YAJIRI

maison



JAPANESE CUISINE

by YUMI

OTSUMAMI - ANTIPASTI

Edamame al naturale **(6) *** *Edamame*	6
Gyoza di wagyu artigianale *(1 pezzo)* **(1,6) ***	4
Polpo sakura *(polpo cotto lentamente con dashi, soya, mirin)* **(6,14) *** *Sakura octopus (slow-cooked octopus with dashi, soy, mirin)*	14
Melanzane brasate **(6)** *Braised aubergines*	8
Potato salad affumicata **(3,12)** *Smoked potato salad*	8
Nanbanzuke *(pesce bianco marinato e fritto in salsa fredda nanban)* **(4,6,12) *** *Nanbanzuke (white fish marinated and fried in cold nanban sauce)*	10
Katsu sando con filetto di maiale **(1,3,6,12)** *Katsu sando with pork tenderloin*	12
Takoyaki artigianali **(1,3,6,14)** *Homemade takoyaki*	10
Sukiyaki wagyu A5 *(brodo di carne, wagyu A5, funghi, tofu, pakchoi)* **(6,11)** *(meat broth, wagyu A5, mushrooms, tofu, pakchoi)*	16
Miso soup **(1,4,6) ***	5
Onigiri alla griglia con miso **(1,6)** *Grilled Onigiri with Miso*	5

FURAI - FRITTI

Soft tamago crispy *(uovo morbido croccante, spicy mayo kewpie)* **(1,3,6,7)** *Soft tamago crispy (crispy soft egg, spicy kewpie mayo)*	10
Pollo karaage con salsa tartara artigianale **(1,3,6,11)** *Chicken Karaage with Homemade Tartar Sauce*	12
Tonkatsu, salsa al tamarindo *(filetto di maialino)* **(1,3,4,6,11)** *Tonkatsu, tamarind sauce (pork fillet)*	18
Tempura di verdure **(1,6)** *Vegetable tempura*	12
Tempura mista **(1,2,4,6)** *Mixed tempura*	14
Alette di pollo con yuzu kosho **(1,6)** *Free-range chicken wings with yuzu kosho*	8

COPERTO 2.5

cover charge 2.5

LEGENDA ALLERGENI: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 11 Sesamo, 10 Senape, 12 Anidride solforosa, 13 Lupini, 14 Molluschi

* Prodotto congelato.

ALLERGEN KEY: 1 Gluten, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soy, 7 Milk, 8 Nuts, 9 Celery, 11 Sesame, 10 Mustard, 12 Sulphur dioxide, 13 Lupin, 14 Molluscs

** Frozen product*

YAKITORI - spiedini giapponesi alla griglia (1 pezzo)
Japanese grilled skewers (1 piece)

Pollo con porri **(6)** 5
Chicken with leeks

Suino iberico **(6) *** 6
Iberian pig

Friggitelli con pancetta **(6)** 3
Friggitelli with bacon

Funghi **(6)** 3
Mushrooms

Verdura di stagione **(6)** 3
Seasonal vegetables

Anatra **(6)** 6
Duck

Triglia **(4,6) *** 5
Mullet

NOODLES

Maze udon freddo *(udon, carne macinata, uovo, cipollotto)* **(1,3,4,6)** 14
Cold maze udon (udon, minced meat, egg, spring onion)

Soba wagyu A5 in brodo caldo **(1,6,11)** 25
Soba in broth with wagyu A5

Ramen shoyu, maiale iberico robata **(1,2,3,4,6,12)** 18
(maiale alla griglia, brodo di pollo e maiale, zenzero, alga,cipollotto, uovo, naruto)*
*(grilled pork, chicken and pork broth, ginger, seaweed, spring onion, egg, naruto *)*

Yakisoba del giorno **(1,4,6)** 15
Yakisoba of the day

Riso con curry *(tonkatsu / verdure in tempura / merluzzo in tempura)* **(1,4,6)** 15
Curry rice (tonkatsu / tempura vegetables / tempura cod)

ROBATA - GRIGLIA

Ricciola Ikejime *(marinata al miso, mirtilli fermentati, ricci di mare, miso rosso, radicchio)* **(1,2,4,6,14) *** 30
Ikejime Amberjack (miso marinade, fermented blueberries, sea urchins, red miso, radish)

Shogayaki di faraona, porro alla brace **(6) *** 20
Guinea fowl shogayaki, grilled leek

Wara-yaki di black cod con crema di cavolfiori, pak choi grigliato **(4,6,7) *** 24
Black cod wara-yaki with cauliflower cream and grilled pak choi

Wara-yaki di anatra, salsa al sesamo e aceto, cavolo cappuccio "bruciato" **(6,11,12) *** 24
Duck wara-yaki with sesame and vinegar sauce, "burnt" cabbage

Dengaku miso - *melanzana al miso* **(1,6)** 12
Dengaku miso - miso aubergine

Wagyu A5, friggitello alla griglia e riso **(12)** 40
Wagyu A5, grilled friggitelli

Kakuni, daikon brasato *(maiale cotto a CBT)* **(2,3,6,12)** 20
Kakuni, braised daikon (slow-cooked pork)