

YAJIRI  
m a i s o n



JAPANESE CUISINE

by YUMI

## **OTSUMAMI - ANTIPASTI**

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

## **FURAI - FRITTI**

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

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

|                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------|---|
| Pollo con porri (6)<br><i>Chicken with leeks</i>              | 5 |
| Suino iberico (6)<br><i>Iberian pig</i>                       | 6 |
| Friggitelli con pancetta (6)<br><i>Friggitelli with bacon</i> | 3 |
| Funghi (6)<br><i>Mushrooms</i>                                | 3 |
| Verdura di stagione (6)<br><i>Seasonal vegetables</i>         | 3 |
| Anatra (6)<br><i>Duck</i>                                     | 6 |
| Sgombro (4,6)<br><i>Mackerel</i>                              | 5 |
| Triglia (4,6)<br><i>Mullet</i>                                | 5 |

**NOODLES**

|                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Maze udon freddo ( <i>udon, carne macinata, uovo, cipollotto</i> ) (1,3,4,6)<br><i>Cold maze udon (udon, minced meat, egg, spring onion)</i>                                                                                                     | 14 |
| Soba wagyu A5 in brodo caldo (1,6,11)<br><i>Soba in broth with wagyu A5</i>                                                                                                                                                                      | 25 |
| Ramen shoyu, maiale iberico robata (1,2,3,4,6,12)<br><i>(maiale alla griglia, brodo di pollo e maiale, zenzero, alga, cipollotto, uovo, naruto)</i><br><i>(grilled pork, chicken and pork broth, ginger, seaweed, spring onion, egg, naruto)</i> | 18 |
| Yakisoba del giorno (1,4,6)<br><i>Yakisoba of the day</i>                                                                                                                                                                                        | 15 |
| Riso con curry ( <i>tonkatsu / verdure in tempura / merluzzo in tempura</i> ) (4,6)<br><i>Curry rice (tonkatsu / tempura vegetables / tempura cod)</i>                                                                                           | 15 |

**ROBATA - GRIGLIA**

|                                                                                                                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Ricciola Ikejime ( <i>marinata al miso, mirtilli fermentati, ricci di mare, miso rosso, radicchio</i> ) (4,6,14)<br><i>Ikejime Amberjack (miso marinade, fermented blueberries, sea urchins, red miso, radish)</i> | 30 |
| Shogayaki di faraona, porro alla brace (6)<br><i>Guinea fowl shogayaki, grilled leek</i>                                                                                                                           | 20 |
| Wara-yaki di black cod con crema di cavolfiori, pak choi grigliato (4,6,7)<br><i>Black cod wara-yaki with cauliflower cream and grilled pak choi</i>                                                               | 24 |
| Wara-yaki di anatra, salsa al sesamo e aceto, cavolo cappuccio "bruciato" (6,11,12)<br><i>Duck wara-yaki with sesame and vinegar sauce, "burnt" cabbage</i>                                                        | 24 |
| Dengaku miso - melanzana al miso (1,6)<br><i>Dengaku miso - miso aubergine</i>                                                                                                                                     | 12 |
| Wagyu A5, friggietello alla griglia e riso (12)<br><i>Wagyu A5, grilled friggietelli</i>                                                                                                                           | 40 |
| Kakuni, daikon brasato ( <i>maiale cotto a CBT</i> ) (2,3,6,12)<br><i>Kakuni, braised daikon (slow-cooked pork)</i>                                                                                                | 20 |