



MENÙ

Allergeni presenti



Arachidi



Cereali che
contengono glutine



Crostacei



Anidride
solforosa e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Frutta
a guscio



Pesce



Sedano



Semi di
sesamo



Senape



Soia



Uova

ALLERGENI PRESENTI

- ① **ARACHIDI**
- ② **GLUTINE**
- ③ **CROSTACEI**
- ④ **SOLFITI**
- ⑤ **LATTE**

- ⑥ **LUPINI**
- ⑦ **MOLLUSCHI**
- ⑧ **FRUTTA A GUSCIO**
- ⑨ **PESCE**

- ⑩ **SEDANO**
- ⑪ **SESAMO**
- ⑫ **SENAPE**
- ⑬ **SOIA**
- ⑭ **UOVA**

Se avete particolari intolleranze o allergie alimentari vi preghiamo di informare il nostro personale che è a vostra disposizione per fornirvi l'agenda degli allergeni di tutti i nostri prodotti.

LE IMMAGINI INSERITE SONO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO

I prodotti di pesce somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.

Qualora abbiate particolari intolleranze o allergie, vi preghiamo di informare il nostro personale che è a vostra disposizione per fornirvi l'agenda degli allergeni di tutti i nostri prodotti (reg.ue 1169/2011)

* ingredienti che per motivi stagionali o di reperibilità possono essere di origine surgelata/congelata.



PIATTO VEGETARIANO



PIATTO PICCANTE

Coperto/Cover € 2,50



*Vi auguriamo
buon appetito*



ANTIPASTI

appetizers



01 NAMBAZIKÉ € 12,00

SALMONE IN CARPIONE

pickled salmon

ALLERGENI PRESENTI

9 11 13

02 SAKÉ KAWAFURAI € 12,00

SALMONE FRITTO

fried salmon

ALLERGENI PRESENTI

9 11 13

03 TARTARE DI SALMONE € 13,00

SALMONE CRUDO TRITATO

chopped raw salmon

ALLERGENI PRESENTI

9 11 13

04 SUMOMONO KOMBU € 8,00

ALGHE CON ACETO E ZUCCHERO

seaweed with vinegar and sugar

ALLERGENI PRESENTI

11 13



05 SUMOMONO SAKÉ € 15,00

SALMONE CRUDO, CIPOLLA, ACETO E ZUCCHERO,

raw salmon, onion, vinegar and sugar,

ALLERGENI PRESENTI

9 13

06 EDAMAME* € 5,00

FAGIOLI DI SOIA

soy beans

ALLERGENI PRESENTI

13



07 SHIYAYAKO € 8,00

TOFU CRUDO CON KATSUOBUSHI (PETALI DI PESCE)

raw tofu with katsoubushi (fish petals)

ALLERGENI PRESENTI

9 11 13

08 AGADASHI TOFU € 12,00

TOFU FRITTO CON KATSUOBUSHI (PETALI DI PESCE)

fried tofu with katsoubushi (fish petals)

ALLERGENI PRESENTI

9 11 13

09 ZUPPA DI MISO € 4,00

ZUPPA DI ALGHE E TOFU

miso soup (seaweed and tofu soup)

ALLERGENI PRESENTI

9 13



RAVIOLI

dumpling



10 GYOZA* DI MAIALE E VERDURE 6 PZ € 8,00

RAVIOLI ALLA GRIGLIA RIPIENI DI CARNE DI MAIALE E VERDURE
grilled dumpling filled with pork meat and vegetables

ALLERGENI PRESENTI

(2) (10) (11)

11 GYOZA* DI POLLO E VERDURE 6 PZ € 7,00

RAVIOLI ALLA GRIGLIA RIPIENI DI CARNE DI POLLO E VERDURE
grilled dumpling filled with chicken meat and vegetables

ALLERGENI PRESENTI

(2) (11)

12 GYOZA* DI MAIALE 6 PZ € 8,00

RAVIOLI RIPIENI DI CARNE DI MAIALE E VERDURE
CONDITI CON SALSA PONZU
*dumpling filled with pork and vegetables
seasoned with ponzu sauce*

ALLERGENI PRESENTI

(2) (10) (11) (13)

13 WONTON* DI CARNE IN BRODO 8 PZ € 8,00

RAVIOLI IN BRODO RIPIENI DI CARNE DI MAIALE E
VERDURE CON UOVO E ALGHE
*dumpling in broth filled with pork and vegetables
with egg and seaweed*

ALLERGENI PRESENTI

(2) (10) (11) (13) (14)

14 WONTON* DI CARNE 8 PZ € 8,00

RAVIOLI RIPIENI DI CARNE DI MAIALE E VERDURE
CONDITI CON SALSA PONZU
*dumpling filled with pork and vegetables
seasoned with ponzu sauce*

ALLERGENI PRESENTI

(2) (10) (11) (13)

RISO

rice

15 KATSUDON

€ 15,00

CIOTOLA DI RISO CON UOVO RICOPERTA DA MAIALE*
IMPANATO E SALSA CON KATSUOBUSHI (PETALI DI PESCE)
*bowl of rice with egg covered with pork breaded
and sauce with katsoubushi (fish petals)*

ALLERGENI PRESENTI

2 9 11 13 14

16 TENDON

€ 15,00

CIOTOLA DI RISO CON TEMPURA DI GAMBERI*,
VERDURA E SALSA CON KATSUOBUSHI (PETALI DI PESCE)
*bowl of rice with shrimp tempura, vegetables tempura,
sauce with katsoubushi (fish petals)*

ALLERGENI PRESENTI

2 9 3 13 14

RISO

rice



17 YAKI NUKU DON € 16,00

CIOTOLA DI RISO CON MANZO, CIPOLLA E SALSA
CON KATSUOBUSHI (PETALI DI PESCE)

*bowl of rice with beef, onion, sauce
with katsoubushi (fish petals)*

ALLERGENI PRESENTI

9 11 13 14

18 CURRY DON € 16,00

CIOTOLA DI RISO CON MANZO*, PATATE, CAROTE,
CIPOLLE, CURRY CON KATSUOBUSHI (PETALI DI PESCE)

*bowl of rice with beef, potatoes, carrots,
onion, curry with katsoubushi (fish petals)*

ALLERGENI PRESENTI

9 13



19 TORIYAKI DON € 15,00

CIOTOLA DI RISO CON POLLO*, CIPOLLA, SALSA
CON KATSUOBUSHI (PETALI DI PESCE)

*bowl of rice with chicken, onion, sauce
with katsoubushi (fish petals)*

ALLERGENI PRESENTI

9 11 13

20 GOMAN € 3,00

RISO BIANCO BOLLITO

boiled white rice

ALLERGENI PRESENTI

11



21 ZONGI ZI* 1 PZ € 5,50

RISO GLUTINOSO CON CARNE DI MAIALE E CASTAGNE
AVVOLTO DA FOGLIA DI BANANA

*glutinous rice with pork and chestnuts wrapped
in banana leaf*

ALLERGENI PRESENTI

8 13





PASTA

noodles



22 YAKI UDON

€ 12,00

PASTA SALTATA GIAPPONESE CON GAMBERI* E VERDURE-
CON KATSUOBUSHI (PETALI DI PESCE)

*sauteed japanese noodles with shrimps and vegetables
with katsoubushi (fish petals)*

ALLERGENI PRESENTI

② ③ ⑨ ⑬ ⑭

23 SPAGHETTI CON MELANZANE

€ 13,00

SPAGHETTI CON CARNE, MELANZANE, AGLIO, SALSA DI MISO

classic noodles with meat, eggplant, garlic, miso sauce

ALLERGENI PRESENTI

② ⑬

24 SPAGHETTI CON FAGIOLINI

€ 13,00

SPAGHETTI CON CARNE, FAGIOLINI, AGLIO

classic noodles with meat, green beans, garlic

ALLERGENI PRESENTI

②



RAMEN

ramen



25 RAMEN EBI TEMPURA € 16,00

RAMEN CON GAMBERO* IN TEMPURA E ALGHE

ramen with shrimp tempura and seaweed

ALLERGENI PRESENTI

2 3 13 14

26 RAMEN CON CARNE € 18,00

RAMEN CON CARNE DI MANZO, ALGHE, UOVA, ERBA CIPOLLINA

ramen with beef, seaweed, eggs, chives

ALLERGENI PRESENTI

2 13 14

27 RAMEN CON VERDURE € 15,00

RAMEN CON VERDURE, ALGHE, UOVA, ERBA CIPOLLINA

ramen with vegetables, seaweed, eggs, chives

ALLERGENI PRESENTI

2 13 14



I RAMEN VENGONO CUCINATI CON I SEGUENTI
SPAGHETTI A SCELTA :

the ramen are cooked with the following noodles by choice:

UDON

(spaghetti grossi giapponesi)

SOBA

(spaghetti di grano saraceno)

SPAGHETTI CLASSICI



CARNE

meat

28 TONKATSU € 10,00

COTOLETTA DI MAIALE* IMPANATA
breaded pork cutlet

ALLERGENI PRESENTI

2 11 13 14

29 TORIYAKI € 13,00

POLLO IN PADELLA CON CIPOLLA
chicken with onion

ALLERGENI PRESENTI

11 13

30 TORINIKU NO KARAAGE € 10,00

POLLO FRITTO
fried chicken

ALLERGENI PRESENTI

2

31 YAKI NIKU € 15,00

MANZO IN PADELLA CON CIPOLLA
beef with onion

ALLERGENI PRESENTI

11 13

32 POLPETTE IMPANATE* € 8,00

POLPETTE DI PATATE IMPANATE RIPIENE DI MANZO E CAROTE
breaded potato balls stuffed with beef and carrots

ALLERGENI PRESENTI

2 11 14

33 DONG PO ROU € 10,00

PANCETTA DI MAIALE SCOTTATA CON SALSA DI SOIA,
SALSA DI MISO, SALSE SPECIALI E PANE GIAPPONESE
*seared pork belly with soy sauce, miso sauce,
special sauces and japanese bread*

ALLERGENI PRESENTI

2 13



PESCE

fish



34 EBI TEMPURA € 16,00

TEMPURA DI GAMBERI*

shrimps tempura

ALLERGENI PRESENTI

2 3 13 14

35 TEMPURA MORIAWASE € 13,00

TEMPURA DI GAMBERI* E VERDURE

shrimps and vegetables tempura

ALLERGENI PRESENTI

2 3 13 14

36 SAKÉ YAKI € 15,00

SALMONE ALLA GRIGLIA

grilled salmon

ALLERGENI PRESENTI

9 11 13 14

37 TARA YAKI € 18,00

NASELLO ALLA GRIGLIA

grilled cod

ALLERGENI PRESENTI

9 11 13 14

38 SUZUKI YAKI € 15,00

BRANZINO ALLA GRIGLIA

grilled sea bass

ALLERGENI PRESENTI

9 11 13 14

39 MIXED SAKANA € 16,00

PESCE MISTO MARINATO

marinated mixed fish

ALLERGENI PRESENTI

9 13

40 SUZUKI SAKANA € 15,00

BRANZINO MARINATO

sea bass marinated

ALLERGENI PRESENTI

9 11

41 SABA SAKANA € 12,00

SGOMBRO MARINATO

mackerel marinated

ALLERGENI PRESENTI

9 11

42 TARA SAKANA € 18,00

NASELLO MARINATO

cod marinated

ALLERGENI PRESENTI

9 11

43 SAKÉ SAKANA € 15,00

SALMONE MARINATO

salmon marinated

ALLERGENI PRESENTI

9 11

VERDURE

vegetables



44 INSALATA DI ALGHE
seaweed salad

€ 8,00

ALLERGENI PRESENTI

11 13



45 TEMPURA DI VERDURA
vegetables tempura

€ 10,00

ALLERGENI PRESENTI

2 13 14



46 VERDURA MISTA SALTATA
sauteed mixed vegetables

€ 8,00

ALLERGENI PRESENTI

11 13



SUKIYAKI

minimo 2 persone
min. 2 people

PIATTO DELLA CUCINA GIAPPONESE NELLO STILE NABEMONO (ALLA PENTOLA).
GLI INGREDIENTI SONO LENTAMENTE BOLLITI AL TAVOLO IN UNA MISCELA
DI SALSA DI SOIA, UOVO, ZUCCHERO E MIRIN.

JAPANESE CUISINE DISH IN THE NABEMONO STYLE (TO THE POT).
THE INGREDIENTS ARE SLOWLY BOILED ON THE THE TABLE IN A MIXTURE
OF SOY SAUCE, EGG, SUGAR AND MIRIN.

47 SURIYAKI

€ 58,00

CARNE DI MANZO, VERDURE, FUNGHI, TOFU, SPAGHETTI, SOIA
meat of beef, vegetables, mushrooms, tofu, noodles, soy

ALLERGENI PRESENTI

(2)(13)(14)



BEVANDE

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE - bott. 75 cl	€ 2,50
COCA COLA - COCA ZERO - FANTA - SPRITE - latt. 33 cl	€ 3,00
THE AL LIMONE - THE ALLA PESCE - latt. 33 cl	€ 3,00
THE VERDE GIAPPONESE	€ 3,00

BIRRE

BIRRA CINESE TSINGTAO - bott. 64 cl	€ 6,00
BIRRA GIAPPONESE ASAHI - bott. 33 cl	€ 5,00
BIRRA GIAPPONESE ASAHI - bott. 33 cl	€ 6,00
BIRRA HEINEKEN - bott. 33 cl	€ 4,00

CAFFÈ E LIQUORI

SAKE - caldo o freddo	€ 6,00
SAKE - bott. 33 cl	€ 12,00
SAKE - bott. 72 cl	€ 22,00
GRAPPA GIAPPONESE	€ 3,50
LIQUORE DI PRUGNE GIAPPONESE	€ 3,00
AMARI	€ 3,00
WHISHY	€ 5,00
CAFFÈ	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,60
CAFFÈ D'ORZO	€ 1,60

VINO BIANCO

FALANGHINA BRUT ORO DEL MARCHESE

€ 20,00

PINOT GRIGIO TRALCETTO

€ 22,00

VINO ROSSO

NEGROAMARO IGT ILLIVIA

€ 20,00

REFOSCO FRIULI DOC

€ 25,00

DOLCI



**TIRAMISÙ
AL THE VERDE**

€ 6,00



PIRAMIDE

€ 7,00



MOCHI

fragola o the verde

€ 6,00



**TORTA AL
THE VERDE**

€ 5,00



DORIYAKI

the verde o azuki

€ 5,00



GELATO al the verde € 5,00
o riso o soia o grappa di rose



SUSHI DESSERT

€ 5,00

