



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

Gyuniku Dashimakitamago Set

25€

牛肉 だし巻き玉子 セット
(ご飯・味噌汁・漬物)



Frittatina arrotolata alla giapponese sormontata da carne di manzo e wagyu stufata in salsa di soia. Accompagnato da verdure in salamoia, riso bianco e zuppa di miso.

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

Yasai Teishoku

20€



野菜定食

(ご飯・味噌汁・胡麻豆腐・漬物)



Fantasia di verdure e tofu fritto in salsa ponzu agli agrumi.

Accompagnato da tofu freddo in salsa di sesamo, verdurine in salamoia, riso bianco e zuppa di miso.

(Allergeni: 1,5,6,11)

寿司・刺身セット

SUSHI & SASHIMI SET

寿司 セット

---38.00

にぎり8貫・細巻6巻・小鉢・味噌汁・フルーツ又はコーヒー

SUSHI SET

8 pezzi assortiti di sushi e 6 hosomaki misti di pesce del giorno, antipastino, zuppa di miso, frutta o caffè

8 type of sushi, 6 pieces of sushi rolls, appetizer, miso soup, fruits or coffee

(allergeni: 1,2,3,4,6,7,10,12,14)

刺身盛 セット

---38.00

6種・小鉢・ご飯・味噌汁・漬物・フルーツ又はコーヒー

SASHIMI SET

Sashimi misto di 6 tipi assortiti di pesce del giorno, antipastino, riso, zuppa di miso, verdure in salamoia, frutta o caffè

Assorted 6 types of sashimi, appetizer, rice, miso soup, Japanese pickled vegetables, fruits or coffee

(allergeni:1,2,3,4,6,7,12)

寿司刺身 セット

---33.00

寿司5貫・刺身4種・細巻6巻・小鉢・味噌汁・フルーツ又はコーヒー

SUSHI & SASHIMI SET

Misto di 5 pezzi assortiti di sushi, 4 tipi assortiti di sashimi di pesce del giorno, 6 hosomaki misti, antipastino, zuppa di miso, frutta o caffè

Assorted 5 types of sushi and 4 types of sashimi, 6 pieces of sushi rolls, appetizer, miso soup, fruits or coffee

(allergeni:1,2,3,4,6,7,12,14)

寿司天ぷら セット

---33.00

寿司5貫・細巻3巻・野菜と海老の天婦羅・小鉢・味噌汁・フルーツ又はコーヒー

SUSHI & TENPURA SET

Misto di 5 pezzi di sushi, 3 tipi assortiti di hosomaki accompagnati da tempura di verdure e mazzancolla*, antipastino, zuppa di miso, frutta o caffè

Assorted 5 types of sushi and 3 types of sushi rolls with mixed vegetables and shrimp tempura, appetizer, miso soup, fruits or coffee

(allergeni:1,2,3,4,6,7,12)

寿司・刺身セット

SUSHI & SASHIMI SET

刺身天ぷら セット ---33.00

刺身4種・野菜と海老の天婦羅・小鉢・ご飯・味噌汁・漬物・フルーツ
又はコーヒー

SASHIMI & TENPURA SET

4 tipi assortiti di sashimi accompagnati da tempura di verdure e mazzancolla*,
antipastino, riso, zuppa di miso, verdure in salamoia, frutta o caffè

Assorted 4 types of sashimi and with mixed vegetables and shrimp* tempura, appetizer,
rice, miso soup, Japanese pickled vegetables, fruits or coffee

(allergeni:1,2,3,4,6,7,12)

ちらし寿司 セット ---35.00

小鉢・味噌汁・フルーツ又はコーヒー

CHIRASHI SET

Riso sushi ricoperto da sashimi misto di pesce del giorno, antipastino,
zuppa di miso, frutta o caffè

Sushi rice covered with assorted raw fishes, appetizer, miso soup, fruits or coffee

(allergeni:1,2,3,4,6,7,11,12,14)

うな丼と刺身 セット ---50.00

刺身2種・小鉢・味噌汁・漬物・フルーツ又はコーヒー

UNADON SET

Anguilla in stile kabayaki servita su un letto di frittata e alga nori, su riso bianco,
sashimi di 2 tipi, antipastino, zuppa di miso, verdure in salamoia, frutta o
caffè

Eel grilled in Kabayaki style served over an omelette and nori seaweed, on rice, 2 types of
sashimi, appetizer, miso soup, Japanese pickled vegetables, fruits or coffee

(allergeni: 1,2,3,4,6,7,11,12,14)

鮭づくし

SASHIMI & SUSHI DI SOLO SALMONE ONLY SALMON

寿司 (鮭) セット ---38.00

にぎり(鮭)8貫・細巻(鮭)6巻・小鉢・味噌汁・フルーツ又はコーヒー

SUSHI DI SALMONE SET

8 nigiri e 6 hosomaki di salmone, antipastino, zuppa di miso, frutta o caffè

8 pieces of sushi and 6 pieces of sushi rolls, appetizer, miso soup, fruits or coffee

(allergeni: 1,4,6,7)

寿司 (鮭) 天ぷら セット ---30.00

寿司 (鮭) 5貫・細巻(鮭)3巻・野菜と海老の天婦羅・小鉢・味噌汁・

フルーツ又はコーヒー

SUSHI DI SALMONE & TEMPURA SET

5 pezzi di sushi al salmone, 3 hosomaki al salmone accompagnati da tempura di verdure e mazzancolla*, antipastino, zuppa di miso, frutta o caffè

5 pieces of salmon sushi, 3 pieces of salmon sushi rolls and mixed vegetables and shrimp

tempura, appetizer, miso soup, fruits or coffee

(allergeni:1,2,4,6,7,12)

刺身天ぷら セット ---30.00

刺身(鮭)・野菜と海老の天婦羅・小鉢・ご飯・味噌汁・漬物・フルーツ

又はコーヒー

SASHIMI DI SALMONE & TEMPURA SET

Sashimi di salmone accompagnato da tempura di verdure e mazzancolla*, antipastino, riso, zuppa di miso, verdure in salamoia, frutta o caffè

Salmon sashimi and with mixed vegetables and shrimp* tempura, appetizer, rice, miso soup,

Japanese pickled vegetables, fruits or coffee

(allergeni:1,2,4,6,7,12)

ちらし寿司(鮭・いくら・アボカド) セット ---25.00

小鉢・味噌汁・フルーツ又はコーヒー

CHIRASHI SALMONE E AVOCADO SET

Riso sushi ricoperto da salmone crudo a cubetti, avocado e uova di salmone*, antipastino, zuppa di miso, frutta o caffè

Sushi rice covered with cube-shaped raw salmon, avocado and salmon roe*, appetizer, miso soup, fruits or coffee

(allergeni:1,4,6,7,11)

ア・ラ・カルタ ---25.00

A LA CARTE

刺身(鮭) 刺身(鮭) / Sashimi di salmone / Salmon sashimi

(allergeni:4,6)

焼き物

ALLA GRIGLIA / GRILLED

焼き魚 (鮭/鯖) セット ---24.00

サラダ・ご飯・味噌汁・漬物・フルーツ又はコーヒー

YAKIZAKANA SET

Pesce alla griglia (salmone oppure sgombro*) servito con insalata, riso, zuppa di miso, verdure in salamoia, frutta o caffè

Grilled fish (salmon or mackerel*) served with salad, appetizer, rice, miso soup, Japanese pickled vegetables, fruits or coffee

(allergeni:1,4,6,7,12)

鶏の照り焼き セット ---20.00

ご飯・味噌汁・漬物・フルーツ又はコーヒー

TORI NO TERIYAKI SET

Pollo saltato con salsa teriyaki, riso, zuppa di miso, verdure in salamoia, frutta o caffè

Pan-fried chicken with teriyaki sauce, rice, miso soup, Japanese pickled vegetables, fruits or coffee

(allergeni:1,3,4,6,7,10,11,12)

揚げ物

FRITTO / DEEP FRIED

トンカツ セット ---23.00

豚ロース・ご飯・味噌汁・漬物・フルーツ又はコーヒー

TONKATSU SET

Cotoletta di lonza di maiale* con impanatura speciale, riso, zuppa di miso, verdure in salamoia, frutta o caffè

Breaded and deep-fried pork loin, rice, miso soup, Japanese pickled vegetables, fruits or coffee

(allergeni:1,3,4,6,7,10,11,12)

天ぷら (野菜・海老) セット ---25.00

野菜と海老の天婦羅・ご飯・味噌汁・漬物・フルーツ又はコーヒー

TENPURA MISTO SET

Verdure e mazzancolla* in tempura, riso, zuppa di miso, verdure in salamoia, frutta o caffè

Mixed vegetables and shrimp* tempura, rice, miso soup, Japanese pickled vegetables, fruits or coffee

(allergeni:1,2,3,6,7,11,12)

飯

RISO / RICE

炒飯 セット

---16.00

餃子4ヶ・わかめスープ

CHAHAN SET

Riso saltato con carne, verdure e uovo, gyoza (4pz), zuppa di alghe wakame
Fried rice with meat, vegetables and eggs, roasted dumplings (4pcs), wakame soup
(allergeni:1,3,4,6,11,12)

うどん

UDON

温かいうどん・ばらちらし寿司 セット

---28.00

うどん(海老天ぷら)・ばらちらし寿司(小)・小鉢

ATATAKAI EBI TENPURA UDON & MINI BARA CHIRASHI SET

Sanuki udon in brodo caldo con tempura di mazzancolla*, mini bara chirashi (riso sushi ricoperto da sashimi tagliato a cubetti), antipastino
Sanuki udon served in hot broth with shrimps* tempura, mini bowl of sushi rice topped with assorted cube-shaped raw fishes and omelette, appetizer
(allergeni:1,2,3,4,6,11,12,14)

温かいうどん・ばらちらし寿司 セット

---25.00

うどん(若芽)・ばらちらし寿司(小)・小鉢

ATATAKAI WAKAME UDON & MINI BARA CHIRASHI SET

Sanuki udon in brodo caldo con alghe wakame, mini bara chirashi (riso sushi ricoperto da sashimi tagliato a cubetti e tamagoyaki), antipastino
Sanuki udon served in hot broth with wakame seaweed, mini bowl of sushi rice topped with assorted cube-shaped raw fishes and omelette, appetizer
(allergeni:1,2,3,4,6,11,12,14)

ラーメン

RAMEN

a scelta tra/optionally:

SET A RAMEN + GYOZA 4pz (ravioli alla griglia / roasted dumpling allergeni 1,6,9)	SET B RAMEN + CHAHAN (riso saltato / fried rice allergeni 1,3,6,11,12)	SET C RAMEN + CHAHAN + GYOZA 3pz (riso saltato / fried rice allergeni 1,3,6,11,12) (ravioli alla griglia/ roasted dumplings allergeni 1,6,9)
---	--	--

あぶらそば

---SET A/B 18.00 SET C 19.00

ABURA SOBA

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)

醤油ラーメン

---SET A/B 18.00 SET C 19.00

SHOYU RAMEN

Ramen in brodo di carne con salsa di soia e pancetta di maiale

Noodles served in broth of meat and soy sauce with pork meat

(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

野菜醤油ラーメン

---SET A/B 19.00 SET C 20.00

YASAI SHOYU RAMEN

Ramen in brodo di carne con salsa di soia, pancetta di maiale, sesamo e verdure

Noodles served in broth of meat and soy sauce with sesame and vegetables

(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

辛口醤油ラーメン

---SET A/B 19.00 SET C 20.00

KARAKUCHI SHOYU RAMEN

Ramen in brodo di carne con salsa di soia piccante, sesamo, verdure e pancetta di maiale

Spicy noodles served in broth of meat and soy sauce, with sesame and vegetables

(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

ラーメン

RAMEN

a scelta tra/optionally:

SET A	SET B	SET C
RAMEN + GYOZA 4pz (ravioli alla griglia / roasted dumpling allergeni 1,6,9)	RAMEN + CHAHAN (riso saltato / fried rice allergeni 1,3,6,11,12)	RAMEN + CHAHAN GYOZA 3pz (riso saltato / fried rice allergeni 1,3,6,11,12) (ravioli alla griglia/ roasted dumplings allergeni 1,6,9)

味噌ラーメン

---SET A/B 18.00 SET C 19.00

MISO RAMEN

Ramen in brodo di carne con pasta di pesto di soia (miso), sesamo e pancetta di maiale

Noodles in soy bean paste broth with sesame and meat
(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

野菜味噌ラーメン

---SET A/B 19.00 SET C 20.00

YASAI MISO RAMEN

Ramen in brodo di carne con pasta di pesto di soia (miso), sesamo, verdure e pancetta di maiale

Noodles in soy bean paste broth with sesame, meat and vegetables
(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

辛口味噌ラーメン

---SET A/B 19.00 SET C 20.00

KARAKUCHI MISO RAMEN

Ramen in brodo di carne con pasta di pesto di soia (miso) piccante. sesamo, verdure e pancetta di maiale

Spicy noodles in soy bean paste broth with sesame, meat and vegetables
(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

とんこつラーメン

---SET A/B 20.00 SET C 21.00

TONKOTSU RAMEN

Ramen in brodo bianco di carne di maiale con pancetta

Noodles served in white broth of pork meat
(allergeni: 1,3,4,6,7,11,12)

鍋

NABE

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14:00までとなっております
ULTIMO ORDINE PER IL NABE: FINO ALLE 14:00
LAST ORDER FOR NABE: UNTIL 14:00



● 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 + 05.00

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	+ 08.00
Tofu	+ 06.00

鍋

NABE

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14:00までとなっております

ULTIMO ORDINE PER IL NABE: FINO ALLE 14:00

LAST ORDER FOR NABE: UNTIL 14:00



● 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 / + 08.00

ア・ラ・カルタ

A LA CARTE

 枝豆
EDAMAME ---08.00
Fagioli di soia bolliti
Boiled soy beans
(allergeni: 6)


餃子 (6個) ---14.00
GYOZA
Ravioli* (6pz) alla griglia con ripieno di carne e verdura
Roasted dumplings* stuffed with meat and vegetables (6pcs)
(allergeni: 1,6,9,11)

 ざるそば ---15.00
ZARUSOBA
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)

サラダ

INSALATA / SALAD

 豆腐サラダ ---12.00
TOFU SALAD
Insalata di tofu / Tofu salad
(allergeni: 6 / dressing: 1,6,11)

 海藻サラダ ---12.00
KAISO SALAD
Insalata di alghe / Seaweed salad
(allergeni: - / dressing: 1,6,11)

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)