

味

TEPPAN

JAPANESE GRILL

INGREDIENTI

COSA SIGNIFICA "TEPPAN"? Teppan in giapponese significa "piastra". I nostri piatti, preparati alla piastra, sono completi: a base di (a scelta) riso o pasta in bianco, verdure miste e, sempre a scelta, carne (pollo o manzo) o pesce (gamberi e salmone). Il tutto condito con salse speciali, dolci o piccanti.

SALSA TEPPAN (DOLCE) Salsa originale creata dai nostri chef a base di zucchero, sale, sake, vino di riso dolce e salsa di soia.

SALSA TEPPAN (PICCANTE) Salsa originale creata dai nostri chef a base di zenzero, cipolla, peperoncino, sale, zucchero, vino di riso dolce e salsa di soia.

SALSA TEPPAN (CURRY) Salsa originale a base di curry rosso, latte di cocco, sake dolce, panna, olio di limone, salsa d'ostrica e peperoncino.

SALSA DI SOIA È una salsa fermentata ottenuta da soia, grano tostato, acqua, sale.

WASABI Pianta di origine giapponese la cui radice è molto piccante.

ZENZERO Pianta erbacea delle Zingiberaceae (la stessa famiglia del Cardamomo) originaria dell'Estremo Oriente.

TOFU Formaggio a base di soia

LE NOSTRE TIPOLOGIE DI PASTA Pasta al frumento (farina di grano); pasta di riso (frumento, riso); pasta di soia (farina di soia)

PIATTI SALTATI I nostri piatti vengono saltati alla fiamma con uova

CONTORNO DI VERDURE I nostri contorni di verdure contengono verze, carote, peperoni, cipolle e germogli di soia.

SEMI DI SESAMO

Molte delle nostre specialità (Salsa Teppan dolce, insalata e piatti vegetariani) vengono serviti conditi di semi di sesamo.

FUNGHI

I piatti a base di carne vengono spesso serviti con contorno di funghi.

GERMOGLI DI SOIA (STAGIONALI)

Sono un ingrediente comune della cucina asiatica, e in special modo dei piatti di verdura

ALLERGICO O INTOLLERANTE?

Nei nostri piatti e nelle nostre bevande possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Ad esempio: glutine (pasta, birra), latte, soia e prodotti a base di soia, semi di sesamo, uova, alcuni pesci e crostacei.

Siamo disponibili a effettuare variazioni ai piatti, se specificato al momento dell'ordinazione.

COPERTO TAVOLO Pranzo 1,20 € / Cena 1,50 €

MENÙ PRANZO 14,90 € (coperto incluso)

1 porzione
RAMEN
(con manzo o gamberi)
(beef or shrimps)

5 pezzi

SUSHI
misto proposto dallo chef
(mixed)

½ litro
ACQUA



1 porzione
PICCOLO SAMURAI MIX
(a scelta)
(rice or noodles with shrimps/
salmon/chicken or beef)

5 pezzi

SUSHI
misto proposto dallo chef (mixed)

½ litro
ACQUA

1 porzione
KARE RAISU
(pollo al curry con riso, patate e carote)
(chicken curry with rice, potatoes
and carrots)

5 pezzi

SUSHI
misto proposto dallo chef (mixed)

½ litro
ACQUA



1 porzione
TONKATSU KARE
(cotoletta di maiale impanata con salsa curry e riso)
(deep fried pork cutlet with curry sauce and rice)

5 pezzi

SUSHI
misto proposto dallo chef (mixed)

½ litro
ACQUA

PER INIZIARE / APPETIZER



Involtini giapponesi con gamberoni* (2pz) **4,50**
(Spring rolls with prawns)*

Involtini di riso e verdure (2pz) con semi di sesamo **4,50**
(Spring rolls with rice and vegetables) with sesame seeds

Involtini vegetariani (3pz) **4,50**
(Vegetarian spring rolls)

Involtini misti (5pz di 4 tipi) **6,90**
(Mixed spring rolls)

Zuppa di Miso **3,50**
(Miso soup with chives and tofu)

La zuppa tradizionale che accompagna tutti i pasti giapponesi.
Servita con erba cipollina e tofu (formaggio di soia)

Insalata Teppan **9,00**
(Teppan salad)

Insalata, carote, cetrioli, alghe Wakame e un tipico condimento allo zenzero, semi di sesamo
(Salad, carrots, cucumbers, wakame seaweed with ginger sauce and sesame seeds)

Insalata Japan **11,00**
(Japan salad)

Insalata, carote, cetrioli, alghe Wakame, fettine di pesce* crudo misto, condimento salsa Teriyaki, semi di sesamo
Salad, carrots, cucumbers, Wakame seaweed, raw fish slices (sashimi) with Teriyaki sauce and sesame seeds*

Insalata di alghe giapponese **5,90**
(Japanese seaweed salad)

Alghe fresche Wakame, semi di sesamo
Wakame seaweed and sesame seeds

Poke Giapponese **7,90**
(Japanese Poke)

Aceto di riso con alghe secche, tonno, salmone e avocado*
(Rice, avocado, dried seaweed, tuna, salmon and avocado)*

Tataki di tonno* **8,90**
(Tuna tataki)*

Tonno* scottato alla piastra, condimento salsa giapponese, semi di sesamo
(Seared tuna with teriyaki sauce, chives and sesame seeds)*

Tataki di salmone* **7,90**
(Salmon tataki)*

Salmone* scottato alla piastra, condimento salsa giapponese, semi di sesamo
Seared salmon with teriyaki sauce, chives and sesame seeds*



* PER LE PREPARAZIONI DELLA PRESENTE LISTA VENGONO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE.

SUSHI E SASHIMI

Temaki (1pz/1pcs)	4,50	
Cono di riso con pesce e verdure avvolto in alga Nori (salmone* o tonno* o code di mazzancolle* (gamberi) fritte) <i>(Cone-shaped hand rolled sushi with rice and nori seaweed Choose between salmon*, tuna* or fried shrimps*)</i>		
Onigiri (1pz/1pc)	4,50	
Salmone, tonno, avocado, semi di sesamo <i>(salmon, tuna, avocado and sesame seeds)</i>		
Kazan (1pz/1pc)	4,50	
Onigiri rivisitato con salmone, tonno, uova di salmone, alghe e salsa teriyaki piccante <i>(revisited onigiri with salmon, tuna, salmon roe and spicy teriyaki sauce)</i>		
	4pz/4pcs	8pz/8pcs
Salmone* <i>(Salmon*)</i>	4,50	8,50
Code di mazzancolle* fritte <i>(Fried shrimp tails*)</i>	4,50	8,50
Tonno* <i>(Tuna*)</i>	5,50	9,50
Maki California <i>(Maki California)</i>	4,00	8,00
con avocado, polpa di granchio* <i>(with avocado and crab meat*)</i>		
Maki Tempura	4,00	8,00
con code di mazzancolle* (gamberi) <i>(with fried shrimps*)</i>		
Uramaki*	4,00	8,00
con avocado, salmone* e philadelphia <i>(with salmon*, avocado and philadelphia)</i>		
Maki* misto fritti	4,50	8,50
<i>(misto pesce e verdura, mixed fish and vegetables)</i>		
	6pz/6pcs	
Maki tonno* <i>(Tuna maki*)</i>	5,50	
Maki salmone <i>(Salmon maki*)</i>	5,50	
Maki vegetariano <i>(Vegetarian Maki)</i>	4,90	



* PER LE PREPARAZIONI DELLA PRESENTE LISTA VENGONO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE.

SUSHI E SASHIMI



Maki arcobaleno*

Tempura con code di mazzancolle* (gamberi) e pesce fresco
(with shrimp* tempura and raw fish)

8pz/8pcs
11,00



Maki misto* (Mixed maki*)

10pz/10pcs

9,50



Maki misto vegetariano* (Mixed maki* vegetarian)

10pz/10pcs

9,50

Tagliere Sushi (Sushi board)

8 pezzi di sushi (8 pcs mixed sushi)

9,50

Sushi misto su tagliere piccolo (Small sushi board)

5 sushi + 4 maki

9,50

Sushi misto su tagliere medio (Medium sushi board)

9 sushi + 4 maki

13,00

Sushi misto su tagliere grande (Large sushi board)

10 sushi + 8 maki

17,00

Sashimi misto (Mixed sashimi)

Sashimi di branzini* e salmone* (Seabass*, salmon*)

8pz/8pcs

11,00

16pz/16pcs

19,50

Sashimi tonno (Tuna sashimi)

8pz/8pcs

11,00

16pz/16pcs

19,50

Carpaccio di salmone* (Salmon carpaccio*)

con semi di sesamo e erba cipollina
(raw fish with special sauce (soy, orange, lemon), chives and sesame seeds)

10,00

Carpaccio di tonno* (Tuna carpaccio*)

con semi di sesamo e erba cipollina
(raw fish with special sauce (soy, orange, lemon), chives and sesame seeds)

11,00

Carpaccio misto (Mixed carpaccio*)

Salmone* e tonno* con semi di sesamo ed erba cipollina
(raw salmon* and tuna* with special sauce (soy, orange, lemon), chives and sesame seeds)

11,00

* PER LE PREPARAZIONI DELLA PRESENTE LISTA VENGONO UTILIZZATI
INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE.



SPECIALI TEPPAN

Code di mazzancolle* (gamberi) Tokyo <i>(Tokyo shrimp* tails)</i> Frittura di gamberi con sale e pepe piccante <i>(Fried shrimps* with salt and spicy pepper)</i>	12,90
Bocconcini di tonno* alla piastra <i>(Tuna* on the grill)</i> <i>(with rice and vegetables)</i>	13,90
Spiedini di pollo* Yaki Tori <i>(Yaki Tori chicken* skewers)</i> <i>(with rice and vegetables)</i>	12,90
Spiedini con code di mazzancolle* (gamberi) Teriyaki <i>(Teriyaki shrimp* skewers)</i> <i>(with rice and vegetables)</i>	12,90
Milanese alla giapponese <i>(Tonkatsu)</i> Bistecca impanata di maiale* con pepe bianco e semi di sesamo <i>(Deep fried pork* cutlet served with rice)</i>	11,90
Fiori di pesco al salmone <i>(Peach blossom salmon*)</i> Salmone* alla piastra con semi di finocchio e sesamo <i>(Grilled salmon* with fennel seeds and rice)</i>	11,90
Piatto di verdure cotte alla piastra <i>(Grilled vegetables)</i> Verze, carote, peperoni, funghi, cipolle e germogli di soia. <i>(savoy cabbage, carrots, green pepper, mushroom, onion)</i>	10,90
Manzo* in corona reale <i>(Beef* with rice and vegetables in bento box)</i>	13,90
Pollo* in corona reale <i>(Chicken* with rice and vegetables in bento box)</i>	13,90
Code di mazzancolle* (gamberi) in corona reale <i>(Shrimps* tails with rice and vegetables in bento box)</i>	13,90
Salmone* in corona reale <i>(Salmon* with rice and vegetables in bento box)</i>	13,90



* PER LE PREPARAZIONI DELLA PRESENTE LISTA VENGONO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE.

RISO / RICE



Kare Raisu 12,00
pollo al curry con riso, patate e carote
(*chicken* curry with rice, carrots and potatoes*)

Code di mazzancolle* (gamberi) con riso e verdure 11,90
(*Shrimps*, beef* and chicken* with rice and vegetables*)

Salmone* con riso e verdure 12,90
(*Salmon* with rice and vegetables*)

Pollo* con riso e verdure 11,90
(*Chicken* with rice and vegetables*)

Manzo* con riso e verdure 11,90
(*Beef* with rice and vegetables*)

Riso e verdure 10,90
(*Rice and vegetables*)

Tofu con riso e verdure 11,90
(*Tofu with rice and vegetables*)

Riso al vapore 3,00
(*White rice*)

Riso al vapore con salsa Teriyaki 4,00
(*White rice with Teriyaki sauce*)

RISO MIX/RICE MIX:

Manzo* e pollo* con riso 12,90
(*Beef* and chicken* with rice and vegetables*)

Pollo* e code di mazzancolle* (gamberi) con riso 12,90
(*Chicken* and shrimps* with rice and vegetables*)

Code di mazzancolle* (gamberi) e salmone* con riso 12,90
(*Shrimps* and salmon* with rice and vegetables*)

Code di mazzancolle* (gamberi), manzo e riso 12,90
(*Shrimps*, beef* and chicken* with rice and vegetables*)

Code di mazzancolle* (gamberi), manzo e pollo* con riso 14,90
(*Shrimps*, beef* and chicken* with rice and vegetables*)



* PER LE PREPARAZIONI DELLA PRESENTE LISTA VENGONO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE.

RISO / RICE

RISO TEPPAN WOK/TEPPAN RICE WOK:

Riso saltato con verdure 11,00

(Fried rice with vegetables and eggs)

Saltato alla piastra con verdure miste, uova e germogli di soia

**Riso saltato con code di mazzancolle*
(gamberi) alla piastra** 12,90

(Fried rice with shrimps, vegetables and eggs)

Saltato alla piastra con verdure miste, gamberi* e uova



YAKISOBA

NOODLE:

**Noodle con code di mazzancolle*
(gamberi) e verdure** 12,00

(Noodle with shrimps and vegetables)*

Noodle con salmone* e verdure 12,90

(Noodle with salmon and vegetables)*

Noodle con pollo* e verdure 12,00

(Noodle with chicken and vegetables)*

Noodle con manzo* e verdure 12,00

(Noodle with beef and vegetables)*

Noodle con manzo* e funghi 12,90

(Noodle with beef and mushrooms)*

**Noodle saltati con code di mazzancolle* (gamberi),
zucchine e uova** 12,90

(Fried Noodles with shrimps, zucchini and eggs)*

**Noodle di riso saltati con verdure,
uovo e code di mazzancolle*** 12,90

(Fried rice noodle with shrimps, egg and vegetables)*



* PER LE PREPARAZIONI DELLA PRESENTE LISTA VENGONO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE.

YAKISOBA



Noodle vegetariano 10,90
(Vegetarian noodles)

Ramen (zuppa di noodle) 12,00
(Ramen - Noodle soup)
Zuppa con la pasta giapponese, verdure, funghi, gamberi*, alghe secche e germogli di soia

Spaghetti di soia Tokyo 12,90
(leggermente piccanti) saltati con pesce* e verdura
(Soy noodles with seafood* and vegetables)

Tofu con noodle e verdura 11,90
(Noodles with tofu and vegetables)



NOODLE MIX:

Noodle con pollo* e code di mazzancolle* (gamberi) 12,90
(Noodles with chicken*, shrimps* and vegetables)

Noodle con code di mazzancolle* (gamberi) e manzo* 12,90
(Noodles with beef*, shrimps* and vegetables)

Noodle con code di mazzancolle* (gamberi) e salmone* 12,90
(Noodles with chicken*, salmon* and vegetables)

Noodle con manzo* e pollo* 12,90
(Noodles with beef*, chicken* and vegetables)

Noodle con pollo* e manzo* e code di mazzancolle* 14,90
(Noodles with chicken*, beef*, shrimps* and vegetables)



SALSE / SAUCES

PER SPECIALI TEPPAN ALLA PIASTRA
FOR TEPPAN DISHES ON THE GRILL

Salsa Teriyaki dolce Sweet Teriyaki sauce

Salsa Teriyaki piccante Spicy Teriyaki sauce

Salsa al curry Curry sauce



* PER LE PREPARAZIONI DELLA PRESENTE LISTA VENGONO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE.

GYOZA

Gyoza

Ravioli giapponesi alla piastra

(Dumplings with pork and vegetables)*

6pz/6pcs

6,90

12pz/12pcs

11,90



TEMPURA

Tempura di verdure miste*

(Vegetable tempura)

8,90

Tempura di verdure miste e code di mazzancolle* (gamberi)

(Shrimp and vegetable tempura)*

9,90

Tempura di code di mazzancolle* (gamberi)

(Shrimp tempura)*

9,90

Tofu fritto

(Fried tofu)

5,50



SPIEDINI

SPIEDINI KUSHIYAKI (4pz):

(KUSHIYAKI SKEWERS (4pcs))

7,00

Code di mazzancolle* (gamberi) *(Shrimps*)*

Seppie* *(Cuttlefish* ball)*

Manzo* *(Beef*)*

Maiale* *(Pork*)*

Pollo* *(Chicken*)*

SPIEDINI KUSHIYAKI (6pz):

(KUSHIYAKI SKEWERS (6pcs))

9,00

Misti/Mix



* PER LE PREPARAZIONI DELLA PRESENTE LISTA VENGONO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE.

BAMBINI SAMURAI



Piccolo Samurai con riso e verdura

(Piccolo Samurai with rice and vegetables)

Pollo* o manzo* o code di mazzancolle* (gamberi) o salmone
(chicken / beef* / shrimps* / salmon*)*

7,90

Piccolo Samurai mix con riso o noodle

(Piccolo Samurai with rice / noodles and vegetables)

Pollo* e manzo* / code di mazzancolle* (gamberi) e salmone
(chicken and beef* / shrimps* and salmon*)*

8,90

DESSERT



Mousse al cocco

(Coconut mousse)

5,00

Nutella fritta giapponese

(Spring roll with nutella and sponge cake)

5,00

Dolce di soia Fuji bianco

(Rice cakes with sweet red bean paste)

5,00

Dolce di riso fritto

(Fried rice cakes with sweet red bean paste)

5,00

Bon-bon giapponesi

(Fried rice cakes with sesame paste)

5,00



VASCHETTE PER ASPORTO

Recipiente in alluminio

0,20

Vaschetta per sushi

0,50



AGGIUNTE

Aggiunta ½ porzione pesce o carne

4,50

Aggiunta ½ porzione funghi

2,00

* PER LE PREPARAZIONI DELLA PRESENTE LISTA VENGONO UTILIZZATI
INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE.

BEVANDE

Sakè freddo/caldo (per 2 persone) **3,50**
(Cold / Hot saké)

Grappa giapponese (alle erbe o alla prugna) **2,50**
(Japanese liqueur (herb or plum))

Birra giapponese (Japanese beer)

bottiglia/bottle 33cl **4,00**

bottiglia/bottle 50cl **5,00**

Birra in bottiglia (Bottled beer)

33cl **3,20**

66cl **5,50**

Vino bianco / rosso (Red / White wine)

al calice/one glass **2,00**

0,25l **4,50**

0,50l **7,50**

bottiglia/bottle 0,75l **11,00**

bottiglia prosecco/prosecco bottle 0,75l **12,00**

Bibite in lattina  **3,00**
(Canned drink)

Acqua minerale (Mineral water)

50cl **1,50**

100cl **2,80**

Thè verde caldo **3,20**
(Hot green tea)

Caffè **1,20**
(Coffee)

Caffè corretto con grappa **1,50**
(Coffee laced with Japanese liqueur)



**TUTTI I TIPI DI PIATTI SONO
DISPONIBILI PER ASPORTO!**