



# TAKE

## IL SUSHI

### Cosa è 'il sushi?

è il nome generico di un piatto giapponese composto da Sushimeshi (riso cotto al vapore condito con una miscela di aceto di riso ed altri ingredienti) con pesce crudo e non, o con altri ingredienti.

Il sushi si divide in vari tipi:

- **nigiri**: piccola polpettina di sushimeshi, su di essa viene spalmato un pizzico di wasabi (rafano verde giapponese piccante) su cui viene appoggiata una fettina di pesce
- **makimono**: sono i famosi rotolini di riso arrotolati con l'alga (nori) con dentro vari ingredienti
- **uramaki**: sono come i makimono ma arrotolati al contrario, l'alga dentro e fuori il riso.
- **temaki** (te=mano): sono simili ai maki ma sono arrotolati a mano ed hanno una forma a cono

**Sashimi**: sono fettine di pesce crudo tagliate in una maniera particolare. non c'è riso

### Come si mangia il sushi?

- per mangiare il sushi si possono usare le bacchette o le mani, mai usare la forchetta
  - si prende il bocconcino e si intinge il pesce dentro la vaschetta di soia (non il riso)
  - il bocconcino deve essere messo in bocca tutto, è maleducazione tagliarlo con il coltello o spzzarlo con i denti
  - tra un tipo di pesce ed un altro si mangia una fettina di zenzero per pulire la bocca e per poter assaporare meglio il sapore del successivo tipo di pesce
  - si può sciogliere un pizzico di wasabi nella ciotolina della soia
- Inoltre è maleducazione strusciare tra di loro le bacchette o infilarle nel sushi o nel riso, quando non si usano si devono posare al lato sul porta bacchette e mai posate sul piatto..

# sushi set

## matsu sushi

10 pz. di nigiri, 6 pz di uramaki  
10 pcs. of nigiri, 6 pcs. of maki

## take sushi

8 pz. di nigiri, 6 pz. di maki  
8 pcs. of nigiri, 6 pcs of maki

## ume sushi

6 pz. di nigiri, 3 pz di maki  
6 pcs of sushi, 3 pcs of maki

## sushi sashimi

4 pz. di nigiri, e 15 fettine di sashimi  
4 pcs. of nigiri, 6 pcs. of maki, 15 slices of sashimi

## sushi sashimi special (x 2 pers)

7 pz. di nigiri, 6 pezzi di uramaki, 23 fettine di sashimi  
7 pcs. of nigiri, 6 pcs. of maki, 23 slices of sashimi

## temaki

3 coni misti  
3 handrolls

## makimono

18 pz. assortiti di maki  
18 pcs. of mixed maki

## chiu maki

8 pz. di maki con frittata, funghi giap, cetriolo, gambero cotto  
8 pcs. of maki with omelette, Japanese mushrooms, cucumber, cooked shrimp

## futo maki

4 grandi maki con frittata, e pesce misto  
4 large maki with omelette and mixed fish

## chirashi

ciotola media di riso coperta da sashimi misto  
medium bowl of rice with mixed sashimi

## chirashi special

ciotola grande di riso coperta da sashimi misto  
large bowl of rice with mixed sashimi

## tekka don

ciotola di sashimi di tonno con sottostrato di riso  
bowl of rice with tuna sashimi

## shake don

ciotola di sashimi di salmone con sottostrato di riso  
bowl of rice with salmon sashimi



matsu sushi



temaki



chirashi

# sashimi

## sashimi no moria wase

20 fettine miste di pesce crudo  
20 pcs mixed raw fish

## sashimi no morikomi special

fettine miste di pesce crudo x 2  
mixed raw fish x 2

## shake no sashimi

12 fette di salmone  
12 slices of salmon

## shake sashimi

6 fette di salmone  
6 slices of salmon

## maguro shake sashimi

6 fette di salmone e 6 fette di tonno  
6 slices of salmon and 6 slices of tuna

## maguro sashimi

10 fette di tonno  
10 slices of tuna

## usuzukuri

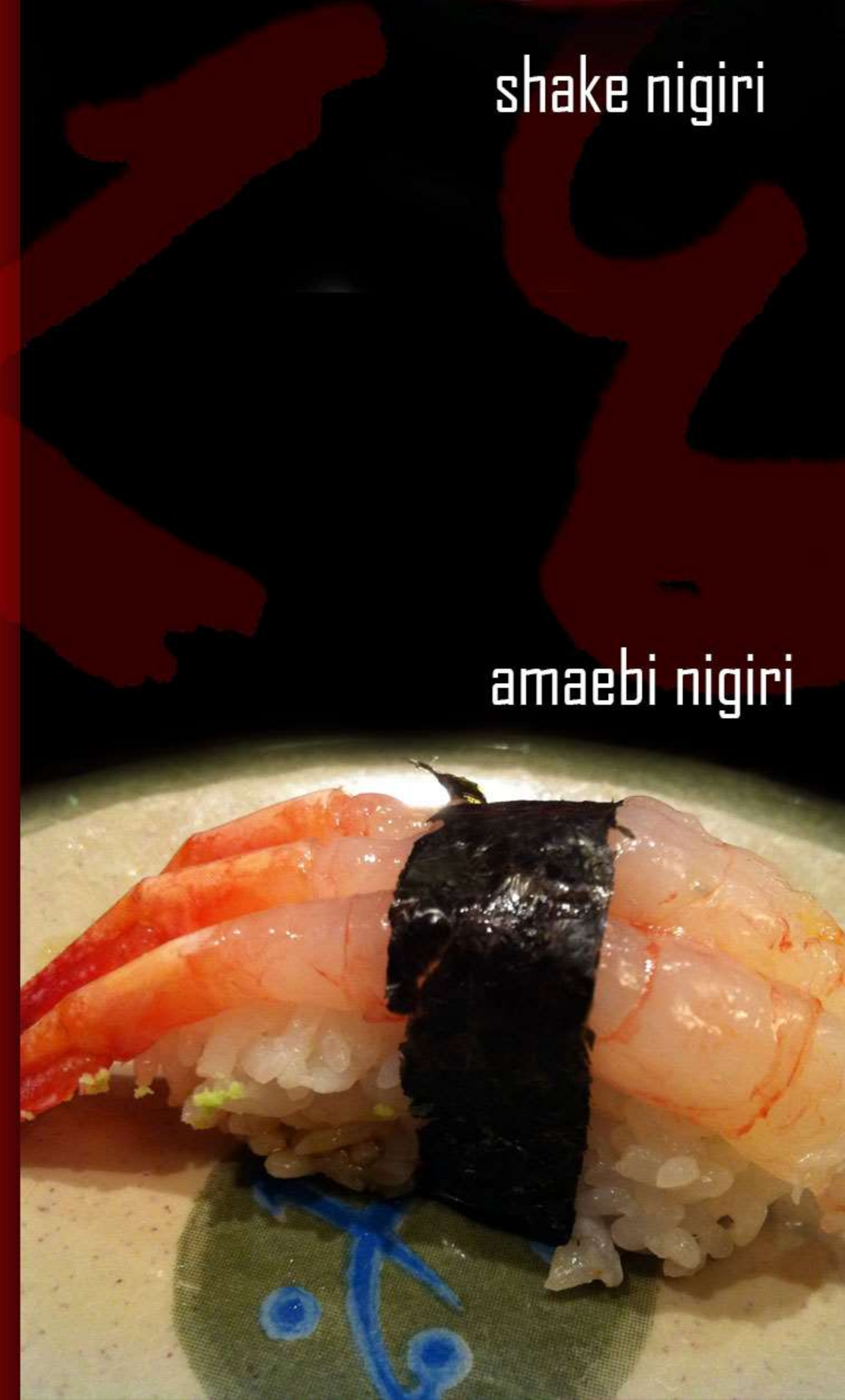
22 fette di carpaccio di spigola e/o salmone  
22 thin slices of sea bass and/or salmon



sashimi set



shake nigiri



amaebi nigiri

# nigiri

2 pezzi a porzione

## maguro

con tonno  
with tuna

## shake

con salmone  
with salmon

## tai

con orata  
with red snapper

## suzuki

con spigola  
with sea bass

## shake yaki

con salmone alla griglia  
with grilled salmon

## saba

con sgombro  
with mackerel

\* a seconda della stagione alcuni prodotti possono essere surgelati

## ama ebi

con gambero rosso  
with red shrimp

## ebi

con gambero cotto  
with shrimp

## unaghi\*

anguilla  
sea eel

## toro

ventresca di tonno  
fatty tuna fish

## ika\*

calamaro  
squid

## tako\*

polpo  
octopus

## aji

sugarello  
horse mackerel

## hokki gai\*

vongole artiche  
clams

## hotate\*

capensante  
scallop

## uni

uova di riccio di mare  
sea urchin roe

## ikura\*

uova di salmone  
salmon roe

## tobiko\*

uova di pesce volante  
flying fish eggs

## inari

sushi originario (sacca di tofu fritto con riso e funghi dolci)  
ancient sushi (pouch of fried tofu with rice and sweet mushrooms)

## sucheroku

4 pezzi di inari e 4 pezzi di chiumaki  
4 pcs of inari and 4 pcs of chiumaki



unagi nigiri



ikura nigiri



inari

\* a seconda della stagione alcuni prodotti possono essere surgelati

# makimono

## **natto maki**

con fagiolini di soya  
with soya beans

## **oshinko maki**

con rapa  
with turnip

## **kappa maki**

con cetriolo  
cucumber

## **maguro maki**

con tonno  
with tuna

## **shake maki**

con salmone  
with salmon

## **shiromi maki**

con pesce bianco  
with white fish

## **toro maki**

con ventresca di tonno  
with fatty tuna

## **neghi toro maki**

con ventresca di tonno ed erba cipollina  
with fatty tuna and with chives

## **ama ebi maki**

con gambero rosso  
with red shrimps

## **ebi maki**

con gambero cotto  
with shrimp

shake maki



kappa maki



neghi toro maki

# ura maki

## california maki

con polpa di granchio e avocado  
with crab and avocado

## unaghi kiwiri maki\*

con anguilla alla giapponese e cetriolo  
with sea eel and avocado

## shake avocado maki

con salmone e avocado  
with salmon and avocado

## spicy maguro maki

con tonno spezzettato e salsa piccante  
with chopped tuna and spicy sauce

## spicy shake yaki maki

con salmone alla griglia spezzettato e salsa piccante  
with chopped grilled salmon and spicy sauce

## ebi ten maki

con tempura di gamberoni con salsa giapponese  
with tempura shrimps and japanese sauce

## spicy ebi ten maki

con tempura di gamberoni con salsa piccante  
with tempura shrimps and spicy sauce

# temaki

## neghi toro temaki

con ventresca di tonno ed erba cipollina  
with fatty tuna and with chives

## california temaki

con gambero rosso  
with red shrimps

## shake avo temaki

con gambero cotto e avocado  
with shrimp

## maguro temaki

con tonno  
with shrimp

## ikura temaki

con uova di salmone  
with salmon eggs

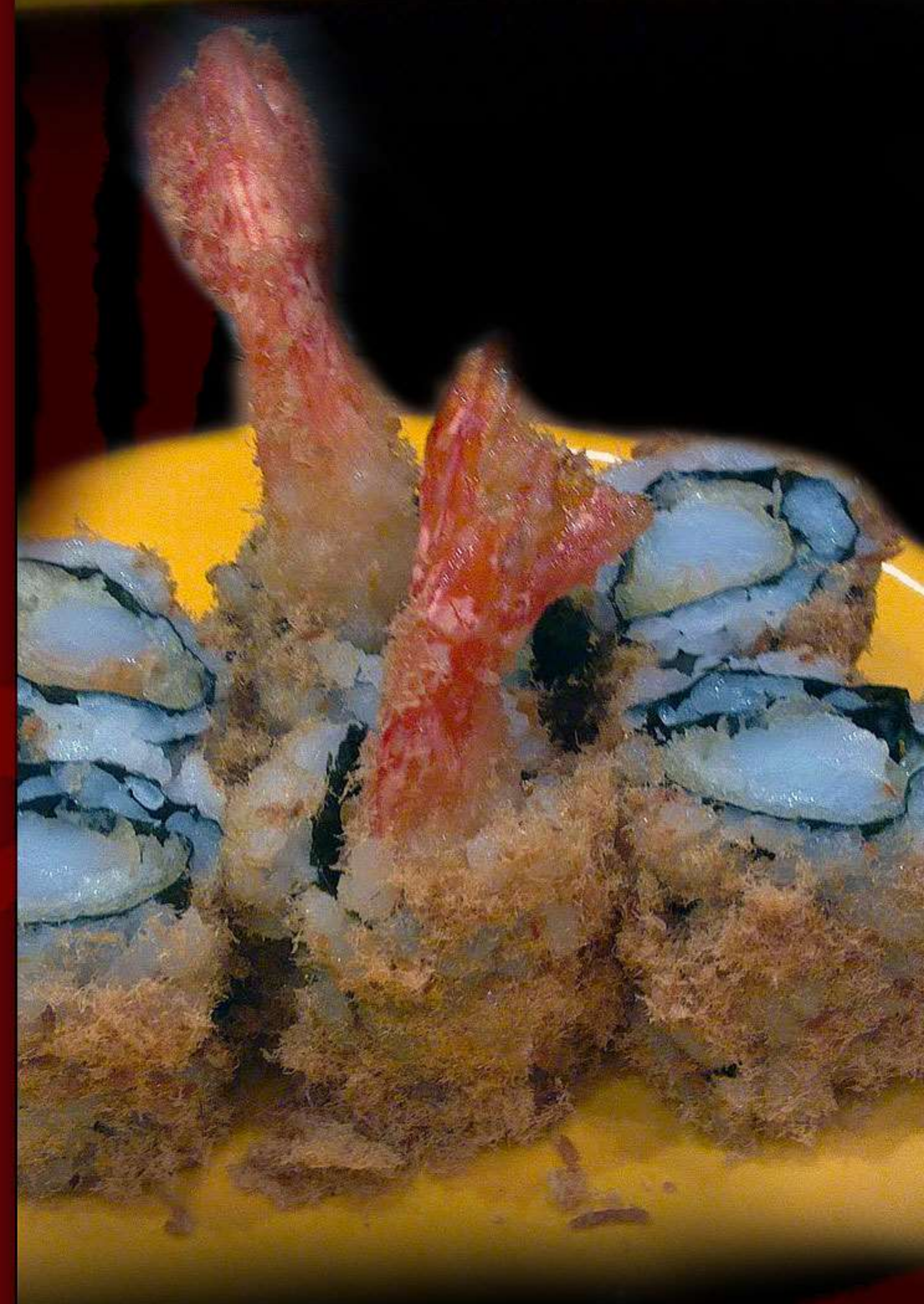
## unaghi temaki\*

con anguilla  
with eel

## uni temaki

con uova di riccio di mare  
with sea urchin eggs

## california maki



## ebi ten maki



## shake avo temaki



# TAKE

# LA CUCINA

## La cucina giapponese

Nella cucina giapponese, vengono portati contemporaneamente tutti i cibi, slegandosi dalla separazione tra primo, secondo, contorno, frutta tipicamente occidentale, e molti piatti sono conviviali, nel senso che vengono cotti oppure si attinge tutti da un piatto centrale.

Oltre al riso vengono utilizzate molte verdure cotte che al palato risultano essere molto croccanti. Alcuni dei piatti principali sono:

### - Donburi (丼)

È il tipico piatto unico casalingo, veloce da preparare e molto sostanzioso. Ha molte varianti. Quella della foto è Oyako donburi (letteralmente "genitori e figli"). Si prepara cuocendo, in brodo dashi, del pollo con salsa di soia e mirin o sakè.

Quando la cottura è ultimata si aggiungono uova sbattute e quando anch'esse sono a cottura si versa il tutto in una grossa ciotola con riso già cotto, caldo.

### - Yakitori (焼き鳥)

Spiedini di pollo. In Giappone nei ristoranti di Yakitori sul menu è possibile trovare pressoché ogni parte del pollo. È quindi possibile ordinare spiedini composti unicamente da parti di coscia, petto, cartilagine, pelle ecc. A seconda della parte desiderata e del tipo di preparazione.

### - Tonkatsu (豚カツ)

Cotoletta di maiale servita con cavolo cappuccio tritato e zuppa di miso, accompagnata dalla salsa tonkatsu, una variante della Salsa Worcester.

### - Sukiyaki (鍋焼)

Simile allo Shabu shabu, il Sukiyaki consiste in sottili fettine di manzo cotte in un brodo di salsa di soia, zucchero e sakè accompagnate poi da verdure e tofu. Anche il Sukiyaki è preparato direttamente al tavolo, con una pentola posta sopra un fornellino. Piatto conviviale che consiste in fettine sottili di carne bovina cotte in un largo contenitore, in cui si è lasciato sciogliere del grasso di rognone, insieme con verdure varie come porri, rape ed altro; il commensale preleva dal tegame la carne e le verdure e le immerge nella propria ciotola in cui, a piacere, ha versato salsa di soia ed un uovo crudo.

### - Ramen (ラーメン)

Zuppa con carne, spaghetti di grano, uova e alghe crude.

Tutti vengono serviti in brodo ed è buona norma sorbirli in maniera rumorosa per dimostrare gradimento. I Ramen sono spaghetti cinesi all'uovo e oltre che in brodo si servono asciutti conditi con verdure.

# insalate

## eda mame

fagioli di soya verde  
boiled green soybeans

## hiyayakko

tafu crudo  
raw tofu

## agedashi tofu

budino di soya fritto  
fried soya pudding

## nasu dengaku

melanzane arrosto  
roast eggplant

## nama yasai

insalata mista  
mixed salad

## salmon salad

insalata di salmon con salsa speciale  
tuna salad with special dressing

## kaisen nama yasai

crudo di mare con insalata  
raw seafood with salad

## sunomono moriwase

fettine di pesce su letto di verdure  
slices of fish on a bed of vegetables

## tako su

polpo  
octopus

## waka mesu

insalata di alghe con salsa di aceto di riso  
seaweed salad with rice vinegar sauce

## goma wakame

insalata di alghe e sesamo bianco  
seaweed salad and white sesame

## gyouza

ravioli fritti o a vapore  
grilled or steamed dumplings

## nira gyouza

ravioli con cipollina alla griglia  
grilled dumplings with chive

## shyu mai

ravioli con gamberi al vapore  
dumplings with shrimp steamed



agedashi tofu



tako su



maguro salad



# shirumono

## **misoshiru**

zuppa di miso con tofu  
miso soup with tofu

## **karai soup**

zuppa agropiccante  
spicy sour soup

## **osuimono**

zuppa leggera di pesce con erba cipollina  
Light fish soup with chives

# gohan monu

## **gohan**

riso bianco  
steamed rice

## **yakimeshi**

riso saltato con prosciutto cotto, uova e cipolline  
fried rice with pork, eggs and leek

## **yakimeshi (kaisen teppan)**

riso con frutti di mare alla piastra  
rice with sea food dood on hot plate

## **onigiri shake yaki (2 pz.)**

polpetta triangolare di riso con salmone grigliato  
meatball triangular rice with grilled salmon

## **onigiri california (2 pz.)**

polpetta triangolare di riso con polpa di granchio, cetriolo e gambero cotto  
meatball triangular rice with crab meat, cucumber and cooked shrimp

## **onigiri ikura (2 pz.)**

polpetta triangolare di riso con uova di salmone  
meatball triangular rice with salmon eggs

# don buri

## **ten don**

tempura misto con sottostrato di riso e salsa giapponese  
prawns & vegetables tempura with special tempura sauce

## **una don**

riso con anguilla alla griglia  
rice with grilled eel

## **oyako don**

uova con pollo e verdure su riso  
rice with chicken and vegetables

## **katsu don**

coteletta di maiale con uova su riso  
rice with pork chops

misoshiru



onigiri



ten don



# menrui

## zaru soba

spaghetti freddi con zuppa di soya a parte  
cooled noodles with soya in part

## tempura soba

spaghetti in brodo con tempura di gamberoni e cipollina verde  
noodles in soup with prawns and green onions

## tanuki soba

spagheti in brodo con cipollina verde  
noodle in soup with green onion

## tempura udon

spaghetti giapponesi in brodo con tempura di gamberoni e cipollina verde  
japanese noodles in soup with tempura prawns and green onion

## tanuki udon

spaghetti giapponesi in brodo con cipollina verde  
japanese noodles in soup with green onion

## ramen

spaghetti in brodo caldo di soya con carne  
noodles into soya hot soup with meat

## yaki udon

spaghetti giapponesi con frutti di mare e verdure  
noodles with sea fruits and vegetables

## yaki soba

spaghetti giapponesi con frutti di mare e verdure alla piastra  
noodles with sea fruits and vegetables on hot plate

# yaki mono

## yaki tori

spiedini di pollo  
spit chicken

## tsukune

spiedini di polpette di pollo  
spit meatballs chicken

## shake yaki (con salsa teri o salsa al sale)

salmones alla griglia  
grilled salmon

## shake yaki special

salmones alla griglia con salsa dello chef  
grilled salmon with special sauce

## yakiniku

fettina di carne saltata in padella con salsa speciale e verdure  
slice of meat sauteed with special sauce and vegetables

tanuki udon



ramen



yaki tori



## teba yaki

ala di pollo grigliata  
grilled chicken wing

## tori teri yaki

coscia di pollo senza osso grigliata  
grilled boneless chicken leg

## buta shoga yaki

pancetta di maiale in padella con salsa speciale  
bacon with special sauce

## unaghi kabayaki\*

anguilla alla griglia  
grilled eel

## age mono

### tempura moria wase

frittura di gamberoni e verdure  
big prawns and vegetables fried

### tempura moricomi (x2pers.)

frittura di gamberoni e verdure per 2 persone  
big prawns and vegetables fried for 2 persons

### ebi tempura

frittura di gamberoni  
big prawns fried

### yasai tempura

frittura di verdure  
vegetables fried

### ebi fried

frittura di gamberi panati  
prawns fried breaded

### suzuki karaage

spigola frita con salsa speciale  
sea bass fried with special sauce

### karei karaage

rombo intero fritto con salsa speciale giapponese  
ruble fried with special japanee sauce

### torino karaage

pollo fritto  
fried chicken

### teba karaage

ala di pollo frita  
fried chicken wing

### ton katsu

cotoletta di maiale  
pork chops



unaghi kabayaki



tempura moria wase



ton katsu

\* a seconda della stagione alcuni prodotti possono essere surgelati

# nabemono

## suki yaki (per 2 pers.)

fettine di carne con spaghetti di riso, budini di soya, funghi e cipolline in salsa di soya con vari condimenti, e riso bianco, preparato al tavolo.  
thin slices of meat with rice noodles, soy pudding, mushrooms and onions in soy sauce with various seasonings, with white rice as a side dish prepared at the table

## shabu shabu (per 2 pers.)

fettine sottili di manzo o maiale con verdure varie e spaghetti di riso servite con salse speciali con riso come contorno, preparato al tavolo dal cliente  
thin slices of beef or pork with mixed vegetables and rice noodles served with special sauces with rice as a side dish, prepared at the table.

## mini teppanyaky (per 2 pers.)

barbecue alla giapponese con misto di carne, pesce e verdure miste cotte su piastra di ghisa al tavolo con contorno di riso  
BBQ to Japanese mixture of meat, fish and mixed vegetables cooked of cast iron plate with vegetables at the table of rice

### extra:

- 1 porzione di manzo/maiale - 1 portion of beef/pork
- 1 porzione di verdure - 1 portion of vegetables
- 1 porzione di salsa - 1 portion of sauce
- 1 porzione di riso - 1 portion of rice

# teishoku

## sashimi teishoku

### sashimi

**yakizakana** (pesce alla griglia - grilled fish)

**cobaci** (antipasto della casa - starters)

**gohan** (riso bianco - white rice)

**miso shiru** (brodo giapponese - japanese soup)

**konomono** (verdure crude sotto sale - salted raw vegetables)

**gelato** (ice cream)

## tempura teishoku

### tempura

**yakizakana** (pesce alla griglia - grilled fish)

**cobaci** (antipasto della casa - starters)

**gohan** (riso bianco - white rice)

**miso shiru** (brodo giapponese - japanese soup)

**konomono** (verdure crude sotto sale - salted raw vegetables)

**gelato** (ice cream)

## yakiniku teishoku

**yakiniku** (fettina di carne in padella con salsa e verdure - beef cutlet with tasty sauce and vegetables)

**nama yasai** (insalata mista - mixed salad)

**gohan** (riso bianco - white rice)

**miso shiru** (brodo giapponese - japanese soup)

**konomono** (verdure crude sotto sale - salted raw vegetables)

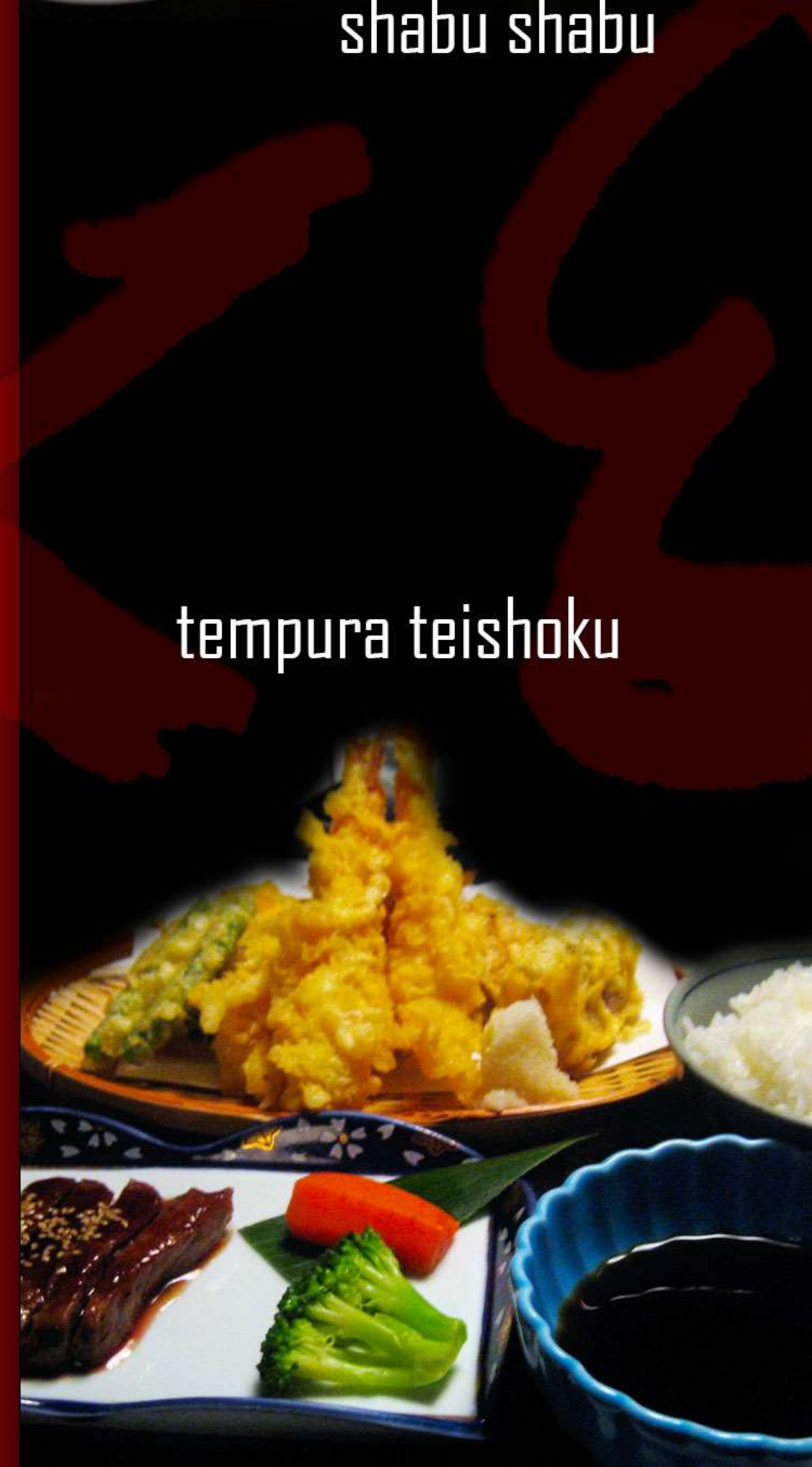
**gelato** (ice cream)



suki yaki



shabu shabu



tempura teishoku

# dessert

## yokan

gelatina di soja  
jelly soy

## japanese mochi

gnocchi di riso ai vari gusti  
rice dumplings with various flavors

## maki sushi dessert

dolce a forma di sushi maki con latte, nocciola, lamponi e cioccolato  
cake shaped like a maki sushi with milk, hazelnut, raspberry and chocolate

## nagasaki castella

tipo pan di spagna con cioccolato  
type sponge cake with chocolate

## dolce di riso e cocco

sweet rice and coconut

## zenzai

dolce giapponese ai fagioli rossi dolci  
japanese sweet with sweet red beans

## gelato - ice cream

al the verde, allo zenzero al riso  
green tea, ginger, rice

## kisetu no furutsu

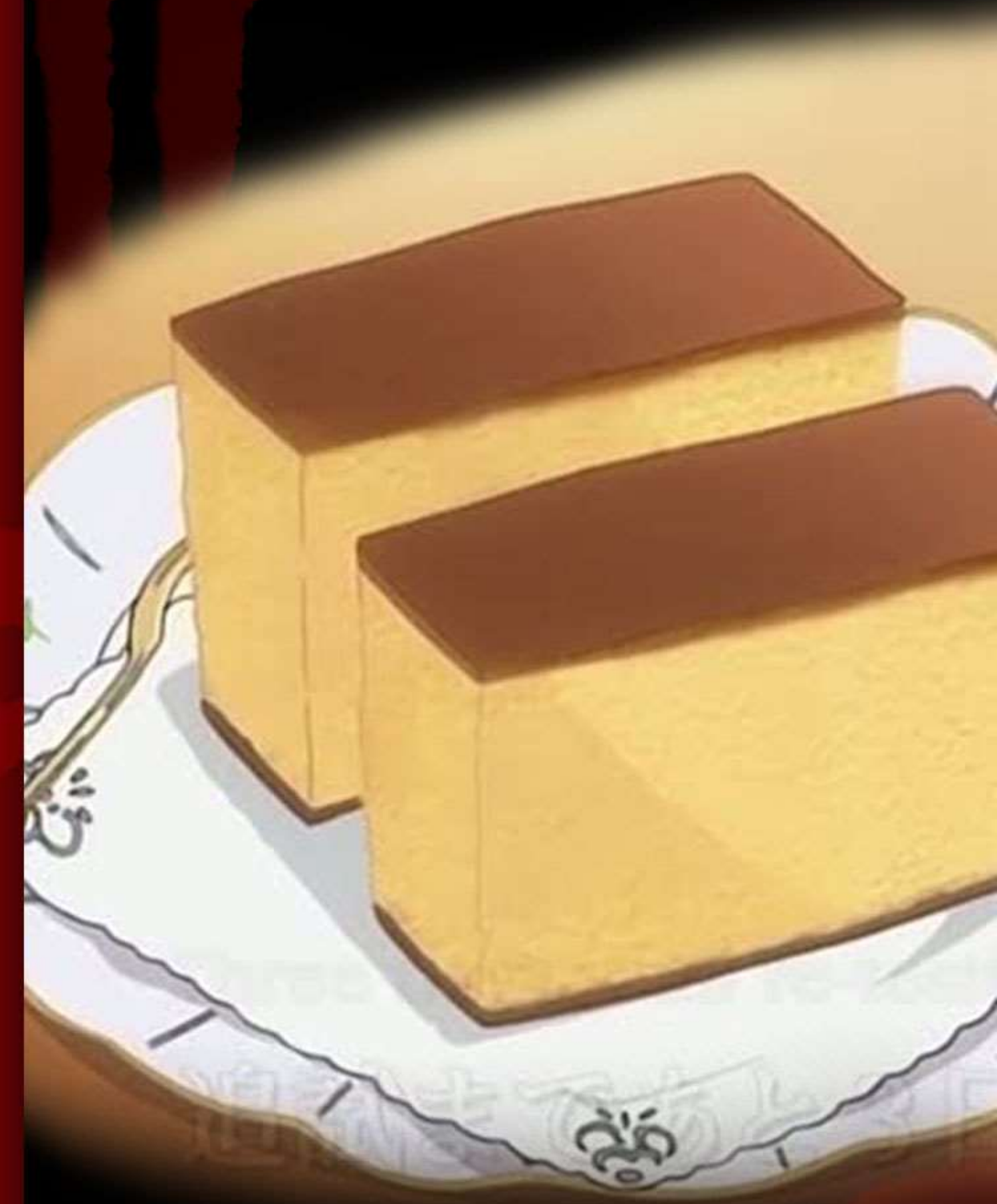
frutta fresca di stagione  
season fresh fruit

## lai chi

lichi  
lyches



japanese mochi



nagasaki castela



gelato al thè verde



**TAKE**

# LE BEVANDE

## Il sakè

è una bevanda alcolica ottenuta dall'unione di alcol con il liquido derivato dalla fermentazione del riso. Per questo motivo viene anche chiamato "vino di riso".

Non è classificabile tra i distillati né tantomeno tra i fermentati e costituisce una categoria a parte.

Il vino di riso conosciuto in Occidente come "sake" è di un tipo particolare chiamato nihonshu in giapponese. In Giappone, la parola sake significa semplicemente bevanda alcolica, e a seconda della regione può assumere vari significati specifici.

Nel Kyushu meridionale, sake si riferisce di solito a una bevanda distillata, lo shochu di patate. Lo shochu è un vino fatto con la canna da zucchero.

Dall'altra parte, sake è un termine che può essere usato anche per un'altra bevanda distillata di Okinawa, l'awamori letteralmente "cupola trasparente", o kusu, "vecchia bevanda".

Queste altre forme di sake sono distillate a partire da un riso a chicco lungo e da kurokoji "koji nero".

## birre

asahi (50cl)

kirin ichiban (50cl)

sapporo (50cl)

asahi (30cl)

nastro azzurro (66cl)

## bevande varie

acqua minerale  
mineral water

thè giapponese  
japanese tea

coca cola/fanta  
coke

sakè

sakè grande

caffè espresso

cappuccino

## liquori

umeshu  
bevanda di prugne  
drink prune

amari vari  
lucano, averna, montenegro, Jägermeister, sambuca

limoncello

whisky

cognac

grappa

## sakè

kubota senchu

kikusui karakuchi

satsuma shiranami imo shochu

iichicko mugi shochu

kubota senju



umeshu



## vini bianchi

**greco di tufo** docg 13% 0,75 lt

**fiano di avellino** docg 12% 0,75 lt

**falanghina beneventano** docg 12% 0,75 lt

**pinot grigio** (santa margherita) docg 13% 0,75 lt

**castelli romani** 12% 0,75 lt

**chardonnay** 0,75 lt

**sauvignon** 0,75 lt

**cà bolani traminer** 0,75 lt

**prosecco** (montagner) 11% 0,75 lt

**pinot grigio** (santa margherita) docg 13% 0,375 lt

**castelli romani** docg 13% 0,375 lt

## vini rossi

**rosso di montalcino** 0,75 lt

**chianti classico** 0,75 lt

**chianti docg** 0,75 lt

**castelli romani** 0,75 lt

**chianti classico** 0,375 lt

**bicchire di vino bianco o rosso**

