



---

---

# ENOSAKE

SAKE • SUSHI • WINE

---

---

MENÙ



Benvenuti nel nostro locale, un'oasi incantevole che celebra l'eleganza e la raffinatezza della cucina giapponese, accompagnata dai migliori sake.

Qui, la nostra filosofia culinaria si basa sull'utilizzo esclusivo di ingredienti di eccellente qualità, tra cui spiccano la pregiata Ozaki Beef, una delle migliori Wagyu del Giappone, e il rinomato Tonno Balfegó, considerato il miglior tonno rosso ingrassato al mondo.

La Ozaki Beef proviene dai bovini Kuroge allevati da Muhenaru Ozaki san, l'unico allevatore in tutto il Giappone che può dare il proprio nome alla propria carne, garantendo così la massima qualità e autenticità. Per quanto riguarda il Tonno Balfegó, questo straordinario prodotto unisce sostenibilità, tracciabilità ed eccellenza in ogni boccone, presentando una quantità di grasso superiore all'8%.

**Ogni piatto che prepariamo con questi ingredienti eccezionali vi porterà in un viaggio culinario indimenticabile.**



WI - FI

MENÙ



1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9

E  
N  
O  
S  
A  
K  
E  
·  
C  
O  
M

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

食べ物  
TABEMONO

# FOOD



## ANTIPASTI APPETIZERS

---

前菜  
Z  
E  
N  
S  
A  
I

<b>Edamame</b> * <i>Edamame</i>	4€
<b>Fave Saltate</b> <sup>1;6;7;9</sup> * <i>Sautéed Broad Beans</i>	5€
<b>Taccole Croccanti in Salsa di Sesamo</b> <sup>1;6;7;9</sup> <i>Crispy Snow Peas in Sesame Sauce</i>	6€
<b>Ostriche Amelie</b> <sup>4</sup> <i>Amelie Oysters</i>	5€
<b>Gambero Rosso (1 pz.)</b> <sup>8</sup> * <i>Red Shrimp (1 pc.)</i>	7€
<b>Scampo (1 pz.)</b> <sup>8</sup> * <i>Scampo (1 pc.)</i>	8€
<b>Caviale (1og)</b> <sup>5</sup> <i>Caviar (1og)</i>	25€



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table  
**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens

**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

## CARPACCIO CARPACCIO

---

<b>Salmone</b> <sup>5;7;9</sup> <i>Salmone</i>	13€
<b>Branzino</b> <sup>5;7;9</sup> <i>Bass</i>	13€
<b>Ricciola Mediterranea</b> <sup>5;7;9</sup> <i>Mediterranean Amberjack</i>	14€
<b>Rombo</b> <sup>5;7;9</sup> <i>Turbot</i>	14€
<b>Moro Oceanico</b> <sup>5</sup> <i>Moro Oceanico</i>	22€
<b>Wagyu Ozaki</b> <sup>7;9</sup> <i>Japanese Meat</i>	35€

カル  
パ  
ツ  
チ  
ヲ  
K  
A  
R  
U  
P  
A  
T  
C  
H  
O

## TARTARE DI PESCE FISH TARTARE

---

<b>Salmone Norvegese Leroy</b> <sup>5;7;9</sup> <i>Leroy Norwegian Salmon</i>	8€
<b>Ricciola Mediterranea</b> <sup>5;7;9</sup> <i>Mediterranean Amberjack</i>	10€
<b>Tonno</b> <sup>5;7;9</sup> <i>Tuna</i>	15€
<b>Kaiseki</b> <sup>5;7;9</sup> <i>Tonno, Salmone Norvegese, Ricciola, Capesante di Hokkaido, Avocado, Caviale e Uova di Salmone</i> <i>Tartare with Balfegò Tuna, Norwegian Salmon, Amberjack, Hokkaido Scallops, Avocado, Caviar and Salmon Eggs</i>	20€

魚  
の  
タ  
ル  
タ  
ル  
T  
S  
A  
R  
K  
A  
N  
A  
R  
U  
T  
A  
R  
O

**COPERTO COVER CHARGE** 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table

**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens

**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

## RAVIOLI RAVIOLI (4 PZ. / 4 PCS.)

---

<b>Verdure</b> <sup>9;12 *</sup> <i>Vegetables</i>	5€
<b>Maiale</b> <sup>7;9 *</sup> <i>Pork</i>	6€
<b>Gamberi</b> <sup>8;9 *</sup> <i>Shrimp</i>	6€
<b>Wagyu Ozaki</b> <sup>7;9;12</sup> <i>Japanese Meat</i>	12€

餃子  
G  
Y  
Ō  
Z  
A

## FRITTI FRIED

---

<b>Involtini di Gamberi, Asparagi e Soia</b> <sup>7;8;9 *</sup> <i>Daikon with black sesame seeds</i>	6€
<b>Involtini di Salmone e Philadelphia</b> <sup>3;5 *</sup> <i>Salmon and Philadelphia rolls</i>	6€
<b>Bocconcini di Pollo Marinati</b> <sup>7;14 *</sup> <i>Marinated chicken chunks</i>	8€

揚げ物  
A  
G  
E  
M  
O  
N  
O

## TEMPURA TEMPURA

---

<b>Verdure Miste</b> <sup>9 *</sup> <i>Mixed Vegetables</i>	9€
<b>Calamari</b> <sup>5;9 *</sup> <i>Squids</i>	10€
<b>Gamberi Blu</b> <sup>8;9 *</sup> <i>Blue Shrimps</i>	12€

天ぷら  
T  
E  
N  
P  
U  
R  
A



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€    **Vedi tabella allergeni** See allergens table  
**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens  
**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

## MIX DI SUSHI SUSHI MIX

---

<b>Chirashi</b> <sup>5;6;8;9</sup> <i>Ciotola di Riso Bianco con Sashimi Misto (16 pz.)</i> <i>Bowl of White Rice with Mixed Sashimi (16 pcs.)</i>	18€
<b>Sashimi</b> <sup>4;5;8</sup> <i>Misti (12 pz.)</i> <i>Mixed (12 pcs.)</i>	20€
<b>Nigiri</b> <sup>4;5;8;9</sup> <i>Variegati (10 pz.)</i> <i>Variegated (10 pcs.)</i>	22€

寿司ミックス

S C  
U H  
S I  
H R  
I A  
S  
M O  
R I  
I S  
A A  
W S  
A H  
S I  
E M  
I

## SUSHI DI CARNE MEAT SUSHI

---

<b>Uramaki con Anatra alla Pechinese e Cipolla Caramellata (6 pz.)</b> <sup>1;6;7;9</sup> <i>Uramaki with Peking Duck and Caramelized Onion (6 pcs.)</i>	14€
<b>Uramaki con Filetto di Manzo e Tempura di Bamboo (4 pz.)</b> <sup>1;6;7;9</sup> <i>Uramaki with Beef Fillet and Bamboo Tempura (4 pcs.)</i>	16€

肉寿司

S N  
U I  
S K  
H U  
I



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table  
**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens  
**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

## EDIZIONE LIMITATA LIMITED EDITION



### Uramaki Aka Toro <sup>7;8;9</sup>

25€

*Uramaki con Ventresca di Tonno Scottato alla Piastra,  
Gambero Rosso Crudo con Avocado e Erba Cipollina  
Uramaki with Grilled Tuna Belly,  
Raw Red Prawn with Avocado and Chives*

限定のお料理

R  
Y  
O  
R  
I  
G  
E  
N  
T  
E  
I

## SPECIALI SPECIALS

### Wasabi Fresco

3€

*Fresh Wasabi*

### Gunkan con Tartare Manzo (4 pz.) <sup>6;7;9</sup>

12€

*Gunkan with Tartare Beef (4 pcs.)*

### Gunkan con Caviale e Riccio (2 pz.) <sup>5;7</sup>

15€

*Gunkan with Caviar and Urchin (2 pcs.)*

### Capesante Grigliate con Salsa alla Menta (2 pz.) <sup>4;7;9</sup>

12€

*Grilled Scallops with Mint Sauce (2 pcs.)*

### Uramaki Robusuta <sup>1;6;7;8;9</sup>

28€

*Uramaki con Aragosta*

*Uramaki with Lobster*

特別なお料理

R  
T  
O  
K  
U  
B  
E  
T  
S  
U  
I



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table

**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens

**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

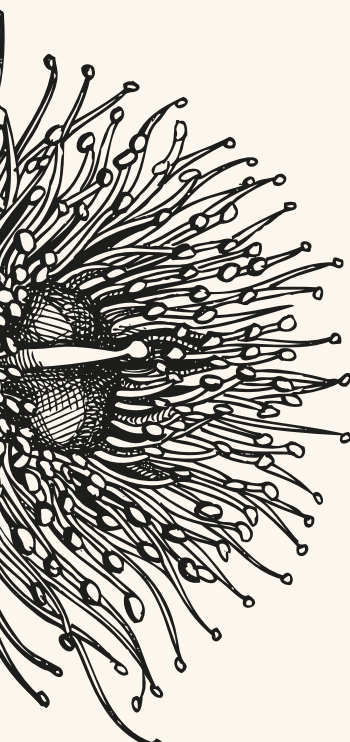
## GUNKAN GUNKAN (1 PZ. / 1 PC.)

軍艦

G  
U  
N  
K  
A  
N



<b>Alga con Uova di Pesce Volante</b> <sup>5;7;9</sup> <i>Seaweed with Flying Fish Eggs</i>	3€
<b>Alga con Uova di Salmone</b> <sup>5;7;9</sup> <i>Seaweed with Salmon Roe</i>	3€
<b>Salmone Crudo con Tartare di Spicy Salmon</b> <sup>2;5;7;9;14</sup> <i>Raw Salmon with Spicy Salmon Tartar</i>	4€
<b>Salmone Crudo con Uova di Salmone</b> <sup>5;7;9</sup> <i>Raw Salmon with Salmon Roe</i>	4€
<b>Salmone Scottato con Burrata</b> <sup>3;5;7;9</sup> <i>Seared Salmon with Burrata</i>	4€
<b>Salmone Scottato con Tempura di Gamberone</b> <sup>5;7;8;9;14</sup> <i>Seared Salmon with Prawn Tempura</i>	4€
<b>Salmone Scottato con Uova di Quaglia</b> <sup>5;7;9;14</sup> <i>Seared Salmon with Quail Eggs</i>	4€
<b>Salmone Affumicato Sockeye con Granchio Reale</b> <sup>3;5;7;8;9</sup> <i>Smoked Sockeye Salmon with King Crab</i>	4€
<b>Salmone Affumicato con Burrata e Caviale</b> <sup>3;5</sup> <i>Smoked Salmon with Burrata and Grated Caviar</i>	8€
<b>Ventresca di Tonno Balfegò</b> <sup>5</sup> <i>Balfegò Tuna Belly</i>	7€
<b>Ventresca di Tonno Balfegò Scottato</b> <sup>5;7;9</sup> <i>Seared Balfegò Tuna Belly</i>	8€



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table

**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens

**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

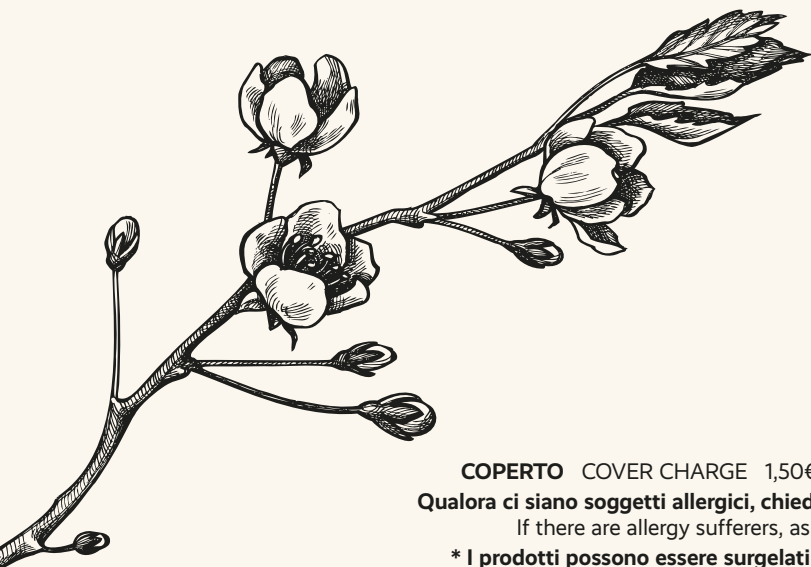
## SASHIMI SASHIMI (4 PZ. / 4 PCS.)

---

刺身

S  
A  
S  
H  
I  
M  
I

<b>Salmone Norvegese Leroy</b> <sup>5</sup> <i>Leroy Norwegian Salmon</i>	6€
<b>Salmone Ora King</b> <sup>5</sup> <i>Ora King Salmon</i>	15€
<b>Pesceburro</b> <sup>5</sup> <i>Butter Fish</i>	7€
<b>Branzino</b> <sup>5</sup> <i>Bass</i>	7€
<b>Ricciola Mediterranea</b> <sup>5</sup> <i>Mediterranean Amberjack</i>	7€
<b>Corba Rossa del Gargano</b> <sup>5</sup> <i>Red Corba of Gargano</i>	8€
<b>Tonno Balfegò</b> <sup>5</sup> <i>Balfegò Tuna</i>	8€
<b>Ventresca di Tonno Balfegò</b> <sup>5</sup> <i>Balfegò Tuna Belly</i>	20€
<b>Dentice Mediterranea</b> <sup>5</sup> <i>Mediterranean Snapper</i>	8€
<b>Capesante di Hokkaido</b> <sup>4</sup> <i>Hokkaido Scallops</i>	15€



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table  
**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens

**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

## TATAKI TATAKI

---

**Salmone Scottato con Semi di Pinoli** <sup>3;5;7;9</sup> 12€  
*Seared Salmon Tataki*

**Tonno Scottato con Semi di Sesamo** <sup>5;6;7;9</sup> 12€  
*Tataki Seared Tuna*

た  
た  
き  
T  
A  
T  
A  
K  
I

## TEMAKI TEMAKI (1 PZ. / 1 PC.)

---

**Salmone e Avocado** <sup>5;6</sup> 5€  
*Salmon and Avocado*

**Tonno e Avocado** <sup>5;6</sup> 5€  
*Tuna and Avocado*

**Tempura di Gamberone** <sup>6;7;8;9</sup> 6€  
*Prawn Tempura*

**Anguilla Arrostita** <sup>5;6;7;9</sup> 6€  
*Roasted Eel*

手  
卷  
き  
T  
E  
M  
A  
K  
I



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table

**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens

**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

**NIGIRI** NIGIRI (1 PZ. / 1 PC.)

---

**Salmone Norvegese Leroy** <sup>5</sup>  
*Leroy Norwegian Salmon*

2€

**Salmone Ora King** <sup>5</sup>  
*Ora King Salmon*

5€

**Salmone Leroy Scottato** <sup>5;7;9</sup>  
*Seared Leroy Salmon*

2€

**Branzino** <sup>5</sup>  
*Bass*

2€

**Pesceburro** <sup>5</sup>  
*Butter Fish*

2€

**Avocado** <sup>5</sup>  
*Avocado*

2€

**Tonno Balfegò** <sup>5</sup>  
*Balfegò Tuna*

3€

**Ventresca di Tonno Balfegò** <sup>5</sup>  
*Balfegò Tuna Belly*

4€

**Ventresca di Tonno Balfegò Scottato** <sup>5;7</sup>  
*Seared Balfegò Tuna Belly*

5€

握

り

N  
I  
G  
I  
R  
I



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table  
**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens

**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

**NIGIRI** NIGIRI (1 PZ. / 1 PC.)

握

り

N  
I  
G  
I  
R  
I



**Gambero Crudo Dolce** <sup>8</sup> 3€  
*Sweet Raw Shrimp*

**Gambero Cotto** <sup>8</sup> 3€  
*Cooked Shrimp*

**Gambero Blu** <sup>8</sup> 6€  
*Blue Shrimp*

**Gambero Rosso** <sup>8</sup> 6€  
*Red Shrimp*

**Scampo (2 pz.)** <sup>8</sup> 12€  
*Scampo*

**Capesante di Hokkaido** <sup>4</sup> 3€  
*Hokkaido Scallops*

**Vongola Artica** <sup>4</sup> 3€  
*Arctic Clam*

**Anguilla Kobayashi** <sup>5;6;7;9</sup> 3€  
*Kobayashi Eel*

**Moro Oceanico** <sup>5</sup> 4€  
*Toothfish*

**Ricciola Mediterranea** <sup>5</sup> 3€  
*Mediterranean Amberjack*

**Dentice Mediterranea** <sup>5</sup> 3€  
*Mediterranean Snapper*

**Polpo** <sup>4</sup> 3€  
*Octopus*



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table  
Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens  
\* I prodotti possono essere surgelati all'origine The products can be frozen at source

## URAMAKI URAMAKI (6PZ. / 6 PCS.)

裏  
巻

U  
R  
A  
M  
A  
K  
I



<b>California Flow</b> <sup>6;7;9</sup> <i>Patata Dolce, Mango, Carota Gialla Marinata</i> <i>Sweet Potato, Mango, Marinated Yellow Carrot</i>	10€
<b>Euphoria Roll</b> <sup>5;6</sup> <i>Salmone e Avocado</i> <i>Salmon and Avocado</i>	12€
<b>Ebiten</b> <sup>6;7;8;9</sup> <i>Gambero in Tempura</i> <i>Shrimp Tempura</i>	12€
<b>California</b> <sup>6;7;8;9;14</sup> <i>Granchio Reale, Cetriolo, Avocado</i> <i>King Crab, Cucumber, Avocado</i>	13€
<b>Flower Roll</b> <sup>6;7;9;14</sup> <i>Tempura di Carciofi, ricoperto di Avocado</i> <i>Artichoke Tempura, covered with Avocado</i>	13€
<b>Burrata Roll</b> <sup>5;6;7;9</sup> <i>Salmone, Cetriolo, Burrata</i> <i>Salmon, Cucumber, Burrata</i>	13€
<b>Spicy Salmon</b> <sup>1;5;6;7</sup> <i>Menta, Avocado, Pinoli</i> <i>Mint, Avocado, Pine Nuts</i>	13€
<b>Sake Kyuri</b> <sup>5;6;7;9;14</sup> <i>Salmone, Cetriolo, Avocado</i> <i>Salmon, Cucumber, Avocado</i>	18€
<b>Tako Lime</b> <sup>3;5;6;9;14</sup> <i>Calamaro in Tempura, Maionese, Lime</i> <i>Squid Tempura, Mayonnaise, Lime</i>	15€



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table

**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens

**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

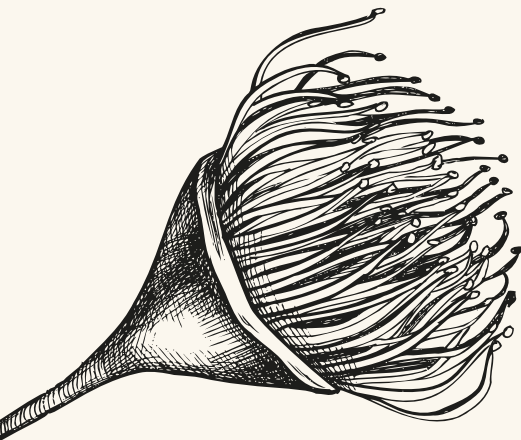
## URAMAKI URAMAKI (6PZ. / 6 PCS.)

---

- White Special** <sup>5;6;7;9;14</sup> 13€  
*Spigola Grigliata, Avocado,  
Ricciola Scottata alla Fiamma, Maionese, Teriyaki  
Grilled Sea Bass, Avocado,  
Flame-Seared Amberjack, Mayonnaise, Teriyaki*
- Golden Sake** <sup>5;6;7;9</sup> 14€  
*Salmone Grigliato, Burrata Affumicata, Julienne di Patate  
Grilled Salmon, Smoked Burrata, Potato Julienne*
- Crab Roll** <sup>6;7;8;9</sup> 15€  
*Granchio in Tempura e Granchio delle Nevi  
Tempura Crab and Snow Crab*
- Ebi Nagi** <sup>6;7;8;9</sup> 15€  
*Tempura di Gambero, Anguilla Affumicata,  
Teriyaki, Sesamo  
Shrimp Tempura, Smoked Eel, Teriyaki, Sesame*
- Meadow Ebiten** <sup>6;7;8;9;14</sup> 16€  
*Tempura di Gambero, Avocado,  
Maionese Giapponese, Teriyaki  
Shrimp Tempura, Avocado, Japanese Mayonnaise, Teriyaki*
- Ebi Sake** <sup>6;7;8;9</sup> 16€  
*Tempura di Gambero, Salmone Scottato alla Fiamma,  
Spicy Mayo, Teriyaki, Sesamo  
Shrimp Tempura, Flame-Seared Salmon,  
Spicy Mayo, Teriyaki, Sesame*

裏  
巻  
ず

U  
R  
A  
M  
A  
K  
I



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table  
**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens  
**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

## HOSOMAKI HOSOMAKI (6 PZ. / 6 PCS.)

**Rapa Gialla Marinata**  
*Marinated Yellow Turnip*

4€

**Cetriolo**  
*Cucumber*

4€

**Avocado**  
*Avocado*

5€

**Salmone Norvegese, Leroy** <sup>5</sup>  
*Norwegian Salmon, Leroy*

6€

**Anguilla e Cetriolo** <sup>5;6;7;9</sup>  
*Eel and Cucumber*

6€

**Ventresca di Tonno Balfegò** <sup>5</sup>  
*Balfegò Tuna Belly*

8€

**Hoso in Tempura con Burrata** <sup>3;5;7;9</sup>  
*Hoso in Tempura with Burrata*

13€

**Hoso in Tempura Salmone** <sup>5;7;9</sup>  
*Hoso in Salmon Tempura*

13€

## FUTOMAKI FUTOMAKI (6 PZ. / 6 PCS.)

**Vegetariano** <sup>6;7;9</sup>  
*Avocado, Alga, Cetriolo, Rapa, Insalata*  
*Avocado, Seaweed, Cucumber, Turnip, Salad*

10€

**Tori Karage** <sup>6;7;9;14</sup>  
*Pollo Fritto*  
*Fried Chicken*

10€

**In Tempura** <sup>5;6;7;8;9;14</sup>  
*Salmone, Granchio Reale, Avocado*  
*Salmon, King Crab, Avocado*

10€

細  
巻

H  
O  
S  
O  
M  
A  
K  
I



大  
巻

F  
U  
T  
O  
M  
A  
K  
I



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table  
**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens

**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE



## SPAGHETTI SPAGHETTI

- Udon di Manzo** <sup>6;7;9;14</sup> 12€  
*Spaghetti di Grano con Entrecote Irlandese*  
*Wheat Spaghetti with Irish Entrecote*
- Udon di Mare** <sup>4;5;6;7;8;9;14</sup> 12€  
*Spaghetti di Grano con Frutti di Mare e Gambero Rosso*  
*Wheat Spaghetti with Seafood and Red Prawn*
- Yaki Soba ai Frutti di Mare** <sup>4;5;6;7;8;9;14</sup> 15€  
*Spaghetti di Grano Saraceno con Frutti di Mare e Gambero Rosso*  
*Buckwheat Spaghetti with Seafood and Red Prawn*

## RISO RICE

- Riso con Germogli di Bambù e Verdure (Uova Opzionale)** <sup>6;9;14</sup> 10€  
*Rice with Amboo Shoots and Vegetables (Eggs Optional)*
- Riso al Curry con Manzo, Patate e Carote** <sup>1;6;7;9</sup> 12€  
*Rice with Curry*
- Riso Saltato con Pollo alla Piastra** <sup>6;7;9;14</sup> 12€  
*Fried Rice with Grilled Chicken*
- Riso al Profumo di Shiso con Salmone** <sup>5;6;7;9</sup> 13€  
*Shiso Flavored Rice with Salmon*
- Riso con Anatra alla Pechinese e Foie Gras al Flambè** <sup>6;7;9;14</sup> 16€  
*Rice with Peking Duck and Flambéed Foie Gras*
- Katsudon** <sup>9;14</sup> 13€  
*Riso con Uovo e Cotoletta di Maiale*  
*Rice with Egg and Pork Cutlet*
- Unadon** <sup>5;6;7;9;14</sup> 15€  
*Riso con Anguilla Arrostita*  
*Rice with Roasted Eel*

麵  
の  
M  
E  
N  
M  
O  
N  
O

ご  
飯  
の  
G  
O  
H  
A  
N  
M  
O  
N  
O



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table  
**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens  
**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source



## GRIGLIATI GRILLED

<b>Yakitori</b> <sup>6;7;9</sup> <i>Spiedini di Pollo</i> <i>Chicken Skewers</i>	10€
<b>Tonkatsu</b> <sup>6;7;9</sup> <i>Cotoletta Giapponese</i> <i>Japanese Cutlet</i>	12€
<b>Anatra Saltata con Cipolla Rossa</b> <sup>6;7;9</sup> <i>Sautéed Duck with Red Onion</i>	12€
<b>Tagliata di Entrecote Irlandese</b> <i>Sliced Irish Entrecote</i>	20€
<b>Tagliata di Wagyu Ozaki</b> <i>Sliced Wagyu Ozaki</i>	40€
<b>Spiedini di Gamberi Blu</b> <sup>6;7;8</sup> <i>Blue Prawn Skewers</i>	15€

焼き物  
YAKIMONO

## CONTORNI SIDE DISHES

<b>Insalata di Alghe</b> <sup>6</sup> <i>Seaweed Salad</i>	4€
<b>Cetrioli Marinati</b> <sup>1;6;7;9</sup> <i>Marinated Cucumbers</i>	5€
<b>Insalata di Gamberi con Mango e Avocado</b> <sup>2;8</sup> <i>Shrimp Salad with Mango and Avocado</i>	12€
<b>Spinaci e Melanzane allo Zenzero</b> <sup>6;7;9</sup> <i>Spinach and Aubergines with Ginger</i>	8€

野菜の和え物  
AYA SAMA NO

**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table  
**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens  
**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

## ZUPPE SOUPS

---

<b>Miso e Tofu</b> <sup>9</sup> <i>Miso and Tofu</i>	4€
<b>Miso e Vongole</b> <sup>4;9</sup> <i>Miso and Clam</i>	6€
<b>Miso e Granchio</b> <sup>8;9</sup> <i>Miso and Crab</i>	10€
<b>Sukiyaki</b> <sup>7;9;14</sup> <i>Spaghetti Konjac, Filetto di Wagyu, Verdure, Tofu e Funghi</i> <i>Konjac Spaghetti, Wagyu Fillet, Vegetables, Tofu and Mushrooms</i>	50€

汁物

S  
H  
I  
R  
U  
M  
O  
N  
O

## RAMEN RAMEN

---

<b>Pollo</b> <sup>7;9;14</sup> <i>Spaghetti in Brodo con Pollo</i> <i>Spaghetti in Broth with Chicken</i>	12€
<b>Maiale</b> <sup>7;9;14</sup> <i>Spaghetti in Brodo con Capocollo di Maiale</i> <i>Spaghetti in Broth with Pork Neck</i>	12€
<b>Manzo</b> <sup>7;9;14</sup> <i>Spaghetti in Brodo con Entrecote Irlandese</i> <i>Spaghetti in Broth with Irish Entrecote</i>	12€
<b>Mare</b> <sup>4;5;8;9;14</sup> <i>Spaghetti in Brodo con Frutti di Mare</i> <i>Spaghetti in Broth with Seafood</i>	14€
<b>Secco Yakitori</b> <sup>6;7;9;14</sup> <i>Spaghetti in Ciotola di Pietra con Pollo Yakitori</i> <i>Spaghetti in Stone Bowl with Chicken Yakitori</i>	15€

拉麵

R  
A  
M  
E  
N



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table

**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens

**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

## DOLCI DESSERTS

<b>Dorayaki</b> <sup>1;2;3;7;9;14</sup> <i>Dorayaki</i>	6€
<b>Sorbetto allo Yuzu</b> <sup>1;2;3;7;9;14</sup> <i>Yuzu Sorbet</i>	7€
<b>Sorbetto al Passion Fruit</b> <sup>1;2;3;7;9;14</sup> <i>Passion Fruit Sorbet</i>	7€
<b>Tiramisù al Caffè</b> <sup>3;9;14</sup> <i>Matcha Tiramisù</i>	8€
<b>Tiramisù al Matcha</b> <sup>3;9;14</sup> <i>Matcha Tiramisù</i>	9€
<b>Mochi Mix (6 pz.)</b> <sup>1;2;3;7;9;14</sup> <i>Mochi Mix (6 pcs.)</i>	15€
<b>Bignè al Sesamo</b> <sup>1;2;6;7;9;14</sup> <i>Sesame Bignè</i>	7€

## GELATI ICE CREAMS

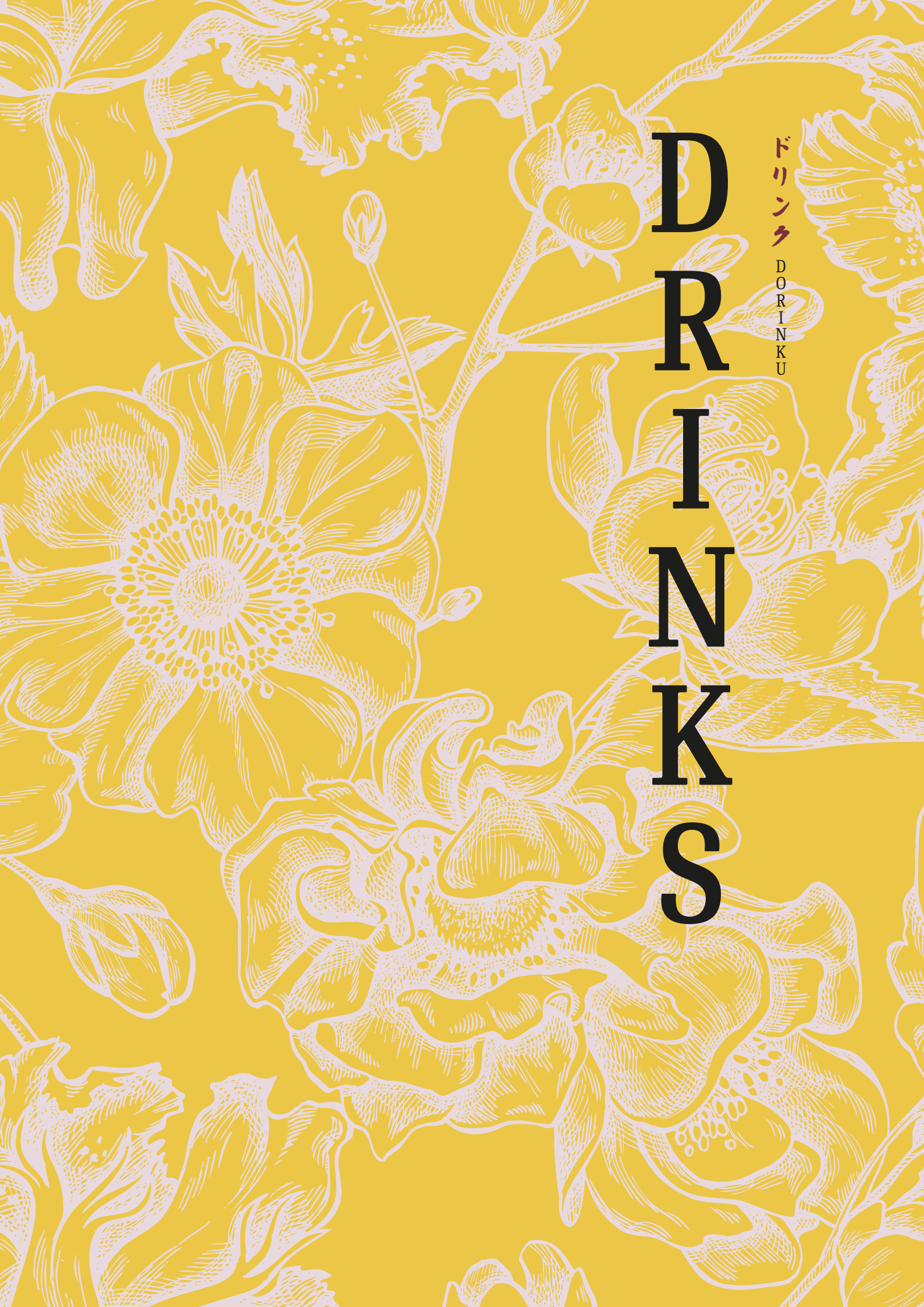
<b>Tè Matcha</b> <sup>1;2;3;7;9;14</sup> <i>Matcha Tea</i>	8€
<b>Riso</b> <sup>1;2;3;7;9;14</sup> <i>Rice</i>	8€
<b>Sesamo</b> <sup>1;2;3;6;7;9;14</sup> <i>Sesame</i>	8€
<b>Zenzero</b> <sup>1;2;3;7;9;14</sup> <i>Ginger</i>	8€
<b>Wasabi</b> <sup>1;2;3;7;9;14</sup> <i>Wasabi</i>	8€

菓子  
K  
A  
S  
H  
I

アイスクリーム  
A  
I  
S  
U  
K  
U  
R  
I  
M  
U



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€ **Vedi tabella allergeni** See allergens table  
**Qualora ci siano soggetti allergici, chiedere informazioni al personale su eventuali allergeni**  
If there are allergy sufferers, ask the staff for information on any allergens  
**\* I prodotti possono essere surgelati all'origine** The products can be frozen at source



ドリントク  
DORINKU

**D  
R  
I  
N  
K  
S**

## SAKE SAKE

---

酒

S  
A  
K  
E

### BOLLICINE SPARKLING

**Sakro** 9€  
*Sulzano - 11,5% alc. vol.*

**Tatsuuma Honke, Hakushika Sparkling** 12€  
*Hyogo - 13,14% alc. vol., 60% Polish*

### JUNMAI

**Imada Shuzo Honten, Sea Food** 12€  
*Hiroshima - 13% alc. vol.*

**Oujiman, 14 C Juicy** 10€  
*Yamagata - 14% alc. vol., 50% Polish, -2 SMV - Riso Dewa Sansan*

**Koikawa, Beppin** 9€  
*Yamagata - 15%-16% alc. vol., 65% Polish, +6 SMV*

**Fuji Shuzo, Ryusei Muku** 10€  
*Hiroshima - 16% alc. vol., 60% Polish, +8 SMV - Riso Omachi*

**Amabuki, Cloudy** 10€  
*Saga - 15%-16% alc. vol.*

### JUNMAI DAIGINJO

**Ninki-Ichi, Green Ninki Organic** 10€  
*Toboku - 15% alc. vol., 60% Polish, +3 SMV*

**Heiwa, Kid** 12€  
*Wakayama - 15% alc. vol., 50% Polish, -4 SMV - Riso Yamadanishiki*

**Nagai, Mizubasho Sui** 15€  
*Gunma - 15% alc. vol., 46% Polish, +2 SMV - Riso Yamadanishiki*

**Fukumitsuya, Kagatobi 46** 12€  
*Kanazawa - 15% alc. vol., 46% Polish, +7 SMV - Riso Gohyakumangoku*

### DAIGINJO

**Konishi, Hiyashibori Gold** 9€  
*Hyogo - 15%-16% alc. vol., 50% Polish, +1 SMV*

COPERTO COVER CHARGE 1,50€

Prezzi da intendersi per calice Prices to be intended per glass



## CHAMPAGNE FRENCH SPARKLING WINE

---

### Pol Roger, Champagne Brut Réserve

*Francia - 12,5% alc. vol.*

33% Chardonnay,  
33% Pinot Meunier,  
33% Pinot Noir

15€

シ  
ャ  
ン  
パ  
ン  
S  
H  
A  
N  
P  
A  
N

## BOLLICINE ITALIANE ITALIAN SPARKLING WINE

---

### Frescobaldi, Cuvée Voyage Brut

*Toscana - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco*

8€

### Antica Fratta, Essence Rosé Franciacorta Brut

*Lombardia - 13% alc. vol. - 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay*

10€

### Forchir, Joy Extra Dry

*Veneto - 11% alc. vol. - 100% Glera*

7€

イ  
タ  
リ  
ア  
の  
ス  
パ  
ン

I  
T  
A  
R  
I  
A  
S  
P  
A  
R  
K  
I  
N  
G  
W  
I  
N



COPERTO COVER CHARGE 1,50€

Prezzi da intendersi per calice Prices to be intended per glass

Il consumo di bottiglie di vino al tavolo parte da 20€ The consumption of bottles of wine at the table starts from 20€

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

## BIANCHI WHITE WINES

---



<b>Cantina Sant'Andrea, Oppidum</b> <i>Lazio - 13% alc. vol. - 100% Moscato di Terracina</i>	6€
<b>Tenuta Monteloro, Mezzo Braccio Riesling</b> <i>Toscana - 12,5% alc. vol. - 100% Riesling</i>	8€
<b>Elena Walch, Chardonnay</b> <i>Trentino Alto Adige - 13% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	8€
<b>Elena Walch, Gewürztraminer</b> <i>Trentino Alto Adige - 14% alc. vol. - 100% Gewürztraminer</i>	8€
<b>Livon, Sauvignon</b> <i>Friuli Venezia Giulia - 14% alc. vol. - 100% Sauvignon Blanc</i>	7€
<b>M. Antinori / Castello della Sala, San Giovanni della Sala</b> <i>Umbria - 12,5% alc. vol. - 50% Grechetto, 25% Procanico, 25% Pinot Bianco e Viognier</i>	7€
<b>M. Antinori / Castello della Sala, Bramito della Sala</b> <i>Umbria - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	8€
<b>Tornatore, Pietrarizzo Etna Bianco</b> <i>Sicilia - 13% alc. vol. - Carricante, Catarratto</i>	9€
<b>Domaine Chanson, Chablis</b> <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	10€

## ROSÈ ROSÈ WINES

---

<b>San Marzano, Tramari</b> <i>Puglia - 12,5% alc. vol. - 100% Primitivo</i>	6€
<b>Cusumano, Alta Mora</b> <i>Sicilia - 12% alc. vol. - 100% Nerello Mascalese</i>	8€
<b>Chateau Galoupet, Cru Classé Rosé</b> <i>Francia - 14% alc. vol. - 58% Grenache, 12% Tibouren, 11% Syrah, 11% Vermentino, 6% Cinsault, 2% Sémillon</i>	12€



白  
ワ  
イ  
ン  
  
S  
H  
I  
R  
O  
W  
A  
I  
N

ロ  
ゼ  
ワ  
イ  
ン  
  
R  
O  
S  
E  
W  
A  
I  
N

**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€

**Prezzi da intendersi per calice** Prices to be intended per glass

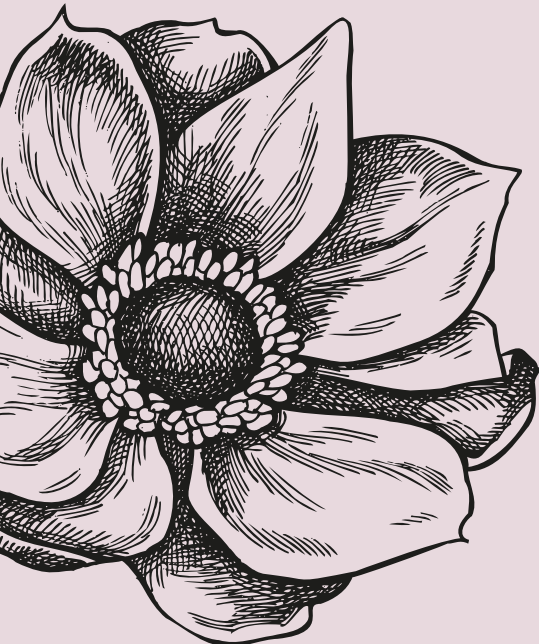
**Il consumo di bottiglie di vino al tavolo parte da 20€** The consumption of bottles of wine at the table starts from 20€

## ROSSI RED WINES

---

<b>Cantina Sant'andrea, Riflessi Rosso</b> <i>Lazio - 12,5% alc. vol. - 100% Merlot</i>	6€
<b>M. Antinori, Villa Antinori Rosso</b> <i>Toscana - 14% alc. vol. - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah</i>	8€
<b>Prunotto, Barbaresco</b> <i>Piemonte - 14% alc. vol. - 100% Nebbiolo</i>	10€
<b>Girlan, Pinot Nero</b> <i>Trentino Alto Adige - 13,5% alc. vol. - 100% Pinot Nero</i>	6€
<b>Falesco, Vitiano</b> <i>Umbria - 14% alc. vol. - 100% Cabernet Sauvignon</i>	6€
<b>Tasca / Tenuta Regaleali, Frappato</b> <i>Sicilia - 12,5% alc. vol. - 100% Frappato</i>	7€

赤  
ワ  
イ  
ン  
A  
K  
A  
W  
A  
I  
N



**COPERTO** COVER CHARGE 1,50€    **Prezzi da intendersi per calice** Prices to be intended per glass  
**Il consumo di bottiglie di vino al tavolo parte da 20€** The consumption of bottles of wine at the table starts from 20€

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

## BAR DRINKS

---

**Acqua Naturale / Frizzante (750 ml)**  
*Natural / Sparkling Water*

3€

**Caffè / Caffè Decaffeinato**  
*Coffee / Decaffeinated Coffee*

2,50€

**Caffè Doppio**  
*Double Coffee*

4€

**Cappuccino**  
*Cappuccino*

3€

**Amaro / Limoncello**  
*Liqueurs*

5€

**Coca Cola / Coca Cola Zero**  
*Coke / Coke Zero*

4€

**Birra Asahi / Sapporo (330 ml)**  
*Asahi / Sapporo Beer*

7€

飲  
み  
物  
N  
O  
M  
I  
M  
O  
N  
O



COPERTO COVER CHARGE 1,50€

**ENOSAKE**  
SAKE • SUSHI • WINE

## ALLERGENI ALLERGENS

---

ア  
レ  
ル  
ゲ  
ン  
  
A  
R  
E  
R  
U  
G  
E  
N

- 1 **Arachidi e prodotti a base di Arachidi**  
*Peanuts and products based on Peanuts*
- 2 **Frutta a Guscio: Mandorle, Nocciole, Noci**  
*Nuts: Almonds, Hazelnuts, Walnuts*
- 3 **Latte e prodotti a base di Latte (incluso Lattosio)**  
*Milk and products based on Milk (Lactose included)*
- 4 **Molluschi e prodotti a base di Molluschi**  
*Clams and products based on Clams*
- 5 **Pesce e prodotti a base di Pesce**  
*Fish and products based on Fish*
- 6 **Semi di Sesamo e prodotti a base di Semi di Sesamo**  
*Sesame Seeds and products based on Sesame Seeds*
- 7 **Soia e prodotti a base di Soia**  
*Soy and products based on Soy*
- 8 **Crostacei e prodotti a base di Crostacei**  
*Crustaceans and products based on Crustaceans*
- 9 **Cereali contenenti Glutine**  
*Cereals containing Gluten*
- 10 **Lupini e prodotti a base di Lupini**  
*Lupins and products based on Lupins*
- 11 **Senape e prodotti a base di Senape**  
*Mustard and products based on Mustard*
- 12 **Sedano e prodotti a base di Sedano**  
*Celery and products based on Celery*
- 13 **Anidride Solforosa e Solfiti**  
**in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro**  
*Sulfur Dioxide and Sulphites*  
*in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter*
- 14 **Uova e prodotti a base di Uova**  
*Eggs and products based on Eggs*



