



ROSHI HOUSE

NIKKEI DINING EXPERIENCE

老師家

ROSHI HOUSE È UN **IZAKAYA** CON IMPRIGIONATO UN **ONI**. DALLA MATTINA AL CREPUSCOLO, MANEKO NEKO, DIVIENE LA SUA GUARDIANA, MA AL TRAMONTO, L'ONI, SI MOSTRA E GUIDA GLI OSPITI ALLA SCOPERTA DEI SUOI PIATTI LEGGENDARI E LE SUE AVVENTURE.

LE STORIE RIEMPIONO
DI STUPORE E MERAVIGLIA LA GENTE.

MA CIÒ CHE NON SANNO È CHE DIETRO
ALLA FIGURA DELL'ONI SI CELA UNO SPIRITO
SAGGIO, CHE GRAZIE ALLA SUA SAPIENZA,
OFFRE I PIATTI CHE AMMALIANO GLI OSPITI E LE
SUE AVVENTURE ECHEGGIANO
AL CHIARO DI LUNA.

E TU VUOI PROVARE LO STUPORE ED INIZIARE IL
VIAGGIO CON NOI?



ROSHI HOUSE È LA **DIMORA** DI UN GIOVANE RAGAZZO, CHE
DI SERA ADIBISCE A IZAKAYA APRENDOLO AL PUBBLICO.
DURANTE QUESTE SERATE, SHIROSHI, NARRA DELLE IMPRESE
DEL GRANDE MAESTRO ROSHI, CONOSCIUTO PER AVER
SCONFITTO DIVERSI **MOSTRI** GIAPPONESI. ACCOMPAGNATE
DALLE BEVANDE E DAI PARTICOLARISSIMI PIATTI,
LE STORIE RIEMPIONO
DI STUPORE E MERAVIGLIA LA GENTE.
CIÒ CHE LE PERSONE NON SANNO È CHE DIETRO
AL GIOVANE SHIRO SI CELA LA FIGURA DEL GRAN MAESTRO
LEGGENDARIO, CHE GRAZIE A UNA **POZIONE**, RINGIOVANISCE
OGNI NOTTE PER INTRATTENERSI INSIEME ALLA GENTE
E RACCONTARE LORO LE SUE **AVVENTURE**
AL CHIARO DI **LUNA**.

VUOI PROVARE ANCHE TU LA POZIONE ED INIZIARE IL
VIAGGIO CON NOI?



STARTERS

ROSHI CEVICHE

Calamaro | Ricciola | Branzino | Polpo | Purea di avocado
e prezzemolo | Gel di Ponzu | Chalaca | Salicornia |
Tobiko nero | Leche de Tigre

22

TAKO ALLA GRIGLIA

Polpo | Maionese | Coriandolo | Rocoto | Daikon

20

SAKE TARTARE

Tartare di Salmone | Olio di Sesamo | Erba cipollina |
Edamame | Latte di Soia | Rabarbaro | Ikura | Aji Giallo

18

MAGURO

Rise Chips | Tartare di Tonno | Cipollotto | Ponzu |
Chalaca | Riso | Sesamo | Avocado | Perle di Tartufo

20

USUZUKURI

Ricciola | Cetriolo | Yuzu | Daikon | Miso | Olio Evo

18

PER COMINCIARE



SUSHI BAR

SAKE

Salmone | Aji Giallo | Chalaca | Sesamo

4

TAKO

Polpo | Chimichurri

4,5

AKAMI TUNA

Foie Gras | Akami | Salsa acero e anguilla

7,5

UNAGI

Anguilla | Salvia | Chips di Riso

7

MAZARA

Gambero Rosso di Mazara del Vallo

8

TUNA TATAKI

Tonno marinato in mirin e sake

6

OYSTER

Ostrica especial | Miso sabayon | Rocoto | Ikura | Ponzu | Cipollotto

8

SHIROI

Branzino | Aji | Erba cipollina | rocoto parillero

4

SCALLOP

Capasanta | Maionese ai ricci | unagi sauce

9,5

WAGYU

wagyu | Uovo di Quaglia | Ponzu

10

NIGIRI



SUSHI BAR

URAMAKI

SAKE PONZU

8pz | Salmone | Avocado | Mango | Ponzu Gel
13

MAGURO ACEVICHADO

8pz | Tonno | Erba Cipollina | Acevichado |
Chalaca
20

EBI & MISO

8pz | Gamberi in Tempura | Maionese al Miso |
Tartare di Tonno | Cipollotto | Tenkasu
20

SMOKED SEABASS

8pz | Branzino | Mango & Aji | Avocado | Aji Giallo
16

SHRIMP & BLACK GARLIC

8pz | Salmone | Daikon con miso | Tartare di
Gamberi | Maionese con confettura di Aglio Nero
16

ACQUA PANNA

5

ACQUA SAN PELLEGRINO

5



KITCHEN

ANATA WA TE DE TABERU

AMAI PAN

Animelle in Tempura | Peperoncino Giallo | Shiso

10

TAKO BAO

Polpo | Maionese al coriandolo | Ponzu | Alga Nori

13,5

YASAI BAO

Funghi Shitake | Cavolo Rosso

7

NIKU NASU BAO

Stufato di Manzo | Purea di melanzane affumicate | Prezzemolo

9,5

ZENSAI

YAKITORI

Spiedini di Pollo Marinato

12

WAGYU KUSHI [COMING SOON]

Spiedini di Wagyu alla griglia

KATSO-SANDO [COMING SOON]

Shokupan Giapponese | Pork | Maionese | Tonkatsu | Mostarda

WAKAME SALAD

Insalata di Alghe

8



KITCHEN

ROSHI RAMEN

Udon | Nori | Tenkasu | Cipollotto | Ricciola | Ikura

20

VEGGY RAMEN

Udon | Nori | Cipollotto | Shitake | Tenkasu | Cipolla Bianca | Perle di Tartufo

15

CANADIAN RIBU

Costine di Angus canadese | Salsa Nitsuke | Patata Sifonata | Arachidi | Cipollotto

25

SMOKED HAMACHI

Ricciola Affumicata | Salsa di Scalogno | Noci di Macadamia tostate | Melanzana Marinata

32

AHIRU

Petto D'Anatra | Purea di Edamame e Wasabi | Polvere di the Matcha e wakame saltato | vinegret di yuzu | daikon con arachidi e riduzione di soia

20

WAGYU A5 RIBEYE

Wagyu A5 alla griglia | Contorno di verdure grigliate e glassate

170



KITCHEN

TEMPURA MIKKUSU

Verdure in Tempura I mix di pesce in tempura

18

AGETA

TEMPURA OCEAN

Mix di pesce in tempura

20

TEMPURA VEGGY

Mix di verdure in tempura

16

SAKE EXPERIENCE

SCEGLI UN ACCOMPAGNAMENTO DIVERSO

**LA SAKE EXPERIENCE TI PORTA NEL MONDO
DEL MILLENNARIO FERMENTATO DI RISO,
VASTO E AMPIO COME IL VINO MA DALLE RADICI
NIPPONICHE**

**DEGUSTAZIONE E SAKE
OE**



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio
del 25 ottobre 2011

1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 Uova e prodotti a base di uova.

4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.),

nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù

(*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.)

K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*),

noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione

di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9 Sedano e prodotti a base di sedano.

10 Senape e prodotti a base di senape.

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13 Lupini e prodotti a base di lupini.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



RH 老師家