

TEMPURA		VERDURA	
Tempura di gamberi	11,00	Fagolini saltati con sesamo	4,50
Tempura di verdura	9,00	Verdure miste saltate	4,00
Tempura misto	15,00	Gommoni di soia saltati	4,00
		Xiao bai cai - pak choy	7,00

PESCE		CARNE	
Filotti di pesce fritto in salsa agrodolce	14,50	Yaki-Tori spiedini di pollo in salsa teriyaki	4,00
Gamberi saltati con zenzero	12,00	Wok alla piastra con funghi shiitake	14,00
Gamberi sale e pepe	12,00	Wok alla piastra alla Sichuan	13,00
Pesce al vapore	13,50	Bocconcini di pollo fritto	4,00
Salmone / Branzino alla griglia	11,00		
Tonno alla griglia	14,00		
Polpetta di gamberi fritte	10,50		
Branzino impanato	11,50		

PASTA	
Spaghetti di soia saltati con verdure 4,00	
Spaghetti di tè verde con salmone 11,00	
Udon / Soba in brodo con wakame e verdure 4,00	
Udon / Soba in brodo con tempura 4,00	
Udon / Soba saltati con verdura e gamberi 11,00	
Udon fritto in salsa di sesamo 11,00	
Udon spaghettoni di farina di grano tenero Soba: spaghettoni sottili di grano saraceno	

RISO			
Riso bianco	2,50	Riso saltato con gamberi e verdure	4,00
Riso saltato con verdure miste	4,00	Riso saltato con pollo	4,00
Riso saltato con pesce misto	5,00	+ aggiunta di curry	+1,00
Polpetta di riso con ripieno di tartare di salmone piccante			5,00

DESSERT

SPICCI A PORTIONE

MICHI (praline multicolore con cuore di gelato) 6,00
In verde | mango | cocco | yuzu | vaniglia | cioccolato | sesamo

MICHI TRADIZIONALE 4,00
In verde | pesano | sesamo | azuki

BEVENDE

Acqua 1,2 L 1,00
Bibite 3,00

Coca Cola | Coca Zero | Fanta | Sprite | Te Limone | Te Pesca

BIRRE

Asahi - Super Dry 6,00
Kirin - Ichiban 5,50
Sapporo - Premium Beer 7,50

COEDO - Japanese Craft Beer 6,50
Manhana - IPA
Ruri - Pilsner
Shiro - Weiss

LISTA SPECIALE CANTINA VINI A PARTE

TAKE
AWAY

DELIVERY

Uber
Eats

NAMI

WINE BEER SAKE

VINI SPUMANANTI | SPARKLING WINES

Cuvée 60 Nature 2013 (Casa Caterina)	40
1690 Pin Des Vignes 2014 (Conte Vistarino)	35
Favi Nature 2011 (Marchese)	35
Cavaliere Nero Rosso Riserva Extra-Brut 2011 (Rev)	40
Champagne Futur Antérieur Brut 2011 (Fumeu-Jassin)	45
Champagne Mesange Brut (André-Jacquet)	35
Champagne Blanc de Blancs Brut 1er Cru 2008 (Florent Ward)	50

VINI BIANCHI | WHITE WINES

Trebbiano d'Abruzzo 2015 (Nic Tartaglia)	23
Bianco degli Ulivi 2016 (Casa Masciato)	23
Madre Goccia 2018 (Tenuta Iuzzolino)	25
Costacielo Bianco Fiano 2018 (Lunaresca)	25
Hippos Falanghina 2017 (Pettilia)	27
Quattro Viti Greco 2017 (Pettilia)	30
Fiano 2017 (Sorrentino)	27
Vitovska 2014 (Castello di Rubbia)	30
Ribolla Gialla 2018 (Frusceto)	27
Sauvignon Blanc 2018 (Frusceto)	27
Malos Nones 2012 (Parovè)	30
Ograde 2017 (Skeq)	37
Racheta 2016 (Vinea Petrusca)	27
Fioranella Bianco 2018 (Tenuta di Fiorano)	27
Bianco 2017 (Banino)	23
Verdicchio di Matelica 2016 (Bartina Bellisario)	27
Pescorotondo 2018 (Castellum Messico)	25
Bianchetto del Melauro 2018 (Conventino)	23
Campo delle Oche Verdicchio dei Castelli di Jesi 2015 (Fattoria San Lorenzo)	30
Stella Fiora 2012 (Mara Pia Castelli)	27
Falanghina 2018 (Campa Veliero)	27
Riesling 2018 (Bric Cenciario)	27
Rovero Ames 2018 (Bric Cenciario)	25
Timorosso 2014 (Cassina Montagnola)	33
Fumabolo 2018 (Biscantina Giannattasio)	27

VINI ROSATI | COPPERY AND ROSÉ WINES

Ni L'fr Bianco 2018 (Progetto Calcinas)	27
Mattaruga Vermentino 2018 (Chessa)	27
Pithos Bianco 2018 (COS)	33
Grappoli del Grillo 2017 (Marco De Bartoli)	33
Pianta Spessa Etna Bianco 2018 (Aytaña)	23
Alyá Etna Bianco 2016 (Theresa Ecocher)	30
Bianco Vignier 2018 (Tenimenti d'Jessandro)	27
Fontarica Vignier 2016 (Tenimenti d'Jessandro)	35
Mossato Giallo 2017 (Cantina Lamburg)	25
Kerner 2018 (Untarhofer)	30
Fiorifera Greschatto 2017 (Riocadolfo)	27
Le Pétite Arvine 2016 (Maison Cretatz)	35
Verzo Soave 2016 (Caisio)	27
Strasser Weinberge Gruner Veltliner 2017 (Martin Arndorfer)	30
OÙes de Bourg Blanc 2016 (Château Bullesant)	30
Basseres Les Clos-Macon 2016 (Joseph Drouhin)	25
Sancerre Blanc 2017 (Patrice Moreaux)	35
Silex Pouilly-Fumé 2016 (Patrice Moreaux)	35
Rouchet Chémis Blanc 2016 (Ren/Mosse)	43
Branco 2015 (Quinta de Serrallonga)	25

VINI ROSSI | RED WINES

Costacielo Rosso 2018 (Lunaresca)	25
Taverneto 2015 (Conte Vistarino)	33
Lagrein 2016 (Pitsch am Bach)	30
Schiava 2017 (Untarhofer)	25
Ôtes du Puy Margot 2016 (Jean-Follard)	40
Bad Boy 2014 (Jean-Luc Thunevin)	37
La Brûlée Gwry 1er Cru 2017 (Domaine Masse)	35
OÙes du Rhône 2017 (Domaine Durieux)	25

VINO RAMATI ROSATI | COPPERY AND ROSÉ WINES

Cerasuolo d'Abruzzo 2019 (Nic Tartaglia)	23
Saint Valer 2017 (Conte Vistarino)	25
Majoli 2017 (Tanda Sella)	30
Volcano Pinot Grigio 2016 (Pivnica Opatkov)	30

SASHIMI

Misto	10,00
Special misto pesce - gambero - ikura	24,50
Salmone	11,00
Tonno	13,00
Branzino	11,00
Orata	11,00
Ricciola	11,00
Seppia	9,00
Gamberi crudi	13,00
Gamberi crudi e tobiko	15,00
Anguilla scottata	16,00

NIGIRI

Salmone	4,00
Tonno	4,50
Capasanta	4,50
Orata	4,00
Branzino	4,00
Ricciola	4,50
Anguilla scottata	4,50
Gambero cotto	3,50
Gambero crudo	5,00
Avocado	3,50
- riso profumato al lime	- 0,70

HOSO-MAKI

Citriolo	4,00
Avocado	4,50
Salmone	4,00
Tonno	4,00

TE-MAKI

SAKE salmone	4,00
TEKKA tonno	4,50
KANI polpa di granchio	4,50
AVOCADO avocado	3,50
IKURA uova di salmone	4,50
SPICY SALMON tartare salmone piccante	4,50
SPICY TUNA tartare tonno piccante	4,50
UNAGHI anguilla scottata - salsa teriyaki	5,00
CALIFORNIA salmone - gambero - avocado - maio	4,50
EBITEN gambero fritto - salsa teriyaki	4,50

URA-MAKI

AVOCADO 4,00
MANGO mango - salmone 15,00
SEPPIA seppia - avocado 17,00
NAMI tartare di gambero cotto - tobiko - bruciato di peperoni - salsa nami 13,00
CALIFORNIA salmone - gambero - avocado - maionese 11,00
CALIFORNIA SPECIAL come sopra più salmone affumicato 12,50
RANBOW rainbow - pesce misto 13,00
SPICY TUNA tartare di tonno piccante 10,50
SPICY SALMON tartare di salmone piccante 10,00
EBITEN gambero fritto - salsa teriyaki | maionese e salsa di banana 11,00
KANI polpa di granchio - avocado 9,50
PHILADELPHIA salmone - philadelphia 9,00
DRAGON ROLL gambero fritto - pesce misto - avocado 15,00
TIGER ROLL gambero fritto - salmone - uova di salmone 14,00
COTTO salmone cotto e avocado 10,00
MAKI NAMI anguilla - uova di pesce volante - avocado - fritto 12,00
MAKI NAMI PHILADELPHIA aiga - salmone - philadelphia - fritto 10,50

CARPACCIO

Pesce misto	14,00
Salmone	14,00
Tonno	14,00
Branzino	13,00
Orata	13,00
Ricciola	13,00
Misto scottato in salsa	13,00

TARTARE

Salmone (con salsa piccante o senza)	10,00
Tonno (con salsa piccante o senza)	11,00
Ricciola (con salsa piccante o senza)	13,00
Salmone - Avocado - Ikura	14,00
Tonno - Avocado - Tobiko	20,00
Misto - Avocado - Ikura	18,00

CIRASHI

CIRASHI riso aromatizzato in ciotola con pesce misto	15,00
TEKKA-DON riso aromatizzato in ciotola con tonno	16,50
SHAK-DON riso in ciotola con salmone	14,00
UNA-DON riso in ciotola con anguilla scottata	16,00
SAKE IKURA riso in ciotola con salmone e uova ikura	17,00
CIRASHI TERIYAKI riso con tartare pesce misto, avocado e ikura	19,00