



## 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



#### 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



Bacelli di soia 7

Boiled soy beans

\*Allergeni 6



#### GOMA WAKAME



ゴマわかめ 7

Alghe croccanti /  
cruchy seaweed

\*Allergeni 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



#### 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

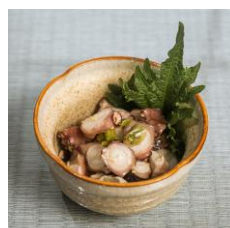
\*Allergeni 1, 4, 6, 11

#### GYOZA DI WAGYU

和牛餃子 14

Ravioli alla griglia 4pz  
- Wagyu

\*Allergeni 1, 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



#### WAKAMESU わかめ酢 8

Alghe wakame condite con salsa



a base di aceto / wakame  
seaweed seasoned with vinegar  
sauce \*Allergeni 11

#### TAKOYAKI

たこ焼き 10

Polpette di polpo /  
octopus Meatballs

\*Allergeni 1, 3, 4, 6



#### YAKITORI

焼き鳥 2pz 8

Spiedini di pollo  
alla griglia / Grilled  
chicken skewers

\*Allergeni 1, 6, 11



#### 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

 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 \* 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)  
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 うち巻 (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

#### 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/  
streamed, 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 grattuggiata 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, includes 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 とり竜田揚げ定食 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)



## Qualcosa di fresco per cambiare

**UMESHU SODA 10**

**梅酒ソーダ**

Liquore alla prugna con soda  
Fresco e piacevole

**UMESHU SODA**

**ALC.FREE 10**

**梅酒ソーダ アルコールフリー**

Liquore alla prugna con soda. Fresco e  
piacevole ALC. FREE



**YUZUSHU SODA**

**ゆず酒ソーダ 12**

Liquore al begamotto Giapponese  
con soda. Fresco e piacevole

**UMESHU BAISHINSHINJU**

**梅酒 梅申春秋 8.5**

Umeshu leggermente torbido, dalla  
consistenza vellutata, con note di  
pesca e una dolcezza equilibrata da  
una fresca acidità.

**UMESHU KOKONOE SAIKA**

**Rock'n Prugna**

**梅酒 九重雑賀 8 ALC.FREE**

Un liquore alla prugna ume  
completamente analcolico

**YUZUSHU TSURU-UME 9**

Liquore base di sakè succo di yuzu  
profumo intenso, perfetto equilibrio  
tra dolcezza, fresca acidità

## DRAFT BEER 生ビール

**KIRIN ICHIBAN BEER 330ml**

キリン一番 (生) 3.9

**KIRIN ICHIBAN BEER 500ml**

キリン一番 (生) 6.5

## 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 330ml**

アサヒビール 4,5

**KIRIN ANALCOLICO 330ml**

キリン アルコールフリー 4,5

**SAPPORO 330ml**

サッポロビール 3.9

## VINO ワイン

**Prosecco 6**

**Vermentino 375ml 15**

**Calice bianco 6**

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



## What's new ...

### SHIZUOKA COLA

しずおかコーラ 3.8

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



### SAKURA COLA

さくらコーラ 3.8

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 1,3,6,7,8



## SOFT DRINK

### ソフトドリンク

### ACQUA

naturale/frizzante (0,5 lt)

1.5

### 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) 7

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



**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.

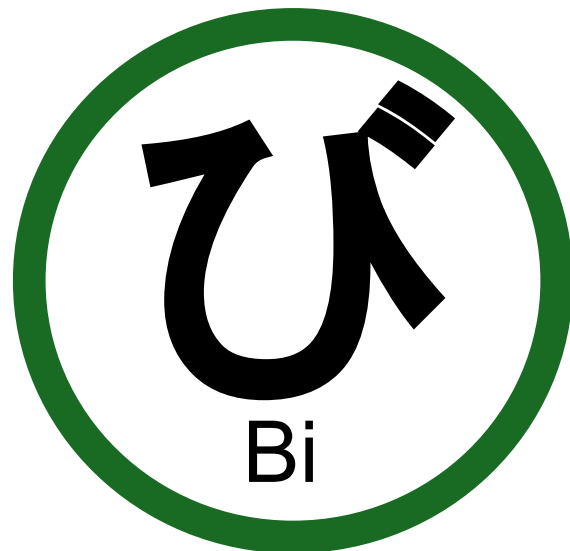
Dolcezza delicata e vivace acidità degli agrumi in perfetto equilibrio.

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

**Alcol: 10%**  
**Bottiglia : 12**



**SAKE del MESE**



## NEW KYOTO.JP 白緑

NEW KYOTO.JP BYAKUROKU

グラス Calice 10 / ボトル Bottiglia 49

Un sake fresco e contemporaneo, dal sorso leggero e dinamico. Una delicata effervescenza naturale dona vivacità, accompagnata da una fine acidità e da una piacevole nota amaricante. Pulito, equilibrato e scorrevole, con un finale fresco e asciutto.

A fresh, contemporary sake with a light and lively palate. A delicate natural effervescence adds vibrancy, balanced by fine acidity and a pleasant hint of bitterness. Clean, well-balanced and refreshing, with a crisp, dry finish.

Kyoto Fushimi Alc. 14%



**SAKE del MESE**



**菊盛「Victoru」純米にごり生酒**

**KIKUSAKARI VICTOUR**

**JUNMAI NIGORI NAMAZAKE**

グラス Calice 11 / ボトル Bottiglia 54

Sake junmai nigori non pastorizzato, prodotto con riso Hitomebore della prefettura di Iwate. Morbido e delicatamente cremoso, con una piacevole acidità e una dolcezza contenuta. Versatile anche a tavola.

An unpasteurized junmai nigori made with Hitomebore rice from Iwate. Soft and gently creamy, with refreshing acidity and restrained sweetness. An easy match for food.

Prefettura: Iwate

Alc : 15%



## **SAKE del MESE**



### **火男 蜜 貴醸酒**

HYOTTOKO Mitsu Kijoshu  
グラス Calice 11.5 / ボトル Bottiglia 57

Kijoshu leggero ed elegante, uno stile di sake in cui parte dell'acqua di fermentazione viene sostituita da sake, ottenendo maggiore dolcezza e rotondità. Aromi di melone e ciliegia con delicate note cremose. Morbido e pulito al palato, diventa più ricco e avvolgente con l'aumentare della temperatura.

A light and elegant Kijoshu, a style of sake in which part of the water used during fermentation is replaced with sake, resulting in greater sweetness and roundness. Aromas of melon and cherry are complemented by delicate creamy notes. Smooth and clean on the palate, becoming richer and more rounded as the temperature rises.

Pref. Hiroshima Alc. 15%



## **SAKE del MESE**



### **柴犬 雲を駆ける**

SHIBAINU Kumo wo kakeru , Nigori  
グラス Calice 8.5 / ボトル Bottiglia 43

Un Neo Nigori leggermente torbido, dalla vivace acidità tipica del metodo Yamahai e con una delicata effervescenza naturale. Cremoso ed elegante, presenta note di litchi e mandorla. Leggero e fresco al palato, con un finale pulito.

A slightly cloudy Neo Nigori, with the lively acidity typical of the Yamahai method and a delicate natural effervescence. Creamy and elegant, with notes of lychee and almond. Light and fresh on the palate, with a clean finish.

Pref. Saga Alc. 14%





瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分

# DASSAI 39

JUNAMI DAIGINJYO

ボトル Bottiglia 300ml 39

Profumo fragrante e raffinato. Al palato è morbido e pulito, con una dolcezza equilibrata e un finale lungo e armonioso.

An elegant, fragrant aroma. Soft and clean on the palate, with balanced sweetness and a long, harmonious finish.

Provincia: Yamaguchi  
Alc: 15%





**SAKE  
BREWERY 醸造所**

**HOSHITARO**

**SCOPRI L'AUTENTICITA' DEL SAKE JUNMAI  
DI HOSHITARO:**

- **NON FILTRATO: GUSTO PIENO E NATURALE**
- **ACQUA DELLE DOLOMITI DI VERCELLI:  
PUREZZA STAORDINARIA**
- **100% BIOLOGICO!**
- **PRODUZIONE ANNUA: 500 BOTTIGLIE  
(Prezzo calice 25)**

**VIVI L'ESPERIENZA DEL VERO SAKE  
GIAPPONESE: SOLO DA POPOROYA!**





**WAKATAKE**

鬼ころし

# ONIKOROSHI

Dalla provincia di Shizuoka, un sake secco e deciso (17,5%).

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

- Caldo boccia 180 ml: 17
- Calice: € 10

**VIVI L'ESPERIENZA DEL VERO SAKE  
GIAPPONESE: SOLO DA POPOROYA!**



**Limited**  
Amaro dopo pasto · Digestivo



## SCARLET RADICE AMARO

Bicchieri グラス 8

Amaro artigianale prodotto in Giappone dalla Iseya Sake Brewery, ispirato alla tradizione italiana dei liquori alle erbe. Dal gusto intenso e piacevolmente amaro, presenta note terrose di radice di genziana, corteccia e spezie dolci.

A Japanese craft amaro produced by Iseya Sake Brewery, inspired by the Italian tradition of herbal liqueurs. Bold and pleasantly bitter, with earthy notes of gentian root, bark and sweet spices.

Alc : 27%

