

také

sushi restaurant



MENÙ PRANZO

夕食メニュー

好奇心

CURIOSITÀ

SUSHI

Riso aromatizzato all'aceto di riso, associato a pesce, crostacei, verdura o frittata per comporre bocconi abilmente modellati, o involtini di varie forme e dimensioni.

Andrebbe consumato intingendo i pezzi nella ciotola della soia aromatizzata con il wasabi.

Hosomaki: rotolo piccolo con alga esterna.

Futomaki: rotolo grosso con alga esterna.

Uramaki: rotolo grosso con riso esterno ed alga interna.

Temaki: arrotolato sulla mano (Te), con una forma di cono.

Nigiri: Polpettina di riso con il pesce adagiato sopra.

SASHIMI

Fette di pesce crudo fresco e abbattuto, tagliato a fette come nella tradizione giapponese, da consumarsi con salsa di soia, wasabi e zenzero.

WASABI

Insostituibile condimento per sushi e sashimi. Si tratta di un rafano verde detto anche namida (lacrime), perché se usato in quantità eccessiva fa lacrimare. Andrebbe utilizzato stemperandolo nella salsa di soia, aumentando le dosi fino ad impiegarlo direttamente sul pesce.

Ha ottime proprietà battericida e digestive, inoltre alza la soglia della sopportazione al dolore.

ZENZERO (GINGER)

Radice tagliata a fettine sottilissime e marinata prima nel sale e poi nell'aceto di riso, può assumere una colorazione rosata; molto utile per le proprietà digestive ma anche per "pulirsi" la bocca, alternandolo tra i vari tipi di sashimi o i pezzi di sushi (come un sorbetto).

Viene usato fresco in cucina, come complemento di pietanze calde.

SALSA DI SOIA

Si ottiene dalla fermentazione dei fagioli di soia con grano e sale; nelle qualità migliori la fermentazione si protrae per 2 anni; è il condimento principe della cucina giapponese, inoltre la soia è ricca di proteine, indispensabili per una corretta alimentazione.

ALGHE

Le alghe essiccate sono un altro ingrediente fondamentale nella cucina giapponese.

Le alghe più usate sono: nori , serve a confezionare i maki, ha dimensioni standard (19x22cm)

ed è preparata in fogli sottilissimi; kombu , serve ad aromatizzare il riso durante la cottura ed è usata anche nella preparazione di salse; wakame , ricca di potassio, calcio, iodio e vitamine, viene usata nel miso e nella preparazione di insalate.

TEMPURA

Frittura giapponese in pastella, formata da 80% di farina di grano tenero, 20% di fecola;

il tutto viene fritto con olio di arachidi che lascia croccanti e asciutte le verdure, i gamberi, ecc.

La tempura è un piatto relativamente "giovane", sembra provenire da un termine che usavano i marinai portoghesi, che nel periodo di Quaresima (Tempora, in portoghese), usavano questo espediente per rendere più saporite le verdure.

SAKÈ

Vino di riso (non liquore), bevanda alcolica prodotta dalla fermentazione del riso, arriva alla gradazione massima di 16,50 gradi; può essere bevuta fredda o meglio calda, accompagnando il pasto.

Il ristorante Takè Sushi si è sempre impegnato a ridurre al minimo l'impatto ambientale attraverso l'implementazione di pratiche e tecnologie innovative che riducono gli sprechi e utilizzano materiali riciclabili.

海藻とせうだ

ALGHE E INSALATE

Allergeni

1. INSALATA DI ALGHE MISTE CON SALSA ALLO YOGURT	6,00 €	(7)
2. INSALATA DI ALGHE GOMA WAKAME PICCANTI	6,50 €	(11)
3. SUNOMONO Pesce marinato in aceto di riso, con sesamo, alghe e cetrioli	14,00 €	(2-4-11)
4. ALGHE COMBU FRITTE	5,50 €	(1)
5. EDAMAME SMALL Bacelli di soia	4,50 €	(6)
6. EDAMAME Bacelli di soia	8,50 €	(6)
7. TAKÈ CROK 4 roll fritti avvolti in pasta fillo con asparago, salmone, philadelphia	9,50 €	(1-4-6)

寿司と刺身のメニュー

MENÙ SUSHI & SASHIMI

COMPREDONO TUTTI INSALATA O MISO

8. SUSHI MISTO 8 PEZZI (NIGIRI, HOSOMAKI E URAMAKI)	€ 13,00	(2-4-11)
9. URAMAKI MISTI 10 PEZZI (ALASKA E CALIFORNIA)	€ 14,00	(2-4-11)
10. SUSHI MISTO 13 PEZZI (NIGIRI, HOSOMAKI E URAMAKI)	€ 17,00	(2-4-11)
11. SUSHI MAXI 50 PZ (NIGIRI, HOSOMAKI E URAMAKI)	€ 55,00	(2-4-11)
12. SASHIMI 9 TAGLI (SALMONE, TONNO, BRANZINO E GAMBERO ROSSO)	€ 14,50	(4-2)
13. SASHIMI 15 TAGLI (SALMONE, TONNO, BRANZINO E GAMBERO ROSSO)	€ 21,00	(4-2)
14. SUSHI & SASHIMI 12 PEZZI (9 SUSHI, 3 SASHIMI)	€ 17,00	(2-4-11)
15. SUSHI & SASHIMI 18 PEZZI (12 SUSHI, 6 SASHIMI)	€ 23,00	(2-4-11)
16. SUSHI & SASHIMI MAXI 50 PZ (35 SUSHI, 15 SASHIMI)	€ 60,00	(2-4-11)
17. CIRASHI (CIOTOLA DI RISO CON AVOCADO E SASHIMI MISTO)	€ 15,00	(2-4-11)

弁当箱

BENTO BOX

COMPREDONO: 3 NIGIRI, 3 HOSOMAKI, INSALATA E ZUPPA DI MISO E, SCELTA: RISO O UDON, SALTATI CON VERDURE E UOVA, O GYOZA

18. YAKI SAKE (SALMONE ALLA PIASTRA)	€ 17,50	(1-2-3-4-7-11)
19. MAGURO TERIYAKI (BOCCONCINI DI TONNO E VERDURE)	€ 18,00	(1-2-3-4-6-7-11)
20. YAKITORI (SPIEDINI DI POLLO CON SESAMO)	€ 17,00	(1-2-3-4-7-11)
21. YAKINIKU (FILETTO DI MANZO CON VERDURE)	€ 18,50	(1-2-3-7)
22. EBI TEMPURA (TEMPURA DI GAMBERI E VERDURE)	€ 18,00	(1-2-3-4-7)
23. TONKAZU (LONZA DI MAIALE IMPANATA)	€ 16,50	(1-2-3-4-7)
24. IKAFRAI (CALAMARI IMPANATI)	€ 17,00	(1-2-3-4-7)
25. VEGANO (VERDURE TERIYAKI, SUSHI VEGETARIANO)	€ 16,00	(1-6)



小さな弁当箱

BENTO BOX SMALL

Allergeni

Comprendono insalata, frutta, miso e a scelta: riso o udon saltati con verdure o gyoza

26. POLLO TERIYAKI	€ 14,50	(1-3-7)
Pollo con verdure, saltato in salsa teriyaki		
27. YAKINIKU	€ 16,00	(1-3-7)
Filetto di manzo con verdure, saltato in salsa yakiniku		
28. SAKE TERIYAKI	€ 15,50	(1-3-4-7)
Salmone con verdure, saltato in salsa teriyaki		
29. MAGURO TERIYAKI	€ 15,50	(1-3-4-7)
Tonno con verdure, saltato in salsa teriyaki		
30. VEGETARIANO CON TEMPURA DI VERDURE	€ 14,50	(1-3-7)
31. VEGANO SMALL	€ 14,00	(1-9)
Verdure, saltate in salsa teriyaki		

スープ

ZUPPE

32. YASAI SOBA	€ 14,50	(1-6)
Spaghetti di grano saraceno in brodo con verdure in tempura		
33. RAMEN SOBA	€ 16,00	(1-6)
Spaghetti di grano saraceno in brodo con filetto di manzo e alghe		
34. KAISEN SOBA	€ 16,00	(1-2-3-4-6-14)
Spaghetti di grano saraceno in brodo con uova, calamari, gamberi e alghe		
35. ZUPPA DI GAMBERI	€ 6,00	(2-6)
Brodo di soia con alghe e gamberi		
36. ZUPPA DI MISO	€ 5,00	(6)
Brodo di soia con alghe e tofu		
37. POLLO THAI AL CURRY CON RISO BIANCO	€ 17,50	(5)
Pollo al curry thai con riso bianco		
38. GAMBERI THAI AL CURRY CON RISO BIANCO	€ 19,00	(2-5)
Gamberi al curry thai con riso bianco		

米、うどん、餃子

RISO, UDON E GYOZA

Allergeni

39. RISO CON VERDURE E UOVA	€ 10,00	(3)
40. RISO CON VERDURE, UOVA E POLLO	€ 11,00	(3)
41. RISO CON VERDURE, UOVA, GAMBERI, CALAMARI E GRANCHIO	€ 12,50	(2-3-14)
42. RISO CON VERDURE, UOVA E SALMONE	€ 12,50	(2-4)
43. UDON CON VERDURE, FUNGHI E UOVA	€ 11,50	(1-3)
44. UDON CON VERDURE, FUNGHI, UOVA E POLLO	€ 13,00	(1-3)
45. UDON CON VERDURE, FUNGHI, UOVA E MANZO	€ 14,50	(1-3)
46. UDON CON VERDURE, FUNGHI, UOVA, GAMBERI, CALAMARI E GRANCHIO	€ 14,50	(1-2-3-14)
47. YAKISOBA CON VERDURE E ROYAL CURRY	€ 11,50	(1-6)
48. YAKISOBA CON VERDURE, GAMBERI E ROYAL CURRY	€ 14,00	(1-2-6)
49. YAKISOBA CON VERDURE, POLLO E ROYAL CURRY	€ 13,00	(1-6)
50. GYOZA CON POLLO E VERDURE 8 PZ	€ 13,50	(1)
51. GYOZA CON VERDURE 8 PZ	€ 12,50	(1)
52. GYOZA CON GAMBERI E VERDURE 8 PZ	€ 14,00	(1-2)
53. GYOZA CON MAIALE E VERDURE 8 PZ	€ 13,50	(1)
54. GYOZA CON MANZO E VERDURE 8 PZ	€ 14,00	(1)
55. GYOZA CON ANATRA E VERDURE 8 PZ	€ 14,00	(1)

ポケ

POKÈ

	Regular	Small	
57. POKÈ DI PESCE	€ 15,00	€ 12,00	(1-4-6-11)
Ciotola di riso con tonno e salmone marinati in salsa pokè, avocado, cipolla croccante, edamame, fagioli rossi, kimchi (cavolo fermentato, marinato al peperoncino), pomodorini, insalata verde			
58. POKÈ DI POLLO	€ 14,00	€ 11,00	(1-6)
Ciotola di riso con pollo saltato in salsa teriyaki, ananas alla piastra, avocado, cipolla croccante, fagioli rossi, pomodorini e insalata verde			
59. POKÈ DI MANZO	€ 15,00	€ 12,00	(1-6-11)
Ciotola di riso con filetto di manzo saltato con salsa pokè, ananas alla piastra, avocado, cipolla croccante, fagioli rossi, pomodorini e insalata verde			
60. POKÈ VEGETARIANO	€ 13,50	€ 10,50	(1-6)
Ciotola di riso con avocado, tofu, cipolla croccante, edamame, fagioli rossi, kimchi, pomodorini, insalata verde			

米酒

SAKE

167. SAKÈ BOCCETTA PICCOLA 120ML (CALDO O FREDDO)	8,00 €
168. SAKÈ BOCCETTA GRANDE 200ML (CALDO O FREDDO)	13,00 €

飲み物

BEVANDE

170. ACQUA MICROFILTRATA 50 CL	2,00 €
172. ACQUA MICROFILTRATA 75 CL	1,50 €
174. COCA COLA 33 CL (CLASSICA O ZERO)	4,00 €
178. BIRRA ASAHI IN BOTTIGLIA 33 CL (CHIARA 5,2% ABV)	6,00 €
179. BIRRA KIRIN IN BOTTIGLIA 33 CL (BIONDA 5% ABV)	5,50 €
180. BIRRA KIRIN IN BOTTIGLIA 50 CL (BIONDA 5% ABV)	7,00 €
181. BIRRA SAPPORO IN LATTINA 50 CL (LAGER 4,7% ABV)	7,00 €
182. BIRRA SAPPORO IN LATTINA 65 CL (LAGER 5% ABV)	8,50 €
191. BIRRA ANALCOLICA	6,00 €
192. BIRRA NO GLUTINE	6,00 €
184. TÈ VERDE CALDO	4,00 €
185. TÈ AL GELSOMINO CALDO	4,00 €
186. CAFFÈ ESPRESSO	2,50 €
187. CAFFÈ DECAFFEINATO	3,00 €
188. CAFFÈ D'ORZO	3,00 €
189. CAFFÈ AL GINSENG	3,00 €
190. CAFFÈ AMERICANO	3,00 €

アレルギー

ALLERGENI

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari, informa il nostro personale: saremo lieti di aiutarti a scegliere piatti adatti ed evitare ingredienti ai quali sei allergico o intollerante.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
 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 (INCLUSO LATTOSIO)
 8. FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI
 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 IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂ TOTALE
 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
- *. L'ARTICOLO POTREBBE ESSERE CONGELATO

ソース

SALSE

SALSA TERIYAKI

Salsa di soia (con frumento), mirin, zucchero, aceto, sale, estratti di spezie, cipolla e aglio in polvere.

SALSA POKÉ

Salsa di soia (con frumento), olio di sesamo, zucchero, aceto, succo di limone, estratto di lievito, alghe marine ed estratto di peperoncino.

SALSA PONZU

Salsa di soia, aceto e limone.

SALSA KABA

Salsa teriyaki, peperoncino, sale e mix di sette spezie.

SALSA YAKI NIKU

Zenzero, cipolla, aglio, frutta, zucchero, sciroppo di mais e cipolla.

SALSA SWEET & SPICY

Zucchero, peperoncino, acqua, amido di mais e aglio (5%).

GUACAMOLE

Avocado fresco, scalogno, peperoncino fresco, lime, sale e pepe.

SALSA WASABI & YUZU

Salsa di soia (con frumento), oli vegetali (colza e crusca di riso), acqua, succo di yuzu (0,7%), semi di senape, wasabi japónica (0,5%), aromi, estratto di lievito, pepe, addensante (E415) e coriandolo.

také
sushi restaurant