

le SPECIALITA' per la consegna a domicilio

RAMEN

Noodles di frumento serviti in brodi saporiti, dalla lunghissima cottura accompagnati da una varietà di topping.

Topping giapponesi:

ajitama: uovo marinato mi-cuit

aonegi: foglia di cipollotto (parte verde)

chashu: capocollo brasato

kanpyo: zucca giapponese marinata

karashi takana: foglie di senape marinate

katsuobushi: nuvole di tonnetto essiccato

menma: germogli di bambù fermentati

naruto: salame di pesce

shichimi: peperoncino e spezie giapponesi

tobanjan: salsa piccante a base di fave fermentate

**Shoyu 16€**

brodo: pollo, vitello e maiale con soia / cottura 12h / profondo e bilanciato

topping: chashu, ajitama, pak choi, karashi takana, aonegi, pepe bourbon

Tantan 16€ 🌶️

brodo: pollo, vitello e maiale / cottura 12h / denso e speziato, dal carattere deciso

topping: chashu, ajitama, pak choi, menma, aonegi, tobanjan, shichimi

Miso 15€ 🌱

brodo: verdure al miso / cottura 4h / rotondo, vegetale e umami

topping: tofu fritto, ajitama, funghi shiitake, kanpyo, menma, aonegi

Tonkotsu 17€ ★

brodo: maiale / cottura 16h / ricco, setoso e avvolgente

topping: chashu, ajitama, karashi takana, mais, aonegi, sesamo, pepe bourbon

Ryoshi 18€

brodo: pesce e verdure / cottura 6h / elegante e dal gusto marino

topping: selezione di pescato, katsuobushi, naruto*, alga wakame, pak choi, aonegi

extra chashu +3€ extra pesce +4€

YAKISOBA

Noodles di frumento alla piastra con verdure croccanti, in salsa yakisoba.
Serviti con polvere di alga nori e zenzero rosso marinato.

Buta 14€ ★

coppa di maiale

Tori 14€

pollo teriyaki

Yasai 13€ 🌱

tofu e verdure

Kaisen 15€

gamberone e polpo



disponibili anche in versione gluten free:
con **vermicelli di soia**
e la nostra **salsa teriyaki** senza glutine

NIGIRI il più iconico dei sushi porzioni da 2 / 8 pezzi

i protagonisti interpretazioni gourmet del nigiri



Chutoro Zuke	tonno rosso^ marinato e scottato, kizami wasabi°	7€ 21€
Hotate	capasanta° alla fiamma, yuzu kosho°	6€ 18€
Hamachi	ricciola°, miso allo yuzu, foglia di shiso	6€ 18€
Amaebi	gambero rosso° di Mazara, ikura°, maionese agrumata	7€ 21€
Shibo kimo	salmone^ e foie gras alla fiamma, salsa teriyaki	7€ 21€

i classici essenziali, intramontabili

Sake	salmone^	5€ 15€
Ebi	gambero° al vapore	5€ 15€
Unagi	anguilla grigliata°	6€ 18€
Maguro	tonno pinna gialla°	5€ 15€
Tako	polpo°	6€ 18€
Tamago	omelette dolce°	5€ 15€
Avocado	avocado	4€ 12€



il tonno rosso il re del sushi, nella sua forma più pura, servito con kizami wasabi°

Akami	il taglio^ più rosso e magro, minerale e umami	7€ 21€
Otoro	il taglio^ più pregiato della ventresca, alla fiamma	8€ 24€

nigiri set un viaggio tra classici e specialità

Kurosawa	una coppia per tipo dei «protagonisti»	10pz 24€
Ran	sake, ebi, maguro, tako, tamago	10pz 16€
7 samurai	chutoro zuke, hotate, hamachi, sake, ebi, tako, unagi	7pz 16€

SASHIMI filetti di pesce crudo porzioni da 2 / 8 pezzi (con riso)

i classici semplici, puri

Sake	salmone^	5€ 15€
Amaebi	gambero rosso° di Mazara	7€ 21€
Maguro	tonno pinna gialla°	5€ 15€
Hamachi	ricciola°	7€ 21€



il tonno rosso tagli selezionati di blue-fin, equilibrio perfetto tra grassezza e umami



Akami	il taglio più rosso e magro, minerale e umami	7€ 21€
Chutoro	taglio di grassezza intermedia, morbido ed equilibrato	8€ 24€
Otoro	il taglio più pregiato della ventresca, ricco e burroso	8€ 24€

sashimi set combinazioni di filetti di pesce con riso a parte

Sashimi Yon	sake, maguro, hamachi	9pz 14€
Sashimi Go	sake, maguro, hamachi, amaebi	12pz 20€
Sashimi Roku	solo tonno rosso: akami, chutoro, otoro, kizami wasabi°	6pz 18€



JAPS! URAMAKI

inside-out roll con sesamo

porzioni da 4 | 8 pezzi

Sexy Tobiko 8€ | 15€

salmone[^] crudo e piastrato, tobiko°, kizami wasabi°, maionese, verde del cipollotto, estratto di yuzu



Zuke 9€ | 17€

tonno rosso[^] declinato in akami e chutoro zuke (ventresca marinata), avocado, kizami wasabi°

Kaiju 8€ | 15€

gambero° in tempura, anguilla grigliata°, tobiko°, insalata, furikake al tamago, salsa teriyaki



Kraken 8€ | 15€



polpo°, katsuobushi, maionese, insalata, verde del cipollotto, salsa teriyaki

Golden Chicken 6€ | 11€

pollo croccante in panko, philadelphia, insalata, tempura crunch

Salmon Extreme 8€ | 15€

salmone crudo[^], affumicato e in tempura[^], erba cipollina

Over the Rainbow 7€ | 13€



gambero° al vapore avvolto in filetti di salmone[^] crudo, tonno° pinna gialla e avocado, salsa chili

Ultragambero 7€ | 13€



gamberone° grigliato, polvere di gambero rosso, philadelphia, avocado, insalata, cipollotto, salsa teriyaki



Sicilyssimo 8€ | 15€



gambero rosso° di Mazara, ikura°, avocado, maionese, erba cipollina

Kunsei 7€ | 13€



salmone affumicato, gambero° in tempura, phila, maio piccantina, salsa teriyaki, erba cipollina

Hot&Cold 8€ | 15€



tonno pinna gialla° crudo e piastrato, avocado, phila, tempura crunch, maio piccantina e salsa teriyaki

Alexander 7€ | 13€



gambero° al vapore e in tempura, avocado, insalata, maio piccantina, salsa teriyaki, cipollina, zeste di limone

Godzilla 7€ | 13€



tonno pinna gialla° grigliato e in tartare, avocado, zenzero, salsa ponzu, maionese, katsuobushi

Sumo 9€ | 17€



ricciola° piastrata, composta di habanero, avocado, phila, salsa teriyaki, verde del cipollotto, pepe bourbon

Shiso 6€ | 11€



foglia di shiso, zucchina grigliata, avocado, phila, miso allo yuzu, chutney di cipolla rossa, granella di mandorle



Gogo 9€ | 17€



gambero rosso° di Mazara, capasanta°, succo di yuzu, avocado, maionese, pepe bourbon, zeste di limone

Ebi Wan Kenobi 7€ | 13€

gamberone° grigliato e in tempura, phila, insalata, chutney di cipolla rossa, salsa ponzu, tempura crunch

Tuna+Maio 6€ | 11€



tonno all'olio, maionese, porro, cetriolo, salsa teriyaki, crunch di cipolla fritta

7€ | 13€

**Salmon Phila, Ebi Phila
Salmon+Avocado, Spicy Salmon**



HOSOMAKI

piccoli roll di alga e riso

porzioni da 4 / 12 pezzi

Sake 🍣	salmone^	5€ 11€
Tekka 🍣	tonno pinna gialla°	5€ 11€
Ebi 🍣🍲	gambero° al vapore	5€ 11€
Unagi 🍣🍲	anguilla grigliata°	5€ 11€
Akami	tonno rosso^, kizami°	6€ 14€
King Ebi 🍣🍲	gamberone°, maionese	5€ 11€
Avocado 🍣🌿	avocado	4€ 9€
Kappa 🍣🌿	cetriolo	4€ 9€



FUTOMAKI

grandi roll di alga e riso, porzioni da 4 pezzi

Crazy Tempura	gambero° in tempura, avocado, cetriolo, insalata	7€
Wabi-Sabi	salmone^, tonno pinna gialla°, cetriolo, maionese, kizami wasabi° 🌿	7€
Veggie 🍣🌿	verdure miste, alga wakame	5€
Smokie 🍣	salmone affumicato, phila	6€
Spicy Tuna 🍣🌶️	tonno pinna gialla°, maio piccantina	6€
Salmon Avocado 🍣		6€

GUNKAN barchetta d'alga e riso

porzioni da 2 / 6 pezzi



Chutoro	tonno rosso^ marinato, kizami wasabi° 🌿	8€ 18€
Hotate 🍣★	capasanta°, salsa ponzu, erba cipollina	7€ 16€
Sicily 🍣	gambero rosso° di Mazara, maio spicy	8€ 18€
Ikura 🍣	caviale° di salmone (o trota s.d.)	8€ 18€
Ebi Extreme 🍣🍲	gambero al vapore°, philadelphia	6€ 14€
Tobiko	uova° di pesce volante	6€ 14€
Spicy Salmon 🍣🌶️	salmone^, maio piccantina	6€ 14€
Spicy Tuna 🍣🌶️	tonno pinna gialla°, maio piccantina	7€ 16€

TEMAKI cono di alga e riso con sesamo

al pezzo

Tsukiji 🍣	6€ salmone^, avocado
Kuromon 🍣🌶️	6€ tonno pinna gialla°, maio piccantina
Nishiki	6€ pollo in panko, philadelphia, insalata
Omicho 🍣	8€ gambero rosso° di Mazara, ikura°, maio, avocado
Akashi 🍣	7€ capasanta°, salsa ponzu, cetriolo, pepe aromatico
Shimizu 🍣	7€ polpo°, katsuobushi, maionese, teriyaki, cipollotto
Chutoro	8€ tonno rosso^ marinato e scottato, kizami wasabi° 🌿
Otoro ★	9€ ventresca di tonno rosso^, soia, cipollina, zenzero, kizami wasabi° 🌿



ONIGIRI tipico spuntino di riso e alga

porzioni da 2 pezzi

Nami 🍣	7€ tonno all'olio, maionese, porro, crunch di cipolla fritta
Sanji 🍣🍲	7€ gamberone° grigliato, philadelphia, salsa teriyaki, polvere di gambero rosso
Zoro 🍣★	8€ salmone^ grigliato, estratto di yuzu, furikake al tamago 🌿
Mugiwara 🍣	8€ polpo°, maionese, salsa teriyaki, cipollotto, katsuobushi
Kaido 🍣🌿	6€ avocado, daikon marinato, chutney di cipolla rossa, granella di mandorle



COMBINAZIONI



nigiri set *un viaggio tra classici e specialità*

Kurosawa ★	una coppia per tipo dei «protagonisti»	10pz	24€
Ran 🌿	sake, ebi, maguro, tako, tamago	10pz	16€
7 samurai	chutoro zuke, hotate, hamachi, sake, ebi, tako, unagi	7pz	16€

sashimi set *combinazioni di filetti di pesce con riso a parte*

Sashimi Yon 🌿	sake, maguro, hamachi	9pz	14€
Sashimi Go 🌿	sake, maguro, hamachi, amaebi	12pz	20€
Sashimi Roku	solo tonno rosso: akami, chutoro, otoro, kizami wasabi°	6pz	18€

sushi e sashimi set *combinazioni di nigiri, roll e filetti di pesce*

Sushi + Sashimi 🌿	sashimi, nigiri, hosomaki	14pz	18€
Sushi + Sashimi party 🌿	sashimi, nigiri, uramaki, hosomaki, futomaki	48pz	60€

Viaggio a Tokyo ★

un percorso sensoriale attraverso i 3 diversi tagli di tonno rosso^: akami, chutoro e otoro declinati in sashimi, nigiri e hosomaki, serviti con kizami wasabi°



chiisai | 10pz **24€**

ooki | 16pz **32€**

sushi set *combinazioni di nigiri e roll* 🌿

Sushi San	nigiri, uramaki, hosomaki, futomaki	20pz	22€
Sushi Ni	nigiri, uramaki, hosomaki, futomaki	14pz	17€
Sushi Ichi	nigiri, uramaki, hosomaki	8pz	12€
Sushi Party	nigiri, uramaki, hosomaki, gunkan	50pz	60€
Salmon Madness	nigiri, uramaki, hosomaki solo salmone	10pz	12€
Vegetarian Sushi 🌱	nigiri, uramaki, hosomaki, futomaki	14pz	12€

roll set *combinazioni di uramaki, hosomaki, futomaki*

Top of the Roll Easy 🌿	salmon+avocado, ebi phila, tuna maio	12pz	15€
Top of the Roll Original 🌶️	salmon extreme, alexander, hot&cold	12pz	19€

Maki Party Classic 🌿	48pz	52€	Maki Party Deluxe 🌶️	48pz	60€
-----------------------------	------	------------	-----------------------------	------	------------

hoso (sake, tekka),
futo (smokie, ebi),
ura (salmon+avo, ebi phila, tuna maio)

hoso (king ebi, tekka),
futo (crazy tempura, smokie),
ura (salmon extreme, ebi wan, hot&cold)

CHIRASHI 🌱 sashimi su riso al sesamo

- Rainbow 18€** filetti misti^°, ikura°, edamame°, alga wakame
- Kikai 16€** salmone^, avocado, edamame sgusciato°
- Sake 16€** salmone^, ikura°



porzione intera **18€**
mezza **10€**

TARTARE 🌱 classiche, battute al coltello

servite su ciotola di riso con semi di sesamo con maio piccantina 🌶️ ed erba cipollina o senza condimenti (su richiesta)

- Sake** salmone^
- Toshima** salmone^, avocado
- Maguro** tonno pinna gialla°
- Rainbow** ⭐ salmone^, tonno pinna gialla°, ikura°, ombrina° (o ricciola s.d.), polpo°, gambero° al vapore

TARTARE 🌱 sfiziose, battute al coltello

servite con riso a parte

- Sayuri** ⭐ **20€** gambero rosso° di Mazara, ikura°, avocado, pepe bourbon
- Tonno Rosso 20€** tonno rosso^ (akami), olio e.v.o., sale maldon



SIDES

piccoli contorni



Japs! rice 🌱🌱🍲
riso bianco con semi di sesamo

Miso soup 🌱🍲
zuppa tradizionale al miso con tofu, wakame e cipollotto

Edamame 🌱🌱🍲
baccelli di soia° al vapore, leggermente salati

Goma wakame 🌱
striscioline di alga wakame° condite al sesamo

4€

4€

4€

5€

SALAD

insalate



Wakame salad 🌱🌱 **5€**
alga dal gusto marino e delicato, ricca di minerali, olio al sesamo

Yuki salad 🌱🌶️ **11€**
gamberone° grigliato e avocado su songino e carote, con teriyaki e maionese piccantina

Salmon avocado salad 🌱 **11€**
sashimi di salmone^, avocado, maionese, alga wakame, olio di sesamo, salsa ponzu

GYOZA ravioli° alla piastra

porzioni da 5 pezzi

Tori 8€
pollo e verdure

Yasai  7€
verdure miste

Kaisen 9€
gamberi e germogli di bambù



Tris 9€
assaggio dei tre tipi
(porzione da 6 pezzi)

UMI KARA specialità di mare cucinate

Sake Teriyaki  18€
salmone^ in marinatura alla soia
cotto a bassa temperatura, riso giapponese

Unagi Don  16€
anguilla grigliata glassata alla teriyaki,
su ciotola di riso giapponese

Tataki 
tagliate dei nostri migliori pesci alla piastra
con sesamo, servite con riso a parte:

Akami 22€

tonno rosso^, kizami° 

Salmon 18€ 

salmone^



YAMA KARA specialità di terra cucinate

Yasai Itame  13€
verdure saltate in dashi vegetale, sake e soia, riso giapponese

Tori Don 15€
sopracoscia di pollo alla piastra con salsa teriyaki, su ciotola di riso giapponese



牛丼



Takoyaki 4pz 6€
tipiche polpette di
polpo° in pastella,
maionese, salsa
otafuku, katsuobushi



riservato agli under 12

Kids bento 12€
pollo in salsa teriyaki
su riso, 1 mini onigiri,
4 hosomaki (avocado,
ebi), edamame°,
mezzo dorayaki 

BEVANDE ANALCOLICHE

acqua San Bernardo naturale o gassata lattina 33cl **2€**

Melly's Kombucha bevanda fermentata a base di tè verde sencha 20cl **4€**

- limone e zenzero
- lime e menta piperita
- fiori d'ibisco e lampone

Ramune gazzosa giapponese «con la biglia» 20cl **3€**

Pokka / Jasmine tè verde non zuccherato o al gelsomino 33cl **3€**

Coca Cola / Zero lattina 33cl **3€**



SOBA



*tagliolini di grano saraceno serviti freddi,
perfetti per le giornate estive*

Zaru

13€

da intingere in brodo umami
a base di soia (tsuyu)
e completare a piacere con rafano,
zenzero fresco grattugiato, cipollotto
e briciole di tempura

Ten-zaru veg

16€

zaru soba accompagnati da
tempura di verdure,
anch'essa da intingere nello tsuyu

Ten-zaru

18€

zaru soba accompagnati da
tempura di gamberi,
anch'essa da intingere nello tsuyu

Nama

18€

ciotola di soba freddi con
gambero rosso° crudo di Mazara,
ikura, erba cipollina e foglia di shiso

*i noodles
dell'estate!*

MENU PRANZO



disponibile dal lunedì al venerdì

bevanda a scelta tra acqua e tè verde in lattina

LIGHT 14€

miso soup o edamame°
+ 1 menu leggero a scelta:

Salad 🥗

Yuki Salad
(con gambero)

+

3 gyoza° Kaisen
(gambero)

Veggie 🌿

roll Shiso 8pz
(vegetariano con phila)

+

3 gyoza° Yasai
(verdure)

Chicken 🍗

roll Golden Chicken 8pz
(pollo croccante e phila)

+

3 gyoza° Tori
(pollo)

SUSHI 16€

miso soup o edamame°
+ 1 menu sushi a scelta:

Mix 🍣

14 pezzi misti:

4 nigiri

4 uramaki

4 hoso + 2 futomaki

Roll 🍣

12 uramaki:

4 salmon extreme

4 alexander

4 hot & cold

Chirashi 🍣

9 sashimi misti

+ ikura

su ciotola di riso

FISH BENTO 18€

miso soup o edamame°
+ 3 gyoza° kaisen (gambero)

+ 1 piatto combinato con piccoli contorni e dessert, scegli tra:

Salmon Filet

salmone^ cotto
a bassa temperatura

Salmon Tataki

filetto di salmone^
alla piastra

Tuna Tataki

filetto alla piastra
di tonno pinna gialla°

QUALCOSA DI DOLCE...

Japanese Cotton Cheesecake 7€

L'iconica torta di Osaka°, soffice e golosa.

Matcha Cake 6€

Torta artigianale° al tè verde matcha

Apple Gyoza 6€

3 ravioli° fritti con ripieno di mela.

Dorayaki 4€

Doppio pancake giapponese farcito con anko, marmellata dolce di fagioli rossi azuki.

MOCHI

i famosi dolcetti° con «guscio» di riso glutinoso

Daifuku i più tradizionali, con ripieno di anko 4€

- Shiro (al naturale)
- Kurogoma (sesamo nero)

Chill semifreddi 4€

- ganache al cioccolato.

☆ imperdibile!

🌿 vegetariano

🌶️ piccante

🍲 ingredienti cotti

🌾 piatto prodotto con ingredienti naturalmente privi di glutine

🌾 ingrediente con tracce di glutine, non utilizzabile su richiesta

° materia prima congelata all'origine

^ materia prima congelata internamente per ragioni di sicurezza alimentare o organizzative.

In particolare: tutto il pesce servito crudo o quasi crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

LEGENDA

A PROPOSITO DI INTOLLERANZE

Per la tua sicurezza, segnala SEMPRE al nostro staff le tue intolleranze alimentari, sapremo consigliarti al meglio. Sul sito è disponibile il quaderno degli ingredienti e degli allergeni. **NB I piatti gluten free sono indicati sul menu, tuttavia tracce di glutine possono essere riscontrate in quanto gli ambienti di lavoro prevedono anche la lavorazione di ingredienti che contengono questo allergene.**