



SAKEYA
The House of Sake

季節のお献立

MENU DI STAGIONE



前菜

ANTIPASTI

KURUMA EBI NO SHIRAAE

車海老白和えと菜の花

Gambero kuruma leggermente scottato, crema al tofu, salsa verde di cime di rapa e meringa sapida al miso - 26

KENSAKI IKA KOBUJIME

剣先烏賊昆布メ うすい豆

Calamaro kensaki marinato in alga kombu, crema dolce di piselli freschi, bottarga di tuorlo d'uovo e chips croccanti di kombu - 24

HIRAMASA ARARE

平政あられ和え 木の芽味噌

Ricciola e bambù a cubetti con riso soffiato croccante, insalata di germogli freschi e miso profumato al pepe giapponese - 26

温物

PIATTI CALDI

BUTAKOUJI

豚の麴焼き

Lonza di maiale marinata al koji, cotta lentamente alla brace, servita con purè di cavolo dolce e salsa allo zenzero e shoyu koji - 30

寿司

SUSHI

TEMAKI WAGYU AMAEBI

和牛と甘海老の手巻き

Involtino di alga nori con Wagyu battuta al coltello, amaebi marinato al koji e tuorlo di quaglia cremoso - 18





SAKEYYA
The House of Sake

SAKEYYAの定番

GRAN MENU DI SAKEYYA



前菜

ANTIPASTI

MAGURO NO KOKEDAMA

鮪の苔玉

Tartare di tonno rosso battuta al coltello in polvere di aonori e takuan croccante, servita su crumble di miso salato con maionese al natto fermentato e pane al vapore al nero di seppia - 28

TAKOTEN

蛸の天婦羅 烏賊墨仕立て

Polpo in tempura leggera e croccante con pastella al nero di seppia, servito con salsa tartara allo zenzero rosso giapponese - 20



KAKI FRY

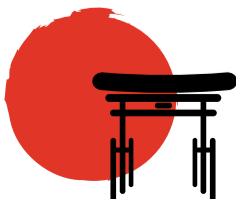
カキフライの和牛巻き キャビア添え

Ostrica fritta dorata e croccante avvolta in sottile Wagyu A5, servita con caviale e salsa tartara fatta in casa - 26

WAGYU NO TATAKI

和牛のたたきと温泉卵のサラダ仕立て

Wagyu A5 scottato alla brace e tagliato sottile con insalata orientale fresca, uovo cotto a bassa temperatura e salsa al sesamo tostato - 38





SAKEYA
The House of Sake

炭火串焼き

SUMIBI KUSHIYAKI

SPIEDINI GIAPPONESI COTTI SU CARBONE BINCHOTAN,
COTTURA LENTA, PROFUMO INTENSO, GUSTO AUTENTICO
(2 SPIEDINI PER PORZIONE).



MOMO - もも

Coscia di pollo succosa - 8

TSUKUNE - つくね

Polpetta di pollo preparata a mano - 10

TEBASAKI - 手羽先

Ali di pollo croccanti con salsa teriyaki e sesamo - 8

BUTABARA TOMATO - 豚バラトマト

Pomodoro avvolto nella pancetta di maiale - 8

GARI BUTAMAKI - 豚バラ生姜巻き

Pancetta di maiale con zenzero marinato. Sapore intenso e leggermente piccante - 10

SAKE - 鮭

Salmone fresco - 16

TARA NEGIMA - 銀鱈葱

Black cod morbido e succulento con cipollotto dolce - 16

NEGI MAGURO - 鮪の葱間

Ventresca di tonno con cipollotto dolce - 18

UNAGI - 鰻

Anguilla alla brace glassata con salsa kabayaki - 20



WAGYU NEGI - 和牛葱

Manzo Wagyu qualità A5 con cipollotto dolce - 26

MELANZANA

茄子

Melanzana cotta lentamente al carbone

6

FRIGGITELLI

青唐

Piccoli peperoni verdi dal gusto fresco

6

FUNGHI

きのこ

Funghi misti dall'aroma naturale intenso

6

MAIS

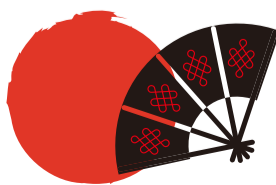
とうもろこし

Mais dolce arrostito, leggermente caramellato

6

KUSHIYAKI SELEZIONE - 串焼き六種盛り

Selezione dello chef di sei spiedini assortiti del giorno - 26





SAKEYA
The House of Sake

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



YAKI TAKO 5.0

焼き蛸と鱈のクリームと南瓜のピューレ

Polpo cotto lentamente in più fasi per ottenere una consistenza morbida, servito con baccalà mantecato e crema di zucca leggermente speziata - 32

GINDARA 2.0

銀鱈の西京漬け 蓮根チップスと出汁の粉

Black cod marinato in miso bianco, cotto lentamente fino a diventare cremoso, con chips croccanti di radice di loto e polvere di dashi - 34

UNAGI TO FOIE GRAS

鰻の白焼きとフォアグラ粕漬け 蒸しパン添え

Anguilla alla brace, foie gras marinato al sakekasu e miso. Equilibrio tra dolce e sapido in stile giapponese moderno - 32



WAGYU HAMBURGER

和牛の煮込みハンバーグ

Hamburger di Wagyu cotto lentamente in una ricca salsa al miso e servito con uovo cotto a bassa temperatura - 36

WAGYU SUMIBIYAKI - (100g)

和牛炭火焼

Manzo Wagyu A5 cotto alla brace direttamente al tavolo. Carne estremamente tenera dal sapore intenso e burroso - 65





SAKEYA
The House of Sake

ちらし寿司

CHIRASHI SUSHI

Bowl di riso da sushi condita con aceto, giapponese e servita con pesce fresco selezionato tagliato al coltello.



SAKE
鮭

Salmon fresco dal sapore delicato e pulito
20



SPECIAL
特選

Selezione di pesci misti e frutti di mare freschi con frittata tamagoyaki
28



OYAKO
鮭親子

Salmon fresco e uova di salmon marinate in salsa di soia
26

裏巻き

URAMAKI

SAKE ABURI BOSUSHI

鮭の炙り棒寿司

Salmon e avocado all'interno, ricoperto da salmon scottato, servito con salsa teriyaki e cipolla fritta - 26

IKA NO INROTSUME

烏賊の印籠詰め

Calamaro ripieno di riso da sushi, yuzu, foglie di shiso e sesamo tostato - 24

めの物

SHIME

DONBURI - 丼

Bowl di riso caldo servito con uovo cotto a bassa temperatura.



TORO TEKKA DON

黒鮪のとろ鉄火丼

Sashimi e tartare di ventresca di tonno con shiso fresco e wasabi

30



UNAGI DON

鰻丼

Anguilla alla brace, glassata con salsa kabayaki

28



GINDARA DON

銀鱈丼

Black cod dell'Alaska scottato servito con cipollotto e yuzu

22

WAGYU UDON

和牛のせうどん

Udon in un delicato brodo dashi con Wagyu stufato in stile shigureni, uovo cotto a bassa temperatura, cipollotto fresco e tenkasu croccante - 24

KAMO NANBAN SOBA

鴨つくね南蛮せいろ

Brodo caldo con sfere di anatra e porro giapponese grigliato, servito con spaghetti di grano saraceno freddi, wasabi fresco e yuzu - 22





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.

