

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 tofu	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	

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* fried 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 spicy mayonnaise and avocado

Yakisoba 9€
Wheat noodles, zucchini, carrots, onion, mushroom, 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

COVER 2,50€

*frozen product