

JAPANESE STREET FOOD

SASHIMI

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

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, alga konbu
avvolti da un alga croccante. Proposto con salsa ponzu e piselli al wazabi 13€

RAMEN

(tra i piatti più famosi del giappone)

Brodo ricco (verdure, cipolla, sedano, maiale, salsa soya, miso, alga combu),
maialino speziato e laccato, Cavolo cappuccio viola, Shiitake, mais, Carote,
Uovo marinato in salsa ramen, Cipollotto 15€

BUTA NO KAKUNI

(antico piatto della popolazione povera)

Pancia di maiale marinata allo zenzero, salsa di soia e sake rosolata e sobbollita
Proposto con riso da sushi, shitake, piselli e brodo di dashi (a parte) 18€

YAKIGYOZA

(risalenti alla seconda guerra mondiale)

Ravioli giapponesi, blend di carni bianche, cipollotti, olio di sesamo, aglio e zenzero
Proposto con salsa teriaki e brodo di dashi (a parte) 14€

TONKATSU

(piatto risalente al 1800)

Cotoletta di maiale croccante
Proposto con riso da sushi, cavolo, sesamo e salsa Tonkatsu 13€

YAKITORI

(tipico delle Izakaia giapponesi)

Spiedini di pollo marinati, cotti in piastra e laccati
Proposto con riso da sushi, cipollotto, piselli al wasabi e brodo di dashi (a parte) 14€

TEMPURA

(piatto risalente al 1500 con influssi portoghesi)

Pesce e verdure fritti in pastella leggera e soffice con poco glutine
Proposto con riso da sushi, cipollotto e mayo al wasabi 16€

TORI NO KARAAGE

(tipico delle Izakaya di Oita nel Kyushu)

Bocconcini di pollo croccanti marinati e fritti con Daikon marinato
Proposto con salsa al curry 15€

BAO

Panino di riso cotto a vapore, roastbeaf di manzo affumicato, cavolo nero, cipolla fritta,
burrata di Murgia "Slow Food". Proposto con salsa Otafuku e chips di tubero 13€

SUSHI BURGHER al Salmone

Tartare di salmone marinato al pepe rosa e timo, avocado, asparago marinato
bun croccante di riso panato. Proposto con salsa ponzu e chips di tubero 15€

SUSHI BURGHER al Pollo e Curry

Pollo marinato con crisp al timo, salsa al curry, cavolo nero
bun di riso da sushi. Proposto con salsa ponzu e chips di tubero 15€



MESCOLE

PORTOBELLO SLIM

*Portobello gin, Thomas
Henry tonic slim*

KATSOBUSHI

*Bruxo Mezcal,
400 conigli Pepper Gin,
kombutcha, sciroppi di katsobushi*

MANDARIN MARGARITA

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

LONDON OKINAWA

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

TIOVIVO

*vodka alla paprika e mela,
Shimenomi genshu sake,
sciroppo di polenta, succo di limone*

LONDON OKINAWA

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

PORTOBELLO SLIM

*Portobello gin, W tonic
DRY*

PANAMA DIXIT

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

KOZUE TONIC

Japanese Gin, W tonic

CACHANCARA

*rum blanco Damoiseau, lime,
miele millefiori*

BOTANICAL

*Rum, Bitter allo yuzu,
sciroppo alla salvia,
lime*

MANDARIN MARGARITA

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

JAMMY

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



SAKE

ENTER BLACK DOT

Honjozo

DEWANOUKI

Kimoto Junmai

BEPPIN

*Junmai
Gold Medal Slow Food Japan*

AZUMA RIKISHI

*Junmai Tokubetsu
da riso Gohyakumanseki*

DEWANOUKI

kimoto Junmai

HATSUMAGO DENSHO

Kimoto Junmai

KUROMATSU KENBISHI

*honjozo
di una cantina del 1505*

UROKO YAMAHAI

*Junmai invecchiato
in grotta di montagna*

OTOKOYAMA RAIJIN

Honjozo

OKIMASAMUNE GINPA

*Junmai
mineralità e fragranza marina*

AZUMA

Junmai Ginjo

BEPPIN

Junmai

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