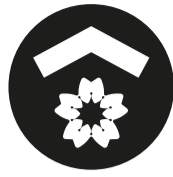


WELCOME
TO



酒や

SAKEYA

The House of Sake

OSYOKUJI





SAKEYA
The House of Sake

串焼き

SUMIBI KUSHIYAKI

**BRACE GIAPPONESE AL CARBONE
(2 SPIEDINI A PORZIONE)**

NEGIMA - 葱間

Tipico street food giapponese di pollo e cipollotto - 5

MOMO - もも

Spiedino di coscia di pollo - 6

TSUKUNE - つくね

Tipiche polpettine di pollo in salsa teriyaki - 8

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

CAULIFLOWER - カリフラワー

Cavolfiore alla brace con katsuobushi - 4

KABOCHA - 南瓜

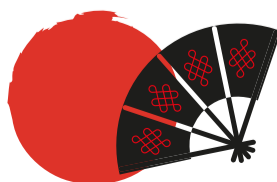
Spiedini di zucca Hokkaido - 4

.....

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

おばんざい

OBANZAI



GOMA HIRAMASA

平政の胡麻和え 赤紫蘇のチュイル 葡萄とバルサミコの泡
*Sashimi di Ricciola glassata con crema di sesamo,
accompagnata da chips di shiso e spuma all'aceto balsamico - 14*

KANI NO SALAD

鱈場蟹と帆立、アボカドと飛子のサラダ仕立て 三種のパリパリと共に
*Insalata di granchio reale, capasanta e tobiko, servita su crema di avocado
e accompagnata da diverse specialità di chips croccanti - 20*

EBI TO BEET

車海老の炙りと和牛のラルド ポテトのマッシュと粒辛子 発酵ビーツ添え
*Mazzancolle scottate avvolte in lardo di Wagyu, servite con purea di patate,
semi di senape e barbabietola fermentata - 18*



WAGYU TATAKI

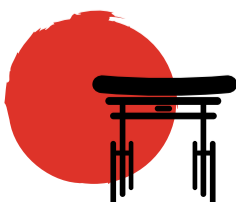
和牛のたたき 温泉卵のサラダと共に
*Sashimi di Wagyu qualità A5 scottato, servito su di una nuvola di riso soffiato croccante,
insalata di daikon e uovo cotto a bassa temperatura - 22*

FOIS GRAS TAIYAKI

フォアグラの味噌漬け、柚子と梨のクリーム 熱々の鯛焼きに挟んで
*Sakeya sandwich:
Taiyaki fatto in casa con scaloppa di fois gras d'oca marinato al miso
e purea di pere aromatizzata allo yuzu - 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



SHAKE NO KASUJIRU

鮭の粕漬けと大根の風呂吹き粕汁仕立て

Salmono cotto a bassa temperatura accompagnato da daikon stufato con la tecnica furofuki e servito con brodo di "umami" giapponese - 22

YAKI TAKO 3.0

蛸のコンフィ 南瓜のピューレマサラ風味 紫芋のチップス

Il nostro famoso polpo confit cotto in tre fasi servito con purea di zucca aromatizzata al masala e chips di patata dolci viola - 26

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

INOSHISHI NO HOBAYAKI

猪の朴葉味噌焼き

Cinghiale alla brace accompagnato da verdure di stagione e salsa al miso rosso - 24

WAGYU SUMIBIYAKI – (120g)

和牛の炭火焼き

Yakiniku di Wagyu qualità A5 - 60



KINOKO SAKAMUSHI 2.0

茸の酒蒸し 温泉卵添え

Cocotte di funghi misti sfumati al sake e alga kombu, serviti con uova cotte a bassa temperatura - 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 tsukemono croccanti - 14

ABURI SABA BOSUSHI

鯖の炙り棒寿司

*Sushi di sgombro scottato ed affumicato,
servito con shiso verde e tsukemono croccanti - 16*

めの物

SHIME

DONBURI - 丼

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



UNAGI DON
鰻丼

*Anguilla alla brace
con salsa Teriyaki*
14



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
和牛の時雨煮
と温泉卵

*Tipico stufato
giapponese di Wagyu*
14

WAGYU UDON

和牛うどん

*Spaghetti freschi tipici giapponesi
di taglio grande, accompagnati
da Wagyu stufato in brodo caldo
di "Umami" - 12*

KAKIAGE SOBA

かき揚げ蕎麦

*Tempura mista di pesce e verdure
in brodo, con spaghetti integrali
di grano saraceno - 12*





SAKEYA
The House of Sake

甘味

DOLCI

洋梨のパイとゴルゴンゾーラチーズのジェラート トリフ風味の蜂蜜
Involtini di pera e gelato al gorgonzola serviti con miele al tartufo - 8

ABBINAMENTI SAKE: Kodakara Yuzu - 8

栗のフォンダンと薩摩芋のクリーム トンカ豆風味のジェラート添え
Fonduta di Marroni e purea di patate dolci, accompagnata da gelato alle fave di tonca - 10

ABBINAMENTI SAKE: Sugiisami Umeshu - 8

ミックスベリーのスORBETTO 生チョコと苺のマスカルポーネチーズクリームのクリーム
ピスタチオのクランブルと山椒のメレンゲ

*Sorbetto ai frutti rossi con tartufo al cioccolato, meringhe al sansho,
mousse di mascarpone e fragole, servito su crumble di pistacchio - 10*

ABBINAMENTI SAKE: Kikuisami Umeshu - 8

和菓子の盛り合わせ

Selezione di dolci della tradizione giapponese - 12

ABBINAMENTI TÈ: Organic Matcha - 6

江戸元禄の酒と厳選チョコレートのペアリング(お二人様向け)

*Selezione di cioccolatini servito con
Sake Edo Genroku Genshu Invecchiato - 16
(consigliato per 2 persone)*





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.

