

ROBATA

L'ARTE DELLA GRIGLIA GIAPPONESE

La robata (o robatayaki) è un'antica tecnica culinaria giapponese nata nei villaggi di pescatori.

Consiste nella cottura lenta su brace di carbone, che esalta il sapore autentico degli ingredienti grazie al calore uniforme e alla leggera affumicatura.

Un rituale che celebra la semplicità e l'eccellenza della materia prima, trasformando ogni piatto in un'esperienza di gusto unica.

ROBATA DI CARNE

Cube roll con salsa di soia e sesamo 180 gr. €29

Cube roll with soy sauce and sesame (1,6,11)

Yakitori di pancia di maiale, bbq giapponese, sping onion e sesamo bianco 2 pz. €14

Pork belly yakitori, Japanese BBQ, spring onion and white sesame (1,2,3,6,7,9,11,10)

Galletto miso e zenzero €25

Miso and ginger cockerel (1,5,6,11,12)

ROBATA DI PESCE

Salmone teriaky €27

Teriaky salmon (1,4,6,12)

Merluzzo nero* €27

Black cod (1,4,6,12)*

Mazzancolle* con burro allo yuzu €24

Jumbo tiger prawns with yuzu butter (2,11)

STARTERS

Convivialità: piatti ideati per essere condivisi

Edamame* (6)	€4	Carpaccio di salmone marinato, insalata riccia	€18
Edamame piccanti* <i>Spicy edamame*</i> (6,11)	€4,5	<i>Marinated salmon carpaccio, curly salad</i> (1,3,5,4,6,11,12)	
Calamari fritti*, green chili e lime	€13	Tacos, tartare di salmone e avocado	4 pz. €16
<i>Fried calamari*, green chili and lime</i> (11,14)		<i>Tacos, salmon tartare and avocado</i> (4,5)	
Potato bun, pulled pork, cavolo cappuccio, mayo e yakiniku	€8	Tacos, tartare di tonno e avocado	4 pz. €18
<i>Potato bun, pulled pork, cabbage, mayo and yakiniku</i> (1,3,6,8,11,12)		<i>Tacos, tuna tartare and avocado</i> (4,6,12)	
Patate fritte con togarashi e salsa okonomiyaki	€6	Pollo Karaage con salsa okonomiyaki, chili e lime	€13
<i>Fried potatoes with togarashi and okonomiyaki sauce</i> (1,5,11,9,6)		<i>Chicken Karaage with okonomiyaki sauce, chilli and lime</i> (1,3,4,5,6,8,11,12)	
Gyoza di anatra* 5 pz	€12	CIRASHI	€18
<i>Chinese duck dumplings*</i> (1,6,12,11)		Riso sushi con mix di pesce, yukura, cipollotto, ponzu e sesamo bianco	
Gyoza* di verdure e pollo 5 pz	€10	<i>Sushi rice with a mix of fish, yukura, spring onion, ponzu and white sesame</i> (2,4,6,11)	
<i>Chinese chicken and vegetable dumplings*</i> (1,6,12,11)		Zuppa di miso e cippollotto	€4
Riso al vapore con semi di sesamo	€4	<i>Miso and spring onion soup</i> (1,6,11)	
<i>Steamed rice with sesame seeds</i> (11)			

SUSHI

riso aromatizzato con zucchero, sale e aceto di riso,
completato da una selezione di pesce fresco e
ingredienti raffinati.

URAMAKI

EBITEN ROLL 6 pz €14

gambero fritto*, avocado,
cetriolo, tobiko** e sesamo

fried prawn, avocado, cucumber,
tobiko** and sesame (2,4,5,11,12,14)*

AVOCADO GRILLED 8 pz €15

gambero fritto*,
avocado scottato, salsa
teriyaki e ikura*

fried shrimp, seared avocado,
teriyaki sauce and ikura*(1,2,4,5,6,12,14)*

CHIPS ROLL 8 pz €14

gambero fritto*, avocado,
cetriolo, salmone,
teriyaki, spicy mayo
e kataifi* fritta

fried shrimp, avocado, cucumber,
salmon, teriyaki sauce, spicy mayo
and fried kataifi*(1,2,3,4,5,6,10,11,12,14)*

BAKED SALMON 6 pz €14

salmone, avocado, spicy
tartare di salmone baked,
tobiko** rosso e salsa teriyaki

*salmon, avocado, baked spicy
salmon tartare, red tobiko** and
teriyaki sauce(1,2,4,3,5,6,11,12,14)*

BAKED TUNA 6 pz €16

tonno, cetriolo, spicy
tartare di tonno baked,
tobiko** rosso e salsa
teriyaki

*tuna, cucumber, baked spicy tuna
tartare, red tobiko** and teriyaki
sauce(1,2,4,3,5,6,11,12,14)*

OSOMAKI TEMPURA 6 pz €18

salmone interno,
gambero rosso*, mango
e salsa teriyaki

salmon inside, red prawn,
mango and teriyaki sauce(1,2,3,4,5,6,12,14)*

ALMOND ROLL 6 pz €16

salmone, avocado,
tobiko**, sesamo, mix
spicy tartare di salmone
e slice di mandorle

*salmon, avocado, tobiko**,
sesame, salmon tartare spicy mix
and almond slices(1,2,3,4,5,6,8,11,12,14)*

FLYING FISH ROLL 8 pz €18

uramaki tempura,
salmone, avocado, yuzu
mayo, tobiko** wasabi
e tartare di ricciola

*uramaki tempura, avocado,
salmon, yuzu mayo, tobiko**
wasabi and amberjack tartare
(1,2,3,4,5,6,10,11,12,14)*

ITALIA - GIAPPONE 6 pz €16

tonno, cetriolo, riso
soffiato, spicy burrata,
pomodorini concassé
e olio al basilico

*tuna, cucumber, puffed rice,
spicy burrata, concassé cherry
tomatoes and basil oil
(1,2,4,8,6,7,11,12,14)*

KATEI ROLL 8 pz €16

gambero fritto*, avocado,
salmone scottato e spicy
mayo

fried prawn, avocado, seared
salmon and spicy mayo*

(1,2,4,3,5,6,10,11,12,14)

LOBSTER ROLL 8 pz €20

gambero fritto*, avocado,
polpa di astice baked,
teriyaki e riso soffiato

*fried prawn, avocado, baked
lobster meat, teriyaki and
puffed rice (1,2,4,3,5,6,11,12,14)*

CALIFORNIA KATEI ROLL 6 pz €19

avocado, granchio*,
salmone scottato, mayo
spicy, teriyaki e pasta
kataifi* croccante

avocado, crab, seared salmon,
spicy mayo, teriyaki and crunchy
kataifi* (1,2,3,4,5,6,10,11,12,14)*

SCALLOP ROLL 6 pz €19

salmone, avocado, tartare
di capesante*, tobiko**
e mentaiko* mayo

salmon, avocado, scallop tartare,
tobiko** and mentaiko* mayo
(1,2,3,4,5,6,10,11,12,14)*

CURRY ROLL 8 pz €18

gambero fritto*, salmone
scottato, curry mayo
e teriyaki

*fried prawn, seared salmon,
curry mayo and teriyaki
(1,2,4,5,3,6,10,11,12,14)*

SASHIMI

Salmone 3 pz €5

Salmon (4)

Tonno 3 pz €6

Tuna (4)

Ricciola 3 pz €6

Amberjack (4)

Gambero rosso* 3 pz €9

Red shrimp (2)*

Capesante* 3 pz €8

Scallops (14)*

Sashimi mix* (2,4,14) 16 pz €25

NIGIRI

Salmone 1 pz €3

Salmon (4,12)

Tonno 1 pz €3,5

Tuna (4,12)

Ricciola 1 pz €3,5

Amberjack (4,12)

Gambero rosso* 1 pz €4

Red shrimp (2,12)*

NIGIRI MIX 4 pz €14

Salmone, tonno, ricciola,
gambero rosso*

*Salmon, tuna, amberjack,
red prawn* (2,4,12,14)*

GUNKAN

Con alga nori / with nori seaweed

Salmone 2 pz €6

Salmon (2,4,12,14)

Tonno 2 pz €7

Tuna (2,4,12,14)

Ricciola 2 pz €7

Amberjack (2,4,12,14)

Ikura* (2,4,11,12,14) 2 pz €8

CONTORNI

Patata dolce con salsa teriaki €8

Sweet potato with teriyaki sauce (1,6,11)

Funghi pleus con burro, ponzu e aglio €9

Pleus mushrooms with butter, ponzu and garlic (7)

Friggitelli con salsa al sesamo bianca €8

Friggitelli with white sesame sauce (1,3,5,6,11,12)

Melanzana miso e katsuobushi €9

Eggplant miso and katsuobushi (1,4,6,8,11)

DESSERT

HIROMI CAKE NAGASAKI €9

KASUTERA MATCHA

Pan di spagna al tè verde

Green tea sponge cake (1,3,5,6,7,8,11,12)

HIROMI CAKE OKINAWA €9

Mousse di cocco su base di croccante biscotto al cioccolato e cocco

Coconut mousse on a crunchy chocolate and coconut biscuit base (1,3,5,6,7,8,11,12)

HIROMI CAKE YUZU TARTE €9

Tartellina di yuzu

Yuzu cake (1,3,5,6,7,8,11,12)

CHEESECAKE AL TE VERDE €9

Green tea cheesecake (1,3,7,8,11)

TIRAMISÙ CLASSICO (1,3,7,8) €9

MOCHI (5,1,6,7,8,11) 4 pz. €9

Pistacchio

Cioccolato

Caramello salato

Mango e passion fruit

Vaniglia

Pistachio

Chocolate

Salted caramel

Mango and passion fruit

Vanilla

HIROMI CAKE REIWA €9

Mousse di cioccolato al latte, cuore di composta di azuki, bisquit al cacao e glassa al cioccolato

Milk chocolate mousse, heart of azuki compote, cocoa bisquit and chocolate icing (1,3,5,6,7,8,11,12)

BEVANDE

Acqua microfiltrata kmo naturale €2

Microfiltered natural water kmo

Acqua microfiltrata kmo frizzante €2

Microfiltered sparkling water kmo

Bibite €4

Soft drinks

Caffè €2

Coffee

BIRRE

Beer

Kirin ichiban 33 cl €5

Ashai super dry 33 cl €5

Blan 1664 33 cl €5

Acqua Lurisia naturale 0,5 l €3

Natural water Lurisia

Acqua Lurisia frizzante 0,5 l €3

Sparkling water Lurisia

Tazza di tè verde / tisana €3

Cup of tea / herbal tea

Teiera di tè verde / tisana €5

Tea / herbal tea teapot

Coperto €3

Cover charge

ALLERGENI

Allergens

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
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
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Substances or products causing allergies or intolerances
(Annex II of EU Reg. No. 1169/2011)

1. Cereals containing gluten and derivative products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. Shellfish and shellfish products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based products
8. Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg
13. Lupins and lupin-based products
14. Shellfish and shellfish products

* Prodotto abbattuto all'origine / *Frozen product at the origin*

**Tobiko può influire negativamente sulle attività e attenzioni dei bambini, E102 E110 E129 /
Tobiko may adversely affect the activity and attention of children, E102 E110 E129

Katei
robata & sushi