

JAPANESE FOOD

ANTIPASTI

SASHIMI*

Salmone, tonno, calamari, gamberi, scampi
Proposto con riso da sushi, tsukemono, piselli al wasabi, salsa ponzu
antipasto 20€ secondo 35€

TSUKEMONO



(i sapori più caratterizzanti della cucina "Ichiju Sansai" tramite verdure marinate con sale, sake kasu, salsa di soia, miso, aceto di riso)
Verdure tsukemono stagionali, riso bollito, salsa ponzu 13€

TAKOYAKI

(passeggiando sotto i ciliegi di Osaka)

Polpette giapponesi alla piastra con interno di polpo*
Proposto con mayo di pinoli, katzobushi, cipollotto e salsa Otafuku 13€

ONIGIRI a modo MIO

(il cibo dei samurai)

cubi di riso da sushi con gambero nostrano, mayo di acciughe del Cantabrico, alga kombu, daikon al nero di seppia.
Proposto con salsa ponzu e tsukemono 13€

PRIMI

YAKIGYOZA

(risalenti alla seconda guerra mondiale)

Ravioli giapponesi, blend di carni bianche, cipollotti, olio di sesamo, aglio e zenzero
Proposto con salsa teriaki su crema di sedano rapa e germogli 14€

YAKISOBA DI GAMBERI* E VERDURE

Noodle, gamberi, verdure di stagione marinate, Salsa ponzu, salsa di alga nekonbu, uova, germogli di soia, fagiolini, cipollotto, aglio disanimato, zenzero, lime 17€

RAMEN (Beef - Pork - Fish - Veggy)

Manzo alle erbe aromatiche cotto in bassa temperatura /
Maialino alle erbe aromatiche cotto in bassa temperatura e laccato /
salmone e gamberone / tofu alla paprika, funghi shiitake,
uovo marinato in salsa ramen, cavolo, carote, cavolfiore, brodo ricco cotto in 15 ore
(verdure, cipolla, salsa soya, miso, alga combu), spaghetti di soba, Cipollotto. 17€

SECONDI

OYAKODON

(piatto tipico della cucina giapponese Donburi "genitori e figli")

Stufato di pollo, uova, cipollotto, riso bollito e Ajidashi. 15€

TEMPURA*

(piatto risalente al 1500 con influssi portoghesi)

di Pescato del giorno allo shiso e matcha salt, verdure in pastella leggera e soffice
Proposto con riso da sushi, cipollotto e mayo al wasabi 16€

YAKITORI

(tipico delle Izakaia giapponesi)

Spiedini di pollo marinati, cotti in piastra e laccati
Proposto con riso da sushi, cipollotto, piselli al wasabi verdure marinate 16€

KARAAGE

(tipico delle Izakaya di Oita nel Kyushu)

Bocconcini di pollo croccanti marinati in zenzero, salsa di soya e aglio, fritti
Proposto con riso bollito, Daikon marinato e salsa Teriyaki 15€



MESCOLE

AZUMA RIKISHI

*Junmai Tokubetsu
da riso Gohyakumanseki*

BUTCHA SHU

*Bourbon Longbranch,
Kenbishi genshu sake, sciroppo
al lampone, kombutcha Assam*

SAKAGURA

*Appleton 8, Damoiseau blanco,
Vero Riso Sake, camomilla
tepache di Ananas,
sciroppo di basilico*

BASIL PUNCH

*Appleton rum jamaicano,
sciroppo al basilico artico,
pimento, succo di limone,
zucchero*

LONDON OKINAWA

*Portobello gin al miglio, kombutcha
Nigori Sake, sciroppo di amaranto*

JAMMY

*JWray Gold Rum, sake Konishi,
zucchero,
infuso di camomilla, kombutcha*

ORIENTAL BOULEVARDIER

Campari Cask, Edogenshu sake,

UME SOUR

*Uneshu, Bourbon whiskey, succo
di limone, albumina, zucchero*

P SOUR

*Bourbon whiskey, succo di
limone, albumina, zucchero,
salsa ponzu*

BUTCHA SHU

*Bourbon Wil turkey,
Kenbishi genshu sake, mirtillo,
zucchero, kombutcha Assam*

PORTO FIZZ

*Portobello gin, Porto,
limone, zucchero, W
tonic*



SAKE

ENTER BLACK DOT

Honjozo

SOTO

Junmai Daiginjo

VERO RISO SAKE

*Junmai Ginjo
da riso Carnaroli*

BEPPIN

*Junmai
Gold Medal Slow Food Japan*

KONISHI KOKUAGARI

*Junmai di Hyogo
con Koji anni '40*

KUROMATSU KENBISHI

*honjozo
di una cantina del 1505*

UROKO YAMAHAI

*Junmai invecchiato
in grotta di montagna*

DEWANOUKI

Kimoto Junmai

KUROMATSU KENBISHI

*honjozo
di una cantina del 1505*

AZUMA

Junmai Ginjo

*MOVAT by Riso Sake
Junmai con lieviti del prosecco
I' sakagura italiana*

coperto 3€

*il pesce somministrato crudo o parzialmente è stato sottoposto al trattamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04