



1568

## Coperto – Couvert

**Nuvole di drago salsa in agrodolce** 3  
Dragon clouds in sweet and sour sauce

## Antipasti – Appetisers

**Edamame** 8  
con sesamo e peperoncino  
with sesame and chili  
S SE AS

**Insalata di wakame e cetrioli** 14  
con salsa di sesamo  
Wakame and cucumber salad with sesame dressing  
S SE AS

**Tofu Agedashi** 18  
Tofu fritto servito in un gustoso brodo dashi  
Deep-fried tofu served in a savoury dashi broth  
S SE AS

**Karaage** 22  
Pollo fritto giapponese con sesamo  
e maionese al miso  
Japanese fried chicken with sesame  
and miso mayonnaise  
U P C M SD SP S SE AS

**Panko shrimp** 26  
Gamberi fritti con panatura Panko,  
servito con maionese alle alghe piccanti  
Panko fried shrimp with spicy seaweed mayonnaise  
G U P C M SD SP S SE AS

**Zuppa di miso Soba** 26  
con maiale iberico arrosto e uova  
Miso soup with roasted Iberian pork and egg  
G LA U S SE AS

## Crudi – Raw

<b>Tartare di Wagyu</b>	45
condita con salsa di soia, sesamo e tuorlo d'uovo Wagyu beef tartare seasoned with soy sauce, sesame and egg yolk U SP SD S SE AS	
<b>Ricciola stagionata</b>	34
con funghi, mela e prezzemolo Cured amberjack with mushrooms, apple and parsley P C M	
<b>Tartare di branzino</b>	30
con purea di avocado, gel agli agrumi, maionese alle alghe piccanti e cracker di riso Seabass tartare with avocado purée, citrus gel, spicy seaweed mayonnaise and rice crackers U P C M SD SP S AS	
<b>Sashimi di tonno</b>	32
con ponzu, porri croccanti, coriandolo e shiso Tuna sashimi with ponzu, crispy leeks, coriander and shiso P S AS	

## Dalla brace From the grill

Tutti i piatti sono serviti con tre salse a parte e un contorno a scelta.

All dishes are served with three sauces on the side and one side dish of your choice.

### **Pollo ruspante** 36

marinato con peperoncino, limone, zenzero e salsa di soia

Free-range chicken marinated in chili, lemon, ginger and soy sauce

S AS

### **Maiale iberico** 38

marinato al miso, porri croccanti e prezzemolo

Miso-marinated Iberian pork, crispy leeks and parsley

G S AS

### **Tomahawk di Black Angus** 80/kg

glassato con salsa yakiniku

Black Angus tomahawk glazed with yakiniku sauce

S SE AS

### **Bistecca di Wagyu** 45/100gr

glassata al miso e limone

Miso and lemon glazed Wagyu steak

G S AS

### **Filetto di Black Angus** 45

con salsa all'aglio e spinaci

Black Angus tenderloin with garlic sauce, served with spinach

SE AS

### **Rombo alla griglia** 38

glassato al miso e limone

Miso and lemon glazed grilled turbot

G P S AS

**Salse: Maionese al Kimchi, Salsa Yakiniku, Ponzu**  
Sauces: Kimchi mayonnaise, Yakiniku sauce, Ponzu

## Sides

<b>Funghi cardoncelli</b>	12
con miso e cavolo nero fritto Grilled king oyster mushrooms with miso and fried kale G S AS	
<b>Pak Choi</b>	12
grigliato glassato con mirin, sesamo e salsa di soia Grilled pak choi glazed with mirin, sesame and soy sauce S SE AS	
<b>Riso bianco giapponese</b>	8
cotto al vapore con furikake e cipollotto Steamed Japanese white rice with furikake and spring onion SE	
<b>Patate dolci</b>	8
arrostite con salsa kombu all'aceto e miele Roasted sweet potato with honey- vinegar-kombu dressing S AS	
<b>Tsukemono</b>	8
cavolo sottaceto piccante e cetriolo in stile giapponese Japanese style spicy pickled cabbage and cucumber AS	

## Dessert – Desserts

<b>Cotton Cheesecake</b>	14
LA G U	
<b>Panna cotta al matcha</b>	16
cremoso alla menta, gelato al fior di latte Matcha panna cotta, mint cream, fior di latte ice cream	
LA F	
<b>Torta al cioccolato Nama</b>	16
miso e caramello salato Nama chocolate cake, miso and salted caramel	
LA U	
<b>Mochi gelato</b>	16
Mochi ice cream	
LA G F	

## Cocktail — Cocktails

### FUJI TONIC 18

Roku Gin, Kodakara Yuzu,  
cordiale al matcha, lime

Roku Gin, Kodakara Yuzu,  
matcha cordial, lime

### UME 18

Haku vodka, Kikuisami Umeshu,  
cordiale di prugne, soda allo zenzero

Haku vodka, Kikuisami Umeshu,  
plum cordial, ginger soda

### NOT ORDINARY NEGRONI 18

Campari bitter, The Doping  
vermouth mix, amaro Yuntaku,  
Otokoyama Sotenden

### SHIMA SATŌ 18

Nikka From The Barrel,  
bitter al cioccolato speziato, Satō

Nikka From The Barrel,  
spiced chocolate bitters, Satō

### KYOTO 75 18

KiNoBi, limone, zucchero,  
Hakushika Sparkling

KiNoBi, lemon, sugar,  
Hakushika Sparkling

### 1568 MARGARITA 18

Riso Sakè Vero, tequila,  
agave speziato, lime

Riso Sakè Vero, tequila,  
spiced agave, lime

## Sakè — Sake

### ITALIAN SAKE STYLE

#### Vero Riso Sake 12 70

Prodotto in Italia da riso Carnaroli,  
profondo umami e note cremose.

Produced in Italy using Carnaroli rice,  
deep umami and creamy flavour.

### SPARKLING SAKE

#### Hakushika Sparkling 12 70

Bollicina fine ma persistente,  
gusto medio-secco.

Fine but persistent bubbles,  
medium-dry taste.

#### Hatsumago Yukikoibana 50

Sake non filtrato con bollicine naturali,  
rinfrescante e aromatico.

Unfiltered sake with natural bubbles,  
refreshing and aromatic.

### JUNMAI DAIGINJO

#### Tatenokawa Seiryu 14 90

Gusto leggero e fruttato,  
con lievi note di acidità sul finale.

Light and fruity taste, with slight  
acidity on the finish.

#### Stella Muroka 125

Aroma delicato, ricco di frutta matura,  
strutturato ed elegante.

Delicate aroma rich in ripe fruit,  
structured yet elegant.

#### Heavensake Fukuju 220

Elegante aroma floreale,  
gusto morbido e delicato.

Elegant floral aroma, smooth  
and delicate taste.

## JUNMAI GINJO

**Masumi Shiro** 13 80

Aromatico e dal retrogusto morbido.  
Aromatic with a smooth aftertaste.

**Dewazakura Tsuyahime** 95

Prodotto con riso premium, aroma complesso e un elegante dolcezza.  
Made with premium rice, complex aroma and elegant sweetness.

## JUNMAI

**Heavensake Junmai 12** 14 85

Bassa gradazione alcolica, carattere minerale e umami.  
Low alcohol, with a mineral character and umami.

**Otokoyama Sotenden** 13 80

Note secche, gusto sapido e minerale.  
Dry notes, savoury and mineral taste.

**Iwai 80** 95

Profondo umami, supportato da lieve secchezza e aromaticità.  
Deep umami, with light dryness and aromaticity.

## HONJOZO & FUTSUSHU

**Hatsumago Densho** 10 60

Gusto morbido, aroma di riso cotto al vapore e pera nashi.  
Soft taste, with aroma of steamed rice and nashi pear.

**Kuromatsu Kenbishi** 75

Sentori di umami presenti sia nell'aroma che al palato.  
Umami hints present in both aroma and taste.

## AGED SAKE

**Shirayuki Edo Genshu** 15 90

Sake invecchiato con note di caramello, replica di una ricetta del 1600  
Aged sake with caramel notes, a replica of a 1600 recipe.

**Wada 1999** 25 155

Il lungo invecchiamento dona note di miele e caramello.  
Honey and caramel notes developed through long aging.

## FRUIT SAKE

**Kodakara Yuzu** 15 90

Macerato con yuzu giapponese, fresco e acidulo.  
Macerated with Japanese yuzu, fresh and tangy.

**Kodakara Pear** 15 90

Macerato con la delicata pera giapponese "La France".  
Macerated with the delicate Japanese 'La France' pear.

**Kodakara Momo Sakura** 15 90

Macerato con yuzu giapponese, fresco e acidulo.  
Macerated with Japanese yuzu, fresh and tangy.

**Kikuisami Umeshu** 14 85

Macerato con prugne giapponesi, dal gusto agro-dolce.  
Macerated with Japanese ume plums for a sweet and tangy taste

## Birre Giapponesi – Japanese Beer

### Hitachino

#### **Dai Dai Ale IPA** 10

alc. 6% vol.

IPA con note agrumate di "Fukure Mikan," un agrume giapponese, e un retrogusto umami che la rende estremamente bevibile.

IPA with citrus notes from "Fukure Mikan," a Japanese citrus fruit, and a smooth umami aftertaste for easy drinking.

#### **Red Rice Ale – Amber Ale** 12

alc. 7% vol.

Imperdibile per gli amanti del sakè, birra ambrata prodotta con riso rosso "Asa Murasaki" dal gusto bilanciato tra il dolce e l'amaro.

A must-try for sake lovers, this amber beer is brewed with "Asa Murasaki" red rice, offering a balanced flavour between sweetness and bitterness.

#### **White Ale – Blanche** 10

alc 5.5% vol.

Ottima Blanche Wit rinfrescante e dalle note agrumate e speziate.

A refreshing and citrusy, spicy Witbier-style beer.

### Baird Beer

#### **WABI-SABI Japan Pale Ale** 10

alc 6% vol.

Il wasabi giapponese e il tè verde si uniscono a luppoli erbacei, donando una spiccata nota verde. Un'ibrida tra Pale Ale e IPA, due stili iconici di birre artigianali.

Japanese wasabi and green tea are blended with herbal hops to create a distinct green note. A hybrid of Pale Ale and IPA, the craft beer world's two most popular styles.