

WELCOME
TO



SAKEYA

The House of Sake

OSYOKUJI





SAKEYA
The House of Sake

おぼんざい

OBANZAI



GASPACHO TO HIMEJI

ヒメジの昆布締め 苺とトマトのガスパッチョと共に
Gaspacho di fragola e pomodoro con triglia marinata all'alga kombu e giardiniera di cetrioli, serviti con crostino di pane profumato all'aglio - 14

EBI TO KIKUIMO

車海老の軽い燻製と菊芋のクリームとチップス
Mazzancolle leggermente affumicati con crema di topinambur, chips croccanti di topinambur e scaglie di uovo congelato, accompagnati da senape karashi - 18



WAGYU TATAKI

和牛のたたきと大根サラダの温泉卵添え
Sashimi di Wagyu qualità A5 scottato su nuvola di riso soffiato croccante, Insalata di daikon e uovo cotto a bassa temperatura - 22

WAGYU TO FOIS GRAS

和牛のタルタルとフォアグラの味噌漬けをあつあつの鯛焼きに挟んで
Takeya sandwich: taiyaki fatto in casa con tartare di Wagyu qualità A5, scaloppa di foie gras d'oca e confettura di cipolle rosse e mela - 28

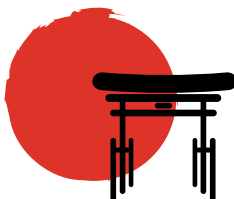
Consigliato per 2 persone

IKAMESHI 2.0

剣先烏賊の炙りとヒジキご飯 エンドウ豆のクリーム添え
Calamaro scottato con purea di piselli dolci, servito su un letto di nigiri di riso, alga hijiki, pinoli tostati e zenzero fresco - 16

SATSUMAAGE TAKOYAKI FU

薩摩揚げの天婦羅 烏賊墨の衣で
Polpette di polpo in tempura al nero di seppia, servite in salsa takoyaki, alga aonori e katsuobushi - 12





SAKEYA

The House of Sake

CHEF MASA のスペシャリテ
SPECIALITÀ
DI CHEF MASA



GINDARA

銀鱈の西京焼き柚子風味

Black Cod: filetto di carbonaro dell'Alaska marinato in salsa di miso bianco, zenzero e yuzu, accompagnato da daikon marinato in aceto e moromi - 32

YAKI TAKO 4.0

蛸のコンフィとムール貝の酒蒸し ペペローネのクリーム

Il nostro famoso polpo confit cotto in tre fasi con crema di peperoni, cozze profumate al sake e salsa yuzu kosho - 26

UNAGI TO NASUBI

鰻と茄子の挟み揚げ カレー風味のコーンクリーム

Panino di anguilla teriyaki e melanzana avvolto in pasta kataifi, su vellutata di mais e polvere di spezie masala - 24

KOHITSUJI

ラムチョップの麴漬け 炭火焼き

Carrè di agnello marinato al koji e cotto al carbone, servito con salsa koji, daikon grattugiato e senape giapponese - 22

WAGYU SUMIBI STEAK - (100g)

和牛の炭火焼き

Tagliata di Wagyu qualità A5 con contorno di verdure di stagione, su salsa fatta in casa a base di shoyu e verdure - 60



TOFU MASSAMAN

豆腐の天婦羅と黒米 マッサマンカレーのソース

Tempura di tofu su salsa curry massaman fatta in casa, accompagnata da riso venere e pinoli tostati - 18





SAKEYA
The House of Sake

ちらし寿司

CHIRASHI SUSHI

*Riso al sesamo tostato con alga nori e salsa di soia
servito a scelta con:*



GINDARA
銀鱈炙り

*Black cod carbonaro
dell'Alaska scottato,
servito con cipollotto
sesamo e yuzu*
12



SALMON
鮭のタルタル

*Cruditè di salmone
tagliato al coltello*
8



IKURA
鮭親子

*Uova di salmone
e salmone tagliato
al coltello*
10



寿司

SUSHI

ABURI SALMON BOSUSHI

鮭の炙り棒寿司

Roll di salmone scottato, servito con salmon skin croccante - 14

UNAGI BOSUSHI

鰻の棒寿司

*Roll di anguilla scottata e salsa teriyaki,
servito con shiso verde e tsukemono croccanti - 18*

めの物

SHIME

DONBURI - 丼

Bowl di riso con uovo cotto a bassa temperatura, porro e salsa teriyaki, servito a scelta con:



SAKETERI DON
鮭の照り焼き
と温泉卵

Salmone alla brace
12



FOIS GRAS DON
フォアグラ照り焼き
と温泉卵

*Fois gras d'oca
alla piastra*
18



WAGYU SHIGURE DON
和牛のつくね丼
と温泉卵

*Tipico stufato
giapponese di Wagyu*
14

WAGYU SOBA

和牛のもりそば

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

TORI RAMEN

鶏そば

*Ramen in brodo di gallina,
katsuobushi e alga kombu con bamboo
stufato, uovo marinato in soia,
cipolla croccante e pollo saltato - 12*





SAKEYA
The House of Sake

炭火串焼き

SUMIBI KUSHIYAKI

BRACE GIAPPONESE AL CARBONE
(2 SPIEDINI A PORZIONE)

TSUKUNE - つくね

Tipiche polpettine di pollo in salsa teriyaki - 8

MOMO - もも

Yakitori, street food "cult" giapponese di coscia di pollo - 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 affettato - 6

UNAGI - 鰻

Spiedini di anguilla in salsa teriyaki - 12

SALMON - 鮭

Spiedini di salmone in salsa teriyaki - 8

HOTATE BACON - 帆立ベーコン

Capasante avvolte con bacon affettato - 12



NIKU DANGO - 和牛の肉団子と温泉卵

*Polpette di Wagyu in salsa teriyaki
servite con uovo cotto a bassa temperatura - 12*



ERINGI - エリンギ

Funghi cardoncelli della Murgia al sale - 6

AO TOGARASHI - 青唐辛子

Spiedini di friggirelli in salsa teriyaki - 4

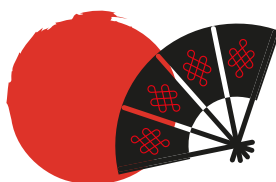
NASU - 茄子

Spiedini di melanzana in salsa teriyaki - 4

KUSHI MIX - 6 SPIEDINI

串焼き6種盛り合わせ

Selezione di 6 spiedini diversi - 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.

