



ANTIPASTI-APPETIZERS

一品料理

AGHEDASHI TOFU

揚げだし豆腐 € 9

Tofu fritto in salsa
con cipollotti e
Katsuobushi / Fried Tofu in sauce
with green onion and
Katsuobushi

*Allergeni 1, 3, 4, 6, 11



EDAMAME 枝豆

Bacelli di soia € 7
/ Boiled soy beans

*Allergeni 6



GOMA WAKAME

ゴマわかめ € 7

Alghe croccanti
/ Crunchy Seaweed

*Allergeni 6, 11



GYOZA DI MAIALE

豚餃子 € 11

Ravioli alla griglia 5pz
- Maiale / Dumplings Pork

Allergeni 1, 6, 11



GYOZA DI PESCE

魚餃子 € 11

ravioli alla griglia 5pz
- Pesce / Fish

*Allergeni 1, 4, 6, 11



GYOZA DI WAGYU

和牛餃子 € 14

Ravioli alla griglia 4pz -
Wagyu

*Allergeni 1, 6, 11

TAKO WASA タコ山葵和え

Polpo bollito condito con foglie
di wasabi*marinato/Boiled
octopus seasoned with
marinated wasabi leaf *

*Allergeni 1, 4, 6, 14

YASAI SALAD 野菜サラダ

€ 12

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

*Allergeni 1, 6, 11



NANBANZUKE

鮭の南蛮漬け € 8.5

Salmone fritto
e marinato con salsa a base di
soia e aceto/Fried salmon
marinated with sweet
vinegar and soy sauce

*Allergeni 1, 4, 11

SUNOMONO 酢の物

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

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

*Allergeni 11

TAKOYAKI たこ焼き

Polpette di polpo
/ Octopus Meatballs

*Allergeni 1, 3, 4, 6

YAKITORI 焼き鳥

Spiedini di pollo
Alla griglia/ Grilled
chicken skewers

*Allergeni 1, 6, 11



 VEGETARIANO*



PIATTI CALDI

TEMPURA MORIAWASE € 19

天ぷら盛り合せ

Tempura di gamberi e verdure
/ Shrimp and vegetables
tempura

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



YASAI TEMPURA € 15.5

野菜天ぷら

Tempura di verdure /
Vegetables Tempura

*Allergeni 1, 3, 4, 6

EBI TEMPURA € 4.5

海老天ぷら 1pz

Tempura di gamberi
/ Shrimp tempura

*Allergeni 1, 2, 3, 4, 6

TORI TATSUTAAGE € 17

とり竜田揚げ

Pollo marinato e
fritto / Marinated
and fried chicken

*Allergeni 1, 6, 11



TAKOKARAAGE € 13

蒸たこ唐揚げ

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

*Allergeni 1, 6, 11, 14



TONKATSU とんかつ € 19

Filetto di maiale
impanato e fritto
/ Pork fillet cutlet

*Allergeni 1, 3, 6, 11

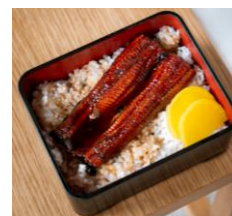


UNAJYU うな重 € 24

Anguilla alla griglia
con riso

/ Grilled eel on rice

*Allergeni 1, 4, 6



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



TEMPURA UDON

天麩羅うどん € 18

Udon in brodo con tempura di
gambero*, alghe wakame e
cipollotti / Udon in broth with
shrimp* tempura, wakame
seaweed and green onion

*Allergeni 1, 2, 3, 4, 6

EBITEN DON

えび天丼 € 18

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

Ciotola di riso con
Gamberi e Shiso
in tempura / Rice bowl
with Shrimp and
shiso tempura





SUSHI & SASHIMI

寿司・刺身

SUSHI MISTO

寿司盛り合わせ

€ 19.9

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



SASHIMI MISTO 刺身 € 21

Mix di pesce crudo a fette /Mixed sliced raw fish

* allergeni 2, 4,14

FUTOMAKI 太巻き € 25

* allergeni 1,4,6,11

Sushi roll con frittata, oboro, Zucca stufata, cetrioli, shiitake, gambero / Roll with, omelette, oboro, cooked pumpkin, cucumber, shiitake, shrimp,



CHIRASHI ちらし寿司 € 19.9

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

Ciotola di riso *con salsa spicy Poporoya original e fette di pesce crudo /Mixed sliced raw fish on rice with

*spicy sauce Poporoya original



SYAKE-DON 鮭丼 € 20

* allergeni 1,4,6,11

Ciotola di riso con salmone, uova di salmone *e salsa spicy Poporoya original

/Bowl with rice, salmon, salmon roe and *spicy sauce Poporoya original



TEKKA-DON 鉄火丼 € 22

* allergeni 1,4,6,11

Ciotola di riso con tonno crudo *e salsa spicy Poporoya original

/Bowl with rice, raw tuna and *spicy sauce Poporoya original

MEZZO-DON めっぞ丼 € 21

* allergeni 1,4,6,11

Ciotola di riso con salmone, tonno *e salsa spicy Poporoya original

/Bowl with rice, salmon, tuna and *spicy sauce Poporoya original

TRI-DON 三色丼 € 22

* allergeni 1,4,6,11

Ciotola di riso con salmone, tonno, pesce bianco *e salsa spicy Poporoya original /Bowl with rice, salmon, tuna, white Fish and *spicy sauce Poporoya original

CHIRASHI VEGETARIANO € 19.9

* allergeni 1,3,6,11



TEMAKI 手巻き (A FORMA DI CONO - 1p)



CALIFORNIA TEMAKI

(Salmone € 9 / Tonno € 11)

con avocado/with avocado

* allergeni 4



SPICE TEMAKI

(salmone € 10 / Tonno € 12)

con avocado e salsa spicy/ with avocado and spicy sauce

* allergeni 1,4,6



IKURA TEMAKI

€ 12

uova di salmone / salmon roe

*allergeni 4

TEMPURA TEMAKI

€ 10

Tempura di gambero e avocado /Shrimp tempura and avocado

*allergeni 1,2 3 6,11

TOBIKO HOTATE TEMAKI

€ 13

* allergeni 2,4

Capasanta e *uova di pesce volante / Scallop, *flying fish roe



HOSOMAKI • URAMAKI

細巻き • 裏巻き

HOSOMAKI細巻き (ROLL con ALGA ESTERNA 6P per tipo)

TEKKAMAKI	tonno / tuna * allergeni 4	€ 11
SYAKEMAKI	salmone / salmon* allergeni 4	€ 9
SHIROMIMAKI	pesce bianco/ white fish* allergeni 4	€ 10
✓ KAPPAMAKI	cetrioli / cucumber	€ 9
✓ SHINKOMAKI	rapa in salamoia/ pickled daikon	€ 7
✓ KAMPYOMAKI	zucca Giapponese stufata	€ 7
	Stuffed Japanese pumpkin* allergeni 1,6	
✓ AVOCADOMAKI	avocado	€ 8



URAMAKI うら巻 (ROLL con RISO e SESAMO ESTERNO 8P per tipo)

CALIFORNIA URAMAKI (SALMONE € 10 / TONNO € 12) * allergeni 4,11

Salmone o Tonno e avocado / salmon or tuna with avocado

UNAKYU URAMAKI anguilla e cetriolo € 12 * allergeni 1,4, 6 / eel and cucumber

EBI AVOCADO URAMAKI gambero e avocado € 12 / shrimp, avocado * allergeni 1,2,6

SPICE URA MAKI (SALMONE € 10.5 / TONNO € 13) allergeni 1,4,6,11

Salmone o tonno con avocado e salsa Spice
/ Salmon or tuna with avocado and spicy sauce

TEMPURA MAKI * allergeni 1,2,3,6,11 € 12 Tempura di gambero, avocado e salsa di soia dolce / Shrimp Tempura, avocado and sweet soya sauce

POPOROYA MAKI * allergeni 4,11 € 10

Insalata e pelle di salmone croccanti
/ crispy salmon skin and salad tempura

PUCHI-PUCHI MAKI * allergeni 4,11 € 16

Capasanta e uova di pesce volante
/ Scallop and flying fish roe

DOPPIO MAKI * allergeni 4,11 € 16

Roll con salmone all'interno e all'esterno
/ Roll with salmon (inside and outside)

NEGHITORO URAMAKI * allergeni 4,11 € 16

Ventresca di tonno e cipollotti
/ Tuna Belly and green onion

AMAEBI URAMAKI * allergeni 2,11 € 13

Gambero crudo / Sweet shrimp





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 prodotta a Niigata con riso Koshihikari. Gusto fresco e 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 di SAKE del MESE

*chiedere allo staff

SOFT DRINK ソフトドリンク

OIOCHA お〜い、お茶 € 4

Te verde freddo senza 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 alla pesca

TOMOMASU ANGURIA € 4

すいかソーダ Bibita frizzante all'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 allergie o intolleranze si prega di segnalare in anticipo

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 acagiu (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;