KiSAKi®

la Nostra Filosofia

一期一会

Ichi-go ichi-e

("Ichi" = 1 letterale e 1 numerico; "go" = occasione; "e" = incontro)

"Lo sfuggente passare del tempo rende unico ed irripetibile ogni nostro momento"

Solo tre piccole parole che riescono a contenere interi libri sulla filosofia del tempo dove si racchiude il profondo stile filosofico Giapponese, il dare sempre il massimo di noi stessi in ogni singolo attimo. Il mio lavoro è ospitalità ed accoglienza; nel mio paese ho seguito un lungo percorso nella scuola della Cerimonia del Tè e su questa filosofia, mi sono ispirata ad una delle sue infinite varianti nell'accoglienza e rispetto dell'ospite.

Un pensiero elegantemente semplice e semplicemente elegante:

Ichi-go ichi-e 一期一会 "Ogni incontro è irripetibile ed unico"

"Bisogna sempre impegnarsi al massimo nel dimostrare la nostra ospitalità (omotenashi), così da non pentirci di non aver dato per quel singolo momento la perfezione."

Ho voluto dare il nome a questo locale ispirandomi ad un posto unico e raro in Giappone, amato da me e dalla mia famiglia e sempre presente nel mio cuore.

KISAKI "Principessa"

Per iniziare

Gohan 🌿 — 5
Riso Bianco
Giapponese al Vapore
(11)

Sushi Meshi 🌿 — 5
Riso Bianco
Giapponese per Sushi
(1) - 11

Edamame 🌿 — 6
Fagiolini* di Soia
al Sale
(1) - (3) - 6 - (11)

Hiyayakko — 6
Tofu al naturale con Fiocco di Tonno,
Zenzero ed Erba Cipollina
4 - 6 - (11)

Miso Shiru — 6
Zuppa di Miso con Alghe Wakame
ed Erba Cipollina
1 - 4 - 6 - (11)

Tofu Miso Shiru — 7
Zuppa di Miso con Tofu,
Alghe Wakame ed Erba Cipollina
1 - 4 - 6 - (11)

Insalate

Insalata Giapponese Verde 🌿 — 9

Insalata Verde mista
con Alghe Wakame e Salsa al Sesamo

1 - 6 - 11

Wakamesu 🌿 — 9

Alghe Verdi marinate
in Aceto di Riso

11

Wakame Salad 🌿 — 13

Insalata di Alghe Wakame, Pomodori,
Cetrioli e Salsa al Sesamo

1 - 11

Tofu Salad 🌿 — 14

Insalata Verde Mista ,Alghe Wakame, Tofu,
Pomodori, Cetrioli e Salsa al Sesamo

1 - 6 - 11

Verdure Saltate🌿 — 9

Verdure Miste saltate con Soia

1 - 6 - 11

Crudi

Salmone Marinato — 15
Carpaccio di Salmone, in taglio sottile,
marinato in Salsa Ponzu
1 - 4 - 6 - (11)

Usuzukuri — 19
Carpaccio di Spigola, in taglio sottile,
con Salsa Ponzu e Yuzu Kosho a parte
1 - 4 - 6 - (11)

Usuzukuri Moriawase — 25
Carpaccio di Pesce misto, in taglio sottile,
con Salsa Ponzu e Yuzu Kosho a parte
1 - 4 - 6 - (11)

Maguro Tataki — 22
Filetto di Tonno scottato servito con salsa
Ponzu e Peperoncino Togarashi
1 - 4 - 6 - (11)

Tartàre

Shake Tartàre *18*

Tartàre di Salmone su Avocado e Salsa
Wasabi Yuzu Ponzu; ~ 110 g
1 - 4 - 6 - (11)

Shiromi Tartàre *19*

Tartàre di Pesce Bianco su Avocado e Salsa
Wasabi Yuzu Ponzu; ~ 110 g
1 - 4 - 6 - (11)

Maguro Tartàre *22*

Tartàre di Tonno su Avocado e Salsa Wasabi
Yuzu Ponzu; ~ 110 g
1 - 4 - 6 - (11)

Ramen

Hokkaido Miso Ramen *16*

Brodo: Miso, Brodo di Pollo, Salsa di Soia, Olio di Sesamo;
Condimento: ½ Uovo Sodo, 3 Fette di Arrosto di Suino, 1 Naruto*,
Cipolline Neghi, Alghe Wakame

1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 14

Tokyo Shoyu Ramen *16*

Brodo: Salsa di Soia, Brodo di Pollo, Olio di Semi di Girasole;
Condimento: ½ Uovo Sodo, 3 Fette di Arrosto di Suino, 1 Naruto*,
Cipolline Neghi, Alghe Wakame

1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 14

Per garantire la freschezza dei nostri piatti, in mancanza di alcuni ingredienti, i nostri Chef li sostituiranno a discrezione, garantendo la stessa qualità e gusto che ci contraddistinguono

Ramen

Yuzu Shio Ramen *17*

*Brodo: S*ale, Brodo di Pollo, Yuzu Kosho, Olio di Sesamo, Sesamo;
Condimento: ½ Uovo Sodo, 3 Fette di Arrosto di Suino,
1 Naruto*, Cipolline Neghi, Alghe Wakame
1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 14

Gheki Kara Spicy Ramen *18*

Brodo: Salsa di Soia, Salsa Piccante, Brodo di Pollo,
Olio di Semi di Girasole;
Condimento: ½ Uovo Sodo, 3 Fette Arrosto di Suino, 1 Naruto*, Cipolline Neghi,Alghe Wakame
1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 14

Shojin Ramen Vegetale del Monaco Buddista 🌿 *17*

Brodo: Miso, Zenzero, Mirin, Soia senza glutine, Verdure di Stagione,
Peperoncino dolce;
Condimento: Alghe Wakame, Cipolline Neghi, Funghi,Spinaci, Zenzero
Rosso, Sesamo
1 - 6 - 11

Personalizza il tuo Ramen

Alghe Wakame	**€ 1,00**	Germogli di Soia	**€ 2,00**	3 Fette di Arrosto di Suino	**€ 5,00**
1/2 Uovo Sodo	**€ 1,50**	Funghi	**€ 2,00**	Pollo Macinato	**€ 4,00**
Cipolline	**€ 1,00**	Extra Spicy	**€ 1,00**	Extra Brodo	**€ 3,00**
Naruto* 3 pz	**€ 1,50**	Tofu	**€ 3,00**	Extra Noodles	**€ 3,00**

Per garantire la freschezza dei nostri piatti, in mancanza di alcuni ingredienti, i nostri Chef li sostituiranno a discrezione, garantendo la stessa qualità e gusto che ci contraddistinguono

Piatti Tradizionali Giapponesi

Tonkatsu — 19

Cotoletta di Maiale panata
accompagnata dalla Salsa Tonkatsu

1 - (2) - 3 - (4) - 6 - 11

Katsudon — 21

Ciotola di Riso guarnita con Cotoletta di Maiale
panata, Cipolle Caramellate e Uova

1 - (2) - 3 - (4) - 6 - 11

Chicken Katsu Curry — 20

Pollo panato al Curry e Riso Bianco

1 - (2) - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11

Curry Udon — 18

Udon in brodo al Curry, Pollo macinato, Uovo
Sodo e Spinaci

1 - (2) - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11

Piatti Tradizionali Giapponesi

Tori Karaage
Tradizionali bocconcini di Pollo Fritto
1 - (2) - 3 - 4 - 6 - (11) - (14)

17

Tori Teriyaki
Bocconcini di Pollo in salsa Teriyaki
1 - 3 - 4 - 6 - 11

17

Shake Teriyaki
Filetto di Salmone in salsa Teriyaki
1 - 4 - 6 - 11

19

Beef Shioyaki
Manzo alla griglia con salsa Ponzu a parte
1 - 6 - 10 - 11

25

Gyoza e Takoyaki

Original Gyoza — 10
Ravioli* fritti ripieni di Verdure
e Carne di Maiale; 6 pz
1 - (2) - 3 - 6 - 9 - 11 - (14)

Chicken Gyoza — 10
Ravioli* fritti ripieni di Verdure
e Pollo; 6 pz
1 - (2) - 3 - 6 - 9 - 11 - (14)

Beef Gyoza — 11
Ravioli* fritti ripieni di Verdure
e Manzo; 6 pz
1 - (2) - 3 - 6 - 9 - 11 - (14)

Ebi Gyoza — 11
Ravioli* fritti ripieni di Verdure
e Gamberi; 6 pz
1 - 2 - (3) - 4 - 5 - 6 - (9) - 11 - (14)

Yasai Gyoza 🌿 — 10
Ravioli* fritti ripieni di Verdure; 6 pz
1 - (2) - 3 - 6 - 7 - (9) - 11 - (14)

Takoyaki — 9
Polpettine di Polpo* fritte, con Maionese,
salsa Tonkatsu e Fiocco di Tonno; 5 pz
1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - (9) - (11) - (14)

Yakimeshi

Yakimeshi Classic — 10
Riso saltato con Verdure, Uovo, Carne di Maiale
1 - 3 - 6 - (11)

Chicken Yakimeshi — 10
Riso saltato con Verdure, Uovo, Pollo
1 - 3 - 6 - (11)

Yakimeshi Veg 🌿 — 10
Riso saltato con Verdure
1 - 3 - 6 - (11)

Shake Yakimeshi — 13
Riso saltato con Verdure, Uovo e Salmone
1 - 3 - 6 - (11)

Shiromi Yakimeshi — 13
Riso saltato con Verdure, Uovo e Pesce Bianco
1 - 3 - 4 - 6 - (11)

Ebi Yakimeshi — 16
Riso saltato con Verdure, Uovo e Gamberi*
1 - 2 - 3 - 4 - 6 - (11) - 14

Tempura

Tempura Moriawase — *19*

Frittura Giapponese di Verdure miste
e Gamberi*; 6+2 pz

1 - 2 - (3) - 4 - 6 - (9) - (11) - (14)

Ebi Tempura — *22*

Frittura Giapponese di Gamberi*; 5 pz

1 - 2 - (3) - 4 - 6 - (9) - (11) - (14)

Yasai Tempura 🌿 — *16*

Frittura Giapponese di Verdure miste; 10 pz

1 - (2) - (3) - 4 - 6 - (9) - (11) - (14)

Soft Shell Crab — *21*

Granchio* dal Guscio Morbido in Tempura

1 - 2 - (3) - 4 - 6 - (9) - (11) - (14)

Le Tempure vengono accompagnate da salsa calda a base di soia, fiocco di tonno ed alghe

Tendon

Tendon — 21
Ciotola di Riso guarnita con Tempura di Verdure miste e Gamberi*
1 - 2 - (3) - 4 - 6 - (9) - (11) - (14)

Ebi Tendon — 24
Ciotola di Riso guarnita con Tempura di Gamberi*
1 - 2 - (3) - 4 - 6 - (9) - (11) - (14)

Yasai Tendon 🌿 — 19
Ciotola di Riso guarnita con Tempura di Verdure miste
1 - (2) - (3) - 4 - 6 - (9) - (11) - (14)

I Tendon vengono accompagnati da salsa a base di soia, fiocco di tonno ed alghe

Udon

Wakame Udon

Wakame Udon — *15*

Udon in Brodo Caldo di Tonno Dashi,
Alghe Wakame, Cipolline Neghi e Salsa di Soia

1 - 2 - 4 - 6 - 7 - (11)

Tempura Udon — *22*

Udon in Brodo Caldo di Tonno Dashi,
Alghe Wakame, Cipolline Neghi e Salsa di Soia;
accompagnato da Tempura di Gambero* e Verdure

1 - 2 - 4 - 6 - 7 - (11)

Zaru Udon • Brodo Freddo — *15*

Udon in Brodo Freddo di Tonno Dashi, Alghe Wakame,
Cipolline Neghi, Wasabi e Salsa di Soia

1 - 2 - 4 - 6 - 7 - (11)

Soba

Zaru Soba

Wakame Soba — *15*

Soba in Brodo Caldo di Tonno Dashi, Alghe Wakame,
Cipolline Neghi e Salsa di Soia

1 - 2 - 4 - 6 - 7 - (11)

Tempura Soba — *22*

Soba in Brodo Caldo di Tonno Dashi, Alghe Wakame,
Cipolline Neghi e Salsa di Soia;
accompagnato da Tempura di Gambero* e Verdure

1 - 2 - 4 - 6 - 7 - (11)

Zaru Soba • Brodo Freddo — *15*

Soba in Brodo Freddo di Tonno Dashi, Alghe Wakame,
Cipolline Neghi, Wasabi e Salsa di Soia

1 - 2 - 4 - 6 - 7 - (11)

Yakiudon

Yakiudon Classic — *16*

Yakiudon saltati con Verdure, Carne di Suino
e Katsuobushi

1 - 6 - (11)

Shake Yakiudon — *19*

Yakiudon saltati con Verdure, Salmone
e Katsuobushi

1 - 4 - 6 - (11)

Yakiudon Veg 🌿 — *16*

Yakiudon saltati con Verdure

1 - 6 - (11)

Yakisoba

Yakisoba Classic — *16*

Yakisoba saltati con Verdure, carne di Suino, Zenzero Rosso, Cipolline Neghi

1 - 6 - (11)

Shake Yakisoba — *19*

Yakisoba saltati con Verdure, Salmone, Zenzero Rosso e Cipolline Neghi

1 - 6 - (11)

Yakisoba Veg 🌿 — *16*

Yakisoba saltati con Verdure, Zenzero rosso e Cipolline Neghi

1 - 6 - (11)

Composizioni di Sushi • Moriawase

Sushi Ume — 19
6 Nigiri • 2 Uramaki • 2 Hosomaki
(1) - 2 - 3 - 4 - 6 - 11 - 14

Sushi Take — 30
10 Nigiri • 3 Uramaki • 3 Hosomaki
(1) - 2 - 3 - 4 - 6 - 11 - 14

Sushi Matsu — 44
12 Nigiri • 4 Uramaki • 4 Hosomaki • 2 Gunkan
(1) - 2 - 3 - 4 - 6 - 11 - 14

Sushi & Sashimi Regular — 23
4 Nigiri • 4 Sashimi
2 Uramaki • 2 Hosomaki
(1) - 2 - 3 - 4 - 6 - 11 - 14

Sushi & Sashimi Medium — 32
7 Nigiri • 6 Sashimi • 2 Uramaki
2 Hosomaki • 1 Gunkan
(1) - 2 - 3 - 4 - 6 - 11 - 14

Le composizioni miste di Sushi e/o Sashimi possono contenere, a seconda della disponibilità:
Salmone, Spigola, Orata, Gambero Rosso*, Gambero Cotto*, Tonno, Surimi*

Composizioni di Sashimi

Shake Sashimi — *19*
Sashimi di Salmone; 6 pz
(1) - 4 - 6 - (11)

Shiromi Sashimi — *22*
Sashimi di Pesce Bianco; 6 pz
(1) - 4 - 6 - (11)

Maguro Sashimi — *25*
Sashimi di Tonno; 6 pz
(1) - 4 - 6 - (11)

Sashimi Mix — *28*
Sashimi di Salmone, Tonno
e Pesce Bianco; 9 pz
(1) - 4 - 6 - (11)

Chef Special Sashimi — *35*
Selezione dello Chef; 15 pz
(1) - 4 - 6 - (11) - 14

Per garantire la freschezza dei nostri piatti, in mancanza di alcuni ingredienti, i nostri Chef li sostituiranno a discrezione, garantendo la stessa qualità e gusto che ci contraddistinguono

Composizioni di Nigiri

Nigiri Mix — *19*

7 Nigiri Misti: 2 Salmone • 1 Tonno
1 Gambero Cotto* • 1 Spigola • 1 Orata • 1 Seppia*
(1) - 2 - 3 - 4 - 6 - (11) - 14

Salmon Nigiri Plate — *19*

6 Nigiri di Salmone
(1) - 4 - 6 - (11)

Passion Mix — *26*

2 Salmone Tartufato • 2 Pesce Bianco e Tobiko;
2 Gambero Rosso* e Passion Fruit • 2 Tonno e Yuzu Kosho
(1) - 2 - 3 - 4 - 6 - (11) - 14

Beef Nigiri — *22*

5 Nigiri di Manzo e Yuzu Kosho
(1) - 2 - 4 - 6 - (11) - (14)

Per garantire la freschezza dei nostri piatti, in mancanza di alcuni ingredienti, i nostri Chef li sostituiranno a discrezione, garantendo la stessa qualità e gusto che ci contraddistinguono

Nigiri

Shake Salmone; 2 pz (1) - 4 - 6 - (11)	*8*	**Maguro** Tonno; 2 pz (1) - 4 - 6 - (11)	*13*
Shake Aburi Salmone Scottato; 2 pz (1) - 4 - 6 - (11)	*9*	**Maguro Aburi** Tonno Scottato; 2 pz (1) - 4 - 6 - (11)	*14*
Ebi Gambero Cotto*; 2 pz (1) - 2 - 4 - 6 - (11) - 14	*9*	**Amaebi** Gambero Rosso*; 2 pz (1) - 2 - 4 - 6 - (11) - 14	*12*
Suzuki Spigola; 2 pz (1) - 4 - 6 - (11)	*9*	**Tai** Orata; 2 pz (1) - 4 - 6 - (11)	*9*
Unaghi Anguilla Arrosto*; 2 pz (1) - 2 - 4 - 6 - (11) - 14	*16*	**Hotate** Capesante*; 2 pz (1) - 2 - 4 - 6 - (11) - 14	*14*

Gunkan

Tobiko Gunkan *11*

Bocconcini di Riso e Alga Nori
con Uova di Pesce Volante*; 2 pz
(1) - 3 - 4 - 6 - (11) - 14

Shake Neghi Gunkan *11*

Bocconcini di Riso e Alga Nori con
Tartàre di Salmone ed Erba Cipollina; 2 pz
(1) - 4 - 6 - (11) - 14

Maguro Neghi Gunkan *14*

Bocconcini di Riso e Alga Nori con
Tartàre di Tonno ed Erba Cipollina; 2 pz
(1) - 4 - 6 - (11) - 14

Donburi

Shake Don — 23
Sashimi di Salmone
su base di Riso per Sushi
(1) - 4 - 6 - (11)

Shake Avo Don — 25
Sashimi di Salmone e Avocado
su base di Riso per Sushi
(1) - 4 - 6 - (11)

Chirashi — 26
Sashimi di Pesce Misto
su base di Riso per Sushi
(1) - 2 - 4 - 6 - (11) - 14

Una Don — 29
Anguilla Arrosto*su base di Riso
1 - 2 - 4 - 6 - (11) - 14

Hosomaki

Kappa Hosomaki 🌿 — 8
Cetriolo; 8 pz
(1) - 6 - (11)

Avocado Hosomaki 🌿 — 9
Avocado; 8 pz
(1) - 6 - (11)

Shake Hosomaki — 10
Salmone; 8 pz
(1) - 4 - 6 - (11)

Shiromi Hosomaki — 12
Pesce Bianco; 8 pz
(1) - 4 - 6 - (11)

Tekka Hosomaki — 14
Tonno; 8 pz
(1) - 4 - 6 - (11)

Temaki

Shake Temaki — 9
Salmone; 1pz
(1) - 4 - 6 - (11)

Shake Avo Temaki — 10
Salmone ed Avocado; 1pz
(1) - 4 - 6 - (11)

California Temaki — 9
Surimi*, Cetriolo ed Avocado; 1pz
(1) - 2 - 4 - 6 - (11) - 14

Shiromi Temaki — 12
Pesce Bianco; 1pz
(1) - 4 - 6 - (11)

Tekka Temaki — 14
Tonno; 1pz
(1) - 4 - 6 - (11)

California Maki • Uramaki

Shake Avo Uramaki
ricoperto di semi di Sesamo;
ripieno di Salmone e Avocado; 8 pz
(1) - 4 - 6 - 11 - (14)

19

California Flowers
ricoperto di semi di Sesamo;
ripieno di Surimi* e Cetriolo; 8 pz
1 - 4 - 6 - 11 - (14)

17

Fuji Roll
ricoperto di Robiola e Alga Nori;
ripieno di Salmone, Surimi* e Avocado; 5 pz
(1) - 2 - 4 - 6 - 7 - 11 - 14

19

Spicy Salmon Roll
ricoperto con Tartare di Salmone Piccante
e semi di Sesamo;
ripieno di Salmone e Avocado; 8 pz
(1) - 4 - 6 - 11 - (14)

25

Spicy Tuna Roll
ricoperto con Tartare di Tonno Piccante
e semi di Sesamo;
ripieno di Tonno e Avocado; 8 pz
(1) - 4 - 6 - 11 - (14)

29

Mango Salmon Roll
ricoperto di Mango e semi di Sesamo;
ripieno di Salmone e Robiola; 8 pz
(1) - 2 - 4 - 6 - 7 - 11 - 14

24

Sake Avo Uramaki

Spicy Tuna Roll

Mango Salmon Roll

California Maki • Uramaki

Summer Roll — 22
ricoperto di Fragole, Avocado e semi di Sesamo;
ripieno di Surimi* e Avocado; 8 pz
(1) - 2 - 4 - 6 - 11 - 14

Salmon Roll — 26
ricoperto di Salmone e semi di Sesamo;
ripieno di Surimi* e Cetriolo; 8 pz
1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 14

Crunchy Tempura — 25
ricoperto di semi di Sesamo, Uova di
Pesce Volante* e Scaglie di Tempura;
ripieno di Tempura di Gambero*e Surimi*; 10 pz
1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 14

Crunchy Veg 🌿 — 25
ricoperto di semi di Sesamo e Scaglie di Tempura;
ripieno di Tempura di Verdure e Avocado; 10 pz
1 - (2) - (3) - 4 - 6 - 11 - (14)

California Rainbow — 33
ricoperto di Pesce* misto e semi di Sesamo;
ripieno di Surimi* e Cetriolo; 8 pz
1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 14

California Dragon — 34
ricoperto di Anguilla Arrosto* e semi di Sesamo;
ripieno di Surimi* e Avocado; 8 pz
1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 14

Summer Roll

Crunchy Tempura

Rainbow

California Maki • Uramaki

Amaebi Roll
26

ricoperto di Gambero Rosso*;
ripieno di Mela Verde, Maionese e Pepe; 8 pz
1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 11 - 14

Yuzu Shiromi Roll
26

ricoperto di Tartare di Pesce Bianco e Yuzu Kosho;
ripieno di Pesce Bianco e Avocado; 8 pz
1 - 4 - 6 - 11 - 14

Kisaki Tuna Roll
28

ricoperto di Tonno;
ripieno di Gambero* in Tempura, Basilico e Maionese ; 8 pz

Spider Roll
32

ricoperto di Tobiko* e Sesamo;
ripieno di Granchio* in Tempura, Rucola, Avocado; 8 pz
1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 11 - 14

Salmon Truffle Roll
29

ricoperto di Salmone marinato e Tartufo;
ripieno di Surimi* e Avocado; 8 pz
1 - 2 - 4 - 6 - 11 - (14)

Amaebi Roll

Kisaki Tuna Roll

Spider Roll

Oshi Sushi

Oshi Spicy Shake — 20
Riso pressato ripieno di Salmone Piccante e Avocado; ricoperto con Uova di Pesce Volante* e Scaglie di Tempura
1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 11 - 14

Oshi Shake — 23
Riso pressato ripieno di Surimi* e Avocado; ricoperto con Salmone
(1) - 4 - 6 - 11

Oshi Spicy Maguro — 25
Riso pressato ripieno di Tonno Piccante e Avocado; ricoperto con Uova di Pesce Volante* e Scaglie di Tempura
1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 11 - 14

Oshi Maguro — 27
Riso pressato ripieno di Surimi* e Avocado; ricoperto con Tonno
(1) - 4 - 6 - 11 - (14)

Oshi Unaghi — 29
Riso pressato ripieno di Surimi* e Avocado; ricoperto con Anguilla Arrosto*
1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 14

Dolci

Shiro Daifuku — 7
Dolce* di Riso e Fagioli Rossi
(6) - (11)

Sakura Mochi — 7
Dolce* di Riso e Fagioli Rossi,
ricoperto con Foglia di Ciliegio
(6) - (11)

Dorayaki — 7
Dolce* di Farina di Grano
ripieno di Marmellata di Fagioli Rossi
1 - 3 - (6) - 7 - (11)

Dorayaki

Matcha Cake

Matcha Cake — 9
Pan di Spagna al Tè Verde farcito
con Crema Chantilly al Matcha
1 - 3 - (6) - 7 - (11)

Mochi Ice — 8
Dolce di Riso ripieno di Gelato al Sesamo,
The Verde; 3 pz
1 - 3 - (6) - 7 - (11)

Cheese Cake — 9
ricoperta con Fragole fresche
1 - 3 - (6) - 7 - (11)

I prezzi indicati accanto ciascun prodotto sono espressi in Euro €

NOTE SULLA SICUREZZA DEI NOSTRI PRODOTTI

***Prodotti surgelati:** i prodotti contrassegnati sul Menù con il simbolo (*) sono congelati o surgelati all'origine di acquisto, seguendo tutte le norme di legge sulla continuità della catena del freddo e stoccaggio nel nostro Ristorante.

Tonno: il Tonno viene prevalentemente selezionato fresco, lavorato e sottoposto ad abbattimento della temperatura nei nostri laboratori; è però possibile che in alcuni periodi dell'anno, in concomitanza con la chiusura della pesca, si possa ricorrere a forniture di Tonno surgelato all'origine.

Prodotti abbattuti nei nostri laboratori: Si segnala alla nostra clientela che nel Ristorante Giapponese KISAKI viene utilizzato l'abbattimento di temperatura sulla totalità dei prodotti freschi, sia della pesca - che poi verranno somministrati crudi - sia su alcune lavorazioni di carne. Gli alimenti freschi, dopo essere stati lavorati dai nostri Chef, vengono sottoposti ad uno speciale abbattimento rapido a ventilazione forzata fino alla temperatura di -45 gradi per poi essere sottoposti per ulteriori 48 ore ad abbattimento statico alla temperatura di -50/-70 gradi, per poter garantire la massima qualità e sicurezza del prodotto, come descritto nel nostro Piano HACCP in riferimento alle disposizioni di legge ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

I numeri indicati sotto ogni piatto indicano:
ALLERGENE PRESENTE - (CONTAMINAZIONE)

INFORMATIVA RELATIVA ALLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DI LORO DERIVATI

Per una maggiore tutela della nostra gentile clientela, avvisiamo che i piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e le bevande, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Regolamento UE 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibiridati e prodotti derivati, tranne:
   a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
   b) maltodestrine a base di grano (1);
   c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
   d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
   a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
   b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
   a) olio e grasso di soia raffinato (1);
   b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
   c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
   d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
   a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
   b) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylusavellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Caryaillinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistaciavera), noci macadamia o noci del Queensland(Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
15. E129 può influire negativamente sull'attenzione dei bambini.
16. E102 può influire negativamente sull'attenzione dei bambini.

Per allergie e/o intolleranze vi preghiamo di informare il Personale di Sala

KiSAKi®

Drinks
Aperitivi
Birre
Vini
Sakè
Whisky & Spirits

I prezzi indicati accanto ciascun prodotto sono espressi in Euro €

Prices are in Euro €

Acqua Microfiltrata *Microflitred Water* *2,5*

750 ml Naturale o Gassata

Acqua Minerale *Mineral Water* *4*

650 ml Bottiglia in Vetro

Soft Drinks *Coca Cola - Coca Zero - Fanta - Sprite - Tonica* *5*

330 cl Bottiglia in Vetro

Ramune *Classic - Yuzu - Watermelon* *5*

330 cl Bottiglia in Vetro

Ice Tea *The Verde - Mango - Passion Fruit* *5*

330 cl Bottiglia o Lattina

Caffè *Espresso* *2*

Caffè *Decaffeinato* *2,5*

Thè Giapponesi · Japanese Teas

Sencha *Thè Verde Classico* *6*

80° Classic Green Tea

il Sencha è uno dei thè verdi con più basso contenuto di teina ed è quindi adatto anche ai bambini o alle donne in gravidanza. Questo perché si usano foglie più mature. Il Sencha è un thè da bere a tutto pasto quindi in abbinamento con tutti i piatti della cucina giapponese, in particolare pesce crudo, sushi, crostacei, riso e verdure.

Hojicha *The Verde Tostato* *6*

85° - 90° Roasted Green Tea

Le foglie del thè verde vengono arrostite a 150 – 200° C e poi velocemente raffreddate. Questo procedimento fa sì che le foglie diventino scure ed in influisce sul sapore, meno astringente e più dolce rispetto ad altri thè verdi. La tostatura permette all'Hojicha di perdere gran parte del contenuto di teina, fonte del gusto amaro. Per questo è uno dei thè con più basso contenuto di teina. consigliano di bere questo thè in abbinamento a piatti fritti come la tempura o al ramen.

Ghenmaicha *Thè Verde con Riso Tostato* *6*

80° - 85° Roasted Green Tea with Rice

Il Ghenmaicha è un thè Bancha speciale che viene arricchito da riso tostato, un elemento in grado di trasformare un classico thè verde giapponese in un prodotto unico. È noto anche come tè popcorn perché a volte, tra le lunghe foglie verdi di questo thè, è presente anche del mais tostato, il popcorn appunto. Tutto questo fa sì che il Ghenmaicha, rispetto a un classico bancha, abbia un deciso gusto tostato e di nocciola, soprattutto nel retrogusto. La frutta secca è percepibile anche nell'aroma. Queste note rendono il thè adatto ad accompagnare a piatti a base di pesce e carne.

Aperitivi · Spritz · Gin Tonic

Aperol Spritz *Aperol, Prosecco, Soda, Arancia* *9*

Select Spritz *Select, Prosecco, Soda* *9*

Campari Spritz *Campari, Prosecco, Soda, Arancia* *9*

Hugo Spritz *Sciroppo di Sambuco, Prosecco, Lime, Menta* *9*

Yuzu Spritz *Liquore allo Yuzu, Prosecco, Soda, Scorza di Yuzu* *9*

Gin Tonic *Gin Giapponesi, Tonica* *da 12*

a scelta tra Roku, Ki No Bi e altri Gin Giapponesi

Virgin Hugo *Sciroppo di Sambuco, Tonica, Lime, Menta* *8*

Birre Giapponesi · Japanese Beers

Asahi Super Dry *Lager*

SMALL - 250 ml - 5° alla Spina - Draft *5*

MEDIUM - 400 ml - 5° alla Spina - Draft *8*

330 ml - 5° Bottiglia in Vetro - Bottle *6*

Colore dorato, buona quantità di schiuma sottile e di media persistenza con moderata anidride carbonica. Caratterizzata da un aroma luppolato, leggermente fruttato con l'aggiunta di una leggera nota di amaro

Sapporo Silver *Lager* *6*

330 ml - 4,7° Bottiglia in Vetro - Bottle

Basso contenuto alcolico, ma di grande qualità. Caratterizzata da bassissima fermentazione, ha un sapore leggermente amarognolo ed un aroma di cereali e mandorla.

Kirin Ichiban *Lager* *6*

330 ml - 5° Bottiglia in Vetro - Bottle

Di colore dorato e limpida, si caratterizza per un'effervescenza grossolana ed una schiuma stretta abbastanza tenace. Il sapore puro, vivificante e intensamente soddisfacente deriva dal procedimento di fermentazione unico Shibori Ichiban tramite il quale la birra viene prodotta da una sola prima spremitura dei migliori ingredienti, fornendo un liquido più dolce e più gustoso.

Kirin Alcool Free *Lager Zero Alcool* *6*

330 ml - 0° Bottiglia in Vetro - Bottle

Vini al Calice · Wines by the Glass

Prosecco Doc Extra Dry *Bedin* *7*

Friuli Venezia Giulia 13° Glera 100%

Chardonnay *Casale del Giglio* *7*

Lazio 13° Chardonnay 100%

Sauvignon *Casale del Giglio* *7*

Lazio 13° Sauvignon 100%

Gewürztraminer *Roeno* *7*

Trentino Alto Adige 13° Gewürztraminer 100%

Shiraz *Casale del Giglio* *8*

Lazio 13° Syrah 100%

Merlot *Ponte* *8*

Veneto 12° Merlot 100%

Spumanti & Champagne

Prosecco Selez. Banda Rossa *Bortolomiol* *30*
11,5° Glera 100%

Franciacorta Satèn *Antica Fratta* *60*
13° Chardonnay 100%

Franciacorta Cuvée Prestige *Ca' del Bosco* *80*
12,5° Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%

Franciacorta Cuvée Brut *Bellavista* *65*
12,5° Chardonnay 80%, Pinot Bianco e Nero 20%

Franciacorta Rosé *Lo Sparviere* *55*
13° Pinot Nero 100%

Champagne Brut Tradition *Jean Sandrin* *65*
12° Pinot Noir 100%

Vini Bianchi · White Wines

Sauvignon *Castello di Buttrio* *32*
Friuli Venezia Giulia 13° Ribolla Gialla 100%

Sauvignon *Russiz Superiore* *39*
Friuli Venezia Giulia 13° Sauvignon 100%

Ribolla Gialla *Castello di Buttrio* *31*
Friuli Venezia Giulia 12,5° Ribolla Gialla 100%

Müller Thurgau *Tiefenbrunner* *27*
Trentino Alto Adige 12,5° Müller Thurgau 100%

Chardonnay *Tiefenbrunner* *27*
Trentino Alto Adige 13° Chardonnay 100%

Pinot Grigio *Tiefenbrunner* *27*
Trentino Alto Adige 13,5° Pinot Grigio 100%

Vini Bianchi · White Wines

Gewürztraminer *Roeno* *25*

Trentino Alto Adige 14° Gewürztraminer 100%

Poggio della Costa *Sergio Mottura* *30*

Lazio 14° Grechetto 100%

Falanghina di Bonea *Masseria Frattasi* *25*

Campania 13,5° Falanghina 100%

Greco di Tufo *Cantina Riccio* *25*

Campania 13° Greco 100%

Vermentino di Gallura Cheremi *Mura* *27*

Sardegna 13,5° Vermentino 100%

Vini Rossi · Red Wines

Pinot Nero *Franz Haas* *55*

Trentino Alto Adige 13,5° Pinot Nero 100%

Teroldego Rotaliano *Endrizzi* *27*

Trentino Alto Adige 12,5° Teroldego 100%

Chianti Classico *Badia a Coltibuono* *38*

Toscana 14° Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Nero d'Avola *Funaro* *26*

Sicilia 13° Nero d'Avola 100%

Shiraz *Casale del Giglio* *25*

Lazio 13° Syrah 100%

Sakè & Umeshu

Il Sakè è senza dubbio uno dei simboli enogastronomici del Sol Levante. Un alcolico dal gusto raffinato, ottenuto dalla fermentazione del riso, che può essere paragonato al nostro vino.
Si beve a varie temperature: fresco, a temperatura ambiente o caldo. Quando quello caldo è servito tra i 30-35 gradi la fragranza del Sakè aumenta, rendendolo più intenso.
Servito caldo si sposa bene con cibi grassi di cui riduce l'oleosità.
Bevuto a basse temperature è molto bilanciato e si presenta nella sua completezza. La temperatura di servizio varia tra i 5 e i 15 gradi.
Gli elementi fondamentali per realizzare il Sakè sono tre: riso (raffinato anche per il 90%) acqua e koji, un enzima che induce alla saccarificazione del riso.

House Sake *Small* *10*

brick di ceramica da 150 ml - 14,5° Sakè Caldo o Freddo - Hot or Cold

House Sake *Big* *19*

brick di ceramica da 320 ml - 14,5° Sakè Caldo o Freddo - Hot or Cold

Dal gusto secco, ma con note fruttate e rinfrescanti che permette di gustarlo sia freddo che caldo.
Perfetto per i bevitori di Sakè alle prime armi. Ottimo con piatti leggeri, sashimi, sushi, tartare.

Umeshu *Choya* *7*

10° Vino Liquoroso di Prugna Ume - Plum Wine

Vino liquoroso ottenuto dalla macerazione della ume (prugna ancora acerba e di colore verde) nell'alcool con aggiunta di zucchero di canna cristallizzato. Ha un sapore dolce, leggermente aspro, e un contenuto di alcool moderato. Ideale sia come aperitivo, sia a fine pasto.

Sakè

Choryo Yoshinosugi Taruzake *Choryo Syuzo* *19*

Nara 300 ml - 15,5° Futu-syu Taruzake

Fresco al palato con un gradevole aroma di cedro. I sentori di riso dolce, miele e un tocco di pepe equilibrano la nota legnosa, tipica di questo sakè, conferendogli un aroma ben bilanciato.

Dassai 45 *Asahi Syuzo* *31*

Yamaguchi 300 ml - 14° Junmai Daiginjo

Realizzato con riso raffinato e rimosso al 45% a garanzia di una purezza unica che in fermentazione darà un sake elegante. Rimane delicato e fruttato al naso, con un netto sentore che richiama il moscato. Leggermente acido e fresco in degustazione, è caratterizzato da una persistenza duratura e raffinata.

Kubota Senju *Asahi Syuzo* *21*

Niigata 300 ml - 15° Ginjo

Il Senjyu è un sake leggero, morbido e leggermente secco, adatto ai bevitori di sake alle prime armi. Al naso elegante nei profumi con sentori di spezie e una struttura delicatamente aromatizzata, seguito da un finale pulito. Perfetto per l'abbinamento con piatti giapponesi. Ideale in abbinamento a sushi, sashimi, yakiudon, tempura e marinati.

Sayuri Nigori *Hakutsuru* *20*

Hyogo 300 ml - 12,5° Junmai Nigori

Prodotto solo con riso e koji selezionati ed utilizzando l'acqua sorgiva del monte Rokko nella prefettura di Hyōgo. Caratterizzato da una minima presenza di sedimento di riso non fermentato in bottiglia che conferisce un aroma rinfrescante, una naturale dolcezza ed un retrogusto liscio. Al palato esprime melone e riso, con una punta di alcol. Ottimo con preparazioni dal gusto prevalentemente dolce. Da consumare molto freddo e da agitare bene prima di essere servito.

Ozeki Nigori *Ozeki* *16*

Usa 375 ml - 14,5° Nigori

Ozeki Nigori è un Sakè non filtrato completamente, di colore opaco, conserva un po' di sedimento di riso nella bottiglia.La consistenza è vellutata e morbida, al naso ha sentori di riso cotto, vaniglia, frutta e cocco. Da servire freddo ed agitare bene prima di servire. Perfetto con piatti piccanti, zuppe e piatti caldi, dolci e frutta.

Josen Karatamba Namachozo *Ozeki* *23*

Hyogo 300 ml - 15,5° Honjozo

Nonostante il gusto deciso e il retrogusto secco e intenso, è un prodotto dal gusto fragrante che dona una sensazione di freschezza tipica del nama-chozo-shu, sake pastorizzato solo una volta, dopo la maturazione e poco prima dell'imbottigliamento. Può accompagnare piatti come tempura, Crunchy Tempura, Usuzukuri, Sashimi. Da gustare freddo o a temperatura ambiente.

Dassai Sparkling 45 *Asahi Syuzo* *37*

Yamaguchi 360 ml - 13° Junmai Daiginjo

Fermentato naturalmente in una bottiglia da 360 ml, con un piacevole finale fruttato e rinfrescante, il sapore e l'aroma di questo sake sono morbidi e fragranti. Questo stile nigori unicamente più leggero riflette l'eleganza premium di Dassai Junmai Daiginjo.

Whisky & Spirits

Tokinoka *Eigashima* *10*
40 ml - 40° Blended Whisky

Kakubin *Suntory* *12*
40 ml - 40° Blended Whisky

Akashi *Eigashima* *14*
40 ml - 40° Blended Whisky

Torys *Suntory* *16*
40 ml - 40° Blended Whisky

Kensei *Kiokawa* *16*
40 ml - 40° Blended Whisky

from the Barrel *Nikka* *18*
40 ml - 51,4° Double Matured Blended

The Chita *Suntory* *20*
40 ml - 43° Single Grain Whisky

Royal *Suntory* *26*
40 ml - 43° Blended Whisky

Hibiki *Suntory* *28*
40 ml - 43° Blended Whisky

Sorachi *Seawings* *29*
40 ml - 40° Hinoki cask Finish

Ryoma *Kikusui* *20*
40 ml - 40° Rhum Japonais

Roku *Suntory* *12*
40 ml - 43° Japanese Gin 6 Botanicals

Ki No Bi *Kyoto Distillery* *14*
40 ml - 45,7° Japanese Gin 6 Botanicals

Coffey *Nikka* *10*
40 ml - 40° Vodka

Amari *Italiani e Giapponesi* *da 7*

KiSAKi