

## 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 CICHETTI DU CHEF - 28 €  
Mélange de 7 cicheti 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 sèché), 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 CICHETI 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
- CAPPUCINO - 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

<p><b>GLUTEN</b></p> <p>Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized derivatives</p> <p>1</p>	<p><b>CRUSTACEANS</b></p> <p>2</p> <p>Marine and Freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs, and the like ...</p>
<p><b>EGGS AND DERIVATIVES</b></p> <p>Eggs and products containing them such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta</p> <p>3</p>	<p><b>FISH</b></p> <p>4</p> <p>Food products containing fish, even if in small percentages</p>
<p><b>PEANUTS AND DERIVATIVES</b></p> <p>Packaged snacks, creams and dressings in which there is even small doses</p> <p>5</p>	<p><b>SOY</b></p> <p>6</p> <p>Derivative products such as: soy milk, tofu, soy noodles and the like</p>
<p><b>MILK AND DERIVATIVES</b></p> <p>Any product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams</p> <p>7</p>	<p><b>NUTS</b></p> <p>8</p> <p>Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, cashews and pistachios</p>
<p><b>CELERY</b></p> <p>Both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates</p> <p>9</p>	<p><b>MUSTARD</b></p> <p>10</p> <p>It can be found in sauces and condiments, especially in mustard.</p>
<p><b>SESAME</b></p> <p>Whole seeds used for bread, flours even if they contain it in minimal percentage</p> <p>11</p>	<p><b>SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES</b></p> <p>12</p> <p>Pickled, oil-preserved and brine-preserved foods, jams, dried mushrooms, preserves etc.</p>
<p><b>LUPINS</b></p> <p>Present in vegan foods in the form of: roasts, salami, flours and similar</p> <p>13</p>	<p><b>MOLLUSCS</b></p> <p>14</p> <p>Canestrello, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, cockle, etc.</p>