

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

kaki-su



yudofu



kamo rosu ni



蛸酢 (酢味噌掛け)	TAKO SU: Polpo sottaceto guarnito con salsa acidulata al miso <i>Pickled octopus garnished with vinegared miso sauce</i>	€ 13
カキ酢	KAKISU: Ostrica Bretonne, 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
炙りチャーシュー (辛味噌掛け)	CHASHU: Arrosto di pancetta di maiale con miso piccante <i>Roasted fresh pork bacon served with spicy miso paste</i>	€ 10
餃子 (6個)	GYOZA (6pz): Ravioli alla griglia con ripieno di carne e verdura <i>Roasted dumplings stuffed with meat and vegetables (6pcs)</i>	€ 12
だし巻き玉子	DASHIMAKI TAMAGO: Frittata alla giapponese <i>Egg omelette in Japan style</i>	€ 11
湯豆腐	YUDOFU: Tofu servito in brodo dashi di alga konbu <i>Tofu served in konbu seaweed dashi soup</i>	€ 14
鴨ロース山しょう煮	KAMO ROSU NI: Petto d'anatra stufato con pepe di Sichuan <i>Braised duck breast with Sichuan pepper</i>	€ 16

Stuzzichini / Snack / 珍味

いかの沖漬け	IKA NO 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
のりの佃煮	NORI NO TSUKUDANI: Composta di alghe nori bollite in salsa di soia <i>Preserved nori seaweed boiled in soy sauce</i>	€ 7



shiokara



karasumi daikon



nori no tsukudani

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 di tofu <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



oden



shumai

おでん
大阪スタイル

ODEN: Pietanze varie (polpo, daikon, uovo, muscolo di manzo, konjac, tempura di radice di bardana) cotte e servite in un delicato brodo dashi, insaporito con salsa di soia
Several ingredients (octopus, daikon, egg, beef, konjac, fried burdock) stewed and served in a light, soy-flavored dashi broth

€ 17

海老といかのシュウマイ
(2個)

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

€ 12

かま焼き各種
(鮭・黒鯛・すずき・寒八など)

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

da € 13

鮭の腹身焼き

HARAMIYAKI: Pancetta di salmone alla griglia
Grilled salmon belly

€ 14

鰻の蒲焼

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

€ 22

銀鱈西京焼き

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

€ 20

鶏の照焼き

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

€ 16

和風ステーキ

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

€ 21



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)
Tenpura 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*

€ 16

鶏の竜田揚げ

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

€ 13

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

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

kaki fry



hohoniku no umani



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.

€ 82

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

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

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

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* WAGYU 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



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



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



abura soba



醤油ラーメン

SHOYU RAMEN: Ramen in brodo di carne con salsa di soia € 14
Noodles in soy sauce based broth of meat

味噌ラーメン

MISO RAMEN: Ramen in brodo di carne con pesto di soia miso € 14
Noodles in soybean paste broth with sesame and meat

豚骨ラーメン

TONKOTSU RAMEN: Ramen in brodo bianco di carne di maiale € 14
Noodles in white broth of pork

油そば

ABURA "SOBA" (※) ramen senza brodo / *without broth* € 13
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

冷製五島うどん

GOTO UDON: Tagliatelle pregiate delle isole di Goto € 16
(prefettura di Nagasaki) servite fredde
Japanese famous noodles from Goto Islands (Nagasaki Prefecture) served cold

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



shoyu



onsei udon

Altre portate / Meal / 食事

鯛の琉球茶漬け	TAI NO RYUKYU CHAZUKE: 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 <i>Zuppa di riso in brodo con sashimi di orata marinata in salsa di sesamo</i> <i>Bowl of rice with broth, sea bream sashimi marinated in sesame sauce</i>	€ 18
うなぎ丼(小)	UNADON: Riso ricoperto con anguilla in stile kabayaki <i>Bowl of rice topped with fillets of eel grilled in Kabayaki style</i>	€ 16
白飯	GOHAN: Riso bianco <i>White rice</i>	€ 3
味噌汁	MISOSHIRU: Zuppa di miso <i>Miso soup</i>	€ 3

tai chazuke



unadon

