

漆





光
三

MENU

EDAMAME : Fagioli di soia* bolliti con buccia Soy beans* boiled in the pod	5,00 €
TAKOSU NO SUNOMONO : Alghe wakame, polpo*, marinati con aceto di riso con cetriolo e sesamo Wakame seaweed, octopus*, marinated with rice vinegar with cucumber and sesame	8,00 €
KINPIRA GOBO: Radice di barba, carote, condite a base di salsa di soia e sesamo Beard root, carrots, seasoned with soy sauce and sesame	7,00 €
NAMBANZUKE: 🍣 Pesce fritto marinato con aceto di riso, cipolla, carote e spezie giapponesi Fried fish marinated with rice vinegar, onions, carrots and japanese spices mixture	10,00 €
POTETO SALADA: Insalata di patate, carote, uovo, cetriolo, senape e maionese giapponese Potato salad, carrots, egg, cucumber, mustard and japanese mayonnaise	8,00 €
KOROKKE: Crocchetta frita giapponese a base di pesce con patate, cipolla, panko accompagnata con salsa agrodolce, senape e salsa di sesamo Japanese fried fish croquette with potatoes, onion, panko accompanied with sweet and sour sauce, mustard and sesame sauce	5,00 €
AGEBITASHI: Melanzana a base di salsa di soia, daikon, cipollotto, zenzero e katsuobushi (pesce secco affumicato) Eggplant made with soy sauce, daikon, spring onion, ginger and katsuobushi (smoked dried fish)	7,00 €

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

ZUPPA DI MISO:

Miso bianco (soia), tofu, alghe wakame e erba cipollina
White miso (soy), tofu, wakame seaweed and chives

6,00 €

GOHAN: Riso bianco

4,00 €

USUZUKURI: 🍣

Sashimi di pesce del giorno, condito con salsa a base di soia, daikon, cipollotto e peperoncino
Fish sashimi of the day, seasoned with soy sauce, daikon, spring onion and chilli pepper

24,00 €

IWASHI NO SASHIMI: 🍣 (solo su ordinazione - only on order)

Sardine condite con salsa a base di agrumi, aglio, peperoncino e basilico orientale
Sardines seasoned with soy sauce, citrus fruits, garlic, chili pepper and oriental basil

24,00 €



Nambanzuke



Kimpira Gobo

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
1PZ

MADAI: PAGRO RED POGRY	5,00 €
NIBE: OMBRINA UMBRINA	5,00 €
KAMPACHI : RICCIOLA YELLOWTAIL	6,00 €
AJI : SUGARELLO, CIPOLLOTTO, ZENZERO FRESCO HORSE MACKEREL, SPRING ONION, FRESH GINGER	4,00 €
IWASHI: SARDINE, CIPOLLOTTO, ZENZERO FRESCO SARDINES, SPRING ONION, FRESH GINGER	4,00 €
SABA: SGOMBRO MACKEREL	5,00 €
SALMON : SALMONE SALMON	5,00 €
MAGURO : TONNO TUNA	6,00 €
TORO: VENTRESCA DI TONNO (solo su ordinazione) TUNA VENTRESCA (only on order)	6,00 €
TAKO : POLPO* OCTOPUS*	4,00 €
IKA : CALAMARO* SHISO SQUID* SHISO	5,00 €
UNAGHI : ANGUILLA COTTA AFFUMICATA*, PEPE GIAPPONESE E SALSIA TERIYAKI SMOKED COOKED EEL *, JAPANESE PEPPER AND TERIYAKI SAUCE	5,00 €
AMA EBI : GAMBERO ROSSO* RED SHRIMP*	5,00 €
AKA EBI : GAMBERO ROSSO COTTO* COOKED RED SHRIMP*	5,00 €

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

WAGYU NIGIRI 4PZ: CARNE GIAPPONESE - SOLO SU ORDINAZIONE
JAPANESE MEAT - ONLY ON ORDER

28,00 €

SELEZIONE DI NIGIRI VEGETARIANI 5PZ
SELECTION OF VEGETARIAN NIGIRI 5PCS

18,00 €



I Nostri Nigiri



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

SASHIMI ALLA CARTA / SASHIMI A LA CARTE MENU

1PZ

MADAI: PAGRO RED POGRY	4,00 €
NIBE: OMBRINA UMBRINA	4,00 €
KAMPACHI : RICCIOLA YELLOWTAIL	5,00 €
SABA : SGOMBRO MACKEREL	4,00 €
SHAKE : SALMONE SALMON	4,00 €
MAGURO : TONNO TUNA	5,00 €
TORO: VENTRESCA - solo su ordinazione VENTRESCA - only on order	5,00 €
HOTATE: CAPASANTA* SCALLOP*	6,00 €
AMA EBI : GAMBERO ROSSO* RED SHRIMP*	4,00 €
AO EBI : GAMBERO BLU* - solo su ordinazione BLUE SHRIMP* - only on order	7,00 €
MURASAKI EBI: GAMBERO VIOLA* - solo su ordinazione VIOLET SHRIMP* - only on order	8,00 €

**I Nostri
Sashimi**



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

HOSOMAKI EBI : GAMBERO* COTTO E MAIONESE GIAPPONESE COOKED SHRIMP* AND JAPANESE MAYONNAISE	12,00 €
NEGI TAI : PESCE BIANCO, CIPOLLOTTO E MAIONESE GIAPPONESE PICCANTE WHITE FISH, SPRING ONION AND JAPANESE MAYONNAISE	12,00 €
AJI : SUGARELLO,CIPOLLOTTO, ZENZERO FRESCO,BASILICO ORIENTALE HORSE MACKEREL, SPRING ONION, FRESH GINGER, ORIENTAL BASIL	12,00 €
SHAKE : SALMONE SALMON	12,00 €
TEKKA : TONNO TUNA	14,00 €
TORO E TAKUAN : VENTRESCA,DAIKON MARINATO E BASILICO ORIENTALE - SOLO SU ORDINAZIONE VENTRESCA, MARINATED DAIKON AND ORIENTAL BASIL - ONLY ON ORDER	16,00 €
UMEKYU : CETRIOLO E PUREA DI PRUGNA CUCUMBER AND PLUM PUREE	10,00 €
NATO : SOIA FERMENTATA* E CIPOLLOTTO FERMENTED SOY* AND SPRING ONION	10,00 €

**Hosomaki
Aji**



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

KABAYAKI ROLL:

24,00 €

ANGUILLA AFFUMICATA GRIGLIATA, TOFU, CETRIOLO, SALSA TERIYAKI E SESAMO
GRILLED SMOKED EEL, TOFU, CUCUMBER, TERIYAKI SAUCE AND SESAME

IZAKAYA SHAKE ROLL:

18,00 €

SALMONE, BASILICO ORIENTALE, CETRIOLO E MAIONESE GIAPPONESE
SALMON, ORIENTAL BASIL, CUCUMBER AND JAPANESE MAYONNAISE

CRUNCH ROLL:

22,00 €

GAMBERI* ROSSI IN TEMPURA, CETRIOLO, GERMOGLI DI DAIKON,
UOVA DI TROTA, ERBA CIPOLLINA, SALSA TERIYAKI, MAIONESE GIAPPONESE E SESAMO
RED PRAWNS* IN TEMPURA, CUCUMBER, DAIKON SPROUTS, TROUT EGGS, CHIVES,
TERIYAKI SAUCE, JAPANESE MAYONNAISE AND SESAME SEED

RAINBOW ROLL:

23,00 €

GAMBERO* COTTO, AVOCADO, MAIONESE GIAPPONESE, SASHIMI DI TONNO
PESCE BIANCO, SALMONE, UOVA DI PESCE, CIPOLLOTTO
COOKED SHRIMP*, AVOCADO, JAPANESE MAYONNAISE, TUNA SASHIMI
WHITE FISH, SALMON, FISH EGGS, SPRING ONION

SAN DIEGO ROLL: 🌶️

16,00 €

TEMPURA DI AVOCADO, PEPERONCINO, SESAMO ACCOMPAGNATO CON MAIONESE AL WASABI
AVOCADO TEMPURA, CHILI PEPPER, SESAME ACCOMPANIED WITH WASABI MAYONNAISE



**I Nostri
Uramaki**



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

GUNKAN 1 PZ
ALGA NORI ESTERNA
NORI SEAWED ON THE OUTSIDE

MASU NO TAMAGO GUNKAN : UOVA DI TROTA* TROUT ROE*	5,00 €
MASAGO GUNKAN : UOVA DI CAPELIN* CAPELIN ROE*	5,00 €
OKURA GUNKAN : OKRA, TOBIKO* (uova di pesce volante) OKRA, TOBIKO* (flying fish roe)	5,00 €

DONBURI

CIOTOLA DI RISI - BOWL OF RICE

SHAKE IKURA DON : SASHIMI DI SALMONE E UOVA DI SALMONE SALMON SASHIMI AND SALMON ROE	26,00 €
UNA DON : ANGUILLA* COTTA AFFUMICATA, CIPOLLOTTO E PEPE GIAPPONESE SMOKED COOKED EEL*, SPRING ONION AND JAPANESE PEPPER	26,00 €
TERIYAKI TAMAGO DON : POLLO IN SALSA TERIYAKI, UOVO MARINATO E CIPOLLOTTO CHICKEN IN TERIYAKY SAUCE, MARINATED EGG AND SPRING ONION	24,00 €

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

AGE MONO

FRITTO - DEEP FRIED

TEMPURA MISTA 7 PZ GAMBERI ROSSI* 2 PZ, PESCE BIANCO 1PZ, VERDURA DI STAGIONE 3 PZ, FIOR DI LOTO 1PZ RED PRAWNS* 2 PCS, WHITE FISH 1 PCS, SEASONAL VEGETABLES 3 PCS, LOTUS FLOWER 1 PCS	18,00 €
WAGYU NO OBAMAKI TEMPURA 2PZ: WAGYU GIAPPONESE, BASILICO ORIENTALE (solo su ordinazione) JAPANESE WAGYU, ORIENTAL BASIL	30,00 €
TATSUTA AGE: 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	20,00 €
KATSU CURRY : COTOLETTA DI MAIALE, CURRY, CIPOLLE, PATATE, CAROTE E RISO PORK CUTLET, CURRY, ONIONS, POTATOES, CARROTS AND RICE	24,00 €



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)

GYOZA 5 PZ / 5 PCS

18,00 €

RAVIOLI ALLA GRIGLIA CON RIPIENO DI CARNE DI MAIALE, CAVOLO, ZENZERO E CIPOLLOTTO
GRILLED RAVIOLI STUFFED WITH PORK, CABBAGE, GINGER AND SPRING ONION

YAKI SOBA: SPAGHETTI DI GRANO, GAMBERI*, CIPOLLA, CAROTE, GERMOGLI DI SOIA,
ZUCCHINE, CAVOLO E SALSA AGRODOLCE
WHEAT SPAGHETTI, SHRIMP*, ONION, CARROTS, SOYBUTS,
COURGETTES, CABBAGE AND SWEET AND SOUR SAUCE

16,00 €

YAKI MESHI: RISO BIANCO, UOVA E VERDURE DI STAGIONE

8,00 €

WHITE RICE, EGGS AND SEASONAL VEGETABLES

TAMAGO YAKI: FRITTATA GIAPPONESE, SALSA A BASE DI SOIA E ZUCCHERO

8,00 €

JAPANESE OMELET, SOY SAUCE AND SUGAR



**I Nostri
Yaki Mono**



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

NABE MONO (MINIMO 2 PERSONE)

(PIATTO CALDO INVERNALE IN PENTOLA - JAPANESE HOT POT)

MILUFI-YU-NABE: BRODO A BASE DI PESCE, CAVOLO CINESE, PANCETTA, ZENZERO,
SERVITO CON SALSA A BASE DI SOIA
FISH BASED BROTH, CHINESE CABBAGE, BACON, GINGER,
SERVED WITH SOY-BASED SAUCE

10,00 €
/pers.



SHABU - SHABU (SOLO SU ORDINAZIONE- ONLY ON ORDER)

BRODO VEGETARIANO SERVITO CON VERDURE, WAGYU E UDON
VEGETARIAN BROTH SERVED WITH VEGETABLES, WAGYU AND UDON

VERDURE: CAVOLO CINESE, PAK-CHOI, CIPOLLOTTO, CAROTE,
3 TIPI DI FUNGHI GIAPPONESI, TOFU (FORMAGGIO DI SOIA)
CHINESE CABBAGE, PAK-CHOI, SPRING ONION, CARROTS,
3 TYPES OF JAPANESE MUSHROOMS, TOFU (SOY CHEESE)

CARNE: RIBE EYE 140gr/pers
WAGYU A5 140gr/pers (solo su ordinazione - only on order)

UDON: SPAGHETTI DI GRANO DURO - DURUM WHEAT SPAGHETTI

SALSA: SALSA A BASE DI SOIA - SOY SAUCE
SALSA A BASE DI SESAMO - SESAME SAUCE

RIBE EYE
40,00 €
/pers.

WAGYU A5
80,00 €
/pers.



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

DORAYAKI	5,00 €
Dolcetto composto da due pancakes 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)	
DAIFUKU MOCHI 1PZ	3,00 €
Dolce con farina di riso, farcito con confettura di fagioli azuki rossi Cake made with rice flour, filled with red azuki bean jam	
MITARASHI DANGO:	3,00 €
Spiedini con 4 dolcetti sferici giapponesi Skewers with 4 Japanese spherical sweets	
TIRAMISU' MATCHA	5,00 €
Pavesini, mascarpone, matcha (tè verde) con confettura di fagioli azuki rossi Pavesini, mascarpone, matcha (green tea) with red azuki bean jam	
YUZU MACARONS	4,00 €
Pasticcini di meringa con crema di yuzu Meringue pastries with yuzu cream	
MOCHI GELATO 2PZ	4,00 €
(GUSTI IN BASE ALLA DISPONIBILITA MATCHA - FRAGOLA - MANGO O SESAMO NERO)	
Mochi con ripieno di gelato - Mochi with ice cream filling	



漆

