

(暖簾)

CUCINA GIAPPONESE
CONTEMPORANEA //
A PLACE TO SHARE

(MENU)

(OTSUMAMI) PICCOLI PIATTI
DA CONDIVIDERE

TOMATO SALAD 8

Pomodorini ciliegino misti,
cipolla di Tropea marinata in
salsa ponzu

6

KOMBU & GAMBERETTI 10

Alga kombu, gamberetti rosa e
salsa al sesamo

2, 11, 6, 1

POTATO SARADA 8

Insalata di patate con ciauscolo,
cetrioli marinati, shiso e sansho

3

TSUKEMONO MISTI 7

Verdure di stagione sottaceto
tradizionali con sesamo ed erba
cipollina

11

HIYAYAKKO 8

Tofu fresco, wakame, goma
dressing e salsa teriyaki

6, 11, 1

TAMAGOYAKI 9

Omelette giapponese con uova di
pesce affumicate, lardo ed erba
cipollina

3, 4, 6

NASU KABAYAKI 9

Melanzana laccata, tenkasu e
cipollotto verde

1, 6

YUKHOE DI MANZO 14

Diaframma e controfiletto tagliati
a striscioline, pera, tuorlo
marinato e salsa yukhoe

6, 1, 11

GOHAN 3, 5

Riso bianco cotto a vapore,
servito con sesamo

11

(YAKIMONO) GRIGLIA

**TSUKUNE DI MAIALE E 5 AL
UMEBOSHI PEZZO**

Tipica polpettina giapponese
cotta BBQ con zenzero e
umeboshi

6

**OMBRINA DEL GARGANO AL MISO 16
BIANCO**

Ombrina marinata al miso e cotta
a carbone, con "insalata russa"
di edamame e rosmarino

6

DIAFRAMMA ALLA BRACE 15

Diaframma di manzo con rafano e
spinaci in dashi al katsubushi

4

**CARDONCELLI & PORRI ALLA 12
YAKINIKU**

Cardoncelli e porri grigliati a
carbone

6, 1, 9

(AGEMONO) FRITTI

KARAAGE DI POLLO 8

Sovracoscia di pollo marinata e
fritta, con maionese allo yuzu
kosho

6, 1, 3

**TEMPURA DI CIPOLLOTTO,
ENOKI E MOCHI 10**

Salsa al wasabi

6, 1

AGEDASHI TOFU E LUPINI 12

Tofu fritto e dashi di lupini e
katsubushi

4, 14

(OSAKANA) PIATTI
DI PESCE

SASHIMI 26

Misto di pesce crudo in base alla
disponibilità del mercato, con
ponzu lemon e wasabi

4, 14, 2, 6

TATAKI 18

Palamita scottata, ponzu lemon

4, 6

**SABA ZUSHI 8 AL
PEZZO**

Sgombro marinato e riso con
wasabi e zenzero

4

(SHIME) PIATTI DI
CHIUSURA

YAKI UDON E GAMBERI 19

Noodles giapponesi saltati con
garum di gamberetti rosa, gamberi
rosa crudi, tenkasu

2, 1

CHIRASHI DI PESCE 20

Riso e misto di pesce crudo con
le sue uova

4

GYŪTAN DON 18

Riso con lingua di manzo,
peperoncino, yuzu kosho,
cetrioli, cerfoglio e coriandolo

1, 6, 3

SOBA IN BRODO DI SHIITAKE 18

Noodles di grano saraceno in
brodo tiepido di funghi shiitake,
tuorlo marinato, spinaci,
cipollotto verde e alga nori

1, 6, 3

(DOLCI)

DORAYAKI 8

Pancake fatti in casa ripieni di
marmellata di azuki e zenzero

1, 11

PANNA COTTA 8

Panna cotta al lemongrass e
zenzero, con caramello

7

COPERTO 3

Si avvisa che in mancanza del
prodotto fresco verrà utilizzato
quello congelato.

// ALLERGENI

- 1 Glutine
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta a guscio e derivati
- 9 Senape e derivati
- 10 Lupino e derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in
concentrazioni superiori a 10 mg/kg
o 10 mg/l espressi come SO2
- 13 Lupino e derivati
- 14 Molluschi e derivati

(ARIGATŌ)

(暖簾)

PIAZZA DEL DUCA, 11
SENIGALLIA

@NOREN_SENIGALLIA