



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

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

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



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

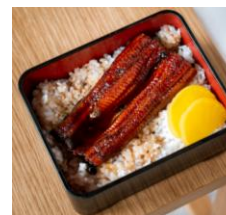
*AllergenI 1, 3, 6, 11



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)



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

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%

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 180m

€ 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.), 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 € 3.80

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

New 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



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

