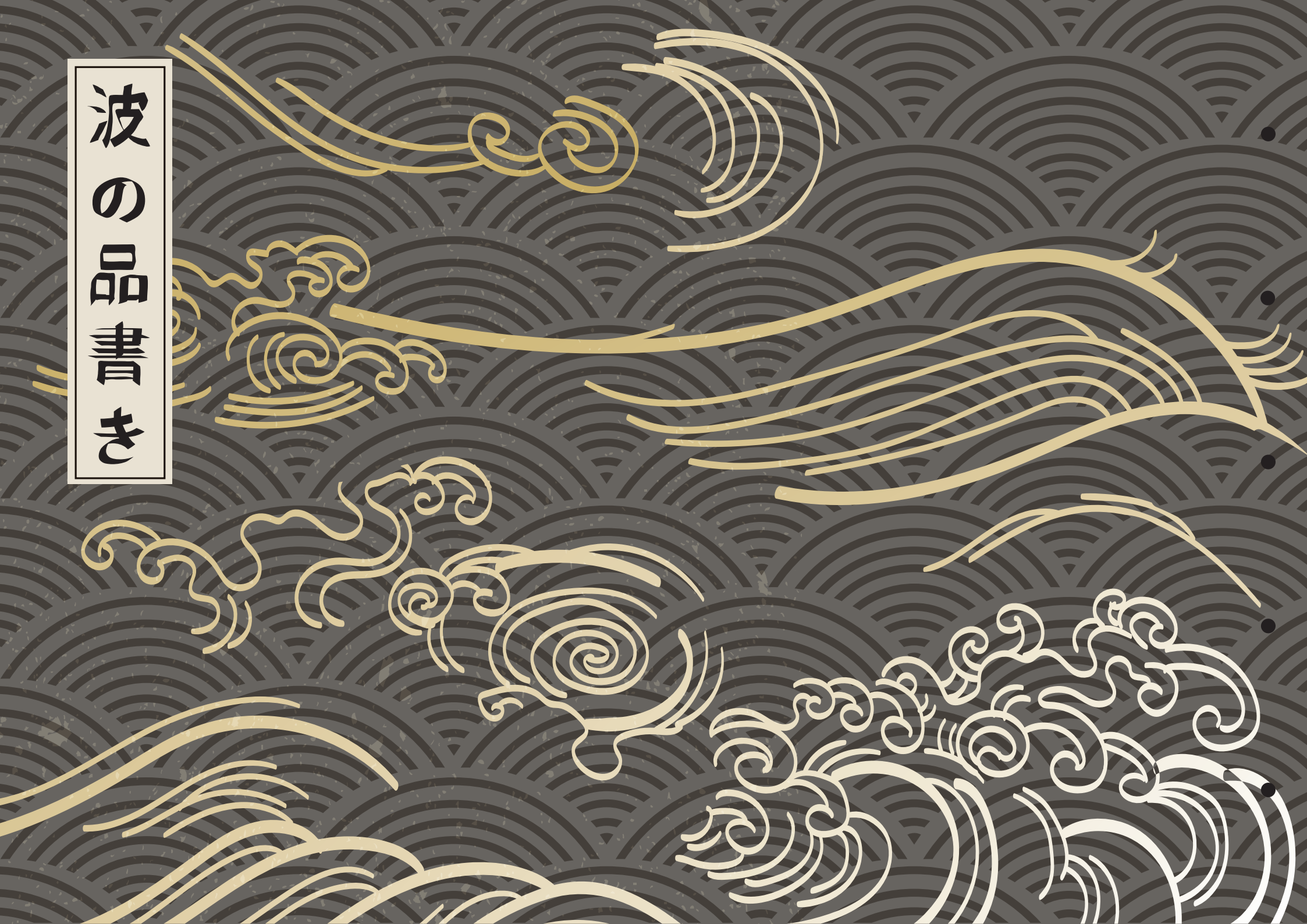


波の品書き



•

•

•

•

•



NAMI



JAPANESE RESTAURANT

In Giappone lo shokunin, l'artigiano, vive il proprio mestiere
un dovere quotidiano verso chi siede dall'altra parte del bancone.

Questa carta è il frutto di anni dentro la cucina giapponese:
nigiri, sashimi, roll non sono categorie di un menu,
ma capitoli di un racconto dalle radici profonde e ancora poco conosciute.

Più che un'esperienza culinaria, un viaggio lungo un'antica rotta d'Oriente,
nelle tradizioni millenarie della terra del Sol Levante.

"Buon viaggio."

日本において職人とは、カウンターの向こうに座る方への日々の務めとして、己の技と向き合う人のこと
です。

このお品書きは、日本料理を探究してきた長年の歩みの結晶です。

握り、刺身、巻き寿司—それらは単
なるメニューの区分ではなく、深く、まだあまり知られていない根を持つ物語の章なのです。

これは単なる食体験ではなく、東洋の古の海路をたどり、日出づる国の悠久の伝統へと至る旅です。

「良い旅を。」

“La Grande Onda di Kanagawa”
Katsushika Hokusai | 1830 - 1833 d.c.
神奈川沖浪裏



富嶽三十六景 神奈川
浪裏沖

江戶名所

"I ristoranti famosi di Edo - La Casa da Tè Musashiya"

Utagawa Hiroshige | 1838-1840 d.c.

江戸高名会亭尽 牛島武蔵屋

狂句令
幾柄折
かきあ
植の外
株木

江戸高名會亭盡



Speciali

特別

^{s1} *Aka Ebi 16

Sashimi con Gamberi rossi di Sicilia scottati allo zenzero-yuzu

[1 - 2 - 6 - 11 - 12]

^{s2} *Torio Mizore 15

Selezione sashimi di vari tipi di pesce bianco, con cipolla rossa di Tropea e sudachi

[4]

^{s3} *Hotate Usuzukuri 22

Carpaccio di capasanta e foie gras servito con salsa di tartufo

[1 - 4 - 14]

^{s4} *Kagoshima Wagyu 45

Manzo nobile giapponese A5 (prefettura di Kagoshima) cotta sulla carbonella

[1 - 6]

Antipasti

前菜

A1 ***Edamame 5**

Bacelli di soia al vapore con sale rosa di Himalaya
[6]

A2 ***Edamame Spicy 6**

Bacelli di soia spadellati al wok con salsa piccante
[6]

A3 ***Ebi Gyoza 4pz 10**

Ravioli di gamberi
[1 - 6 - 12]

A4 ***Yasai Gyoza 4pz 8**

Ravioli di verdure
[1 - 2 - 3 - 4]

A5 ***Tataki Saamon 10**

Salmone norvegese leggermente scottato con salsa soia e yuzu
[1 - 4 - 6]

A6 ***Tataki Maguro 12**

Tonno leggermente scottato avvolto da semi di sesamo con salsa bergamotto
[4 - 6 - 11]

A7 ***Tofu Hiyayakko 6**

Lingotto di tofu con erba cipollina, zenzero grattugiato e salsa di soia
[1 - 6]

"Paesaggio a inchiostro spezzato"
Sesshu Toyo | 1495 d.c.
破墨山水図

雪舟
木



Uramaki Special

特別なウラマキ

US1 ***Wagyu Torokeru Nami** 25

Tempura di asparagi, avocado, carne wagyu, Foie-gras e salsa al tartufo

[1 - 3 - 6 - 12]

US2 ***Tsuki no Hikari** 16

Avocado, crema di formaggio, pasta filo e salsa zafferano

[1 - 3 - 7]

US3 ***Taigaa Kuranchi** 20

Gamberone fritto in tempura, ricciola, salmone, perle di riso soffiato e salsa Teriyaki

[1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 11 - 12]

US4 ***Tsume Kuro** 25

Anguilla marina cotta, avocado, Foie-gras, Shiso e salsa Teriyaki

[1 - 4 - 6 - 11]

US5 ***Tei-en Saamon** 18

Salmone cotto, avocado, carpaccio scampo, Tobiko e succo di lime

[2 - 4]

US6 ***Tei-en Maguro** 20

Tonno rosso, avocado, Caviale e granella di Tempura

[1 - 4 - 11]

US7 ***Tei-en Moriawase** 22

Branzino cotto, avocado, ricciola scottata e riso soffiato

[4 - 11]

Uramaki Classici

クラシックな裏巻き

UC1 ***Ebi Ten Teriyaki** 12

Gamberone fritto in tempura, sesamo e salsa Teriyaki

[1 - 2 - 3 - 11 - 12]

UC2 ***Karai Saamon** 12

Salmone, maionese spicy, erba cipollina, avocado e tobiko

[1 - 4 - 6 - 11]

UC3 ***Karai Maguro** 14

Tonno rosso, maionese spicy, erba cipollina, avocado e tobiko

[3 - 4 - 11]

UC4 ***Saamon Cheezu Roll** 12

Salmone, avocado e crema di formaggio

[1 - 2 - 12 - 14]

UC5 ***Saamon Abokado** 10

Salmone, avocado, sesamo e tobiko

[4 - 11]

UC6 ***Maguro Abokado** 12

Tonno rosso, avocado, sesamo e tobiko

[4 - 11]

UC7 ***Teion Ebi Roll** 12

Gamberoni cotti a bassa temperatura, avocado e maionese

[2 - 3 - 11]



“Carpa Comune e Carpa Dorata”
Ohara koson | 1935 d.c.
鯉

“Il Fuji dal Lago Kawaguchi”
Yoshida Hiroshi | 1926 d.c.
河口湖より富士



富士

大正十五年

富士湖景

河口湖

Mount Fuji from Kawaguchi Lake

Hiroshi Yoshida

Nigiri (2 pz)

握り寿司

N1 ***Sake** 5

Salmone

[4]

N6 ***Ebi** 5

Gambero cotto

[2 - 12]

N2 ***Suzuki** 5

Branzino

[4]

N7 ***Ama ebi** 8

Gambero rosso di Mazara del Vallo e Caviale

[2 - 12]

N3 ***Wagyu** 12

Wagyu A5

N8 ***Tenaga Ebi** 8

Scampo di Sicilia e Caviale

[2 - 12]

N4 ***Hamachi** 7

Ricciola

[4]

N9 ***Unaghi** 8

Anguilla arrosto caramellata

[1 - 4 - 6]

N5 ***Akami** 7

Tonno rosso

[4]

N10 ***Hotate** 8

Capesanta

[14]

N11 **Sushi 'Omakase'** 29

Selezione speciale di 8 nigiri

[1 - 2 - 4 - 6 - 12 - 14]

Gunkanmaki (1 pz)

軍艦巻き

G1 ***Umi no Daiyamondo** 6

Ricciola, gambero rosso di Mazara del Vallo, yuzu e caviale Royal Oscietra

[2 - 4 - 12]

G2 ***Aka-no-Fune** 3

Salmone, gambero cotto e maionese piccante

[3 - 4 - 12]

G3 ***Akatsuki Saamon** 3

Salmone, tobiko, maionese, erba cipollina e salsa piccante

[3 - 4 - 12]

G4 ***Akatsuki Maguro** 4

Tonno rosso, tobiko, maionese, erba cipollina e salsa piccante

[3 - 4 - 12]

G5 ***Zukkīni Seika** 3

Zucchina scottata, tartare di gamberoni cotti, maionese e tobiko

[2 - 3 - 4 - 12]

G6 ***Shiromi no Futari** 6

Ricciola, scampo di Sicilia e succo di bergamotto e timo

[2 - 4 - 12]

G7 ***Amai Aka** 6

Tonno rosso, gambero rosso e pomodorino rosso

[2 - 4 - 12]

"Testa di Tonno"
Dwight Hwang | Contemporanea
マグロの頭





"Polpo in Crociera"
Dwight Hwang | Contemporanea
クルージング・タコ



tartare

タルタル

T1 ***Saamon 11**

Tartare di salmone norvegese con salsa sudachi-yuzu
[4]

T2 ***Maguro 15**

Tartare di tonno rosso con cipolla di Tropea e un tocco di piccante
[1 - 4 - 6]

T3 ***Hamachi 23**

Tartare di ricciola con pomodorino, vinaigrette yuzu e sale Maldon
[4 - 6]

T4 ***Umi no Tama 25**

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con Caviale Royal Oscietra
[2 - 4]

Carpaccio

薄造り

c1 ***Usuzukuri Saamon 12**

Carpaccio di salmone norvegese con Ponzu al bergamotto

[1 - 4 - 6 - 12]

c2 ***Usuzukuri Maguro 14**

Carpaccio di tonno rosso con sudachi-soia

[1 - 4 - 6 - 12]

c3 ***Usuzukuri Piri-Kara Kanpachi 16**

Carpaccio di ricciola con ponzu e jalapeño

[1 - 4 - 6 - 12]

c4 ***Usuzukuri Moriawase 16**

Carpaccio di branzino, tonno e salmone con Ponzu al bergamotto

[1 - 4 - 6 - 12]

Sashimi Moriawase

刺身盛合せ

SA1 ***Saamon Sashimi** 8

5 fette di salmone norvegese

[4]

SA2 ***Akami Sashimi** 10

5 fette di tonno rosso

[4]

SA3 ***Maguro to Saamon Sashimi** 16

5 fette tonno rosso, 5 fette salmone norvegese

[4]

SA4 ***Kaisen Sashimi** 18

3 fette ricciola, 3 fette branzino e 1 scampo Sicilia

[2 - 4 - 12]

SA5 ***Dentōteki Sashimi** 23

3 fette salmone, 3 fette tonno rosso, 3 fette branzino e 1 gambero rosso di Mazara

[2 - 4 - 12]

SA6 ***Sashimi Nami** 29

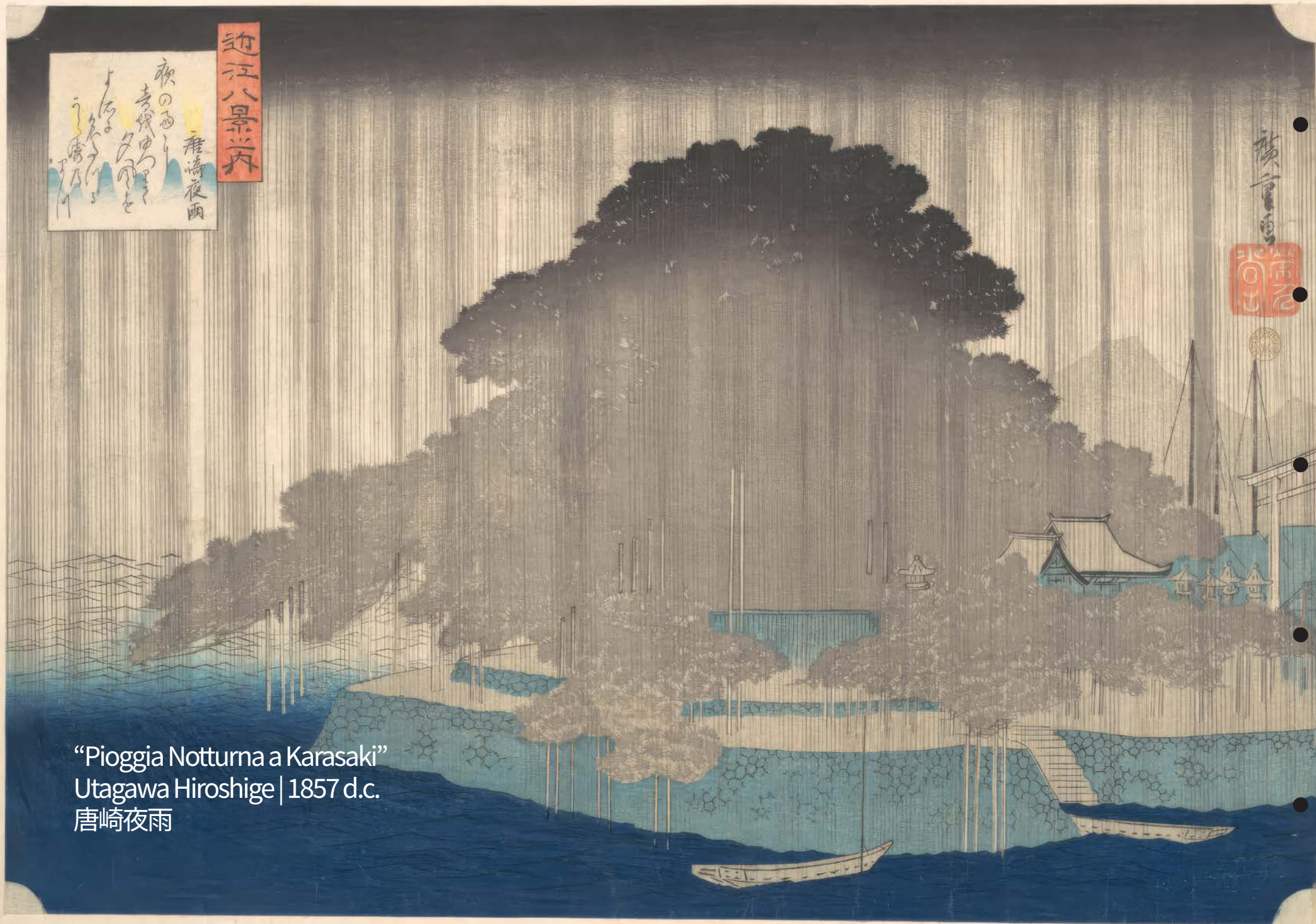
Selezione speciale di 20 fette di pesce

[2 - 4 - 12]

夜の雨
香江夜雨
香江夜雨
香江夜雨
香江夜雨
香江夜雨
香江夜雨
香江夜雨
香江夜雨
香江夜雨

廣文堂

“Pioggia Notturna a Karasaki”
Utagawa Hiroshige | 1857 d.c.
唐崎夜雨



Ichi-ban Gohan

麺とご飯

^{R1} *Unaghi Ichi-Ban don 16

Anguilla laccata cotta sulla carbonella con riso Ichi-ban
[1 - 4 - 6]

^{R2} *Wagyu Kin-iro don 22

Riso Ichi-ban con Wagyu e tuorlo di uovo di quaglia
[3 - 6 - 11]

tempura

てんぷら

^{TE1} *Tempura Moriawase 16

Gamberoni con branzino e verdure miste di stagione fritte
[1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 12]

^{TE2} *Ebi Tempura 14

Gamberoni in pastella fritti
[1 - 2 - 3 - 12]

^{TE3} *Koika Inazuma Age 16

Baby calamaretti nostrani fritti con salsa jalapeño
[1 - 3 - 14]

^{TE4} *Yasai Tempura 8

Selezione di verdure di stagione fritte in tempura
[1 - 3]

江戸近郊

八景之内

吾嬬社

景雨

石上なる楠の

根より出づる

河川まれば社乃

難のなる

地思ふ

板しを柳れ

そのもあやうは

あけもの来れ

秋半の来る

水香堂

糸よりとる河か

吾妻れ神垣を

百友もたえふ

新れむる

松栢亭

商人



"Pioggia Notturna al Santuario di Azuma"
Utagawa Hiroshige | 1837-1838 d.c.
東あづまの社に夕立

大正堂開板



黄
魚

Bevande Analcoliche

ノンアルコール飲料

Acqua Panna 3

Acqua minerale naturale

Acqua San Pellegrino 3

Acqua frizzante

COCA-COLA, COCA-ZERO, ESTATHE 4

Birre

ビール

Asahi 50cl 6

Birra bionda classica dai sentori di fieno

Kirin 50cl 6

Birra bionda dai profumi maltati

Petrognola Monteforte Bianca al Farro 33cl 7

Blanche ai 4 cereali e mix di spezie con note evidenti di bergamotto e agrumato

Petrognola Giusta Bionda 33cl 7

Golden Ale chiara, speziata, leggera e dal finale secco e amaro

COPERTO 3

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine
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
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

***Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, come previsto dal REG. HACCP CE 852/04 e REG.CE 853/04**



JAPANESE RESTAURANT