

SAKIZUKE

TOFU
Tofu

TOCCHETTI DI TOFU IN UMIDO
Deep-fried tofu

SPICCHI DI PATATE AL CARTOCCIO
CON FIOCCHI DI BURRO
Baked in foil potatoes with butter

ANGUILLA IN VINAIGRETTE
Eel in vinegarette

POLIPO IN VINAIGRETTE
Octopus in vinegarette

CALAMARO IN VINAIGRETTE
Squid in vinegarette

VONGOLE SFUMATE AL SAKE'
Sauted clams with sakè

GINGER IN VINAIGRETTE
Ginger in vinegarette

CARPACCI

pesce crudo tagliato a fette molto sottili,
condito con olio, salsa di soya e spezie

CARPACCIO DI TONNO
Tuna carpaccio

CARPACCIO DI ALICI
Anchovies carpaccio

CARPACCIO DI PESCE SPADA
Swordfish carpaccio

CARPACCIO DI SALMONE
Salmon carpaccio

CARPACCIO MISTO GRANDE
Mixed carpaccio de luxe

CARPACCIO MISTO PICCOLO
Mixed carpaccio small size

INSALATA DI POLPO SOFFRITTO CON AGLIO
Octopus salad with garlic

INSALATA DI ALGHE
Seaweed salad

SAKE: liquore di riso, gradazione tra 15 e 17°, si beve durante i pasti sia caldo che freddo e si usa in cucina per sfumare o insaporire le pietanze e le salse

GINGER: sottili fogli di zenzero in vinaigrette ideali per pulire il palato e poter distinguere i diversi sapori

TOFU: Formaggio di soya

TEMPURA

Leggera e croccante frittura di pesce e verdure in pastella di farina giapponese

VARIAZIONE DI TEMPURA *

Mixed tempura

TEMPURA VEGETARIANA

Vegetarian tempura

TEMPURA DI PESCE *

Mixed fish tempura

NUVOLETTE KAKIAGE DI VERDURE

Vegetables kakiage Tempura

NUVOLETTE KAKIAGE DI GAMBERETTI

Sweet shrimps kakiage tempura

TEMPURA DI ALICI

Anchovies tempura

TEMPURA DI GAMBERI *

Shrimps • € Pieces •

KATSU SPIGOLA

Seabass katsu

KATSU POLLO

Chicken katsu

KATSU COZZE

Mussels katsu

RISO Rice

PALLINE DI RISO AVVOLTE NELL'ALGA NORI

Rice balls with seaweed

RISO BIANCO

Steamed rice

RISO AL CURRY

Curry rice

RISO AL CURRY CON TONKATSU

Curry rice with tonkatsu

ZUPPE Soups

ZUPPA DI MISO

Miso soup

ZUPPA MISO E TOCCHETTI DI PESCE

Miso soup with fish

SOBA/UDON IN BRODO CON POLLO

Chicken noodles soup

tempo di preparazione 15 min.

SOBA: spaghetti di farina di grano duro

UDON: spaghetti molli e spessi, di farina di frumento senza uova

MISO: pasta di soya fermentata, utilizzata per insaporire il cibo

KAKIAGE: variante della tempura, amalgama di verdure miste tagliate julienne o gamberetti passati in pastella

KATSU: cotoletta impanata di pesce, carne o molluschi servita con una salsa agrodolce

GRILL

KABAYAKI - ANGUILLA LACCATA IN SALSA
DOLCE ALLA SOIA

Grilled eel with sweet soy sauce

SPIEDINO DI PORRI BIANCHI

Grilled white leeks kebab

YAKITORI - SPIEDINO DI POLLO

Yakitori - Grilled chicken kebab

SPIEDINO DI FILETTO DI MANZO

Grilled beef filet kebab

SPIEDINO DI VENTRESCA E PORRI BIANCHI

Grilled fat tuna & leek kebab

SPIEDINO DI ANATRA E PORRI BIANCHI

Grilled duck kebab with leek

CARTOCCIO GRIGLIATO DI ALICI

Baked in foil anchovies

FETTE DI ANATRA ALLA GRIGLIA CON
SALSA PICCANTE GIAPPONESE

Grilled duck with Japanese spicy spice

tempo di preparazione 25 min.

TAGLIATA DI POLLO

CON SALSA TERIYAKI

Grilled chicken with sweet soy sauce

POLLO GRIGLIATO

Grilled chicken

VERDURE MISTE SALTATE NEL WOK

Mixed vegetables tossed in a wok

TONNO AL SESAMO

Grilled tuna with sesame seeds

SALMONE TERIYAKI

Grilled salmon with teriyaki sauce

KAMODON – TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA
CON RISO E SALSA TERIYAKI

Grilled duck teriyaki and rice – kamodon

tempo di preparazione 25 min.

TORIDON – TAGLIATA DI POLLO
CON RISO E SALSA TERIYAKI

Grilled chicken teriyaki and rice – toridon

tempo di preparazione 20 min.

GYUDON – TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON RISO E SALSA TERIYAKI

Grilled beef filet teriyaki and rice – Gyudon

tempo di preparazione 20 min.

PESCE BIANCO MARINATO AL MISO

Miso marinated white fish

ORATA CROCCANTE CON VERDURE AMKAKE

Fried seabass and amkake vegetables

OKONOMIYAKI MEDITERRANEO

Fish Okonomiyaki

AMKAKE: verdure miste saltate in padella con
una salsa di soya densa

OKONOMIYAKI: frittella di verdure alla piastra
ricoperta da pesce grigliato

SALSA TERIYAKI: salsa di soya dolce-salata

SUSHI MENU

Riso condito con aceto ed altri ingredienti (pesce GAMBERI *
 crudo o cotto, verdure, uova) da intingere nella Shrimps
 salsa di soya insaporita con il wasabi, pasta di
 rafano verde molto piccante, accompagnandolo
 con sottili fogli di zenzero in vinaigrette ideali per GAMBERI DOLCI
 pulire il palato e poter distinguere i diversi sapori. Sweet shrimps

OXIDIANA (5 Nigiri e 2 Mini roll)

Oxidiana (5 mixed Nigiri and 2 mini roll)

OMELETTE DOLCE GIAPPONESE

Sweet japanese omelet

TOKYO (7 Nigiri assortiti)

Tokyo (7 mixed Nigiri)

ORATA

Gilthead

FUJIYAMA (4 Nigiri e 1 Mini roll)

Fujiyama (4 mixed Nigiri and 1 mini roll)

PESCE SPADA

Swordfish

OSAKA MAKI (2 Mini roll assortiti)

Osaka maki (2 mixed mini rolls)

POLPO SCOTTATO

Boiled octopus

BUONO (½California Roll e ½Spider Roll) *

TONNO

Tuna

AKIRA SPECIAL

(Sashimi, 1 miniroll, ½california roll, 4 nigiri)

TONNO IN SALSA DI SOIA

Tuna in soy sauce

SUSHI NIGIRI (2pz)

polpettine di riso coperte da un
 filetto di pesce

TONNO SCOTTATO

Half cooked tuna

ALICI

Anchovies

VENTRESCA DI TONNO

Fatty tuna

ANGUILLA *

Eel

SALMONE

Salmon

AVOCADO

SPIGOLA

Seabass

CALAMARI

Squids

UOVA DI SALMONE *

Salmon roe

COZZE E PORRI

mussels and leek

TOBIKKO *

Flying fish roe

TARTARE DI PESCE

Fish Tartare

SUSHI MINI ROLL

In giapponese maki, involtino di riso e pesce o verdure arrotolato nell'alga nori (6pezzi)

ALICI E GINGER
anchovies & ginger

ANGUILLA E CETRIOLI *
Eel and cucumber

AVOCADO

CALAMARI
Squids

CALAMARI E CETRIOLI
Squids & cucumber

CETRIOLO
Cucumber

GAMBERI
Shrimps

SALMONE
Salmon

SALMONE E AVOCADO
Salmon and avocado

TONNO
Tuna

TONNO E AVOCADO
Tuna and avocado

VENTRESCA DI TONNO E PORRI
Fatty tuna with leek

VENTRESCA DI TONNO
Fatty tuna

ZENZERO IN VINAIGRETTE
Ginger in vinegarette

FUSION ROLL MEDIUM

Involtini di riso arrotolati al contrario con pesce crudo o cotto e verdure all'interno (8pezzi)

CALIFORNIA ROLL *
avocado, polpa di granchio, cetriolo, uova di pesce volante
avocado, surimi, cucumber, flying fish roe

SPIDER ROLL *
gambero in tempura, cetriolo insalata, sesamo
tempura shrimp, cucumber, salad, sesame seeds

ROLL DI INSALATA E OMELETTE
Salad & omelet roll

ROLL PICCANTE DI ALICI
alici, zenzero, salsa piccante, sesamo
Anchovies, ginger, spicy sauce, sesame

CATANIA ROLL
tonno, pesce spada, polpa di granchio avocado, insalata, mayonaise
Tuna, swordfish, surimi, avocado, salad, and mayonaise

EDOMAE ROLL*
anguilla, porri, cetriolo, insalata, fiori di tempura
Eel, leek, cucumber, salad, tempura flowers

GYU-GYU ROLL
Manzo grigliato, peperoni, insalata, fiori di tempura
Grilled beef, pepper, salad, tempura flowers

SALMON SKIN ROLL
pelle di salmone, avocado, porri, uova di salmone
salmon skin, avocado, leek, salmon roe

FUTOMAKI
uova di pesce volante, omelette, polpa di granchio, zenzero, anguilla, cetriolo, avocado.
flying fish roe, omelette, crab, ginger, eel, cucumber, avocado.

TEMAKI
Cono di alga nori con salmone o tonno, avocado, cetriolo
salmon or tuna, avocado, cucumber

SASHIMI

Pesce crudo tagliato in fettine spesse senza alcun condimento, da intingere nella salsa di soya insaporita con il wasabi

SASHIMI MISTO GRANDE (8 varietà)
Mixed sashimi de luxe (8 types)

SASHIMI MISTO PICCOLO (4 varietà)
Mixed sashimi small size (4 types)

ALICI
Anchovies

ORATA
Gilthead

OSTRICHE
Oysters

PESCE SPADA
Swordfish

POLIPO MOLTO SOTTILE –Chirizukuri-
Octopus –Chirizukuri-

SALMONE
Salmon

SGOMBRO
Horse mackerel

SPIGOLA
Seabass

TONNO
Tuna

VENTRESCA DI TONNO
Fatty tuna

TATAKI DI TONNO IN SALSA PONZU
Half cooked tuna with ponzu sauce

TATAKI DI PESCE BIANCO CON OLIO AL SESAMO
Half cooked white fish with sesame oil

SALSA PONZU: salsa di soya acidulata
TATAKI: sashimi di pesce leggermente scottato condito con salse di soya speciali

MENU DEGUSTAZIONE

ZUPPA DI MISO
Miso soup

TOCCHETTI DI TOFU IN UMIDO
Deep-fried tofu

NUVOLETTE KAKIAGE DI VERDURE
Vegetables kakiage Tempura

SUSHI & SASHIMI

TONNO AL SESAMO
Grilled tuna with sesame seeds

Oppure/or/• • •
SALMONE TERIAKY
Grilled salmon with teriyaki sauce

Oppure/or/• • •
YAKITORI - SPIEDINO DI POLLO
Yakitori - Grilled chicken kebab

Oppure/or/• • •
SPIEDINO DI FILETTO DI MANZO
Grilled beef filet kebab

DESSERTS

CRÈME BRULEE
Crème brûlée

CREMA D'ANJE E FRUTTA
Cream d'anje & Fruits

GELATO AL THE VERDE
Green tea ice cream

GELATO AL SESAMO
Sesame seeds ice cream

GATEAU AU CHOCOLAT
Chocolate cake

FLAN DI CIOCCOLATO FONDENTE
Hot fudge chocolate cake

tempo di preparazione 10 min.

PIATTI SPECIALI
SU PRENOTAZIONE
Special Food
Booked In Advance

SUKIYAKI
Sukiyaki

GYU-SYABU DI MANZO
Gyu-syabu –Beef-

BUTA-SYABU DI MAIALE
Buta-syabu –Pork-

SAKANA-SYABU DI PESCE
Sakana-syabu –Fish-

TAKO-SYABU –POLIPO
Tako-syabu –octopus-

OSTRICHE ARROSTITE CON SALSA PONZU
Grilled Oyster with ponzu sauce
S.Q.

GUNKAN SUSHI AI RICCI DI MARE
Sea urchins gunkan sushi

SUSHI NIGIRI AGLI SCAMPI
Prawn nigiri sushi
S.Q

SASHIMI DI ASTICE O ARAGOSTA
Lobster or crowfish sashimi
S.Q

Vi preghiamo di non fumare!
Please, do not smoke!

Coperto e servizio euro
Covered and service charge euro

*può contenere prodotto congelato
*may be frozen