

命

文



ZENSAI 前菜

GYOZA 餃子

€6

QUATTRO RAVIOLI DEEP FRIED *
CON SALSA DI SOIA, ITO TOGARASHI E GARI

-- POLLO E VERDURE MISTE (a,f,m)

-- SPINACI E VERDURE MISTE 🌿 (a,f,m)

four dumplings filled with pork and vegetables or just vegetables with soy sauce, ito togarashi and gari

ONIGIRI お握り

€6

DUE POLPETTE DI RISO BIANCO
IN ALGA NAGAI NORI CON
STESSO RIPIENO, A SCELTA:



-- KATSUOBUSHI E MAYONESE 🌿 (b,c,p)

-- PRUGNA SALATA UMEBOSHI 🌿 (c)

two rice balls filled with katsuobushi and mayonnaise, or salted umeboshi plum.

NASU DENGAKU ナス田楽 🌿 €9

MELANZANA FONDENTE
LACCATA AL MISO MOSCOVADO CON FAVA DI
CACAO ED ERBE IDROPONICHE (a,f)

miso-glazed eggplant, cocoa bean, hydroponic herbs

KARAI TOFU 辛い豆腐 🌿 €12

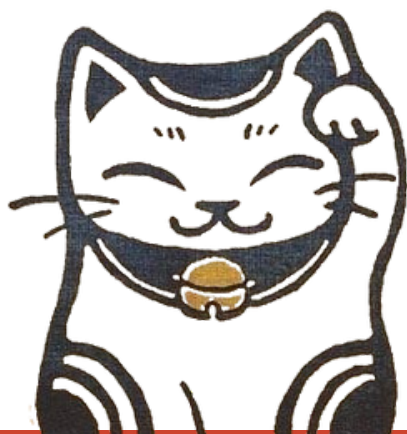
TOFU FRESCO BIO OTANI

CON YUZU DASHI E KARASHI 🌿 🌶️

seared organic tofu with yuzu dashi and karashi mustard and ito togarashi. (b,d,l,p)



招
福



SHUSAI 主菜

BUTA NO KAKUNI 豚の角煮 €14

PANCIA DI MAIALE RE NORCINO
TRIPLA COTTURA, PUNTARELLE,
KARASHI 🌿

triple-cooked pork belly and fire mustard leaves



KAREUDON カレ-うどん 🌿 €14

UDON AL CURRY GIAPPONESE (a,b,c,d,f,m,n,l,p)

CON NEGI E DAIKON

udon with japanese curry, fresh onion, daikon

AIKI UDON カレ-うどん 🌿 €14

UDON AL BRODO DASHI (a,b,c,d,f,m,n,l,p)

CON INARI TOFU, MISO, BURRO D'ISIGNY,
AJITAMAGO, NEGI E ERBE IDROPONICHE

udon with dashi broth, fresh onion, inari tofu, miso, butter, ajitamago, negi and hydroponic leaves

HITASHITA SAKANA 漫した魚 €16

SASHIMI DI PESCATO * 🌿

CON OCHA DASHI E BABY LEAVES (b,d)

freshly caught fish accompanied by seasonal vegetables, yuzu dashi vinaigrette, and ito togarashi.

GOHAN ご飯 €3

CIOTOLA DI RISO BIANCO 🌿

small white rice bowl

ALLERGENI a: glutine, b: crostacei, c: uova, d: pesce, e: arachidi, f: soia, g: latte, h: frutta a guscio, i: sedano, l: senape, m: sesamo, n: anidride solforosa, o: lupini, p: molluschi

🌿 vegetariano

🌿 pietanza priva di glutine, non si garantisce assenza di contaminazione

🌶️ piccante

* contiene prodotti surgelati

Costo servizio (otoshi): €2 a persona

KASHI 菓子

DAIFUKU MOCHI 大福餅 €6

MOCHI DI RISO GLUTINOSO * (a,e,f,g,h,m)

chocolate cake sprinkled with matcha powder ☺

MATCHA BROWNIE チョコ抹茶 €6

BROWNIE AL CIOCCOLATO E NOCI PECAN
CON POLVERE DI MATCHA* (c,e,f,g,h)

chocolate cake sprinkled with matcha powder

DORAYAKI たら焼き €6

PANCAKE CON RIPIENO DI ANKO: CREMA
DI FAGIOLI AZUKI (a,c,f,g)

pancakes filled with anko: azuki bean cream



SHIRO MATCHA 白抹茶 €6

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO ☺
CON SPUMA AL MATCHA E CRUMBLE AL KINAKO
(a,e,f,g,h,m)

white chocolate cream with matcha foam and kinako crumble

NIHONSHU 日本酒

I CLASSICI: selezione di sake tradizionali al calice ☺

ASAHI SHUZO DASSAI 45 9€

JUNMAI DAI GINJO 16°

DENSHIN YUKI 9€

JUNMAI GINJO 15°

CHORYU YOSHINOSUGI 8€

TARUSAKE FUTSUSHU 15,5°

KIKOSUI NO KARAKUCHI 7€

HONJOZO 15,5°

山本本家 ONIKOROSHI 7€

HONJOZO 15°

HAKKAISAN 9€

TOKUBETSU JUNMAI 15,5°

SELEZIONE PREMIUM del miglior
sake a fermentazione naturale
da SHIBATAYA ☺



TSUCHIDA 12 52€/12€

GENSHU KIMOTO 12° 720ml. - Gunma

川鶴 OLIVE EAST 46€/12€

JUNMAI GINJO KIMOTO 12° 720ml. - Kagawa

TSUCHIDA F 54€/13€

JUNMAI KIMOTO 14° 720ml. - Gunma

KINOSHITA IBUSHI 64€/14€

JUNMAI KIMOTO YAMAHAI INVECCHIATO 18°
720ml. - Kyoto



DEGUSTAZIONE SAKE 14 € ☺

TRE OCHOKO DI SAKE CLASSICI IN ABBINAMENTO CON I PIATTI SCELTI SONO
UN OTTIMO MODO PER CONOSCERE QUESTA BEVANDA A BASE DI RISO
FERMENTATO CHE ESALTA I SAPORI DELLA CUCINA GIAPPONESE

formula valida solo per l'intero tavolo, prezzo a persona

DRINKS



ACQUA WATER 水

ACQUA

naturale o leggermente frizzante bott. 500 ml.
natural or slightly sparkling bott. 500 ml.

2€

BIRRA BEER ビール

KIRIN ICHIBAN

giapponese alla spina lager 250 ml. 5%
japanese draft lager beer 250 ml. 5%

€6

AIKI BEER

prodotta secondo nostra ricetta blanche artigianale in bott. non filt. non pastorizzata 330ml. 5%
produced by our recipe artisanal blanche in bottle, unfiltered, unpasteurized 330ml. 5%

€7

KIRIN 0%

analcolica in bottiglia prod. europea 330 ml.
alcohol-free european production bottle 330 ml.

€6

ASAHI

bottiglia produzione europa 500 ml.
bottle production Europe 500 ml.

€8

ANIME DRINK アニメドリンク

NARUTO UZUMAKI

soft drink arancia lattina 330ml.
orange soft drink 330ml.

€5

MONKEY D. LUFFY

soft drink limone e fragola lattina 330ml.
lemon and strawberry soft drink 330ml.

€5

SON GOKU

soft drink banana e fragola lattina 330ml.
banana and strawberry soft drink, 330ml.

€5

SHOCHU 焼酎

WHISKY

whisky giapponese
japanese whisky

€7

SHOCHU DI ORZO O PATATE

distillato di orzo o patate
barley or potato distillate

€7

COCKTAIL カクテル

MIDORI SPRITZ

midori, prosecco, soda, melone
midori, prosecco, soda, melon

€10

NEGROSHU

campari, vermouth giapp. alla mela, shochu, anice stellato
campari, japanese apple vermouth, shochu, star anise

€12

TORI

shochu patate, awamori, shochu orzo, tonica al pompelmo
potato shochu, barley shochu, grapefruit tonic

€12

SHOCHU MULE

shochu, ginger sake, soda

€10

ROKU GIN TONIC

roku gin, acqua tonica, fetta di limone
roku gin, tonic water, lemon slice

€12

HIGHBALL

whisky giapponese, soda, fetta di limone
japanese whisky, soda, lemon slice

€10

TE VERDE GREEN THE お茶

SHINCHA / SENCHA / KUKICHA

te verde in infusione
green tea infusion

€4

KOMBUCHA 昆布茶

KOMBUCHA 0%

te verde probiotico fermentato analcolico, senza zucchero
probiotic alcohol-free green tea drink without sugar

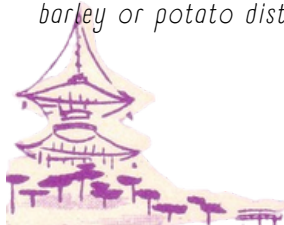
€5

RAMUNE ラムネ

SODA / YUZU / COLA

bibita frizzante giapponese gassosa 200ml.
japanese sparkling drink gassosa yuzu cola 200ml.

€5



深志製菓直売所

