



RAMEN 🍜

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

Topping giapponesi:

- ajitama: uovo marinato mi-cuit
- aburage: tofu fritto
- aonegi: foglia di cipollotto (parte verde)
- chashu: capocollo brasato
- kanpyo: zucca giapponese marinata
- karashi takana: foglie di senape marinate
- la-yu: olio all'aglio e peperoncino
- menma: germogli di bambù fermentati
- pak choi: cavolo cinese
- shichimi: peperoncino e spezie giapponesi



Shoyu 15€ extra chashu +3€

brodo: pollo, vitello e maiale con soia / cottura 12h / cremoso ed equilibrato
topping: chashu, ajitama, pak choi, karashi takana, aonegi, pepe



Tantan 🌶️ 15€ extra chashu +3€

brodo: pollo, vitello e maiale / cottura 12h / cremoso e vivace
topping: chashu, ajitama, pak choi, menma, aonegi, la-yu, shichimi

Miso 🌿 14€

brodo: verdure al miso e funghi / cottura 4h / cremoso e intenso
topping: tofu fritto, ajitama, funghi shiitake, kanpyo, menma, aonegi

SOBA Tagliolini di grano saraceno serviti freddi



Zaru 🌿 13€

da intingere nello tsuyu (brodo umami a base di soia e mirin) e da completare a proprio piacimento con rafano e zenzero grattugiati, aonegi, briciole di tempura

Tenzaru 🌿 ⭐ 16€ | 18€

zaru soba accompagnati da una piccola tempura di verdure (o gamberi), anch'essa da intingere

生 Nama 16€

serviti su base di salsa somen con erba cipollina, foglia di shiso e gambero rosso° di Mazara

UDON e VERMICELLI 🍜

1 scegli il tuo noodle alla piastra preferito tra:

Yaki Udon tagliatelle giapponesi spesse, elastiche e leggermente gommose

Vermicelli di Soia tagliolini sottili e trasparenti ricavati dal fagiolo mungo 🌱

2 abbinalo a uno dei nostri condimenti, a base di verdure di stagione:

tempura di gamberoni gamberoni° in pastella, katsuobushi ⭐ 14€

salmone grigliato 🌱 ragù bianco di salmone^, salsa teriyaki 13€

pollo teriyaki 🌱 pollo alla piastra in salsa teriyaki 12€

tofu e verdure 🌱 🌿 12€

gamberoni grigliati 🌱 gamberoni° alla piastra, katsuobushi 13€

NIGIRI il più iconico dei sushi - porzioni da 2 | 8 pezzi

i protagonisti

Chutoro Zuke tonno rosso^ marinato e scottato, kizami wasabi°	7€ 21€
Hotate  capasanta° alla fiamma, yuzu kosho 	6€ 18€
Hamachi  ricciola° giapponese, 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

Sake  salmone^ 5€ | 15€

Ebi  gamberone° cotto 5€ | 15€

Unagi anguilla grigliata° 6€ | 18€

Maguro  tonno pinna gialla° 5€ | 15€

Tako  polpo° 6€ | 18€

Tamago  omelette dolce° 5€ | 15€

Avocado   4€ | 12€



il tonno rosso tonno blue-fin^ certificato ICCAT, servito con kizami wasabi°

Akami il taglio più rosso e magro, minerale e umami 7€ | 21€

 **Otoro** il taglio più pregiato e marezzato della ventresca 8€ | 24€

nigiri set combinazioni di nigiri

Kurosawa una coppia per tipo dei «protagonisti» 10pz 22€

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)

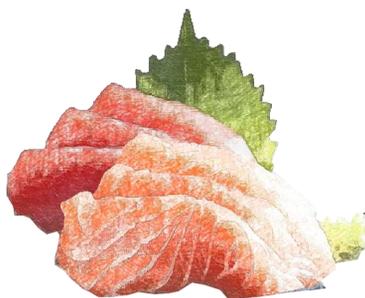
i classici

Amaebi gambero rosso° di Sicilia 6€ | 18€

Sake salmone^ 5€ | 15€

Maguro tonno pinna gialla° 5€ | 15€

Hamachi ricciola° 6€ | 18€



il tonno rosso

tonno blue-fin^ certificato ICCAT, servito con kizami wasabi° a parte

Akami il taglio più rosso e magro, minerale e umami 7€ | 21€

Chutoro taglio di grassezza intermedia, ricco ed equilibrato 7€ | 21€

Otoro il taglio più pregiato e marezzato della ventresca 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° 6pz 18€



JAPS! URAMAKI

inside-out roll con sesamo
porzioni da 4 | 8 pezzi

Sexy Tobiko	salmone^ crudo e piastrato, tobiko°, kizami wasabi°, maionese, green onion, estratto di yuzu	8€ 15€
Zuke ★	tonno rosso^ declinato in akami e chutoro zuke (ventresca marinata e scottata), avocado, kizami wasabi°	9€ 17€
Kaiju 🍷	gambero° in tempura, anguilla grigliata°, tobiko°, furikake al tamago, maio, salsa teriyaki	8€ 15€
Kraken 🌐 🍷 ★	polpo°, katsuobushi, maionese, insalata, green onion, salsa teriyaki	8€ 15€
Golden Chicken	pollo croccante in panko, philadelphia, insalata, tempura crunch	6€ 11€
Salmon Extreme	salmone crudo^, affumicato e in tempura^, erba cipollina	8€ 15€
Over The Rainbow 🌐 🍷	gambero° cotto avvolto in filetti di tonno°, salmone^ e avocado, salsa chili	7€ 13€
Ultragambero 🌐 🍷	gamberone° grigliato, polvere di gambero rosso, phila, avocado, green onion, salsa teriyaki	7€ 13€
Sicilyssimo 🌐 ★	gambero rosso° di Sicilia, ikura°, avocado, maionese, erba cipollina	8€ 15€
Kunsei 🍷	salmone affumicato, gambero° in tempura, phila, salsa spicy e teriyaki	7€ 13€
Hot&Cold 🍷	tonno pinna gialla° crudo e grigliato, avocado, phila, tempura crunch, salsa spicy e teriyaki	7€ 13€
Alexander 🍷	gambero° cotto e in tempura, avocado, insalata, salsa spicy e teriyaki, cipollina, zeste di limone	7€ 13€
Godzilla 🌐	tonno pinna gialla° grigliato e in tartare, avocado, zenzero, salsa ponzu, maio, katsuobushi	7€ 13€
Sumo 🌐 🍷	ricciola° piastrata, composta di habanero, phila, avocado, salsa teriyaki, green onion	8€ 15€
Shiso 🌐 🍷	zucchina grigliata, avocado, phila, shiso, miso allo yuzu, chutney di cipolla rossa, granella di mandorle	6€ 11€
Gogo 🌐 ★	gambero rosso° di Sicilia, capasanta°, succo di yuzu, avocado, maionese, zeste di limone	8€ 15€
Ebi Wan Kenobi 🍷	gamberone° grigliato e in tempura, chutney di cipolla rossa, salsa ponzu, philadelphia, tempura crunch	7€ 13€
Tuna Maio 2.0 🌐 🍷	tonno all'olio, maionese, porro, cetriolo, salsa teriyaki, crunch di cipolla fritta	6€ 11€
Salmon Avocado 🌐	salmone^, avocado	
Spicy Salmon 🌐 🍷	salmone^, salsa spicy	7€ 13€
Salmon Phila 🌐	salmone^, philadelphia	
Ebi Phila 🌐 🍷	gambero cotto°, philadelphia	



HOSOMAKI

piccoli roll di alga e riso porzioni da 4 | 12pz

- Sake** 🍣 salmone[^] 5€ | 11€
- Tekka** 🍣 tonno pinna gialla[°] 5€ | 11€
- Ebi** 🍣🍷 gambero[°] cotto 5€ | 11€
- Unagi** 🍣🍷 anguilla grigliata[°] 5€ | 11€
- Akami** tonno rosso[^], kizami wasabi[°] 6€ | 14€
- King Ebi** 🍣🍷 gamberone[°], maionese 5€ | 11€
- Avocado** 🍣🥑 4€ | 9€ **Cetriolo** 🍣🥒 4€ | 9€



FUTOMAKI

grandi roll di alga e riso porzioni da 4 pezzi

- Crazy Tempura** 🍣🍷 gambero[°] in tempura, 6€
avocado, cetriolo, insalata
- Wabi-Sabi** salmone[^], tonno p. gialla[°], 7€
maio, kizami wasabi[°], cetriolo
- Veggie** 🍣🌿 verdure miste, alga wakame 5€
- Smokie** 🍣 salmone affumicato, phila 6€
- Spicy Tuna** 🍣🌶️ tonno p. gialla[°], salsa spicy 6€
- Salmon + Avocado** 🍣🥑 salmone, avocado 6€

GUNKAN barchetta d'alga e riso - porzioni da 2 | 6 pezzi

Chutoro tonno rosso[^] marinato e scottato, kizami wasabi[°] 7€ | 16€

Hotate 🍣 capasanta[°], salsa ponzu, cipollina 6€ | 14€

★ **Sicily** 🍣🌶️ gambero rosso[°], salsa spicy 8€ | 18€

Ikura 🍣 caviale[°] di salmone o trota s.d. 8€ | 18€

Ebi Extreme 🍣🍷 gamberone[°], phila 6€ | 14€

Tobiko uova[°] di pesce volante 6€ | 14€

Spicy Salmon / Tuna 🍣🌶️ salmone[^] / tonno p. gialla[°], salsa spicy 6€ | 14€



TEMAKI

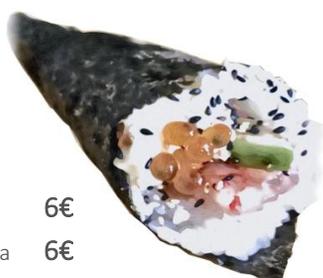
cono di alga e riso con sesamo
porzioni da 1 pezzo

- Tsukiji** 🍣 salmone[^], avocado 6€
- Kuromon** 🍣🌶️ tonno pinna gialla[°], salsa spicy 6€
- Nishiki** 🍣🍷 pollo in panko, philadelphia, insalata 6€
- Chutoro** tonno rosso[^] marinato e scottato, kizami wasabi[°] 8€
- Otoro** ★ ventresca di tonno rosso[^], soia, cipollina, zenzero, kizami[°] 10€
- Omicho** 🍣 gambero rosso[°] di Sicilia, ikura[°], maio, avocado 8€
- Akashi** 🍣 capasanta[°], salsa ponzu, cetriolo, pepe aromatico 6€
- Shimizu** 🍣🍷 polpo[°], katsuobushi, maionese, teriyaki, cipollotto 6€



Nami 🍣 tonno all'olio, maionese, porro, crunch di cipolla fritta 7€

Sanji 🍣 gamberone[°] grigliato, phila, salsa teriyaki, polvere di gambero rosso 7€



ONIGIRI

tipico spuntino di riso e alga
porzioni da 2 pezzi

Zoro salmone[^] grigliato, estratto di yuzu, furikake al tamago 8€

★ **Mugiwara** 🍣 polpo[°], maionese, salsa teriyaki, cipollotto, katsuobushi 8€

Kaido 🍣🌿 avocado, daikon marinato, chutney di cipolla rossa, granella di mandorle 6€

COMBINAZIONI



nigiri set combinazioni di nigiri

Kurosawa una coppia per tipo dei «protagonisti» 10pz **22€**

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° 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 ★ chiisai | 10pz **24€** ookii | 16pz **32€**

un percorso sensoriale attraverso i 3 diversi tagli di tonno rosso:

akami, chutoro e otoro declinati in sashimi, nigiri e hosomaki

e serviti con kizami wasabi°

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 hosomaki (sake, tekka), 48pz **52€**
 uramaki (salmon+avocado, ebi phila, tuna maio),
 futomaki (smokie, ebi)

Maki Party Deluxe hosomaki (king ebi, tekka), 48pz **60€**
 uramaki (salmon extreme, ebi wan, hot&cold),
 futomaki (crazy tempura, smokie)

CHIRASHI 🌱 sashimi su riso al sesamo

Sake salmone^, ikura° **16€**

Kikai salmone^, avocado,
edamame sgusciato° **16€**

Rainbow filetti misti^°, ikura°,
edamame°, alga wakame **18€**



TARTARE classiche 🌱

battute al coltello su riso al sesamo

servite con salsa leggermente piccante 🌶️

ed erba cipollina, o senza su richiesta

porzione intera **16€** | mezza **9€**

Sake salmone^

Toshima salmone^, avocado

Maguro tonno pinna gialla°

★ **Rainbow** salmone^, tonno p. gialla°, ikura°
ricciola°, polpo°, gambero° cotto

TARTARE sfiziose 🌱

battute al coltello, servite con riso a parte **18€**

Sayuri ★ gambero rosso° di Mazara,
ikura°, avocado, pepe bourbon

Tonno rosso tonno rosso^ (akami),
olio e.v.o., sale maldon

SIDES & SALAD

insalate e accompagnamenti

Japs! rice 🌱🌿 riso con sesamo **4€**

Miso soup 🌱 classica zuppa con miso, tofu,
alga wakame e cipollotto **4€**

Edamame 🌱🌿 baccelli di soia°
cotti al vapore e salati **4€**

Wakame salad 🌱🌿 insalata di alga con condimento al sesamo **4€**

Goma wakame 🌿 julienne di alga wakame° al sesamo **4€**

Yuki salad 🌱🌶️ gamberone° grigliato, avocado, misticanza, **10€**
salsa spicy, salsa teriyaki

Salmon avo salad 🌱 salmone^, avocado, maio, alga wakame, **10€**
olio di sesamo, salsa ponzu



GYOZA 🍲 ravioli° alla piastra

Tori pollo e verdure 5pz 7€

Yasai verdure miste 🌿 5pz 7€

Kaisen gamberi e germogli di bambù 5pz 9€

Tris assaggio dei tre tipi ☆ 6pz 9€



UMI kara 🍲 specialità di mare cucinate

Sake Teriyaki 🍷 16€

salmone^ in marinatura giapponese
cotto a bassa temperatura

Tataki 🍷

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

Akami tonno rosso^, kizami wasabi° 22€

Salmon salmone^ 16€

Hamachi ricciola°, kizami wasabi° 18€

Takoyaki 4pz 6€

tipiche polpette di polpo° in pastella, maionese,
salsa otafuku, katsuobushi

YAMA kara 🍷 🍲 specialità di terra cucinate

Kinoko 🌿 12€

verdure di stagione e funghi shiitake in marinatura al sesamo, riso giapponese

Tori-don 14€

pollo alla piastra con salsa teriyaki, su ciotola di riso giapponese



Kids bento riservato agli under 12

12€

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

CARTA DESSERT



TRADIZIONALI i più classici dolcetti giapponesi

Dorayaki 4€
doppio pancake* farcito con azuki
(marmellata dolce di fagioli rossi)

★ **Mochi Daifuku** 4€
dolce* di farina di riso ripieno di azuki
scegli tra: naturale, sesamo nero, artemisia

ISPIRATI AL GIAPPONE

Cheesecake al tè verde 6€
dolce* al gusto di tè verde matcha
con riduzione al cioccolato e cardamomo

Cheesecake allo yuzu 6€
dolce* al gusto di yuzu
con riduzione al caramello salato

★ **Mochi Cream** 4€
mochi* ripieno con soffice crema, scegli tra:
tè verde matcha, caramello e mandorle, ganache al cioccolato

Apple Gyoza 6€
Goloso raviolo fritto ripieno alla mela, spolverata di cannella

MENU PRANZO



disponibile dal lunedì al venerdì
scegli tra acqua o tè verde

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 hosomaki
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

Hamachi Tataki

filetto di ricciola^
alla piastra

BIRRA KIRIN

Kirin Ichiban (5%vol)

Lager dal gusto pieno e dalla schiuma compatta, perfetta per accompagnare la cucina giapponese.



50cl 6€
33cl 4€

Kirin Free (0,0 %vol) NO ALCOL

Birra a zero alcol e ipocalorica ricca di fibre e proteine di soia. Aromatizzata con il luppolo rinfrescante e aromatico di Kirin.



33cl 4€

BIRRE ARTIGIANALI GIAPPONESI

Hitachino white ale (5,5%vol)

Blanche Wit Belgian Style leggermente agrumata e speziata



33cl 7€

Hitachino «dai dai» ale (6,2%vol)

IPA dal gusto morbido, rotondo, leggermente maltato



33cl 7€

RICE BEER

Postwave Rice Beer (3,5%vol) GLUTEN FREE 

Gusto rinfrescante con note agrumate e delicatamente amare.



33cl 6€

Hitachino red rice ale (7%vol)

Rice beer dalla moderata amarezza ed una piacevole acidità.



33cl 8€

BEVANDE ANALCOLICHE

acqua San Bernardo	naturale o gassata lattina 33cl	2€
Melly's Kombucha	bevanda fermentata a base di tè verde 20cl	4€
	✓ limone e zenzero in tè verde sencha bio	
	✓ menta e lime in tè verde sencha bio	
	✓ fiori d'ibisco e lampone in tè verde gunpowder	
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€

LEGENDA



imperdibile!



vegetariano



leggermente piccante



ingredienti cotti (ma possono esservi vegetali crudi o latticini)



prodotto con ingredienti naturalmente privi di glutine

◦

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.

A PROPOSITO DI INTOLLERANZE

Per la tua sicurezza, segnala SEMPRE al nostro staff le tue intolleranze alimentari, sapremo consigliarti al meglio. inquadra il QR code per visionare il menu con il dettaglio degli allergeni.

NB I piatti con ingredienti 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.

inquadra qui

