



## ANTIPASTO - APPETIZERS

### 单品

#### AGHE DASHI TOFU 揚げだし豆腐 € 9

Tofu fritto in salsa con cipollotti e scaglie di tonno secco / Fried Tofu in the soup with bonito flake, green onion, ginger

\*Allergeni 1, 3, 4, 6, 11

#### EDAMAME 枝豆 € 7

Baccelli di soia / Boiled soy beans

\*Allergeni 6

#### GOMA WAKAME ゴマわかめ € 7

Alghe croccanti / crunchy seaweed

\*Allergeni 6, 11

#### GYOZA MAIALE 餃子ぶた € 11

Ravioli alla griglia 5pz  
- Maiale / Dumplings Pork

Allergeni 1, 6, 11

#### GYOZA PESCE 餃子魚 € 11

Ravioli alla griglia 5pz  
- Pesce / Dumplings Fish

\*Allergeni 1, 4, 6, 11

#### GYOZA WAGYU 餃子和牛 € 14

Ravioli alla griglia 4pz - Wagyu

\*Allergeni 1, 6, 11

#### TAKO WASA 蛸山葵和え € 13

Polpo cotto condito con foglie di wasabi\* marinato

Boiled octopus seasoner with wasabi leaf\*

\*Allergeni 1, 4, 6, 14

#### YASAI SALAD 野菜サラダ € 12

Misto d'insalata e verdura cotta servito con salsa sesamo / Mixed salad and cooked vegetables served with sesame dressing

\*Allergeni 1, 6, 11

#### NANBANZUKE 鮭の南蛮漬け € 8,50

Salmon fritto e marinato nella salsa a base di soia e aceto / Fried salmon, marinated with sweet vinegar and soy sauce

\*Allergeni 1, 4, 11

#### SUNOMONO 酢の物 € 13

Filetti di pesce con alghe wakame, cetrioli e aceto di riso / Fish fillets with wakame seaweed, cucumber and rice vinegar

\*Allergeni 2, 4, 14

#### WAKAMESU わかめ酢 € 8

Alghe wakame condite con salsa a base di aceto / Wakame seaweed seasoned with vinegar-based sauce

\*Allergeni 11

#### TAKOYAKI たこ焼き € 10

Polpetta di polpo / octopus meatball

\*Allergeni 1, 4, 6

#### TAKOKARAAGE 蒸たこ唐揚げ € 13

Polpo cotto al vapore e marinato fritto / steamed and marinated fried octopus

\*Allergeni 1, 3, 4, 6, 11, 14

#### YAKITORI 焼鳥 € 8 2PZ

Spiedini di pollo grigliati / Grilled chicken skewers

\*Allergeni 1, 4, 6, 11

 **VEGETARIANO\***

## PIATTI CALDI

#### TEMPURA MORIAWAISE 天ぷら盛合せ

€ 19 Tempura gamberi e verdure  
/ Shrimp and vegetables

\*Allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 14

#### YASAI TEMPURA 野菜天ぷら € 15,50

Tempura di verdure / vegetables tempura

\*Allergeni 1, 3, 4, 6

#### EBITEN DON 海老天丼 € 18

3 pz gambero - 1 pz shiso

\*Allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 11

#### UNAJYU うな重 € 24

Anguilla alla griglia con riso / grilled del\* on rise

\*Allergeni 1, 4, 6

#### EBI TEMPURA 海老天ぷら € 4,50 APZ

Tempura gambero / shrimp tempura

\*Allergeni 1, 2, 3, 4, 6

#### TORITATSUTAAGE とり竜田揚げ € 17

Pollo marinato fritto giapponese / Japanese marinated fried chicken

\*Allergeni 1, 4, 6, 11

#### TONKATSU とんかつ € 19

Filetto di maiale impanato fritto / pork fillet cutlet

\*Allergeni 1, 3, 4, 6, 11

#### KATSUDON カツ丼 € 19

Ciotola di riso con cotoletta di maiale e uovo /

Rice bowl with pork cutlet and egg

\*Allergeni 1, 3, 4, 6, 11



## Menù SUSHI & SASHIMI 寿司・刺身

### SUSHI-Misto 寿司 € 19,90

*\* allergeni 1,2,4,6,11,14*

7 nigiri, 4 uramaki

### SASHIMI-Misto 刺し身 € 21

*\* allergeni 2, 4, 14* 12 pz

(Varietà di pesce crudo a fette con riso bianco)

/Mixed sliced raw fish with rice

### FUTOMAKI 太巻き € 25

*\* allergeni 1, 4, 6, 11*

Rotolone con oboro, kanpyo, cetriolo, shitake, gambero, tamagoyaki/ Roll with oboro, kanpyo, cucumber, shitake, prawn, tamagoyaki

### CHIRASHI MISTO ちらし € 19.90

*\* allergeni 1, 2, 4, 6, 11, 14*

Riso da Sushi \*con salsa spice poporoya original  
in ciotole, con su fette di pesce crudo assortite

/Fish assorted on rice with \*spice cream poporoya original

### TEKKA-DON 鉄火丼 € 22

*\* allergeni 1, 4, 6, 11*

Ciotola di riso con tonno crudo \*con salsa spice poporoya original  
/Bowl with rice and raw tuna \*spice cream poporoya original

### SYAKE DON 鮭丼 € 20

*\* allergeni 1, 4, 6, 11*

Ciotola di riso con salmone e uova di salmone

\*con salsa spice poporoya original /Bowl with rice, salmon  
and salmon roe \*spice cream poporoya original

### MEZZO-DON めっぞ丼 € 21

*\* allergeni 1, 4, 6, 11*

Ciotola di riso con salmone e tonno \*con salsa spice poporoya  
original /Bowl with rice, salmon and tuna \*spice cream poporoya  
original

### TRI-DON 三色丼 € 22

*\* allergeni 1, 4, 6, 11*

Ciotola di riso con salmone, tonno, pesce bianco  
\*con salsa spice poporoya original

/Bowl with rice salmon, tuna and white fish

\*spice cream poporoya original

### CHIRASHI VEGETARIANO ベジちらし

€ 19,90 *\* allergeni 1, 3, 6, 11*

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

## ✿ TEMAKI 手巻 (A FORMA DI CONO 1p)

### TEMAKI CALIFORNIA € 9

Salmone avocado/ salmon avocado *\* allergeni 4*

### TEMAKI SPICE € 10 *\* allergeni 1,4,6*

Salmone, avocado salsa spice / salmon spicy sauce

### TEMAKI TONNO SPICE € 12

Tonno avocado salsa spice *\* allergeni 1, 4, 6*  
/ tuna avocado spicy sauce

### TEMAKI IKURA € 12 *\* allergeni 4*

Uova di salmone/ salmon roe

### TEMAKI TEMPURA € 10

Tempura di gambero e avocado/ Shrimp tempura  
and avocado *\* allergeni 1,2,3,6,11*

### TEMAKI TOBIKO HOTATE € 13

Capasanta \*uova di pesce volante

/ Scallop \*flying fish roe *\* allergeni 2, 4*

### TEMAKI CALIFORNIA TONNO € 11

Tonno avocado/ tuna avocado *\* allergeni 4*

### TEMAKI AMAEBI € 12

Gambero crudo / raw shrimp *\* allergeni 2*

### TEMAKI NEGHI TORO € 13

Tartare di tonno e cipollotto *\* allergeni 4*

### TEMAKI SHIROMI € 9,50

Pesce bianco / white fish *\* allergeni 4*

### TEMAKI TORO € 12

Ventresca di tonno / belly tuna *\* allergeni 4*

### TEMAKI UNAGHI € 10

Anguilla / eel *\* allergeni 4*



## HOSOMAKI • URAMAKI 細巻き • うら巻

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

- |                                                                                                                |                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TEKKAMAKI</b> € 11<br><small>*allergeni 4 tonno / tuna</small>                                              | <b>EBI MAKI</b> € 9<br><small>*allergeni 2 Gambero / shrimp</small>                                                               |
| <b>SYAKEMAKI</b> € 9<br><small>*allergeni 4 salmone/ salmon</small>                                            | <b>NEGHI NATTO MAKI</b> € 9<br><small>*allergeni 6 fagioli fermentati e cipollotti/<br/>fermented beans and spring onions</small> |
| <b>SHIROMIMAKI</b> € 10<br><small>*allergeni 4 pesce bianco/ white fish</small>                                | <b>NEGHI TORO MAKI</b> € 11,50<br><small>*allergeni 2 Ventresca di tonno / fatty tuna</small>                                     |
| <b>KAPPAMAKI</b> € 9<br>cetrioli / cucumber                                                                    | <b>UMESHISO MAKI</b> € 9<br><small>*allergeni 6 Prugne fermentate/ fermented plums</small>                                        |
| <b>SHINKOMAKI</b> € 9<br><small>*allergeni 6 rapa in salamoia/ pickled daikon</small>                          | <b>UNAGHI MAKI</b> € 9,5<br><small>*allergeni 2 Anguilla/ eel*</small>                                                            |
| <b>KAMPYOMAKI</b> € 9<br><small>*allergeni 1, 6 zucca Giapponese stufata/<br/>Stuffed Japanese pumpkin</small> | <b>UMEKYU MAKI</b> € 9<br>Cetriolo/ cucumber                                                                                      |
| <b>AVOCADOMAKI</b> € 9<br>avocado                                                                              |                                                                                                                                   |
| <b>SHITAKEMAKI</b> € 9<br><small>*allergeni 1, 6 funghi shitake stufati/<br/>Stuffed shitake mushroom</small>  |                                                                                                                                   |

### 🌸 URA MAKI うら巻 (ROLL con RISO e SESAMO ESTERNO 8P per tipo)

- |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIFORNIA</b> € 10<br><small>*allergeni 4, 11 Salmone, avocado /<br/>salmon, avocado</small>                                                                     | <b>AVOCADO</b> € 8,50<br><small>*allergeni 11 Avocado</small>                                                     |
| <b>CALIFORNIA TONNO</b> € 12,50<br><small>*allergeni 4, 11 Tonno, avocado / Tuna, avocado</small>                                                                    | <b>AMAEBI</b> € 12,50<br><small>*allergeni 2, 11 Gambero crudo/<br/>sweet shrimp</small>                          |
| <b>TEMPURA</b> € 12<br><small>*allergeni 1, 2, 3, 6, 11 Tempura di gambero, avocado e salsa di soia dolce /<br/>Shrimp Tempura, avocado and sweet soya sauce</small> | <b>SHIROMI</b> € 11<br><small>*allergeni 4, 11 Pesce bianco/ white fish</small>                                   |
| <b>SPICE</b> € 10,50<br><small>*allergeni 1, 4, 6, 11 Salmone, avocado salsa Spice /<br/>Salmon, avocado Spicy sauce</small>                                         | <b>NEGHI TORO</b> € 16<br><small>*allergeni 4, 11 Tonno ventresca, cipollotti/fatty tuna,<br/>green onion</small> |
| <b>SPICE TONNO</b> € 13<br><small>*allergeni 1, 4, 6, 11 Tonno avocado salsa Spice /<br/>Spicy tuna</small>                                                          | <b>UNAKYU</b> € 10<br><small>*allergeni 1, 4, 6, 11 Anguilla, cetrioli /<br/>eel* cucumber</small>                |
| <b>POPOROYA MAKI</b> € 10<br><small>*allergeni 1, 4, 11 Insalata, pelle di salmone croccante /<br/>crispy salmon skin and salad</small>                              | <b>TORO</b> € 15<br><small>*allergeni 4, 11 Pancetta di tonno/<br/>fatty tuna</small>                             |
| <b>PUCHI-PUCHI MAKI</b> € 16<br><small>*allergeni 2, 1 Capasanta, uova di pesce volante /<br/>scallop and flying fish roe</small>                                    | <b>EBI</b> € 9,50<br><small>*allergeni 2, 11 Gambero bollito e avocado/<br/>boiled shrimp and avocado</small>     |
| <b>DOPPIOMAKI TONNO</b> € 17,50 6pz<br><small>*allergeni 4, 11 Roll con tonno all'interno e all'esterno /<br/>roll with double s inside and outside</small>          | <b>SHITAKE</b> € 8,50<br><small>*allergeni 11 Funghi /<br/>mushrooms</small>                                      |
| <b>KANPYO MAKI</b> € 9,50<br><small>*allergeni 1, 6 Zucca giapponese stufata/<br/>cooked japanese pumpkin</small>                                                    | <b>URAMAKI MISTO</b> 18pz € 33,50<br><small>*allergeni 1, 4, 6, 11</small>                                        |
| <b>DOPPIO TEMPURA URAMAKI</b> 6 pz € 16<br><small>*allergeni 2, 4, 11 Roll con due gamberi tempura /<br/>Roll with two tempura prawns</small>                        |                                                                                                                   |



## NIGHIRI OKONOMI

握りお好み 2pz

**NIGHIRI MAGURO 鮪 € 8**  
Tonno / tuna \*allergeni 4

**NIGHIRI RICCIOLA はまち € 7,50**  
Pesce bianco / white fish \*allergeni 4

**NIGHIRI UNAGHI 鰻 € 8,50**  
Anguilla / eel\* \*allergeni 1, 4, 6

**NIGHIRI TAMAGO たまご € 7**  
Frittata / Omelet \*allergeni 1, 3, 4, 6

**NIGHIRI TAKO たこ € 7**  
Polpo / octopus \*allergeni 4

**NIGHIRI AMAEBI 甘えび € 10**  
Gambero crudo / \*allergeni 2  
Sweet Shrimp

**NIGHIRI TORO トロ € 11**  
Pancetta di tonno / \*allergeni 4  
fatty tuna

**NIGHIRI IKA いか € 6**  
Calamaro / squid \*allergeni 2

**NIGHIRI EBI 海老 € 6**  
Gambero bollito / \*allergeni 2  
Boiled shrimp

**NIGHIRI SABA 鯖 € 6**  
Sgombro marinato / marinated mackerel  
\*allergeni 4

**NIGHIRI SALMONE 鮭 € 7**  
Salmone / salmon \*allergeni 4

**GUNKAN ISE-EBI 伊勢えび € 13**  
Aragosta giapponese / \*allergeni 2  
Japanese lobster

**GUNKAN TOBIKO とびこ € 8,50**  
Uova di pesce / \*allergeni 2, 4  
fish eggs

**GUNKAN HOTATE 帆立 € 10**  
Capasanta / \*allergeni 4  
scallop

**GUNKAN IKURA いくら € 10**  
Uova di salmone / \*allergeni 4  
Salmon eggs

**GUNKAN NEGHI TORO 葱とろ € 12**  
Ventresca di tonno e cipollotto / \*allergeni 4  
tuna belly and spring onion

**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 SO<sub>2</sub>. 13 - lupino e prodotti a base di lupino,  
14 - molluschi e prodotti a base di molluschi;



## BEER ビール

KIRIN ICHIBAN BEER 330ml

キリン一番 € 5

ASAHI BEER 300ml

アサヒビール € 4,5

SAPPORO 330ml

サッポロビール € 5

ECHIGO KOSHIHIKARI 500ml

越後コシヒカリビール € 10

Birra chiara artigianale di Niigata, con ingrediente 20% riso premium. Gusto fresco piacevole

## SAKE 日本酒

MICHIZAKARI 180ml 三千盛 € 13

Sake caldo

KENBISHI 黒松剣菱 (本醸造) 180ml € 14

Sake freddo HONJOZO

MASUMI Karakuchi 真澄辛口 180ml € 12

Sake freddo secco

CALICE SAKE del MESE

Sake del mese freddo a calice \*chiedere allo staff

## SOFT DRINK ソフトドリンク

OI OCHA お〜い、お茶 € 4

Te verde freddo no zucchero 500ml

TE VERDE 緑茶 € 3.5

RAMUNE ラムネ € 4

Limonata Giapponese

TOMOMASU PESCA BIANCA € 4

白桃ソーダ Bibita frizzante pesca

TOMOMASU ANGURIA € 4

すいかソーダ Bibita frizzante anguria

TOMOMASU MANGO € 4

マンゴーソーダ Bibita frizzante mango

## DOLCI - 甘味

Mochi gelato

TE VERDE o MANGO 2p

もちアイスクリーム € 6

Tortino di riso ripieno di gelato \*1.7

Daifuku 1p 白大福

(classico SHIRO o foglie KUSA) \*6

Tortino di riso ripieno di marmellata ai fagioli € 4

Dorayaki だら焼き € 5

pancake con fagioli rossi azuki \*1.3.6.7

Gelato al te verde € 6

抹茶アイスクリーム (2 palline) \*7

**Per chi ha ALLERGENI si prega di segnalare in anticipo 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 SO<sub>2</sub>. **13**, lupino e prodotti a base di lupino, **14**, molluschi e prodotti a base di molluschi;