

WELCOME
TO



酒や

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

Sashimi di ricciola glassata con crema di sesamo, servito con tuorlo d'uova di quaglia marinato con salsa di soia e caviale al balsamico - 16

EBI TO KIKUIMO

車海老の軽い燻製と菊芋のすり流し

Mazzancolle leggermente affumicate servite con purea e chips di topinambur - 18

TARABAGANI TO HOTATE

鱈場蟹と帆立のワカモレサラダ

Insalata di granchio reale, uova di salmone e capesante scottate servita con purea di avocado guacamole al wasabi e pasta croccante - 24



WAGYU TATAKI

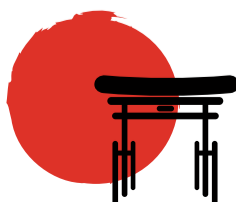
和牛たたきと温泉卵のサラダ仕立て

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

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



WAGYU (1PEZZO) - 和牛

Spiedino di manzo giapponese qualità A5 - 25



KINOKO - 茸

Spiedini di funghi in salsa di soia al burro - 4

CAULIFLOWER - カリフラワー

Cavolfiore alla brace in salsa di soia al burro servita con katsuobushi - 4

KABOCHA - 南瓜

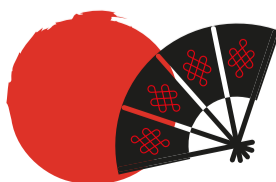
Spiedini di zucca in salsa di soia al burro - 4

.....

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

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



YAKI TAKO 3.0

蛸のコンフィと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 patate dolci viola - 28*

GINDARA 2.0

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 e katsuobushi - 32*

IBERICO MISO NIKOMI

イベリコ豚頬肉の味噌煮込み 山椒風味と白菜のくたくた煮
*Guanciale di maiale iberico stracotto e miso aromatizzato al pepe sansho
serviti con cassœula di cavolo giapponese - 26*

TARABA SAKAMUSHI

鱈場蟹と茸のバター酒蒸し

*Granchio reale e funghi di stagione sfumati
con sake e burro e serviti con ponzu - 36*



WAGYU SUMIBIYAKI - (100 g)

和牛の炭火焼

Yakiniku di Wagyu qualità A5 - 58





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 crudité di mare
misto tagliato al coltello*

16



SALMON
鮭

*Crudité di salmone
tagliato al coltello*

10



OYAKO
鮭親子

*Uova di salmone
e salmone tagliato
al coltello*

14



裏巻き

URAMAKI

ABURI SABA BOSUSHI

鯖の炙り棒寿司

*Uramaki di sgombro scottato e affumicato,
servito con shiso verde e tsukemono croccanti - 18*

ABURI SALMON

鮭の炙り棒寿司

Uramaki di salmone scottato 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



GINDARA DON
銀鱈丼

*Black cod carbonaro dell'Alaska
scottato e servito con cipollotto*

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*

TORI RAMEN

鶏ラーメン

*Spaghetti giapponesi in brodo di gallina con cipollotto,
stufato di maiale e bambù - 14*





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.





SAKEYA
The House of Sake

酒や 菜食

SAISHOKU



TOFU SALAD

豆腐のワカモレサラダ 胡麻ドレッシング

*Insalata di tofu servita con purea di avocado guacamole al wasabi,
salsa al sesamo e pasta croccanteo*

SURINAGASHI KIKUIMO

菊芋のすり流し 菊芋チップ

Purea di topinambur servita con chips di topinambur

ATSUAGE KABOCHA

厚揚げと南瓜のクリーム マサラ風味

*Tofu fritto servito con purea di zucca
aromatizzata al masala e chips di patate dolci viola*

KINOKO SAKAMUSHI

茸のバター酒蒸し

Funghi di stagione sfumati con sake e burro e serviti con ponzu

CAULIFLOWER DON

カリフラワー丼

Bowl di riso servita con cavolfiore alla brace in salsa teriyaki

DESSERT - 本日の甘味

Dolce del giorno

60

prezzo a persona escluse le bevande

20

degustazione di sake abbinati ai piatti

