

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

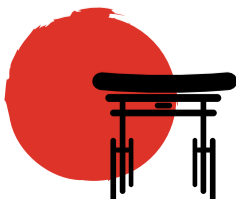
紅生姜入り薩摩揚げのたこ焼き風

*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

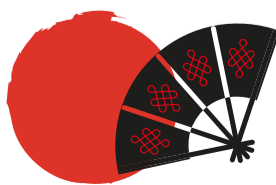
*Pomodorini ciliegino avvolti con bacon e passati al carbone - 6*

**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 SO<sub>2</sub> 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.

