



ANTIPASTO - APPETIZERS
一品料理

Syake Yawatamaki
鮭八幡巻き € 10
Involtino di salmone
con verdura cotta
Salmon roll with stuffed
Vegetables *Allergeni 1, 4, 6



YAKITORI 焼き鳥 € 9.5 3pz
Spiedini di pollo in
salsa di soia dolce
Grilled chicken with sweet
soy sauce *Allergeni 1, 6



IKA NO MARUYAKI
いかの丸焼き € 10
Calamaro alla griglia
con salsa di soia dolce
Grilled squid with sweet
Soy sauce *Allergeni 1, 4, 6



Tonkatsu Millefoglie * Allergeni 1,3,10
しそ巻ミルフィーユとんかつ € 14
Involtino fritto con carpaccio di lonza e
verdure arrotolate
Fried roulade with loin carpaccio and
vegetables * allergeni 1, 3

GYOZA 餃子 € 9
Ravioli alla griglia
- **Pesce** *Allergeni 1, 4, 6, 11
- **Maiiale** *Allergeni 1, 6, 11
Dumplings
Fish or Pork



タコの辛揚げ
Tako no karaghe € 8.5
Polipo marinato piccante
fritto stile karaaghe
Spicy octopus, marinated
And fried Karaghe Style
*Allergeni 1,4,6, 11,14



鮭の南蛮漬け € 6
NANBANZUKE
Salmone fritto e marinato
nella salsa a base di soia e aceto
Fried salmon, marinated with
sweet vinegar and soy sauce
*Allergeni 1, 4, 11



きんぴら € 6
KINPIRA
Radice di gobo e carote
Doppia cottura
Gobo root and carrots,
fried and stuffed
*Allergeni 1, 6, 11



ごまわかめ € 6
GOMA WAKAME
Alghe croccanti
crispy seaweed
*Allergeni 11



こんにゃくの辛煮 € 6
KONNYAKU no Karani
Julienne di Konnyaku cotta
con salsa di soia e peperoncino
konnyaku "Julienne cut
cooked with soy sauce and
hot peppers *Allergeni 1,6



枝豆 EDAMAME € 6
Baccelli di soia
Boiled soy beans
*Allergeni 6



とり唐揚げ € 9
TORI KARAGHE
Pollo marinato fritto
Fried and marinated chicken
*Allergeni 1, 6



WAKAMESU
わかめ酢 € 6
Insalata di alghe e cetrioli,
marinati con aceto di riso
Wakame Seaweed and
Cucumber salad, marinated
with sweet Vinegar
*Allergeni 6, 11 Allergeni





Menu SUSHI & SASHIMI 寿司・刺身

SUSHI-Misto 寿司盛り合わせ *allergeni 1,2,4,6,11,14 € 17.5
(Fagottini di riso con su pesce crudo ,e rotolini di riso e pesce)
Assort of filet raw fish on the rice ball

SASHIMI-Misto 刺し身 *allergeni 2, 4,14 € 19
(Varietà di pesce crudo a fette con riso bianco) Mixed sliced raw fish with rice

CHIRASHI ちらし寿司 *allergeni 1,2,4,6,11,14 € 17.5
Riso da Sushi *con salsa spice poporoia original in ciotole, con su fette di pesce crudo assortite
Fish assorted on rice with *spice cream poporoia original

TEKKA-DON 鉄火丼 *allergeni 1,4,6,11 € 19
Ciotola di riso con tonno crudo *con salsa spice poporoia original
Bowl with rice and raw tunel *spice cream poporoia original

SYAKE-DON 鮭丼 *allergeni 1,4,6,11 € 17.5
Ciotola di riso con salmone e uova di salmone *con salsa spice poporoia original
Bowl with rice, salmon and salmon roe *spice cream poporoia original

MEZZO-DON めっぞ丼 *allergeni 1,4,6,11, € 18.5
Ciotola di riso con salmone e tonno *con salsa spice poporoia original
Bowl with rice, salmon and tuna *spice cream poporoia original

TRI-DON 三色丼 *allergeni 1,4,6,11 € 19
Ciotola di riso con salmone ,tonno, pesce bianco *con salsa spice poporoia original
Bowl with rice salmon, tuna and white fish *spice cream poporoia original

***per chi non vuole la salsa spice chiedere allo staff
*let us know if you don't want Spicy sauce**

MAKI-Misto 細巻き盛り合わせ 18p *allergeni 4 € 17
(Assortimento di maki "roll con alga esterna")
Maki mix "roll with external seaweed"

URAMAKI MISTO 裏巻き盛り合わせ 18p *allergeni 1,2,3,4,6,11 € 22
(Assortimento di uramaki "roll con riso all'esterno")
Uramaki Mix "roll with external rice"

FUTOMAKI 太巻き *allergeni 1,4,6,11 € 18
(Roll con frittata, oboro, kanpyo, cetrioli popa di granchio)
Roll with, omlette, oboro, cooked pumpkin, cucumber, and surimi

* TEMAKI (MAKI FORMA DI CONO 1p) *

SYAKE TEMAKI salmone salmon *allergeni 4 € 7

CALIFORNI TEMAKI salmone avocado salmon avocado *allergeni 4 € 7

SPICE TEMAKI salmone ,avocado salsa spice *allergeni 1,4,6 € 7

TONNNO TEMAKI tonno tuna *allergeni 4 € 8.5

TONNO SPICE TEMAKI tonno avocado salsa spice € 8.5

IKURA TEMAKI uova di salmone con /senza avocado € 8.5

TEMPURA TEMAKI salmon roe with w/o avocado *allergeni € 8

TOBIKO HOTATE TEMAKI Tempura di gambero e avocado € 8

TOBIKO HOTATE TEMAKI Shrimp tempura and avocado *allergeni 1,2,3,6,11

TOBIKO HOTATE TEMAKI Scallop flying fish roe *allergeni 2

TOBIKO HOTATE TEMAKI capasanta uova di pesce volante € 8.5



If you have some intolerance for aliments ,please let us know



HOSADOMAKI • URAMAKI
細巻き • ちら巻

*** HOSO MAKI 細巻き * (ROLL con ALGA ESTERNA 6P per tipo)**

TEKKAMAKI	tonno / tuna * allergeni 4	€ 8.5
SYAKEMAKI	salmon / salmon * allergeni 4	€ 7
SHIROMIMAKI	pesce bianco / white fish * allergeni 4	€ 8
KAPPAMAKI	cetrioli / cucumber	€ 5
SHINKOMAKI	rapa in salamoia / pickled daikon	€ 5.5
KAMPYOMAKI	zucca Giapponese stufata	€ 5.5
	Stuffed Japanese pumpkin * allergeni 1,6	
AVOCADOMAKI	avocado / avocado	€ 6
SHITAKEMAKI	funghi shitake stufati	€ 6
	Stuffed shitake mushroom * allergeni 1,6	



*** URA MAKI ちら巻 * (ROLL con RISO e SESAMO ESTERNO 6P per tipo)**

CALIFORNIA URAMAKI	* allergeni 4,11	€ 9
Salmon, avocado / salmon, avocado		
CALIFORNIA URAMAKI TONNO	* allergeni 4,11	€ 11
Tuna, avocado / Tuna, avocado		
TEMPURA MAKI	* allergeni 1,2,3,6,11	€ 9.5
Tempura di gambero, avocado e salsa di soia dolce / Shrimp Tempura, avocado and sweet soya sauce		
SPICE URA MAKI	* allergeni 1,4,6,11	€ 9
Salmon, avocado salsa Spice / Salmon, avocado Spicy sauce		
SPICE URA MAKI di TONNO	* allergeni 1,4,6,11	€ 11
Tuna avocado salsa Spice / Spicy tuna		
POPOROYA MAKI	* allergeni 4,11	€ 9
Insalata, pelle di salmone croccante / crispy salmon skin and salad		
PUCHI - PUCHI MAKI	* allergeni 2,1	€ 13
Capasanta, uova di pesce volante / scallop and flying fish roe		
ITALIAN PUCHI - PUCHI MAKI	* allergeni 4,11	€ 13.5
Uramaki ticolore con uova di pesce / Tricolor uramaki with flying fish roe		
IKA MENTAI URAMAKI	* allergeni 4,11	€ 13.5
Uova di merruzzo piccante e calamaro / squid cod roe and squid		
DOPPIO MAKI SALMONE	* allergeni 4,11	€ 14.5
Roll con salmone all'interno e all'esterno / roll with double s inside and outside		
DOPPIO MAKI TONNO	* allergeni 4,11	€ 17
Roll con tonno all'interno e all'esterno / roll with double tuna, inside and outside		





TEISHOKU MENU
定食
 (Riso, Zuppa, antipastini e frutta a seconda il menu)
 (rice, soub, staeters, fruit, accordino to the menu)

NABEYAKI UDON-Teisyoku
鍋焼きうどん定食 €16.5
 Noodle in brood con
 gamberi, uova, verdura,
 surimi e funghi
 Noodle soup with
 Shrimp, egg, vegetables,
 surimi and mushrooms
 * allergeni 1, 2, 3, 4, 6



EBITENDON 海老天井
 €16
 Bowl di riso con
 Tempura di gamberi
 su riso * allergeni 1, 2, 3
 Bowl of rice with Shrimp
 Tempura



KATSUDON カツ丼 €14.5
 Ciotolone con maiale
 fritto uova e riso
 + zuppa di miso
 Bowl with fried pork
 eggs and white rice
 + miso soup
 * allergeni 1, 3, 6



YAKITORIYU-Teisyoku 焼き鳥重定食 €15.5
 Riso con spiedini di pollo alla griglia e
 salsa di soia dolce servito nel lunch box
 con contorni, frutta e zuppa di miso
 Rice with grilled chicken skewers and sweet
 soy sauce served in
 the lunch box with
 side dish and fruits,
 miso soup
 * allergeni 1, 6



UNAJYU-Teisyoku うな重定食 €19
 Anguilla grigliata con salsa di soia dolce
 Su letto di riso (servitor nel lunch box con
 zuppa di miso e contorni e frutta)
 Grilled eel with sweet
 sauce and white rice
 (served in the lunch
 box with side dish
 and fruit) * allergeni 1, 4, 6



TONKATSU-Teisyoku 豚カツ 定食 €16.5
 Cotoletta di maiale con insalata
 Pork cutlet with salad * allergeni 1, 3



TEMPURA-Teisyoku 天ぷら定食 €16.5
 Gamberi e verdure fritti in pastella
 TEMPURA mix with shrimp and vegetable
 * allergeni 1, 2, 3



MISO SHOGAYAKI DON 味噌生姜焼き丼 €15
 Riso e maiale saltato con salsa di miso e
 zensero.
 Rice and salted pork
 With miso and ginger
 sauce
 * allergeni 1, 3, 6, 11





BEER ビール

- ECHIGO KOSHIHIKARI 500ml** € 9
越後コシヒカリ
(Malto, luppolo, Riso Koshihikari 20%)
Birra artigianale Giapponese di Niigata.
Japanese craft beer with premium Koshihikari rice
- YAMAGUCHI JI BEER WEIZEN 330ml** € 7.5
山口地ビール
Weiss Artigianale Giapponese /Japanese Weiss Craft Beer
- YAMAGUCHI JI BEER PALE ALE 330ml** € 7.5
山口地ビール
Pale ale artigianale Giapponese
/Pale ale Japanese Craft Beer
- HITACHINO RED RICE ALE 330ml** € 8
常陸野ネスト
Birra artigianale Giapponese con riso rosso
/Japanese Craft Beer with red rice
- HATO BEER 330ml** € 4
Birra al te verde
- KIRIN ICHIBAN BEER 330ml** € 4
- KIRIN ICHIBAN BEER 500ml** € 5
- ASAHI BEER 500ml** € 5

SAKE 冷酒・熱燗

- MICHIZAKARI tokubetsu junmai** € 11.5
三千盛 180ml (Hot /Cold)
- KIKUMASAMUNE GIN SPARKLING 270ml** € 10
しぼりたてスパークリングギン菊政宗
Sake frizzante sake non filtrato
- NIGORI ONE CUP OZEKI** € 6.5
にごりワンカップ 180ml
sake non filtrato
- KIKUMASAMUNE GIN CUP** € 7
しぼりたてギンカップ菊政宗 180ml
- KUROMATSU KENBISHI** € 11
黒松剣菱 180ml
- FUNAGUCHI KIKUSUI Namagenshu (Niigata)** € 8.5
菊水 ふな口 180ml
Sake non pastorizzato e diluito
- MASUMI KARAKUCHI** € 8.5
真澄辛口 180ml
Sake secco della prefettura di Nagano
- SUDACHI REISHU KIKUMASAMUNE** € 6.5
すだち冷酒 菊政宗 180ml
Sake all'agrume Sudaschi
- NIGORI UMESHU OZEKI** € 4.5
大関にごり梅酒 100ml
Sake alla prugna

VINO ワイン

- CASTRINI LUGANA 750ml** € 18
- MELIS VERMENTINO 375ml** € 9.5

SOFT DRINK ソフトドリンク

- ONOCHA**
te verde freddo non zuccherato 500ml € 3.5
- OOLONG TEA**
Te cinese freddo non zuccherato 500ml € 3.5
- RAMUNE**
Limonata Giapponese € 4
Coca cola/ Coca zero 330ml € 2

DOLCI - 甘味

- Mochi gelato MANGO o TE VERDE 2p** € 5
Tortino di riso ripieno di gelato *1.7



- Ichigo Daifuku 2p** € 5 *6
Tortino riso marmellata
fagioli e crema fragola



- Daifuku 1p** (classico SHIRO o foglie KUSA)*6
Tortino di riso ripieno di marmellata
ai fagioli € 3



- Dorayaki 1pz 3** *1,3,6 € 3
Pancake con marmellata di fagioli rossi



- Umesyu Granita** (alcolico) € 10
Sake alla prugna frozen

- Matcha Ice cream** *1,3,7 gelato al tè verde € 5

Per chi ha ALLERGENI segnalare. Grazie

Lista Allergeni 1, Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati **2**, Crostacei e prodotti derivati; **3**, Uova e prodotti derivati; **4**, Pesce e prodotti derivati; **5**, Arachidi e prodotti derivati; **6**, Soia e prodotti derivati; **7**, Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio) **8**, Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (*Wangenh*) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati; **9**, Sedano e prodotti derivati; **10**, Senape e prodotti derivati; **11**, Semi di sesamo e prodotti derivati; **12**, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2. **13**, lupino e prodotti a base di lupino, **14**, molluschi e prodotti a base di molluschi;