

Sashimi / 刺身

3種盛	Misto di 3 tipi di pesce crudo / <i>Assorted raw fishes (3 types)</i>	€ 16
5種盛	Misto di 5 tipi di pesce crudo / <i>Assorted raw fishes (5 types)</i>	€ 32
7種盛	Misto di 7 tipi di pesce crudo / <i>Assorted raw fishes (7 types)</i>	€ 42
3種魚のカルパッチョ	Carpaccio misto di 3 tipi di pesce crudo / <i>Assorted carpaccio: finely sliced raw fishes (3 types)</i>	€ 22



sashimi



carpaccio

Sushi misto / Assorted sushi / 寿司盛り合わせ

松 握り9貫・細巻3巻	SUSHI MISTO "MATSU" 9 nigiri sushi e 3 hosomaki di pesce pregiato <i>Assorted 9 types of nigiri sushi with 3 pieces of sushi rolls</i>	€ 38
梅 握り7貫・細巻3巻	SUSHI MISTO "UME" 7 nigiri sushi e 3 hosomaki di pesce comune <i>Assorted 7 types of nigiri sushi with 3 pieces of sushi rolls</i>	€ 28
ちらし寿司 松 (10種盛り)	CHIRASHI SUSHI "MATSU" (10 pz) Ciotola di riso sushi ricoperto da sashimi misto di pesce pregiato <i>Bowl of flavored sushi rice topped with 10 assorted special raw fishes</i>	€ 35
ちらし寿司 梅 (7種盛り)	CHIRASHI SUSHI "UME" (7 pz) Ciotola di riso sushi ricoperto da sashimi misto di pesce comune <i>Bowl of flavored sushi rice topped with 7 assorted raw fishes of the day</i>	€ 27
ばってら寿司 (6貫)	BATTERA SUSHI (6pz) Sushi leggermente pressato con sgombro sottaceto. <i>Battera sushi of mackerel slightly marinated (6pcs)</i>	€ 22



sushi



chirashi

Sushi alla carta (2pz) / one order (2pcs) / 寿司アラカルト (握り2貫)

とろ	Ventresca di tonno / <i>Fatty tuna</i>	€ 18
まぐろ	Tonno / <i>Tuna</i>	€ 15
うなぎ	Anguilla / <i>Eel</i>	€ 15
いくら	Uova di salmone* / <i>Salmon roe*</i>	€ 15
勘八	Ricciola / <i>Amberjack</i>	€ 12
たい・すずき	Orata o branzino / <i>Sea bream or sea bass</i>	€ 10
甘海老・海老	Gambero crudo o cotto* / <i>Raw or boiled prawn*</i>	€ 12 / € 10
さば・いか	Sgombro o calamaro* / <i>Mackerel or squid*</i>	€ 10
鮭・玉子	Salmone o frittata / <i>Salmon or omlette</i>	€ 9

Involtini / Makimono (rolled) / 巻物



uramaki (8pz)



hosomaki (6pz)



sakekawa uramaki

鮭皮裏巻き以外は細巻 (6巻) 又は裏巻 (8巻) ができます。

A scelta tra uramaki (8pz) o hosomaki (6pz) (* tranne per Sakekawa uramaki)

Optionally between uramaki (8pcs) or hosomaki (6pcs) (* not for Sakekawa uramaki)

梅胡瓜	Prugna salata leggermente acidula e cetriolo / <i>Salt plum and cucumber</i>	Hoso € 7 Ura € 8
お新香	Ortaggi in salamoia / <i>Pickled vegetables</i>	Hoso € 7 Ura € 8
カッパ	Cetriolo / <i>Cucumber</i>	Hoso € 7 Ura € 8
納豆	Natto (soia fermentata) / <i>Natto (fermented soybeans)</i>	Hoso € 10 Ura € 11
鮭	Salmone / <i>Salmon</i>	Hoso € 8 Ura € 11
鮭のタルタル	Tartare di salmone (con avocado, maionese) / <i>Salmon tartar (with avocado, mayonese)</i>	Hoso € 8 Ura € 11
鉄火	Tonno / <i>Tuna</i>	Hoso € 10 Ura € 13
ネギマ	Tonno e porro / <i>Tuna with spring onions</i>	Hoso € 10 Ura € 13
スパイシーツナ	Spicy tonno (con cetriolo) / <i>Spicy tuna (with cucumber)</i>	Hoso € 10 Ura € 13
カリフォルニア	California (gamberi*, maionese, avocado) / <i>California (prawn*, mayonese, avocado)</i>	Hoso € 10 Ura € 12
ネギトロ巻き	Ventresca di tonno e porro / <i>Fatty tuna with spring onions</i>	Hoso € 13 Ura € 15
鮭皮裏巻き	Sakekawa uramaki (salmone con pelle croccante) / <i>Sakekawa uramaki (salmon with crispy skin)</i>	€ 17

* がり / Porzione aggiuntiva di zenzero marinato / *Additional serving of pickled ginger* € 3

Antipasto / Appetizer / 前菜

- 枝豆 EDAMAME: Fagioli di soia bolliti € 6
Green soybeans
- もずくとろろ酢 MOZUKU: Alghe mozuku* marinate con yamaimo grattugiato € 9
*Fine seaweed mozuku*served with grated yamaimo*
- 胡瓜のピリ辛
あちら漬 KYURI NO PIRIKARA ACHARA-ZUKE: Cetrioli sott'aceto piccanti € 6
Spicy pickled cucumber
- お新香盛合わせ OSHINKO: Varietà di verdure e ortaggi macerati in diverse marinature € 10
(Vinaigrette, salamoia, salsa di soia, ecc)
Mix pickled vegetables



achara-zuke



hiyashibachi



tamamushi

- たこの酢物
(梅肉添へ) TAKO NO SUMONO: Polpo sottaceto guarnito con polpa di prugna € 13
Pickled octopus garnished with plum pulp
- 炙りチャーシュー
(辛味噌掛け) CHASHU: Arrosto di pancetta di maiale con miso piccante € 10
Roasted fresh pork bacon served with spicy miso paste
- 餃子
(6個) GYOZA (6pz): Ravioli alla griglia con ripieno di carne e verdura € 12
Roasted dumplings stuffed with meat and vegetables (6pcs)
- だし巻き玉子 DASHIMAKI TAMAGO: Frittata alla giapponese € 10
Egg omelette in Japan style
- 冷奴 HIYAYAKKO: Tofu freddo € 6
Cold tofu
- 野菜の冷し鉢
(夏野菜彩々、
ジュレ掛け) HIYASHIBACHI: Piatto freddo di verdure di stagione servite € 12
con una fresca gelée alla salsa di soia
Summer vegetables served chilled with a jelly of soy sauce
- 冷製豆乳玉蒸し REISEI TAMAMUSHI: Delicato budino all'uovo e latte di soia € 12
cotto al vapore e servito freddo
Steamed egg and soy milk custard served cold

Stuzzichini / Snack / 珍味

- いかの沖漬け IKA NO OKIZUKE: Calamaro marinato alla salsa di soia e zenzero € 9
Squid marinated with soy sauce and ginger
- 自家製 いか塩辛 SHIOKARA: Fettine di calamaro marinato in sale e crema di fegato di calamari € 9
Sliced squid marinated with salt and squid liver's cream
- 炙りからすみ大根 KARASUMI DAIKON: Bottarga arrostita e daikon € 13
Dried mullet roe grilled with daikon
- のりの佃煮 NORI NO TSUKUDANI: Composta di alghe nori bollite in salsa di soia € 7
Preserved nori seaweed boiled in soy sauce



shio kara



karasumi daikon



nori no tsukudani

Insalata / Salad / サラダ

- 野菜サラダ GREEN SALAD: insalata mista € 10
Green salad
- 豆腐サラダ TOFU SALAD: Insalata di tofu € 10
Tofu salad
- 海藻サラダ KAISO SALAD: insalata mista e alghe € 10
Green salad with seaweed



tofu salad

Piatto Principale / Main Dish/ 主菜



shumai



reisei onyasai

冷製温野菜
玉味噌ドレッシング

REISEI ONYASAI: Verdure sbollentate e servite fredde con una salsa cremosa al miso e rosso d'uovo € 15
Vegetables served cold with a dressing of miso and yolk cream

海老といかのシュウマイ
(2個)

SHUMAI (2pz): Ravioli di gamberi* e seppie* al vapore € 12
Steamed dumplings with shrimps and squid* (2pcs)*

かま焼き各種
(鮭・黒鯛・すずき・寒八など)

KAMAYAKI: Guancia di pesce alla griglia da € 13
(A scelta tra salmone, orata, branzino, ricciola, ecc.)
Grilled fish cheek (Optionally: salmon, sea bream, sea bass, amber fish, etc...)

鮭の腹身焼き

HARAMIYAKI: Pancetta di salmone alla griglia € 14
Grilled salmon belly

鰻の蒲焼

KABAYAKI: Anguilla italiana grigliata in stile kabayaki € 22
Kabayaki style grilled Italian eel

銀鱈西京焼き

GINDARA SAIKYOYAKI: Carbonaro dell'Alaska*, gioiello ittico € 20
dalle carni bianchissime, marinato al miso e grigliato
Exquisite Black Cod marinated with miso and grilled*

鶏の照焼き

TERIYAKI: Pollo con salsa agrodolce giapponese € 16
Pan-fried chicken with teriyaki sauce

和風ステーキ

STEAK: Tagliata di filetto* di manzo alla giapponese € 21
Beef fillet with Japanese sauce*



saikyoyaki



steak

Piatto Principale / Main Dish/ 主菜

野菜の天婦羅

YASAI TENPURA: Tenpura di verdure miste di stagione
Assorted tempura of seasonal vegetable

€ 17

魚貝と野菜の天婦羅

GYOKAI TENPURA: Tenpura misto di verdure e pesce
(Gamberi*,capesante*,seppia*,pesce bianco e verdure)
Tempura mix vegetables with fish
(*Shrimp*,scallops*,squid*,white fish and vegetables*)

€ 26



gyokai tenpura



tonkatsu

豚フィレ香梅カツ

TONKATSU: Cotoletta di filetto* di maiale con cuore di umeboshi e foglia di shiso
Pork fillet cutlet with dried plum and perilla leaf inside*

€ 15

鶏の竜田揚げ

TATSUTAGE: Pollo fritto con impanatura croccante
Fried chicken in Japanese way

€ 12

牛ほほ肉の旨煮

HOHONIKU NO UMANI: Tenero guanciaie di manzo cotto in salsa di soia
Beef cheek cooked in soy sauce

€ 16

白身魚と野菜の煮付け

SHIROMI SAKANA TO YASAI NO NITSUKE:

(※仕入により魚の種類は異なります)

Pesce bianco e verdure bolliti in salsa di soia**
(※ il tipo di pesce può variare in base alla disponibilità)

White-flesh fish and vegetables boiled in soy sauce**
(※ type of fish may differ based on availability)

€ 16

hohoniku no umani



shiromi sakana nitsuke



Nabe / 鍋物

Pietanze cotte direttamente in tavola dal cliente con un fornello

Japanese hot pot dishes, which are placed in the center of dining table, shared by multiple people

(2名様より) ※ Minimo per 2 persone

※ *Minimum for 2 persones*

すき焼き
(イタリアのロース肉)

SUKIYAKI

最後にうどんを入れてお召し上がりいただきます

Carne di manzo* piemontese e verdure brasati in salsa di soia.

Dopo aver concluso le pietanze, verranno aggiunti e cotti degli udon direttamente nella pentola usata per il nabe.

Sliced beef from Piedmont and vegetables braised with soy sauce.*

To conclude noodles udon to be added in the hot pot and served.

€ 42

1名様 / prezzo a persona / price per person

すき焼き
(和牛)

SUKIYAKI WAGYU

最後にうどんを入れてお召し上がりいただきます

Carne giapponese* WAGYU e verdure brasati in salsa di soia.

Dopo aver concluso le pietanze, verranno aggiunti e cotti degli udon direttamente nella pentola usata per il nabe.

Sliced WAGYU beef from Japan and vegetables braised with soy sauce.*

To conclude noodles udon to be added in the hot pot and served.

€ 80

1名様 / prezzo a persona / price per person



sukiyaki



鍋の御注文は 22:00 までとなっております

ULTIMO ORDINE PER IL NABE: FINO ALLE 22:00

LAST ORDER FOR NABE: UNTIL 22:00

Ramen, Udon, Soba / 麺類

RAMEN:

Tagliolini giapponesi di farina di grano, uova e acqua molto amati dai giapponesi, serviti solitamente in vari tipi di brodo. La pasta è fatta in casa.

Fresh japanese noodles dish. Home made noodles.

UDON:

Tagliatelle giapponesi di sola farina di grano e acqua.

Japanese famous noodles.

tonkotsu



abura soba



醤油ラーメン

SHOYU RAMEN: Ramen in brodo di carne con salsa di soia
Noodles in soy sauce based broth of meet

€ 14

味噌ラーメン

MISO RAMEN: Ramen in brodo di carne con pesto di soia miso
Noodles in soybean paste broth with sesame and meat

€ 14

豚骨ラーメン

TONKOTSU RAMEN: Ramen in brodo bianco di carne di maiale
Noodles in white broth of pork

€ 14

油そば

ABURA "SOBA" (※) ramen senza brodo / *without broth*
Ramen accompagnati da pancetta di maiale con, a parte, uovo crudo, olio di sesamo e carne da versare sopra e mescolare insieme
Noodles served with slice of pork, raw egg, saseme oil, soy sauce with meat

€ 13

冷し中華
(胡麻又は醤油)

HIYASHI-CHUKA: Ramen servito freddo con verdure fresche e prosciutto (a scelta gusto sesamo o salsa di soia)
Noodles served cold with fresh vegetables and ham (optionally with sesame or soy sauce)

€ 16

冷製稲庭うどん

REISEI INANIWA UDON: Tagliatelle pregiate di Inaniwa servite fredde
Japanese famous noodles from Inaniwa served cold

€ 16

温製うどん

ONSEI UDON:
Udon serviti in brodo caldo con a scelta:
Noodles served in hot broth with optionally:

- 海老天婦羅 | tenpura di gambero | *shrimps tenpura* € 16
- 若芽 | alghe wakame | *wakame seaweed* € 14



hiyashi chuka



onsei udon

Altre portate / Meal / 食事

鯛の琉球茶漬け

TAI NO RYUKYU CHAZUKE:

€ 18

大分の郷土料理、鯛の刺身のごま和えとかつお出汁のお茶漬け

Zuppa di riso in brodo con sashimi di orata marinata in salsa di sesamo

Bowl of rice with broth, sea bream sashimi marinated in sesame sauce

うなぎ丼(小)

UNADON: Riso ricoperto con anguilla in stile kabayaki

€ 16

Bowl of rice topped with fillets of eel grilled in Kabayaki style

白飯

GOHAN: Riso bianco

€ 3

White rice

味噌汁

MISOSHIRU: Zuppa di miso

€ 3

Miso soup

ryukyu chazuke



unadon

