



**SAKEYA**  
The House of Sake

酒やさん

# SAKEYA SAN

SERVITO PER CIASCUN OSPITE AL TAVOLO



## HIRAMASA TO UME BISHIO

平政と梅醤

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

## 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*

## KUSHIYAKI MIX – SPIEDINI

串焼きの盛り合わせ

*Selezione di diversi spiedini*

## YAKITAKO 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*

## 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 fiore di Loto croccante e polvere di alga Nori*

## WAGYU SUMIBIYAKI

和牛の炭火焼き

Yakiniku di Wagyu qualità A5

*serviti con riso bianco, verdure e uovo cotto a bassa temperatura*

## DESSERT - 本日の甘味

*Dolce del giorno*

**85**

prezzo a persona escluse le bevande

**25**

degustazione di sake abbinati ai piatti





**SAKEYYA**  
The House of Sake



酒やくん

# SAKEYYA KUN

SERVITO PER CIASCUN OSPITE AL TAVOLO



## 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*

## 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*

## KUSHIYAKI MIX – SPIEDINI

串焼きの盛り合わせ

*Selezione di diversi spiedini*

## YAKITAKO 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*

## CHIRASHI SPECIAL

ちらし寿司 特選

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

## DESSERT - 本日の甘味

*Dolce del giorno*

**65**

prezzo a persona escluse bevande

**20**

degustazione di sake abbinati ai piatti

