

JAPANESE FOOD

SASHIMI*

Salmone, tonno, calamari, gamberi, scampi
Proposto con riso da sushi, tsukemono, piselli al wasabi, salsa ponzu
antipasto 20€ secondo 35€

SUSHI MUROMACHI* (Tratto dalla ricetta di Osaka del XIX sec.)

Tonno, Anguilla, branzino, piovra, salmone, gambero rosso, scampo nostrano
Proposto 1 pz per tipo su riso ed ogniuno con la sua salsa di abbinamento 20€

TEMPURA*

(piatto risalente al 1500 con influssi portoghesi)

di Pescato del giorno allo shiso e matcha salt, verdure in pastella leggera e soffice
Proposto con riso da sushi, cipollotto e mayo al wasabi 16€

MAKIZUSHI di Wagyu Kobe

(Tratto dalla ricetta giapponese anni '40 del quartiere di Ginza a Tokyo unita al fusion di Alchimista)

50 gr tartare scottata di carne Wagyu, foglia di alga nori, Riso bollito col sake e wagyu, salsa al dragoncello, rosso d'uovo marinato, polvere di cappero 25€

SHABU SHABU di Wagyu Kobe

(un modo di conviviale di mangiare ingredienti crudi per poi essere cotti al centro del tavolo,
Ricetta primi del 900 di Osaka)

Wagyu 150 gr, funghi Shiitake ed Enokitake, alga kombu, cavolo, tofu, cipolle, carote, tuberi, dashi, salsa ponzu, riso 50€

TEPPANIYAKI di Wagyu Kobe

(Il teppanyaki, dal giapponese teppan (piastra d'acciaio) e yaki (grigliato),
è una delle tecniche di cottura più diffuse nel mondo orientale)

Wagyu 150 gr, Mandorle, verdure marinate, zabaione salato, riso, salsa Teriyaki 50€

YAKIGYOZA (risalenti alla seconda guerra mondiale)

Ravioli giapponesi, blend di carni bianche, cipollotti, olio di sesamo, aglio e zenzero
Proposto con salsa teriaki su crema di sedano rapa e germogli 14€

SUKIYAKI

(tipico della cucina Nabemono, del periodo Meji, quando i soldati prendevano forza prima della guerra)

Noodle, Manzo, shiitake, tofu grigliato, porro, salsa warishita, uova, insalata/spinaci, carote, sedano, germogli di bamboo. 25€

YAKISOBA DI GAMBERI* E VERDURE

Noodle, gamberi, verdure di stagione marinate, Salsa ponzu, salsa di alga nekonbu, uova, germogli di soia, fagiolini, cipollotto, aglio disanimato, zenzero, lime 17€

KABAYAKI*

(piatto tipico della cucina giapponese di meta' '700, si consumava prevalentemente a teatro)
anguilla grigliata, melanzana laccata, salsa Teriyaki, riso bollito e sake kasu. 17€

OYAKODON

(piatto tipico della cucina giapponese Donburi "genitori e figli")

Stufato di pollo, uova, cipollotto, riso bollito e Ajidashi. 15€

YAKITORI

(tipico delle Izakaia giapponesi)

Spiedini di pollo marinati, cotti in piastra e laccati

Proposto con riso da sushi, cipollotto, piselli al wasabi verdure marinate 15€



MESCOLE

PORTOBELLO SLIM

*Portobello gin, Thomas
Henry tonic slim*

MILK PUNCH

*Rum Vaval, Rum Jamaica, latte,
lime, oleo saccarum, chiarificazione*

MANDARIN MARGARITA

*tequila Espolon, triple sec
Gagliardo, succo di limone,
zucchero*

LONDON OKINAWA

*Portobello gin al miglio, kombutcha
Nigori Sake, sciroppo di amaranto*

BUTCHA FUJI

*Beppin sake, Fujisun whisky,
sciroppo the verde e rosmarino,
kombutcha*

KOZUE TONIC

Japanese Gin, W tonic

SAKAGURA

*Vero Riso Sake, camomilla
tepache di Ananas,
sciroppo di basilico*

JAPAN SOUR

*Wild Turkey bourbon,
Umami Bitter,
zucchero, succo di limone,
valpolicella*

JAP DAIQUIRI

*Rum blanco Nine Leaves,
lime, miele millefiori*

UME SOUR

*Umeshu, Bourbon whisky, succo
di limone, albumina, zucchero*

JAMMY

*JWray Gold Rum, zucchero,
infuso di camomilla, limone*

PANAMA DIXIT

*Rum Abuelo 7, Rum Santa Teresa,
Grand Marnier, 1 passion fruit,
limone, orzata*



SAKE

ENTER BLACK DOT

Honjozo

DEWANOUKI

Kimoto Junmai

KUROMATSU KENBISHI

*honjozo
di una cantina del 1505*

AZUMA RIKISHI

*Junmai Tokubetsu
da riso Gohyakumanseki*

KUROMATSU KENBISHI

*honjozo
di una cantina del 1505*

KUROMATSU KENBISHI

*honjozo
di una cantina del 1505*

UROKO YAMAHAI

*Junmai invecchiato
in grotta di montagna*

NAMA CAN

Nama sake di Hyogo

VERO RISO SAKE

*Junmai Ginjo
da riso Carnaroli*

OTOKOYAMA RAIJIN

Honjozo

KUROMATSU KENBISHI

*honjozo
di una cantina del 1505*

KONISHI KOKUAGARI

*Junmai di Hyogo
con Koji anni '40*

coperto 3€

*il pesce somministrato crudo o parzialmente è stato sottoposto al trattamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04


JAPANESE STREET FOOD

TAKOYAKI (passeggiando sotto i ciliegi di Osaka)
Polpette giapponesi alla piastra con interno di polpo*
Proposto con mayo di pinoli, katzobushi, cipollotto e salsa Otafuku 13€

ONIGIRI (il cibo dei samurai)
3 Triangoli di riso da sushi ripiene: salmone*, bacon affumicato e grigliato, seitan avvolti da alga kombu. Proposto con salsa ponzu e tsukemono 13€

TONKATSU (piatto risalente al 1800)
Cotoletta di maiale croccante
Proposto con riso da sushi, cavolo, sesamo e salsa Tonkatsu 16€

KARAAGE (tipico delle Izakaya di Oita nel Kyushu)
Bocconcini di pollo croccanti marinati in zenzero, salsa di soya e aglio, fritti
Proposto con riso bollito, Daikon marinato e salsa Teriyaki 15€

TSUKEMONO 
(i sapori piu caratterizzanti della cucina "Ichiju Sansai")
Tsukemono verdure marinate con sale, sake kasu, salsa di soia, miso, aceto di riso)
Verdure tsukemono stagionali, riso bollito, salsa ponzu 13€

RAMEN PORK/BEEFY (tra i piatti più famosi del giappone)
Brodo ricco (verdure, cipolla, sedano, maiale, salsa soya, miso, alga combu), maialino speziato e in doppia laccatura / manzo alle erbe aromatiche, Spaghetto di Soba, Cavolo cappuccio viola, Shiitake, Mais, Carote, Uovo marinato, Cipollotto 15€

RAMEN FISH (tra i piatti più famosi del giappone)
Brodo ricco (verdure, cipolla, sedano, maiale, salsa soya, miso, alga combu), maialino speziato e in doppia laccatura, Spaghetto di Soba, Cavolo cappuccio viola, Shiitake, Mais, Carote, Uovo marinato in salsa ramen, Cipollotto 15€

SENBEI
cracker composti dal riso finale del sake post pressatura e farina di riso, sale, olive e sesamo mix
Proposto con salsa teriyaki ed edamame 9€

POKE

ALCHEMIST
Insalata, riso, tuberi, carota, pomodorino, uovo strapazzato, crostini, roastbeaf di manzo marinato al Miso, semi di sesamo e grana 15€

EL GHE STA SEMPRE
Burrata, pomodoro fresco, olive taggiasche, insalata, crudo di "Torresan", crostini, semi di girasole, riso 15€

IL MARE a Castelfranco
Piovra alla paprika affumicata, tonno sott'olio, pomodorino confit, frutta fresca, riso, insalata, cavolo cappuccio, carote, olive, salsa di yogurt al timo, semi di Chia 16€

L'ORTO
Noci, mele, pomodorino confit, verdure grigliate (vedi disp), tuberi marinati, cereale del giorno, mayonese di pinoli 14€



MESCOLE

PORTO BELLO
Portobello gin, Porto, W tonic

OLOGRAMMA
Rum Jwrey Gold, sake, camomilla tepache di ananas, sciroppo di alloro, grappa al tabacco del Capo

P SOUR
Bourbon whiskey, succo di limone, albumina, zucchero, salsa ponzu

LONDON OKINAWA
Bickens gin al miglio, kombutcha Nigori Sake, sciroppo di amaranto

BUTCHA SHU
vodka, shimenomi genshu sake, mirtillo, zucchero, kombutcha Assam

LONDON OKINAWA
Portobello gin al miglio, kombutcha Nigori Sake, sciroppo di amaranto

PORTOBELLO FIZZ
Portobello gin, limone, zucchero, W tonic DRY

PANAMA DIXIT
Rum Abuelo 7, Rum Santa Teresa, Grand Marnier, 1 passion fruit, limone, orzata

RED FLOWER
Kozue Japanese Gin, infuso di ibiscus, W Tonic botanic

BOTANICAL
J Wray Rum, Bitter allo yuzu, sciroppo alla salvia, lime

JAMMY
JWray Gold Rum, zucchero, infuso di camomilla, limone

MANDARIN MARGARITA
Tequila Espolon, triple sec Gagliardo, succo di limone, zucchero



SAKE

ENTER BLACK DOT
Honjozo

BEPPIN
Junmai Gold Medal Slow Food Japan

OTOKOYAMA RAIJIN
Honjozo

VERO RISO SAKE
Junmai Ginjo da riso Carnaroli

DEWANOUKI
kimoto Junmai

UROKO YAMAHAI
Junmai invecchiato in grotta di montagna

KUROMATSU KENBISHI
honjozo di una cantina del 1505

KONISHI KOKUAGARI
Junmai di Hyogo con Koji anni '40

HATSUMAGO DENTSHO
Kimoto Junmai

BEPPIN
Junmai Gold Medal Slow Food Japan

OKIMASAMUNE *Ginpa Junmai*

AZUMA RIKISHI
Junmai Tokubetsu da riso Gohyakumanseki

coperto 3€

*il pesce somministrato crudo o parzialmente è stato sottoposto al trattamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04