

SUSHI MIX

Vaschette di sushi misto



SUSHI SMALL

2 Uramaki + 4 Hosomaki + 4 Nigiri
€ 12



SUSHI MEDIUM

6 Uramaki + 4 Hosomaki + 4 Nigiri
€ 15



SUSHI LARGE

6 Uramaki + 4 Hosomaki + 8 Nigiri
€ 18



URAMAKI

8 Pz

TIGER ROLL

(Gambero cotto interno/esterno, avocado, maionese, uova tobiko)

€ 11



EBITEN ROLL

Tempura, gamberi, salsa teriyaki, erba cipollina

€ 11



CALIFORNIA ROLL

granchio, cetriolo, maionese, uova di tobiko

€ 8

VEGETARIANO ROLL

Avocado, cetriolo, rafano giapponese,
sesamo
€ 7



SALSA TONNATA ROLL

Lattuga, salsa tonnata, maionese,
salsa piccante
€ 8

TONNO SPECIAL ROLL

Tonno (interno e esterno), avocado,
philadelphia
€ 12





SALMONE SPECIAL ROLL

Salmone affumicato, salmone,
avocado, philadelphia
€ 11



TONNO AVOCADO ROLL

Tonno, avocado, sesamo
€ 10



SALMONE AVOCADO ROLL

Salmone, avocado, sesamo
€ 8

NIGIRI

2 Pz

Barchetta di riso con pesce
adagiato sopra

TONNO

€ 4



POLPO

€ 4

SALMONE

€ 3





GAMBERO
COTTO
€ 3



ORATA
€ 4



CALAMARO
€ 3

GRONGO
€ 4



HOSOMAKI
8 Pz
Roll di riso ripieno e sottile alga
esterna

SALMONE
€ 6

TONNO
€ 6





KAPPA
Cetriolo
€ 4



TAKUAN
Rafano Giapponese
€ 4



GRANCHIO
€ 5

TEMAKI

Cono di alga ripieno di riso
pesce e verdura

EBI

Lattuga, gambero cotto, avocado,
mayonese

€ 5



SPECIAL

Lattuga, granchio, salsa tonnata

€ 5

SALMONE

Lattuga, salmone, cetriolo,
salsa piccante

€ 5





SASHIMI

6 Pz
Pesce crudo sfilettato

TONNO
€ 8



SALMONE
€ 6



MISTO
Tonno – Salmone - Calamaro
€ 11

CHIRASHI

Coppa di Riso con Pesce Crudo



MISTO

Tonno – Orata – Salmone - Tobiko –
Insalata di Alghe

€ 13

TONNO

Tonno - Tobiko – Insalata di Alghe

€ 14

SALMONE

Salmone - Tobiko – Insalata di Alghe

€ 12

sushiMaki

CASARANO



VASSOIO CON
40 PZ

34 €

sushiMaki

CASARANO

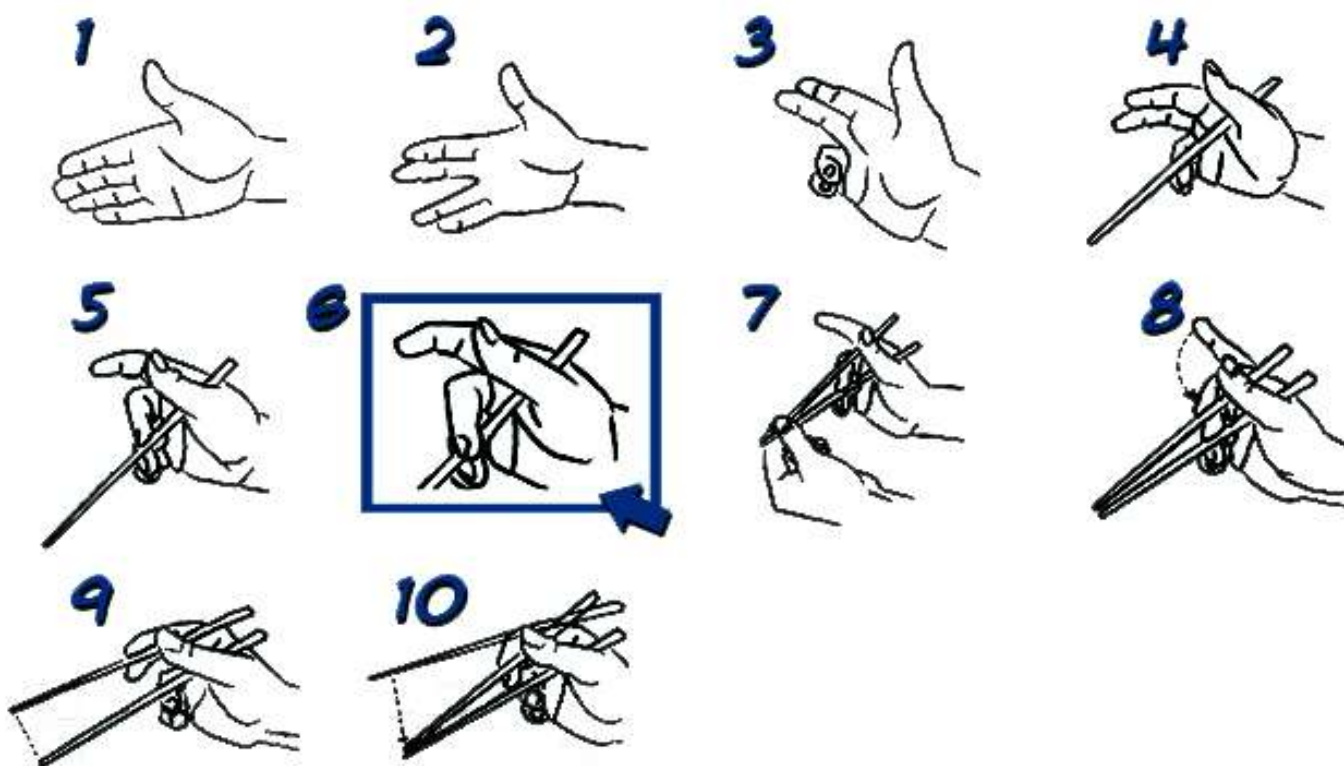


VASSOIO CON
84 PZ +



€70

COME USARE LE BACCHETTE GIAPPONESI



- 1- Ostendete la mano con il pollice rivolto verso l'alto, come a voler stringere la mano ad un'altra persona.
- 2- Separate le dita come illustrato nel disegno.
- 3- Piegare l'anulare ed il mignolo.
- 4- Posizionate le bacchette nella parte curva tra il pollice e l'indice e stringete la bacchetta nella parte alta, a circa 3/4 della sua lunghezza. La parte a metà bacchetta deve poggiare sulle dita piegate, all'altezza delle unghie.
- 5- Appoggiate il dito medio sulla bacchetta.
- 6- Non incrociate le dita, il dito medio deve poggiare sopra, non incrociarsi con l'anulare.
- 7- Posizionate quindi la seconda bacchetta formando una V. Le punte delle bacchette devono unirsi.
- 8- Appoggiate l'indice sopra la seconda bacchetta.
- 9- Aprite le bacchette per afferrare il cibo.
- 10- Richiudetele per fare presa e portate il cibo alla bocca.

RAMEN

Spaghetti giapponesi con brodo



SIO RAMEN

Gusto Sale

Uovo sodo, alga, erba cipollina e yakibuta

€ 12

SHOYU RAMEN

Gusto Soia

Uovo sodo, alga, erba cipollina e yakibuta

€ 12

MISO RAMEN

Gusto Miso

Uovo sodo, alga, erba cipollina e yakibuta

€ 12

TANMEN

Spaghetti giapponesi con brodo



SIO TANMEN

Gusto Sale

Verdure e pancetta saltate in padella

€ 10

SYOYU TANMEN

Gusto Soia

Verdure e pancetta saltate in padella

€ 10

MISO TANMEN

Gusto Miso

Verdure e pancetta saltate in padella

€ 10

RAMEN FREDDO

Gusto Sesamo

Yakibuta, cetriolo, erba cipollina e sesamo

€ 12



YAKISOBA

Spaghetti rosolati giapponesi con
verdure e pancetta

€ 8



TEMPURA

Fritture giapponesi in pastella



VEGETARIANO

€ 7



GAMBERI

€ 11



MISTA

Gamberi, calamari e verdure

€ 12

GYOZA 餃子

Ravioli Giapponesi ai Gamberi
rosolati in padella, ripieni con
verdure e gamberi.

6 Pz - € 8



POLLO FRITTO

Giapponese 唐揚げ

Pollo marinato e fritto alla Giapponese

€ 6,50



INSALATA DI ALGHE

Alghe miste condite
€ 5



YAKIBUTA

Arrosto di maiale Giapponese
€ 8



TAKOYAKI

Polpette di frittata Giapponese con polpo 6 Pz
- € 5





YAKITORI

Spiedini di pollo grigliato e condito
con salsa Teriyaki – Riso e sesamo
€ 6



EBISEN

Snack gusto gambero
€ 2



EDAMAME

Fagiolini di soia
€ 3

DOLCI

TAIYAKI

Guscio di pastella a forma di pesce, farcito con Azuki
€ 2,50



DORAYAKI

Gusci di farina di grano, farcito con Azuki
€ 2,50



MOCI

guscio di riso pestato, gelato al mango,
farina di cocco

€ 2,50



GELATI

SESAMO NERO
€ 3



YUZU
Agrume Giapponese
€ 2,50



THE VERDE
€ 2,50



Nelle motivazioni del riconoscimento si legge che il washoku (cucina tradizionale giapponese) è “associato ad uno spirito di essenziale rispetto della natura e alla sostenibilità dello sfruttamento delle risorse naturali”. L’Unesco ha preso in considerazione varie tradizioni culinarie del Giappone, questo riconoscimento da una ragione in più – ammesso che ce ne fosse stato bisogno – per mangiare più spesso in un ristorante giapponese e soprattutto per provare tutte le pietanze di questa ricchissima e variegata cucina.



E' POSSIBILE PRENOTARE ASPORTO A PRANZO TUTTI I GIORNI

Chiusura il Lunedì

Le foto sono esplicative, la presentazione potrebbe essere cambiata in funzione dei componenti.

** Tutti i prodotti ittici da consumarsi crudi sono trattati con abbattitura termica nel rispetto della normativa sanitaria.

La magia della fioritura dei ciliegi !



Non si capisce senza averla vissuta. Si immagina, ma è diverso.

Solo vedere le foto della fioritura, si rimane a bocca aperta.

Sempre senza capire veramente quando può essere travolgente e potente questa magia.

Vederli sbocciare, fa rimanere senza fiato, timidamente qualche fiore e prematuramente spuntato sui rami di Tokyo.

Poi, un giorno dopo l'altro, **accade la magia**. Proprio come nei cartoni animati come quando viene fatto un **incantesimo** e una patina di brillantini parte dalla bacchetta della fatina e si

stende su tutto il mondo. Uguale. Ma brillanti di fiori.

Una coperta di fiori rosa e bianchi si adagia sul Giappone fino a farlo esplodere di colore, di energia, di potenza, di gioia.

Questo è il periodo dell'anno dove il Giappone per 15 giorni si immobilizza davanti a tanto splendore.

I giapponesi impazziti, festeggiano /**hanami** con pic nic e feste in parchi e vie della città addobbate a festa dai ciliegi in fiore, riempiono i loro cellulari di foto di e i loro social di selfie con i ciliegi sullo sfondo.

Le donne indossano i loro meravigliosi **kimono** e rendono ogni scorcio magnifico con i loro colori, la loro grazia e la loro eleganza.

Questi fiori meravigliosi travolgono il Giappone da un giorno all'altro in un **turbinio di feste e di gioia**.

Un giorno dopo l'altro si vedono i fiori sbocciare e le città prendere colore.

Ogni tempio diventava più rosa e più splendente circondato da migliaia di fiori.

Ogni parco sembrava sembra addobbato a festa, ogni strada diventava un acquerello.

Ogni passo diventa lento ed emozionante e nulla riesce a refrenare la voglia di camminare con il naso all'insù, è un magia vera.

E' difficile da spiegare, il Giappone durante la fioritura dei sakura diventa un luogo ancora più speciale, **uno dei più speciali che la natura e l'uomo insieme possano regalare**.

Non ci si crede.

Poterlo vedere coi vostri occhi diventerebbe uno di quei ricordi indelebili.



