



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 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



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

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



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



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



 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



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 Tatsutaage 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)



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 begamotto Giapponese con soda. Fresco e piacevole



UMESHU liquore prugna € 8.5
YUZUSHU € 9
liquore bergamotto giapponese

SAKE 日本酒

Sake DASSAI

Junmai Daiginjo 39%

獺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

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.), 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



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

€ 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 どら焼き

€ 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



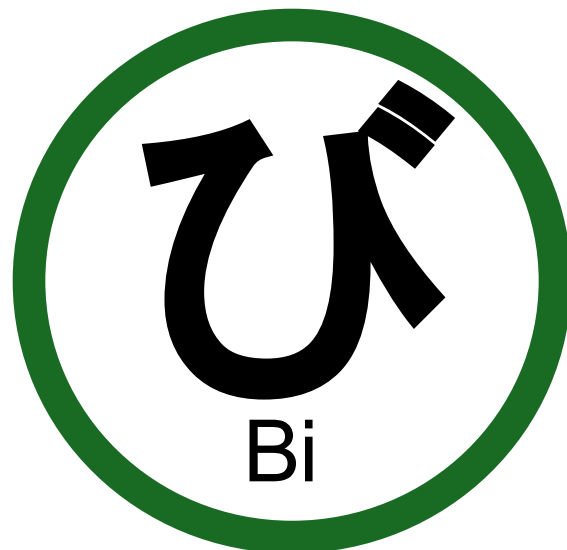
柚子大福 € 4

Yuzu Daifuku

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



SAKE del MESE



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



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%



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

