



Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa. In caso di allergie si prega di consultare il personale di sala.

Il nostro pesce crudo, marinato ed affumicato viene abbattuto a -20°C secondo le normative europee (CE 853/2004).

*Il prodotto potrebbe essere preparato con materia prima congelata all'origine. Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE n. 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

LISTA DEGLI ALLERGENI 1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avenà, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 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 anidride solforosa totale 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. Il nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

All prices are in Euro (€) VAT included In case of allergies, please consult the dining room staff

Our raw, marinated and smoked fish is blast frozen to -20 °C according to European regulations (CE 853/2004) *Product might be prepared using ingredients frozen at source

We kindly inform our customers that all food and drink prepared and administered in this exercise, ingredients or additives can contain traces that are considered allergens List of allergenic ingredients used are listed below Annex II of EU Reg No 1169/2011 - "Substances or products that cause allergies or intolerances"

LIST OF ALLERGENS 1 Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelted, kamut and their derived strains and derived products 2 Crustaceans and shellfish products 3 Eggs and egg products 4 Fish and fish products 5 Peanuts and products based on peanuts 6 Soy and soy products 7 Milk and milk-based products (including lactose) 8 Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products 9 Celery and products based on celery 10 Mustard and mustard products 11 Sesame seeds and sesame seed products 12 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide 13 Lupins and products based on lupins 14 Molluscs and shellfish products One of our appointed managers is at your disposal to provide any additional support or information, including the provision of appropriate documentation, such as specific operating instructions, recipe books, original labels of the raw materials



前菜 **ZENSAI**

Antipasti

Edamame e togarashi

Tosazue ae di ricciola (8 pz)

Con insalata e zenzero marinato

Piccolo sashimi (9 pz)

Tonno, salmone e ricciola

Gunkan di salmone (2 pz)

Con goma wakame e ikura

Gunkan di seppia (2 pz)

Con cetriolo e tobiko

Uramaki di lattuga e yuzu goma (8pz)

Con carote gialle e indivia belga

Uramaki di tonno (6 pz)

Con zucchine, cetriolo e miso piccante

Tofu e verdure

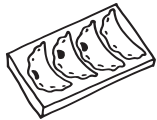
Pannocchie, zucchine, peperoni, pak choi con soia, sesamo e tofu

Insalata con alghe

Insalata frisée, mizuna con alghe e furikake

Ronin poteto sarada

Patate, prezzemolo e cipollotto con maionese e cetriolini



ぎょうざ **GYOZA**

Ravioli alla piastra

Nasu gyōza (5 pz)

Gyōza di melanzane, zenzero e miso rosso

Buta gyōza (5 pz)

Gyōza di maiale con cavolo e zenzero



パオ **BAO**

Buta bao (2 pz)

Pane al vapore, straccetti di maiale, con salsa yakiniku e cavolo cinese



揚げもの **AGEMONO**

Cose fritte

Kaki age

Porri, carote e zucchine fritte

Gigi-korokke

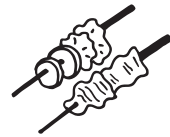
Crocchette di polpo e patate con salsa takoyaki e insalata di cavolo cinese

Kara age

Pollo fritto con salsa taro taro

Patate fritte

Patate con la buccia e salsa Roninyaki



やきもの **YAKIMONO**

Spiedini

Ushi yakitori

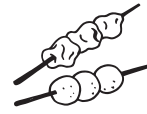
Controfiletto di manzo con salsa yakitori

Asuparagasu no tamago

Asparagi, sesamo e uovo di quaglia alla soia

Ika-yaki

Calamaro, shiso e limone



やきとり **YAKITORI**

Spiedini di pollo

Negima

Sovraccoscia di pollo con cipollotto, pepe sansho e lime

Tsukune

Polpette di pollo con sesamo e salsa yakitori



ラーメン **RAMEN**

Shoyu rāmen di verdure

Rāmen con verdure, soia, kizami nori e shoyu tamagoi

Miso rāmen piccante

Rāmen con miso rosso piccante, costine di maiale, mayu, alga nori e shoyu tamago



丼 **DONBURI**

Ciotole di riso

Gohan

Riso bianco con furikake

Chirashi di salmone nambanzuke

Riso sushi con salmone marinato, goma wakame, tobiko e sesamo

Karē don

Riso con verdure e curry giapponese

Gyudon

Riso con reale di manzo, funghi enoki e shoyu tamago



おかし **OKASHI**

Dolci

Chokorēto dorayaki

Cioccolato amaro

Mochi al mango (1 pz)

Mochi al tè verde (1 pz)

Mochi al cioccolato (1 pz)

Mochi croccante al cocco e cioccolato (1 pz)

Mochi mix (4 pz)

**APERTO ANCHE
A PRANZO** ランチ



dal Lunedì al Sabato
dalle 12 alle 15



LISTENING BAR
リスニングバー

dal Mercoledì al Sabato
a partire dalle ore 20

powered by **ULTIMO TANGO**



前菜 **ZENSAI**
Starters

Edamame with togarashi

Yellowtail tosazue ae (8 pz)
With salad and marinated ginger

Piccolo sashimi (9 pz)
Tuna, salmon and yellowtail

Salmon gunkan (2 pz)
With goma wakame and ikura

Squid gunkan (2 pz)
With cucumber and tobiko

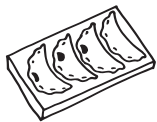
Lettuce and yuzu goma uramaki (8pz) 8
With yellow carrot and endive

Tuna uramaki (6 pz)
With courgettes, cucumber and spicy miso

Tofu and veggies
Corn cob, courgettes, peepers, pak choi, with soy, sesame and tofu

Seaweed salad
Frisée salad and mizuna with seaweed and furikake

Ronin poteto sarada
Potatoes, parsley and spring onion with mayo and cucumbers



ぎょうざ **GYOZA**
Grilled dumplings

Nasu Gyoza (5 pz)
Eggplant gyōza, ginger and red miso

Buta gyōza (5 pz)
Pork gyōza with cabbage and ginger



パオ **BAO**

Buta bao (2 pz)
Bao with pork strips, with yakiniku sauce and chinese cabbage



揚げもの **AGEMONO**
Fried

Kaki age
Fried leeks, carrots and zucchini

Gigi-korokke
Octopus and potatoes with takoyaki sauce and chinese cabbage salad

Kara age
Fried chicken with taro taro sauce

Deep fried potatoes
Potatoes with peel and roninyaki sauce

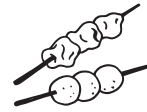


やきもの **YAKIMONO**
Skewers

Ushi yakitori
Sirloine beef with yakitori sauce

Asuparagasu no tamago
Asparagus, sesame and soy quail egg

Ika-yaki
Squid, shiso and lemon



やきとり **YAKITORI**
Chicken skewers

Negima
Upper chicken thigh with spring onion, sansho pepper and lime

Tsukune
Chicken meatballs with sesame and yakitori sauce



ラーメン **RAMEN**

Veggie shoyu ramen
Ramen with vegetables, soy, kizami nori and shoyu tamagoi

Spicy miso ramen
Ramen with spicy red miso, ribs pork, mayu, nori seaweed and shoyu tamago



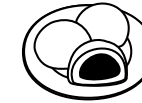
丼 **DONBURI**
Rice bowls

Gohan
Plain rice with furikake

Nambanzuke salmon chirashi
Sushi rice with marinated salmon, goma wakame, tobiko and sesame

Karē don
Rice with vegetables and japanese curry

Gyudon
Rice with real beef, enoki mushrooms and shoyu tamago



おかし **OKASHI**
Dessert

Chokorēto dorayaki
Bitter chocolate

Mango mochi (1 pz)

Green tea mochi (1 pz)

Chocolate mochi (1 pz)

Crunchy coconut and chocolate mochi (1 pz)

Mochi mix (4 pz)

OPEN AT LUNCH 
ランチ

from Monday to Saturday
from 12pm to 3pm



LISTENING BAR
リスニングバー

from Wednesday to Saturday
from 8pm onwards

powered by **ULTIMO TANGO**