

I NOSTRI CRUDI

- POISSON CRU DU JOUR - 25 €

Pêche du jour selon disponibilité du marché, légèrement fumée ou foin, vinaigrette au citron vert [a:4]

- CREVETTE CRUES - 23 €

Crevettes rouges, gambas et langoustines selon disponibilité du marché avec sauce yuzukosho (yuzu, piment, sel fermenté) [a:2]

- MIX DE POISSON - 38 €

Mélange de crevettes, calamars okizuke et poisson du jour selon disponibilité du marché [a:2,4,6,14]

JAPANESE CICHETI

- OTSUKEMONO - 9 €

mélange de légumes de saison avec diverses marinades [a:6]

- AGHEDASHI - 8 €

Radis frites au dashi de légumes [a:6,12]

- NIKUJAGA - 9 €

Ragoût de saucisses et de seiche avec légumes variés [a:6,12,14]

- SALADE DE CHOU ET DAIKON - 8 €

avec Katsuobushi [a:4,11,12]

- VARIATION DE CICCHETI DU CHEF - 28 €

Mélange de 7 cicchetti à la carte et en surprise en portion dégustation [a:4,6,11,12,14]

"UN PIATTO"

- GYOZA AUX CREVETTES - 16 €

Raviolis frais maison fourrés aux crevettes, grillés et servis avec sauce ponzu et mayonnaise shiso [a:1,2,3,6]

- UDON - 17 €

Pâtes fraîches faites maison (pici japonais) au katsuobushi (thon sèchée), algues nori, oignon nouveau dans au bouillon de mentsuyu. Le bouillon peut être froid ou chaud [a:1,4,6,12]

- CIRASHI D'ANGUILLE - 25 €

Riz assaisonné de vinaigre de riz, mirin, sucre et sel, accompagné [a:4,6,12]

- VIANDE DU JOUR - à partir de 25 €

Viande grillée Amiyaki du jour [a:6]

- POISSON DU JOUR - à partir de 26 €

Filet ou joue de poisson Amiyaki style [a:4,6]

- ESPADON MARINÉ TEMAKI - 24

[A:4,6,11,12]

SPECIAL CICHETI

- TACOS DE PORC C.B.T. - 12 €

[a: 6, 7, 13]

- SHITAKES GRILLÉS AVEC RÉDUCTION DE SAUCE SOJA

12 € [a: 1, 6]

- SARDINES FRITES A LA SAUCE SOJA ET OIGNONS - 14 €

[a: 1, 3, 4, 6, 7]

- POLENTA AGHEDASHI FRIT AVEC SAUCE AUX CRABES

BLEUS - 14 € [a: 2, 4, 12]

MENU DÉGUSTATION DU CHEF

MÉLANGE DE CREVETTES, CALMARS OKIZUKE ET POISSON DU JOUR [A:2,4,6,14]

VARIATION OF 7 CHEF'S CHICHETI IN TASTING PORTION [a:4,6,11,12]

GÒ TSUKEMEN [A:4,6,11,12]

DEUXIÈME PLAT DU CHEF

68 € par personne

LE MENU DÉGUSTATION DOIT ÊTRE PRIS PAR TOUTE LA TABLE (HORS ENFANTS)

DESSERT

- THERAMISÙ - 9 €

Tiramisu déstructuré à la mousse de mascarpone, réduction de café, biscuits à la cuillère croquants et poudre de thé matcha aux fruits de saison [a:1,3,7]

- PANNA COTTA À LA GRAPPA - 8 €

bergamote fermentée et réglisse [a:3,7]

- GLACE DU JOUR - 8 €

[a:3,7]

- SHOCHU SGROPPINO - 9 €

[a:12]

SERVICE ET COUVERTURE 4 €

SAKÈ

- A DOSE OF 90 ml - from 7 to 14 €
Ask the menu or advice from the server

BEERS

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

APERITIFS & LONG DRINKS

- NIPPO-SPRITZ - 8 €
Prosecco, Ume/Yuzu, soda
- YUZU SODA/UME SODA - 7 €
- GIN TONIC - from 10 €
- WISKEY SOUR - from 12 €

WISKEYS

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

LIQUORI

- UMESHU - 6 €
Sakè with Plum
- YUZUSHU - 6 €
Sakè with Yuzu
- SHOCHU - 5 €
Distilled of sweet potatos
- AGED SAKÈ - 10 €

OTHER

- COFFEE - 2 €
Espresso, decaf or macchiato
- CAPPUCCINO - 3 €
Double espresso with steamed milk
- HOT JAPANESE TEA - 3 €
- SOFT DRINKS - 3 €
- CLASSIC BITTERS - 4 €
- SPECIAL BITTERS - 5 €
- GRAPPAS AND SPIRITS - from 5 to 10 €
- CAPOVILLA'S GRAPPA - from 15 €
Half dose available

ALLERGENS LIST

- | | |
|--|---|
|  1 | GLUTEN
Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized derivatives |
|  2 | CRUSTACEANS
Marine and Freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs, and the like... |
|  4 | FISH
Food products containing fish, even if in small percentages |
|  5 | PEANUTS AND DERIVATIVES
Packaged snacks, creams and dressings in which there is even small doses |
|  7 | MILK AND DERIVATIVES
Any product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams |
|  9 | CELERY
Both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates |
|  8 | NUTS
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, cashews and pistachios |
|  10 | MUSTARD
It can be found in sauces and condiments, especially in mustard. |
|  12 | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
Pickled, oil-preserved and brine-preserved foods, jams, dried mushrooms, preserves etc. |
|  13 | LUPINS
Present in vegan foods in the form of: roasts, salami, flours and similar |
|  14 | MOLLUSCS
Canestrello, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, cockle, etc. |