

OKINAWASI

“LA CASA DI OKINA”

ESPERIENZA E ISPIRAZIONE NIKKEI

La gastronomia nikkei abbraccia piatti e abitudini culinarie portati dalla comunità giapponese nelle terre peruviane. L'adattamento di ricette proprie, l'impiego di prodotti locali nelle preparazioni e nella trasformazione dei piatti tradizionali peruviani con influenze giapponesi hanno dato forma a una delle cucine più famose e raffinate nel mondo attuale.

OKINA

Okina é una maschera giapponese che rappresenta “un vecchio venerabile” Simboleggia saggezza ed esperienza. Per la sua vecchiaia e il suo comportamento mite, è anche simbolo di prosperità, buon augurio e felicità. A volte Okina è considerata l'incarnazione terrena di Dio.

WASI

Casa in dialetto peruviano “quechua”

翁

の

家



COPERTO 2€



OKINAWASI



OKINAWASINIKKEI



OKINAWASI.IT



FINGER FOOD

*** CHICKEN CRISPY FRIED**

Con salsa chili dolce

7 €

*** BACCELLI DI EDAMAME**

5 €

PATATE DOLCI

Con maionese piccante giapponese

7 €

YUCCA FRITTA (Tubero sudamericano)

Con maionese peruviana e crema huancaína.

7 €

PAPA A LA HUANCAINA

Crema di huancaína (formaggio fresco, latte, gallette craker, peperoncino giallo, cipolla, aglio accompagnato con patate dorate, uova sode e olive peruviane)

6 €

*** GAMBERI IN TEMPURA**

Con salsa agrodolce (x4)

7 €

CIOTOLA DI ALGA WAKAME

7 €

*** GYOZA DI POLLO (A VAPORE)**

Con salsa di soia profumata con aglio e limone (x4)

7 €

*** GYOZA VEGETARIANA (A VAPORE)**

Con salsa di soia profumata con aglio, limone e perle di riso (x4)

6 €

*** GYOZA DI GAMBERO E VERDURE (A VAPORE)**

Con salsa di soia profumata con aglio e limone (x4)

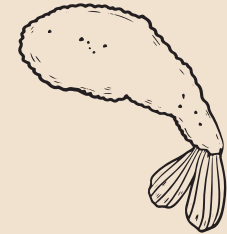
7 €

*** TAKOYAKI DI POLPO**

Con maionese piccante, salsa okinawasi e furikake (x4)

7 €

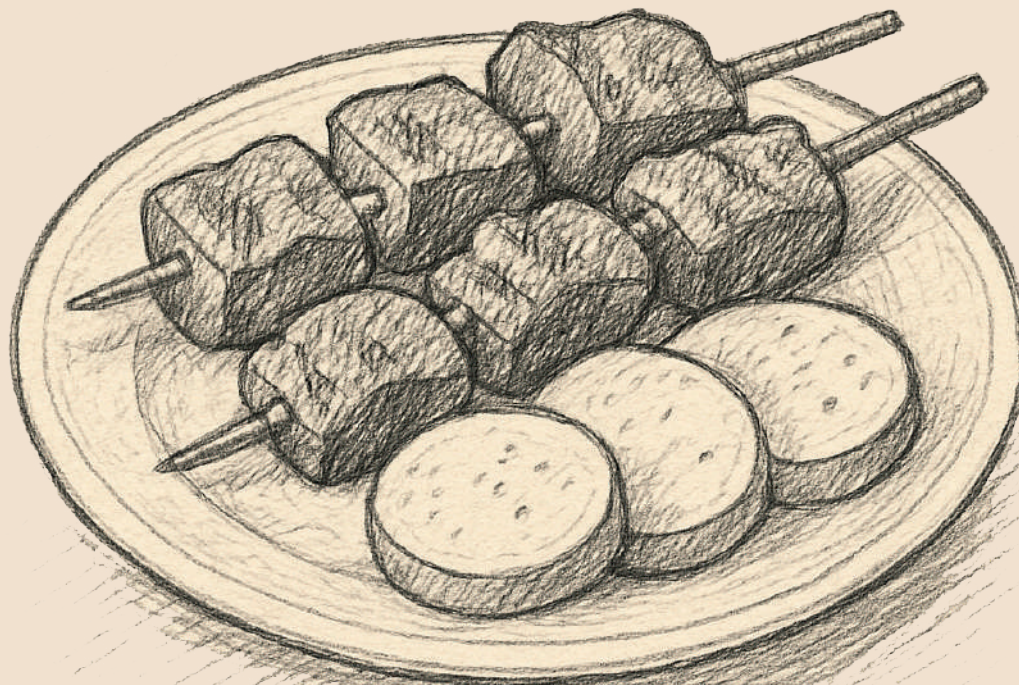
MISOSHIRU: ZUPPA DI MISO, DASHI, TOFU, ALGA WAKAME E CIPOLLOTTO 6 €



* Prodotti surgelati

STORIA DELL'ANTICUCHO DI CUORE

L'Anticucho è un piatto tradizionale peruviano, le cui radici risalgono all'Impero Inca, dove veniva preparato con carne di lama e condito con erbe aromatiche e peperoncino. Dopo l'arrivo degli spagnoli, la ricetta si è evoluta, incorporando carne di manzo (in particolare il cuore) e altri ingredienti come aglio e aceto. Gli schiavi africani, a cui venivano fornite le frattaglie scartate dagli spagnoli, hanno avuto un ruolo importante nell'adozione e nell'adattamento della ricetta, utilizzando il cuore e marinandolo con chicha o aceto, per poi grigliarlo.



STORIA DELLA CAUSA

La causa è un piatto tradizionale peruviano con una ricca storia, legata in particolare alla lotta per l'indipendenza del Perù nel XIX secolo. Si ritiene che la sua origine risalga all'epoca della Spedizione di Liberazione guidata da José de San Martín. Le donne peruviane, raccogliendo fondi per i soldati, preparavano e vendevano questo piatto, promuovendolo con la frase: "Por la causa" (Per la causa)





ANTICUCHOS (Antipasti Caldi)

Spiedini marinati e cotti alla griaglia con aji panca, aglio, peperoncino colorato, pepe, comino e aceto.

ANTICUCHO ORIGINALE

Cuore di vitello con patate dorate, crema huancaína e pannocchia peruviana.

11 €

ANTICUCHO DE PESCADO

Salmone, salsa yakiniku, patate dorate e mais.

11 €

FESTIVAL DI CAUSA (Antipasti Freddi)

Patate schiacciate marinate con peperoncino giallo peruviano e lime.

CAUSA LIMEÑA

Pollo, maionese, piselli, avocado, peperoni, coriandolo, salsa huancaína, uova sode e olive.

11 €

CAUSA DI TONNO ROSSO

Marinatura in salsa poke, avocado, polvere di nori, furikake e croccante di platano.

13 €

CAUSA DI GAMBERI

Gamberi scottati con pomodorini, avocado, maionese rosa, uova sode e gamberi in tempura.

13 €

CAUSA ACEVICHADA

Ceviche tradizionale, frittura di pesce e chifle.

11 €

CAUSA DI SALMONE SCOTTATO

Salmone, salsa yakitori, edamame, snack al wasabi e fave croccanti.

12 €

CAUSA VEGANA

Goma wakame, edamame, avocado, mix sesamo, salsa okinawasi, cetriolo, croccante di cipolla e platano.

11 €

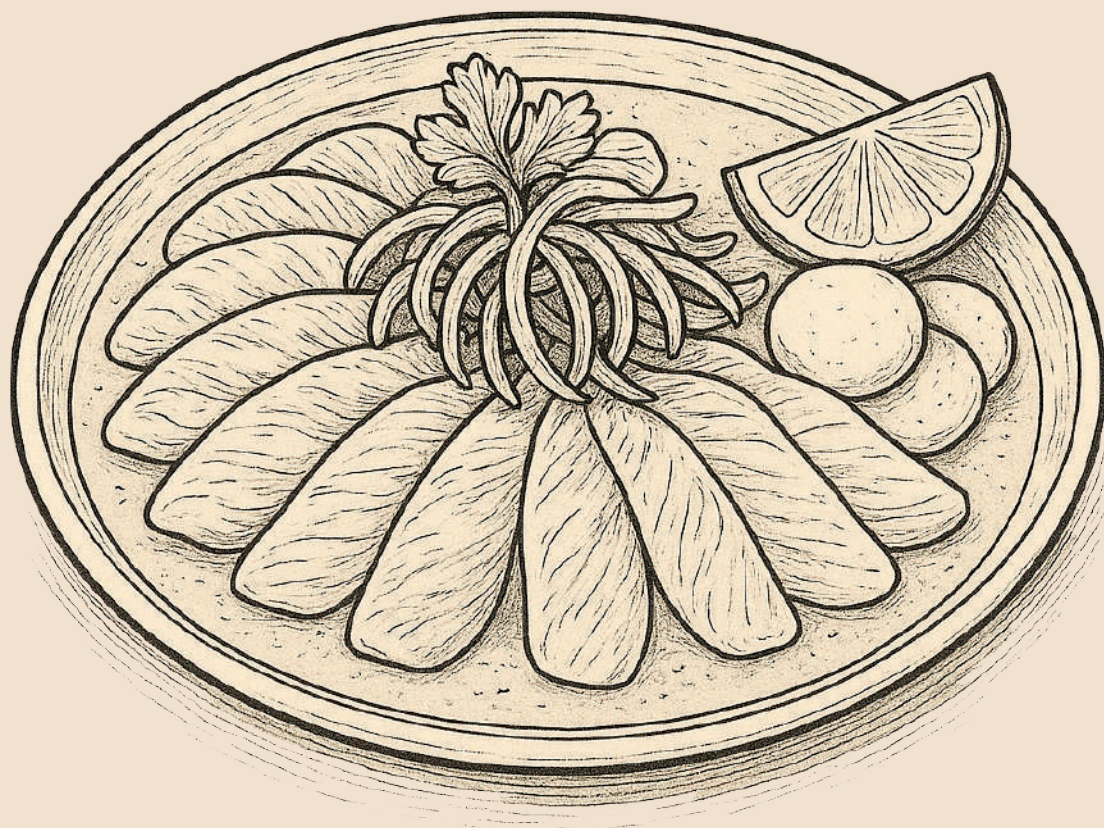
STORIA DELL' CEVICHE

Il ceviche peruviano ha una ricca storia che risale all'epoca precolombiana, in particolare alla cultura Moche, che abitava la costa settentrionale del Perù circa 2.000 anni fa. I Moche usavano il succo di un agrume chiamato tumbo per marinare il pesce fresco, conferendogli un sapore aspro e cuocendolo leggermente. Con l'arrivo degli spagnoli, furono introdotti limone e cipolla, dando origine alla ricetta moderna che conosciamo oggi. Il ceviche peruviano è considerato un piatto emblematico e patrimonio culturale della nazione e dell'umanità.



STORIA DELL' TIRADITO

Il tiradito è un piatto peruviano, una variante del ceviche, caratterizzato da fettine sottili di pesce preparate con una salsa a base di limone e peperoncino. La sua origine affonda le sue radici nell'influenza della cucina giapponese su quella peruviana, in particolare della cucina Nikkei, che fonde tecniche e sapori di entrambe le culture..



CEVICHE

CEVICHE - PATRIMONIO DELL' UNESCO: Pesce crudo marinato in lime, cipolla rossa, coriandolo, peperoncino peruviano e leche de tigre (brodo di pesce profumato, zenzero e sedano)

CEVICHE OKINAWASI - Antipasti Freddi

Pesce bianco, salmone, cetriolo, cipolla rossa, coriandolo, leche de tigre, chips di patate dolci, chips di platano, fritturina di pesce, tobiko, togarashi e gohan

16 €

CEVICHE TRADIZIONALE - Antipasti Freddi

Pesce bianco o salmone, cipolla rossa, coriandolo, peperoncino peruviano, frittura di pesce, chips di patate dolci, chifle e mais tostato.

12 €

CEVICHE NIKKEI - Antipasti Caldi

Salmone scottato, edamame, salsa ponzu, frutti di stagione, furikake e tobiko.

14 €

CEVICHE MISTO - Antipasti Freddi

Salmone, pesce bianco, tonno, gambero rosa, cipolla rossa, coriandolo, crema di peperoncino giallo, chips di patata dolce e chifle.

15 €



TIRADITOS

TIRADITO OKINAWASI (PRIMI)

Carpaccio di salmone, tonno, pesce bianco, avocado, coriandolo, cipolla rossa, crema di peperoncino, giallo, leche de tigre, e uva di mare.

17 €

TIRADITO NIKKEI (PRIMI)

Carpaccio di tonno rosso, salmone, pesce bianco, salsa ponzu yuzu al wasabi, croccante di platano, uva di mare, furikake e tobiko.

16 €

TIRADITO DI PESCE BIANCO (PRIMI)

Salsa di maracuya, mango piccante, lime, mango fresco, togarashi e perle di riso.

14 €





PRINCIPALI PERUVIANI

LOMO SALTADO

Saltato di manzo, aglio, cipolla rossa, pomodoro, peperoncino, soia, aceto, coriandolo, comino, patate dorate e riso con piselli.

14 €

AJI DE GALLINA

Petto di pollo, latte, pane bianco, cipolla rossa, peperoncino giallo, aglio, uova, oliva peruviana e riso con piselli.

14 €

CHAUFA DI MARE (RISO SALTATO)

Salmone, gamberi, uova, zenzero, dashi, cipollotto, soia e olio di sesamo.

14 €

CHAUFA AEROPUERTO (RISO SALTATO)

Pollo, bacon, uova, yakisoba, germogli di soia, zenzero, soia, cipollotto e olio di sesamo.

15 €

CHAUFA VEGETARIANA (RISO SALTATO)

Peperoni, piselli, mais, cetrioli, uova, cipollotto e olio di sesamo.

13 €

PESCE FRITTO ALLA PERUVIANA (Tempo di attesa 30 minuti)

600gr orata intera marinata in aglio e zenzero, impanata in farina e fritta accompagnata con patatine fritte.

25 €

PESCE AL VAPORE (Tempo di attesa 30 minuti)

600gr orata marinato con aglio e zenzero, olio di sesamo, fagioli di soia fermentati e ciotola di riso.

27 €

TRIO MARINO

Causa di tonno rosso, ceviche tradizionale, e mix di frittura di pesce.

23 €





PRINCIPALI GIAPPONESI

DIM SUM MIX

8 ravioli cotti al vapore con salsa chashu, bacon croccante edamame.

15 €

RAMEN

Chashu, uovo sodo, gambero in tempura e cipollotto.

14 €

MISO RAMEN (VEGETARIANO)

Tofu, alga wakame, gyoza di verdure e cipollotto.

13 €

TONKATSU UDON

Salsa tonkatsu, edamame, bacon croccante, tonno rosso, gamberi e croccante di platano.

14 €

KATSUKARE

Curry, patate, carote, riso e cotoletta di maiale.

15 €

TATAKI DI TONNO ROSSO

Impanato con mix di sesamo, avocado, salsa yuzu al wasabi e furikake.

18 €

TATAKI DI SALMONE

Salmone, wakame, salsa yakitori, cetrioli, avocado e togarashi.

17 €

CHIRASHI

Letto di riso con sashimi di salmone, tonno, alga wakame, uva di mare, avocado, salsa okinawasi, maionese giapponese e mix di sesamo.

18 €



SUSHI FUSION x8pz

"I nostri sushi sono consigliati tutti senza soia tranne l'okina uramaki"

EBI URAMAKI

Gambero in tempura, avocado, pesce bianco scottato, maionese giapponese, teriyaki e chips di patate.

15 €

SAKE URAMAKI

Pesce bianco, cetriolo ricoperto di salmone scottato, yakitori e croccante di patate dolci.

14 €

OKINA URAMAKI

Salmone, avocado, croccante di platano e tartare di gambero rosa.

16 €

LIMA URAMAKI

Gambero in tempura, avocado ricoperto di pesce bianco scottato e salsa huancaína.

15 €

AKA URAMAKI

Avocado, cetriolo ricoperto di tonno rosso, salsa okinawasi e maionese giapponese.

13 €

NIKKEI URAMAKI

Salmone, avocado, tartare di pesce bianco acevichado e croccante di patate dolci.

15 €

PHILA URAMAKI

Salmone, avocado, philadelphia, teriyaki e croccante di cipolla.

12 €

MAKI

Gambero in tempura, avocado, maionese piccante, yakiniku e quinoa croccante.

15 €

FUTOMAKI ROLL

Salmone, tonno, pesce bianco, avocado con salsa yuzu ponzu al wasabi e zenzero.

17 €

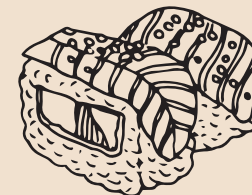
CREAZIONE DELLO CHEF 8pz

17 €

SUSHI BOX 20pz

Sake uramaki / Phila uramaki / Nigiri pesce bianco, tonno, salmone, crudo e scottato.

35 €





TARTARE

Tonno rosso	14 €
Salmone	12 €
Pesce bianco	12 €

SASHIMI x6

Tonno rosso	12 €
Pesce bianco	9 €
Salmone	9 €

NIGIRI x2

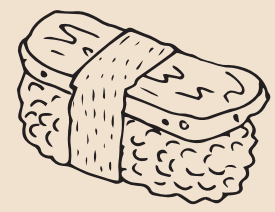
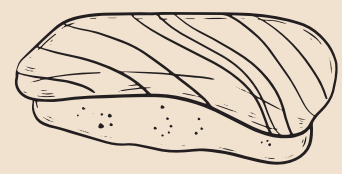
- Salmone
- Tonno rosso
- Pesce bianco

_____ 5 € _____

HOSOMAKI x4

- Salmone
- Tonno rosso
- Pesce bianco

_____ 5 € _____





BIRRA Y BIBITE

BIRRA PERUVIANA

5 €

BIRRA GIAPPONESE

5 €

ACQUA LISCIA O GASSATA

2.5 €

COCA COLA / FANTA

3 €

CHICHA MORADA

Bevanda analcolica a base di mais viola peruviano.

4 €

CAFFE

1 €

TE JASMINE

6 €

HOJICHA TE VERDE TOSTATO

6 €





PERUVIAN COCKTAIL

- PISCO SOUR** 7 €
Pisco acholado, lime, albume, sciroppo e angostura.
- MARACUYA SOUR** 7 €
Pisco, maracuya, albume, sciroppo.
- CHOLO LINDO** 7 €
Pisco, sciroppo, angostura, whisky, arancia.
- CHOLO CON CHE** 7 €
Granadina, pisco, tequila, pompelmo angostura.
- CHICHA PUNCH** 7 €
Chicha, limone, sciroppo, gin, togarashi.
- CHILCANO** 7 €
Pisco, lime, angostura, ginger ale.
- APERITIVO PERUVIANO** 7 €
Chicha morada, lime e pisco acholado.

COCKTAILS

- NEGRONI** 6 €
Gin, campari e vermouth rosso.
- GIN TONIC** 6 €
Gin, aqua tonica e limone.
- SPRITZ** 6 €

AMARI E CICCHETTI

- AMARO** 2 €
- CICCHETTO DI PISCO (Distillato di uva peruviana)** 3 €





DESSERT E GELATI

SEMIFREDDO CHEESECAKE

Cioccolato / mango / frutti di bosco.

7 €

BROWNIE

Con gelato al mango, maracuya e frutti di stagione.

7 €

CHURROS CON GELATO (Artiginale)

Gelato mango, maracuya e cioccolato fondente.

7 €

LECHE ASADA (Senza glutine)

Dolce peruviano a base di latte, uova, vaniglia e cannella.

7 €

GELATO DI MARACUYA E MANGO (Artiginale)

(Senza glutine)

7 €

GELATO DI CHICHA MORADA (Artiginale)

Mais viola peruvano (Senza glutine)

7 €

KURO NINNIKU: GELATO DI AGLIO NERO

(Artiginale)

8 €

Proprieta e benefici dell'aglio nero:

- * Maggior concentrazione di antiossidanti.
- * Utile per la riduzione del colesterolo.
- * Previene le malattie cardiovascolari.
- * Perfetto per chi ha problemi a livello cutaneo.
- * Rimedio naturale per migliorare le difese e combattere virus e batteri.
- * Combattere l'eccesso di stress e di nervosismo.

