



ANTIPASTO - APPETIZERS
一品料理

Oden おでん € 12.5
Stufato con vari tipi di nerimono, uova, daikon, polipo, konnyaku, senape
Japanese stew, few types of surimi, egg, radish octopus, konnyaku boiled in soy sauce base soup and eat with Japanese mustard *Allergeni 1,2,3,4,6,10



Tonkasu Millefoglie € 14
しそ巻ミルフィーユとんかつ
Involtino con carpaccio di lonza, shiso e asparagi
Fried pork roll with shiso, asparagus
*Allergeni 1,3,10



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



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



AGHE DASHI TOFU
揚出し豆腐 € 7.5
Tofu fritto in salsa con zenzero cipollotti e scaglie di tonno secco
Fried Tofu in the soup with bonito flake, green onion, ginger *Allergeni 1, 3, 4, 6, 11



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



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



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



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 cotto con salsa di soia e peperoncino
konnyaku "Julienne cut cooked with soy sauce and hot peppers *Allergeni 1,6





Menù 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 tuna *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 polpa di granchio)
Roll with, omlette, oboro, cooked pumpkin, cucumber, and surimi

✿ TEMAKI (A FORMA DI CONO 1p) ✿

SYAKE TEMAKI salmone salmon *allergeni 4 € 7
CALIFORNIA TEMAKI salmone avocado salmon avocado *allergeni 4 € 7
SPICE TEMAKI salmone ,avocado salsa spice *allergeni 1,4,6 € 7
TONNO TEMAKI tonno tuna *allergeni 4 € 8.5
TONNO SPICE TEMAKI tonno avocado salsa spice € 8.5
tuna avocado spicy sauce *allergeni *allergeni 1, 4,6
IKURA TEMAKI uova di salmone con /senza avocado € 8.5
salmon roe with w/o avocado *allergeni
TEMPURA TEMAKI Tempura di gambero e avocado € 8
Shrimp tempura and avocado *allergeni 1,2 3 6,11
TOBIKO HOTATE TEMAKI Scallop flying fish roe *allergeni 2
capasanta uova di pesce volante € 8.5



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



HOSOMAKI • 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 8P per tipo)**

CALIFORNIA URAMAKI	* allergeni 4,11	€ 9
Salmon, avocado / salmon, avocado		
CALIFORNIA URAMAKI TONNO	* allergeni 4,11	€ 11
Tonno, 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
Tonno 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 tricolore con uova di pesce / Tricolor uramaki with flying fish roe		
IKA MENTAI URAMAKI	* allergeni 4,11	€ 13.5
Uova di merluzzo piccante e calamaro / spicy cod roe and squid		
DOPPIO MAKI SALMONE	* allergeni 4,11	€ 14.5 (6p cut)
Roll con salmone all'interno e all'esterno / roll with double s inside and outside		
DOPPIO MAKI TONNO	* allergeni 4,11	€ 17 (6p cut)
Roll con tonno all'interno e all'esterno / roll with double tuna, inside and outside		





TEISHOKU MENU 定食 Set-Menu

(Riso, Zuppa, antipastini e frutta a seconda il menu)
(rice, soup, starters, fruit according to the menu)

Piatto di beneficenza Azione Contro la Fame

SYAKE TERIYAKI-Teisyoku

さけ照り焼き定食 €18.5
Salmone al teriyaki
alla griglia
Salmon teriyaki

* allergeni 1, 4, 6



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



EBITENDON 海老天丼 €16

Bowl di riso con
Tempura di gamberi
su riso * allergeni 1, 2, 3
Bowl of rice with Shrimp
Tempura

TONKATSU-Teisyoku

豚カツ 定食 €16.5
Cotoletta di maiale
con insalata
Pork cutlet with salad

* allergeni 1, 3



KATSUDON カツ丼 €14.5

Ciitolone 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



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



NABEYAKI UDON-Teisyoku

鍋焼きうどん定 €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



UNAJYU-Teisyoku うな重定食 €19

Anguilla grigliata con salsa di soia dolce
Su letto di riso (servitor nel
unch 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





BEER ビール

ECHIGO KOSHIHIKARI 500ml
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

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
三千盛 180ml (Hot /Cold) € 11.5

KIKUMASAMUNE GIN SPARKLING 270ml
しぼりたてスパークリングギン菊政宗 € 10

Sake frizzante sake non filtrato

NIGORI ONE CUP OZEKI
にごりワンカップ 180ml € 6.5

sake non filtrato

KIKUMASAMUNE GIN CUP
しぼりたてギンカップ菊政宗 180ml € 7

KUROMATSU KENBISHI
黒松剣菱 180ml € 11

FUNAGUCHI KIKUSUI Namagenshu (Niigata)
菊水 ふな口 180ml € 8.5

Sake non pastorizzato e diluito

MASUMI KARAKUCHI
真澄辛口 180ml € 8.5

Sake secco della prefettura di Nagano

SUDACHI REISHU KIKUMASAMUNE
すだち冷酒 菊政宗 180ml € 6.5

Sake all'agrume Sudaschi

NIGORI UMESHU OZEKI
大関にごり梅酒 100ml € 4.5

Sake alla prugna



VINO ワイン

Prosecco MASOTTINA BRUT € 19

Prosecco MASOTTINA Rose € 19

Prosecco MASOTTINA Extra Brut € 19

CASTRINI LUGANA 750ml € 18

MELIS VERMENTINO 375ml € 9.5

SOFT DRINK ソフトドリンク

ONOGCHA

te verde freddo non zuccherato 500ml € 3.5

OOLONG TEA

Te cinese freddo non zuccherato 500ml € 3.5

RAMUNE

Limone Giapponese € 4

Coca cola/ Coca zero 330ml € 2

ULTRA ICED TEA : ONE PIECE 500ml € 3.5

acqua di rosa, ibisus, menta



DOLCI - 甘味

Mochi gelato

TE VERDE o MANGO 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 *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;