

Pietanze:

Gyoza	9€
Ravioli con farcitura di macinato di maiale, zenzero, verza, aglio	
Gyoza vegetariani	8€
Ravioli con farcitura di carote,zucchine, zenzero, patate, aglio, cipolla	
Katsu sando	8€
Sandwich di pane bianco con cotoletta di lonza di maiale servito con verza, maionese e salsa tonkatsu	
Katsu curry	12€
Cotoletta di lonza di maiale servita con riso bianco e salsa al curry	
Karaage	9€
Pollo fritto in precedenza marinato con salsa di soia, sake, zenzero, aglio, uova	
Tempura Gamberi	9€
Gamberi* fritti con fecola di patate e farina per tempura	
Tempura Verdure	8€
Zucchine, carote e cipolla fritti con fecola di patate e farina di tempura	
Chumaki	10€
Roll di alghe, riso bianco, tonno cotto*, gambero fritto*, maionese leggermente piccante e avocado	
Yakisoba	9€
Noodles di grano, zucchine, carote, cipolla, funghi, salsa di soia, salsa tonkatsu, dashi e olio di sesamo	
Shoyu ramen	12€
Noodles di grano in brodo di pollo e maiale, carote, aglio, cipollotto, verza. Servito con alga nori, uova e pancetta di maiale	
Age dashi dofu	7€
Tofu fritto servito con salsa di soia,zenzero e mirin (sake dolce)	

Aperitivo

Edamame, kaki no tane, miso okaki

4€

Fagioli di soia*, snack di riso leggermente piccanti e crackers di riso al miso

Dessert

Tiramisù al matcha

6€

Taiyaki alla crema

3€

Taiyaki al cioccolato

3€

Taiyaki alla marmellata di fagioli rossi

3€

Daifuku mochi alla fragola e marmellata di fagioli rossi*

3€

Daifuku mochi al matcha*

3€

COPERTO 2,5€

*prodotto surgelato



Dishes:

Gyoza 9€

Dumplings stuffed of minced pork, ginger, savoy cabbage, garlic

Veggie Gyoza 8€

Dumplings stuffed of carrots, zucchini, ginger, potatoes, garlic, onion

Katsu sando 8€

White bread sandwich with pork loin cutlet served with savoy cabbage, mayonnaise and tonkatsu sauce

Katsu curry 12€

Pork loin cutlet served with white rice and curry sauce

Karaage 9€

Fried chicken previously marinated with soy sauce, sake, ginger, garlic, eggs

Shrimp tempura 9€

Shrimps with potato starch and tempura flour

Veggies tempura 8€

Zucchini, carrots, onions fried with potato starch and tempura flour

Chumaki 10€

Algae roll, white rice, cooked tuna*, fried shrimp*, slightly spice mayonnaise and avocado

Yakisoba 9€

Wheat noodles, zucchini, carrots, onion, mushrooms, soy sauce, tonkatsu sauce, dashi and sesame oil

Shoyu ramen 12€

Wheat noodles in chicken and pork broth, carrots, garlic, spring onion, savoy cabbage. Served with nori seaweed, eggs and pork belly

Age dashi tofu 7€

Fried tofu served with soy sauce, ginger and mirin (sweet sake)

Aperitif

Edamame, kaki no tane, miso okaki **4€**

Soybeans*, slightly spicy rice snacks and miso rice crackers

Dessert

Matcha tiramisu **6€**

Daiyaki with cream **3€**

Daiyaki with chocolate cream **3€**

Daiyaki with red beans jam **3€**

Daifuku mochi with strawberry and red beans jam* **3€**

Daifuku mochi with matcha* **3€**

COVER 2,50€

**frozen product*

