



PIATTO D 'ACCOMPAGNARE
APPETIZERS 一品料理

AGHE DASHI TOFU

揚出し豆腐 € 8.5

Tofu fritto in salsa con
cipollotti e scaglie di
tonno secco

Fried Tofu in the soup with
bonito flake, green
onion ,ginger *Allergeni 1, 3, 4, 6, 11



タコの辛揚げ

Tako no karaghe € 10

Polipo marinato piccante
fritto stile karaaghe
Spicy octopus, marinated
And fried Karaghe Style

*Allergeni 1,4,6, 11,14



GYOZA MAIALE 餃子 € 11

Ravioli alla griglia

- **Maiale** *Allergeni 1, 6,11

Dumplings Pork



YAKITORI 焼き鳥 € 11 3pz

Spiedini di pollo in
salsa di soia dolce

Grilled chicken with sweet
soy sauce *Allergeni 1, 6



GYOZA PESCE 餃子 € 11

Ravioli alla griglia

- **Pesce** *Allergeni 1, 4, 6,11

Dumplings Fish



枝豆 EDAMAME € 6.5

Baccelli di soia

Boiled soy beans

*Allergeni 6



鮭の南蛮漬け € 8

NANBANZUKE

Salmone fritto e marinato
nella salsa a base di soia e aceto

Fried salmon ,marined with
sweet vinegar and soy sauce

*Allergeni 1, 4, 11



きんぴら € 7

KINPIRA

Radice di gobo e carote

Doppia cottura

Gobo root and carrots,
fried and stuffed

*Allergeni 1, 6,11



こんにゃくの辛煮 € 8

KONNYAKU no Karani

Julienne di Konnyaku cotto

con salsa di soia e peperoncino

konnyaku "Julienne cut

cooked with soy sauce and

hot peppers *Allergeni 1,6



ごまわかめ € 7

GOMA WAKAME

Alghe croccanti
crispy seaweed

*Allergeni 11





Menù SUSHI & SASHIMI 寿司・刺身

SUSHI-Misto 寿司盛り合わせ *allergeni 1,2,4,6,11,14 € 19.5
(Fagottini di riso con su pesce crudo, e rotolini di riso e pesce)
Assort of filet raw fish on the rice ball



SASHIMI-Misto 刺し身 *allergeni 2, 4,14 € 21.5
(Varietà di pesce crudo a fette con riso bianco) Mixed sliced rw fish with rice "

FUTOMAKI 太巻き *allergeni 1,4,6,11 € 18.5
(Roll con frittata, oboro, kanpyo, cetrioli polpa di granchio)
Roll with, omllette, oboro, cooked pumpkin, cucumber, and surimi



CHIRASHI ちらし寿司 *allergeni 1,2,4,6,11,14 € 19.5
Riso da Sushi *con salsa spice poporoya original in ciotole, con su fette di pesce crudo assortite
Fish assorted on rice with *spice cream poporoya original

TEKKA-DON 鉄火丼 *allergeni 1,4,6,11 € 22
Ciotola di riso con tonno crudo *con salsa spice poporoya original
Bowl with rice and raw tuna *spice cream poporoya original



SYAKE-DON 鮭丼 *allergeni 1,4,6,11 € 20
Ciotola di riso con salmone e uova di salmone *con salsa spice poporoya original
Bowl with rice, salmon and salmon roe *spice cream poporoya original

MEZZO-DON めっぞ丼 *allergeni 1,4,6,11 € 21
Ciotola di riso con salmone e tonno *con salsa spice poporoya original
Bowl with rice, salmon and tuna *spice cream poporoya original

TRI-DON 三色丼 *allergeni 1,4,6,11 € 22
Ciotola di riso con salmone ,tonno, pesce bianco *con salsa spice poporoya original
Bowl with rice salmon, tuna and white fish *spice cream poporoya original



***per chi non vuole la salsa spice chiedere allo staff *let us know if you don't want Spicy sauce**

✿ TEMAKI (A FORMA DI CONO 1p) ✿

CALIFORNIA TEMAKI salmone avocado/ salmon avocado *allergeni 4 € 9

SPICE TEMAKI salmone ,avocado salsa spice *allergeni 1,4,6 € 9
Salmon spicy sauce

TONNO SPICE TEMAKI tonno avocado salsa spice € 11

tuna avocado spicy sauce *allergeni *allergeni 1, 4,6

IKURA TEMAKI uova di salmone € 12

salmon roe *allergeni 4

TEMPURA TEMAKI Tempura di gambero e avocado € 10

Shrimp tempura and avocado *allergeni 1,2 3 6,11

TOBIKO HOTATE TEMAKI € 12 *allergeni 2,4

capasanta *uova di pesce volante (E129 , E110 puo avere effetti negativi sull'attivit  e contrazione dei bambini)

Scallop *flying fish roe (E129, E110 may have negative effects on activity and contraction of children)



If you have some intolerance for aliments ,please let us know



HOSADOMAKI • URAMAKI
細巻き • ちら巻

✿ **HOSO MAKI 細巻き** ✿ (ROLL con ALGA ESTERNA 6P per tipo)

TEKKAMAKI	tonno / tuna *allergeni 4	€ 11
SYAKEMAKI	salmon / salmon *allergeni 4	€ 9
SHIROMIMAKI	pesce bianco/ white fish *allergeni 4	€ 10
KAPPAMAKI	cetrioli / cucumber	€ 6
SHINKOMAKI	rapa in salamoia/ pickled daikon	€ 7
KAMPYOMAKI	zucca Giapponese stufata	€ 7
	Stuffed Japanese pumpkin *allergeni 1,6	
AVOCADOMAKI	avocado / avocado	€ 8
SHITAKEMAKI	funghi shitake stufati	€ 7
	Stuffed shitake mushroom *allergeni 1,6	



✿ **URA MAKI ちら巻** ✿ (ROLL con RISO e SESAMO ESTERNO 8P per tipo)

CALIFORNIA URAMAKI	*allergeni 4,11	€ 10
Salmon, avocado / salmon, avocado		
CALIFORNIA URAMAKI TONNO	*allergeni 4,11	€ 12
Tuna, avocado / Tuna, avocado		
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		
SPICE URA MAKI	*allergeni 1,4,6,11	€ 10.5
Salmon, avocado salsa Spice / Salmon, avocado Spicy sauce		
SPICE URA MAKI di TONNO	*allergeni 1,4,6,11	€ 13
Tuna avocado salsa Spice / Spicy tuna		
POPOROYA MAKI	*allergeni 4,11	€ 10
Insalata, pelle di salmone croccante / crispy salmon skin and salad		
PUCHI -PUCHI MAKI	*allergeni 2,1	€ 15
Capasanta, uova di pesce volante / scallop and flying fish roe		
DOPPIO MAKI SALMONE	*allergeni 4,11	€ 16
Roll con salmone all'interno e all'esterno / roll with double s inside and outside		





TEISYOKU MENU
定食
 (PIATTO UNICO)



EBITENDON 海老天丼 €18
 Bowl di riso con Tempura di
 gamberi, zuppa
 su riso . * allergeni 1,2,3
 Bowl of rice with Shrimp
 Tempura, miso

KATSUDON カツ丼 €18
 Ciotolone con maiale
 fritto uova e riso, zuppa
 /Bowl with fried pork
 eggs and white rice
 miso soup
 * allergeni 1,3,6



NABEYAKI UDON-Teisyoku
鍋焼きうどん定 €19
 Noodle in brood con gamberi, uova,
 verdura, surimi e funghi, riso, contorno
 /Noodle soup with
 Shrimp, egg, vegetables
 surimi and mushrooms,
 rice, small appetizer
 * allergeni 1,2,3,4,6



TEMPURA-Teisyoku 天ぷら定食 €22
 Gamberi e verdure fritti con pastella, riso
 contorno, zuppa
 /TEMPURA mix
 with shrimp and
 vegetable, rice
 miso soup, small
 appetizer
 * allergeni 1,2,3



TONKATSU-Teisyoku
豚カツ 定食 €19
 Cotoletta di maiale e insalata, zuppa, riso
 contorno
 /Pork cutlet with
 salad, rice, miso soup,
 rice small appetizer
 * allergeni 1,3



YAKITORIJU-Teisyoku 焼き鳥重定食 €18
 Riso con spiedini di pollo alla griglia e
 salsa di soia dolce servito nel lunch box
 con contorni, frutta e zuppa di miso
 /Rice with grilled chicken skewers
 and sweet soy sauce
 served in the lunch
 box with small
 appetizer miso soup
 * allergeni 1,6



UNAJYU-Teisyoku うな重定食 €24
 Anguilla grigliata con salsa di soia dolce
 Su letto di riso (servitor nel
 unch box con zuppa di miso e contorni)
 /Grilled eel with sweet
 sauce and white rice
 (served in the lunch
 box with side dish)
 * allergeni 1,4,6





BEER ビール

ECHIGO KOSHIHIKARI 500ml € 10

越後コシヒカリ

(Malto, luppolo, Riso Koshikari 20%)

Birra artigianale Giapponese di Niigata

Japanese craft beer with premium

Koshihikari rice

HATO BEER 330ml € 4

Birra al te verde

KIRIN ICHIBAN BEER 330ml € 4

KIRIN ICHIBAN BEER 500ml € 6

ASAHI 500ml € 6

SAKE 冷酒・熱燗

MICHIZAKARI tokubetsu junmai

三千盛 180ml (Hot /Cold) € 13

KUROMATSU KENBISHI

黒松剣菱 180ml € 14

FUNAGUCHI KIKUSUI

Namagenshu (Niigata)

菊水 ふな口 180ml € 10

MASUMI KARAKUCHI

真澄辛口 180ml € 12

Sake secco della prefettura di Nagano

NIGORI ONE CUP OZEKI

にごりワンカップ 180ml € 7

sake non filtrato

CHOYA UMESHU extra year

チョーヤ梅酒 50ml € 5

Sake alla prugna

VINO ワイン

Prosecco MASOTTINA BRUT € 19

MELIS VERMENTINO 375ml € 9.5

CALICE BIANCO € 5

SOFT DRINK ソフトドリンク

ONOCHA

te verde freddo no zucchero 500ml € 3.5

OOLONG TEA

Te cinese freddo no zucchero 500ml € 3.5

RAMUNE

Limonata Giapponese € 4

COCA COLA/ COCA ZERO 330ml € 3

DOLCI - 甘味

Mochi gelato

TE VERDE o MANGO 2p € 5

Tortino di riso ripieno di gelato

*allergeni 1.7

Daifuku 1p

(classico SHIRO o foglie KUSA)

*allergeni 6

Tortino di riso ripieno di marmellata

ai fagioli € 3

Dorayaki 1pz *1,3,6 € 5

Pancake con marmellata di fagioli rossi

*allergeni 1.3.7

Matcha Ice cream € 5

gelato al te verde *allergeni 7

Per chi ha ALLERGENI segnalare. Grazie

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