

WELCOME  
TO



酒や

SAKEYA

The House of Sake

OSYOKUJI





**SAKEYA**  
The House of Sake

おばんざい

# O BANZAI



## TATAKI HIRAMASA

平政のたたき 塩ポン酢

*Sashimi di ricciola leggermente scottata servito con salsa shio ponzu e gocce di olio aromatizzato alla menta shiso - 22*

## HIRAME NO SHIRAAE

平目と葡萄の白和え

*Sashimi di rombo e uva affettata servito con crema di tofu e sesamo - 20*

## KURUMAEBI NO KOBUJIME

車海老の昆布締めキャビア乗せ 和牛のラルドと金柑と共に

*Mazzancolle mediterranee marinate con alga kombu, servite con lardo di wagyu fatto in casa, kumquat e caviale - 28*



## WAGYU NO TATAKI

A5和牛のたたき 温泉卵とサラダ

*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 紅生姜のタルタルソース添え

*Tempura di polpo al nero di seppia servita con salsa tartare allo zenzero rosso benishoga - 16*





**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 - 18*



**WAGYU (1PEZZO)** - 和牛

*Spiedino di manzo giapponese qualità A5 - 26*



**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

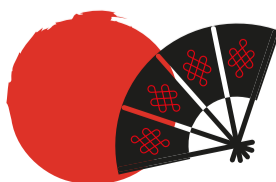
*Spiedini di zucca in salsa di soia al burro - 4*

.....

**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 3.5**

蛸のコンフィ 南京のマサラ風味と干しだらのマンテカートと共に  
*Il nostro famoso polpo confit cotto in tre fasi servito con purea di zucca aromatizzata  
al masala e baccalà mantecato, insieme a chips di patate dolci viola - 28*

**GINDARA 3.0**

銀鱈の西京焼きビーツの酢漬けとビーツの粉  
*Black Cod: filetto di carbonaro dell'Alaska marinato in salsa di miso bianco,  
zenzero e yuzu, servito con polvere e tsukemono di barbabietola - 34*

**TARABAGANI**

鱈場蟹とおこげの茸餡かけトリフ風味  
*Granchio reale al vapore sfumato con sake, servito con riso soffiato, salsa ai funghi misti  
e brodo tradizionale giapponese a base di katsuobushi e kombu al tartufo - 36*

**IBERICO**

イベリコ豚の朴葉味噌焼き  
*Secreto di suino iberico marinato al koji e cotto alla brace,  
servito con salsa houba miso (a base di miso e verdure) e chips croccanti - 28*



**WAGYU OZAKI A5 SUMIBIYAKI - (100g)**

A5尾崎牛の炭火焼  
*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:*



**SALMON**  
鮭

*Crudità di salmone  
tagliato al coltello*

14



**SPECIAL**  
特選

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

24



**OYAKO**  
鮭親子

*Uova di salmone  
e salmone tagliato  
al coltello*

18

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 - 20*

**ABURI SALMON**

鮭の炙り棒寿司

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

めの物

## SHIME

**DONBURI - 丼**

*Bowl di riso con uovo cotto a bassa temperatura e verdure marinate  
tsukemono, servito a scelta con:*



**TORO TEKKA**  
黒鮪大トロの鉄火丼

*Sashimi e tartare di  
ventresca di tonno,  
foglia di shiso e sesamo*

26



**UNAGI DON**  
鰻丼

*Anguilla alla brace  
con salsa Teriyaki*

20



**GINDARA DON**  
銀鱈丼

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

18



**WAGYU MAZE UDON**  
和牛混ぜうどん

*Spaghetti freschi di taglio grande tipici giapponesi, accompagnati da wagyu stufato servito  
con uovo cotto a bassa temperatura - 18*

**KARA MISO RAMEN**

辛みそラーメン

*Spaghetti di ramen serviti con wagyu macinato leggermente piccante,  
germogli di soia e cipollotto in brodo di miso - 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 SO<sub>2</sub> 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.

