

む
す
び

MUSUBI
IZAKAYA



COBACI

€18

Assaggi di 6 diverse pietanze scelte per voi tra i piatti tradizionali giapponesi.

Consigliato da gustare come antipasto per una persona.

Insalata di patate (6)

.

Melanzana frita "Musubi" e Zenzero (6)

.

Frittatina "unatama" con anguilla (3,4,6)

.

Tempura di Gambero (1,3,4)

.

Terrina di Pollo alle noci (3,6,8)

.

Stufato di daikon e nervetti di Fassona (6)

.

***I cobaci potrebbero essere soggetti a variazioni di ingredienti**

Cobaci + Degustazione TRIS DI SAKE

€34

OTSUMAMI

おつまみ

Salmone marinato in salsa agrodolce con carote e cipollotto •	1.4.6	€15
Takoyaki di polpo fritti (10pz)	1.3.4	€15
Sapporo Miso Ramen: Capocollo, Uovo sodo marinato, Spinaci, Cavolo cinese, Germogli di soia, Naruto, Nori	1.3.6	€25
Sapporo Mini Miso Ramen	1.3.6	€15
Riso con anguilla alla brace e straccetti di frittata	3.4.5	€18
Spicy Curry con verdure di stagione e riso al vapore	1.6	€16
Chirashi donburi di riso sushi con selezione di pesce crudo • Capesante, gambero rosso, salmone ,ricci di mare, tonno rosso, uovo a straccetti	2.3.4.6	€30
Gyoza di Capocollo alla griglia (5pz) Cottura 15min	1.6.11	€12
Gyoza di Gamberi alla griglia (5pz)	1.2	€15
Gyoza di Verdure con Curry alla griglia (5pz)	1	€12
Consigliato : Gyoza Misti 15pz	1.2.6.11	€33
Pollo fritto Zangi in stile Hokkaido	1.3.6	€15
Bistecca di Wagyu dal Giappone qualita' A5 (Filetto di 180 gr circa) Cottura 15min		€60-€65

Coperto €2,50 a persona

Non e consentito effettuare cancellazioni di piatti ordinati.

It a not allowed to cancel dishes already ordered.

Per la Lista degli ALLERGENI chiedere alla Sala

Dessert

Cheesecake al Te' verde 1.3.7

€ 9

Mochi gelato* .7

€ 5

Daifuku ripieni di marmellata anko con gelato al sesamo .7

€ 9

Tortino di mele con gelato e crema inglese al matcha 1.3.7

€ 10

Prova i Dessert con un digestivo giapponese

Oppure

con

Hoshitaro Premium Sakè Limited Edition

€20

む
す
び

MUSUBI
IZAKAYA

IL TERMINE "MUSUBI" SIGNIFICA
"UNIONE"

IL NOSTRO LOGO RAPPRESENTA
UN NODO CHE INTRECCIA DUE
ELEMENTI SOSTANZIALI DELLE NOSTRE
CULTURE, UVA E RISO

Nel Calice

VINI

Champagne Marguet Yuman 21 (Ch)	€15
Cecilia Monte Metodo Classico N.M	€7
Renato Ratti I Cedri Piemonte Sauvignon 2022	€8
Colline Novaresi Bianco monte 2023 (Erbaluce 100%)	€7
Tibaldi Roero Arneis 2024	€6
Colline Novaresi Rosso 2023 (Nebbiolo,vespolina)	€7
Morra Gabriele Barbaresco 2021	10€

SAKE (70 Ml)

Degustazione tris di Sake	€18
Gassan no Yuki (Junmai Ginjo)	€6,50
Yoshinosugi no Taruzake (Affinamento in legno)	€6,50
Ohmon Super Dry (Daiginjo da bere anche caldo)	€8
Okihomare Muromachi 90 Junmai da fine pasto	€10
Shin Tsuchida “k” (sakè doppiamente fermentato)	€12
Sake con polpa di Yuzu o Mikan	€9
Ine Mankai Sake di riso rosso integrale 100%	€12
Hoshitaro Brewery Junmai Premium Sake	€20

Nel Bicchiere

BIRRA

Asahi Super Dry alla spina 20cl/40cl	€3,50-€6,50
Coedo Artigianale di Kawagoe in Bottiglia (Bianca / Rossa IPA)	€8,50
Kirin in Bottiglia Analcolica	€6

COCKTAILS

Sakura (Gin, Yuzu, Sakura, Tonic)	€10
Musubi Tonic (Liquore T+, Grapefruit Fever Tree)	€9
Yuzu Kaze (Rum, Bergamotto, Soda)	€9
Yuntaku Spritz (Amaro di goya, Alta Langa, Soda)	€10
Highball Giapponese (Nikka from the Barrel, Soda)	€12
Midori Lemon (Midori, Lemon Soda)	€9
Ginger Tokyo (Nikka vodka, Ginger beer, zenzero)	€9
Negroni Signature (Campari, Yuntaku, Vermouth rosso)	€9

Nel Tumbler

BIBITE

Matcha Tonic (Matcha di Kyoto, Ginger beer, Lime)
€8

Green tea (ice/hot-no sugar)
€5

Ramune Gassosa
€5

Lemon Soda
€4.50

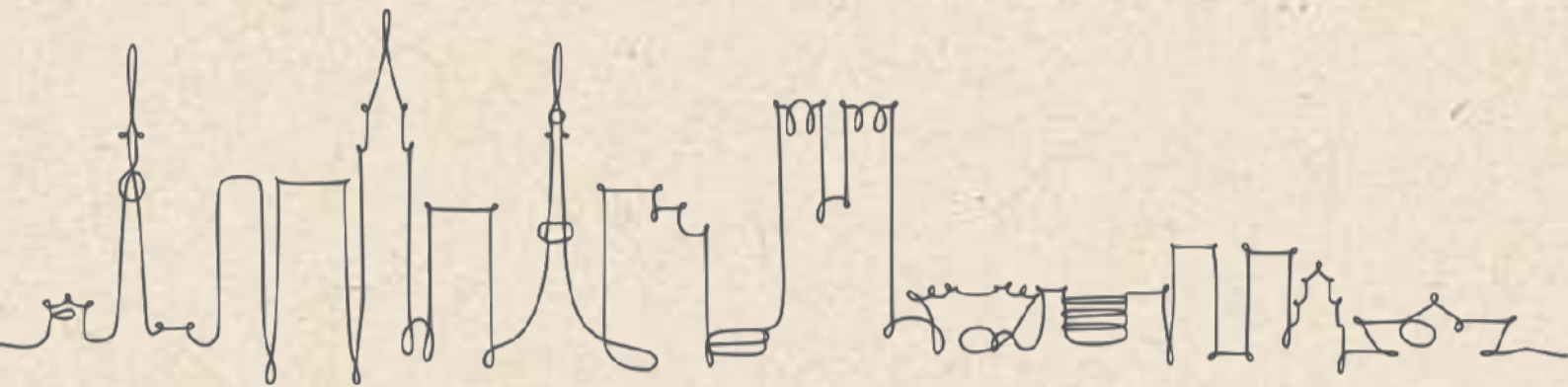
Coca Cola Classica/Zero
€4

Succo di Ananas/Mela/Arancia
€4

Gin Tonic Tanquerai Zero
€8

Negroni Zero
€8

Acqua ultrafiltrata alla spina o in bottiglia
€3



Tokyo

GINJO (吟醸)

Il ginjo-shu è ottenuto da chicchi di riso a cui è stato asportato mediante raffinatura più del 40% di strato esterno. La fermentazione avviene a temperatura più bassa e richiede più tempo.

Vi si può aggiungere sino al 10% di alcol distillato sul peso del riso raffinato.

Ha una fragranza fruttata, detta ginjo-ka, e una lieve acidità.

Ginjo-shu is obtained from rice grains from which more than 40% of the external layer has been removed by refining. Fermentation occurs at a lower temperature and takes longer. Up to 10% of distilled alcohol by weight of refined rice can be added. It has a fruity fragrance, called ginjo-ka, and a slight acidity.

DAIGINJO (大吟醸)

Il Daiginjo-shu è molto simile al Ginjo-shu ma il riso è più levigato, il 50% del chicco viene infatti rimosso. Il processo di produzione più impegnativo e di conseguenza il gusto più definito e complesso rispetto al Ginjo.

Daiginjo-shu is very similar to Ginjo-shu but the rice is smoother, 50% of the grain is in fact removed. The production process is more demanding and consequently the taste is more defined and complex compared to Ginjo.

JUNMAI (純米)

Questi due tipi di sake hanno un gusto più deciso dei precedenti, meno dolce e più acido, dove le note di umami si sentono maggiormente. Per la produzione non serve un particolare requisito di raffinazione del riso, ma è possibile usare tipi speciali di riso o di produzione. Si tratta di sake versatili, che è possibile apprezzare sia caldi che freddi.

These two types of sake have a stronger taste than the previous ones, less sweet and more acidic, where the umami notes are felt more. For production, no special rice refining requirement is needed, but special types of rice or production can be used. These are versatile sakes, which can be enjoyed both hot and cold.

JUNMAI GINJO (純米吟醸)

Come per il ginjo, le tecniche di fermentazione a basse temperature esaltano il ginjo-ka, con acidità e umami meno presenti a favore di un sake limpido, leggero e fruttato. Essendo Junmai, non hanno nessun tipo di alcol aggiunto, ma è presente solo la gradazione alcolica naturalmente prodotta dalla fermentazione.

As with ginjo, low temperature fermentation techniques enhance ginjo-ka, with less acidity and umami present in favor of a clear, light and fruity sake. Being Junmai, they do not have any type of alcohol added, but only the alcohol content naturally produced by fermentation is present.

JUNMAI DAIGINJO (純米大吟醸)

Qui siamo al cospetto di quello che viene ritenuto il sake più pregiato, ottenuto tramite metodi di produzione ancora più certosini e rigorosi rispetto al junmai ginjo. Il processo di raffinazione è più elevato rispetto alle altre categorie (48%circa).

Il risultato è un sake dall'eccellente e raffinato equilibrio tra umami, ginjo-ka e note acide.

Here we are in the presence of what is considered the most valuable sake, obtained through production methods that are even more painstaking and rigorous than junmai ginjo. The refining process is higher than the other categories (approximately 48%).

The result is a sake with an excellent and refined balance between umami, ginjo-ka and acid notes.

Selezione di Sake

DAIGINJO (大吟醸) TARUZAKE

Kamotsuru Daiginjo Gold	€60
Asahi Shuzo Dassai 45 in caraffa (300ml)	€15
Choryu Yoshinosugi (300ml)	€14

JUNMAI (純米)

Hoshitaro Brewery Premium Metodo Giapponese in Italia(750ml)	€180
Michizakura Rclass (720ml)	€45
Gozenshu 1859 Junmai Bod aimoto (720ml)	€50
Tedorigawa U Yoshidagura	€50
Choryu Yoshinosugi Taruzake (300ml)	€15
Senkin Junmai Muroka Genshu (720ml)	€50
Gassman Sasara Tsuki Junmai (300ml)	€17
Hakutsuru Premium Hot Sakè (180ml)	€9

JUNMAI GINJO (純米吟醸)

Tamanohikari Tokusen in caraffa (300ml)	€15
Tamanohikari Tokusen (720ml)	€35
Gassan Sasara Tsuki Junmai (300ml)	€18
Ine Mankai Mukai Shizo riso integrale 100% (720ml)	€75
Shirataki Shuzo Jozen Jukusei-anche caldo-(720ml)	€40

JUNMAI DAIGINJO (純米大吟醸)

Denshin Natsu Daiginjo Namazake (720ml)	€65
Chiyo Musubi Gouriki (720ml)	€70
Ozeki Sakura Beauty (720ml)	€60
Heiwa Shuzo in caraffa (300ml)	€18
Kubota Junmai Daiginjo (300ml)	€15

FINE PASTO/APERITIVO

Sake allo Yuzu o al Mandarino con polpa Heiwa Shuzo (720ml)	€70
Ine Mankai sake'di riso rosso integrale 100% (720ml)	€70
Sake sparkling Hana Awaka al Bergamotto (250ml)	€12

Carta Vini

Sparkling Wines

Metodo Classico Piemonte

Cecilia Monte -Metodo Classico	N.M	€35
Contratto -Riserva Special Cuvee Pas Dose	2015	€90
Tenuta Il Falchetto - Alta Langa Extra Brut	2021	€40

Emilia Romagna

Donati Camillo Malvasia	2022	€35
-------------------------	------	-----

Champagne

Augustin Feu Brut Nature	s.a	€110
Bereche Mailly-Champagne Grand Cru	2018	€270
Georges laval Les Hautes Chèvres Brut Nature	2018	€350
Krug Grande Cuvée 170ème Edition Brut	s.a	€330
Louis Roederer Cristal	2014	€390
Dremont Pere & F. "Ephemere 018 Grand Cru"	2018	€120
Marguet Yuman 21	2021	€100
Marguet Shaman 20 Rosé	2020	€100
Pascal Doquet Horizon	s.a	€100
Victor Charlot L'arte de la Ruse Noirs De Jais	s.a	€70
Waris-Lamandier Les Terres Des Buissons	s.a	€160

Valle della Loira

Bouvet-Ladubay Saumur Extra Brut Zero	s.a	€60
---------------------------------------	-----	-----

Still Wine

Bianchi Piemontesi

Gaja- Gaia&Rey	2022	€310
Ca' Del Baio Langhe Riesling	2014	€60
Piero Busso Sciardese	2019	€50
La Contea Langhe Chardonnay	2024	€35
Paitin - Monte colline novaresi Erbaluce	2023	€35
Renato Ratti i Cedri sauvignon	2022	€40
Tibaldi Roero Arneis	2024	€30

Bianchi Resto d'Italia

Adrian Finando Pinot Bianco	2024	€35
Adrian Movado Gewurztraminer	2024	€35
Adrian Floreado Sauvignon Blanc	2024	€35
Barraco Terre Siciliane Grillo	2022	€35
La Biancara Sassaia Garganega	2021	€30
Damijan Nakaj Friulano	2018	€70
Gravner Ribolla Gialla	2013	€120
La Maliosa Uni Procacino	2019	€30
Progetto vino dentro Ribolla Gialla	2022	€35
Valentini Trebbiano d'Abruzzo	2020	€190
Vignai da Duline Malvasia	2024	€40

Francia

Domaine Arnoux-Hautes-Côtes de Beaune	2021	€60
La Maison Romane-Hautes-Côtes de Nuits Blanc	2022	€85
Rouges-Queues-Hautes-Côtes De Beaune	2022	€80
Domaine Overnoy-Savagnin Type	2018	€35
SeXtant Julienne Altaber-Bourgogne	2020	€70
Cellier Des Crays (Roussanne)	2019	€40

Slovenia

Kristancic Rebull (Ribolla Gialla)	2020	€35
------------------------------------	------	-----

Nuova Zelanda

Little Beauty Sauvignon Blanc	2023	€60
-------------------------------	------	-----

Red Wine

Barbaresco

Albino Rocca-Ronchi Rivero	2016	€130
Carlo Giascosa-Asili	2019	€120
Fletcher-Staderi	2017	€100
Fletcher-Recta Pete	2021	€70
Gaja - Barbaresco	2021	€330
La Berchialla - Staderi	2021	€80
La Spinetta - Staderi	2019	€180
Lodali - Lorens Giacone	2020	€80
Marchesi di Gresy Martinenga	2019	€100
Morra Gabriele Barbaresco	2021	€50
Morra Gabriele Riserva	2019	€80
Morra Gabriele Pora Riserva	2014	€120
Produttori del Barbaresco Montestefano	2013	€120
Produttori del Barbaresco Ovello	2017	€65

Piemonte rossi

Burlotto Barbera d'Alba	2022	€40
La Contea Barbera d'Alba	2022	€35
La Conte Langhe Nebbiolo	2023	€35
Case Corini Nilda Barbera	2021	€40
Case Corini Nebbiolo	2019	€65
Chiara Boschis dolcetto d'Alba	2022	€35
Cascina Munesteu Langhe rosso Nebbiolo	2019	€35
Albino Rocca Nebbiolo d'Alba	2022	€35
Guido Rivella Langhe Nebbiolo	2023	€35
Mauro Veglio Langhe Nebbiolo Angelo	2023	€35
Mario Marengo Nebbiolo d'Alba Valmaggione	2022	€40
Paitin Monte Rosso colli Novaresi	2023	€35
Cascina Baricchi AlastorMM	2019	€25
Belcolle Veduno Pelaverga	2023	€30

Trentino Alto Adige

Adrian Pinot Noir	2024	€35
-------------------	------	-----

Toscana

Biondi Santi Rosso di Montalcino	2019	€160
Montevertine di Montevertine	2021	€100
La Maliosa rosso Ciliegiole	2018	€40
Poderi Poggio Scalette Il Carbonaione	2018	€70
Siro Pacenti Brunello di Montalcino V.V	2017	€190

Abruzzo

Az.Ag. Valentini Montepulciano d'Abruzzo	2017	€400
--	------	------

Campania

Montevetrano Cabernet-Aglianico-Merlot	2014	€100
--	------	------

Francia

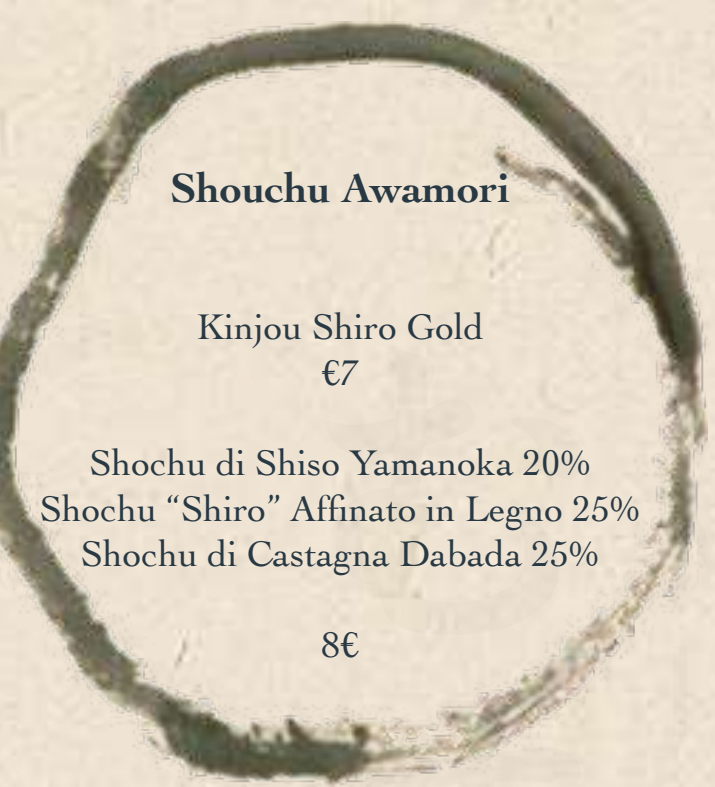
La Maison Romane Hautes-Côtes De Nuits Rouge	2022	€85
Michel Gahier Arbois Trousseau Les Grand Verges	2022	€80

Stati Uniti Oregon

Cristom Mr. Jefferson Cuvée Pinot Noir	2022	€90
--	------	-----

Portogallo

Quinta do Passegueiro Douro Touriga Nacional	2018	€60
--	------	-----



Shouchu Awamori

Kinjou Shiro Gold
€7

Shochu di Shiso Yamanoka 20%
Shochu "Shiro" Affinato in Legno 25%
Shochu di Castagna Dabada 25%

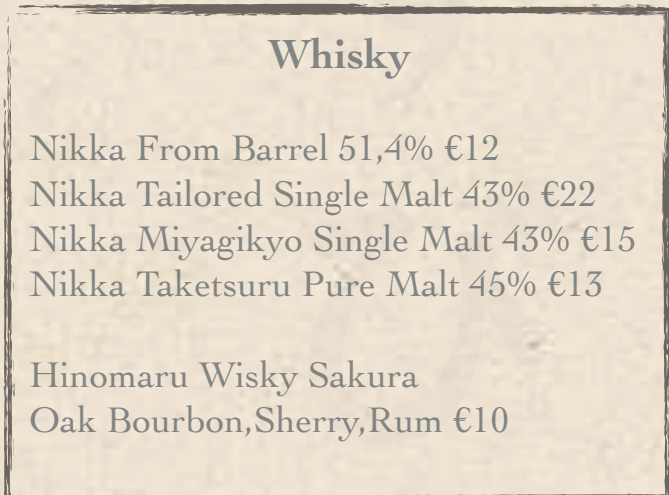
8€



Digestivi

Liquore al Basilico
Yuntaku amaro Goya
Digestivo Waka alle erbe
Choya Classico

Choya Limited Edition
€12



Whisky

Nikka From Barrel 51,4% €12
Nikka Tailored Single Malt 43% €22
Nikka Miyagikyo Single Malt 43% €15
Nikka Taketsuru Pure Malt 45% €13

Hinomaru Wisky Sakura
Oak Bourbon, Sherry, Rum €10



Gin

Okayama Craft Gin
€15

Sakura - €15

Jinzu - €12

Roku - €10

Ki No Bi - €12

Nikka Vodka - €12

む
す
び

MUSUBI
IZAKAYA