



PIATTO D 'ACCOMPAGNARE
APPETIZERS 一品料理

AGHE DASHI TOFU

揚出し豆腐 €8
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



タコの辛揚げ

Tako no karaghe € 9.5
Polipo marinato piccante
fritto stile karaaghe
Spicy octopus, marinated
And fried Karaghe Style

*Allergeni 1,4,6, 11,14



GYOZA MAIALE 餃子 €10

Ravioli alla griglia
- **Maiale** *Allergeni 1, 6,11
Dumplings Pork



YAKITORI 焼き鳥 €10 3pz

Spiedini di pollo in
salsa di soia dolce
Grilled chicken with sweet
soy sauce *Allergeni 1, 6



GYOZA PESCE 餃子 €10

Ravioli alla griglia
- **Pesce** *Allergeni 1, 4, 6,11
Dumplings Fish



枝豆 EDAMAME €6.5

Baccelli di soia
Boiled soy beans

*Allergeni 6



鮭の南蛮漬け €7.5

NANBANZUKE
Salmone fritto e marinato
nella salsa a base di soia e aceto
Fried salmon ,marined with
sweet vinegar and soy sauce

*Allergeni 1, 4, 11



きんぴら €7

KINPIRA
Radice di gobo e carote
Doppia cottura
Gobo root and carrots,
fried and stuffed

*Allergeni 1, 6,11



ごまわかめ € 6.5

GOMA WAKAME
Alghe croccanti
crispy seaweed

*Allergeni 11



こんにゃくの辛煮 € 7

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

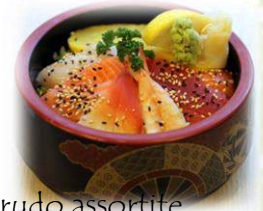
salmon roe with w/o avocado *allergeni

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
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 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



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



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





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

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

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;