



御席料 4ユーロ

Coperto 4 euro / Table charge 4 euro



Quando non disponibili freschi, usiamo prodotti congelati o surgelati all'origine【*】
When fresh is not available, we use frozen stuff【*】



アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにお知らせ下さい

I CLIENTI CON ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI SONO PREGATI DI RIFERIRLO AL
NOSTRO PERSONALE. INFORMAZIONI IN MATERIA DI ALLERGENI AI SENSI DEL Reg UE
169/2011 SONO DISPONIBILI SU RICHIESTA AL PERSONALE DI SERVIZIO

CUSTOMERS WHO HAVE FOOD ALLERGY, PLEASE REFER TO OUR STAFF. FOR INFORMATION ON ALLERGENS
(by the EU Regulation 1169/2011), PLEASE ASK TO OUR STAFF ABOUT.



ELENCO dei principali ALLERGENI utilizzati in questo esercizio:

List of Allergens:

1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs
4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof
8. Frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio / Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof

IN QUESTO RISTORANTE NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI
CROCIATE DI ALLERGENI IN FASE DI PREPARAZIONE



Tutti i PRODOTTI ITTICI destinati al consumo A CRUDO sono preventivamente sottoposti a
BONIFICA SANITARIA, a CONGELAMENTO interno oppure SURGELATI all'origine.

Per maggiori informazioni a riguardo, rivolgersi al personale di sala
che fornirà informazioni verificabili sul REGISTRO di BONIFICA SANITARIA
redatto a verifica delle attività svolte ai SENSI DEL REG. (CE) 853/2004



VEGETARIANO / Vegetarian

前菜

APPETIZER

-  **枝豆** --- 8.00
Edamame, fagioli di soia bolliti
Boiled soy beans
(allergeni: 6)
-  **お新香** ---10.00
Varie e colorate verdure di stagione sottaceto
Japanese pickled vegetables
(allergeni: 1,6)
- もずくの酢物** --- 8.00
Alghe mozuku* marinate
Fine seaweed mozuku*
(allergeni: 1,4,6)
- 揚げ出し豆腐と茄子** ---12.00
Tofu e melanzana fritti e serviti in brodo dashi
Deep fried tofu and eggplant served in dashi broth
(allergeni: 1,4,6,11)
- 餃子 (6個)** ---14.00
Gyoza* (6pz) alla griglia con ripieno di carne e verdura
Roasted dumplings* stuffed with meat and vegetables (6pcs)
(allergeni: 1,6,9,11)
- 炙りからすみ大根** --- 7.00
Bottarga arrostita e daikon
Dried mullet roe grilled with daikon
(allergeni: 4,6)
- 蛸の山葵和へ** ---11.00
Polpo con steli di wasabi marinati
Octopus with marinated chopped wasabi stems
(allergeni: 1,6,14)

刺身 寿司

SASHIMI e SUSHI

5種盛 ---30.00
SASHIMI MISTO: 5 tipi di pesce crudo (2 pezzi per tipo)
5 types of assorted raw fishes (2 pieces of each type)
(allergeni: 4,14)

7種盛 ---40.00
SASHIMI MISTO: 7 tipi di pesce crudo (2 pezzi per tipo)
7 types of assorted raw fishes (2 pieces of each type)
(allergeni: 2,4,12,14)

寿司 握り 10貫 ※ ---47.00
SUSHI: 10 nigiri sushi di pesce del giorno
Assorted 10 types of nigiri sushi
(allergeni: 1,2,3,4,12,14)
※ Disponibile anche solo di salmone 40.00
ALSO AVAILABLE ONLY SALMON 40.00

ちらし寿司 ---42.00
CHIRASHI: Ciotola di riso sushi ricoperto da sashimi misto
Bowl of sushi rice topped with assorted raw fishes
(allergeni: 1,2,3,4,11,12,14)

ちらし寿司 (鮭・いくら・アボカド) ---32.00
CHIRASHI SALMONE E AVOCADO:
Ciotola di riso sushi ricoperto da salmone crudo a cubetti, avocado e uova di salmone*
Bowl of flavored sushi rice topped with cube-shaped raw salmon, avocado and salmon roe*
(allergeni: 1,4,6,11)



※ がり +1.00
Porzione aggiuntiva di zenzero marinato
Additional serving of pickled ginger

※ 刻みわさび +3.00
Porzione di wasabi fresco marinato
Serving of pickled fresh wasabi
(allergeni: 1,6)

にぎり

NIGIRI SUSHI (2 PZ)

※ とろ (スペイン産) ---23.00

Ventresca di tonno rosso dalla Spagna Balfegó
Balfegó fatty tuna from Spain
(allergeni: 4)

※ うに ---30.00

Ricci di mare
Sea urchin
(allergeni: 14)

※とろは時期によって入荷がない場合がございます
Disponibile in base alla stagionalità e alla reperibilità
Available based on seasonality and availability

まぐろ (スペイン産) Tonno dalla Spagna ---21.00

Tuna
(allergeni: 4)

うなぎ Anguilla ---17.00

Eel
(allergeni: 1,4,6)

いくら (ノルウェー産) Uova di salmone* dalla Norvegia ---17.00

Salmon roe*
(allergeni: 4,6)

寒ハ Ricciola ---17.00

Amberjack
(allergeni: 4)

ひめじ Triglia marinata ---16.00

Marinated goatfish
(allergeni: 1,4,6)

たい Orata ---13.00

Sea bream
(allergeni: 4)



※ がり +1.00
Porzione aggiuntiva di zenzero marinato
Additional serving of pickled ginger

※ 刻みわさび +3.00
Porzione di wasabi fresco marinato
Serving of pickled fresh wasabi
(allergeni: 1,6)

にぎり

NIGIRI SUSHI (2 PZ)

すずき Branzino ---13.00
Sea bass
(allergeni: 4)

ニベ (クロアチア産) Ombrina dalla Croazia ---13.00
Shi drum
(allergeni: 4)

赤海老 (シチリア産) Gambero rosso crudo* dalla Sicilia ---20.00
Raw red shrimp*
(allergeni: 2,12)

海老 Gambero rosso cotto* ---12.00
Boiled raw red shrimp*
(allergeni: 2,12)

さば Sgombro* ---12.00
Mackerel*
(allergeni: 4)

いか Calamaro* ---13.00
Squid*
(allergeni: 14)

ほたて (日本産) Cappasanta* dal Giappone ---14.00
Scallop*
(allergeni: 14)

鮭 Salmone ---13.00
Salmon
(allergeni: 4)



※ がり +1.00
Porzione aggiuntiva di zenzero marinato
Additional serving of pickled ginger

※ 刻みわさび +3.00
Porzione di wasabi fresco marinato
Serving of pickled fresh wasabi
(allergeni: 1,6)

卷物

INVOLTINI MAKIMONO

a scelta tra hosomaki (6p) o uramaki (8p)
optionally between hosomaki (6pcs) or uramaki (8pcs)

-  **梅胡瓜** ---hosomaki 9.00 / uramaki 10.00
Prugna salata leggermente acidula e cetriolo
Salt plum and cucumber
(allergeni: hosomaki 6 / uramaki 6,11)
-  **お新香** ---hosomaki 9.00 / uramaki 10.00
Ortaggi in salamoia
Pickled vegetables
(allergeni: hosomaki 1,6 / uramaki 1,6,11)
-  **カッパ** ---hosomaki 9.00 / uramaki 10.00
Cetriolo
Cucumber
(allergeni: hosomaki 6 / uramaki 6,11)
-  **アボカド** ---hosomaki 9.00 / uramaki 10.00
Avocado
Avocado
(allergeni: hosomaki 6 / uramaki 6,11)
-  **納豆** ---hosomaki 12.00 / uramaki 13.00
Natto (soia fermentata)
Natto (fermented soybeans)
(allergeni: hosomaki 6 / uramaki 6,11)



※ がり +1.00
Porzione aggiuntiva di zenzero marinato
Additional serving of pickled ginger

※ 刻みわさび +3.00
Porzione di wasabi fresco marinato
Serving of pickled fresh wasabi
(allergeni: 1,6)

巻物

INVOLTINI MAKIMONO

a scelta tra hosomaki (6p) o uramaki (8p)
optionally between hosomaki (6pcs) or uramaki (8pcs)

鮭 Salmone Salmon (allergeni: hoso 4 / ura 4,11)	---hoso 14.00 / ura 16.00
スパイシー鮭 Salmone piccante (con spicy maionese senza glutine) Spicy salmon (with spicy gluten free mayonese) (allergeni: hoso 3,4,10 / ura 3,4,10,11)	---hoso 14.00 / ura 16.00
鮭アボカド Salmone e avocado Salmon and avocado (allergeni: hoso 4 / ura 4,11)	---hoso 15.00 / ura 17.00
鉄火 Tonno Tuna (allergeni: hoso 4 / ura 4,11)	---hoso 17.00 / ura 20.00
ネギまぐろ Tonno e porro Tuna with spring onions (allergeni: hoso 4 / ura 4,11)	---hoso 17.00 / ura 20.00
スパイシーツナ Tonno piccante (con spicy maionese senza glutine) Spicy tuna (with spicy gluten free mayonese) (allergeni: hoso 3,4,10 / ura 3,4,10,11)	---hoso 17.00 / ura 20.00
まぐろアボカド Tonno e avocado Tuna and avocado (allergeni: hoso 4 / ura 4,11)	---hoso 17.00 / ura 20.00



※ がり +1.00
Porzione aggiuntiva di zenzero marinato
Additional serving of pickled ginger

※ 刻みわさび +3.00
Porzione di wasabi fresco marinato
Serving of pickled fresh wasabi
(allergeni: 1,6)

巻物

INVOLTINI MAKIMONO

a scelta tra hosomaki (6p) o uramaki (8p)
optionally between hosomaki (6pcs) or uramaki (8pcs)

カリフォルニア

---hosomaki 14.00 / uramaki 16.00

California (mazzancolla*, maionese senza glutine, avocado)

California (shrimp*, gluten free mayonese, avocado)

(allergeni: hosomaki 2,3,10,12 / uramaki 2,3,10,11,12)

勘ハ

---hosomaki 16.00 / uramaki 18.00

Ricciola con foglie di shiso, semi di sesamo e wasabi fresco marinato

Amberjack with shiso leaf, marinated fresh wasabi and sesame seeds

(allergeni: hosomaki 1,4,6,11, / uramaki 1,4,6,11)

ネギトロ (スペイン産)

---hosomaki 24.00 / uramaki 29.00

Ventresca di tonno rosso spagnolo Balfegó e porro

Fatty tuna Balfegó from Spain with spring onions

(allergeni: hosomaki 4 / uramaki 4,11)

トロタク (スペイン産)

---hosomaki 24.00 / uramaki 29.00

Ventresca di tonno rosso spagnolo Balfegó, ortaggi in salamoia e shiso

Fatty tuna Balfegó from Spain with pickled vegetables and shiso leaf

(allergeni: hosomaki 1,4,6 / uramaki 1,4,6,11)

鰻アボカド

--- uramaki 25.00

Unagi avocado (anguilla*giapponese grigliata in salsa kabayaki, avocado, cetriolo)

Unagi avocado (roasted Japanese eel in kabayaki sauce, avocado, cucumber)

(allergeni: 1,4,6,11,12)



※ がり

+1.00

Porzione aggiuntiva di zenzero marinato

Additional serving of pickled ginger

※ 刻みわさび

+3.00

Porzione di wasabi fresco marinato

Serving of pickled fresh wasabi

(allergeni: 1,6)

魚介

PESCE / SEAFOOD

魚かま焼き

--- da 24.00

Guancia di pesce del giorno alla griglia

Grilled fish cheek

(allergeni: 4)

魚の竜田揚げ

--- da 22.00

Pesce del giorno marinato e poi fritto con impanatura croccante

Deep fried marinated fish of the day in Japanese way

(allergeni: 1,3,4,6)

鮭の腹身焼き

---24.00

Pancetta di salmone alla griglia

Grilled salmon belly

(allergeni: 4)

鰻の蒲焼き

---32.00

Anguilla grigliata in stile kabayaki

Kabayaki style grilled eel

(allergeni: 1,4,6)

鰻の白焼き

---32.00

Anguilla grigliata al sale

Grilled eel with salt

(allergeni: 1,4)

銀だら西京焼き (アラスカ産)

---30.00

Carbonaro*, gioiello ittico dell'Alaska dalle carni bianchissime, marinato al miso e grigliato in stile saikyoyaki

Exquisite Black Cod* from Alaska, marinated with miso and grilled in saikyoyaki style

(allergeni: 1,4,6)

魚貝と野菜の天婦羅

---35.00

Tenpura misto di verdure e pesce (mazzancolle*, pesce bianco e verdure)

Tenpura mix vegetables with fish (shrimp*, white fish and vegetables)

(allergeni: 1,2,4,12 / dressing: 1,4,6)

海老の天婦羅

---25.00

Tenpura di mazzancolle*

Shrimp* tenpura

(allergeni: 1,2,12 / dressing: 1,4,6)

肉

CARNE / MEAT

鶏の竜田揚げ

---15.00

Pollo marinato e poi fritto con impanatura croccante

Deep fried marinated chicken in Japanese way

(allergeni: 1,3,6)

和牛鉄板焼き (日本産) 焼野菜添へ

---40.00

Tagliata* di carne giapponese pregiata "WAGYU" importata dal Giappone (80g) alla piastra

Japanese exquisite "WAGYU" beef* from Japan (80g)

(allergeni: 1,6)

和牛(日本産)の焼きしゃぶ

---da 50.00 / etto

(in base alla grammatura della carne)


Carne* giapponese pregiata "WAGYU" importata dal Giappone in stile Yakishabu, affettata sottile e eggermente scottata con, a parte, salsa ponzu

Tiny sliced Japanese exquisite "WAGYU" beef* from Japan in Yakishabu style with ponzu sauce

(allergeni:1,4,6)



野菜

VERDURE / VEGETABLES

-  **野菜の天婦羅** ---22.00
Tenpura di verdure miste di stagione
Assorted tenpura of seasonal vegetable
(allergeni: 1,3 / dressing: 1,4,6)
- 野菜と豆腐の鍋 ポン酢** ---15.00
Varie verdure di stagione e tofu stufati in brodo dashi con salsa ponzu
Assorted seasonal vegetable and tofu stewed in dashi broth with ponzu sauce
(allergeni: 1,4,6)

サラダ

INSALATA / SALAD

-  **豆腐サラダ** ---12.00
Insalata di tofu / Tofu salad
(allergeni: 6 / dressing: 1,6,11)
-  **海藻サラダ** ---12.00
Insalata di alghe / Seaweed salad
(allergeni: - / dressing: 1,6,11)

Pietanze cotte in pentola direttamente in tavola dal cliente, con un fornello Japanese hot pot (placed in the center of the dining table, shared by multiple people)

(2名様より)



- ※ Ordine minimo: per 2 persone
- ※ Minimum order: for 2 people

鍋の御注文は21:45までとなっております
 ULTIMO ORDINE PER IL NABE: FINO ALLE 21:45
 LAST ORDER FOR NABE: UNTIL 21:45

● すき焼き SUKIYAKI

イタリア産牛肉又は直輸入和牛

Carne di manzo* italiana, oppure carne giapponese WAGYU*, e verdure brasati in salsa di soia.

Sliced Italian beef* or Japanese WAGYU meat*, and vegetables braised with soy sauce.



1名様 / prezzo per UNA persona / price per ONE person:

イタリア産牛肉 / Carne di manzo italiana / Italian beef	55.00 ※
和牛 / Carne giapponese WAGYU / Japanese WAGYU	100.00 ※

最後にうどんを入れてお召し上がりいただきます

UDON da brasare, alla fine, direttamente in pentola + 5.00

UDON to be braised, at the end, directly in the pot

(allergeni: 1,3,4,6,11)



Viene considerata la carne più pregiata al mondo. Una bontà riassumibile in 3 punti: consistenza, gusto e aroma. Basta un morso per poter subito apprezzare il sapore dolce di questa carne, dai tratti lievemente fruttati. C'è un altro aspetto che contribuisce a rendere unico il manzo giapponese: la sua bontà e il suo sapore, a differenza di altre carni, vengono preservati anche quando questa raffredda. Un gusto autentico destinato a non perdersi. La consistenza della struttura marmorizzata del grasso, con un basso contenuto di colesterolo, insieme all'aroma del Wagyu contribuiscono al suo sapore pregiato. La nostra carne WAGYU è importata dal Giappone.

※ PORZIONI AGGIUNTIVE Extra serving

Carne di manzo / Beef	+ 35.00
Wagyu	+ 85.00
Verdure / Vegetables	+ 15.00
Spaghetti di amido / Noodle made from starch	+ 8.00
Tofu	+ 6.00

Pietanze cotte in pentola direttamente in tavola dal cliente, con un fornello Japanese hot pot (placed in the center of the dining table, shared by multiple people)

(2名様より)



- ※ Ordine minimo: per 2 persone
- ※ Minimum order: for 2 people

鍋の御注文は21:45までとなっております
 ULTIMO ORDINE PER IL NABE: FINO ALLE 21:45
 LAST ORDER FOR NABE: UNTIL 21:45

● しゃぶしゃぶ SHABU SHABU

イタリア産牛肉又は直輸入和牛

Fonduta alla giapponese con sottili fette di manzo* italiano oppure di carne giapponese WAGYU*, con verdure e tofu. La carne viene cotta per pochi secondi nel brodo bollente e gustata con salsa ponzu o salsa di sesamo. Japanese style hot pot. Tender slices of Italian beef* or Japanese WAGYU beef* are lightly cooked for a few seconds in hot broth with vegetables and tofu, then enjoyed with ponzu or sesame dipping sauce.



1名様 / prezzo per UNA persona / price per ONE person:

イタリア産牛肉 / Carne di manzo italiana / Italian beef	55.00 ※
和牛 / Carne giapponese WAGYU / Japanese WAGYU	100.00 ※

最後にうどんを入れてお召し上がりいただきます

UDON da cucinare, alla fine, direttamente in pentola	+ 05.00
UDON to be cooked, at the end, directly in the pot	

(allergeni: 1,4,6,11)



Viene considerata la carne più pregiata al mondo. Una bontà riassumibile in 3 punti: consistenza, gusto e aroma. Basta un morso per poter subito apprezzare il sapore dolce di questa carne, dai tratti lievemente fruttati. C'è un altro aspetto che contribuisce a rendere unico il manzo giapponese: la sua bontà e il suo sapore, a differenza di altre carni, vengono preservati anche quando questa raffredda. Un gusto autentico destinato a non perdersi. La consistenza della struttura marmorizzata del grasso, con un basso contenuto di colesterolo, insieme all'aroma del Wagyu contribuiscono al suo sapore pregiato. La nostra carne WAGYU è importata dal Giappone.

※ PORZIONI AGGIUNTIVE Extra serving

Carne di manzo / Beef	+ 35.00
Wagyu	+ 85.00
Verdure / Vegetables	+ 15.00
Spaghetti di amido / Noodle made from starch	+ 08.00
Tofu	+ 06.00

麵

RAMEN, SOBA, UDON

あぶらそば ABURA SOBA ---20.00
Ramen senza brodo con pancetta di maiale, bambù e alga nori. A parte, uovo crudo e salsa di soia arricchita con lardo di maiale e olio di sesamo, da versare sui ramen e mescolare insieme
Noodles served without broth with slice of pork, raw egg, soy sauce with lard and sesame oil
(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

ざるそば ZARU SOBA ---15.00
Pasta di grano saraceno e frumento servita fredda con brodo freddo a parte
Buckwheat and wheat noodles served with a cold dipping broth on the side
(allergeni: 1,4,6,10,11)

温かいわかめうどん ATATAKAI WAKAME UDON ---18.00
Sanuki udon serviti in brodo caldo con alghe wakame
Sanuki udon noodles served in hot broth with wakame seaweed
(allergeni: 1,4,6)

温かい海老天うどん ATATAKAI EBI TENPURA UDON ---20.00
Sanuki udon serviti in brodo caldo con tempura di mazzancolla
Sanuki udon noodles served in hot broth with shrimp's tempura
(allergeni: 1,2,3,4,6,12)

飯 汁物

RISO E ZUPPA / RICE AND SOUP

うな井 ---30.00
Anguilla in stile kabayaki servita su un letto di riso bianco con frittata giapponese e alga nori
Eel grilled in Kabayaki style served with omlette and nori seaweed, on rice
(allergeni: 1,3,4,6,11)

白飯 --- 3.00
Riso bianco
White rice
(allergeni: -)

味噌汁 --- 4.00
Zuppa di miso
Miso soup
(allergeni: 1,4,6)

デザート

DESSERT

くずもち 黒みつ添へ

---10.00

Kuzumochi, dolcetto giapponese dalla consistenza gelatinosa con ripieno di azuki e accompagnato, a parte, da sciroppo di zucchero nero

Kuzumochi, mochi with a jelly taste and a filling of azuki, accompanied with a black sugar syrup (allergeni: 1,6,11)

玉子プリン

---08.00

Budino all'uovo in stile crème brûlée

Egg pudding in crème brûlée style

(allergeni: 1,3,7)

ジェラート GELATO

---07.00

お好みの味をお二つお選びください。スタッフにお尋ねください。

Due gusti a scelta tra quelli disponibili del giorno: chiedere allo staff.

Two flavors to choose from those available that day: please ask the staff.

(allergeni: 1,7)

★ あずきのトッピング

+ 01.00

Topping di Azuki (fagioli rossi dolci) / Azuki's topping (red sweet beans)

DESSERT GLUTEN FREE

prodotto di pasticceria surgelata senza glutine / frozen pastry product gluten free
semifreddo monoporzione / parfait monoportion

ポシェいちごとカスタードクリームタルト

---08.00

Frolla al burro delattosato, crema pasticciera alla vaniglia Bourbon, morbido gel di fragola e limone con fragole pochée*

Butter shortcrust pastry with lactose-free butter, Bourbon vanilla custard, soft strawberry-lemon gel and poached strawberries*

(allergeni: 3,5,6,7,8 - ※ senza lattosio)

ピスタチオのセミフレッド

---08.00

Semifreddo al pistacchio su base di pan di spagna, decorato con granella di pistacchio e cioccolato*

Pistachio semifreddo on a sponge cake base, topped with crushed pistachios and chocolate* (allergeni: 3,5,6,7,8)