

WELCOME
TO



SAKEYA

The House of Sake

OSYOKUJI





SAKEYA
The House of Sake

おぼんざい

OBANZAI



KANI TO AVOCADO

蟹とアボカドの春巻き

Involtino primavera dello chef Masa, ripieno con polpa di granchio reale e avocado morbido, fritto in carta di riso ed arricchito con salsa all'agro e profumo di menta fresca - 16



SAKEYA SALAD

酒屋サラダ、もろ味と豆腐のクリーム

Gran selezione di verdure miste di stagione, servite con salsa tofu fatta in casa e orzo fermentato - 14

AKAZAEBI TO TOSAZU

殻ごと軽く炙った赤座海老の土佐酢添え

Crudité di scampi del Mediterraneo scottati alla fiamma, serviti con gelatina umami di toszu - 18



SAKE KONBU

低温調理した鮭と昆布煎餅 リコッタチーズと花山葵

Trancetti di salmone cotti a bassa temperatura serviti con ricotta fresca, alga kombu, fiori di wasabi e uova di salmone - 12

WAGYU TATAKI

京都産A5和牛のたたき ポン酢ゼリーと自家製柚子胡椒

Tagliata di manzo Wagyu A5+ leggermente scottata, servita con nuvola di riso soffiato croccante, insalata di daikon, salsa ponzu e uovo in camicia - 20

SATSUMADGE TAKOYAKI FU

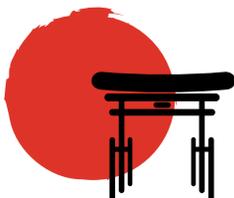
紅生姜入り薩摩揚げのたこ焼き風

Polpettine di polpo in tempura al nero di seppia, servite in salsa takoyaki, alga nori e polvere di bonito - 12

IKA MESHI

剣先烏賊の軽いスモーク 葱とヨーグルトのソース

Calamari flambe laccati con soia allo zenzero, accompagnati da riso venere alla Sakeya, salsa yogurt e crema di porri - 14





SAKEYA
The House of Sake

MASAのスペシャリテ
SPECIALITÀ
DI MASA



TARABA

鱈場蟹の玉味噌焼き

*Granchio reale dell'Alaska scottato alla fiamma,
servito con erba cipollina fresca e salsa brulèe al miso bianco - 32*

KOHITUJI

ラムチョップの麴漬け 炭火焼き

*Carrè di agnello marinato al kouji, cotto ai carboni e servito con salsa dashi,
orzo fermentato, insalata di shiso verde e daikon crudo - 20*

YAKI TAKO 2.0

蛸のコンフィたこ焼き風

*Il nostro famoso polpo in 3 cotture servito su un letto di crema di peperoni rossi dolci,
accompagnato da salsa yuzu kosho e tapioca soffiata al nero di seppia - 24*



TOFU MASSAMAN

豆腐の天婦羅と黒米のサラダ マッサマンカレーソース

*Tempura di tofu croccante servita con insalata di riso venere e verdure,
insaporita con salsa Massaman - 18*





SAKEYA
The House of Sake

升寿司

MASU CHIRASHI

*Riso aromatizzato allo shiso rosso con alga nori,
sesamo tostato e salsa di soia servito con:*



GRANCHIO REALE

鱈場蟹

*Polpa di Granchio Reale
servito con insalata
di alghe al sesamo*

12



SALMON

鮭タルタル升寿司

*Cruditè di salmone
tagliato al coltello*

8



IKURA

鮭親子

*Uova di salmone
e salmone tagliato
al coltello*

10



SUSHI

UNAGI

炙り鰻寿司

Sushi di anguilla flambè servito con cetriolo giapponese in salamoia e shiso - 12

WAGYU

軽く炙った和牛のロール寿司

*Roll di Wagyu A5+ leggermente scottato, servito con cipolla croccante
e salsa al rafano fresco fatta in casa - 18*

めの物

SHIME

YAKI-DON

Bowl di riso con uovo in camicia, porro e salsa teriyaki, servito con:



SAKETERI DON

照り鮭丼温玉添え
salmone alla griglia

12



FOIS GRAS DON

照り焼きフォ
アグラ丼温玉添え

fois gras d'anatra

18



YAKITORI DON

焼き鳥丼温玉添え
pollo alla griglia

10



WAGYU SOBA

和牛のもりそば

*Tipico spaghetti di grano saraceno
servito con brodo caldo di cipollotto
e Wagyu stufato - 12*

ASARI SOMEN

浅蜷そうめん

*Capellini di grano serviti freddi con
fumetto umami di zucchine e cipolla,
insaporiti da vongole al Sake - 12*





SAKEYA
The House of Sake

炭火串焼き

SUMIBI KUSHIYAKI

BRACE GIAPPONESE AL CARBONE

TSUKUNE - つくね

Tipiche polpettine di pollo cotte alla brace in salsa teriyaki - 7

UNAGI - 鰻

Spiedini di Anguilla in salsa teriyaki - 10



ASPARA - アスパラ

Asparago veneto di Badoere al carbone - 6

MOMO - もも

Yakitori, street food "cult" giapponesi di coscia di pollo - 6



WAGYU - 和牛

*40g di spiedino di manzo giapponese Wagyu qualità A5+
dalla prefettura di Miyabi - 12*



GINDARA - 銀鱈西京焼き柚子風味

*Il nostro famoso Black Cod; filetto di merluzzo nero
marinato in salsa al miso bianco e yuzu, cotto ai carboni
ed accompagnato da brunoise di daikon crudo e orzo fermentato - 28*

SALMON - 鮭

Spiedini di salmone in salsa teriyaki - 7



ERINGI - エリンギ

Funghi cardoncelli della Murgia al sale, cotti alla brace - 6

BUTABARA - 豚バラ

Spiedini di pancetta di maiale - 6

BACON TOMATO - トマトベーコン

Pomodorini ciliegino avvolti con bacon e passati al carbone - 6

NIKU DANGO - 和牛のミニハンバーグ 温玉添え

*Polpette di Wagyu scottate alla piastra
e servite con uovo morbido cotto a bassa temperatura - 12*

KUSHIYAKI MIX - 6 SPIEDINI - 串焼き6種盛り

*Mix di spiedini di carne, pesce e verdure
selezionati dallo Chef in base al fresco del giorno - 16*





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) lattiolio.*
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 illinoensis (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 SO₂ 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.

