

丼ぶり

DONBURI



照り焼きチキン丼

TERIYAKI CHICKEN DON

€ 18

Ciotola di riso con pollo grigliato in salsa teriyaki, maionese giapponese, peperoni, erba cipollina

Rice bowl with grilled chicken and teriyaki sauce, Japanese mayo, peppers, chives
1-2-5

野菜バラチラシ丼

VEG CHIRASHI

€ 15

Ciotola di riso con verdure di stagione, tamagoyaki

Rice bowl with seasonal vegetables and tamagoyaki
1-2-3-5 | opzione gluten free disponibile | gluten free option available

海鮮バラチラシ丼

CHIRASHI DON

€ 26

Ciotola di riso con tonno, salmone, polpo, cetriolo, daikon, tamagoyaki, tobikko

Rice bowl with tuna, salmon, octopus, cucumber, daikon, tamagoyaki, tobikko
1-2-3-5-8-10 | opzione gluten free disponibile | gluten free option available

サーモン西京焼き

SALMON SAIKYO YAKI

€ 21

Ciotola di riso con salmone alla griglia marinato con miso e sake, daikon fresco

Rice bowl with grilled salmon marinated with miso and sake, fresh daikon
1-2-8

うどん

UDON

チキンカツカレーうどん

CHICKEN KATSU CURRY UDON

€ 18

Udon con curry a base di pollo con cotoletta di pollo
Udon with chicken curry broth and chicken cutlet

1-2-3-4-5-8

チキンカレーうどん

CHICKEN CURRY UDON

€ 14

Udon con curry a base di pollo
Udon with chicken curry broth

1-2-4-5-11

豆乳うどん

TONYU UDON

€ 14

Udon vegetariano in brodo di soia
Vegetarian udon in soy broth

1-2-3-5-8



デザート

DESSERT

抹茶ティラミス

MATCHA TIRAMISU

€ 8

1-4-5

抹茶アイス

MATCHA ICE CREAM

€ 7

4-5 | *gluten free

バニラアイス

VANILLA ICE CREAM

€ 6

4-5 | *gluten free

抹茶とバニラアイス

MATCHA & VANILLA ICE CREAM

€ 8

4-5 | *gluten free

≡≡≡ COPERTO / SERVICE CHARGE €2

*allergeni coperto / couvert allergens:1-2-8-11

LISTA ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1 glutine, 2 soia, 3 sesamo, 4 latte, 5 uova, 6 arachidi, 7 frutta a guscio, 8 pesce,
9 crostacei, 10 molluschi, 11 sedano, 12 senape, 13 solfiti, 14 lupini

Gli allergeni sono indicati nel menù con il numero di riferimento. Le produzioni interne sono artigianali, non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti. Per ulteriori informazioni vi invitiamo a contattare il nostro staff.

ALLERGENS LIST (Reg.1169/2011)

1 gluten, 2 soy, 3 sesame, 4 milk, 5 eggs, 6 peanuts, 7 nuts, 8 fish,
9 crustaceans, 10 molluscs, 11 celery, 12 mustard, 13 sulfites, 14 lupins

Allergens are indicated on the menu with the reference number. The internal productions are artisanal, it is therefore not possible to guarantee the total absence of traces of allergens in the finished products. For further information, please contact our staff.