

OTSUMAMI

selezione di tapas in stile giapponese

matsunomi tataki  **5**

tonno leggermente scottato in glassa di soia e sesamo, servito con croccante di pinoli e salsa ponzu

hokkaido hotate **4**


capasanta* scottata, condita con succo di yuzu al miso e briciole di tempura

tako sunomono   **4**

polpo* al vapore e cetriolo marinati, serviti su insalata di alga wakame

takoyaki  **3**

polpette di polpo in pastella con katsuobushi, maio e teriyaki

hirata bun  **4**

panino cotto al vapore ripieno di tenero maiale sfilacciato, sesamo, insalata e cipollotto

ebi bun  **4**

panino cotto al vapore ripieno di gamberone* grigliato, polvere di gambero rosso, philo, salsa teriyaki e misticanza

IZAKAYA SET

abbinamenti di piccole portate, da degustare o condividere

momo set **5 tapas 15**

- > matsunomi tataki
- > hokkaido hotate
- > ebi bun
- > tako sunomono
- > edamame

kiku set  **5 tapas 15**

- > hirata bun
- > takoyaki
- > tuna onigiri
- > nori chizu (stick di fontina avvolti in alga nori)
- > edamame

oomori set **9 tapas 28**

- > matsunomi tataki
- > hirata bun
- > ebi bun
- > takoyaki
- > hokkaido hotate
- > tako sunomono
- > tuna onigiri
- > nori chizu
- > edamame

IN ABBINAMENTO AI SET:

> calice di sake daiginjo aromatico o junmai secco **+4**

il glossario di Japs!

IZAKAYA
居酒屋

termine giapponese composto da 'i' (sedersi), 'saka' (bevanda) e 'ya' (negozio), è un locale tradizionale che vende bevande alcoliche accompagnate da cibo.