

## BEVANDE

ACQUA NARUTALE 500ML	1.50€
ACQUA FRIZZANTE 500ML	1.50€
COCA COLA 330ML	2.50€
COCA ZERO 330ML	2.50€
FANTA 330ML	2.50€
RAMUNE	3.50€
CAFFE	1.50€
CAFFE MACCHIATO	1.50€
CAPPUCINO	2.00€
CAFFE DECAFEINATO	2.00€

## BIRRE

ASAHI 500ML	5.00€
KIRIN 500ML	5.00€
Sapporo 500ML	5.00€

## VINI

PROSECCO A CALICE	5.00€
VINO FERMO A CALICE	5.00€
PROSECCO BOTTIGLIA	15.00€
VINO BIANCO FERMO	15.00€
LAMBRUSCO DI SORBARA	15.00€

coperto 1.00€

# ishido



## OTSUMAMI-ANTIPASTI

TORI GYOZA 6.00€

Ravioli giapponesi ripieni di pollo e verdure

YASAI GYOZA 6.00€

Ravioli giapponesi ripieni di verdure

EBI GYOZA 7.00€

Ravioli giapponesi ripieni di gamberi e verdure

TORI NO KARAAGE 7.00€

Pollo alla giapponese, marinato e fritto con metodo Karaage, accompagnato da salsa della casa

TAKOYAKI 7.00€

Polpette di polpo fritto accompagnate con salsa della casa, maionese e katsubushi

KAKUNI RIBU 8.00€

Costine di maiale glassate con salsa teriyaki, sesamo, peperoncino e cipollotti

AGEDASHI TOFU 6.00€

Tofu fritto accompagnato con daikon e salsa yuzu

EDAMAME 3.50

Baccelli di soia cotti al vapore

NATTO 3.50€

Fagioli di soia fermentati conditi con salsa di soia

ALGA WAKAME 4.00€

Alghe giapponesi marinate

## BAO

BAO KARAGE 4.50€

Soffice pane al vapore ripieno con pollo fritto alla giapponese, yuzu, mayo, negi

BAO CHARSIU 4.50€

Soffice pane al vapore ripieno con tenero spezzatino di maiale marinato in salsa di soia, cavolo cappuccio e salsa della casa

BAO KAKUNI RIBU 4.50€

Soffice pane al vapore ripieno con costine disossate glassate con salsa della casa e cipollotti

## RAMEN

Una ciotola di Ramen contiene un intero universo, la vita dal mare, dalle montagne e dalla terra.

Tutte queste vite insieme fanno il Ramen.

Tutte esistono in perfetta armonia.

E tutto viene tenuto insieme dal brodo, che dà vita al Ramen

TONKOTSU HAKATA RAMEN 16.00€

Brodo a base di maiale, pasta artigianale, charsiu, uovo marinato, pakchoi, germogli di soia, funghi mu er, negi, naruto kamaboko, alga nori

HOKKAIDO MISO RAMEN 16.00€

Brodo a base di maiale, miso, pasta artigianale, charsu, uovo marinato, pakchoi, germogli di soia, bambù marinato, negi, naruto kamaboko, alga nori

KIKANBO TSURAI RAMEN 16.00€

Brodo a base di maiale, miso piccante, yuzu, pasta artigianale, petto di pollo cotto a bassa temperatura, uovo marinato, pakchoi, germogli di soia, bambù marinato, negi, naruto kamaboko, alga nori

TOKYO SHOYU RAMEN 15.00€

Brodo a base di pollo, pasta artigianale, petto di pollo cotto a bassa temperatura, uova marinato, germogli di soia, pakchoi, funghi mu er, naruto kamaboko, alga nori, negi

YASAI RAMEN 14.00€

Brodo a base di verdure artigianale, tofu fritto e marinato, germogli di soia, negi, pakchoi, funghi shiitake, alga nori

OZAKI WAGYU A5 TSUKEMEN (senza brodo) 35.00€

Pasta artigianale, controfiletto di wagyu Ozaki Certificato A5 scottato, germogli di soia, bambù marinato, negi, naruto kamaboko, kizami nori, uova marinato, perline di tempura, salsa di soia

## AGGIUNTE EXTRA

CHARSU 2PZ 3.00€

MENMA 2.00€

AJITAMA 2.00€  
(uovo marinato)

OLIO PICCANTE 1.00€

ALGA NORI 1.00€

KAEDAMA 3.00€  
(pasta fresca fatta in casa)

NARUTO KAMABOKO 2.00€

GERMOGLIE DI SOIA 2.00€

CIPOLLOTTI 1.00€

PACKCHOI 1.00€

## TEISHOKU

Il Teishoku, racchiude l'essenza della cucina giapponese.

Come nella vita, anche nella cucina si deve cercare l'equilibrio(平衡).

Con le sue attente regole per fornire

un pasto equilibrato vario e salutare,

il Teishoku viene servito con una portata principale, accompagnata con una zuppa di miso, una ciotola di riso e due contorni a base di verdure di stagione e sottaceti

UNAGI TEISHOKU 22.00€

Anguilla cotta alla griglia in salsa teriyaki, wasabi

TAKO TEISHOKU 22.00€

Polpo cotto alla giapponese condito con daikon in salsa yuzu e benishoga

CHARSIU-KAKUNI TEISHOKU 17.00€

Maiale cotto in metodo charsu e scottate in salsa teriyaki

KARAAGE TEISHOKU 17.00€

Pollo alla giapponese, marinato e fritto con metodo Karaage, accompagnato con salsa della casa e benishoga

TOFU TEISHOKU 15.00€

Tofu fritto e marinato accompagnato con daikon, salsa allo yuzu e benishoga

WAGYU OZAKI A5 TEISHOKU 35.00€

Controfiletto di wagyu Certificato Ozaki A5 scottato, tamago e benishoga

CURRY NIKU TEISHOKU 17.00€

Riso accompagnato con curry giapponese a base di manzo e verdure, servito con contorni a base di verdure e sottaceti

ishido