

揚げ出し豆腐



卵焼き



枝豆



茶碗蒸し



天ぷら



前菜

ANTIPASTI / appetizers

Edamame	4,00 €
<i>Baccelli di soia / green soybeans</i>	
Tamagoyaki.....	5,00 €
<i>Frittata di uova giapponese / Japanese omelette</i>	
Hiyayakko	5,50 €
<i>Tofu freddo condito con salsa di soia coperto con negi, daikon e katsuobushi / raw tofu with soy sauce, covered in negi, ginger and katsuobushi</i>	
Agedashi tofu	6,50 €
<i>Tofu fritto servito con salsa tentsuyu coperto con daikon e katsuobushi / fried tofu served with tentsuyu sauce, covered with daikon and katsuobushi</i>	
Chasyu	6,00 €
<i>Arrosto di pancetta di maiale / roasted pork</i>	
Karaage.....	6,00 €
<i>Pollo marinato fritto / deep fried marinated chicken</i>	
Yakitori.....	8,00 €
<i>Spiedini grigliati di pollo / grilled chicken skewers</i>	
Tonkatsu	12,00 €
<i>Cotoletta alta frita di lonza di maiale / deep fried pork cutlet</i>	
Chicken katsu	12,00 €
<i>Cotoletta alta frita di pollo / deep fried chicken breast cutlet</i>	
Chawanmushi.....	12,00 €
<i>Budino d'uovo con kamaboko, vongole e ikura / egg custard with clams, ikura and kamaboko</i>	
Usuzukuri.....	12,00 €
<i>Carpaccio di pesce bianco marinato in salsa ponzu / thin cut white fish marinated in ponzu sauce</i>	
Asari no Sakamushi.....	15,00 €
<i>Sauté di vongole al sake / clams steamed in Sake</i>	

天ぷら

TEMPURA

Tempura moriwase	15,00 €
<i>Verdure miste e gamberi / prawns and mixed vegetables</i>	
Sakana no tempura moriwase.....	22,00 €
<i>Misto di pesce / mixed fishes</i>	

餃子

GYOZA

Ravioli fatti a mano brasati in pentola

Niku gyoza	6,00 €
<i>Ravioli ripieni di carne suina e verdure / dumplings filled with pork meat and vegetables</i>	
Tori gyoza	5,00 €
<i>Ravioli ripieni di pollo e verdure / dumplings filled with chicken and vegetables</i>	
Potato gyoza	5,00 €
<i>Ravioli ripieni di purea di patate e verdure / dumplings filled with potatoes</i>	
Yasai gyoza	5,00 €
<i>Ravioli ripieni di verdure / dumplings filled with mixed vegetables</i>	

味噌汁

ZUPPE / soup

Miso shiru.....	4,50 €
<i>Zuppa al miso con tofu e alghe / miso soup</i>	
Asari no miso shiru	6,00 €
<i>Zuppa al miso con vongole e funghi / miso soup with clams and mushrooms</i>	

軍艦卷



握り



刺身

寿司

SUSHI

Nigiri & sashimi

Shake° (Salmone / salmon).....	2 pz. 5,00 €	3 pz. 6,00 €
Maguro° (Tonno / tuna).....	2 pz. 8,00 €	3 pz. 9,00 €
Suzuki° (Spigola / sea bass).....	2 pz. 8,00 €	3 pz. 9,00 €
Hotate° (Capesante / scallop).....	2 pz. 9,00 €	 3 pz. 10,00 €
Amaebi° (Gambero rosso / red shrimp)	2 pz. 9,00 €	 3 pz. 10,00 €
Ika° (Seppia/Calamaro / cuttlefish/squid)	2 pz. 6,00 €	3 pz. 7,00 €
Saba° (Sgombro / meckerel).....	2 pz. 5,00 €	3 pz. 6,00 €
Unaghi° (Anguilla arrosto / grilled eel)	2 pz. 9,00 €	 3 pz. 12,00 €
Ebi° (gambero cotto / shrimp)	2 pz. 6,00 €	
Tamago°	2 pz. 4,00 €	
(frittata di uova giapponese / Japanese omelette)		
Avocado° (avocado).....	2 pz. 4,00 €	
Toro° (Ventresca di tonno / fatty tuna).....		€

Set nigiri

Ume moriawase°	6 pz. 6,00 €
Take moriawase°	 10 pz. 6,00 €
Matsu moriawase°	16 pz. 6,00 €

Set sashimi

Salmon sashimi°	3 pz. 6,00 €
Sashimi moriawase°	12 pz. 19,00 €
	 15 pz. 23,00 €

Sushi & sashimi moriawase

Nami moriawase°	 12 pz. 18,00 €
Tokujyou moriawase°	28 pz. 45,00 €

寿司

SUSHI

Hosomaki

Kappa (Cetriolo / cucumber)	 6,00 €
Avocado (avocado)	 7,00 €
Shake° (Salmone / salmon)	 8,00 €
Tekka° (Tonno / tuna)	10,00 €
Toro° (Ventresca di tonno / fatty tuna)	 €

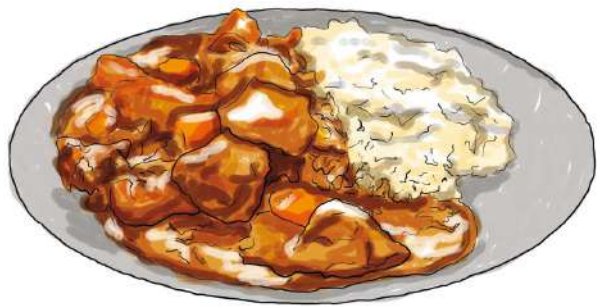
Gunkan

Tobikko* (Uova di pesce volante / flying fish roe).....	6,00 €
Ikura* (Uova di salmon / salmon roe).....	8,00 €
Shake (Salmone / salmon).....	6,00 €
Maguro (Tonno / tuna).....	7,00 €
Oyako gunkan°* (Salmone e uova di salmone / salmon and salmon roe)	. 9,00 €

Uramaki

Salmon roll°	 8 pz. 16,00 €
ripieno di salmone e avocado / filled with salmon and avocado	
California salmon°	 8 pz. 18,00 €
ricoperto di salmone, ripieno di surimi e avocado / covered with salmon, filled with surimi and avocad	
California Unagi.....	8 pz. 22,00 €
ricoperto di anguilla arrosto, ripieno di surimi e avocado / covered with grilled eel, filled with avocado and surimi	
Arcobaleno°	 8 pz. 19,00 €
ricoperto di sashimi misto, ripieno di surimi e avocado / overed with mixed sashimi, filled with avocado and surimi	
Vegetarian roll.....	6,00 €
ipieno di iceberg, avocado, cetrioli e carote / filled with iceberg salad, avocado, cucumber and carrot	
Crunchy tempura°	 5 pz. 17,00 €
ripieni di tempura di gambero, surimi e tobiko / filled with tempura prawn, surimi and tobiko	
Futomaki°	 5 pz. 17,00 €
ripieno di salmone, tonno tobiko, tamago e avocado / filled with salmon, tuna,tobiko , tamago and avocado	

* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. \ ° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



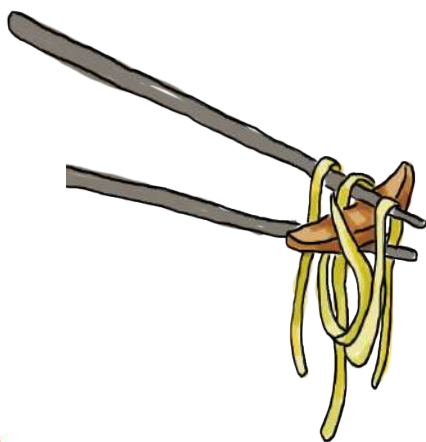
カレールイス



ラーメン



海鮮ちらし



鰻重



丼

DONBURI CRUDO

Ciotola di riso ricoperta di...

Shakedon° 20,00 €
Sashimi di salmone / salmon sashimi

Shake oyakodon° 22,50 €
Sashimi di salmone e uova di salmone / salmon sashimi and salmon roe

Kaisen chirashi° 23,00 €
Sashimi di pesce misto / mixed sashimi

丼

DONBURI COTTO

Ciotola di riso ricoperta di...

Unajyu 25,00 €
Anguilla alla griglia / grilled eel

Tendon 18,00 €
Tempura di verdure e gambero / vegetables and shrimp tempura

Katsudon 16,00 €
Cotoletta alta di lonza di maiale avvolta in glassa d'uovo e cipolle / breaded pork in egg glaze with onions

Tori katsudon 16,00 €
Pollo avvolto in glassa d'uovo e cipolle / chicken in egg glaze with onions

Tamago toji gyudon 16,00 €
Straccetti di manzo avvolto in glassa d'uovo e cipolle / beef in egg glaze with onions

Beef curry don 18,00 €
Stufato di manzo al curry con verdure / beef curry with vegetables

ラーメン

RAMEN

piatto tradizionale giapponese

di noodles in brodo di ossa di maiale

bollito per 12 ore

Miso ramen 14,00 €
brodo di maiale e miso con noodles guarnito con arrosto di maiale, uovo marinato, alghe, germogli di soia, erba cipollina, mais e naruto, bambù / pork and miso broth with noodles topped with roasted pork, marinated egg, seaweed, bean sprouts, corn, naruto and bambù

Shoyu ramen 14,00 €
brodo di maiale con noodles guarnito con arrosto di maiale, uovo marinato, alghe, germogli e salsa di soia, erba cipollina e naruto, bambù / pork and soy sauce broth with noodles topped with roasted pork, marinated egg, seaweed, bean sprouts, naruto and bambù

Kaisen ramen 20,00 €
brodo di alghe e pesce con noodles guarnito con pesce misto, alghe, erba cipollina e naruto / seaweed and fish broth with noodles topped with seafood, seaweed and naruto

Yasai ramen 13,00 €
brodo di verdure e noodles guarnito con verdure miste / vegetables broth with noodles topped with mixed vegetables

麺

NOODLES

Wakame udon 13,00 €
spaghetti di grano duro in brodo guarnito con alghe e kamaboko / wheat noodles in hot broth with seaweed and kamaboko

Wakame soba 13,00 €
spaghetti di grano saraceno in brodo guarnito con alghe e kamaboko / buck wheat noodles in hot broth with seaweed and kamaboko

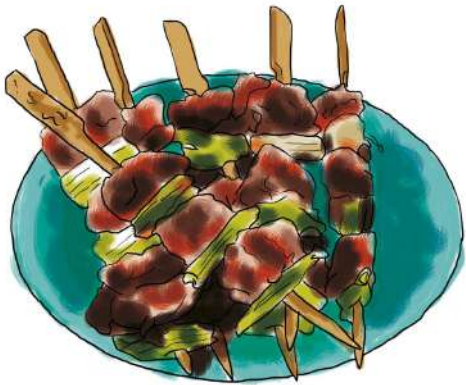
Tempura udon 21,00 €
spaghetti di grano duro in brodo guarnito con alghe / wheat noodles in hot broth with mixed tempura on the side

Tempura soba 21,00 €
spaghetti di grano saraceno in brodo guarnito con alghe, kamaboko e tempura mista a parte / buck wheat noodles in hot broth with mixed tempura on the side

Curry udon 15,00 €
brodo al curry con pollo e udon / chicken curry and vegetables broth

* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. | ° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

焼き鳥



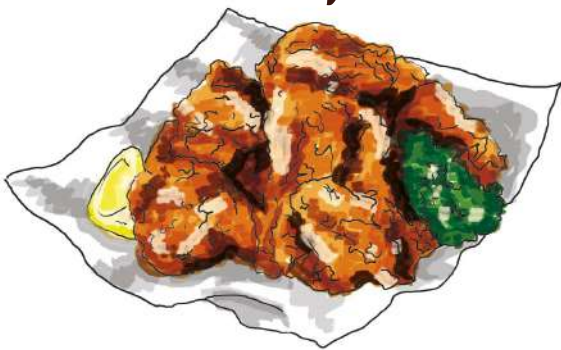
きのこサラダ



焼き飯



唐揚げ



ミルクレープ



焼き飯

YAKIMESHI

Riso saltato / stir fried rice

Chasyu yakimeshi.....8,00 €
verdure miste, uovo e arrosto di maiale / mixed vegetables, egg and roasted pork

Ebi yakimeshi.....10,00 €
verdure miste, uovo e gamberi / mixed vegetables, egg, and shrimps

焼きうどん

YAKI UDON

Spaghetti udon saltati / stir fried noodles

Niku yakiudon.....15,00 €
verdure miste, carne suino e katsuobushi / mixed vegetables, pork and katsuobushi

Kaisen yakiudon.....18,00 €
verdure miste, calamari, gamberi e katsuobushi / mixed vegetables, shrimps, squid and katsuobushi

サラダ

INSALATE / sald

Potato salad.....6,00 €
*Insalata di purea di patate con zucchine e carote
boiled potatoes, cucumber and carrots*

Tofu salad.....7,00 €
Insalata verde con tofu / tofu and green salad

Kinoko salad.....8,00 €
Insalata verde con funghi ripassati / mushrooms and green salad

Maguro salad°.....13,00 €
*insalata di tonno, avocado,tobikko e shichimi /
tuna, avocado, tobiko and shichimi*

デザート

DOLCI / dessert

Nagasaki kasutera.....5,50 €
*Pan di spagna giapponese
Japanese sponge cake*

Shiro daifuku.....5,50 €
*Dolce di riso con marmellata di azuki
rice dessert with red bean paste*

Sakura Mochi5,50 €
*Dolce di riso con marmellata di azuki avvolto in foglia di ciliegio
rice dessert with red bean paste wrapped in cherry leaf*

Dorayaki.....5,50 €
*Pancakes ripieni di marmellata di azuki
Japanese pancakes filled with read bean paste*

Tiramisù al tè verde8,00 €
Green tea tiramisù

Matcha millecrepe8,00 €

Matcha cake8,00 €

Gelato5,50 €
*Tè verde, sesame
green tea or sesame ice cream*

BOLLICINE / sparkling wine

Prosecco Valdobbiadene, <i>Bortolomiol</i> , 11.5%vol.	18,00€
Franciacorta Brut, <i>Contadi Castaldi</i> , 12.5%vol.	28,00€
Franciacorta Gran Cuvée Brut, <i>Bellavista</i> , 12.5%vol.	55,00€
Veuve Clicquot, <i>Moët Hennessy</i> , 12%vol.	55,00€

VINI BIANCHI / white wine

Trentino

Chardonnay, <i>Gries</i> , 13.5%vol.	20,00€
Müller Thurgau, <i>Gries</i> , 12.5%vol.	20,00€
Gewürztraminer, <i>Gries</i> , 15%vol.	28,00€
Sauvignon, <i>Elena walch</i> , 13.5%vol.	26,00€

Friuli-Venezia Giulia

Pinot grigio, <i>Volpe Pasini</i> , 13.5%vol.	20,00€
Ribolla gialla, <i>Volpe Pasini</i> , 12%vol.	20,00€

Piemonte

Gavi de Gavi, <i>Patrizi</i> , 12%vol.	20,00€
---	--------

Toscana

Vermentino, <i>Cala de' poeti</i> , 12%vol.	12,00€
--	--------

Abruzzo

Pecorino, <i>Tenuta secolo IX</i> , 13%vol.	15,00€
--	--------

VINO ROSE / rosé wine

Puglia

Five Roses Anniversario, <i>Leone de Castris</i> , 13%vol.	20,00€
---	--------

VINI ROSSI / red wine

Toscana

Chianti Classico, <i>Corte ai Cipressi</i> , 12.5%vol.	18,00€
Bolgheri, <i>Maturo</i> , 13.5%vol.	25,00€

Lazio

Shiraz, <i>Casale del Giglio</i> , 13%vol.	20,00€
---	--------



飲み物

BEVANDE / drink

Acqua liscia Frizzante 75 cl 3,00 € 50 cl 2,00 €	
<i>Still / sparkling water</i>	
Coca Cola Coca zero Fanta Sprite.....	3,00 €

Tè / tea

Tè verde sencha / <i>sencha green tea</i>	7,00 €
Tè houjicha / <i>toasted green tea</i>	5,00 €
Tè genmaicha / <i>brown rice green tea</i>	5,00 €

Vino

Calice vino bianco / <i>glass of white wine</i>	5,00 €
Calice vino rosso / <i>glass of red wine</i>	5,00 €
Calice di Prosecco / <i>glass of prosecco</i>	6,00 €

Birre in bottiglia

Asahi.....	5,00 €
Sapporo.....	5,00 €
Kirin.....	5,00 €

Birre artigianali

Coedo	
Coedo Shiro	6,00 €
Coedo Ruri	6,50 €
Coedo Beniaka	7,00 €
Coedo Shikkoku	7,50 €
Uijin Yuzu	6,00 €

日本酒

SAKE

Yoshino Sugi Taru 300ml	12,00 €
Dassai 50 300ml	16,00 €
Yamato Shizuku Junmai Ginjo 300ml.....	16,50 €
Tamanohikari Junmai Daiginjo 300ml	22,00 €
Kubota Manju 300ml.....	30,00 €

ウイスキー

WHISKY

Nikka	
From the Barrel 51.4%vol. 50ml	10,00 €
Akashi	
Meisei 43%vol. 50ml.	12,00 €
Suntory	
The Chita. 43%vol. 50ml.	14,00 €

梅酒

UMESHU

Liquore dolce alla prugna

Umeshu al bicchiere	6,00 €
Choya Umeshu 700ml.....	30,00 €

ビール