

ZERO

cocktail bar – izakaya 居酒屋

SIGNATURE COCKTAIL 9,00 €

- 池袋 IKEBUKURO**
tequila, bitter allo shiso, lime, soda al mandarino e timo
- 渋谷 SHIBUYA**
vodka, shochu, limone, kaki, lemongrass, salsa di soia
- 中野 NAKANO**
gin, bitter, limone, pepe, zucca e chiodi di garofano
- 新宿 SHINJUKU**
mezcal, umeshu, lime, kiwi e aceto di riso
- 上野 UENO**
whisky, angostura, tè verde tostato hojicha, carruba
- 目白 MEJIRO**
rhum, amaretto, lime, latte di soia, castagne

COCKTAIL DA APERITIVO

- Spritz Campari 6,00 €
- Spritz Aperol 6,00 €
- Spritz Select 6,00 €
- Spritz Hugo/St.Germain 7,00 €
- Americano 6,00 €
- Milano Torino 6,00 €
- Campari Shakerato 7,00 €
- Cynar Tonic 6,00 €

COCKTAIL CLASSICI

- Gin Tonic/Lemon/Soda 6,00 €
- Vodka Tonic/Lemon/Soda 6,00 €
- Whisky Highball 6,00 €
- Japanese Lemon Sour 6,00 €
- Aviation 7,00 €
- Boulevardier 7,00 €
- Basil Smash 7,00 €
- Clover Club 7,00 €
- Daiquiri 7,00 €
- Dry Martini 7,00 €
- Gin fizz 7,00 €
- Last Word 7,00 €
- Long Island Iced Tea 7,00 €
- Margarita 7,00 €
- Mai Tai 7,00 €
- Manhattan 7,00 €
- Mojito 7,00 €
- Moscow Mule 6,00 €
- Negroni 6,00 €
- Old Fashioned 7,00 €
- Paloma 6,00 €
- Pisco sour 7,00 €
- Sazerac 7,00 €
- Trinidad Sour 7,00€
- Tommy’s Margarita 7,00 €
- Whisky sour 7,00 €

GIN con Fever Tree Tonic

- Ki no bi 12,00 €
- Portofino 12,00 €
- Porcelain Shangai 10,00 €
- Bombay Premier Cru 9,00 €
- Oxley 9,00 €

VODKA con Fever Tree Tonic

- Tito’s Handmade 8,00 €
- Beluga 10,00 €

RHUM

- Père Labat Reserve Familiale 10,00 €
- Hampden Estate 8yo. 9,00 €
- Saint James 1765 8,00 €
- Clairin Sajous – bianco agricolo 8,00 €
- Makugan – bianco 8,00 €

WHISKY

- Balvenie 12yo 10,00 €
- Highland Park 10yo 9,00 €
- Nikka Days 9,00 €
- Nikka From The Barrel 10,00 €
- Ichiro’s Malt & Grain 12,00 €
- Amrut Peated 10,00 €
- Old Bardstown Bourbon 8,00 €

MEZCAL E TEQUILA

- Mezcal Encantado 8,00 €
- El jimador Tequila Blanco 6,00 €
- Patron Tequila 9,00 €

DISTILLATI GIAPPONESI

- Shochu Daiyame 7,00 €
- Awamori 7,00 €

AMARI E LIQUORI

- Fernet Branca 4,00 €
- Branca Menta 4,00 €
- Amaro Camatti 4,00 €
- Limoncello 4,00 €
- Chartreuse 5,00 €
- Disaronno 5,00 €
- Umeshu liquore alle prugne 5,00 €

ALTRE BEVANDE

- Acqua naturale/frizzante Orsini 0,50 l 1,00 €
- Acqua naturale/frizzante Orsini 0,75 l 2,50 €
- Ramune Soda: gazzosa giapponese 3,50 €
- Coca cola/Coca cola zero 3,00 €
- Aranciata amara San Pellegrino 3,00 €
- Estathe limone/pesca 3,00 €
- Acqua tonica Orsini 3,00 €
- Ginger Beer Orsini 3,00 €
- Lemon Tonic Orsini 3,00 €
- Campari Soda 4,00 €
- Birra Asahi alla spina 0,4cl. 5,00 €
- Birra Asahi alla spina 0,2cl 3,00 €
- Vino Azienda agricola Rosati 4,00 €

bianco, rosato o rosso al calice



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*

