KOICHA ROOM

老師家

ROOFTOTP LOUNGE BAR

KOICHA ROOM È UN IZAKAYA, DIMORA DEI GIOVANI. LA MATTINA E DURANTE LA SERA, IL MANEKI NEKO, SPIRITO MITE, MUTA PER GUIDARE GLI OSPITI NELL'ESPERIENZA IZAKAYA. OFFRENDO LORO DEI PARTICOLARISSIMI PIATTI E INSOLITE BEVANDE, RACCONTANDO LEGGENDE CHE RIEMPIONO DI STUPORE E MERAVIGLIA.
IL MANEKI NEKO, PROTETTO DAL MAESTRO ROSHI, AMMALIA GLI OSPITI E RACCONTA LORO LE SUE AVVENTURE AL CHIARO DI LUNA.

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

BUSINESS LUNCH

12:00 - 15:00

LA NOSTRA PROPOSTA BENTO LUNCH

BENTO CHIRASHI

Sashimi | Avocado | Ponzu | Cipollotto | Rocoto
Grilla | Edamame | Tamago | Tempura Mix | Caffè

20

BENTO SUSHI

8pz Uramaki selezione dello Chef | 3 Nigiri |
3pz Sashimi | 1 Tartare | Caffè

20

BENTO RAMEN VEGGIE

Udon | Nori | Cipollotto | Shitake | Tenkasu
| Edamame | Tamago | Tempura Veggie | Caffè

20

BENTO RAMEN KOICHA

Udon Nori | Tenkasu | Cipollotto | Orata
Edamame | Tamago | Tempura Mix | Caffè

20

BENTO BAO

Bao | Tamago | Edamame | Tempura Mix | Caffè

20

BENTO YAKIMESHI

Riso saltato con verdure e gamberi | Edamame
Tamago | Tempura Mix | Caffè

20

BUSINESS LUNCH

12:00 - 15:00

COMPONI IL TUO POKE

15

BASE:

- RISO BIANCO
- INSALATA LATTUGA
- QUINOA
- CECI

PROTEINE:

- SALMONE
- TONNO

+2

- BRANZINO
- GAMBERI COTTI
- TOU FU
- UNAGI

+2

INGREDIENTI:

- AVOCADO
- WAKAME
- CAROTE
- MELA
- POMODORINI
- EDAMAME
- MANGO
- FRAGOLA
- SHITAKE

GUARNIZIONE:

- ALGA NORI
- CIPOLLA CROCCANTE
- SESAMO
- ERBA CIPOLLINA
- IKURA (+ € 2,00)
- TOBIKO
- TENKASU
- CHALACA

SALSE:

- TERIYAKY
- MAIO PICCANTE
- MAIO CORIANDOLO
- MAIO ACEVICHADO
- MAIO MISO
- MISO - YUZU
- VINAIGRETTE DI YUZU
- CHIMICHURRI
- OLIO EVO
- OLIO SESAMO
- GEL PONZU (ASPRO)

KITCHEN

12:00 - 15:00 / 18:00 - 22:00

BAO

BAO AMAI

Animelle in tempura | Peperoncino Giallo | Shiso

9

BAO TAKO

Polpo | Maionese al Coriandolo | Ponzu | Nori

11

BAO YASAI

Funghi Shitake | Cavolo Rosso | Soia

8

BAO NIKU NASU

Nikujaga (Stufato di Manzo) | Purea di Melanzana Affumicata | Prezzemolo

10

SPIEDINI

YAKITORI

Spiedino di Pollo Marinato

8

KITCHEN

12:00 - 15:00 / 18:00 - 22:00

SANDO

KATSU-SANDO [SANDWICH GIAPPONESE]
Pork | Chasu | Cavolo Rosso e Lattuga | Chips di Riso | Maionese Coriandolo e Aglio
12

KATSU-SANDO [SANDWICH GIAPPONESE]
Manzo | Uovo di Quaglia | Chimichurri Giapponese | Gel di Ponzu
13

RAMEN & YAKIMESHI

VEGGIE RAMEN
Udon | Shitake | Nori | Cipollotto | Tenkasu | Tofu | Perle di Tartufo
14

KOICHA RAMEN
Udon | Orata | Bottarga | Cipollotto | Tobiko Nero | Nori
16

CHASU RAMEN
Udon | Chasu (Pancetta di Maiale c.b.t.) | Perle di Tartufo | Cipollotto | Nori | Tenkasu
16

YAKIMESHI EBI
Riso Saltato | Gambero | Mix di Verdure | Uovo
12

YAKIMESHI GYU
Riso saltato | Manzo | Mix di Verdure | Uovo
12

YAKIMESHI VEGGIE
Riso saltato | Mix di Verdure | Uovo
10

KITCHEN

12:00 - 15:00 / 18:00 - 22:00

TEMPURA

TEMPURA VEGGIE
Verdure miste in Tempura
10

TEMPURA MIKKUSU
Verdure e Gamberi in Tempura
14

TEMPURA OCEAN
Pesce e Crostacei in Tempura
16

MAIN COURSE

GYOZA
Mix di ravioli alla griglia
8

UDON
Udon homemade saltati | Gamberi | Sake&Mirin | Salsa Aji Giallo | Salicornia
14

SUSHI BAR

12:00 - 15:00 / 18:00 - 22:00

RAW & MARINATED

SASHIMI
9 pz | Salmone | Tonno | Branzino
16

SASHIMI OMAKASE
15 pz| Selezione di Crudi a cura dello Chef
28

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

ACEVICHADO
8pz | Tonno | Erba cipollina | Acevichado | Chalaca
15

URAMAKI

EBI & MISO
8pz | Gamberi in Tempura | Maionese al Miso | Maionese al Ponzu | Tartar di Tonno (leggermente piccante) | Erba Cipollina | Tenkasu
15

SMOKED SEABASS
8pz | Branzino | Mango & Peperoncino | Avocado | Peperoncino Amarillo
15

SHRIMP & BLACK GARLIC
8pz |Salmone | Daikon | Tartar Gamberi | Maionese con Confettura di Aglio Nero
15

SUSHI BAR

12:00 - 15:00 / 18:00 - 22:00

NIGIRI

AJI SALMON
1pz | Salmone | Peperoncino Giallo | Chalaca
3

ROCOTO SEABASS
1pz | Branzino | Rocoto Grilla | Cipollotto
3

HAMACHI & PONZU
1pz | Ricciola | Ponzu Gel | Erba cipollina
4

AKAMI & TARE
1pz | Tonno | Tare di Acero e Anguilla
4

WAGYU
1pz | Wagyu A4 | Uovo di Quaglia | Salsa Ponzu
7

TAKO & CHIMICHURRI
1pz | Polpo | Chimichurri
4

SAKE
1pz | Salmone
2

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) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.),
nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù

***** A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato. Il pesce fresco viene sottoposto a profilassi di abbattimento come da ordinanza del Ministero della Sanità.