



S
H
I
R
●
Y
A

MENU

前 ZENSAI

菜 Antipasti / Appetizers

Edamame 6,00 €
Baccelli di soia al sale / *salted green soybeans* - 1, 6

Chawanmushi° 13,00 €
Budino d'uovo con kamaboko, vongole e ikura
/ *egg custard with clams, ikura and kamaboko sake-steamed clams* - 1, 3, 4, 6, 14

Asari no Sakamushi. 20,00 €
Sauté di vongole al sake / *sake-steamed clams* - 6, 14

Carpaccio di shiromi° 20,00 €
Carpaccio di pesce bianco con salsa ponzu
/ *white fish carpaccio with ponzu sauce* - 1, 4, 6

Carpaccio di amaebi° 28,00 €
Carpaccio di gambero rosso di Mazara con ikura, tobikko, salsa ponzu e olio evo
/ *Mazara red shrimp carpaccio with ikura, tobikko, ponzu sauce and olive oil* - 1, 2, 6

Salmon tartare° 18,00 €
Salmone e uova di salmone in salsa ponzu
/ *salmon and salmon roe with ponzu sauce* - 1, 4, 6, 11

Sunomono° 18,00 €
Pesce misto in salsa ponzu / *mixed fish with ponzu sauce* - 1, 2, 4, 6, 11, 14

Natto° 8,00 €
Soia fermentata / *fermented soy beans* - 1, 6

Sakana no wasabi - ae° 18,00 €
Pesce misto crudo marinato in salsa di soia e wasabi fresco
/ *mixed raw fish marinated in soy sauce and fresh wasabi* - 1, 2, 4, 6, 11, 14

Salmon kimchi - ae° 18,00 €
Salmone crudo marinato in salsa piccante kimchi
/ *raw salmon marinated in spicy kimchi sauce* - 1, 4, 6, 11

枝豆



汁 SHIRUMONO

物 Zuppe / Soups

Miso shiru 5,00 €
Zuppa di miso con tofu e alghe / *miso soup with tofu and seaweed* - 1, 4, 6

Asari no miso shiru 8,00 €
Zuppa al miso con vongole e funghi / *miso soup with clams and mushrooms* - 1, 4, 6, 14

* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

餃子 GYOZA

Ravioli fatti a mano / Homemade dumplings

Niku gyoza 4 pz. 9,00 €

Ravioli ripieni di maiale e verdure

/ dumplings filled with pork and vegetables - 1, 3, 6, 11, 14

Tori gyoza 4 pz. 9,00 €

Ravioli ripieni di pollo e verdure

/ dumplings filled with chicken and vegetables - 1, 3, 6, 11, 14

Yasai gyoza 4 pz. 8,00 €

Ravioli ripieni di verdure / dumplings filled with mixed vegetables - 1, 3, 6, 7

Ebi gyoza 4 pz. 11,00 €

Ravioli ripieni di mazzancolle, uova e verdure

/ dumplings filled with prawns, vegetables and egg - 1, 2, 3, 6, 14



揚げ出し豆腐

揚げ物 AGEMONO

Fritti / Fried dishes

Agedashi tofu 10,00 €

Tofu fritto con salsa tentsuyu ricoperto di daikon e katsuobushi

/ fried tofu served with tentsuyu sauce, topped with daikon and katsuobushi - 1, 4, 6

Karaage 13,00 €

Bocconcini di pollo marinato / deep fried marinated chicken - 1, 3, 6

Tonkatsu / Chicken katsu 13,00 €

Cotoletta alta di lonza di maiale o pollo / breaded pork or chicken breast cutlet - 1, 3, 6

Kaki fry 14,00 €

Ostriche fritte / deep-fried oysters - 1, 3, 6, 14

天ぷら TEMPURA

Yasai no tempura moriwase 15,00 €

Tempura di verdure miste / mixed vegetables tempura - 1, 4, 6

Tempura moriwase 18,00 €

Tempura di verdure miste e gamberi / prawns and vegetables tempura - 1, 2, 4, 6

Ebi tempura 5pz. 25,00 €

Tempura di gamberi / prawn tempura - 1, 2, 4, 6

* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

寿
司
/
刺
身

SUSHI/SASHIMI

	Nigiri	Sashimi
Shake°	2 pz. 6,00 €	3 pz. 7,00 €
Salmone / salmon - 4		
Salmon toro°	2 pz. 9,00 €	3 pz. 10,00 €
Ventresca di salmone / fatty salmon - 4		
Maguro°	2 pz. 9,00 €	3 pz. 10,00 €
Tonno / tuna (tonno bluefin) - 4		
Toro°	M.P. 2 pz. €	M.P. 3 pz. €
Ventresca di tonno / fatty tuna (tonno bluefin) - 4		
Suzuki°	2 pz. 8,00 €	3 pz. 9,00 €
Spigola / sea bass - 4		
Hotate°	2 pz. 9,00 €	3 pz. 10,00 €
Capesante / scallop - 14		
Amaebi°	2 pz. 12,00 €	3 pz. 15,00 €
Gambero rosso di Mazara/ Mazara red shrimp - 2		
Yari Ika°	2 pz. 7,00 €	3 pz. 8,00 €
Calamaro / squid - 14		
Saba°	2 pz. 7,00 €	3 pz. 8,00 €
Sgombro / meckerel - 4		
Tako°	2 pz. 7,00 €	3 pz. 8,00 €
Polipo / octopus - 14		
Tai°	2 pz. 8,00 €	3 pz. 9,00 €
Orata / sea bream - 4		
Hamachi	2 pz. 9,00 €	3 pz. 10,00 €
Ricciola / amberjack - 4		
Unagi°	2 pz. 12,00 €	
Anguilla / eel (homemade) - 4		

刺
身



Chefs' selection

Nigiri selection

> 7 pz 24,00 € 10 pz 32,00 € 16 pz 45,00 € - 1, 2, 4, 6, 14

Sashimi selection

> 15 pz 35,00 € 20 pz 45,00 € - 1, 2, 4, 6, 14

> **Salmon sashimi°** 7 pz 15,00 € - 1, 2, 4, 6, 14

Sushi & sashimi selection

> 28 pz 60,00 € - 1, 2, 4, 6, 14

* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

軍 GUNKAN MAKI

艦

Tobikko* gunkan 2 pz. 6,00 €
Uova di pesce volante / *flying fish roe* - 4

卷

Ikura* gunkan 2 pz. 10,00 €
Uova di salmone / *salmon roe* - 4, 6

Shake° gunkan 2 pz. 7,00 €
Salmone / *salmon* - 4

Maguro° gunkan 2 pz. 10,00 €
Tonno / *tuna* - 4

Oyako°* gunkan 2 pz. 12,00 €
Salmone e uova di salmone / *salmon and salmon roe* - 1, 4

軍
艦
卷



卷 MAKIMONO - Rolls

物

Uramaki (8 pz) - Roll con alga interna / Roll with seaweed inside

Salmon roll° 8 pz. 14,00 €
Ripieno di salmone, avocado e maionese Kenko
/ *filled with salmon, avocado and Kenko mayo* - 1, 3, 4, 11

California roll°* 8 pz. 12,00 €
Ripieno di surimi, avocado e maionese Kenko
/ *filled with surimi, avocado and Kenko mayo* - 1, 2, 3, 4, 11

California salmon°* 8 pz. 18,00 €
Ricoperto di salmone, ripieno di surimi, avocado e maionese Kenko
/ *filled with surimi, avocado, Kenko mayo and covered with salmon* - 1, 2, 3, 4, 11

Crispy spicy salmon° 8 pz. 16,00 €
Ripieno di salmone, briciole di tempura, cipolla fritta, rucola e maionese piccante
/ *filled with salmon, tempura flakes, fried onion, salad and spicy mayo* - 1, 3, 4, 11

Crispy spicy tuna° 8 pz. 18,00 €
Ripieno di tonno, briciole di tempura, cipolla fritta, rucola e maionese piccante
/ *filled with tuna, tempura flakes, fried onion, salad and spicy mayo* - 1, 3, 4, 11

Crispy spicy ebi° 8 pz. 17,00 €
Ripieno di gambero fritto, briciole di tempura, cipolla fritta, avocado e maionese piccante/
filled with shrimp, tempura flakes, fried onion, avocado and spicy mayo - 1, 2, 3, 11

Arcobaleno°* 8 pz. 20,00 €
Ripieno di surimi, avocado, maionese Kenko e ricoperto di sashimi misto
/ *filled with surimi, avocado, maionese Kenko and covered with mixed sashimi* - 1, 2, 3, 4, 11, 14

Ebi fry roll* 8 pz. 17,00 €
Ripieno di gambero fritto, tobikko, avocado e maionese Kenko
/ *filled with fried prawn, tobikko, avocado and Kenko mayo* - 1, 2, 3, 11

Grilled salmon roll 8 pz. 15,00 €
Salmone teriyaki, briciole tempura, tobikko, avocado e maionese Kenko - 1, 3, 4, 6, 11
/ *filled with teriyaki salmon, tempura flakes, tobikko, avocado and Kenko mayo*

Unagi roll 8 pz. 25,00 €
Ripieno di anguilla grigliata, avocado and cetriolo
/ *filled with grilled eel, avocado and cucumber* - 1, 3, 4, 6, 11

* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Hosomaki (6 pz) Roll piccolo con alga esterna / Small roll with external seaweed

Kappa maki 6 pz. 6,00 €
Cetriolo / **cucumber**

Avocado maki 6 pz. 7,00 €
avocado / **avocado**

Shake° maki 6 pz. 8,00 €
Salmone / **salmon** - 4

Tekka° maki 6 pz. 10,00 €
Tonno / **tuna** - 4

Kanpyo maki 6 pz. 6,00 €
Zucca giapponese / **calabash gourd**

Umeshiso 6 pz. 6,00 €
Prugna, foglia di shiso e cetrioli / **plum, shiso leaf and cucumber**

Natto maki 6 pz. 8,00 €
Soia fermentata / **fermented soy beans** - 1, 6

Namida maki 6 pz. 8,00 €
Wasabi fresco, foglia di shiso e katsuobushi
/ **fresh wasabi, shiso leaf and katsuobushi** - 1, 6

ち CHIRASHI ZUSHI

ら Riso ricoperto di sashimi / **Rice covered with sashimi**

し **Shakedon°** 25,00 €
Riso ricoperto di sashimi di salmone
/ **rice covered with salmon sashimi** - 4, 6

寿 **Shake oyakodon °*** 28,00 €
Riso ricoperto di sashimi di salmone e uova di salmone
/ **rice covered with salmon sashimi and salmon roe** - 1, 4, 6

司 **Kaisen chirashi °*** 35,00 €
Riso ricoperto di sashimi di pesce misto
/ **rice covered with mixed sashimi** - 1, 2, 4, 6, 14

海鮮ちらし



* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

井 DONMONO

Riso / Rice

- Unajyu** 35,00 €
Riso ricoperto di anguilla fatta in casa
/ rice covered with homemade eel - 1, 4, 6, 11
- Katsudon** 17,00 €
Riso ricoperto di cotoletta di maiale, uova e cipolle
/ rice covered with breaded pork, egg and onions - 1, 3, 4, 6, 11
- Tori katsudon** 17,00 €
Riso ricoperto di cotoletta di pollo, uova e cipolle
/ rice covered with breaded chicken, egg and onions - 1, 3, 4, 6, 11
- Beef curry don** 17,00 €
Riso con stufato di manzo al curry con verdure
/ rice with curry beef and vegetables - 1, 6, 7, 11
- Katsu curry** 17,00 €
Riso con verdure al curry ricoperto di cotoletta di lonza di maiale
/ rice covered with breaded pork and curry - 1, 3, 6, 7, 11
- Teriyaki chicken.** 18,00 €
Riso con pollo teriyaki e verdure
/ rice with teriyaki chicken and vegetables - 1, 6, 11

焼き飯

焼 YAKIMESHI

Riso saltato / fried rice

- Ebi yakimeshi.** 11,00 €
Riso saltato con verdure, uova e gamberi
/ stir fried rice with vegetables, egg, and shrimps - 1, 2, 3, 4, 6
- Shake yakimeshi.** 14,00 €
Riso saltato con verdure, uova e salmone
/ stir fried rice with vegetables, egg, and salmon - 1, 2, 3, 4, 6
- Chasyu yakimeshi.** 11,00 €
Riso saltato con verdure, uova e arrosto di maiale
/ stir fried rice with vegetables, egg, and pork - 1, 2, 3, 4, 6



* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

ラーメン

ラ
ー
メ
ン

Miso ramen 18,00 €
 Brodo di maiale e miso guarnito con arrosto di maiale, uovo marinato, alghe, germogli di soia, mais, naruto, bambù e erba cipollina
 / *pork and miso broth topped with roasted pork, marinated egg, seaweed, bean sprouts, corn, naruto, bambù and spring onions* - 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11

Shoyu ramen 18,00 €
 Brodo di maiale e salsa di soia guarnito con arrosto di maiale, uovo marinato, alghe, germogli, naruto, bambù e erba cipollina
 / *pork and soy sauce broth topped with roasted pork, marinated egg, seaweed, bean sprouts, naruto, bambù and spring onions* - 1, 2, 3, 4, 6

Kaisen ramen 23,00 €
 Brodo di alghe e pesce guarnito con pesce misto, alghe, naruto e erba cipollina
 / *seaweed and fish broth topped with seafood, seaweed, naruto and spring onions* - 1, 2, 3, 4, 6, 14

Yasai ramen 16,00 €
 Brodo di verdure guarnito con verdure miste e erba cipollina
 / *vegetables broth topped with mixed vegetables and spring onions* - 1, 3, 6, 7

Spicy ramen 18,00 €
 Brodo di maiale al pomodoro guarnito con arrosto di maiale, uovo marinato, alghe, germogli di soia, pomodoro e erba cipollina
 / *pork and tomato broth topped with roasted pork, marinated egg, seaweed, bean sprouts, tomatoes and spring onions* - 1, 2, 3, 4, 6

ラ
ー
メ
ン



う
ど
ん
/
そ
ば

Udon e soba in brodo / Broth udon and soba

Wakame udon [+ tempura ... 8,00 €] 14,00 €
 Udon di grano duro in brodo guarnito con alghe, kamaboko e erba cipollina
 / *udon noodles in broth with seaweed, kamaboko and spring onions* - 1, 2, 4, 6, 11

Wakame soba [+ tempura ... 8,00 €] 14,00 €
 Spaghetti di grano saraceno in brodo guarnito con alghe, kamaboko e erba cipollina / *buck wheat noodles in broth with seaweed, kamaboko and spring onions* - 1, 2, 4, 6, 11

Zaru soba [+ tempura ... 8,00 €] 14,00 €
 Spaghetti di grano saraceno freddi accompagnato con salsa tsuyu
 / *chilled soba noodles served with tsuyu sauce* - 1, 2, 4, 6, 11

* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

焼
き
う
ど
ん
/
そ
ば

Udon e soba saltati / Stir fried udon and soba

- Niku yakiudon** 15,00 €
Udon saltati con maiale, verdure e ricoperti di katsuobushi
/ udon with pork, vegetables and katsuobushi - 1, 4, 6
- Kaisen yakiudon** 18,00 €
Udon saltati con gamberi, calamari, verdure e ricoperti katsuobushi
/ udon with prawns, vegetables and katsuobushi - 1, 2, 4, 6, 14
- Niku yakisoba** 15,00 €
Yakisoba saltati con maiale e verdure
/ soba with pork and vegetables - 1, 4, 6
- Kaisen yakisoba** 18,00 €
Yakisoba saltati con gamberi, calamari e verdure
/ soba with prawns, squid and vegetables - 1, 2, 4, 6, 14

焼
き
物

YAKIMONO

Griglia / Grilled dishes

- Yakitori** 9,00 €
Spiedini di pollo / chicken screwers - 1, 6, 11
- Nasu dengaku** 12,00 €
Melanzane in salsa di miso / eggplant in miso sauce - 1, 6

焼
き
鳥



サ
ラ
ダ

SALADA Insalate e contorni / Salads and sides

- Goma-ae** 7,00 €
Spinaci al sesamo / spinach with sesame dressing - 1, 6, 11
- Wakame-su** 8,00 €
Alghe scure e cetrioli servite con salsa ponzu
/ seaweed and cucumber served with ponzu sauce - 1, 6, 11
- Goma wakame** 7,00 €
Alghe con sesamo in salsa agrodolce
/ seaweed with sesame and sweet and sour dressing - 1, 6, 11
- Mozuku** 8,00 €
Alghe di Okinawa servite con salsa ponzu e zenzero fresco e cetriolo
/ Okinawa seaweed served with ponzu sauce and fresh ginger and cucumber - 1, 6, 11
- Insalata verde** 9,00 €
green salad - 1, 6, 11
- Aburi salmon salad** 20,00 €
Salmone scottato, insalata e salsa ponzu dolce
/ seared salmon, salad and sweet ponzu sauce - 1, 4, 6, 11
- Shiromi salad** 20,00 €
Pesce bianco e insalata in salsa ponzu dolce
/ white fish and salad in sweet ponzu sauce - 1, 4, 6, 11

* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Per la nostra selezione di dolci consulta il menu dessert
For our selection of desserts consult for the dessert menu

Per la nostra selezione di bevande tipiche giapponesi
consulta la carta beverage
For our selection of typical Japanese drinks
consult the drinks menu

REGISTRO ALLERGENI

- 1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui 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;
 - b) maltodestrina a base di grano;
 - 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 raffinati;
 - 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 di fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stamolo vegetale prodotti 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) lattolo
- 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 del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.**
- 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/l espressi come SO₂.**
- 13. Lupini e prodotti derivati.**
- 14. Molluschi e prodotti derivati**