

Starter

GYOZA

RAVIOLI RIPIENI DI CARNE DI MAIALE, AGLIO, VERZA, ZENZERO E ERBA CIPOLLINA, IL TUTTO AVVOLTO DA UNA LEGGERA PASTA CHIUSA A MANO E INTERAMENTE REALIZZATA DAL NOSTRO CHEF.

5€

EDAMAME

FAGIOLI GIAPPONESI COTTI AL VAPORE SENZA ESSERE ESTRATTI DAL BACCELLO SERVITI CALDI E COSPARSI DI SALE.

5€

SAKE SEKAI

INSALATINA DI VERZA, AVOCADO E CIPOLLA LEGATA DA UNA SALSA A BASE DI MAIONESE PREPARATA DAL NOSTRO CHEF, RIVESTITA DA FETTINE DI SALMONE CRUDO E SALSA GIAPPONESE.

5€

WAKAME

ALGA GIAPPONESE SCOTTATA E SERVITA FREDDA. IN GIAPPONE, LA WAKAME È LA TERZA ALGA IN ORDINE DI POPOLARITÀ, DOPO LA NORI E LA KOMBU. IN OCCIDENTE PER IL SAPORE LEGGERO È UNA DELLE PIÙ GRADITE PER CHI NON HA FAMILIARITÀ COL SAPORE DELLE ALGHE.

5€

AGEDASHI TOFU

IL SILKEN TOFU, TAGLIATO A CUBETTI, VIENE SPOLVERATO LEGGERMENTE DI FECOLA DI PATATE E FRITTO FINO ALLA DORATURA. VIENE QUINDI SERVITO IN UN BRODO CALDO TENTSUYU FATTO DI DASHI, MIRIN E SHŌ-YU, E COPERTO CON NEGI TRITATA FINEMENTE E DAIKON GRATTUGIATO.

6€

MAGURO SALAD

TONNO, TOFU E KATSUBUSHI (TONNO SECCO).

8€

GOMA AE

GOMA AE, È UN TIPICO ANTIPASTO GIAPPONESE VEGETARIANO REALIZZATO CON SPINACI E SALSA DI SESAMO.

7€

SHIRAAE

CUORE DI SPINACI SALTATI CON TOFU E SALSA DI SOIA.

7€

EBY GYOZA

FAGOTTINI FRITTI RIPIENI DI GAMBERI, IL PREPARATO È REALIZZATO IN CASA DAL NOSTRO CHEF.

6€

HAKATA

TAGLIATA DI TONNO CRUDO SERVITA CON UNA SALSA AL SAPOR DI WASABI E AVOCADO.

8€

HARUMAKI (4 pz)

TIPICO INVOLTINO GIAPPONESE A BASE DI VERDURE SALTATE E GAMBERI, ACCURATAMENTE PREPARATI DA NOI, SERVITO CON UNA SALSA AGRODOLCE PICCANTE.

6€

YASAINIMONO

ANTIPASTO A BASE DI ZUCCHINE, MELANZANE, CAROTE, PEPERONI E CAROTE COTTE AL VAPORE E RIPASSATE IN PADELLA IN UNA SUCCULENTA SALSA A BASE DI SOYA, MIRIN E SAKÈ.

5€

AGE DASHI IMO

ANTIPASTO DI PATATE SALTATE E SERVITE IN UN BRODO CALDO TENTSUYU FATTO DI DASHI, MIRIN E SHŌ-YU.

5€

ANTIPASTO HIROMI

ASSORTIMENTO DI 4 ANTIPASTI: SAKE SEKAI, EBYGYOZA, GOMA AE, YASAINIMONO.

14€

SAKE FLAMBÉ

SASHIMI DI SALMONE SCOTTATO E SERVITO CON SALSA GIAPPONESE.

6€



Tradizionali

DOTEYAKI

SELEZIONATA CARNE DI MANZO ACCURATAMENTE PREPARATA E CUCINATA A BASSA TEMPERATURA CON AGGIUNTA DI SAKÈ E SPEZIE GIAPPONESI, TENERA AL GUSTO E DAL SAPORE MORBIDO E ACCATTIVANTE.

14€

TATAKI MAGURO

TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO ALLA PIASTRA IN CROSTA DI SESAMO ACCOMPAGNATO DA SALSA DELLO CHEF.

17€

TATAKI SALMON

TAGLIATA DI SALMONE SCOTTATO ALLA PIASTRA IN CROSTA DI SESAMO ACCOMPAGNATO DA SALSA UNAGI.

14€

KAKUNI

STUFATO DI SPALLA DI MAIALE COTTO A FUOCO LENTO IN SALSA GIAPPONESE A BASE DI SOIA, ZENZERO, SAKÈ E AGLIO.

11€

SUZUKI WASABI CREAM

FETTINE DI SPIGOLA COTTE ALLA PIASTRA E SERVITE CON UNA CREMA DEL NOSTRO CHEF A BASE DI WASABI.

12€

MAGURO KATSU SPECIAL

POLPETTINE DI TONNO FRITTO CON PANKO (PAN GRATTO) E ACCOMPAGNATE DA UNA SPECIALE SALSA DEL NOSTRO CHEF A BASE DI MAIONESE, UOVA E CETRIOLO DECANTATO IN ACETO.

15€

KIMPIRA

GAMBERI SALTATI CON JULIENNE DI CAROTE E ZUCCHINE PREPARATE IN SALSA DI SOIA, MIRIN, SAKÈ E CHILI.

14€

KATSUDON

PIATTO TIPICO DELLA CUCINA GIAPPONESE, SU UNA BASE DI RISO CALDO VIENE ADAGIATO IL TONKATSU (COTOLETTA DI MAIALE IMPANATA E FRITTA), UOVA COTTE DAL CALORE DEL RISO, CIPOLLOTTI E VARI CONDIMENTI.

12€

OYAKODON

COMPOSTO DA POLLO, UOVA, CIPOLLE VERDI E SPEZIE SU UN LETTO DI RISO. L'ORIGINE DEL NOME È SINGOLARE: OYAKODON VUOL DIRE LETTERALMENTE "GENITORI E FIGLI", CON UN RIMANDO AL FATTO CHE IL POLLO È IL GENITORE, L'UOVO È IL FIGLIO.

12€

CURRYDON

CURRY IN STILE GIAPPONESE SERVITO CON RISO BIANCO. IL CURRY È REALIZZATO CON LE SPEZIE DEL CURRY TRADIZIONALE COTTO CON POLLO, CIPOLLA, PORRO, ZUCCHINE, PATATE E CAROTE. IL NOSTRO CHEF LO PROPONE IN VERSIONE LEGGERMENTE PICCANTE.

11€

TONKATSU

FILETTO DI LONZA SERVITA IN TEMPURA CON UN'AGGIUNTA DI PANGRATTATO E SALSA TONKOTSU.

10€

TEMPURA UDON SOUP

CLASSICA SPECIALITÀ GIAPPONESE DI PASTA LUNGA E SPESSA (UDON) DI GRANO, SERVITA IN UN BRODO CALDO SAPORITO, GUARNITO CON VERDURE E GAMBERI IN TEMPURA BEN CROCCANTI.

12€

CURRY UDON SOUP

ZUPPA DI UDON A BASE DI CURRY GIAPPONESE, ACCOMPAGNATO DA CAROTE, PATATE, POLLO E ERBA CIPOLLINA.

14€



Ramen

OKASAN RAMEN

ZUPPA TIPICA GIAPPONESE A BASE DI BRODO DI POLLO E MISO, SERVITA CON UOVA, ALGA NORI, WAKAME, POLLO E TAGLIONI DI PASTA FATTI IN CASA DAL NOSTRO CHEF.

12€

TONKOTSU RAMEN

ZUPPA TIPICA GIAPPONESE A BASE DI BRODO DI MAIALE E SOIA, SERVITA CON UOVA, ALGA NORI, WAKAME, PANCETTA DI MAIALE ARROSTITA E TAGLIONI DI PASTA FATTI IN CASA DAL NOSTRO CHEF.

12€

KANSAI RAMEN

ZUPPA TIPICA GIAPPONESE A BASE DI BRODO DI POLLO E SOIA, SERVITA CON UOVA, ALGA NORI, WAKAME, POLLO E TAGLIONI DI PASTA FATTI IN CASA DAL NOSTRO CHEF.

12€

HOKKAIDO RAMEN

ZUPPA TIPICA GIAPPONESE A BASE DI BRODO DI MAIALE E MISO, SERVITA CON UOVA, ALGA NORI, WAKAME, PANCETTA DI MAIALE ARROSTITA E TAGLIONI DI PASTA FATTI IN CASA DAL NOSTRO CHEF.

12€

SPICY TONKOTSU RAMEN

ZUPPA TIPICA GIAPPONESE A BASE DI BRODO DI MAIALE E SALSA PICCANTE, SERVITA CON UOVA, ALGA NORI, WAKAME, PANCETTA DI MAIALE ARROSTITA E TAGLIONI DI PASTA FATTI IN CASA DAL NOSTRO CHEF.

13€

Teppanyaki

YAKISOBA

PASTA DI GRANO AL THE VERDE SALTATA ALLA PIASTRA CON GAMBERI, POLPO, SURIMI, JULIENNE DI CAROTE E ZUCCHINE, UOVO E SALSA YAKISOBA.

14€

UDON

PASTA DI GRANO IN STILE GIAPPONESE SALTATA ALLA PIASTRA CON GAMBERI, JULIENNE DI CAROTE E ZUCCHINE, UOVO E OLIO DI SESAMO.

13€

YAKIMESHI

RISO SALTATO ALLA PIASTRA CON CAPASANTA, POLPA DI GRANCHIO, POLPO, GAMBERI, UOVO E VERDURE.

13€

YAKITORI

SPIEDINI DI COSCIA DI POLLO COTTI ALLA PIASTRA CON SALSA YAKITORI.

10€

YASAI ITAME

VERDURA MISTA (MELANZANE, CAROTE, ZUCCHINE, VERZA) SALTATA ALLA PIASTRA E CONDITA CON SOIA, SALE, AJINOMOTO E OLIO DI SESAMO.

7€

ひろみ

Tempura

TEMPURA EBI

TEMPURA DI GAMBERI.

12€

TEMPURA YASAI

TEMPURA DI VERDURE MISTE.

10€

TEMPURA MISTA

TEMPURA DI GAMBERI E VERDURE.

12€

KARA AGE

SOTTOSCOSCIA DI POLLO MARINATO CON AGLIO E ZENZERO E FRITTO IN TEMPURA.

10€



Sushi Special Roll

OKASAN ROLL 14€

FILETTO DI SPIGOLA IN TEMPURA RICOPERTO DA MANGO, ALGA NORI, RISO, PATATA DOLCE CROCCANTE E UNA FETTINA DI LIME.

DRAGON ROLL 14€

GAMBERONE IN TEMPURA AVVOLTO DA ALGA NORI, RISO E AVOCADO.

EBI MANGO ROLL 13€

GAMBERO IN TEMPURA RICOPERTO DA ALGA NORI, RISO, SESAMO E MANGO.

EMPEROR ROLL 14€

ROLL DI SALMONE CRUDO RICOPERTO DA ALGA NORI, RISO, MANGO E TONNO.

PHILADELPHIA SPECIAL ROLL 13€

ROLL DI SALMONE CRUDO E PHILADELPHIA RICOPERTO DA ALGA NORI, RISO E AVOCADO.

AMAEBI SPECIAL ROLL 18€

ROLL CON AMAEBI (GAMBERO CRUDO DI MAZARA DEL VALLO) SALMONE, MANGO E UOVA DI PESCE.

CRISPY CALIFORNIA SPECIAL ROLL 12€

ROLL DI SURIMI, AVOCADO E CETRIOLO RICOPERTO DI CROCCANTE CIPOLLA IN TEMPURA.

SPICY SAKE FLAMBE ROLL 14€

TARTARE DI SALMONE PICCANTE RICOPERTA DA ALGA NORI, RISO E IN SUPERFICIE SALMONE SCOTTATO.

OTOSAN ROLL 16€

FILETTO DI CALAMARO IN TEMPURA RICOPERTO DA MANGO, MANDORLE CROCCANTI E UNA SPECIALE SALSA DI MANGO REALIZZATA DAL NOSTRO CHEF.

HOT SPICY MAGURO ROLL 18€

TARTARE DI TONNO PICCANTE CON PATATA FRITTA E RIDUZIONE DI SALSA PICCANTE.

NEGITORO MAKI 12€

HOSOMAKI DI TORO, VENTRESCA DI TONNO BLUEFIN, E CIPOLLINA.

Tartare

TARTARE DI TONNO 16€

CUBETTI DI TONNO CONDITI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE E PEPE ACCOMPAGNATI DA DADINI DI AVOCADO E MANGO.

TARTARE DI SPIGOLA 15€

CUBETTI DI SPIGOLA CONDITI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE E PEPE ACCOMPAGNATI DA DADINI DI AVOCADO E MANGO.

TARTARE DELLO CHEF 18€

CUBETTI DI TONNO, SPIGOLA E SALMONE CONDITI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE E PEPE ACCOMPAGNATI DA DADINI DI AVOCADO E MANGO.

TARTARE DI SALMONE 15€

CUBETTI DI SALMONE CONDITI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE E PEPE ACCOMPAGNATI DA DADINI DI MANGO E AVOCADO.

ひろみ



Nigiri

NIGIRI SAKE

FETTINE DI SALMONE CRUDO SU LETTO DI RISO, OGNI PORZIONE È COMPOSTA DA 2 PEZZI.

4€

NIGIRI EBI

FETTINE DI GAMBERO COTTO SU LETTO DI RISO, OGNI PORZIONE È COMPOSTA DA 2 PEZZI.

4€

NIGIRI SUZUKI

FETTINE DI SPIGOLA CRUDA SU LETTO DI RISO, OGNI PORZIONE È COMPOSTA DA 2 PEZZI.

5€

NIGIRI MAGURO

FETTINE DI TONNO CRUDO SU LETTO DI RISO, OGNI PORZIONE È COMPOSTA DA 2 PEZZI.

6€

NIGIRI MAGURO BLUEFIN

NIGIRI DI MAGURO BLUEFIN (TONNO BLUEFIN)

9€

NIGIRI OTORO

NIGIRI DI OTORO BLUEFIN (VENTRESCA DI TONNO BLUEFIN)

14€

NIGIRI CHUTORO

NIGIRI DI CHU-TORO BLUEFIN (VENTRESCA DI TONNO BLUEFIN)

12€

NIGIRI UNAGI

FETTINE DI ANGUILLA DI LAGO SU LETTO DI RISO, OGNI PORZIONE È COMPOSTA DA 2 PEZZI.

7€

NIGIRI AMAEBI

GAMBERO ROSSO CRUDO SU LETTO DI RISO, OGNI PORZIONE È COMPOSTA DA 2 PEZZI.

10€

NIGIRI FLAMBÉ SAKE

FETTINE DI SALMONE SCOTTATO SU LETTO DI RISO, OGNI PORZIONE È COMPOSTA DA 2 PEZZI.

5€

NIGIRI FLAMBÉ SUZUKI

FETTINE DI SPIGOLA SCOTTATA SU LETTO DI RISO, OGNI PORZIONE È COMPOSTA DA 2 PEZZI.

6€

NIGIRI FLAMBÉ CAPESANTA

NIGIRI DI CAPASANTA SCOTTATO CON SALSA UNAGI.

10€

NIGIRI FLAMBÉ MAGURO

FETTINE DI TONNO SCOTTATO SU LETTO DI RISO, OGNI PORZIONE È COMPOSTA DA 2 PEZZI.

7€

GUNKAN SPICY TUNA

GUNKAN DI TONNO LEGGERMENTE PICCANTE CON RISO, TABASCO E TARTARE DI TONNO.

7€

GUNKAN SPICY SALMON

GUNKAN DI SALMONE CON TARTARE DI SALMONE, TABASCO E UOVA DI SALMONE (IKURA).

7€

GEISHA

ROTOLINI DI SALMONE RIPIENI DI SALSA AL WASABI E AVOCADO.

6€

ひろみ

Sashimi

SASHIMI SAKE

7 PZ DI SASHIMI DI SALMONE.

12€

SASHIMI SUZUKI

7 PZ DI SASHIMI DI SPIGOLA.

15€

SASHIMI MAGURO

7 PZ DI SASHIMI DI TONNO.

16€

SASHIMI MISTO PICCOLO

15 PZ DI SASHIMI MISTO.

23€

SASHIMI MISTO GRANDE

21 PZ DI SASHIMI MISTO.

30€



Hosomaki

SAKE MAKI 7€
ROTOLETTI DI ALGA CON RISO E SALMONE.

SUZUKI MAKI 7€
ROTOLETTI DI ALGA CON RISO E SPIGOLA.

SPICY TUNA MAKI 8€
ROTOLETTI DI ALGA CON RISO E TARTARE DI TONNO PICCANTE.

SPICY SALMON MAKI 7€
ROTOLETTI DI ALGA CON RISO E TARTARE DI SALMONE PICCANTE.

MAGURO MAKI 8€
ROTOLETTI DI ALGA CON RISO E TONNO.

SAKE AVOCADO MAKI 8€
ROTOLETTI DI ALGA CON RISO, SALMONE E AVOCADO.

Sushi Mix

SUSHI MISTO PICCOLO 18€
6 NIGIRI, 3 HOSOMAKI, 3 URAMAKI.

SUSHI MISTO MEDIO 29€
10 NIGIRI, 3 HOSOMAKI, 6 URAMAKI

SUSHI MISTO GRANDE 40€
14 NIGIRI, 6 HOSOMAKI, 6 URAMAKI.

NIGIRI MISTO 11€
6 PEZZI DI NIGIRI MISTI

SUSHI E SASHIMI BARCA 30€
9 SASHIMI, 4 NIGIRI, 3 HOSOMAKI, 3 URAMAKI

Chirashi

SALMONE 15€
FETTINE DI SASHIMI DI SALMONE SERVITE SOPRA UNA CIOTOLA DI RISO BIANCO COTTO AL VAPORE.

SALMONE AVOCADO 16€
FETTINE DI SASHIMI DI SALMONE E AVOCADO SERVITE SOPRA UNA CIOTOLA DI RISO BIANCO COTTO AL VAPORE

MAGURO 18€
FETTINE DI SASHIMI DI TONNO SERVITE SOPRA UNA CIOTOLA DI RISO BIANCO COTTO AL VAPORE.

MAGURO AVOCADO 19€
FETTINE DI SASHIMI DI TONNO E AVOCADO SERVITE SOPRA UNA CIOTOLA DI RISO BIANCO COTTO AL VAPORE.

UNAGI 20€
FETTINE SELEZIONATE DI ANGUILLA DI LAGO SERVITE SOPRA UNA CIOTOLA DI RISO BIANCO COTTO AL VAPORE.

NAMA CHIRASHI 20€
FETTINE DI SASHIMI DI PESCE MISTO SERVITE SOPRA UNA CIOTOLA DI RISO BIANCO COTTO AL VAPORE.

NAMA CHIRASHI SPECIAL 28€
FETTINE DI SASHIMI DI PESCE MISTO SERVITE SOPRA UNA CIOTOLA DI RISO BIANCO COTTO AL VAPORE.

ひろみ

Uramaki

URA SAKE ROLL CON SALMONE CRUDO.	11€
URA MAGURO ROLL CON TONNO CRUDO.	12€
URA SAKE AVOCADO ROLL CON SALMONE CRUDO E AVOCADO.	12€
URA MAGURO AVOCADO ROLL CON TONNO CRUDO E AVOCADO.	14€
URA CALIFORNIA SPECIAL ROLL CON SURIMI, CETRIOLO, AVOCADO RICOPERTO DI TOBIKO.	11€
URA PHILADELPHIA ROLL CON SALMONE COTTO E PHILADELPHIA.	9€
URA SPICY TUNA ROLL CON TARTARE DI TONNO PICCANTE.	12€
URA SPICY SALMON ROLL CON TARTARE DI SALMONE PICCANTE.	11€
URA EBITEN ROLL CON GAMBERO IN TEMPURA.	11€
URA EBITEN SPECIAL ROLL CON GAMBERO IN TEMPURA RICOPERTO CON TOBIKO.	12€
URA RAINBOW ROLL CON SALMONE CRUDO RICOPERTO DA PESCE MISTO CRUDO.	14€

Temaki

TEMAKI SAKE CONO DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON SALMONE CRUDO.	6€
TEMAKI SAKE AVOCADO CONO DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON SALMONE CRUDO E AVOCADO.	7€
TEMAKI MAGURO CONO DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON TONNO CRUDO.	7€
TEMAKI MAGURO AVOCADO CONO DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON TONNO CRUDO E AVOCADO.	8€
TEMAKI SPICY SALMON CONO DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON TARTARE DI SALMONE PICCANTE.	7€
TEMAKI SPICY MAGURO CONO DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON TARTARE DI TONNO PICCANTE.	7€
TEMAKI UNAGI CONO DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON UNAGI (ANGUILLA DI LAGO).	8€
TEMAKI EBITEN CONO DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON GAMBERO COTTO IN TEMPURA.	7€

ひろみ