

WELCOME
TO



SAKEYA

The House of Sake

OSYOKUJI





SAKEYYA
The House of Sake

おぼんざい

OBANZAI



HIRAMASA TO UME BISHIO

平政と梅醬

Sashimi di ricciola glassata in salsa Irishu servita con ume bishio accompagnata da sesamo bianco, Shiso e chips croccanti di alga nori - 16

MAGURO NO TATAKI TOMATO

シチリア産 鮪のたたき トマトポン酢粒辛子

Tataki di tonno rosso servito con salsa pomodoro-ponzu, olio verde e semi di senape marinato con dashi e soia - 18

KURUMAEBI TO HOTATE

車海老と帆立貝の炙り焼き玉蜀黍のピューレ もろ味噌添え

Mazzancolle e capesante scottate, purée di mais servito con polvere di popcorn alla umami e miso orzo fermentato - 20



WAGYU TATAKI

和牛たたきと温泉卵のサラダ仕立て

Sashimi di Wagyu qualità A5 scottato, servito su insalata di daikon e carota insieme a uovo cotto a bassa temperatura - 28

TAKO NO TENPURA

蛸の天婦羅 たこ焼き風

Tempura di polpo alla takoyaki servito con polvere di alga verde, katsuobushi e zenzero rosso - 12





SAKEYA
The House of Sake

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



YAKI TAKO 5.0

蛸のコンフィと干し鱈のクリーム

Il nostro famoso polpo confit cotto in tre fasi servito con crema di baccalà mantecato, sauté di fagiolini e salsa teriyaki - 28

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

IBERICO NO STEAK

イベリコ豚の塩麴焼き 生姜味噌ソースと共に

Bistecca di Secreto Iberico marinata con riso fermentato Koji, cotta a bassa temperatura per sette ore, scottata al carbone e servita con salsa miso allo zenzero e sesamo - 26

WAGYU SUMIBIYAKI - (100g)

和牛の炭火焼き

Yakiniku di Wagyu qualità A5 - 58



SAISHOKU HAMBURG

ヴェジタリアン照り焼きハンバーグとアヴォカド

Hamburger vegetariano a base di soia servito con avocado a fette, salsa teriyaki e maionese - 20





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:



SPECIAL
特選

*Frittata d'uovo
Tamagoyaki e crudità di mare
misto tagliato al coltello*

16



SALMON
鮭

*Crudità di salmone
tagliato al coltello*

8



IKURA
鮭親子

*Uova di salmone
e salmone tagliato
al coltello*

12



裏巻き

URAMAKI

EBI TEN

海老天

Uramaki di gambero fritto con avocado - 18

ABURI SALMON

鮭炙り

Uramaki di salmone croccante in salsa teriyaki, avocado e salmone scottato - 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*

16



WAGYU SHIGURE DON
和牛の時雨煮と温泉卵

*Tipico stufato
giapponese di Wagyu*

14

WAGYU MAZE UDON

和牛混ぜうどん

*Spaghetti freschi di taglio grande tipici giapponesi, accompagnati da Wagyu stufato
servito con uova cotto a bassa temperatura - 16*

KAKIAGE SOBA

かき揚げ蕎麦 冷

*Spaghetti integrali di grano saraceno, accompagnati da Tempura mista di calamari,
gamberi e verdure in brodo freddo di Umami - 14*





SAKEYA
The House of Sake

串焼き

SUMIBI KUSHIYAKI

BRACE GIAPPONESE AL CARBONE
(2 SPIEDINI A PORZIONE)



MOMO - もも

Spiedino di coscia di pollo - 6

TSUKUNE - つくね

Tipiche polpettine di pollo in salsa teriyaki - 8

BACON TOMATO - トマトベーコン

Pomodorini ciliegino avvolti con bacon affettato - 6

SALMON - 鮭

Spiedini di salmone in salsa teriyaki - 8

UNAGI - 鰻

Spiedini di anguilla in salsa teriyaki - 14



AOTOUGARASHI - 青唐辛子

Spiedini di friggirelli in salsa teriyaki con katsuobushi - 4

NASU - 茄子

Spiedini di melanzana in salsa teriyaki - 4

TOUMOROKOSHI - 玉蜀黍

Pannocchia al carbone in salsa teriyaki - 4

.....

KUSHIYAKI 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.

