

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

Riso Bianco
Giapponese al Vapore
(11)

5

Sushi Meshi

Riso Bianco
Giapponese per Sushi
(1) - 11

5

Edamame

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

6

Hiyayakko

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

6

Miso Shiru

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

6

Tofu Miso Shiru

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

7

Insalate e Verdure

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

Agedashi Nasu 9

Bocconcini di melanzana in salsa Tentsuyu con
fiocco di tonno, zenzero fresco e cipolline

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

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: 1/2 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: 1/2 Uovo Sodo, 3 Fette di Arrosto di Suino, 1 Naruto*,
Cipolline Neghi, Alghe Wakame

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

Spicy Miso Ramen

19

Brodo: Miso Piccante, Brodo di Pollo, Salsa di Soia, Olio di Sesamo;

Condimento: Doppio Uovo Sodo, 3 Pollo macinato, Cipolline Neghi,
Spinaci, Alga Nori, Ito Togarashi

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: Sale, Brodo di Pollo, Yuzu Kosho, Olio di Sesamo, Sesamo;

Condimento: 1/2 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: 1/2 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

Ravioli* fritti ripieni di Verdure e Carne di Maiale; 6 pz

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

10

Chicken Gyoza

Ravioli* fritti ripieni di Verdure e Pollo; 6 pz

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

10

Beef Gyoza

Ravioli* fritti ripieni di Verdure e Manzo; 6 pz

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

11



Ebi Gyoza

Ravioli* fritti ripieni di Verdure e Gamberi; 6 pz

1 - 2 - (3) - 4 - 5 - 6 - (9) - 11 - (14)

11

Yasai Gyoza

Ravioli* fritti ripieni di Verdure; 6 pz

1 - (2) - 3 - 6 - 7 - (9) - 11 - (14)

10

Takoyaki

Polpettine di Polpo* fritte, con Maionese, salsa Tonkatsu e Fiocco di Tonno; 5 pz

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - (9) - (11) - (14)

9

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

Sashimi di Salmone; 6 pz

(1) - 4 - 6 - (11)

19

Shiromi Sashimi

Sashimi di Pesce Bianco; 6 pz

(1) - 4 - 6 - (11)

22

Maguro Sashimi

Sashimi di Tonno; 6 pz

(1) - 4 - 6 - (11)

25

Sashimi Mix

Sashimi di Salmone, Tonno
e Pesce Bianco; 9 pz

(1) - 4 - 6 - (11)

28

Chef Special Sashimi

Selezione dello Chef; 15 pz

(1) - 4 - 6 - (11) - 14

35

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
Tartare di Salmone ed Erba Cipollina; 2 pz

(1) - 4 - 6 - (11) - 14

Maguro Neghi Gunkan

14

Bocconcini di Riso e Alga Nori con
Tartare 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

Salmon; 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



Sake Avo Uramaki

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 Tuna Roll

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

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

California Maki • Uramaki

Summer Roll

ricoperto di Fragole, Avocado e semi di Sesamo;
ripieno di Surimi* e Avocado; 8 pz

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

22



Summer Roll

Salmon Roll

ricoperto di Salmone e semi di Sesamo;
ripieno di Surimi* e Cetriolo; 8 pz

1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 14

26

Crunchy Tempura

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

25



Crunchy Tempura

Crunchy Veg

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)

25

California Rainbow

ricoperto di Pesce* misto e semi di Sesamo;
ripieno di Surimi* e Cetriolo; 8 pz

1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 14

33

California Dragon

ricoperto di Anguilla Arrosto* e semi di Sesamo;
ripieno di Surimi* e Avocado; 8 pz

1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 14

34



Rainbow

California Maki • Uramaki

Amaebi Roll

ricoperto di Gambero Rosso*;
ripieno di Mela Verde, Maionese e Pepe; 8 pz

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

26



Amaebi Roll

Yuzu Shiromi Roll

ricoperto di Tartare di Pesce Bianco e Yuzu Kosho;
ripieno di Pesce Bianco e Avocado; 8 pz

1 - 4 - 6 - 11 - 14

26

Kisaki Tuna Roll

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

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

28



Kisaki Tuna Roll

Spider Roll

ricoperto di Tobiko* e Sesamo;
ripieno di Granchio* in Tempura, Rucola,
Avocado; 8 pz

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

32



Spider Roll

Salmon Truffle Roll

ricoperto di Salmone marinato e Tartufo;
ripieno di Surimi* e Avocado; 8 pz

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

29

Oshi Sushi

Oshi Spicy Shake

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

20

Oshi Shake

Riso pressato ripieno di Surimi* e Avocado; ricoperto con Salmone

(1) - 4 - 6 - 11

23

Oshi Spicy Maguro

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

25

Oshi Maguro

Riso pressato ripieno di Surimi* e Avocado; ricoperto con Tonno

(1) - 4 - 6 - 11 - (14)

27

Oshi Unaghi

Riso pressato ripieno di Surimi* e Avocado; ricoperto con Anguilla Arrosto*

1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 14

29



Dolci

Shiro Daifuku

Dolce* di Riso e Fagioli Rossi

(6) - (11)

7

Sakura Mochi

Dolce* di Riso e Fagioli Rossi,
ricoperto con Foglia di Ciliegio

(6) - (11)

7

Dorayaki

Dolce* di Farina di Grano
ripieno di Marmellata di Fagioli Rossi

1 - 3 - (6) - 7 - (11)

7



Dorayaki



Matcha Cake

Matcha Cake

Pan di Spagna al Tè Verde farcito
con Crema Chantilly al Matcha

1 - 3 - (6) - 7 - (11)

9

Gelato Artigianale

Sesamo; Zenzero; The Matcha; Azuki;
Cioccolato allo Zenzero;

1 - 3 - (6) - 7 - (11)

7

Cheese Cake

ricoperta con Fragole fresche

1 - 3 - (6) - 7 - (11)

9

KiSAKI®

Drinks
Aperitivi
Birre
Vini
Sakè
Whisky & Spirits

I prezzi indicati accanto ciascun prodotto sono espressi in Euro €

Prices are in Euro €

Acqua Microfiltrata *Microfiltrated 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 arrostiti a 150 – 200° C e poi velocemente raffreddate. Questo procedimento fa sì che le foglie diventino scure ed ininfluisce 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.

Cocktails & Aperitivi

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda, Arancia</i>	9
Select Spritz <i>Select, Prosecco, Soda</i>	9
Campari Spritz <i>Campari, Prosecco, Soda, Arancia</i>	9
Hugo Spritz <i>Sciroppo di Sambuco, Prosecco, Lime, Menta</i>	9
Yuzu Spritz <i>Liquore allo Yuzu, Prosecco, Soda, Scorza di Yuzu</i>	9
Virgin Hugo <i>Sciroppo di Sambuco, Tonica, Lime, Menta</i>	8
Negroni <i>Gin, Vermouth Rosso, Bitter Campari</i>	12
Americano <i>Vermouth Rosso, Bitter Campari, Soda</i>	12
Negroni Sbagliato <i>Prosecco, Vermouth Rosso, Bitter Campari</i>	12
Gin Tonic <i>Gin Giapponesi, Tonica</i>	da 12
a scelta tra Roku, Ki No Bi e altri Gin Giapponesi	

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

Sapporo Silver Lager

330 ml - 4,7° Bottiglia in Vetro - Bottle	6
---	---

Kirin Ichiban Lager

SMALL - 250 ml - 5° alla Spina - Draft	5
LARGE - 500 ml - 5° alla Spina - Draft	10
330 ml - 5° Bottiglia in Vetro - Bottle	6

Kirin Alcool Free Lager Zero Alcool

330 ml - 0° Bottiglia in Vetro - Bottle	6
---	---

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%

Pinot Grigio *Roeno* 7

Trentino Alto Adige 13° Pinot Grigio 100%

Shiraz *Casale del Giglio* 8

Lazio 13° Syrah 100%

Merlot *Ponte* 8

Veneto 12° Merlot 100%

Spumanti & Champagne

Prosecco Selez. Banda Rossa <i>Bortolomiol</i>	30
11,5° Glera 100%	
Franciacorta Satèn <i>Antica Fratta</i>	60
13° Chardonnay 100%	
Franciacorta Cuvée Prestige <i>Ca' del Bosco</i>	80
12,5° Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%	
Franciacorta Cuvée Brut <i>Bellavista</i>	65
12,5° Chardonnay 80%, Pinot Bianco e Nero 20%	
Franciacorta Rosé <i>Lo Sparviere</i>	55
13° Pinot Nero 100%	
Champagne Brut Tradition <i>Jean Sandrin</i>	65
12° Pinot Noir 100%	
Champagne Extra Brut <i>Bruno Paillard</i>	120
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 e Rosati · Red Wines & Rosee

Pinot Nero <i>Franz Haas</i>	55
Trentino Alto Adige 13,5° Pinot Nero 100%	
Teroldego Rotaliano <i>Endrizzi</i>	27
Trentino Alto Adige 12,5° Teroldego 100%	
Chianti Classico <i>Badia a Coltibuono</i>	38
Toscana 14° Sangiovese 90%, Canaiolo 10%	
Nero d'Avola <i>Funaro</i>	26
Sicilia 13° Nero d'Avola 100%	
Lambrusco <i>Otello Ceci</i>	30
Emilia Romagna 11° Lambrusco 100%	
Shiraz <i>Casale del Giglio</i>	25
Lazio 13° Syrah 100%	
Rosato <i>Cantele</i>	24
Puglia 13° Negramaro 100%	

Sakè & Umeshu

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

Choya Umeshu *Original*

7

Choya *Yuzu*

8

Choya Umeshu *Craft Fruits*

8

Choya Umeshu *Aged 3 years*

12

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, yakiodon, 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.

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

Tokenoka <i>Eigashima</i>	10		
40 ml - 40° Blended Whisky			
Kakubin <i>Suntory</i>	12	Ryoma <i>Kikusui</i>	20
40 ml - 40° Blended Whisky		40 ml - 40° Rhum Japonais	
Akashi <i>Eigashima</i>	14		
40 ml - 40° Blended Whisky			
Torlys <i>Suntory</i>	16	Roku <i>Suntory</i>	12
40 ml - 40° Blended Whisky		40 ml - 43° Japanese Gin 6 Botanicals	
Kensei <i>Kiokawa</i>	16		
40 ml - 40° Blended Whisky		Ki No Bi <i>Kyoto Distillery</i>	14
from the Barrel <i>Nikka</i>	18	40 ml - 45,7° Japanese Gin 6 Botanicals	
40 ml - 51,4° Double Matured Blended			
The Chita <i>Suntory</i>	20		
40 ml - 43° Single Grain Whisky		Coffey <i>Nikka</i>	10
Royal <i>Suntory</i>	26	40 ml - 40° Vodka	
40 ml - 43° Blended Whisky			
Hibiki <i>Suntory</i>	28		
40 ml - 43° Blended Whisky		Amari <i>Italiani e Giapponesi</i>	da 7
Sorachi <i>Seawings</i>	29		
40 ml - 40° Hinoki cask Finish			

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 ibridati 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) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), 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 SO₂ 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