



# TAKE

sostanze o prodotti che provocano  
allergie e/o intolleranze

allegato II al regolamento (UE) n.1169/2011

E' riconosciuto dalla legislazione europea che esiste uno specifico rischio da sostanze allergeniche o non tollerebili da alcuni consumatori.

Quelle per le quali è stabilito un obbligo di informazione al consumatore sono:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci ci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di madadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- crostacei e prodotti a base di crostacei
- uova e prodotti a base di uova
- pesce e prodotti a base di pesce
- arachidi e prodotti a base di arachidi
- soia e prodotti a base di soia
- latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- sedano e prodotti a base di sedano
- senape e prodotti a base di senape
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o a 10mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- lupini o prodotti a base di lupini
- molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



# TAKE

elenco dei coloranti alimentari di cui all'articolo 24 per i quali l'etichettatura degli alimenti include informazioni aggiuntive

## allegato V

**Alimenti contenenti uno o più dei seguenti coloranti alimentari**

- Sunset yellow (E 110) (\*\*)
- Giallo di chinolina (E 104) (\*\*)
- Carmoisina (E 122) (\*\*)
- Rosso allura (E 129) (\*\*)
- Tartazione (E102) (\*\*)
- Ponceau 4R (E 124) (\*\*)

**Informazioni**

**<<denominazione o numero di E del colorante/dei coloranti: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini>>**

**(\*\*) > MI ad accezione:**

- a) degli alimenti in cui il colorante è stato utilizzato per la marcatura ai fini sanitari o di altro tipo su prodotti a base di carne o per la stampigliatura o la colorazione decorativa dei gusci d'uovo e
- b) delle bevande con un contenuto di alcol superiore al 1,2% in volume <



# TAKE

# il sushi

## Cosa è il sushi?

e' 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 i 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 spezzarlo 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

## ume sushi

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

19,00 €

## take sushi

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

23,00 €

## matsu sushi

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

26,00 €

## sushi sashimi

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

22,00 €

## 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

43,00 €

## shake zuku shi

2 pz. di nigiri e 6 pz di sashimi salmone, 4 pz. di maki salmone e avocado  
2 pcs. of nigiri and 6 pcs of sashimi salmon, 4 pcs of maki salmon and avocado

20,00 €

## temaki

3 coni misti  
3 handrolls

15,00 €

## makimono

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

16,00 €

## chiu maki

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

17,00 €

## futo maki

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

25,00 €

## chirashi

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

24,00 €

## chirashi special

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

33,00 €

## tekka don

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

22,00 €

## shake don

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

18,00 €



  
**TAKE**  
Authentic Japanese  
RESTAURANT

\* a seconda della stagione alcuni prodotti possono essere surgelati

# sashimi

## sashimi no moria wase (piccolo)

12 fettine di pesce crudo  
12 pcs mixed raw fish

18,00 €

## sashimi no moria wase

25 fettine di pesce crudo  
25 pcs mixed raw fish

29,00 €

## sashimi no morikomi special

fettine miste di pesce crudo x2  
mixed raw fish x2

49,00 €

## shake sashimi

6 fette di salmone crudo  
6 pcs raw salmon

12,00 €

## shake no sashimi

12 fette di salmone crudo  
12 pcs raw salmon

20,00 €

## maguro shake sashimi

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

22,00 €

## maguro sashimi

10 fette di tonno  
10 slices of tuna

22,00 €

## usuzukuri

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

28,00 €



2 pezzi a porzione / 2 pcs

# nigiri

## maguro

con tonno  
with tuna

6,00 €

## shake

con salmone ( 6 pz 13,00 € - 8 pz 17,00 € )  
with salmon

5,00 €

## tai

con orata  
with red snapper

6,00 €

## suzuki

con spigola  
with sea bass

6,00 €

## shake yaki

con salmone alla griglia  
with grilled salmon

6,00 €



  
**TAKE**  
Authentic Japanese  
RESTAURANT

\* a seconda della stagione alcuni prodotti possono essere surgelati

## ama ebi

con gambero rosso  
with red shrimp

8,00 €

## ebi

con gambero cotto  
with shrimp

5,00 €

## unaghi\*

anguilla  
sea eel

8,00 €

## toro

ventresca di tonno  
fatty tuna fish

8,00 €

## ika\* o tako

calamaro o polpo  
squid or octopus

5,00 €

## saba

sgombro  
mackerel

5,00 €

## aji

sugarello  
horse mackerel

7,00 €

## hokki gai\*

vongole artiche  
clams

6,00 €

## hotate\*

capensante  
scallop

7,00 €

## uni

uova di riccio di mare  
sea urchin roe

8,00 €

## ikura\*

uova di salmone  
salmon roe

9,00 €

## tobiko\*

uova di pesce volante  
flying fish egg

7,00 €

## inari

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

4,00 €

## sucheroku

4 pezzi di inari e 4 pezzi di chiumaki (verdura con fritata)  
4 pcs of inari and 4 pcs of chiumaki

16,00 €



# makimono

## shake maki

con salmone  
with salmon

6,00 €

## shiromi maki

con pesce bianco  
with white fish

6,00 €

## maguro maki

con tonno  
with tuna

8,00 €

## toro maki

con ventresca di tonno  
with fatty tuna

10,00 €

## neghi toro maki

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

12,00 €

## ebi maki

con gambero cotto  
with shrimp

6,00 €

## ama ebi maki

con gambero rosso  
with red shrimps

9,00 €

## kappa maki

con cetriolo  
cucumber

5,00 €

## oshinko maki

con rapa giapponese  
with turnip

5,00 €

## avo maki

con avogado  
with avogado

6,00 €

## natto maki

con fagiolini di soya  
with soya beans

7,00 €



  
**TAKE**  
Authentic Japanese  
RESTAURANT

\* a seconda della stagione alcuni prodotti possono essere surgelati

# ura maki

## california maki

con polpa di granchio e avocado  
with crab and avocado

9,00 €

## shake avocado maki

con salmone e avocado  
with salmon and avocado

9,00 €

## spicy shake yaki maki

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

10,00 €

## spicy maguro maki

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

11,00 €

## unaghi avo maki\*

con anguilla alla giapponese e avocado  
with sea eel and avocado

12,00 €

## ebi ten maki

con tempura di gamberoni, avo, cetriolo, granchio, con salsa giapponese  
with tempura shrimps, avo, cucumber, crab and japanese sauce

14,00 €

## spicy ebi ten maki

con tempura di gamberoni, avo, cetriolo, granchio con salsa piccante  
with tempura shrimps, avo, cucumber, crab and spicy sauce

14,00 €



# temaki

## shake temaki (salmone)

con salmone e avocado (6.50€)  
with salmon and avocado (6.50€)

6,00 €

## california temaki

con polpa di granchio e avocado  
with crab and avocado

6,50 €

## maguro temaki

con tonno  
with tuna

7,00 €

## neghi toro maki

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

9,00 €

## ikura temaki

con uova di salmone  
with salmon eggs

9,00 €

## uni temaki

con uova di riccio di mare  
with sea urchin eggs

9,00 €

## unaghi temaki\*

con anguilla  
with eel

8,00 €



\* a seconda della stagione alcuni prodotti possono essere surgelati



# 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

5,00 €

## waka mesu

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

5,00 €

## goma wakame

insalata di alghe e sesamo bianco  
seaweed salad and white sesame

5,00 €

## nama yasai

insalata mista  
mixed salad

6,50 €

## hiyayakko

tafu crudo  
raw tofu

6,00 €

## agedashi tofu

budino di soya fritto  
fried soya pudding

9,00 €

## tako su

polpo  
octopus

8,00 €

## nasu dengaku

melanzane arrosto  
roast eggplant

9,00 €

## salmon salad

insalata di salmon con salsa speciale  
salmon salad with special dressing

18,00 €

## maguro salad

insalata di tonno con salsa speciale  
tuna salad with special dressing

20,00 €

## kaisen nama yasai

crudo di mare con insalata  
raw seafood with salad

23,00 €

## sunomono moriwase

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

16,00 €

## gyouza

ravioli fritti o a vapore (alla griglia 5.50 €)  
steamed dumplings (grilled 5.50€)

5,00 €

## nira gyouza

ravioli con cipollina alla griglia  
grilled dumplings with chive

6,00 €



  
**TAKO**  
Authentic Japanese  
RESTAURANT

\* a seconda della stagione alcuni prodotti possono essere surgelati

### yasai gyouza

ravioli con verdura  
dumplings with vegetables

5,00 €

### ebi gyouza

ravioli di gamberi e pesce  
dumplings with shrimp and fish

6,00 €

### shyu mai

ravioli con gamberi e carne al vapore  
dumplings with shrimp and meat steamed

6,00 €



## shirumono

### misoshiru

zuppa di miso con tofu  
miso soup with tofu

5,50 €

### karai soup

zuppa agropiccante  
spicy sour soup

5,00 €

### osuimono

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

6,00 €



## gohan mono e donburi

### gohan

riso bianco  
steamed rice

2,50 €

### yakimeshi

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

6,00 €

### yakimeshi (kaisen teppan)

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

8,00 €

### onigiri shake yaki / californa (2 pz.)

polpetta triangolare di riso con salmone grigliato o con granchio, cetriolo e gambero cotto  
meatball triangular rice with grilled salmon or crab, cucumber and shrimp

7,00 €

### onigiri tsuna mayo / mentaiko (2 pz.)

polpetta triangolare di riso con salsa tonnata o con uova speziate di merluzzo  
meatball triangular rice with tuna sauce or spicy codfish eggs

7,00 €

### onigiri ikura (2 pz.)

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

8,00 €



### ten don

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

15,00 €

### oyako don

uova con pollo e cipolle su riso  
rice with chicken and onions

11,00 €

### katsu don

coteletta di maiale con uova su riso  
rice with pork chops

18,00 €

### yakiniku don

fetina di manzo saltata con salsa speciale e cipolla su riso  
rice with

18,00 €

### una don

riso con anguilla alla griglia  
rice with grilled ee

23,00 €



## menrui

### yaki soba

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

9,00 €

### tanuki soba

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

12,00 €

### tempura soba

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

16,00 €

### zaru soba

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

11,00 €

### tanuki udon

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

12,00 €

### tempura udon

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

16,00 €

### yaki udon

spaghetti giapponesi udon con frutti di mare e verdure  
noodles with seafood and vegetables

14,00 €

### ramen

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

15,00 €

### kaisen ramen

spaghetti in brodo caldo con frutti di mare  
noodles into hot soup with seafood

18,00 €



# yaki mono

## yaki tori

Ispiedini di pollo  
spit chicken

9,00 €

## tsukune

spiedini di polpette di pollo  
spit meatballs chicken

10,00 €

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

salmon alla griglia  
grilled salmon

10,00 €

## shake yaki special

salmon alla griglia con salsa dello chef  
grilled salmon with special souce

15,00 €

## yakiniku

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

15,00 €

## teba yaki

ala di pollo grigliata  
grilled chicken wing

7,00 €

## tori teri yaki

coscia di pollo senza osso grigliata  
grilles boneless chickien leg

11,00 €

## unaghi kabayaki\*

anguilla alla griglia  
grilled eel

23,00 €

## takoyaki

polpette fritte con polpo  
Fried balls with octopus

8,00 €



# age mono

## tempura moria wase

frittura di gamberoni e verdure  
big prawns and vegetables fried

16,00 €

## tempura moricomi (x2pers.)

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

31,00 €

## ebi tempura

frittura di gamberoni  
big prawns fried

20,00 €

## yasai tempura

frittura di verdure  
vegetables fried

11,00 €



  
**TAKO**  
Authentic Japanese  
RESTAURANT

\* a seconda della stagione alcuni prodotti possono essere surgelati

### tori nanban

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

10,00 €

### torino karaage

pollo fritto  
fried chicken

11,00 €

### ton katsu

cotoletta di maiale frita con salsa teriyaki  
fried pork chops with teriyaki sauce

15,00 €

### ebi fried

frittura di gamberi panati  
prawns fried breaded

18,00 €

### suzuki karaage

spigola frita con salsa speciale  
sea bass fried with special sauce

18,00 €



## nabe mono

### 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

54,00 €

### 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.

54,00 €

#### 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

15,00 €

7,00 €

4,00 €

2,50 €



# teishoku

## sashimi teishoku

32,00 €

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

30,00 €

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

28,00 €

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)



  
**TAKE**  
Authentic Japanese  
RESTAURANT

# dessert

## japanese mochi

gnocchi di riso ai vari gusti  
rice dumplings with various flavors

5,00 €

## sakura mochi

gnocchi di riso ripieni di marmellata d'azuki  
rice dumplings filled with jam of azuki

5,00 €

## 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

5,00 €

## nagasaki castella

tipo pan di spagna con cioccolato  
type sponge cake with chocolate

5,00 €

## dolce cocco

sweetcoconut

5,00 €

## zenzai

gnocchi di riso con salsa di fagioli rossi dolci  
japanese sweet with sweet red beans

5,00 €

## dorayaki

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

5,00 €

## mochi gelato

mochi ripieni di gelato al the verde o al cioccolato  
mochi rice filed with green tea ice cream or chocolate

5,00 €

## gelato giapponese - japanese ice cream

al the verde, o allo zenzero o al riso, o al sesamo nero  
green tea, or ginger, or rice, or black sesame

5,00 €

## tiramisu matcha

tiramisu giapponese al thè verde  
japanese tiramisu green tea

5,00 €



  
**TAKE**  
Authentic Japanese  
RESTAURANT