

STARTERS

Convivialità: piatti ideati per essere condivisi

Edamame* €3,5

Soia verde, sale maldon

Green soya, Maldon salt

塩茹で枝豆、マルドン塩 (6)

Edamame piccanti* €4

Soia verde, sale maldon, sriracha

*Green soy, Maldon salt, Sriracha**

塩茹で枝豆、スリラチャソース (6)

Kaisō salad €9

Alghe miste* e sale di sesamo

Mixed seaweed, sesame sauce*

海藻サラダ、胡麻ポン酢 (1,2,4,6,11,14)

Buta Gyoza €12

Ravioli* di carne di maiale

grigliati, salsa gyoza

Grilled Pork Ravioli, gyoza Sauce*

豚肉の餃子、餃子のタレ (1,2,3,6,11)

Yasai Gyoza €9

Ravioli* di verdure grigliate,

salsa gyoza

Grilled vegetable ravioli, gyoza sauce*

野菜餃子、餃子のタレ (1,2,3,6,11)

Karaage €12

Coscia di pollo fritto

maionese e yuzukosho*, lime

Fried chicken leg, Mayonnaise

and Yuzukosho, lime*

鶏の唐揚げ、柚子胡椒マヨネーズ、ライム (1,3,6)

Misoshiru €3,5

Zuppa di miso, tofu, alga

wakame, cipollotti

Miso soup, tofu, wakame

seaweed, spring onions

味噌汁、豆腐、わかめ、葱 (4,6)

Sashimi moriawase 12 pz €18

Pesce misto*, foglia di shiso

verde, daikon, wasabi

Mixed fish, green shiso leaf, daikon,*

wasabi (2,4)

お造り盛り合わせ

Gohan €3

Riso Bianco

White rice

白ごはん

Tartare Salmone €14

Salmone, avocado, uova

di salmone*, cialda di semi

di sesamo e salsa Ponzu

*Salmon, avocado, salmon eggs**

sesame seed Wafer and ponzu sauce

サーモントルタル、アボカド、いくら、ワ

カモレ、胡麻クラッカー、ポン酢 (1,4,6,11)

Tartare Akazaebi to Akaebi €16

Tartare di scampo* e gambero

rosso*, salsa ponzu bianca,

peperone rosso e lime nero

in polvere

Sampo and red shrimp* tartar,*

white ponzu sauce, red pepper

and black lime powder

あかざ海老、赤海老、白ポン酢、パプリカ

パウダー、黒ライムパウダー (1,2,4,6)

Shimesaba €9

Sgombro Norvegia* marinato con

sale e aceto di riso affumicato

Norwegian mackerel marinated with*

salt and rice vinegar smoked (4)

Hamachi no Carpaccio €12

Ricciola giapponese, salsa

jalapeno, geleé di yuzu, jalapeno

Japanese amberjack, jalapeno sauce,

yuzu gelee, jalapeno

ハマチ、柚子胡椒ポン酢、柚子ジュレ、青唐辛子 (1,4,6)

Bara chirashi €18

Sushi riso, cubettini di pesce*

misto, avocado, uova di pesce,

alga nori, kizami wasabi*,

zenzero marinato

Sushi rice, mixed fish cubes, avocado,*

fish eggs, nori seaweed, Kizami

wasabi, marinated ginger*

バラちらし、刻みわさび、がり、海苔 (1,2,4,6)

SUSHI

URAMAKI 8 pz

NIJI MAKI €16

Salmone, tonno, ricciola
snow crab*, avocado, maionese

*Salmon, tuna, amberjack, snow
crab*, avocado, mayonnaise*

サーモン、鮪、ハマチ、ズワイガニ、アボ
カド、マヨネーズ (2,3,4)

EBITEN MAKI €12

Gambero fritto*, avocado
cetriolo, salsa kabayaki
e salsa alla stracciatella

Fried shrimp, avocado,
cucumber, kabayaki sauce,
stracciatella sauce*

エビフライ、アボカド、胡瓜、蒲焼きソー
ス、ストラッチャテッラソース (1,2,6,7)

KOTORA MAKI €13

Salmone, avocado e salsa
Kabayaki

Salmon, avocado, kabayaki Sauce

サーモン、アボカド、蒲焼きソース (1,4)

EBI MAKI €14

Gambero fritto*, gambero
mazzancolle* cotto, maionese
allo Yuzukosho, avocado
Tobiko** e pomodorino in
polvere

Fried shrimp, cooked prawn
shrimp*, Yuzu Kosho mayonnaise,
Tobiko avocado** and tomato
powder*

エビフライ、車海老、アボカド、柚子胡椒
マヨネーズ、とびっこ、トマト(コンフィ)

(1,2,3,4,6)

HOTATE €16

Capasanta giapponese*,
gambero mazzancolle cotto*,
asparagi cotti alla brace
salsa curry, cocco, zest di
lime, broccoli in polvere

Japanese scallop, cooked prawn
shrimp*, grilled asparagus, coconut,
curry sauce, lime zest, broccoli powder*

北海道産帆立、車海老、炭火焼きアスパ
ラガス、グリーンカレーソース、ブロッコ
リーパウダー (2,14)

SALMON MAKI €14

Salmone marinato, avocado,
tartare salmone con spicy
maionese, sale, tobiko** nero,
pasta kataifi

*Marinated salmon, avocado, salmon
tartare with spicy mayonnaise, salt,
black tobiko**, kataifi pasta*

漬けサーモン、スパイシーサーモントル
タ、アボカド、とびっこ、カダイフ (1,3,4,6)

AKAEBI €16

Gambero mazzancolle* cotto,
avocado, all'esterno carpaccio
di gamberi rossi* di Mazara e
maionese al pomodoro

*Cooked prawns, avocado, outside
carpaccio of red prawns from
Mazara, tomato mayonnaise*

赤海老、車海老、トマトマヨネーズ (3,4)

AGHE MAKI €16

Salmone e tonno cotto,
scampo*, avocado, salsa
Kabayaki, stracciatella con yuzu

Cooked Salmon and Tuna, scampi,
avocado, kabayaki Sauce,
stracciatella sauce with Yuzu*

蒲焼きサーモンと鮪、あかざ海老、アボカ
ド、柚子皮、ストラッチャテッラソース (1,2,6,7)

HAMACHI MAKI €16

Ricciola giapponese hiramasa
marinato, gambero fritto*,
avocado, geleé di yuzu,
tobiko** nero

*Marinated hiramasa Japanese
amberjack, fried shrimp*, avocado,
yuzu gelee, black Tobiko***

漬けハマチ、海老フライ、柚子ジュレ、とびっこ
(1,2,4,6)

YASAI MAKI €12

Avocado, asparago cotto alla
brace, carote, maionese al
pomodoro, peperoni in polvere,
salsa sesamo

*Avocado, grilled asparagus,
carrots, tomato mayonnaise,
pepper powder, sesame Sauce*

アボカド、炭火焼きアスパラガス、人参、
トマトマヨネーズ、パプリカパウダー、胡
麻ソース (1,3,5,6,11)

ROBATA YAKI

ONIKU - ROBATA DI CARNE

YAKI IBERICO

pz. €7

Pancetta di iberico, Salsa chashu
Iberian bacon, Chashu sauce

イベリコ豚串焼き (1,6)

YAKI TORI

pz. €4,5

Coscia di pollo, Salsa yakitori,
cipollotto, schichimi

*Chicken thigh, Yakitori sauce,
spring onion, schichimi*

たれ焼き鳥、七味 (1,6,11)

GYUNIKU

€25

Filetto di manzo 200g
salsa Yakiniku, crema rafano

*Beef fillet 200g, Yakiniku sauce,
horseradish cream*

炭火焼き牛肉のタリアータ (1,6,11)

GYOKAI - ROBATA DI PESCE

KAMAYAKI

Salmone

€8

Ricciola

€13

Guancia di pesce marinato
salsa di soia alla griglia,
Zenzero marinato

*Grilled salmon or amberjack cheek
marinated in soy sauce,
marinated ginger*

サーモン・ハマチのカマ焼き (1,4,6)

SALMONE TERIAKY

€22

Salmone, Salsa teriyaki,
Sansho (Pepe giapponese),
Zenzero marinato

*Salmon, Teriyaki sauce, Sansho
(Japanese pepper), Marinated ginger*

サーモン照り焼き、山椒 (1,4,6)

GINDARA MARINATO AL MISO

€26

Merluzzo d'Alaska marinato
al miso, zenzero marinato

*Miso marinated Alaskan cod,
Pickled ginger*

アラスカ産銀鱈味噌漬け焼き (4,6)

YASAI - ROBATA DI VERDURE

MANGANJI YAKIBITASHI

€6

Friggitelli, salsa Katei, shichimi
Friggitelli, Katei sauce, Shichimi

万願寺醤油焼き、七味唐辛子、鰹節 (1,4,6,11)

YAKI KINOKO

€6

Funghi misti, sale, burro soia
Mixed mushrooms, salt, soy butter

きのこバター醤油焼き (1,6,7)

NASU DENGAKU

€4

Melanzane, Salsa miso, Semi di
sesamo Katsuobushi

*Eggplant, Miso sauce, Sesame seeds
and Katsuobushi*

茄子田楽、白・赤玉味噌、鰹節 (3,4,6,11)

NIGIRI

(1,2,4,6)

サーモン、鮪、ハマチ、赤海老、鰻蒲焼き、アボカド

Salmone <i>Salmon</i>	1 pz €3,5	Gambero rosso* <i>Red shrimp*</i>	1 pz €6
Tonno <i>Tuna</i>	1 pz €4,5	Anguilla* <i>Eel*</i>	1 pz €5
Ricciola <i>Amberjack</i>	1 pz €4,5	Avocado	1 pz €3

RAMEN

Pancetta di iberico,uovo,alga nori,verdura <i>Iberian bacon, egg, nori seaweed, vegetables (1,6)</i>	€13
---	-----

BEVANDE

Acqua microfiltrata kmo naturale <i>Microfiltered natural water kmo</i>	€2	Acqua Lurisia naturale <i>Natural water Lurisia</i>	0,5 l €3
Acqua microfiltrata kmo frizzante <i>Microfiltered sparkling water kmo</i>	€2	Acqua Lurisia frizzante <i>Sparkling water Lurisia</i>	0,5 l €3
Bibite <i>Soft drinks</i>	€4	Tazza di tè verde / tisana <i>Cup of tea / herbal tea</i>	€3
Caffè <i>Coffee</i>	€2	Teiera di tè verde / tisana <i>Tea / herbal tea teapot</i>	€5
BIRRE <i>Beer</i>			
Kirin ichiban	33 cl €5		
Ashai super dry	33 cl €5		
Blan 1664	33 cl €5		

Coperto	€3
---------	----

DESSERT

HIROMI CAKE OKINAWA €9

Mousse di cocco su base di croccante biscotto al cioccolato e cocco

Coconut mousse on a crunchy chocolate and coconut biscuit base (1,3,5,6,7,8,11,12)

HIROMI CAKE YUZU TARTE €9

Tartellina di yuzu

Yuzu cake (1,3,5,6,7,8,11,12)

HIROMI CAKE REIWA €9

Mousse di cioccolato al latte, cuore di composta di azuki, bisquit al cacao e glassa al cioccolato

Milk chocolate mousse, heart of azuki compote, cocoa bisquit and chocolate icing (1,3,5,6,7,8,11,12)

MOCHI (5,1,6,7,8,11) 4 pz. €9

Pistacchio

Cioccolato

Caramello salato

Mango e passion fruit

Vaniglia

Pistachio

Chocolate

Salted caramel

Mango and passion fruit

Vanilla

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.

* produzione propria abbattuta per sicurezza alimentare/abbattuto all origine

E sotto i prodotti ittici somministrati crudi vengono abbattuti per sicurezza alimentare come previsto dal regolamento CE 853/2004

And under the fish products administered raw they are slaughtered for food safety as required by EC regulation 853/2004

ALLERGENI

Allergens

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte

8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Substances or products causing allergies or intolerances
(Annex II of EU Reg. No. 1169/2011)

1. Cereals containing gluten and derivative products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. Shellfish and shellfish products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based products

8. Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg
13. Lupins and lupin-based products
14. Shellfish and shellfish products

**Tobiko può influire negativamente sulle attività e attenzioni dei bambini, E102 E110 E129 /
Tobiko may adversely affect the activity and attention of children, E102 E110 E129