



ANTIPASTI-APPETIZERS

一品料理

AGHEDASHI TOFU

揚げだし豆腐 € 9

Tofu fritto in salsa
con cipollotti e Katsuo

Fried Tofu in sauce with
green onion and Katsuo

*Allergeni 1, 3, 4, 6, 11



YASAI SALAD

野菜サラダ € 12

Insalata e verdure cotte
con salsa al sesamo/
Mixed salad and cooked
vegetables with
sesame dressing

*Allergeni 1, 6, 11



EDAMAME 枝豆

Baccelli di soia € 7

Boiled soy beans

*Allergeni 6



NANBANZUKE

鮭の南蛮漬け € 8.5

Salmon fritto e
marinato con salsa a

base di soia e aceto / Fried salmon
marinated with sweet vinegar and
soy sauce

*Allergeni 1, 4, 11



GOMA WAKAME

ゴマわかめ € 7

Alghe croccanti /
cruchy seaweed

*Allergeni 6, 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



GYOZA DI MAIALE

豚餃子 € 11

Ravioli alla griglia 5 pz
- Maiale/ Dumplings Pork

Allergeni 1, 6, 11



GYOZA DI PESCE

魚餃子 € 11

Ravioli alla griglia 5 pz
- Pesce/ Fish

*Allergeni 1, 4, 6, 11

WAKAMESU わかめ酢 € 8

Alghe wakame condite con salsa
a base di aceto / wakame
seaweed seasoned with vinegar
sauce *Allergeni 11



GYOZA DI WAGYU

和牛餃子 € 14

Ravioli alla griglia 4pz
- Wagyu

*Allergeni 1, 6, 11

TAKOYAKI

たこ焼き € 10

Polpette di polpo /
octopus Meatballs

*Allergeni 1, 3, 4, 6



TAKO WASA

タコ山葵和え € 13

5 pz Polpo bollito condito
con foglie di wasabi*/
Boiled octopus seasoned
with wasabi leaf*

*Allergeni 1, 4, 6, 14



YAKITORI

焼き鳥 2pz € 8

Spiedini di pollo
alla griglia / Grilled
chicken skewers

*Allergeni 1, 6, 11



 VEGETARIANO*



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



Proposta piatto Estivo



冷やしそば € 19.5 **HIYASHI SOBA**

Pastagrano saraceno* freddo accompagnato da tempura gambero, uova alle terme, alghe wakame, cipollotti ,sesamo
Cold buckwheat noodles udon* served with shrimp temura, soft boiled egg, wakame, green onion, sesame

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

冷やしうどん € 19.5 **HIYASHI UDON**

Pasta grossa udon *fredda accompagnata dal tempura di gambero, uova alle terme, alghe wakame, cipollotti ,sesamo
Cold big noodles udon* served with shrimp temura, soft boiled egg, wakame, green onion, sesame

*allergeni 1,2,3,4,6, 1





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 |
| ✓ AVOCADOMAKI | avocado | € 8 |



URAMAKI うちまき (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 | |
| 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 | |
| POPOROYA MAKI * allergeni 4,11 | € 10 |
| Insalata e pelle di salmone croccanti | |
| / crispy salmon skin and salad tempura | |





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

Pollo marinato e fritto/
marinated and fried
Chicken

*AllergenI 1,6,11



TAKOKARAAGE € 13

蒸たこ唐揚

Polpo cotto al vapore,
Marinato e fritto/
steamed, marinated
and friend octopus

*AllergenI 1,6,11,14



TONKATSU とんかつ € 19

Filetto di maiale
impanato e fritto/
porkfillet cutlet

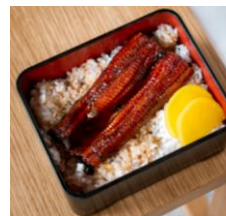
*AllergenI 1,3,6,11



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

Mix 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





和牛たたき
WAGYU TATAKI €30

Manzo giapponese scottato, servito con ponzu e rapa grattugiata con peperoncino, cipollotti.

Sliced precious Japanese beef, served with ponzu sauce and momiji-oroshi (grated radish daikon with chili)

Allergeni 1,4,6





IDEA PRANZO

Menu Pranzo ランチ定食

da Lunedia a Venerdi

Lunch menu Monday to Friday



*foto rappresentative

鍋焼きうどん定食 / Nabeyaki Udon Teisyoku €25

Udon caldo in pentola con tempura di gambero, uovo e verdure funghi con onighiri e 2 kobachi antipastino del giorno
Hot udon in a clay pot with shrimp tempura, egg and vegetables mushroom , menu includes onighiri, 2 daily kobachi (small appetizer)

*Allergeni 1,2,3,4,6



*foto rappresentative

わかめうどん定食 / Wakame Udon Teisyoku €20

Udon leggero con alga wakame, cipollotto e tenkasu pastella con onighiri e 2 kobachi antipastino del giorno

Light udon with wakame seaweed, green onion and tempura flakes, menu includes onighiri , 2 daily kobachi (small appetizer)

*Allergeni 1,3,4,6



*foto rappresentative

天ぷらうどん定食 / Tempura Udon Teisyoku €22

Udon con croccante tempura di gambero, wakame cipollotti con onighiri e 2 kobachi antipastino del giorno

Udon with crispy shrimp tempura, wakame, green onion, menu includes onighiri, 2 daily kobachi (small appetizer)

*Allergeni 1,2,3,4,6

Ebi ten don Teishoku 海老天丼定食 €22

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

Ciotola di riso con gamberi e Shiso tempura con zuppa di miso, 2 kobachi antipastino del giorno
Rice bowl with Shrimp and shiso tempura with miso soup & two daily kobachi (small appetizers)

Katsudon Teishoku カツ丼定食 €23

*Allergeni 1, 3, 4, 6, 11

Ciotola di riso con cotoletta di maiale e uovo con zuppa di miso, 2 kobachi antipastino del giorno
Rice bowl with pork cutlet and egg , includedes miso soup & two daily kobachi (small appetizers)

Tempura Teishoku 天麩羅定食 €23

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

Tempura di gamberi e verdure . zuppa di miso, riso, 2 kobachi antipastino del giorno
Shrimp and vegetables Tempura, with miso soup, rice & two daily kobachi (small appetizers)

Tonkatsu Teishoku 豚カツ定食 €23

*Allergeni 1, 3, 6, 11

Filetto di maiale impanato e fritto zuppa di miso, riso, 2 kobachi antipastino del giorno
Pork cutlet , come with miso soup, rice & two daily kobachi (small appetizers)

Tori Tatsutaaghe Teishoku とり竜田揚定食 €21

*Allergeni 1, 6, 11

Pollo marinato e fritto zuppa di miso, riso, 2 kobachi antipastino del giorno
Marinated and fried Chicken, with miso soup, rice & two daily kobachi (small appetizers)

Unajyu Teishoku うな重定食 €28

*Allergeni 1, 4, 6

Anguilla alla griglia con riso zuppa di miso, 2 kobachi antipastino del giorno
Grilled eel on rice come with miso soup, rice & two daily kobachi (small appetizers)



BEER ビール

ECHIGOKOSHIHIKARI 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

ASAHI BEER 300ml

アサヒビール € 4,5

SAPPORO 330ml

サッポロビール € 5

KIRIN ICHIBAN BEER 330ml

キリン一番 € 5

Qualcosa di fresco per cambiare

UMESHU SODA € 10

梅酒ソーダ

Liquore alla prugna con soda. Fresco e piacevole

YUZUSHU SODA

ゆず酒ソーダ €12

Liquore al bergamotto giapponese con soda. Fresco e piacevole



UMESHU liquore prugna € 8.5

YUZUSHU € 9

liquore bergamotto giapponese

VINO ワイン

Prosecco € 6

Vermentino 375ml € 15

Calice bianco € 6

I classici

SAKE 日本酒

Sake ONIKOROSHI Wakatake

secco e deciso (17,5%).

Tra i più secchi del Giappone, carattere virile e un retrogusto che non stanca mai.

Caldo boccia 180 ml: € 17

Calice: € 10



SAKE JUNMAI DI HOSHITARO:

NON FILTRATO: GUSTO PIENO E NATURALE ACQUA DELLE DOLOMITI PUREZZA STAORDINARIA 100% BIOLOGICO!

PRODUZIONE ANNUA: 500 BOTTIGLIE

(Prezzo calice 25€)



Sake DASSAI

Junmai Daiginjo 39%

瀬祭純米大吟醸磨き三割九分 €39

Profumo fragrante e raffinato, gusto morbido e pulito con una dolcezza equilibrata.

Persistenza lunga e armoniosa

MICHIZAKARI 180ml

三千盛Sake caldo

€ 13



KENBISHI

黒松剣菱(本醸造) 180ml

€ 14

Sake freddo HONJOZO

MASUMI Karakuchi

真澄辛口 180ml

€ 12

Sake freddo secco

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.), noccioline (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



What's new ...

SHIZUOKA COLA

しずおかコーラ € 3.80

Una cola innovativa a base di tè verde, nata nella regione del tè: Shizuoka, dal curioso colore naturale del tè e dal gusto unico nel suo genere.

緑茶使用の静岡発コーラ。静岡生まれのお茶の色をした不思議なコーラ



New

SAKURA COLA

さくらコーラ € 3.80

Cola al sakura con estratto di fiori di ciliegio giapponese. Fresca, floreale e delicatamente nostalgica

日本の桜の花エキスを使用した桜味のコーラ。炭酸の爽快感の後に桜の香りがふわっと抜ける上品な和テイスト



What's new ...

どらやき抹茶クリーム € 5

Dorayaki Matcha

Pancake dorayaki con crema al tè verde * allergeni 1,3,6,7



どらやきチョコレート € 5

Dorayaki cioccolato

Pancake dorayaki con crema cioccolato * allergeni 1,3,6,7



SOFT DRINK

ソフトドリンク

ACQUA

€ 1.5

naturale/frizzante (0,5 lt)

TE VERDE 緑茶

€ 3.5

Te verde caldo

OI OCHA YUZU

€ 4

お〜い、お茶 柚子 330ml

Te verde freddo allo Yuzu senza zucchero

OI OIOCHA お〜い、お茶

€ 4

Te verde freddo senza zucchero 330ml

RAMUNE ラムネ

€ 4

Limonata Giapponese

DOLCI 甘味

I classici

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 *6

€ 4

Tortino di riso ripieno di marmellata ai fagioli

Dorayaki だら焼き

€ 5

pancake con fagioli rossi azuki *1.3.6.7

Gelato al tè verde

€ 6

抹茶アイスクリーム (2 palline) →

抹茶大福 € 4

Matcha Daifuku

Tortino di riso con fagioli bianchi al matcha * Allergeni 1, 6



柚子大福 € 4

Yuzu Daifuku

Tortino di riso con fagioli Bianchi allo Yuzu bergamotto * allergeni 1,6, tracce di sesamo



SAKE del MESE



たかちよ しぼりたて生原酒

TAKACHIYO SHIBORITATE NAMAGENSHU

グラス Calice 12 / ボトル Bottiglia 50

Offre una leggera effervescenza e una struttura ricca, esaltata dalla rinfrescante acidità fruttata tipica di Takachiyo. Un sakè eccezionale che regala un gusto dinamico appena stappato e svela un profondo umamiman mano che respira nel bicchiere.

Offers a gentle effervescence and a rich texture, enhanced by Takachiyo's signature refreshing fruity acidity. An exceptional sake that delivers a vibrant, lively character upon opening, while gradually revealing a deep umami richness as it breathes in the glass.

Prefettura : Niigata



SAKE del MESE
Al calice



神蔵

KAGURA Drop

グラス Calice 12

Un Junmai innovativo prodotto con lievito rosso naturale. Offre una dolcezza succosa e ricca, perfettamente bilanciata da unapiacevole acidità. Aroma fresco e rinfrescante. Grazie alla bassa gradazione alcolica dell'8% (Genshu), è un sakè estremamente versatile per ogni occasione..

An innovative Junmai sake brewed with natural red yeast. It offers a rich, juicy sweetness beautifully balanced by a pleasant acidity, with a fresh and refreshing aroma. Thanks to its low 8% alcohol content (Genshu), it is an exceptionally versatile sake, perfect for any occasion.



SAKE del MESE



**シンタカチヨ
しぼりたて生原酒**
SHIN TAKACHIYO

Type A MUROKA NAMAGENSHU

グラス Calice 12 / ボトル Bottiglia 50

Un sake giovane, fresco e sorprendente. Non filtrato, non pastorizzato e non diluito, mantiene tutta l'energia del sake appena prodotto.

Al naso sprigiona profumi di mela verde, pera e frutta tropicale. Al palato è morbido, fresco e leggermente fruttato, con un finale pulito e una piacevole bevibilità.

A young, fresh, and vibrant sake. Unfiltered, unpasteurized, and undiluted, it preserves all the character and energy of freshly brewed sake.

The aroma offers notes of green apple, pear, and tropical fruit. On the palate, it is smooth, refreshing, and delicately fruity, with a clean finish and excellent drinkability.



Qualcosa diverso
dal solito
Bottiglia 300ml



京の柚子酒 玉乃光
KYO no yuzushu
Tama no hikari

Liquore allo yuzu (bergamotto giapponese) di Kyoto, fresco e agrumato.

Dolcezza delicata e vivace acidità degli agrumi in perfetto equilibrio.

Yuzu liqueur from Kyoto with a fresh citrus aroma. Delicate sweetness balanced by lively citrus acidity.

Alcol: 10%
Bottiglia : € 12

