

WELCOME
TO



SAKEYA

The House of Sake

OSYOKUJI





SAKEYA

The House of Sake

おぼんざい

OBANZAI



GOMA HIRAMASA

平政の胡麻和え赤紫蘇のチップスと唐墨
*Sashimi di ricciola marinata in salsa al sesamo bianco,
tempura di shiso croccante e bottarga di muggine - 14*

KINOKO SAKAMUSHI



色々きのこのバター蒸し

*Cocotte di funghi misti di stagione brasati in terracotta
e sfumati con sake e alga kombu - 12*

KANI NO SUGOMORI

蟹の巣ごもりサラダ アボカドと黄み酢のクリーム ピンクグレープフルーツと共に

*Insalata di granchio reale servita su nido di pasta kataifi,
tagliata fresca di pompelmo rosa e cremoso di kimizu e avocado - 18*



WAGYU TO FOIS GRAS

和牛のタルタルとフォアグラの味噌漬けを鯛焼きに挟んで
*SAKEYA sandwich; taiyaki fatto in casa con tartare di Wagyu A5+ Miyabi,
scaloppa di foie gras d'anatra e confettura di cipolle rosse al rosmarino - 22*

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+ Miyabi scottata alla fiamma, accompagnata da nuvola di riso
soffiato croccante, uovo in camicia, insalata di daikon e salsa ponzu - 20*

SATSUMAAGE TAKOYAKI FU

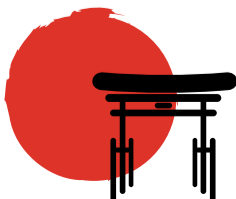
紅生姜入り薩摩揚げのたこ焼き風
*Polpettine di polpo in tempura al nero di seppia, servite in salsa takoyaki,
alga nori e polvere di bonito - 12*

HOTATE UNAGI

帆立貝と鰻のミルフィーユ 玉蜀黍のピューレとポレンタのチップス
*Millefoglie di anguilla grigliata, accompagnata da sashimi di capasanta,
chips di polenta fritta, vellutata di mais e sansho "au moulin" - 16*

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 ikura - 14*





SAKEYA

The House of Sake

MASAのスペシャリテ
**SPECIALITÀ
DI MASA**



KANI OKOGE

鱈場蟹 根セロリと白味噌のクリームとおこげ

*Granchio reale dell'Alaska cotto al vapore accompagnato da riso soffiato croccante,
servito su crema di sedano rapa al miso bianco - 32*

KAMO YUZU

鴨のグリル柚子風味 鱈のクリーム仕立てと共に

*Petto d'anatra all'agro marinato in confettura di yuzu,
servito con baccalà mantecato alla vicentina e pepe sansho in grani - 22*

YAKI TAKO 3.0

蛸のコンフィ 南瓜とマサラのピューレ 紫芋のチップス

*Il nostro famoso polpo in tre cotture con crema di zucca masala
e chips di patate dolci viola - 24*

WAGYU STEAK MIYABI – (minimo 100g)

京都 雅のいちぼの炭焼き

*Bistecca di Wagyu a5+ miyabi alle spezie giapponesi
con contorno dello chef - 60/100G*

KOHITUJI

ラムチョップの麴漬け 炭火焼き

*Carrè di agnello marinato al kouji e cotto al carbone, servito con salsa dashi,
daikon crudo e senape giapponese - 20*



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 su salsa massaman fatta in casa,
accompagnata da insalata di riso venere e pinoli tostati - 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

SABA

鯖の炙り棒寿司

*Sushi di sgombro scottato ed affumicato,
servito con shiso verde e tsukemono croccanti - 14*

WAGYU

軽く炙った和牛のロール寿司

*Roll di Wagyu A5+alla fiamma, servito con cipolla croccante,
pinoli tostati e teriyaki 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*

EDO RAMEN

鶏そば

*Spaghetti giapponese in brodo di gallina
con bambou stufato, uovo marinato in
soia, cipollotto e pollo saltato - 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



KABOCHA - かぼちゃ

Zucca di hokkaido dal retrogusto di castagna - 6

MOMO - もも

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



WAGYU - 和牛

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*

KUSHI MIX - 6 SPIEDINI

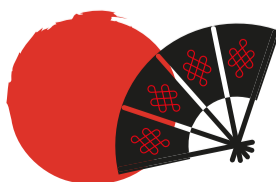
串焼き6種盛り

*Misto di 2 spiedini di carne,
pesce e verdura ideali
per condividere in coppia - 16*

KUSHI SPECIAL

串焼き スペシャル

*Selezione di 6 spiedini diversi
a seconda del fresco
del giorno - 18*





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.

