

Menù Mikachan

Agosto-Settembre 2026

Set Menù Yakisoba 40€ YAKISOBA

Pasta saltata con verdure e pancetta in saporito condimento e condita con aonori, katsuobushi e benishoga
glutine, soia, pesce, sedano

oppure

Vegetariano

Pasta Saltata Con Verdure Miste In Saporito Condimento E Condita Con Aonori E Benishoga
glutine, soia, sedano

2 YAKITORI

Spiedini Con Carne E Verdure
(O Solo Verdure)
soia

EDAMAME

Freschi Fagioli* di soia
soia

DOLCE oppure UMESHU

Set Menù Somen 50€ ZARU SOMEN

Pasta in fresco brodo con pollo, uovo marinato, cetrioli e sesamo
glutine, soia, sesamo, uovo

oppure

Vegetariano

Pasta in fresco brodo con tofu, uovo marinato, cetrioli e sesamo
glutine, soia, sesamo, uovo

KINPIRA GOBO

Sfiziose Radici Di Bardana* E Carote
sesamo, soia

2 YAKITORI

Spiedini Con Carne E Verdure
(O Solo Verdure)
soia

YUZU EDAMAME

Freschi Fagioli* di soia con agrume yuzu e pepe sansho
soia

DOLCE oppure UMESHU

Set Menù Sushi Misto 80€ SUSHI MATSU

Misto di sushi con maki, inarizushi e nigiri con pescato* variabile
glutine, soia, pesce, molluschi, crostacei

MOZOKU

Fresche Alghe* Acetate Con Sesamo
glutine, soia, sesamo

TSUKEMONO

Verdure O Radici In Salamoia
(può variare in base al giorno)

UZAKU

Cetrioli Acetati Con Anguilla* E Sesamo
pesce, soia, sesamo

MINI IKURADON

Ciotolina Di Riso Con Uova*Di Salmone Selvaggio D' Alaska
sesamo-soia-glutine

DOLCE oppure UMESHU

Set Menù Unagi 80€ UNAJU

Scrigno laccato con riso saporito, anguilla* laccata, frittata giapponese e cipollina
soia, pesce, glutine, uovo

MOZOKU

Fresche Alghe* Acetate Con Sesamo
glutine, soia, sesamo

TSUKEMONO

Verdure O Radici In Salamoia
(può variare in base al giorno)

UZAKU

Cetrioli Acetati Con Anguilla* E Sesamo
pesce, soia, sesamo

NIHONSHU

300ML Di Sake Servito Caldo, Perfetto Per Accompagnare Ed Esaltare Il Gusto Dell'anguilla

DOLCE oppure UMESHU