

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 "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 "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 (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* € 1

Antipasto / Appetizer / 前菜

枝豆	<i>EDAMAME</i> : Fagioli di soia* bolliti <i>Green soybeans*</i>	€ 6
もずくとろろ酢	<i>MOZUKU</i> : Alghe mozuku* marinate con yamaimo grattugiato <i>Fine seaweed mozuku* served with grated yamaimo</i>	€ 9
自家製らっきょう (もろみ味噌添へ)	<i>RACCHIO</i> : cipollotti sott'aceto fatti in casa accompagnati da una crema di miso e chicchi di orzo <i>Homemade pickled scallions with a chunky miso cream with grains of barley</i>	€ 6
カキ酢	<i>KAKISU</i> : Ostrica Bretone, speciale n.2, cruda con aceto di agrumi cipollotti e daikon grattugiato con peperoncino <i>Raw oyster (from Brittany, special n. 2) with citrus vinegar, spring onion and grated daikon with pepper</i>	€ 7/pz



racchio



ika mentai



kani



oden

炙りチャーシュー (辛味噌掛け)	<i>CHASHU</i> : Arrosto di pancetta di maiale con miso piccante <i>Roasted fresh pork bacon served with spicy miso paste</i>	€ 10
いか明太和へ	<i>IKA MENTAI</i> : listarelle di calamaro* con uova di merluzzo marinate, servite con uovo crudo <i>Marinated squid* with pollock roe, served with a raw egg</i>	€ 13
カニ酢	<i>KANI</i> : granchio* marinato con verdure sott'aceto <i>Marinated crab with pickled vegetables</i>	€ 15
だし巻き玉子	<i>DASHIMAKI</i> : Frittata alla giapponese <i>Egg omelette in Japan style</i>	€ 11
餃子 (6個)	<i>GYOZA</i> (6pz): Ravioli* alla griglia con ripieno di carne e verdura <i>Roasted dumplings* stuffed with meat and vegetables (6pcs)</i>	€ 12
お新香盛り合わせ	<i>OSHINKO</i> : Varietà di verdure e ortaggi macerati in diverse marinature (vinaigrette, salamoia, salsa di soia, ecc) <i>Mix pickled vegetables</i>	€ 10
湯豆腐	<i>YUDOFU</i> : Tofu servito in brodo dashi di alga konbu <i>Tofu served in konbu seaweed dashi soup</i>	€ 14
なにわおでん	<i>ODEN</i> : Varie pietanze cotte in un delicato brodo dashi e insaporito con salsa di soia (daikon, konjac, patate taro, gambero*) <i>Several ingredients stewed and served in a light soy sauce-flavored dashi broth (daikon, konjac, taro root, shrimp*)</i>	€ 10

Stuzzichini / Snack / 珍味

いかの沖漬け	OKIZUKE: Calamaro* marinato alla salsa di soia e zenzero <i>Squid* marinated with soy sause and ginger</i>	€ 9
自家製 いか塩辛	SHIOKARA: Fettine di calamaro* marinato in sale e crema di fegato di calamari <i>Sliced squid* marinated with salt and squid liver's cream</i>	€ 9
炙りからすみ大根	KARASUMI DAIKON: Bottarga arrostita e daikon <i>Dried mullet roe grilled with daikon</i>	€ 13



okizuke



shiokara



karasumi daikon

Insalata/ Salad / サラダ

野菜サラダ	GREEN SALAD: insalata mista <i>Green salad</i>	€ 10
豆腐サラダ	TOFU SALAD: Insalata mista con tofu e alghe <i>Tofu salad</i>	€ 10
海藻サラダ	KAISO SALAD: insalata mista e alghe <i>Green salad with seaweed</i>	€ 10



tofu salad

Piatto Principale / Main Dish/ 主菜

海老といかのシュウマイ (2個)	<i>SHUMAI</i> (2pz): Ravioli* di gamberi* e seppie* al vapore <i>Steamed dumplings* with shrimps* and squid* (2pcs)</i>	€ 12
かま焼き各種 (鮭・黒鯛・すずき・寒八など)	<i>KAMAYAKI</i> : Guancia di pesce alla griglia (A scelta tra salmone, orata, branzino, ricciola, ecc.) <i>Grilled fish cheek (Optionally: salmon, sea bream, sea bass, amber fish, etc...)</i>	da € 13
鮭の腹身焼き	<i>HARAMIYAKI</i> : Pancetta di salmone alla griglia <i>Grilled salmon belly</i>	€ 14
鰻の蒲焼	<i>KABAYAKI</i> : Anguilla italiana grigliata in stile kabayaki <i>Kabayaki style grilled Italian eel</i>	€ 22
ぎんだら西京焼き	<i>GINDARA SAIKYOYAKI</i> : Carbonaro dell'Alaska*, gioiello ittico dalle carni bianchissime, marinato al miso e grigliato <i>Exquisite Black Cod* marinated with miso and grilled</i>	€ 20



shumai



saikyoyaki

鶏の照焼き	<i>TERIYAKI</i> : Pollo con salsa agrodolce giapponese <i>Pan-fried chicken with teriyaki sauce</i>	€ 16
和風ステーキ	<i>STEAK</i> : Tagliata di filetto* di manzo alla giapponese <i>Beef fillet* with Japanese sauce</i>	€ 21
和牛のステーキ (鹿児島産)	<i>WAGYU STEAK</i> : Tagliata di filetto* di carne giapponese pregiata "WAGYU" importata da Kagoshima (JPN) 50g <i>Japanese exquisite "WAGYU" beef fillet* from Kagoshima (JPN) 50g</i>	€ 28



Viene considerata la carne più pregiata al mondo. Una bontà riassumibile in 3 punti: **consistenza, gusto e aroma.**

Basta un morso per poter subito apprezzare il **sapore dolce** di questa carne, **dai tratti lievemente fruttati.**

C'è un altro aspetto che contribuisce a rendere unico il manzo giapponese: **la sua bontà e il suo sapore**, a differenza di altre carni, **vengono preservati anche quando questa raffredda. Un gusto autentico destinato a non perdersi.**

La consistenza della struttura marmorizzata del grasso, con un basso contenuto di colesterolo, insieme all'aroma del Wagyu contribuiscono al suo sapore pregiato.



steak

Piatto Principale / Main Dish/ 主菜

カキフライ
タルタルソース添へ

KAKI FRY: Ostriche Bretoni impanate, servite con salsa tartara
Fried Breton oyster served with tartare sauce

€ 28



kaki fry

ビーフカツ
デミグラスソース添へ

BEEF-KATSU: Cotoletta di carne di manzo accompagnata da
da salsa demi-glace
Beef cutlet with demi-glace sauce

€ 22

小芋と海老の柚子おろし
あんかけ

KOIMO TO EBI:
Patate taro e gambero* fritti, adagiati in una densa salsa ankake
e sormontati da daikon grattugiato e yuzu (bergamotto giapponese)
Fried taro root and shrimps in a thick ankake sauce, with grated
daikon and yuzu on the top*

€ 16



beef-katsu



koimo to ebi

鶏の竜田揚げ

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

€ 13

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)
*Tenpura mix vegetables with fish
(Shrimp*, scallops*, squid*, white fish and vegetables)*

€ 26



gyokai tenpura

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 / 鹿児島産)

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* pregiata "WAGYU" importata da Kagoshima (JPN) 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.

€ 82

1名様 / prezzo a persona / price per person



Viene considerata la carne più pregiata al mondo.

Una bontà riassumibile in 3 punti: **consistenza, gusto e aroma.**

Basta un morso per poter subito apprezzare il **sapore dolce** di questa carne, **dai tratti lievemente fruttati.**

C'è un altro aspetto che contribuisce a rendere unico il manzo giapponese: **la sua bontà e il suo sapore**, a differenza di altre carni, **vengono preservati anche quando questa raffredda. Un gusto autentico destinato a non perdersi.**

La consistenza della struttura marmorizzata del grasso, con un basso contenuto di colesterolo, insieme all'aroma del Wagyu contribuiscono al suo sapore pregiato.



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

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*

しゃぶしゃぶ
(イタリアのロース肉)

SHABU SHABU

最後にうどんを入れてお召し上がりいただきます

Fonduta alla giapponese con carne piemontese* e verdure.

Si lessa la carne nel brodo per qualche secondo, poi la si immerge in salsa ponzu o salsa di sesamo. Dopo aver concluso le pietanze, verranno aggiunti e cotti degli udon direttamente nella pentola usata per il nabe.

Sliced beef from Piedmont and vegetables cooked in Japanese style hot pot. To conclude noodles udon to be added in the hot pot and served.*

€ 42

1名様 / prezzo a persona / price per person

しゃぶしゃぶ
(和牛 / 鹿児島産)

SHABU SHABU WAGYU

最後にうどんを入れてお召し上がりいただきます

Fonduta alla giapponese con carne giapponese* pregiata "WAGYU" importata da Kagoshima (JPN) e verdure.

Si lessa la carne nel brodo per qualche secondo, poi la si immerge in salsa ponzu o salsa di sesamo. 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 cooked in Japanese style hot pot. To conclude noodles udon to be added in the hot pot and served.*

€ 82

1名様 / prezzo a persona / price per person



Viene considerata la carne più pregiata al mondo.

Una bontà riassumibile in 3 punti: **consistenza, gusto e aroma.**

Basta un morso per poter subito apprezzare il **sapore dolce** di questa carne, **dai tratti lievemente fruttati.**

C'è un altro aspetto che contribuisce a rendere unico il manzo giapponese: **la sua bontà e il suo sapore**, a differenza di altre carni, **vengono preservati anche quando questa raffredda. Un gusto autentico destinato a non perdersi.**

La consistenza della struttura marmorizzata del grasso, con un basso contenuto di colesterolo, insieme all'aroma del Wagyu contribuiscono al suo sapore pregiato.



shabu shabu



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

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*

海鮮鍋

KAISEN NABE

貝柱、カキ、海老、寒八、あら、鯛、たらばがに等

(仕入れ状況により内容が異なる場合がございますので、ご了承下さい)

最後にうどん又は雑炊にてお召し上がりいただきます

Fonduta di pesce.

In base alla disponibilità del giorno: capasanta*, ostrica, gambero*, ricciola, cernia, orata, granchio gigante.

Dopo aver concluso le pietanze, verranno aggiunti degli udon o una zuppa di riso direttamente nella pentola usata per il nabe.

Sliced fishes (according to availability: scallop, oyster, shrimps*, amberjack, grouper, sea bream, red king crab, etc..) cooked in Japanese style hot pot.*

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

€ 60

1名様 / prezzo a persona / price per person



kaisen nabe



osaka nabe

大阪鍋

OSAKA NABE

豚肉と野菜のお鍋です。清汁仕立て／みそ仕立てのどちらかをお選び下さい

最後にうどん又は雑炊にてお召し上がりいただきます

Fonduta di carne di maiale e verdure o in brodo di pesto di soia miso o in fumetto di pesce, a scelta.

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

Japanese hot pot with sliced pork and vegetables in, optionally, miso broth or fish broth.

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

€ 35

1名様 / prezzo a persona / price per person



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



shoyu



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 meat

€ 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

冷製五島うどん

GOTO UDON: Tagliatelle pregiate delle isole di Goto
(prefettura di Nagasaki) servite fredde
*Japanese famous noodles from Goto Islands (Nagasaki Prefecture)
served cold*

€ 16

温製うどん

ONSEI SANUKI UDON:

Sanuki udon serviti in brodo caldo con a scelta:

Sanuki noodles served in hot broth with optionally:

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

Altre portate / Meal / 食事

梅とろろ
ほうじ茶漬け

CHAZUKE: Zuppa di riso in brodo di tè houji
con alghe e umeboshi (prugna sotto sale)
Bowl of rice with broth of tea houji, with seaweed and umeboshi (salt plum)

€ 14

うなぎ丼 (小)

UNADON: Riso ricoperto con anguilla in stile kabayaki
Bowl of rice topped with fillets of eel grilled in Kabayaki style

€ 16

鮭いくら丼 (小)

SAKE-IKURA DON: Riso ricoperto con salmone e caviale di salmone
Bowl of rice topped with fillets of salmon and salmon caviar

€ 22

chazuke



unadon



sake-ikura



白飯

GOHAN: Riso bianco
White rice

€ 3

味噌汁

MISOSHIRU: Zuppa di miso
Miso soup

€ 3