



**JAPANESE RESTAURANT**

**M**ENU





### L'anima

Nel nostro ristorante abbiamo scelto di lavorare pensando all'eco-sostenibilità, usando solo pesce di specie non a rischio di estinzione.



### La testa

Il pesce fresco viene abbattuto ogni giorno, a -20°C in appositi abbattitori che eliminano la presenza di parassiti o batteri mantenendo i valori organolettici della carne. Il resto del pesce invece è congelato all'origine.



### Il cuore

Il pesce fresco è scelto ogni giorno tra i vari fornitori specializzati della zona. La medesima cura viene posta anche nella scelta di tutti gli ingredienti e prodotti offerti.



### Le braccia

Tutte le pietanze vengono preparate a mano al momento dell'ordinazione.

## MENÙ FISSO PRANZO

**ALL YOU CAN EAT • Tutto quello che riesci a mangiare\***

**Menù fisso pranzo € 14,90**

**Venerdì, sabato, domenica e festivi € 16,90**

**Menù bimbi (fino a 8 anni) € 7,90**

**Venerdì, Sabato, domenica e festivi € 9,90**

• Coperto € 1,00 • Bevande e dolci esclusi •

\* **IMPORTANTE:** Abbiamo adottato la filosofia per cui puoi ordinare tutte le pietanze che vuoi, fino a quando riterrai di essere sazio, ma per rispetto del cibo e di chi in questo momento non può permettersi quotidianamente un pasto, ti consigliamo di ordinare consciamente, questo eviterà che qualche piatto non venga consumato, e non saremo costretti ad addebitare il costo alla carta.

Salsa Teriyaki

€ 0,50

### Sai di essere celiaco o di avere intolleranze alimentari?

Rivolgiti al personale in servizio, sono disponibili le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze.

## COME LEGGERE IL MENU



pesce crudo



pesce cotto



vegetariano



vegano



piccante



gluten free



alcuni alimenti possono essere congelati

# 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*



3. Edamame € 4,00  
*fagioli di soia bolliti*



4. Wakame salade € 3,50  
*insalata di alghe*





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



6. Veggio salad € 6,00  
*insalata di verdure fresche miste  
con salsa di sesamo*



7. Sea food sunomono salad € 5,00  
*alghe giapponesi con sashimi*



8. Patatine fritte € 2,50





9. **Pork gyoza**  
*ravioli alla piastra  
con maiale e verdure* € 4,00
- 



10. **Shao mai**  
*ravioli al vapore con maiale,  
gamberi e salsa dolce* € 4,00
- 



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



12. **Zuppa piccante**  
*uova, pollo, salsa piccante, tofu* € 4,50
-



# 握り寿司

## NIGIRISUSHI

*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.*



13. Sake nigiri  
*salmone* € 3,50

2 pezzi



14. Maguro nigiri  
*tonno* € 4,00

2 pezzi



15. Suzuki nigiri  
*branzino* € 3,50

2 pezzi



16. Tai nigiri  
*orata* € 3,50

2 pezzi



17. Ebi nigiri  
*gambero cotto* € 4,00

2 pezzi



19. Toko nigiri  
*polipo cotto*

€ 4,50

2 pezzi



22. Wakame nigiri  
*alghe*

€ 3,50

2 pezzi



23. Avocado nigiri  
*avocado*

€ 4,50

2 pezzi



24. Pomodoro nigiri  
*pomodoro*

€ 4,00

2 pezzi



# 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*
- 



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

1 pezzo

---

37. California temaki  
*gamberi cotti, salsa tonno  
e avocado*

€ 4,50

1 pezzo

---



38. Veggies temaki  
*avocado, cetrioli,  
philadelphia, insalata*

€ 3,50

1 pezzo

---





# 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. Hoso phila € 6,00

Hoso fritto con salmone, philadelphia e granella di riso soffiato e prezzemolo e salsa terikiyaki

6 pezzi



181. Hoso sanko € 4,00

Hoso fritto con ripieno di riso, pate di tonno e salmone, salsa ponzu e teriyaki

2 pezzi

39. Sake maki € 5,00  
*salmone*

6 pezzi

---



40. Maguro maki € 5,00  
*tonno*

6 pezzi

---



41. Ebi maki € 5,00  
*gamberi cotti*

6 pezzi

---



42. Kali maki € 5,00  
*salsa di tonno*

6 pezzi

---



43. Kappa maki € 4,50  
*cetrioli, philadelphia*

6 pezzi

---



44. Avocado maki € 4,50  
*avocado, mayo*

6 pezzi

---





裏巻き

## URAMAKI

*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.*



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

8 pezzi

---



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

8 pezzi

---

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

8 pezzi



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

8 pezzi



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

8 pezzi



52. **Miura roll** € 9,50  
*salmone alla piastra,  
philadelphia, cetriolo*

8 pezzi



53. **Veggie roll** € 9,50  
*lattuga, avocado, cetriolo,  
philadelphia*

8 pezzi



178. **Chicken roll** € 9,50  
*pollo in tempura, insalata e mayo*

8 pezzi



## URAMAKI SPECIAL



55. Tiger € 12,00  
*gambero in tempura, philadelphia,  
 salmone, avocado e salsa teriaki*

8 pezzi



56. Salmone top € 12,00  
*philadelphia, avocado, salmone*

8 pezzi



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

8 pezzi



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

8 pezzi



62. Japan flmbé € 12,00  
*tartare di salmone, tonno, salmone  
 e branzino scottati alla fiamma,  
 briciole di panko e salsa di teriyaki*

8 pezzi





# 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



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

4 pezzi



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

4 pezzi



# NIGIRI MIX



71. Small nigiri € 6,00  
2 salmone, 1 branzino, 1 tonno, 1 gambero cotto



72. Large nigiri € 11,00  
10 pezzi nigiri mix



73. Sake plus € 11,00  
10 salmone



74. Flambé € 10,00  
mix pesce alla fiamma con panko, erba cipollina e salsa teriyaki





75. Small maki  
*2 california, 2 philadelphia*

---

€ 5,00



77. Small sushi  
*4 nigiri, 4 maki*

---

€ 9,00



# 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

\* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona



80. Sashimi mix € 14,00

\* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona



## 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 sashimi di salmone  
su un letto di riso sushi



# 天麩羅

## TEMPURA

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



86. Fusilli di pollo impanati € 8,00

*\* con menù fisso massimo 1 porzioni per persona*

2 pezzi



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



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



89. Squid tempura € 8,00  
*tempura di calamari*





91. Veggie yaki  
*verdure alla piastra*

€ 5,00



92. Chicken katsu  
*pollo fritto avvolto nel panko*

€ 6,00



93. Tankastu  
*maiale fritto avvolto nel panko*

€ 6,00

# 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.*

94. **Chahan**  
*riso saltato alla piastra con verdure,  
uova gamberi e surimi*

€ 9,00



95. **Veggi chahan**  
*riso saltato alla piastra  
con verdure, uova*

€ 8,00



96. **Yaki udon**  
*noodles di grano saltati alla piastra  
con verdure, surimi, gamberi e uova*

€ 9,00





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



98. Yakisoba € 9,00  
*spaghetti con gamberi, surimi  
verdure alla piastra e uova*



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



100. Ramen € 8,00  
*noodles in brodo, uova,  
verdure e pollo alla piastra*

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



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



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





# 第2のコース

## SECONDI PIATTI

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



105. Yakitori € 8,00  
*pollo alla piastra con salsa teriyaki*



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





110. *Salmone teriyaki*  
*salmone alla piastra con salsa teriyaki*

€ 10,00



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

*\* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*



# 製菓

## DOLCI

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



# APERITIVI

<i>Spritz Aperol</i>		€ 5,00
<i>Spritz Campari</i>		€ 5,00
<i>Sake Caldo/Freddo</i>	20 cl	€ 6,90
<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>HIGHBALLS: vodka+fragola, vodka+panna e fragola, vodka+albicocca</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

# BIBITE

<i>Acqua naturale</i>	75 cl	€ 2,50
<i>Acqua frizzante</i>	75 cl	€ 2,50
<i>Coca Cola lattina</i>	33 cl	€ 2,50
<i>Coca Cola Zero lattina</i>	33 cl	€ 2,50
<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
<i>Coca Cola piccola</i>	25 cl	€ 2,50
<i>Coca Cola media</i>	50 cl	€ 7,00
<i>Coca Cola grande</i>	100 cl	€ 12,00

# 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>	33 cl	€ 5,00
<i>Corona</i>	33 cl	€ 4,00
<i>Heineken</i>		€ 3,50
<i>Ichnusa</i>	33 cl	€ 4,00
<i>Ichnusa</i>	50 cl	€ 5,50

# VINI

## ROSSI

*Sangiovese Superiore* € 20,90

## BIANCHI

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

## BOLLICINE

<i>Asolo DOCG Brut</i>	€ 23,90
<i>Franciacorta Saten</i>	€ 29,90
<i>Pignoletto frizzante</i>	€ 17,90
<i>Perlanima</i>	€ 16,90

# TÈ CALDI

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

# CAFFETTERIA

<i>Caffè Espresso</i>	€ 1,00
<i>Caffè Macchiato</i>	€ 1,00
<i>Cappuccino</i>	€ 1,50
<i>Caffè Deca</i>	€ 1,30
<i>Caffè Corretto</i>	€ 1,50
<i>Orzo Espresso</i>	€ 2,00
<i>Gingseng Espresso</i>	€ 2,00

# DIGESTIVI

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



**KIKU**  
JAPANESE RESTAURANT