

漆





# MENU

**EDAMAME** : Fagioli di soia\* bolliti con buccia  
Soy beans\* boiled in the pod 5,00 €

## **SUNOMONO**

Marinato con aceto di riso  
Marinated with rice vinegar

**WAKAMESU** : Alghe (wakame e tosaka), cetriolo, goma (semi di sesamo)  
Wakame and tosaka seaweed, cucumber, goma (sesame seed) 7,00 €


**KYURI TO UNAGI NO SUNOMONO** : Anguilla\* cotta affumicata, Alghe (wakame), cetriolo,  
goma (semi di sesamo) 8,00 €  
Smoked cooked eel\*, wakame, seaweed, cucumber,  
goma (sesame seed)

## **NAMBANZUKE**

Pesce fritto marinato con aceto di riso, cipolla, carote e shicimi(spezie giapponesi),  
Fried fish marinated with rice vinegar, onions, carrots and shicimi (japanese spices mixture)

**AJI** : Sugarello  
Horse mackerel 8,00 €

**SABA** : Sgombro  
Mackerel 8,00 €

<b>HIYAYAKKO:</b> Tofu, katsuobushi, negi (cipollotto) e zenzero Bean curd, katsuobushi, negi (spring onion) and ginger	10,00 €
<b>SHAKE NO TATAKI:</b> Salmone, tsuma di daikon, ponzu, sesamo e negi (cipollotto) Salmon, daikon tsuma, ponzu, sesame and negi (spring onion)	20,00 €
<b>MAGURO NO TATAKI SALADA JITATE:</b> Tonno, daikon, erba cipollina, carote, semi di sesamo, cetriolo e salsa a base di soia e senape Tuna, daikon, chives, carrots, sesame seeds, cucumber and mustard soy sauce	26,00 €
<b>USUZUKURI:</b> Carpaccio di ricciola, peperoncini, erba cipollina, daikon e shiso  Yellowtail carpaccio, chili peppers, chives, daikon and shiso	22,00 €
<b>AJI TO TOMATO NO SUJYOYU KAKE:</b> Sugarello, pomodoro, ocra, shitake, salsa di soia e zenzero Horse mackerel, tomato, ochre, shitake, soy sauce and ginger	18,00 €
<b>MAGURO TO YUDE YASAI NO SALADA:</b> Tonno, broccoli, shitake, patate, olio di sesamo e salsa di soia Tuna, broccoli, shitake, potatoes, sesame oil and soy sauce	18,00 €
<b>TOSAKA SALADA*:</b> Alga Rossa, Verde, Bianca (solo su ordinazione) Seaweed Red, Green, White	14,00 €

## LE NOSTRE SELEZIONI DEL GIORNO

OUR SELECTIONS OF THE DAY

<b>NIGIRI 7 PZ</b>	30,00 €
<b>SASHIMI 9PZ</b>	40,00 €
<b>TEMARI SUSHI 5PZ</b>	24,00 €
<b>SUSHI VEGETARIANO 6 PZ</b>	20,00 €

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Meal choices marked with \* are prepared with the prime ingredient frozen at their point of origin



## **NIGIRI ALLA CARTA** **NIGIRI A LA CARTE MENU**

<b>SUZUKI</b> : BRANZINO 2 PZ SEA BASS 2 PCS	9,00 €
<b>KAMPACHI</b> : RICCIOLA 2 PZ YELLOWTAIL 2 PCS	9,00 €
<b>KURODAI</b> : ORATA 2 PZ SEA BREAM 2 PCS	9,00 €
<b>TAI</b> : DENTICE 2 PZ RED SNAPPER 2 PCS	9,00 €
<b>AJI</b> : SUGARELLO, CIPOLLOTTO, ZENZERO FRESCO 2 PZ HORSE MACKEREL, SPRING ONION, FRESH GINGER 2 PCS	8,00 €
<b>SHIIRA</b> : MAHI MAHI (LAMPUGA) 2PZ DOLPHINFISH 2PCS	9,00 €
<b>AOI SAKANA</b> : SERRA 2PZ BLUE FISH 2PZ	9,00 €
<b>IWASHI</b> : SARDINE, ERBA CIPOLLINA, ZENZERO FRESCO 2PZ SARDINES, CHIVES, FRESH GINGER 2PCS	8,00 €
<b>SABA</b> : SGOMBRO, ERBA CIPOLLINA, ZENZERO FRESCO 2 PZ MACKEREL, CHIVES, FRESH GINGER 2 PCS	9,00 €
<b>SHAKE</b> : SALMONE 2 PZ SALMON 2 PCS	9,00 €
<b>MAGURO</b> : TONNO 2 PZ TUNA 2 PCS	11,00 €
<b>TORO</b> : VENTRESCA DI TONNO (solo su ordinazione) 2PZ TUNA VENTRESCA (only on order) 2PCS	13,00 €
<b>AKA EBI</b> : GAMBERO ROSSO COTTO* 2 PZ COOKED RED SHRIMP* 2 PCS	9,00 €

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Meal choices marked with \* are prepared with the prime ingredient frozen at their point of origin

<b>KURUMA EBI</b> : GAMBERO TIGRE COTTO - solo su ordinazione 2 PZ COOKED TIGER SHRIMP - only on order 2 PCS	15,00 €
<b>TAKO</b> : POLPO* 2 PZ OCTOPUS* 2 PCS	8,00 €
<b>IKA</b> : CALAMARO* SHISO 2 PZ SQUID* SHISO 2 PCS	10,00 €
<b>HOTATE</b> : CAPASANTA* CINTURA DI ALGA NORI 2PZ SCALLOP* NORI SEAWEED BELT 2PCS	13,00 €
<b>UNAGHI</b> : ANGUILLA COTTA AFFUMICATA* SANSHO, SALSA TERIYAKI 2 PZ SMOKED COOKED EEL*, SANSHO, TERIYAKI SAUCE 2 PCS	10,00 €

## **SASHIMI ALLA CARTA**

### **SASHIMI A LA CARTE MENU**

<b>SUZUKI</b> : BRANZINO 2 PZ SEA BASS 2 PCS	8,00 €
<b>KAMPACHI</b> : RICCIOLA 2 PZ YELLOWTAIL 2 PC	8,00 €
<b>KURODAI</b> : ORATA 2 PZ SEA BREAM 2 PCS	8,00 €
<b>TAI</b> : DENTICE 2 PZ RED SNAPPER 2 PCS	8,00 €
<b>SHIIRA</b> : MAHI MAHI (LAMPUGA) 2 PZ DOLPHIN FISH 2PCS	8,00 €
<b>AOI SAKANA</b> : SERRA 2PZ BLUE FISH 2PZ	8,00 €
<b>SABA</b> : SGOMBRO 2 PZ MACKEREL 2 PCS	8,00 €
<b>SHAKE</b> : SALMONE 2 PZ SALMON 2 PCS	8,00 €

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Meal choices marked with \* are prepared with the prime ingredient frozen at their point of origin

<b>MAGURO</b> : TONNO 2 PZ TUNA 2 PCS	10,00 €
<b>TORO</b> : VENTRESCA - solo su ordinazione VENTRESCA - only on order	12,00 €
<b>AKA EBI</b> : GAMBERO ROSSO* 2 PZ RED SHRIMP* 2 PCS	8,00 €
<b>AO EBI</b> : GAMBERO BLU* - solo su ordinazione 2PZ BLUE SHRIMP* - only on order 2PCS	14,00 €
<b>KURUMA EBI</b> : GAMBERO TIGRE* - solo su ordinazione 2PZ TIGER PRAWN* - only on order 2PCS	14,00 €
<b>MURASAKI EBI</b> : GAMBERO VIOLA* - solo su ordinazione 2PZ VIOLET SHRIMP* - only on order 2PCS	16,00 €
<b>TAKO</b> : POLPO* 2 PZ OCTOPUS* 2 PCS	7,00 €
<b>HOTATE</b> : CAPASANTA* SCALLOP*	12,00 €
<b>TAMAGO YAKI</b> : FRITTATA GIAPPONESE 2PZ JAPANESE OMELETTE 2PCS	6,00 €

**GUNKAN 2 PZ**  
**ALGA NORI ESTERNA**  
**NORI SEAWED ON THE OUTSIDE**

<b>MASU NO TAMAGO GUNKAN</b> : UOVA DI TROTA* TROUT ROE*	10,00 €
<b>TOBIKO GUNKAN</b> : UOVA DI PESCE VOLANTE* FLYING FISH ROE*	10,00 €
<b>MASAGO GUNKAN</b> : UOVA DI CAPELIN* CAPELIN ROE*	10,00 €
<b>OKURA GUNKAN</b> : OKRA, TOBIKO* (uova di pesce volante) (in base alla disponibilità) OKRA, TOBIKO* (flying fish roe)	8,00 €
<b>AVOCADO GUNKAN</b> : GUACAMOLE	9,00 €
<b>NEGI TORO GUNKAN</b> : VENTRESCA, NEGI (CIPOLLOTTO) - solo su ordinazione VENTRESCA, NEGI (SPRING ONION) - only on order	14,00 €
<b>UZURA NO TAMAGO GUNKAN 1PZ</b> : UOVA DI QUAGLIA, SHISO, NEGI (CIPOLLOTTO) QUAIL EGGS, SHISO AND NEGI (SPRING ONION)	6,00 €

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Meal choices marked with \* are prepared with the prime ingredient frozen at their point of origin

**HOSOMAKI**  
6 PZ / 6 PCS  
ALGA NORI ESTERNA  
NORI SEAWEED ON THE OUTSIDE

<b>AJI</b> : SUGARELLO, NEGI (CIPOLLOTTO), ZENZERO FRESCO, SHISO HORSE MACKEREL, NEGI (SPRING ONION), FRESH GINGER, SHISO	12,00 €
<b>SHAKE</b> : SALMONE SALMON	14,00 €
<b>TEKKA</b> : TONNO TUNA	16,00 €
<b>NEGI TAI</b> : PESCE BIANCO E CIPOLLOTTO WHITE FISH AND SPRING ONION	12,00 €
<b>NEGI TORO</b> : VENTRESCA E CIPOLLOTTO VENTRESCA AND SPRING ONION	18,00 €
<b>TORO E TAKUAN</b> : VENTRESCA E TAKUAN	18,00 €
<b>KAPPA</b> : CETRIOLO CUCUMBER	8,00 €
<b>UMEKYU E SHINKO MAKI</b> : CETRIOLO UME BOSHI E TAKUAN CUCUMBER UME BOSHI AND TAKUAN	12,00 €
<b>NATO</b> : SOIA FERMENTATA* E NEGI (CIPOLLOTTO) FERMENTED SOY* AND NEGI (SPRING ONION)	12,00 €



I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Meal choices marked with \* are prepared with the prime ingredient frozen at their point of origin



## URAMAKI

RISO ALL' ESTERNO : 8 PZ

SUSHI WITH RICE ON THE OUTSIDE 8 PCS

- SPICY SALMON:** SALMONE, AVOCADO, PEPERONCINO E SESAMO  16,00 €  
SALMON, AVOCADO, CHILI AND SESAME SEED
- CALIFORNIA:** GAMBERI ROSSI\* COTTI, AVOCADO, MAIONESE GIAPPONESE, TOBIKO\* 18,00 €  
(uova di pesce volante all' esterno)  
COOKED RED SHRIMPS\* AVOCADO, JAPANESE MAYONNAISE, TOBIKO\*  
(flying fish roe) ON THE OUTSIDE
- EBITEN MAKI:** GAMBERI ROSSI\* FRITTI, AVOCADO, LATTUGA, MAIONESE GIAPPONESE, 18,00 €  
SESAMO E SALSA TERIYAKI  
FRIED SHRIMPS\*, AVOCADO, LETTUCE, JAPANESE MAYONNAISE,  
SESAME SEED AND TERIYAKI SAUCE
- SAN DIEGO ROLL:** TEMPURA DI AVOCADO, PEPERONCINO E SESAMO  16,00 €  
AVOCADO TEMPURA, CHILI AND SESAME SEED
- VEGGIE ROLL:** CAROTE, CETRIOLO, LATTUGA AVVOLTI CON SHISO E CARTA DI RISO 16,00 €  
CARROTS, CUCUMBER, LETTUCE WRAPPED WITH SHISO AND RICE PAPER

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Meal choices marked with \* are prepared with the prime ingredient frozen at their point of origin

## TAZUNAMAKI

<b>URAMAKI GAMBERI ROSSI*, ACCIUGHE (senza alghe nori)</b>	18,00 €
URAMAKI RED SHRIMPS* AND ANCHOVIES (without nori sea weed)	
<b>SHIME SABA: SGOMBRO, CETRIOLO E ZENZERO</b>	20,00 €
MACKEREL, CUCUMBER AND GINGER	

## DONBURI

CIOTOLA DI RISO - BOWL OF RICE

<b>UNA DON : ANGUILLA* COTTA AFFUMICATA, NEGI (CIPOLLOTTO) E SANSHO 6PZ</b>	26,00 €
COOKED SMOKED EEL*, NEGI (SPRING ONION) AND SANSHO	
<b>KAISEN DON: PESCE MISTO DEL GIORNO, GYOKU, MASSAGO*, IKURA*</b>	26,00 €
E NEGI (CIPOLLOTTO), 8PZ	
MIXED FISH OF THE DAY, GYOKU, MASSAGO*, IKURA*	
AND NEGI (SPRING ONION), 8PZ	
<b>GYU DON: MANZO, BENI SHOGA E SOIA</b>	18,00 €
BEEF, BENI SHOGA AND SOY	
<b>YASAI CURRY DON: CAROTE, PATATE, CIPOLLA BIANCA E CURRY VEGETALE</b>	16,00 €
CARROTS, POTATOES, WHITE ONIONS AND VEGETABLE CURRY	

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Meal choices marked with \* are prepared with the prime ingredient frozen at their point of origin

## AGE MONO

FRITTO - DEEP FRIED

<b>KAKIAGE KOEBI:</b> TEMPURA DI GAMBERETTI CON FOGLIE DI PREZZEMOLO SHRIMP TEMPURA WITH PARSLEY LEAVES	18,00 €
<b>TEMPURA MISTA</b> 7 PZ GAMBERI ROSSI* 2 PZ, PESCE BIANCO 1PZ, VERDURA DI STAGIONE 4 PZ RED SHRIMPS* 2 PCS, WHITE FISH 1PCS, AND SEASONAL VEGETABLES 4 PCS	18,00 €
<b>TEMPURA DI RENKO (4PZ):</b> TEMPURA DI FIORI DI LOTO LOTUS FLOWER TEMPURA	14,00 €
<b>TATSUTA AGE:</b> PESCI DEL GIORNO MARINATI A BASE DI SALSA DI SOIA ACCOMPAGNATI CON MAIONESE GIAPPONESE  FISH OF THE DAY MARINATED WITH SOY SAUCE ACCOMPANIED WITH JAPANESE MAYONNAISE	22,00 €
<b>AJI FURAI :</b> SUGARELLO IMPANATO 3 PZ CON SALSA TONKATSU E SENAPE GIAPPONESE A PARTE BREADED HORSE MACKEREL 3 PCS, TONKATSU SAUCE AND JAPANESE MUSTARD	18,00 €
<b>IWASHI NO RIKYU AGE (4PZ):</b> SARDINE IMPANATE IN CROSTA DI SESAMO BIANCO ACCOMPAGNATE CON SALSA AGRODOLCE  BREADED SARDINES IN WHITE SESAME CRUST ACCOMPANIED WITH SWEET AND SOUR SAUCE	18,00 €
<b>TORI NO KARAGE:</b> POLLO MARINATO A BASE DI SALSA DI SOIA, AGLIO, ZENZERO ACCOMPAGNATO CON MAIONESE GIAPPONESE  MARINATED CHICKEN WITH SOY SAUCE, GARLIC, GINGER ACCOMPANIED WITH JAPANESE MAYONNAISE	20,00 €
<b>TONKATSU:</b> COTOLETTA DI MAIALE ACCOMPAGNATO CON SALSA TONKATSU PORK CUTLET ACCOMPANIED WITH TONKATSU SAUCE	18,00 €

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Meal choices marked with \* are prepared with the prime ingredient frozen at their point of origin

## **YAKI MONO**

(GRIGLIA)- (FROM THE GRILL)

<b>SALMONE TERIYAKI</b> : SALMONE IN SALSA TERIYAKI SALMON IN TERIYAKI SAUCE	26,00 €
<b>GYOZA</b> 5 PZ / 5 PCS RAVIOLI ALLA GRIGLIA CON RIPIENO DI CARNE DI MANZO, MAIALE E VERDURE ROASTED DUMPLINGS STUFFED WITH BEEF, PORK AND VEGETABLES	18,00 €
<b>YAKI NASU:</b> MELANZANA, KATSUOBUSHI, SALSA DI SOIA E ZENZERO EGGPLANT, KATSUOBUSHI, SOY SAUCE AND GINGER	8,00 €
<b>TAMAGO YAKI:</b> FRITTATA GIAPPONESE, SALSA A BASE DI SOIA E ZUCCHERO JAPANESE OMELET, SOY SAUCE AND SUGAR	8,00 €
<b>OKONOMIYAKI:</b> FRITTATA DI CAVOLO BIANCO, ZUCCHINE, NEGI (CIPOLLOTTO), SALSA TONKATSU, MAIONESE GIAPPONESE, KATSUOBUSHI E BENI SHOGA WHITE CABBAGE OMELET, ZUCCHINI, NEGI (RING ONION), TONKATSU SAUCE, JAPANESE MAYONNAISE, KATSUOBUSHI AND BENI SHOGA	14,00 €

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Meal choices marked with \* are prepared with the prime ingredient frozen at their point of origin

<b>ZARU SOBA:</b> SPAGHETTI DI GRANO SARACENO, BRODO DI PESCE, SALSA DI SOIA, NEGI (CIPOLLOTTO), ALGA NORI E WASABI	16,00 €
BUCKWHEAT SPAGHETTI, FISH BROTH, SOY SAUCE, NEGI ( SPRING ONION), NORI SEAWEED AND WASABI	
<b>ZUPPA DI MISO ROSSO:</b> FARRO, VERDURE DI STAGIONE E ALGHE WAKAME	8,00 €
SPELT, SEASONAL VEGETABLES AND WAKAME SEAWEED	
<b>HAMAGURI NO SAKAMUSHI:</b> CONCHIGLIE, BRODO A BASE DI MOLLUSCHI, VERDURE DI (in base alla disponibilità) STAGIONE E DAIKON	10,00 €
SHELLS, MOLLUSC-BASED BROTH, SEASONAL VEGETABLES AND DAIKON	
<b>YAKI MESHI:</b> RISO BIANCO, UOVA E VERDURE DI STAGIONE	8,00 €
WHITE RICE, EGGS AND SEASONAL VEGETABLES	
<b>HIJIKI NO NIMONO:</b> ALGHE, CAROTE, TOFU FRITTO, SALSA A BASE DI SOIA E OLIO DI SEMI DI SESAMO	8,00 €
SEAWEED, CARROTS, FRIED TOFU, SOY SAUCE AND SESAME SEED OIL	
<b>SAYAINGEN NO GOMAAE:</b> FAGIOLINI VERDI, SESAMO NERO E SALSA DI SOIA	8,00 €
GREEN BEANS, BLACK SESAME AND SOY SAUCE	
<b>YASAI CURRY:</b> PATATE, CIPOLLE, CAROTE E CURRY VEGETALE	8,00 €
POTATOES, ONIONS, CARROTS AND VEGETABLE CURRY	
<b>RISO BIANCO</b>	4,00 €
WHITE RICE	
<b>RISO BIANCO YUKARI</b>	5,00 €
YUKARY WHITE RICE	

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Meal choices marked with \* are prepared with the prime ingredient frozen at their point of origin



## WAGASHI

<b>NAGASAKI CASTELLA</b>	6,00 €
Dolce giapponese tipo Pan di Spagna (kasutera), di farina di grano Japanese soft sponge cake (kasutera), made from wheat flour	
<b>DORAYAKI</b>	6,00 €
Dolcetto composto da due pancakes (kasutera) ripieni con l'anko (confettura a base di fagioli azuki rossi) Two hand- sized like pancakes (kasutera) sandwiched together with anko (sweet azuki red beans)	
<b>DAIFUKU MOCHI 1PZ</b>	3,00 €
Dolce con farina di riso, farcito con confettura di fagioli rossi Sweet rice cake with stuffed with red bean paste	
<b>TORTINO MI-CUIT SENZA GLUTINE</b>	8,00 €
Tortino al cioccolato mi cuit con cuore di cioccolato caldo Mi Cuit chocolate cake with hot chocolate heart	
<b>MOCHI GELATO TE VERDE 2PZ</b>	6,00 €
Mochi di riso glutinoso ripieni di gelato al matcha con latte di cocco (10 minuti) Glutinous rice mochi filled with matcha ice cream with coconut milk (10 minutes)	
<b>MOCHI GELATO AL SESAMO 2PZ</b>	6,00 €
Mochi di riso glutinoso ripieni di gelato al sesamo nero con latte di cocco (10 minuti) Glutinous rice mochi filled with black sesame ice cream with coconut milk (10 minutes)	
<b>MOCHI GELATO DI FRAGOLA 2PZ</b>	6,00 €
Mochi vegani ripieni di gelato al latte di cocco, gusto fragola (10 minuti) Vegan mochi filled with coconut milk ice cream, strawberry flavour (10 minutes)	
<b>MOCHI GELATO MANGO 2PZ</b>	6,00 €
Mochi di riso glutinoso ripieno di gelato al mango con latte di cocco (10 minuti) Glutinous rice mochi filled with mango ice cream with coconut milk (10 minutes)	



漆

