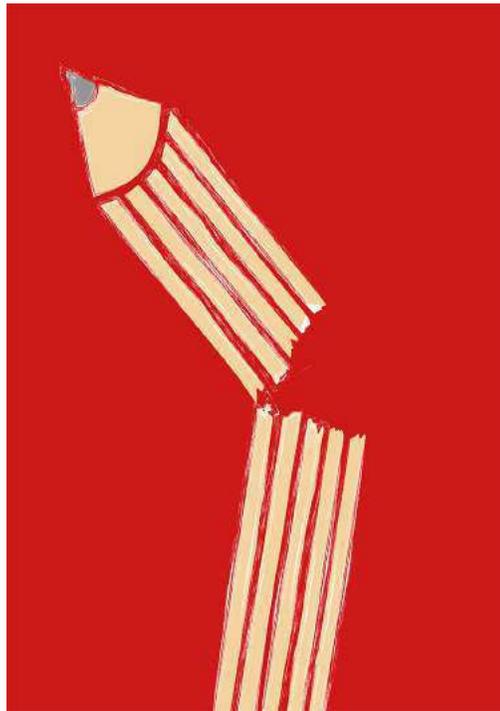
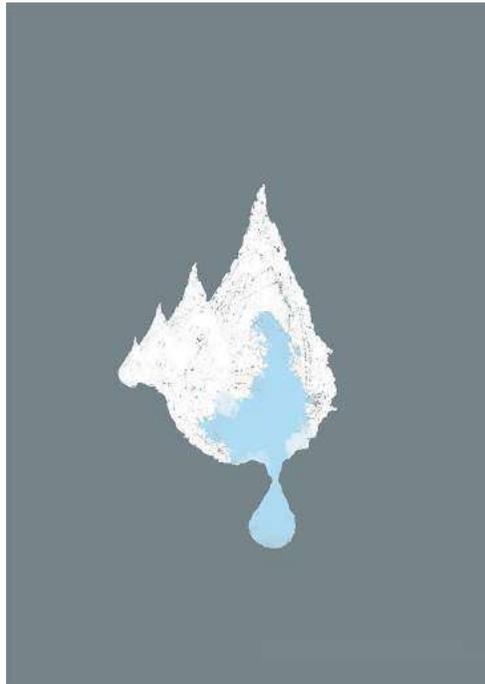
Poster selezionato per esposizione collettiva.
Sud Africa, 2013.

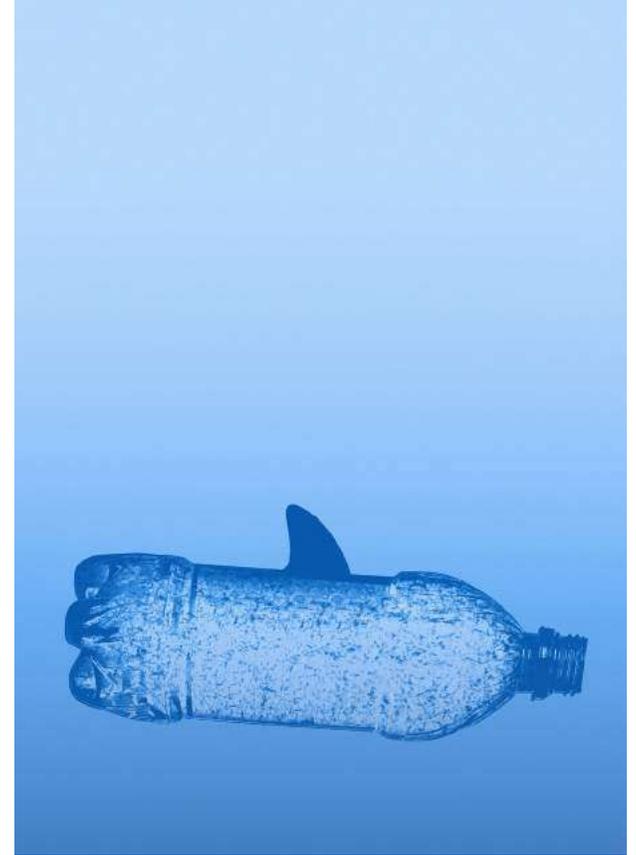
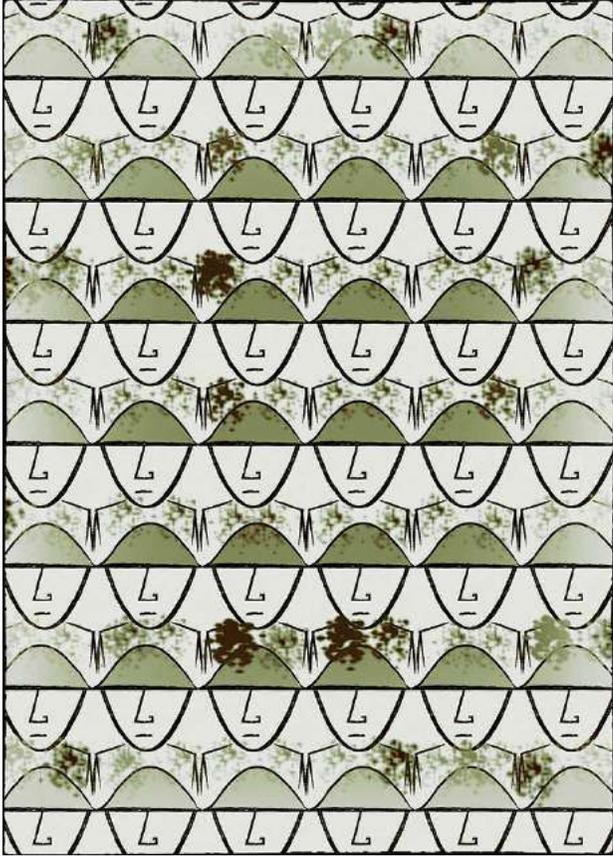


7

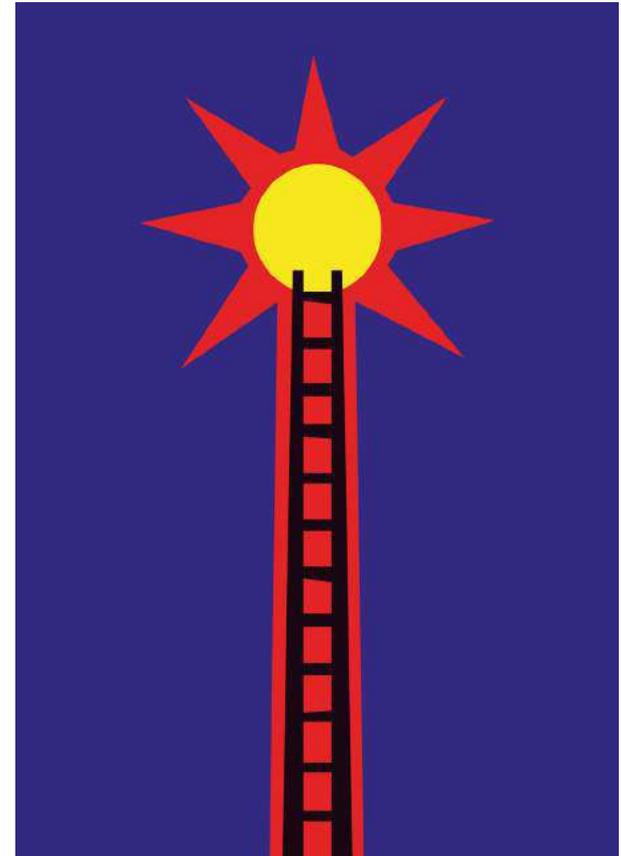
Positive Posters

Posters selezionati per esposizione collettiva.
Melbourne, Australia, 2012 - 2013.





Utilità Manifesta - Energy for all contest
Posters selezionati nel catalogo del progetto.
Terni, 2012

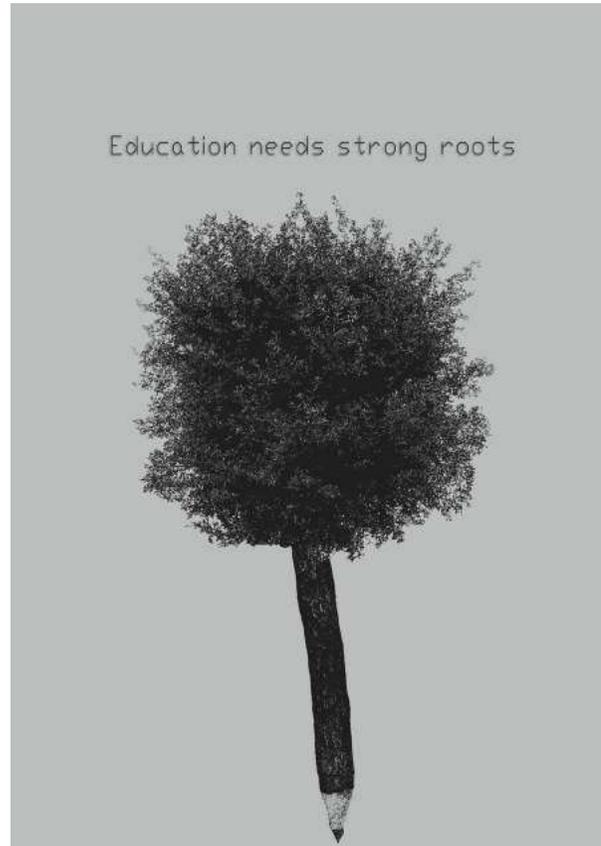


15.16. Poster for tomorrow

Poster selezionato nella top 100, Francia, 2011.

Good 50x70

Poster selezionato nella top 100, Italia, 2011.



Renderings























