WELCOME
TO

SAKEYA
The House of Sake

OSYOKUJI

SAKEYA
The House of Sake

〆の物
SHIME

YAKI-DON

温玉焼き鮭丼
Bowl di riso con salmone alla griglia, servito con uovo morbido in salsa teriyaki e tsukemono - 9

温玉焼き鳥丼
Bowl di riso con pollo alla griglia, servito con uovo morbido in salsa teriyaki e tsukemono - 8

WAGYU SOBA
和牛の肉そば

Tipico spaghetto di grano saraceno servito freddo con brodo umami caldo e Wagyu stufato - 10

升寿司
MASU SUSHI

SALMON
鮭

Salmone marinato e tagliato al coltello su riso aromatizzato allo shiso rosso - 7

WAGYU
和牛

Crudo di manzo giapponese, uova di quaglia, cipolla fritta e spicys soy sauce - 18

SAKE IKURA
鮭イクラ

Salmone marinato, uova ikura, servito con alghe wakame, topping di sesamo e wasabi - 8

UNI
雲丹

Ricci di mare dall'Atlantico, servito con alghe wakame, topping di sesamo e wasabi - 12

SAKEYA
The House of Sake

おばんざい
OBANZAI

SALMON TARTARE
サーモンタルタル　米の葉と枝豆を添えて
Tartare di salmone accompagnata da chips di riso croccanti ed edamame, servita con salsa sumiso - 12

UNAGI TERRINE
鰻とフォアグラのテリーヌ
Terrina di anguilla marinata, composta con gelatina di brodo dashi e foie gras d'anatra - 10

SUZUKI NO BÔZUSHI
スズキの棒寿司
Sushi di branzino del mediterraneo flambato al momento e laccato con salsa di soia - 9

KARAAGE
手羽元の唐揚げコリアンダーソース
Fritto croccante di carré di pollo con salsa di soia profumata al coriandolo - 8

AKAZAEBI
生スカンピのトマトと苺のクリーム添え
Cruditè di scampo servita su soffice vellutata di pomodoro e fragole - 12

BURI
ブリとパッショッンフルーツのカルパッチョ
Carpaccio di ricciola marinato al passion fruit con bottarga di Muggine e salsa yuzu-kosho - 12

TATAKI DI WAGYU
和牛のたたきトマトポン酢　温泉玉子添え
Tataki di Wagyu con salsa ponzu al pomodoro servito con uovo morbido - 18

TSUKEMONO - *mista*
お漬物
Tipiche verdure giapponesi croccanti, marinate in salamoia - 7

NIHONGO
黒米と季節野菜の梅肉サラダとガスパッチョ
Insalata di riso Venere con verdura di stagione croccante, condita con umeboshi e gazpacho freddo dello chef - 12

SAKEYA
The House of Sake

AVVISO IMPORTANTE

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni di seguito riportati:

ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire:
grano (farro e grano khorasan), segale, orzo,
avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici,
incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

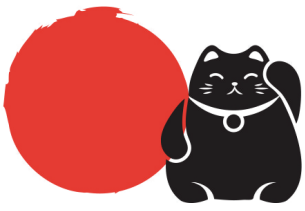
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale,
tocoferolo acetato D-alfa naturale,
tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici,
incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia),
noci di acagiù (Anacardium occidentale),
noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch],
noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera),
noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia),
e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata
per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo
o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



SAKEYA
The House of Sake

炭火串焼き

SUMIBI KUSHIYAKI

BRACE GIAPPONESE AL CARBONE

TSUKUNE - つくね
Polpettine di carne cotte alla brace con salsa teriyaki - 7

TEBASAKI - 手羽先
Ali di pollo croccanti laccate al sesamo tostato - 5

BUTABARA - 豚バラ
Pancetta di maiale in salsa teriyaki aromatizzata allo zenzero - 5

BACON TOMATO - ベーコントマト
Pomodorini ciliegino avvolti in bacon affumicato al carbone - 6

WAGYU - 和牛
Manzo giapponese dalla prefettura di Kyoto categoria A5+ - 12

SALMON - 鮭
Salmone cotto alla brace con salsa teriyaki - 6

il classico

MOMO - 鶏もも
Yaki-tori, tradizionali street food
giapponesi di coscia di pollo cotti alla carbonella - 5

ERINGI - エリンギ
Funghi cardoncelli cotti alla brace - 6

SHISHITO - 獅子唐辛子
Peperoni dolci cotti alla brace,
anche detti friggitelli - 4

KUSHIYKI MIX 6 SPIEDINI
串焼き六種
Mix di 6 spiedini - 15

lo chef consiglia

GINDARA - 銀鱈
Black Cod, Merluzzo nero marinato in salsa Miso
e cotto alla griglia, accompagnato da cruditè di Daikon e orzo fermentato - 24

SAKEYA
The House of Sake

MASAのスペシャリテ

SPECIALITÀ DI MASA

YAKI TARABA
焼きたらば蟹
Granchio reale dell'Alaska, cotto alla griglia e servito con salsa brulèè - 25

YASAI ROLL
ベジタブルロール
Involtino in carta di riso con tofu croccante, insalata di daikon e alghe, accompagnato con crema fredda al tofu - 14

YAKI TAKO
焼き蛸のたこ焼き風
Polpo in tre cotture su letto di potato salada, polvere di bonito, servito con salsa takoyaki e mayo giapponese - 18

TARABAGANI SALAD
たらば蟹とキヌアのアボガド包み　マンゴーソース
Insalata di granchio reale e quinoa avvolta da avocado fresco con topping di caviale e salsa al mango - 18

TAGLIATA DI WAGYU
和牛の味噌漬け
Tagliata di bistecca di Manzo di Kyoto Myabi qualità A5+, marinata con Miso, servita con contorno del giorno - 60€ /100g