

PER INIZIARE

RAVIOLI ギョーザ : 5 PEZZI A PORZIONE



1 BUTA GYOZA (MAIALE)	6€
2 TORI GYOZA (POLLO)	6€
3 EBI GYOZA (GAMBERO)	7€
4 YASAI GYOZA (VERDURE)	5€
5 KAMO GYOZA (ANATRA)	6€
6 WAGYU GYOZA	10€

LA STORIA DEI GYOZA:

I GYOZA GIAPPONESI SONO TRA I PIATTI PIÙ APPREZZATI E CONOSCIUTI DELLA CUCINA NIPPONICA: SI TRATTA DI PICCOLI RAVIOLI RIPIENI, DALLA FORMA DI UNA MEZZA LUNA.

I GYOZA GIAPPONESI SI DISTINGUONO PER UN PARTICOLARE METODO DI PREPARAZIONE CHE È QUELLO DELLA COTTURA ALLA GRIGLIA (YAKI-GYOZA): VENGONO CUCINATI DA ENTRAMBE LE PARTI FINO A FORMARE UNA PARTICOLARE CROSTA DORATA, MENTRE LA PARTE ALL'INTERNO RESTA SUCCOSA E MORBIDA.

SPIEDINI 串焼

2 SPIEDINI A PORZIONE:

40 EBI (GAMBERI)	7€
41 TORI (POLLO)	6€
42 TOFU	5€
43 HOTATE (CAPELANTE) 4PEZZI	9€
44 SURIMI (BASTONCINI DI GRANCHIO)	6€
45 ASPARAGI E BACON	6.5€
46 RENKON	5€
(RADICI DI LOTO)	
47 POLPO	7€



FRITTI E ANTIPASTI

天ぷらとお通し

20 EBI NO TEMPURA (GAMBERI)	8€
21 YASAI NO TEMPURA (VERDURE)	6€
22 TEMPURA MORIAWASE (GAMBERI E VERDURE)	10€
23 TAKOYAKI (POLPETTINE DI POLIPO)	5€
24 CROCCHETTE DI PATATE E VERDURE	6€
25 IKAGESO KARAAGE (TENTACOLI DI CALAMARI)	9€
26 SHISHAMO FRY (PESCE FRITTO GIAPPONESE).	8€
27 TORI KARAAGE (POLLO FRITTO)	7€
28 CURRY BUN	7€
(PANE FRITTO CON CREMA AL CURRY)	
29 TAMAGOYAKI (OMELETTE GIAPPONESE)	6€
30 NANBAN CHICKEN	7€
(POLLO FRITTO CON SALSA TARTAR)	
31 ALGA WAKAME	3€
32 EDAMAME (FAGIOLI DI SOIA BOLLITI CONDITI CON SALE)	5€

