

WELCOME
TO



酒や

SAKEYA

The House of Sake

OSYOKUJI





SAKEYA
The House of Sake

おぼんざい

OBANZAI



SAKE TO MIKANZU

鮭のミキュイ みかん酢とウイキョウのサラダ

*Salmone cotto a bassa temperatura in salsa al mandarino e salsa Sumiso
servito con insalata di finocchio e polvere di bottarga di muggine - 18*

HIRAME NO KOBUJIME

平目の昆布締め梅紫蘇和え 煎り酒のゼリーと山芋あられ

*Sashimi di rombo marinato con alga Kombu Umeshiso
servito con gelatina di Irishu e cubetti di patata Yamaimo - 20*

TORO TO CAVIAR

黒鮪大トロのタルタルのキャビア添え

えんどう豆のピューレとえんどう豆の含ませ煮を最中に乗せて

*Tartare di Toro ventresca di tonno Pinna Blu e caviale su biscotto di riso Monaka
serviti con purea di piselli e piselli marinati con brodo di alga Kombu - 26*



WAGYU TATAKI

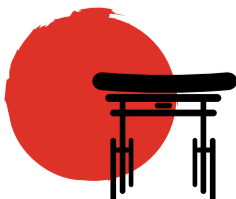
和牛のたたき

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

TAKO NO SUMITEN

蛸の天婦羅 烏賊墨の衣でクリーミースパイシーソース添え

Tempura di polpo al nero di seppia servita con salsa agrodolce - 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 - 16



WAGYU (1PEZZO) - 和牛

Spiedino di manzo giapponese qualità A5 - 25



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

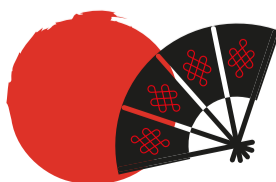
Pannocchia al carbone in salsa teriyaki - 4

.....

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

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



YAKI TAKO 6.0

蛸のコンフィ えんどう豆のピューレ山葵風味と桜のチップス
*Il nostro famoso polpo confit cotto in tre fasi
servito con purea di piselli al wasabi e chips di riso Sakura - 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*

KOHITSUJI 2.0

子羊の塩麴漬け 玉蜀黍のクリームとポップコーンの粉 もろ味噌添え
*Carré di agnello marinato al riso fermentato Koji e coperto con polvere di popcorn
servito con crema di mais e orzo fermentato Moromiso - 26*



SUKIYAKI

和牛とトマトのすき焼き温泉卵添え

*Wagyu affettata sottile e pomodoro leggermente saltato con
salsa Sukiyaki a base di salsa di soia, serviti con uovo cotto bassa temperatura - 52*

WAGYU SUMIBIYAKI - (100 g)

和牛の炭火焼

Yakiniku di Wagyu qualità A5 - 60





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*
20



SALMON
鮭

*Crudità di salmone
tagliato al coltello*
14



OYAKO
鮭親子

*Uova di salmone
e salmone tagliato
al coltello*
18



裏巻き

URAMAKI

WAGYU YUKKE

和牛ユッケ温泉卵 棒寿司

*Uramaki di tartare di Wagyu condito con miso al peperoncino,
servito con uovo cotto a bassa temperatura, cipollotto e Tenkasu croccante - 20*

ABURI SALMON

鮭の炙り棒寿司

Uramaki di salmone scottato in salsa teriyaki, avocado e salmone scottato - 18

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*
18



GINDARA DON
銀鱈丼

*Black cod carbonaro dell'Alaska
scottato e servito con cipollotto*
16



WAGYU SHIGURE DON
和牛の時雨煮と温泉卵

*Tipico stufato giapponese
di Wagyu*
18

GOMA TANTAN

胡麻坦々うどん

*Spaghetti freschi di taglio grande tipici giapponesi,
accompagnati da Wagyu macinato e salsa Dandan a base di sesamo - 16*

ABURA SOBA

油そば

Spaghetti di Ramen serviti con salsa a base di soia, stufato di maiale e bambù - 16





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.

(2) In mancanza di materie prime o ingredienti freschi è possibile vengano utilizzati prodotto congelati
all'origine o in loco.

