

Menù 35€

Zaru soba/chasoba

oppure

Yakisoba
gamberi* e pancetta

Menù 40€

Hiyashi tanuki udon

oppure

Okonomiyaki
gamberi* e pancetta

+

1 Side Dish a Scelta

Tofukatsu*
Tofuteriyaki
Teriyaki Arabiki*
Tataki*
Yuzusansho edamame*

oppure

2 Side Dish a Scelta

1 Onigiri
Korokke*
2 Nikuman*
Edamame*
Hiyayakko
Teriyaki Kibun*

+

Dessert

(a scelta)

Dorayaki
Mochi*
Gelatina

Liquore

(a scelta)

Umeshu
Sake
Caffè

* Articolo abbattuto e congelato all'origine

A wooden crate filled with beer bottles, used as a background for the menu. The crate is light brown and contains several dark glass bottles with white foam on top, arranged in rows.

EXTRA

5 Gyoza* 7.00

5 Torinokaraage* 8.00

Zuppa di miso 5.00

10 Takoyaki 18.00

**(attesa di preparazione circa 30 minuti in base
agli ordini in sala)**

*Articolo abbattuto e congelato all'origine



SUSHI 60€

寿

司



A scelta tra

**-Chirashi* -Unadon*
-Moriawase* 1 8pz (sushi e sashimi)**

Compresi nel menù

**Insalata acetata di cetrioli e alghe mozuku*,
zuppa di miso e dolce**

(*tutto il pesce è abbattuto a norma di legge e successivamente congelato)

Dizionario Alimentare

Yakisoba

Pasta di grano saltata con verdure, aonori, katsuobushi e benishoga con gamberi e pancetta.

Okonomiyaki

gustosa frittella alla piastra con verza ,pancetta e gamberi, condita con salsa okonomi, benishoga e katsuobushi

Hiyashitanukiudon

Pasta di grano duro servita fredda con brodo saporito e accompagnata da uovo, pomodori, alga wakame, fiocchi di tempura e cetrioli.

Zaru Soba/chasoba

Pasta mista di grano saraceno e grano duro con la scelta di pasta al tè verde in fresco brodo tsuyu con la scelta di aggiungere wasabi, cipollotto e sesamo

Chirashi

Ciotola di riso da sushi con diverse tipologie di pesce in base alla disponibilità del giorno

Moriawase

Misto di sushi nelle diverse tipologie ed in base alla alla disponibilità del giorno di pesce

Unadon

Ciotola di riso condito con salsa unagi, anguilla laccata, aonori e pepe sansho

●Korokke

crocchetta vegetariana

●Zuppa di miso

zuppa con brodo di pesce, wakame e cipollotto

●Gyōza fritti

Ravioli con maiale/ verdure

●Edamame

fagioli di soia bolliti

●Onigiri

soffice riso bianco nella tradizionale forma triangolare

●Arabiki

salsicette giapponesi affumicate

●Torinokaraage

pollo marinato e fritto

●Mini nikuman

soffici panini al vapore ripieni di pollo e verdure

●Tofu teriyaki

tofu alla piastra con la nostra salsa teriyaki, katsuobushi e cipollotto

●Alghe mozuku

gustose alghe condite con aceto e cetrioli

●Tsukemono

verdure o radici in salamoia

●Takoyaki

morbide spere di pastella alla piastra con polpo tenace, condite con salsa takoyaki, maionese giapponese, aonori e katsuobushi

●Agedashinasu

melanzane fritte in gustosa salsa con zenzero e cipollotto

●Tofukatsu

croccanti bocconcini di tofu frittoe sfiammati con gustosa salsa

●Kibun

gustosa pastella di pesce ripassate nella nostra salsa teriyaki

●PonzuTataki

tonnetto tataki in salsa agrumata ponzu

●Yuzusansho edamame

Baccelli di edamame con succo di yuzu con aromatico pepe sansho

Condimenti e dolci

Katsuobushi

tonnetto affumicato ed essiccato

Benishoga

zenzero marinato

Aonori

alga nori in piccoli pezzi

Miso

pasta di soia fermentata

Tenkasu

croccanti palline di pastella in tempura

Sansho

“pepe” orientale dal gusto limonato

Umeshu

liquore di prugna(12-19°)

Sake

fermentato di riso(15°)

Anko

confettura di fagioli azuki

Azuki

fagioli dolci dal sapore simile alle castagne

Dorayaki

pancake con ripieni di anko

Mochi

riso glutinoso con anko

Zaru soba/chasoba

glutine, soia, pesce, sesamo

Yakisoba gamberi* e pancetta

glutine, soia, crostacei, pesce

ALLERGENI

Hiyashitanukiudon

glutine, soia, pesce, uova,
sesamo

Okonomiyaki gamberi* e pancetta

glutine, soia, crostacei,
pesce, uova, senape

Tofukatsu*

glutine, soia,

Tofu teriyaki

soia, pesce

Teriyaki arabiki*

soia

Tofukatsu*

glutine, soia,

Tataki*

soia, pesce

Yuzusansho edamame*

soia

Onigiri

cambia in base alla disponibilità giornaliera

Korokke*

glutine, soia

2 Nikuman*

glutine, soia,

Teriyaki kibun

glutine, soia, uova, pesce

Edamame*

soia

Tsukemono

soia

Dorayaki glutine, soia, latte

Mochi soia

Gelato* latte

 il ristorante ha una cucina unica
quindi NON possiamo garantire la
totale esclusione di contaminazione