

WELCOME
TO



SAKEYA

The House of Sake

OSHOKUJI





SAKEYYA
The House of Sake

おぼんざい

OBANZAI



MAGURO NO KOKEDAMA

鮪の苔玉

*Sfera di tartare di tonno e takuan in aonori su miso rosso in polvere,
maionese al Sakekasu e pane al vapore al nero di seppia - 26*

SAKE TO MIKANZU

鮭のミキュイとみかん酢

*Salmone cotto a bassa temperatura e insalata di finocchio con la sua crema,
salsa mikanzu, polvere di bottarga di muggine - 22*

KANI TO HOTATE

鱈場蟹と帆立の酢の物 キャビア添え

*Insalata di granchio reale, capesante scottate e caviale,
servita con crema di mais, gelatina all'aceto e alghe miste - 28*

TAKOTEN

蛸の天婦羅 烏賊墨仕立て

*Tempura di polpo al nero di seppia con
salsa tartara allo zenzero rosso beni shoga - 18*



KAKI FRY

カキフライの和牛巻き, キャビア添え

*Ostrica impanata frita con carpaccio di Wagyu qualità A5 e caviale,
servita nel suo guscio con salsa tartara - 24*

WAGYU NO TATAKI

尾崎牛のたたきと温泉卵のサラダ仕立て

*Sashimi di Wagyu qualità A5 scottato, insalata mista orientale,
uovo cotto a bassa temperatura e salsa al sesamo - 36*





SAKEYA
The House of Sake

炭火串焼き

SUMIBI KUSHIYAKI

BRACE GIAPPONESE AL CARBONE
(2 SPIEDINI A PORZIONE)



MOMO - もも

Coscia di pollo in salsa Teriyaki - 8

TSUKUNE - つくね

Polpetta di pollo in salsa Teriyaki - 8

BACON TOMATO - トマトベーコン

Pomodoro ciliegino e pancetta di maiale - 7

SAKE - 鮭

Salmon in salsa Teriyaki - 12

NEGI MAGURU - 鮪の葱間

Ventresca di tonno e cipollotto - 16

UNAGI - 鰻

Anguilla in salsa Teriyaki - 18



WAGYU NEGI - 和牛葱

Carne Wagyu giapponese qualità A5 e cipollotto - 30



MELANZANA - 茄子 - 5

FRIGGITELLI - 青唐 - 5

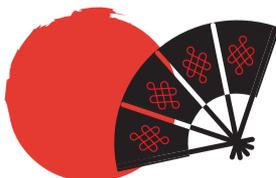
MAIS - 玉蜀黍 - 6

.....

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 4.0

蛸のコンフィと3種のペペローネのクリーム

Polpo confit cotto in tre fasi, servito con purea ai tre peperoni - 30

KOHITSUJI

子羊の粕漬け焼き 梅紫蘇おかかのソース

Carrè di agnello marinato al Sakekasu, servito con friggirelli alla brace, katsuobushi, shiso verde e salsa umeboshi - 28

GINDARA 2.0

銀鱈の西京焼き 蓮根チップスと出汁粉

Filetto di Black Cod dell'Alaska marinato con miso bianco, zenzero e yuzu, chips di radice di loto, polvere di aonori e katsuobushi - 34

UNAGI TO FOIE GRAS

鰻の白焼き フォアグラの西京漬けとバオ

柚子のピリ辛ソース

Anguilla alla brace e foie gras marinato al miso, serviti con salsa agrodolce allo yuzu e pane al vapore - 32



WAGYU HAMBURGER

和牛の煮込みハンバーグ

Polpettone di Wagyu stufato con salsa al miso e servito con verdura di stagione - 36

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 con alga nori e salsa di soia, servita 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 e avocado all'interno, ricoperto da salmone scottato,
servito con salsa teriyaki e cipolla fritta - 22*

IKA NO INROTSUME

烏賊の印籠詰め

*Calamaro ripieno di riso da sushi, shibazuke tritato,
yuzu, foglie di shiso verde e sesamo tostato - 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

黒鮪のトロ鉄火丼

*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 dell'Alaska
scottato e servito con
cipollotto e yuzu*

22



WAGYU SOBA

和牛蕎麦

Spaghetti freddi di grano saraceno con zuppa di soia e carne di Wagyu - 18

TORI TSUKEMEN

鶏つけ麺

*Spaghetti freddi di ramen serviti con maiale, bambù stufato e cipollotto,
zuppa di pollo e crema di ceci - 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.

