

WELCOME
TO



SAKEYA

The House of Sake

OSHOKUJI





SAKEYA
The House of Sake

おばんざい

OBANZAI



NEGI TORO YUKKE

黒鮪とろのユッケ仕立て 色々チップスと零下調理の卵黄添え

Tartare di ventresca di tonno bluefin servita con salsa agro-piccante al sesamo, uovo cotto a temperatura negativa e chips croccanti - 26

HIRAMASA YUZU SUMISO

平政のたたき 柚子風味の酢味噌

Sashimi di ricciola leggermente scottata servito con salsa sumiso allo yuzu e germogli misti - 22

KURUMA EBI SHIRAE

車海老の軽い燻製仕立て
豆腐と酒粕のソースと赤紫蘇のパウダー

Mazzancolle leggermente affumicate servite con polvere e tuile di shiso rosso e crema di tofu al sakekasu - 24



TAKOTEN

蛸の天婦羅 烏賊墨の衣 紅生姜のタルタルソース

Tempura di polpo al nero di seppia servita con salsa tartare allo zenzero rosso benishoga - 18

WAGYU NO TATAKI

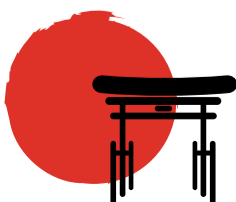
A5和牛のたたき 温泉卵とサラダ

Sashimi di wagyu qualità A5 scottato, servito su insalata mista orientale con uovo cotto a bassa temperatura e salsa sesamo - 34

KAKI FRY

カキフライと和牛とキャビア

Ostrica impanata servita con tartare di wagyu e caviale su base di salsa tartare - 14 al pezzo





SAKEYA
The House of Sake

炭火串焼き

SUMIBI KUSHIYAKI

BRACE GIAPPONESE AL CARBONE
(2 SPIEDINI A PORZIONE)



MOMO - もも

Spiedino di coscia di pollo in salsa teriyaki - 8

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 - 7

SAKE - 鮭

Spiedini di salmone in salsa teriyaki - 12

NEGI MAGURU - 鮪の葱間

Ventresca di tonno e cipollotti in salsa teriyaki - 16

UNAGI - 鰻

Spiedini di anguilla in salsa teriyaki - 18



WAGYU (1PEZZO) - 和牛

Spiedino di manzo giapponese qualità A5 - 28



KINOKO - 茸

Spiedini di funghi in salsa di soia al burro - 5

CAULIFLOWER - カリフラワー

Cavolfiore alla brace servito con katsuobushi in salsa di soia al burro - 5

KABOCHA - 南瓜

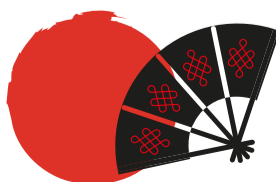
Spiedini di zucca in salsa di soia al burro - 6

.....

KUSHIYAKI MIX - 6 SPIEDINI

串焼き6種 盛り合わせ

Selezione di 6 spiedini diversi - 22





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 南瓜のピューレ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, baccalà mantecato e chips di patate dolci viola - 28*

GUSOKUNI

オマール海老と蕪の具足煮 酒粕仕立て
Astice a metà in zuppa di sakekasu servita con rapa bianca e yuzu - 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 e semi di senapei - 34*

IBERICO HOBAYAKI

イベリコ豚頬肉の朴葉味噌焼き
*Guancia di iberico stufato con miso,
servito con funghi, crema di cavolo cinese e katsuobushi - 28*

WAGYU OZAKI A5 SUMIBIYAKI - (100 g)

尾崎牛A5ランクの炭火焼
Yakiniku di wagyu qualità A5 - 65





SAKEYA
The House of Sake

ちらし寿司

CHIRASHI SUSHI

Bowl di riso al sesamo tostato con alga nori e salsa di soia servito a scelta con:



SAKE
鮭

*Crudità di salmone
tagliato al coltello*

18



SPECIAL
特選

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

26



OYAKO
鮭親子

*Uova di salmone
e salmone tagliato
al coltello*

24

裏巻き

URAMAKI

SAKE ABURI BOSUSHI

鮭の炙り棒寿司

*Uramaki di salmone scottato, avocado e salmone
servito con salsa teriyaki e cipolla fritta - 22*

SABA ABURI BOSUSHI

鯖の炙り棒寿司

Uramaki di shiso verde e tsukemono croccanti con sgombro scottato - 24

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 DON
黒鮪大トロの鉄火丼

*Sashimi e tartare di ventresca
di tonno, foglia di shiso verde,
wasabi, cipollotto, daikon
croccante e sesamo*

28



UNAGI DON
鰻丼

*Anguilla alla brace
con salsa teriyaki*

26



GINDARA DON
銀鱈丼

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

22



NIKU UDON
窯玉肉うどん

*Spaghetti freschi di taglio grande tipici giapponesi, accompagnati da wagyu stufato,
uovo cotto a bassa temperatura, cipollotto, tempura croccante e yuzu - 18*

TEN ICHI RAMEN

こってりラーメン

*Spaghetti ramen in brodo di pollo con crema di ceci,
serviti con maiale e bambù stufati e cipollotto - 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.

