



Casa, calore, bontà

美味しい一皿に出会える当店へようこそ

OTSUMAMI おつまみ

ANTIPASTI STARTERS

EDAMAME 枝豆 €4.00 (*)

Fagioli di soia verdi bolliti, con un pizzico di sale. Uno dei più popolari antipasti giapponesi, perfetto accompagnamento ad una birra fresca.

boiled green soy beans with a pinch of salt

Allergeni: soia

KARAAGE 唐揚げ €8.00

Bocconcini di coscia di pollo disossati e marinati con salsa di soia, leggermente impanati e fritti. Accompagnati da maionese alla karashi (senape giapponese)

Fried boneless chicken bites, marinated with soy sauce. Served with mayo

Allergeni: soia, glutine, uova (maionese), senape

TAKOYAKI たこ焼き €7.50 (*)

Polpettine fritte di verdure e polpo, tipiche delle bancarelle giapponesi nei giorni di festa.

Irresistibili! Servite con maionese, salsa fruttata e katsuobushi (tonno essiccato).

Fried octopus balls, topped with mayo, a fruity sauce and dried tuna.

Allergeni: glutine, pesce, tracce di crostacei, soia, uova (maionese)

NIKU GYOZA 豚肉餃子 5 pezzi €7.00 (*)

Ravioli ripieni di carne di maiale e verdure, cotti al vapore e passati in padella.

Accompagnati da salsa a base di soia.

Dumplings filled with pork and vegetables, steamed and then fried in a pan.

Sided with a soy-based sauce. Allergeni: glutine, soia, sesamo

NANBAN 鶏南蛮 €12.00

Pollo marinato e fritto dalla panatura croccante, accompagnato dalla nostra salsa tartara fatta in casa

Fried crispy chicken served with our tartar sauce Allergeni: soia, glutine, uova (maionese), senape

SALMON TARTARE サーモンのタルタル €14.00

Delicata tartare di salmone, servita con pestato di avocado e vinaigrette allo yuzu

Delicate salmon tartare, served with mashed avocado and yuzu vinaigrette Allergeni: soia

ONIGIRI おにぎり

Tuna mayo ツナのおにぎり €4.50 (gluten free)

Triangolo di riso ripieno di tonno cotto e maionese avvolto da alga Nori.

Rice ball with cooked tuna and mayo inside. Wrapped in Nori seaweed. Allergeni: soia

Shake salmone 鮭のおにぎり €4.50 (gluten free)

Triangolo di riso ripieno di salmone cotto e maionese avvolto da alga Nori.

Rice ball with cooked salmon and mayo inside. Wrapped in Nori seaweed. Allergeni: soia

RAMEN ラーメン

RAMEN CON BRODO RAMEN WITH BROTH

SHOYU 昔ながらの中華そば €15.50

Ramen con pasta (*noodles di grano tenero), brodo classico di pollo e tonno.

Topping di coppa, uovo marinato, bamboo, alghe nori, cipollotto e naruto (pasta di pesce)

Ramen with noodles and a classic broth made of chicken.

It's topped with pork meat, egg, bamboo, nori seaweed, green onions and naruto (fish paste) Allergeni: soia, glutine, uova, pesce.

TANTAN MEN 濃厚坦々麺 €15.50

Ramen con pasta (*noodles di grano tenero), brodo di carne di pollo con pesto di sesamo piccante.

Brodo piccante e cremoso. Topping: Pak-choi al vapore, uovo marinato, carne macinata di maiale, olio di sesamo piccante.

Ramen with noodles, thick and spicy chicken broth with hot sesame paste in it. Topped with steamed pak-choi, egg, minced pork meat and hot sesame oil. Allergeni: glutine, soia, sesamo, uova, pesce, arachidi.

GYOKAI PESCE 魚介ラーメン €16.00

Ramen con pasta (noodles di grano tenero), capesante, gamberi e brodo di pesce essiccato.

Topping: pesce (differente in base alle disponibilità stagionali), alghe e verdure.

Ramen with noodles and a dried fish broth, that has fish on it that depends on seasonal availability, seaweed and vegetables.

Allergeni: crostacei, pesce, molluschi, glutine (della pasta), soia

MAZESOBA まぜそば

RAMEN CON POCO BRODO RAMEN WITHOUT BROTH

NEW THAI RAMEN Piccante タイ風ココナッツ €15.50

Ramen con pasta (*noodles di grano tenero). Poco brodo di pollo leggermente speziato con latte di cocco, curry thailandese e peperoncino.

Topping: Pollo a cubetti, crema di cocco, pak-choi al vapore, cipollotto, germogli di soia e lime.

Ramen with noodles, slightly spicy chicken with some broth with coconut milk, thai curry spice and red pepper in it. Topped with chicken meat, coconut cream, steamed pak-choi, green onions, soy sprouts and lime.

Allergeni: soia, glutine.

CURRY カレーライス

KATSU CURRY カツカレー €16.00

Cotoletta di maiale impanata, riso e salsina curry giapponese.

Mix di spezie: fieno greco, cannella, finocchio, peperoncino rosso, aneto, noce moscata, chiodo di garofano, zenzero, cardamomo

Breaded and fried pork cutlet, rice and Japanese curry sauce with a great variety of spices.

Allergeni: glutine, soia, sedano, sesam

MENÙ VEGETARIANO

ベジタリアンメニュー

EDAMAME 枝豆 €4.00 (*)

Fagioli di soia verdi bolliti, con un pizzico di sale. Uno dei più popolari antipasti giapponesi, perfetto accompagnamento ad una birra fresca.

boiled green soy beans with a pinch of salt Allergeni: soia

ONIGIRI Konbu 昆布のおにぎり €4.50 (gluten free)

Triangolo di riso ripieno di alga cotta avvolto da alga Nori.

Rice ball with cooked seaweed. Wrapped in Nori seaweed. Allergeni: soia

YASAI GYOZA 野菜餃子 5 pezzi €7.00 (*)

Ravioli vegani con verdure, cavolo e zenzero, cotti al vapore e passati in padella.

Accompagnati da salsa a base di soia

Dumplings filled with vegetables, steamed and then fried in a pan.

Sided with a soy-based sauce. Allergeni: glutine, soia, sesamo

YASAI RAMEN 野菜ラーメン €15.00

Ramen con pasta (*noodles di grano tenero). Brodo vegetale a base di soia.

Topping: cavolo cappuccio e carote al vapore, germogli di soia e pak-choi al vapore.

Accompagnati da salsa di soia e carote al vapore, brodo di soia e pak-choi al vapore.

Ramen with noodles, broth made with vegetables and soy sauce. Topped with steamed carrots and cabbage, soy sprouts and steamed pak-choi.

Allergeni: glutine, soia, sesamo

SOY MEAT VEGETARIANO 大豆肉味噌まぜそば €15.50

Ramen fresco con pasta (*noodles di grano tenero), pesto di sesamo e miso

Topping: Pak-choi al vapore, tofu macinato, olio di sesamo.

Ramen with noodles, miso sauce Topped with steamed pak-choi, minced tofu and sesame oil.

Allergeni: glutine, soia, sesamo, uova, pesce, arachidi.

【座席料 / COPERTO / COVER CHARGE】€2.00