



Japanese Restaurant

MENU

Allergeni

REGOLAMENTO CEE 1169/2011

DECRETO LEGISLATIVO N.109 DEL 27 GENNAIO 1992 SEZIONE III
E DECRETO LEGISLATIVO N.114/2006.

EVENTUALE PRESENZA DI ALLERGENI NEI PIATTI PREPARATI
E SOMMINISTRATI DA QUESTO LOCALE.



1.GLUTINE



2.CROSTACEI
E DERIVATI



3.UOVA E
DERIVATI



4.PESCE E
DERIVATI



5.ARACHIDI
E DERIVATI



6.SOIA E
DERIVATI



7.LATTE E
DERIVATI



8.FRUTTA
A GUSCIO E
DERIVATI



9.SEDANO
E DERIVATI



10.SENAPE
E DERIVATI



11.SESAMO
E DERIVATI



12.ANIDRIDE
SOLFOROSA E
SOLFITI



13.LUPINO
E DERIVATI



14.MOLLUSCHI
E DERIVATI

SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI
CHIEDI PURE INFORMAZIONI SULLE NOSTRE PIETANZE E BEVANDE.
SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

Prodotti surgelati

PER GARANTIRE LA MASSIMA SICUREZZA DEI NOSTRI CLIENTI,
UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE PESCE ABBATTUTO
PER ALMENO 24 ORE ALLA TEMPERATURA DI -20°C NEL RISPETTO
DELLE NORMATIVE EUROPEE 853/2004.
PER MOTIVI STAGIONALI ALCUNI CIBI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON
L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE
DELLE NORMATIVE SANITARIE.



ANTIPASTI



189. Crispy salmon truffe € 7,00

*sfoglia di alga nori fritto,
salmone marinato*

2 pezzi

(allergeni:1,4,6)



190. Crispy maguro spicy € 7,50

*sfoglia di riso croccante, tonno,
maio piccante e teriyakie*

2 pezzi

(allergeni:1,4,6,7)



191. Stick white € 7,00

*riso avvolto con branzino flambato
salsa della casa, mango e erba cipollina*

4 pezzi

(allergeni:4,6)



192. Stick wasa € 7,00

*pollo in tempura, avvolto da salmone
con stracciatella, salsa mango, ponzu,
chips e una punta di wasabi*


4 pezzi

(allergeni:1,4,6)



193. Stick flower € 7,00

*fior di zuccina di tempura
avvolto in salmone flambato
con salsa ponzu e kataifi
4 pezzi*


(allergeni:1,4,6) 



194. Suzuki matsu € 7,00

*fiore di zucca in tempura avvolto
da branzino, salsa cipolla e tartufo*

4 pezzi


(allergeni:1,4,6) 



195. Tacos sake € 7,00

*sfoglia di farina fatta in casa,
con stracciatella,
tartare di salmone, salsa teriyaki e
salsa omakase*

2 pezzi



(allergeni:1,4,6,7) 



196. Tacos maguro € 7,50

*sfoglia di farina fatta in casa, tartare di tonno,
mayo piccante, teriyaki ed arancia*

2 pezzi

(allergeni:1,4,6)  



197. Tacos hamachi € 7,50

*sfoglia di farina fatta in casa,
stracciatella, pesce bianco,
chips e teriyaki*

2 pezzi

(allergeni:1,4,6,7) 





CONO

OGNI PORZIONE 2 PEZZI




198. Cono sake € 5,00
*tartare di salmone,
Philadelphia e teriyaki*

(allergeni: 1,4,7)



199. Cono maguro € 5,50
tartare tonno, salsa spicy e chip


(allergeni: 1,4,6) 

200. Cono ebi tartare € 5,50
stracciatella, amaebi e succo di lime

(allergeni:1,2,7)




201. Cono unagi € 5,50
crema guacamole, anguilla, salsa unagi e sesamo

(allergeni:1,4,6,11) 



202. Cono ebiten € 5,00
gambero in tempura, Philadelphia e teriyaki

(allergeni:1,2,7) 





CARPACCI

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA



203. Carpaccio maguro € 16,00

fette di tonno sottile, guacamole, pomodorini, arachidi e salsa ponzu invecchiata

12 pezzi

(allergeni: 1,4,6,8)



204. Carpaccio suzuki € 15,00

fette di branzino, salsa mango, arancia, salsa Ponzu ed erba cipollina

12 pezzi

(allergeni: 4)



81. Carpaccio mix € 12,00

6 pz. salmone, 3 pz. branzino, 3 pz. tonno

(1,4,6,8)



82. Carpaccio salmone € 10,00

12 pz. salmone

(allergeni: 1,4,6,8)




是非成败转头空，青山依旧在，惯看秋月春风。一壶浊酒喜相逢，古

Poke



159. Poke salmone € 10,00


Riso sushi, avocado, edamame, wakame, tartare di salmone, mango, sesamo, salsa Ponzu e teriyaki

(allergeni:1,4,6,11) 



160. Poke tonno € 12,00

riso sushi, avocado, edamame, wakame, tartare di tonno, maio piccante, cipolla fritta, salsa Ponzu e teriyaki

(allergeni:1,4,6) 



161. Poke veggio € 8,00


Riso sushi, wakame, avocado, edamame, cetriolo, cipolla fritta, phila, salsa Ponzu

(allergeni:6,7)



162. Poke ebi tempura € 10,00

Riso sushi, avocado, edamame, wakame, tempura ebi, mango, salsa Ponzu e salsa teriyaki

(allergeni:1,2,6) 



前菜

ZENSAI

Nella cucina giapponese non esiste la differenza tra le varie portate, tutti i cibi vengono serviti insieme. Ma alcuni piatti possono essere considerati di inizio pasto, per stuzzicare l'appetito e soddisfare i palati più esigenti.

1. Riso bianco € 2,00



2. Zuppa di miso € 3,00
miso, erba cipollina, alghe e tofu

(allergeni:6)



3. Edamame € 4,00
fagioli di soia bolliti

(allergeni:6)



4. Wakame salade € 3,50
insalata di alghe

(allergeni:6,11)




5. Kiku salad € 7,50
insalata di verdure fresche miste con gamberi cotti, salmone crudo, salsa di sesamo

(allergeni:2,4,6,11)





6. Veggies salad € 6,00
*insalata di verdure fresche miste
con alsa di sesamo*

(allergeni:11) 





7. Sea food sunommo salad € 7,00
*alga kombu e wakame, sopra nigiri misto,
salsa Ponzu e sesamo*

(allergeni:1,4,6,11)    




8. Patatine fritte € 2,50

(allergeni:1)  





278. Chips ebi € 4,00

(allergeni:2) 





205. Tofu di soia € 5,00
con salsa di soia e cipollotti

(allergeni:6,11)  




206. Germogli di soia € 5,00

(allergeni:6)  



222. Polipo rucola € 7,50

(allergeni:2) 

9. Pork gyoza

ravioli al vapore con ripieno di
carne e verdure

4 pezzi

€ 4,00

(allergeni:1,6)




10. Shao mai

ravioli al vapore con maiale,
gamberi e salsa dolce

4 pezzi

€ 4,00

(allergeni:1,2,6) 



279. Pane al vapore

Farina, zucchero

2 pezzi

€ 4,00

(allergeni:1)



280. Pane fritto

Farina, zucchero

2 pezzi


€ 4,00

(allergeni:1)



12. Zuppa piccante

uova, pollo, salsa piccante, tofu

(allergeni:1,6) 

€ 4,50



272. Bao chicken

panino di riso, pollo in tempura,
insalata e teriyaki

2 pezzi

€ 7,00

(allergeni:1,6)




273. Bao manzo

panino di riso, spezzatino di manzo
marinato, prezzemolo

2 pezzi

€ 7,00

(allergeni:1, 10) 



Piccola polpettina di riso pressato a mano, spesso con una punta di wasabi, con una fettina sottile di guarnizione sopra. È possibilmente legata con una sstriscia sottile di nori.

握り寿司

NIGIRISUSHI

OGNI PORZIONE SONO 3 PEZZI



207. Nigiri beef roll € 5,00

tenerissima carne scottata con salsa miso tropicale e chip


ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA

(allergeni:1,6)



309. Nigiri salmon spicy flambé € 4,00


salmone flambé, salsa mayo piccante, arachidi gratinati, teriyaki ed erba cipollina

(allergeni:1,4,6,3,8) 



310. Nigiri maguro spicy flambé € 4,00


tonno flambé, salsa mayo piccante, arachidi gratinati, teriyaki ed erba cipollina

(allergeni:1,4,6,3,8) 



311. Nigiri evergreen flambé € 4,00


branzino flambé, olio basilico, ketaifi e teriyaki

(allergeni:1,4,6) 





312. Nigiri mango flambé € 4,00

salmone flambé, salsa mango, teriyaki, tobikko e ketaifi



(allergeni:1,4,6) 

13. Sake nigiri
salmone € 3,50

(allergeni:4)  





14. Maguro nigiri
tonno € 4,00

(allergeni:4)  





15. Suzuki nigiri
branzino € 3,50

(allergeni:4)  





16. Tai nigiri
orata € 3,50

(allergeni:4)  





17. Ebi nigiri
gambero cotto € 4,00

(allergeni:2)  




18. Amebi nigiri
gambero crudo € 4,00

(allergeni:4,12)  







19. Toko nigiri € 4,50
polipo cotto

(allergeni:1,6) 





20. Unagi nigiri € 4,00
anguilla cotta

(allergeni:1,6)  



21. Tobikko nigiri € 4,00
uova di pesce volante

(allergeni:4)  



22. Wakame nigiri € 3,50
alghe

(allergeni:1)   



23. Avocado nigiri € 4,50
avocado



223. Nigiri asparago rice € 3,50



軍艦壽司



GUNKAN

Una polpettina di riso di forma ovale, circondata da una striscia di nori, di verdura o di pesce con degli ingredienti, come tartare di pesce, impilati sopra

25. Ikura gunkan € 3,50

** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*

2 pezzi


(allergeni:4)  



26. Sake gunkan € 3,00

tartare di salmone, mayo, erba cipollina, tobikko

2 pezzi

(allergeni:1,4,6)  



27. Maguro gunkan € 3,50

tartare di tonno, erba cipollina, mayo, tobikko

2 pezzi



(allergeni:1,4,6)   



28. Ebi gunkan € 3,00

tartare di gambero cotto, mayo, zucchine, erba cipollina

2 pezzi



(allergeni:1,2)  



29. Amaebi gunkan € 3,50

tartare di gambero crudo, zucchine, lime

2 pezzi

(allergeni:4)  





179. Gunkan maguro flambe € 3,50

Tonno scottato, tartare di surime e maionese, tobikko, salsa ponzu

* con menù fisso massimo 4 porzioni per persona

2 pezzi

(allergeni:1,4,6) 




180. Gunkan sake flambe € 3,50

salmone scottato, tartare di surime e maionese, tobikko, salsa ponzu

* con menù fisso massimo 4 porzioni per persona

2 pezzi

(allergeni:1,4,6) 



281. Gunkan phila € 3,00

philadelphia, teriyaki

2 pezzi


(allergeni:7)



282. Bigné phila € 3,50

salmone, philadelphia, teriyaki

2 pezzi


(allergeni:4,7) 



224. Gunkan california € 3,00

Nori, surimi, tobiko e salsa mayo

2 pezzi

(allergeni:2,3) 



225. Gunkan chicken truffle € 3,50


nori, pollo in tempura, teriyaki e tartufo

2 pezzi

(allergeni:1,6)




226. BIGNÈ SUZUKI € 3,50
*tartare di branzino, salsa mango,
salsa Ponzu e tobiko*

2 pezzi (allergeni:4) 



227. BIGNÈ GREEN € 3,50
*zucchine, Surime, tobiko,
mayo e salsa Ponzu*


2 pezzi (allergeni:2) 

TARTARE



30. Sake tartare* € 10,00
*tartare di salmone, arancia
e pasta kataifi*


* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona

1 pezzo (allergeni:1,4,6) 



31. Maguro tartare* € 12,00
*tartare di tonno, arancia
e pasta kataifi*

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona

1 pezzo (allergeni:1,4,6) 

手巻き

TEMAKI



Una polpetta a forma di cono, con il nori all'esterno e gli ingredienti che sporgono dall'estremità larga.

Di maggiori dimensioni, tradizionalmente lungo dieci centimetri, va mangiato a morsi tenendolo con le dita.



32. Sake temaki € 3,50
salmone, philadelphia, avocado

1 pezzo

(allergeni:1,4,11)  



33. Maguro temaki € 4,00
tonno, avocado e maio piccante

1 pezzo

(allergeni:1,4,11)   



34. Unagi temaki € 4,00
anguilla, avocado, philadelphia

1 pezzo

(allergeni:1,4,6,11) ❄️ 🍣



35. Tempura temaki € 4,50
gambero fritto in tempura, mayo, insalata

1 pezzo

(allergeni:1,4,6,11) 🍣



37. California temaki € 4,50
gamberi cotti, salsa tonno e avocado

1 pezzo

(allergeni:1,4,6,11) 🍣 🍱



38. Veggies temaki € 3,50
avocado, cetrioli, philadelphia, insalata

1 pezzo

(allergeni:11) 🌱 🍱





HOSOMAKI

Una polpettina cilindrica con il nori all'esterno, tipicamente alta due centimetri e larga altri due. Generalmente ha un solo tipo di ripieno.

細巻き



36. Hosomaki phila € 6,00
Hosomaki fritto con salmone, philadelphia e granella di riso soffiato e prezzemolo e salsa terikiyaki

8 pezzi

(allergeni:1,4,6,7)



181. Hosomaki sanku € 4,00
Hosomaki fritto con ripieno di riso, pate di tonno e salmone, salsa ponzu e teriyaki

4 pezzi

(allergeni:1,4,6)



182. Hosomaki tarutaru € 8,00
Hosomaki fritto con ripieno di avocado, tartare di salmone e tobiko, con salsa teriyaki

8 pezzi

(allergeni:1,4,6)



284. Hosomaki av ebi tartare spicy € 12,00
avocado, guacamole, gambero crudo, nori

8 pezzi

(allergeni:1,4,7,11)



228. HOSOMAKI MANGO € 10,00
salmone, philadelphia, mango e salsa teriyaki



8 pezzi

(allergeni:1,4,6,7)



39. Sake maki € 5,00
salmone



8 pezzi

(allergeni:4)  



40. Maguro maki € 5,00
tonno

8 pezzi

(allergeni:4)  



41. Ebi maki € 5,00
gamberi cotti



8 pezzi

(allergeni:4)  



42. Kali maki € 5,00
salsa di tonno



8 pezzi

(allergeni:3,4,6)  



43. Kappa maki € 4,50
cetrioli, philadelphia



8 pezzi

(allergeni:7)  



44. Avocado maki € 4,50
avocado, mayo

8 pezzi

(allergeni:3)  






裏巻き

URAMAKI 8 PEZZI

Una polpetta cilindrica con il ripieno al centro, circondato da un foglio di nori, quindi uno strato di riso e una guarnizione esterna di un altro ingrediente, come uova di pesce o semi di sesamo tostati.




313. Ura rose salmon € 9,50
riso rosa, salmone, avocado, teriyaki e cipolla fritta

8 pezzi (allergeni:1,4,6) 



314. Ura rose mango € 9,50
riso rosa, gambero in tempura, Philadelphia, mango, salsa mango e ketaifi

8 pezzi (allergeni:1,2,6) 




315. Ura rose tonno € 12,00
riso rosa con interno tonno ed avocado, sopra maio piccante e Tobikko



8 pezzi (allergeni:3,4) 



45. Tempura maki € 9,50
gambero fritto in tempura, mayo, uova di pesce volante



8 pezzi (allergeni:1,4,6) 

46. **California** € 9,50
*salsa di tonno, gamberi cotti,
avocado*

8 pezzi (allergeni:1,3,4,6,7,11)  



47. **Philadelphia** € 9,50
*salmone crudo, philadelphia,
avocado*

8 pezzi (allergeni:4,7,11)  





48. **Rainbow** € 9,50
*surimi, avocado, mayo,
misto pesce crudo*

8 pezzi (allergeni:3,4) 



50. **Spicy tuna** € 9,50
*tonno crudo, erba cipollina,
salsa piccante e tobikko*

8 pezzi (allergeni:3,4,11)  



51. **Spicy salmone** € 9,50
*salmone crudo, erba cipollina
e salsa piccante*

(allergeni:3,4,11)






52. **Miura roll**
*salmone alla piastra,
philadelphia, cetriolo*

€ 9,50

8 pezzi



(allergeni:1,4,6,11) 



53. **Veggie roll**
*lattuga, avocado, cetriolo,
philadelphia*

€ 9,50

8 pezzi

(allergeni:7,11)  



178. **Chicken roll**
pollo in tempura, insalata e mayo

€ 9,50

8 pezzi



(allergeni:1,3,6,11)



55. **Tiger**
*gambero in tempura, philadelphia,
salmone, avocado e salsa teriaki*

€ 12,00



8 pezzi

(allergeni:1,4,6)  



56. Salmone top € 9,50
philadelphia, avocado, salmone

8 pezzi

(allergeni:7)  



60. Ebi ten € 12,00
*gambero in tempura
asparagi in tempura, mayo
uova di pesce volante*


8 pezzi

(allergeni:1,4,3,6)  



61. Kabocha € 10,00
*zucca in tempura, philadelpia,
avocado*


8 pezzi

(allergeni:1,6,7) 



62. Jaoan flambé € 12,00
*tartare di salmone, tonno, salmone e
branzino scottati alla fiamma,
briciole di panko e salsa teryaki*

8 pezzi

(allergeni:1,4,6) 



64. Fuji € 12,00
*gamberi in tempura, philadelphia,
avocado, tartare di salmone*



8 pezzi

(allergeni:1,4,6,7)  



57. Saudade con salmone € 12,00
*riso, salmone, ,
sesamo, salsa anguilla*



8 pezzi

(allergeni:1,6,11)  



58. Saudade mix € 14,00
*riso, salmone, branzino,
sesamo, salsa anguilla*



8 pezzi

(allergeni:1,6,11)  



59. Ura anguilla € 16,00
*branzino, tonno, avocado,
philadelphia, nori di soia, tobiko,
anguilla, salsa teriyaki*


8 pezzi

(allergeni:1,4,6,7)  



49. Kiku roll € 12,00
*Maki con ripieno di tonno, avocado,
maionese, topping con guacamole
e cipolla fritta, salsa teriyaki, tobikko*

8 pezzi

(allergeni:1,3,4,6,7) 

208. Ura beef roll € 15,00
*asparago in tempura, sopra manzo scottato,
teriyaki e ketaifi*


8 pezzi

(allergeni:1,6)



285. Ura asparago flambé € 15,00
*asparago in tempura, sopra tonno scottato,
maio piccante, arachidi*

8 pezzi

(allergeni:1,4,6,7,5) 



209. Ura tricolore € 15,00
*gambero in tempura con sopra
avocado, stracciatella, gambero
rosso di mazara, teriyaki e pistacchio*


8 pezzi

(allergeni:1,4,6,7,8) 



210. Ura vulcano € 16,00
*salsa omakase
con dentro insalata e unagi;
e sopra katsuobushi e tobiko*

8 pezzi


(allergeni:1,4,6) 





211. Ura golden roll € 15,00
*Oro alimentare, salmone, avocado
con sopra pomodoro, guacamole e Tobiko*


8 pezzi

(allergeni:1,4,7) 



212. Ura pistacchio € 13,00
*salmone condito con sopra salmone
flambato, salsa mango e pistacchio*


8 pezzi

(allergeni:1,4,6,8) 



213. Ura scampi € 15,00
*cetrioli, scampi crudi con sopra salmone e
scaglie di lime*


8 pezzi

(allergeni:4) 



214. Miura onion € 12,50
*salmone cotto, cetrioli,
sopra salmone scottato, teriyaki,
salsa mango, salsa cipolla ed erba cipollina*

8 pezzi

(allergeni:1,4,6) 




TATAKI




215. Tataki maguro € 17,00
*tonno, salsa special dello chef,
tobiko e erba cipollina*

12 pezzi

(allergeni:1,4,6,5) 

216. Tataki pistacchio € 16,00
*salmone flambato,
salsa teriyaki e pistacchio tostato*

12 pezzi

(allergeni:1,4,6,8) 





太巻き

FUTOMAKI

Una polpetta cilindrica, con il nori, all'esterno, tipicamente alta due o tre centimetri e larga quattro o cinque. È spesso fatta con due o tre ripieni scelti in modo da completarsi a vicenda in gusto e colore.



65. Ebi futo € 8,00
gambero in tempura, avocado, philadelphia, tobiko

4 pezzi

(allergeni:1,4,6,7)



66. Seafood futo € 8,00
salmon e tonno crudi, philadelphia, avocado, cetriolo

4 pezzi

(allergeni:4,7)



67. Hikaru futo € 10,00
tonno crudo, avocado, philadelphia, fritto in mollica di panko

4 pezzi

(allergeni:1,4,6,7)



68. Ninja futo € 10,00
salmon, surimi, avocado philadelphia, tobiko fritto di mollica di panko e arachidi sbriciolati

4 pezzi

(allergeni:1,4,5,6,7)






304. Futo rock € 8,00

*gambero in tempura, sopra tartare
di salmone, mayo piccante e teriyaki*

4 pezzi


(allergeni:2,4,6) 



305. Futo california sky € 8,00

surimi, tobiko, mayo ed avocado

4 pezzi

(allergeni:2,3) 

刺身盛合せ

MORIAWASE

*Si intende un misto sashimi accompagnato
alcuni tipi di pesce crudo affettato,
presentati sullo stesso piatto.*



69. Nami € 18,00

*6 sashimi salmone, 3 tonno,
3 branzino, 8 maki e 5 nigiri misti*

(allergeni:4,11)



70. Jo € 32,00

*6 sashimi salmone, 4 tonno, 4 branzino,
2 scampi, 11 nigiri misti, 1 dragon roll 8 pezzi,
1 hosomaki 8 pezzi*

(allergeni:4,11)



NIGIRI MIX



71. **Small nigiri** € 6,00
2 salmone, 1 branzino, 1 tonno, 1 gambero cotto
(allergeni:4)



72. **Large nigiri** € 11,00
11 pezzi nigiri mix
(allergeni:4,6)



73. **Sake plus** € 11,00
11 pezzi nigiri salmone
(allergeni:4)





74. **Flambé** € 10,00
3 pezzi di nigiri salmone, 3 pezzi di nigiri tonno, 3 pezzi di nigiri
branzino scottati con salsa teriyaki e sesamo
(allergeni:4,6,11)

MAKI MIX



75. Small maki
2 california, 2 philadelphia



€ 5,00

(allergeni:1,4,6,7,11)  



76. Large maki
4 philadelphia, 4 rainbow, 4 unagi

€ 12,00



(allergeni:1,4,6,7,11)  

SUSHI MIX



77. Small sushi
4 nigiri, 4 maki



€ 9,00

(allergeni:4,7,11)  



78. Large sushi
8 pezzi nigiri misto, 4 pezzi maki, 8 pezzi di hosomaki

€ 16,00


(allergeni:4,6,7,11)  

刺身

SASHIMI

Un piatto della cucina giapponese che consiste principalmente in pesce o molluschi freschissimi, ma anche carne, tagliati in fettine sottilissime. Sono di solito mangiati crudi e serviti solo con una salsa in cui intingerli

79. Sashimi salmone € 10,00
12 sashimi di salmone

(allergeni:4)  




80. Sashimi mix € 14,00
6 pezzi di sashimi salmone, 3 pezzi di tonno,
3 pezzi di branzino, 2 scampi

(allergeni:4)   



217. Sashimi bufala € 16,00
6 pezzi di sashimi salmone, 3 pezzi di tonno,
3 pezzi di branzino, 2 scampi su un letto di bufala,
sopra salsa Ponzu, salsa mango e ketaifi


(allergeni:1,4,6,7) 



CHIRASHI


Si serve in una ciotola grande laccata,
il riso sushi sul fondo e sopra il pesce crudo tagliato a lastrine.

83. Sake chirashi € 10,00
10 pezzi di salmone su un letto di riso sushi
con salsa Ponzu, Ikura e sesamo

(allergeni:1,4,6,11) 



84. Mix chirashi € 12,00
6 pezzi di salmone, 3 di tonno e 3 di branzino
su un letto di riso sushi con salsa Ponzu,
Ikura e sesamo

(allergeni:1,4,6,11) 



283. Bento chicken € 10,00
Riso sushi, pollo impanato, salsa cipolla,
maio piccante e cipollotti

(allergeni:1,3,6)





TEMPURA

È un piatto della cucina giapponese a base di verdure e pesce, impastellati separatamente e fritti.

天麩羅




184. Takoyaki € 5,00

Polpette di polpo, maionese, teriyaki e katsuobushi

** con menù fisso massimo 1 porzione per persona*

4 pezzi


(allergeni:1,4,3,6) 



286. Crocchette ripiene con patate e pollo piccanti € 7,00

patate, pollo e spezie

3 pezzi

(allergeni:1) 

86. Fusilli di pollo impanati € 8,00


** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*

4 pezzi

(allergeni:1)




87. Yasai tempura € 7,00
tempura mista di verdure

(allergeni:1) 





88. Misto tempura € 9,00
tempura mista di verdure e gamberi

(allergeni:1,4,6) 




89. Squid tempura € 8,00
tempura di calamari

(allergeni:1,4)  



90. Ebi tempura € 10,00
tempura di gamberi


(allergeni:1,4,6) 





11. Spring rolls € 3,00
involtini di verdure miste

3 pezzi

(allergeni:1) 



287. Patate sale pepe € 5,00

(allergeni:1)



92. Chicken kastu € 6,00
pollo fritto avvolto nel panko

€

(allergeni:1,6)




93. Tankastu € 6,00
maiale fritto avvolto nel panko

(allergeni:1,6)



308. Fly crab € 5,00
tempura surimi di granchio


4 pezzi

(allergeni:1,2) 



300. Chele di granchio € 5,00

2 pezzi

(allergeni:1,2) 

最初のコース

PRIMI PIATTI

I piatti della cucina giapponese, simili alla nostra pasta, sono il soba e gli udon.

Gli udon sono spaghettoni di grano tenero, mentre la soba consiste in spaghettoni di grano saraceno: entrambi possono essere serviti in versione asciutta, con verdure e gamberi, oppure in brodo con tofu ed alghe. Il riso viene saltato e abbinato ad ingredienti freschissimi.

63. Riso cantonese € 8,00
piselli, prosciutto, uova

(allergeni:1,11)



94. Chahan € 9,00
riso saltato alla piastra con verdure,
uova gamberi e cozze

(allergeni:1,4,11) 🍷



95. Veggi chahan € 8,00
riso saltato alla piastra
con verdure, uova

(allergeni:1,11) 🌱



96. Yaki udon € 9,00
noodles di grano saltati alla piastra con
verdure, gamberi e cozze

(allergeni:1,4,11) 🍷




97. Yasai yaki udon € 8,00
noodles di grano saltati alla piastra
con verdure e uova

(allergeni:1,11) 🌱






98. Yakisoba € 9,00
*spaghetti con gamberi, cozze,
verdure alla piastra*

(allergeni:1,4,11) 



99. Yasai yakisoba € 8,00
spaghetti con verdure alla piastra

(allergeni:1,11) 




100. Zuppa ramen con pollo € 8,00
Pollo impanato, verdure e uova

(allergeni:1,6,11)




85. Zuppa ramen con frutti di mare € 8,00
gamberi, surimi e uova

(allergeni:1,4,6,11) 



101. Udon in brodo € 8,00
*udon in brodo
con gamberi alla tempura*

(allergeni:1,4,6,11) 



102. Spaghetti di riso € 10,00
*al manzo
manzo, verdure, sesamo*


(allergeni:1,6,11)

103. Spaghetti di riso € 8,00
alle verdure
verdure, sesamo

(allergeni:1,6,11)




104. Spaghetti di riso € 10,00
ai frutti di mare
verdure, frutti di mare, sesamo

(allergeni:1,4,6,11) 



185. Spaghetti di soia € 10,00
ai frutti di mare
*Spaghetti di soia, verdure miste,
funghi alga, cozze, gamberi*

(allergeni:1,4,6,11) 



186. Spaghetti di soia € 10,00
con pollo grigliato
*Spaghetti di soia, verdure miste,
funghi alga, pollo alla piastra*

(allergeni:1,6,11)



187. Spaghetti di soia € 8,00
con verdure
*spaghetti di soia con verdure miste
e funghi alga*

(allergeni:1,6,11)





231. Riso con pollo € 9,00
*riso saltato con verdure,
uova e pollo*

(allergeni:1,6,3)



232. Spaghetti di riso al curry € 9,00
*spaghetti di riso al curry, verdure,
germogli di soia, uova, frutti di
mare e cipollotti*

(allergeni:1,2,3,6)



233. Ramen saltati € 9,00
*pasta ramen saltati, verdure, uova,
germogli di soia, manzo e cipollotti*

(allergeni:1,3,6)



SECONDI PIATTI

Solo ingredienti d'eccellenza alla base di un piatto profumato, delicato ma dai gusti decisi.



106. **Negima yakitori** € 6,00
spiedini di pollo con erba cipollina e salsa teriyaki

3 pezzi

(allergeni:1,6,11)



107. **Beef teriyaki *** € 12,00
filetto di manzo con salsa teriyaki

(allergeni:1,6,11)



108. *Ebi yakitori* € 6,00
spiedini di gamberi alla piastra con salsa teriyaki

3 pezzi

(allergeni:1,4,6,11) ❄️ 🍷



109. *Suzuki teriyaki* * € 8,00
filetto branzino alla piastra con salsa teriyaki

(allergeni:1,4,6,11)



110. *Salmone teriyaki* € 10,00
salmone alla piastra con salsa teriyaki

(allergeni:1,4,6,11) 🍷



111. *Tuna tataki* * € 12,00
tonno scottato alla piastra con sesamo e salsa teriyaki

10 pezzi

(allergeni:1,4,6,11) 🍷

112. Hotate teriyaki* 8,00
capesante alla piastra con salsa teriyaki



4 pezzi

(allergeni:1,6,11,14)



105. Manzo con patate € 8,00

(allergeni:1,6,11)



113. Gamberi sale e pepe € 8,00
gamberi, sale e pepe, cipolla, erba cipollina

(allergeni:1,4,11)



114. Pollo alle mandorle € 7,00
pollo, verdure, mandorle

(allergeni:1,6,11)



234. Pollo piccante € 6,00
pollo e verdure in salsa piccante


(allergeni:1,6)






116. Okonomiyaki € 8,00
uova, verza, cipollotti, salsa teriyaki,
maionese, bonito flakes

2 pezzi

(allergeni:1,3,6) 




117. Gamberetti € 8,00
peperoni e mandorle
gamberi, peperoni, mandorle

(allergeni:1,4,6,8,11) 



188. Gamberoni alla piastra € 8,00


3 pezzi

(allergeni:1,4,11) 




306. Gamberoni sale pepe € 9,00

3 pezzi

(allergeni:1,2,6)  



307. Salmone sale pepe € 8,00

(allergeni:1,4) 

218. Pollo limone € 6,00

(allergeni:1,11)



219. Gamberi in salsa agrodolce € 7,00

(allergeni:1,4,11) 🌶️



220. Pollo agrodolce € 6,00
pollo e verdure in salsa agrodolce

(allergeni:1,11)



221. Manzo piccante € 7,00
manzo e verdure in salsa piccante

(allergeni:1,6,11) 🌶️



91. Veggies yaki € 5,00
verdure alla piastra

(allergeni:11) 🌿🍷





DOLCI

- | | | |
|------|--|--------|
| 118. | MOCHI GELATO
<i>Delicato gelato italiano racchiuso in una fine pastella di riso</i>
<i>Gusti: cheesecake, mango, cocco, cacao, the verde, lampone</i> | € 6,00 |
| 119. | ZUCCOTTO ALLO YOGURT E CUOR DI LAMPONE
<i>Mousse allo yogurt su un biscotto croccante e cuore di lampone</i> | € 5,50 |
| 120. | COPPA DI GELATO
<i>Coppa di gelato ai gusti di the verde, riso, limone</i> | € 4,50 |
| 121. | CIOCCOLATINA CON CUORE DI PISTACCHIO
<i>Un cuore di crema al pistacchio racchiuso in una delicata mousse al cioccolato ricoperta da fondente e decorata da pistacchi</i> | € 5,50 |
| 122. | COCCO RIPIENO
<i>Guscio con gelato al cocco e scaglie di cioccolato</i> | € 6,00 |
| 123. | TARTUFO BIANCO
<i>Gelato al fior di latte con cuore di caffè, con cioccolato bianco, granella di meringa e zucchero a velo</i> | € 5,00 |
| 124. | TARTURO SCURO
<i>Gelato al cioccolato, cuore di crema, con polvere di cacao, cioccolato fuso e granella di nocciole.</i> | € 5,00 |
| 126. | CREMINO
<i>Delizioso mousse alla nocciola e alla gianduja, su base croccante decorata con salsa di cioccolato</i> | € 5,50 |
| 127. | PROFITEROL SCURO
<i>Bigné ripieni di crema e ricoperti da delicata crema di cioccolato</i> | € 5,00 |
| 128. | ALCA DI NOE'
<i>Gelato ai vari gusti con tazzine in regalo</i> | € 6,00 |
| 129. | ISPIRAZIONE CHEESECAKE
<i>Cheesecake crema al formaggio e base di biscotto</i> | € 6,00 |
| 130. | CHEESECAKE LAMPONE
<i>Salsa fresca ai lamponi, con mousse di formaggio morbido, su biscotto sbriciolato arricchito al burro.</i> | € 5,50 |
| 131. | SOUFFLE' AI VARI GUSTI
<i>Ciocolato bianco, cioccolato fondente, pistacchio</i> | € 5,50 |
| 132. | SORBETTO AI VARI GUSTI
<i>Limone\the verde</i> | € 4,50 |
| 133. | CREMA CATALANA
<i>Crema catalana con zucchero grezzo sciolto</i> | € 5,50 |
| 134. | INNOCENTE
<i>Crema cheesecake al caramello ricoperta da una golosa ganache di cioccolato al latte arricchita con pezzetti di nocciole</i> | € 6,50 |
| 135. | MANGO & PASSION
<i>Fresca mousse al mango con cuore di salsa al passion fruit su una base di fragrante biscotto al cocco</i> | € 6,50 |
| 136. | ISPIRAZIONE AL MANDARINO
<i>Crema al gusto mandarino con base biscotto al cioccolato</i> | € 6,00 |



APERITIVI

<i>Spritz Aperol</i>		€ 5,00
<i>Spritz Campari</i>		€ 5,00
<i>Sake Caldo/Freddo</i>	20 cl	€ 5,00
<i>(bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del riso)</i>		

COCKTAILS

<i>MARGARITA: tequila, liquore arancia, sciroppo, lime</i>		€ 6,00
<i>MARTINI: gin, vermouth</i>		€ 6,00
<i>DAIQUIRI: rum, lime, sciroppo</i>		€ 6,00
<i>MOJITO: menta, sciroppo, rum, acqua brillante</i>		€ 6,00
<i>CAPIRINHA: lime, zucchero canna, rum</i>		€ 6,00
<i>COSMOPOLITAN: vodka, lime, liquore arancia, sciroppo, more</i>		€ 6,00
<i>TAKARA COOLER: takara, lime, fanta, zucchero canna</i>		€ 6,00
<i>GIN TONIC: gin, acqua tonica</i>		€ 6,00
<i>COCONUT PINEAPPLE: liquore al cocco, succo di ananas</i>		€ 6,00
<i>COCONUT COKE: liquore al cocco, coca cola / coca zero</i>		€ 6,00

BIBITE

<i>Acqua naturale</i>	75 cl	€ 2,50
<i>Acqua frizzante</i>	75 cl	€ 2,50
<i>Coca Cola bottiglia</i>	33 cl	€ 3,50
<i>Coca Cola Zero bottiglia</i>	33 cl	€ 3,50
<i>Fanta lattina</i>	33 cl	€ 2,50
<i>Sprite lattina</i>	33 cl	€ 2,50
<i>The al limone lattina</i>	33 cl	€ 2,50
<i>The alla pesca lattina</i>	33 cl	€ 2,50

BIRRE

<i>Asahi</i>	33 cl	€ 4,00
<i>Asahi</i>	50 cl	€ 5,50
<i>Saporo</i>	65 cl	€ 6,50
<i>Tsingtao</i>	65 cl	€ 6,50
<i>Kirin</i>	50 cl	€ 5,50
<i>Corona</i>	33 cl	€ 4,00
<i>Ichnusa</i>	50 cl	€ 5,50

VINI

ROSSI

Valpolicella € 20,90

BIANCHI

Vino Montagner Frizzante alla spina	Cara ffa Piccola	25 cl	€ 4,00
	Cara ffa Media	50 cl	€ 7,00
	Cara ffa Grande	100 cl	€ 12,00
Montecristo			€ 21,90
Falanghina			€ 16,00
Pinot grigio			€ 15,00
Passerina			€ 18,90
Ribolla gialla			€ 21,90
Gewürztraminer			€ 22,90
Müller			€ 27,90

BOLLICINE

Asolo DOCG Brut	€ 23,90
Franciacorta Saten	€ 29,90
Pignoletto frizzante	€ 17,90
Altamarea Passerina frizzante	€ 20,90
Valbon	€ 18,90

TÈ CALDI

Tè verde	€ 5,00
Tè menta	€ 5,00
Tè jasmine (tè verde della regione dei Fujian e fiori di gelsomino)	€ 5,00

C AFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 1,00
Caffè Macchiato	€ 1,00
Cappuccino	€ 1,50
Caffè Deca	€ 1,30
Caffè Corretto	€ 1,50
Orzo Espresso	€ 2,00
Gingseng Espresso	€ 2,00

D IGESTIVI

Amari/ Grappa	€ 3,00
Whisky	€ 5,00
Whisky giapponese	€ 10,00
Baileys	€ 3,00
Sambuca	€ 3,00
Gin	€ 5,00
Zacapa	€ 7,90



KIKU
Japanese Restaurant