

OSTERIA GIORGIONE DA MASA

CRUDI

- CRUDO DEL GIORNO - 27 €

Pescato del giorno leggermente affumicato al fieno, insalata di stagione, brodo freddo yuzu [a: 4]

- CRUDO DI GAMBERI - 25 €

Due o tre varietà di gamberi in base al mercato e Yuzukosho (yuzu, peperoncino e sale fermentati) e mazzancolle shabu shabu [a: 2]

- CRUDO MISTO - 38 €

Crudo del giorno, crudodi gamberi, calamari Okizuke, crudo extra [a: 2, 4, 6, 14]

CICHETI GIAPPONESI

- OTSUKEMONO - 9 €

misto di verdure di stagione con varie marinature [a: 6]

- AGHEDASHI - 8 €

Melanzana frita in brodo dashi [a: 6, 12]

- NIKUJAGA - 8 €

Stufato di salsiccia e seppie con verdure [a: 6, 12, 14]

- CUORE DI BUE ALLA GIAPPONESE - 9 €

con Katsuobushi [a: 4, 6, 11, 12]

- VARIAZIONI DI CICHETTI DELLO CHEF - 28 €

Mix di 8 cicheti alla carta e a sorpresa in porzione da degustazione [a: 4, 6, 11, 12, 14]

“UN PIATTO”

- GYOZA DI GAMBERI - 16 €

Ravioli freschi fatti in casa ripieni di gamberi, grigliati e serviti con salsa ponzu e maionese alla shiso [a: 1, 2, 3, 6]

- UDON - 17 € [+ tempura 8 €]

“Pici” giapponesi fatti in casa con katsuobushi, alga nori, cipollotto in brodo mentsuyu. Servito caldo o freddo [a:1,4,6,12]

- CIRASHI DI ANGUILLA - 25 €

Riso condito con aceto di riso, mirin, zucchero e sale, con anguilla grigliata e glassata con salsa di soia concentrata [a: 4, 6, 12]

- CARNE DEL GIORNO - a partire da 25 € [a: 6]

- PESCE DEL GIORNO - a partire da 26 €

Filetto o guancia di pesce in base alla disponibilità del mercato grigliato in stile Amiyaki [a: 4, 6]

CICHETI SPECIALI

- TACOS SARDINE, CHASHU, FRIGGITELLI - 15 €

4 pezzi [a: 1, 4, 6]

- DASHIMAKI con RAGU DI ANATRA - 12 €

[a: 3, 4, 6, 9, 12]

- IKA SHOKUPAN - 12 €

[a: 1, 6, 7, 14]

- AGHEDASHI DI POLENTA CON SALSA DI GRANCHIO BLU - 13 € [a: 2, 4, 12]

MENÙ DEGUSTAZIONE DELLO CHEF

CRUDO MISTO DI PESCE, GAMBERI E CALAMARO
OKIZUKE [a: 2, 4, 6,14]

VARIAZIONE DI 7 CHICHETI DELLO CHEF IN
PORZIONE DEGUSTAZIONE [a: 4, 6, 11, 12]

TEMAKI DI PESCE SPADA [a: 4, 6, 11, 12]

SGOMBRO, CUORE DI POLLO, SALSA ALLE PERE
PICCANTE [a: 4]

72 € a persona

**IL MENÙ DEGUSTAZIONE VA PRESO DA
TUTTO IL TAVOLO (ESCLUSO I BAMBINI).**

DOLCI

- CAMEL MACHA - 10 €

[a: 5, 7, 8]

• PANNA COTTA ALLA GRAPPA - 8 €
con bergamotto fermentato e liquirizia [a: 3, 7, 12]

• GELATO AL ROQUEFORT - 9 €
[a: 3, 7]

• SGROPPINO - 9 €
[a:12]
• SHOKUPAN, ANKO, MASCARPONE GELATO,
KINAKO - 10 €
[a: 1, 3, 7, 12]

SERVIZIO E COPERTO 4 €

SAKÈ

• UNA PORZIONE DA 90 ml - da 7 a 14 €
Chiedi la lista dei Sakè o chiedi consiglio al cameriere

BIRRE

- ASAHI 50 ml (PILS) - 6 €
- KIRIN 50 ml (PILS) - 6 €
- COEDO 33 ml - 6 €

APERITIVI & LONG DRINKS

- NIPPO-SPRITZ - 8 €
Prosecco, Ume/Yuzu, soda
- YUZUSODA/UMESODA - 7 €
- GIN TONIC - a partire da 10 €
- WISKEY SOUR - a partire da 12 €

WISKEY

- SUNTORY "KAKUBIN" - 8 €
- NIKKA "SUPER" - 9 €
- FUJII "FUJISAN" - 10 €
- SUNTORY "CHITA" - 12 €
- WISKEY SPECIAL - 18 €

LIQUORI

- UMESHU - 6 €
Sakè con prugna
- YUZUSHU - 6 €
Sakè con Yuzu
- SHOCHU - 5 €
Distillato di patata dolce
- SAKÈ INVECCHIATO - 10 €

ALTRO

- CAFFÈ - 2 €
Espresso, deca o macchiato
- CAPPUCCINO - 3 €
Doppio, caffè latte
- THE CALDO GIAPPONESE - 3 €
- SOFT DRINK - 3 €
- AMARI CLASSICI - 4 €
- AMARI SPECIALI - 5 €
- GRAPPE E DISTILLATI - da 5 a 10 €
- GRAPPE E DISTILLATI CAPOVILLA - da 15 €
Anche mezza dose

TABELLA DEGLI ALLERGENI

GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	1	2	CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili
UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	3	4	PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi	5	6	SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie	7	8	FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	9	10	SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale	11	12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc
LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari	13	14	MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc