サガミ

SAGAMI

# Menu

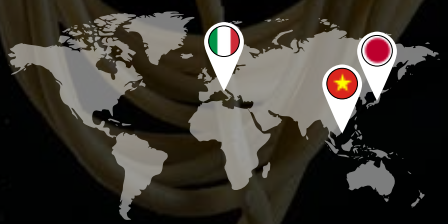
IL NUMERO 1 DEI RISTORANTI
DI NOODLES GIAPPONESI

# Il gusto autentico del Giappone.

**Sagami** nasce nel 1970 a Nagoya,
città che vanta una tradizione culinaria lunga e ricca,
tanto da avere un termine specifico che la racchiude tutta:
**la Nagoya-Meshi**.

Dall'apertura di quel primo ristorante ad oggi di strada
ne abbiamo fatta, ma la ricetta del nostro successo non è mai
cambiata: **soba, udon, kishimen, zuppe di miso,**
**piatti di carne e tanta, tanta passione**.

Ogni piatto è speciale e ogni boccone
è un viaggio dal sapore unico.



**Sagami** ha più di 250 ristoranti nel mondo,
situati in Giappone, Vietnam e Italia

# SAGAMI
サガミ

# Sei pronto?

## I nostri piatti sono tantissimi e tutti da provare!

## Gira pagina ed entra in Giappone.

Carne di manzo · Carne di maiale · Carne di pollo · Piccante · Pesce cotto · Pesce crudo · Vegetariano

**La nostra pasta è prodotta interamente da Sagami Japan.**
**Viene poi congelata e spedita in Italia per farvi provare il vero gusto giapponese!**

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

**ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI**
Se hai allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di rivolgerti al personale di sala. Potete consultare la lista allergeni in formato digitale scansionando il QR-Code a lato con il vostro smartphone.

**COPERTO € 1**

# Sagami's à la carte

**HIYAYAKKO** | €3.5
Tofu freddo

**NAGOYA MISO YAKKO** | €4.5
Tofu con miso di Nagoya
e carne macinata

**AGEDASHI MOCHI** | €6
Torta di riso con daikon, zenzero,
kizami (alghe) e cipollotti

**SPINACI GOMAAE** | €3
Spinaci lessi
ai semi di sesamo

**GYU ZARA** | €8
Manzo con moyashi,
menma e cipollotti

**OTSUMAMI MENMA** | €3
Bamboo fermentato con
olio di sesamo e cipollotti,
leggermente piccante

**EDAMAME** | €3
Fagioli di soia

**GOMA WAKAME** | €4
Alghe giapponesi

**NATTO** | €3
Fagioli di soia fermentati,
ottimo abbinato a riso e salsa di soia

**TORI KARAAGE**
€6 (6 pezzi) • €9.9 (12 pezzi)
Pollo fritto alla giapponese

# SAGAMI
サガミ

**NAGOYA ALETTE DI POLLO**
**€1.5** (al pezzo)
Alette di pollo cucinate secondo
la tradizione di Nagoya

**NAGOYA MISO KUSHIKATSU**
**€1.5** (al pezzo)
Spiedini di cotoletta di maiale
alla giapponese con salsa di miso

**YAKITORI**
**€5** (tre spiedini)
Spiedini di pollo in salsa yakitori

**DASHIMAKI TAMAGO** | €5
Frittata arrotolata

**IKURA DASHIMAKI TAMAGO** | €8
Frittata arrotolata
con sopra caviale di salmone

**ITAWASA** | €4
Surimi di pesce

**TAKOYAKI** | €8
Polpette di polpo fritte
tipiche della cucina di Osaka.

# SAGAMI
サガミ

**KAISEN NATTO** | €6
Salmone e tonno con natto

**KAISEN SUNOMONO** | €5
Tre tipologie di pesce in aceto di riso

**POLPO IN SALSA WASABI** | €7
Polpo marinato in salsa wasabi

**TEMPURA MISTA** | €9
Gamberi e verdure in tempura

**TEMPURA DI VERDURE** | €6
Verdure in tempura

**TEMPURA DI POLPO** | €7
Polpo in tempura

**ONIGIRI SPICY SALMONE** | €3
**ONIGIRI TONNO** | €3
**ONIGIRI SALMONE** | €3

**SASHIMI DI POLPO** | €7
Sashimi di polpo (70gr)

**ONIGIRI IKURA** | €3.5
**ONIGIRI MANZO** | €3.5
**ONIGIRI GAMBERI** | €3.5

**UNAGI KABAYAKI META** | €16
Anguilla grigliata in salsa kabayaki

# Sagami's à la carte

**CHIKUWA TEMPURA** | €4
Surimi di pesce in tempura

**WAFU HARUMAKI** | €3 (al pezzo)
Involtino con maiale e patate alla giapponese

**RISO BIANCO** | €3

**ZUPPA DI MISO** | €2

**NAGOYA MISO TONKATSU** | €10
Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa di miso

**SASHIMI DI SALMONE** | €8
Sashimi di filetto di salmone (100gr)

**SHOYU TONKATSU** | €10
Cotoletta di maiale con daikon e salsa di soia

# Sagami's Poké

**VEGI POKE** | €7
Insalata mista, goma wakame, edamame, pomodori, tofu e riso

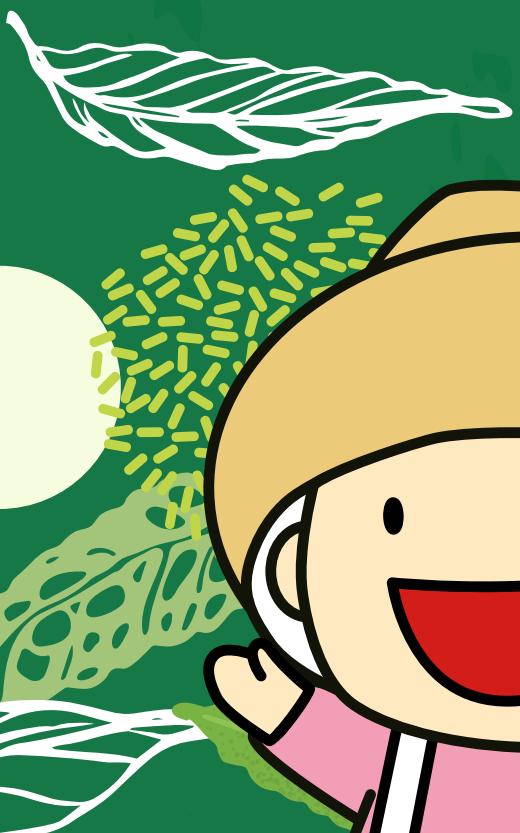
**SHAKE POKE** | €10
Salmone, goma wakame, edamame, uova, ikura e riso

**SHAKE & MAGURO POKE** | €13
Salmone, tonno, ikura, tonno mayo, goma wakame, edamame, uova e riso

**MAGURO POKE** | €12
Tonno, goma wakame, edamame, uovo, tonno mayo e riso

**EBI POKE** | €11
Mazzancolle, ikura, edamame, goma wakame, uova e riso

**SPECIAL POKE** | €14
Salmone, tonno, mazzancolle, ikura, tonno mayo, goma wakame, edamame, uova e riso



# Sagami's Salad

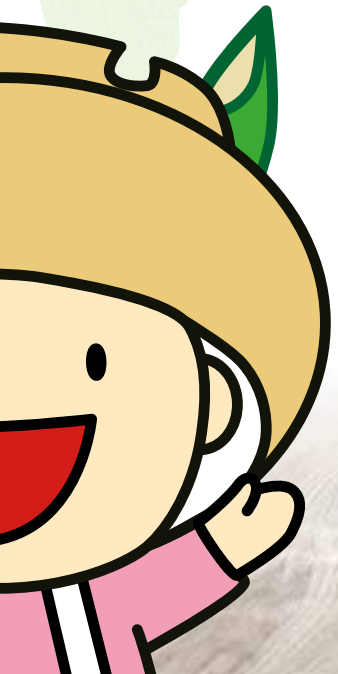
**EDAMAME SALAD** | €4
Insalata mista con edamame,
uovo e dressing al sesamo

**WAKAME SALAD** | €4
Insalata mista con due tipi di alghe,
uovo e dressing al sesamo

**KARAAGE SALAD** | €4
Insalata mista con pollo fritto,
uovo e dressing al sesamo

**TOFU SALAD** | €4
Insalata mista con tofu,
uovo e dressing al sesamo

**KAISEN SALAD** | €8
Insalata di pesce misto
con salmone, tonno,
sgombro e ikura

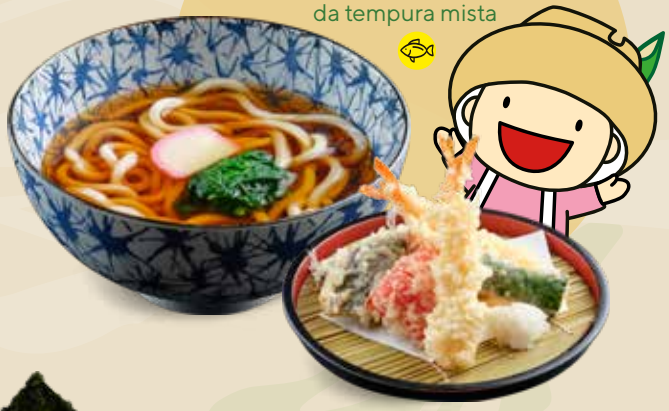


# Sagami's Udon

Gli **udon** sono un altro tipo di noodles giapponesi fatti con farina di grano, acqua e sale e più spessi rispetto ai soba. Gli udon hanno una **consistenza morbida, perfetta per essere servita in brodo**.
Ai piatti più tradizionali, nella versione calda con zuppe a base di salsa di soia o miso e nella variante fredda, Sagami aggiunge delle **proposte speciali**: **i curry udon**, ideali per chi cerca quel tocco di gusto in più!

**KAKE UDON** | €7
Zuppa di udon calda a base di salsa di soia

**TEMPURA UDON** | €13
Zuppa di udon calda a base di salsa di soia accompagnata da tempura mista



**ABURA UDON** | €11
Udon senza brodo con manzo, uovo, cipollotti, alghe e bamboo

**NAGOYA CURRY UDON** | €9.5
Zuppa di udon al curry giapponese

**ZARU UDON** | €7
Udon con zuppa fredda a parte a base di salsa di soia

**TORI NANBAN UDON** | €11
Zuppa di udon calda a base di salsa di soia accompagnata da pollo e cipollotti

**GOMOKU UDON** | €9.5
Zuppa di udon calda a base di salsa di soia accompagnata da pollo, shiitake, surimi, cipollotti e uovo

**NAGOYA MISO UDON** | €12
Udon in zuppa di miso con tempura

**CHIKUWA UDON** | €9
Udon freddi o caldi con surimi di pesce in tempura, daikon e zenzero

**TONYUTANTAN UDON** | €14
Udon con carne macinata in brodo di latte di soia e sesamo

**SUAN LA UDON** | €12
Zuppa di udon agropiccante

**EBI OROSHI UDON** | €13
Udon con zuppa calda o fredda a base di salsa di soia, accompagnata da tempura di gamberi

**GYU CURRY UDON** | €14
Zuppa di udon al curry giapponese con controfiletto di manzo

**TONKATSU CURRY UDON** | €13
Zuppa di udon al curry giapponese con cotoletta di maiale

**YAKIUDON DI VERDURE** | €8
Udon caldi con verdure miste

**YAKIUDON PORK** | €9
Udon caldi con maiale e verdure

**YAKIUDON DI PESCE** | €10
Udon caldi con salmone e tonno

**CHICKEN KATSU CURRY UDON** | €11
Zuppa di udon al curry giapponese con cotoletta di pollo

**GYU UDON** | €13
Udon freddi o caldi con manzo, bamboo, moyashi, cipollotti, alghe e uovo

# Sagami's "Don"

Il donburi , spesso abbreviato come **don**, che letteralmente significa "scodella", è un **piatto tipico della cucina giapponese**, preparato **con pesce, carne, verdure** o altri ingredienti lasciati bollire insieme e **serviti sul riso**.

**TONKATSU DON** | €10
Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di soia, uova, cipolla su base di riso

**NAGOYA MISO TONKATSU DON** | €10
Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di miso, su base di riso

**SHOYU TONKATSU DON** | €10
Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di soia, daikon, su base di riso

**CHICKEN MISO KATSU DON** | €9
Cotoletta di pollo alla giapponese con salsa a base di miso, su base di riso

**CHICKEN SHOYU KATSU DON** | €9
Cotoletta di pollo alla giapponese con salsa a base di soia, daikon, su base di riso

**CHICKEN KATSU DON** | €9
Cotoletta di pollo alla giapponese con salsa a base di soia, uova, cipolla, su base di riso

**OYAKO DON** | €9.5
Pollo insaporito con salsa di soia, uova e cipolle su base di riso

**GYU DON** | €13
Fettine di manzo con cipolla e salsa di soia su base di riso

**TEMPURA DON** | €10
Tempura con salsa a base di soia, su base di riso (2 gamberi)

**YAKITORI DON** | €10
Pollo e cipolle in salsa yakitori su base di riso

**JYO TEMPURA DON** | €12
Tempura con salsa a base di soia, su base di riso (4 gamberi)

**Tutti i Don sono accompagnati sempre da Zuppa di Miso**

# SAGAMI
サガミ

**KAISEN DON** | €18
Sashimi di sgombro (30gr), tonno (30gr) e salmone (30gr) con caviale di salmone su base di riso

**SALMONE MAGURO DON** | €13
Sashimi di salmone (50gr) e tonno (50gr) su base di riso

**UNAGI DON** | €18
Anguilla grigliata in salsa kabayaki su base di riso

**SALMONE DON** | €12
Sashimi di salmone (100gr) su base di riso

**TAPPURI SALMONE DON** | €16
Abbondante sashimi di salmone (200gr) su base di riso

**IKURA SALMONE DON** | €18
Sashimi di salmone (100gr) e caviale (50gr) su base di riso

**MAGURO DON** | €14
Sashimi di tonno (100gr) su base di riso

## Sagami's Rice Dishes

**CHICKEN KATSU CURRY RICE** | €9
Cotoletta di pollo al curry e riso

**TONKATSU CURRY RICE** | €10
Cotoletta di maiale al curry e riso

**TON GYU CURRY RICE** | €12
Cotoletta di maiale e manzo al curry con riso

**MAPO NASU CURRY RICE** | €9
Melanzane e carne macinata al curry con riso

**SPINACI CURRY RICE** | €9
Spinaci al curry con riso

**MAPO TOFU CURRY RICE** | €9
Tofu e carne macinata al curry con riso

**GYU CURRY RICE** | €13
Controfiletto di manzo al curry con riso

# Sagami's Nagoya Kishimen

Anche i **kishimen** rientrano nella categoria dei noodles giapponesi. Tipici dell'area di Nagoya, sono **tagliatelle di grano dalla forma larga e piatta**. Ed è proprio la loro forma a dare tutto u**n altro gusto alle nostre ricette**. I kishimen, infatti, così larghi, prendono ancora di **più il sapore delle zuppe e delle salse** con cui sono serviti.

**CHICKEN KATSU CURRY KISHIMEN** | €11
Zuppa di kishimen al curry giapponese con cotoletta di pollo

**KAKE KISHIMEN** | €7
Zuppa di kishimen calda a base di salsa di soia

**NAGOYA CURRY KISHIMEN** | €9.5
Zuppa di kishimen calda al curry giapponese

**NAGOYA MISO KISHIMEN** | €11
Kishimen in zuppa di miso con tempura

**TORI SHIO KISHIMEN** | €9
Zuppa di kishimen calda a base di pollo, pepe e sale accompagnata da pollo e cipollotti

**TONKATSU CURRY KISHIMEN** | €13
Zuppa di kishimen al curry giapponese con cotoletta di maiale

**ZARU KISHIMEN** | €7
Kishimen con zuppa fredda a parte a base di salsa di soia

**TEMPURA KISHIMEN** | €12
Zuppa di kishimen calda a base di salsa di soia accompagnata da tempura

**TENKORO KISHIMEN** | €12
Kishimen freddi con tempura mista

**TAIWAN KISHIMEN** | €9
Zuppa di kishimen calda a base di soia e pepe piccante

**GYU CURRY KISHIMEN** | €14
Zuppa di kishimen al curry giapponese con manzo

# Sagami's Soba

I **soba** sono una tipologia di noodles, **simili a spaghetti molto sottili**, composti da grano saraceno e acqua. Gustosa e versatile in cucina, da Sagami proponiamo la soba nel nostro menu in numerose ricette. **Zuppe fredde o calde**, accompagnate da pesce, carne, verdure e uova: **la soba in brodo**, da gustare con le bacchette e da sorseggiare rumorosamente, **è perfetta per ogni stagione!**

**EBI OROSHI SOBA CALDA o FREDDA** | €15
Soba con zuppa calda o fredda a base di salsa di soia, accompagnata da tempura di gamberi

**KAISEN NATTO SOBA** | €15
Soba con zuppa fredda a base di salsa di soia, accompagnata da salmone, tonno e natto

**TAKOTEN SOBA CALDA o FREDDA** | €15
Soba con zuppa calda o fredda a basedi salsa di soia, accompagnata da tempura di polpo e insalata

**TENZARU SOBA** | €15
Soba con zuppa fredda a parte a base di salsa di soia accompagnata da tempura

**CHICKEN KATSU CURRY SOBA** | €11
Zuppa di soba al curry giapponese con cotoletta di pollo

**GYU CURRY SOBA** | €15
Zuppa di soba al curry giapponese con manzo

**NAGOYA CURRY SOBA** | €10
Zuppa di soba al curry giapponese con pollo

**TONKATSU CURRY SOBA** | €14
Zuppa di soba al curry giapponese con cotoletta di maiale

**KAKE SOBA** | €8
Zuppa di soba calda a base di soia

**ZARU SOBA** | €8
Soba con zuppa fredda a parte a base di salsa di soia

**TEMPURA SOBA** | €15
Zuppa di soba calda a base di salsa di soia accompagnata da tempura

**YUZU OROSHI ABURI SALMONE SOBA** | €15
Soba freddi con salmone scottato e yuzu

**BEEF SOBA** | €15
Zuppa di soba calda con fettine di manzo, cipolla e salsa a base di soia

# Sagami's Mini piatti

Ti consigliamo i **Mini Piatti delle nostre ricette più trdizionali**, perfetti per sperimentare più sapori in una volta, oppure **condividere un antipasto tra quelli alla carta** e poi puntare su uno dei piatti a base di riso o di noodles come portata principale.

## Mini Soba - Udon - Kishimen

**MINI SOBA** | €5
Zuppa di soba calda a base di salsa di soia

**MINI UDON** | €5
Zuppa di udon calda a base di salsa di soia

**MINI KISHIMEN** | €5
Zuppa di kishimen calda a base di salsa di soia

## Mini Don

**MINI SHIMESABA DON** | €5
Sashimi di sgombro su base di riso

**MINI SHOYU TONKATSU DON** | €5
Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di soia, daikon, su base di riso

**MINI MISO TONKATSU DON** | €5
Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di miso, su base di riso

**MINI TONKATSU DON** | €5
Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di soia, uova, cipolla su base di riso

**MINI EBITEN DON** | €5
Tempura di gamberi (2) su base di riso

**MINI GYU DON** | €5
Fettine di manzo con cipolla e salsa a base di soia

**MINI IKURA DON** | €5
Ikura su base di riso

**MINI KARAAGE DON** | €5
Pollo fritto alla giapponese su base di riso

**MINI KOEBI DON** | €5
Tempura di mazzancole su base di riso

**MINI MAGURO DON** | €5
Sashimi di tonno (30gr) su base di riso

**MINI TEMPURA DON** | €5
Tempura mista con salsa a base di soia, su base di riso

**MINI NASU DON** | €5
Melanzane e carne macinata con salsa a base di miso su base di riso

**MINI SALMONE DON** | €5
Sashimi di salmone (30gr) su base di riso

**MINI SHAKE POKE** | €5
Salmone, goma wakame, edamame, uova, ikura e riso

# I nostri Dolci

**SAGAMI'S JEWELRY BOX** | €4
Tiramisù al thé verde con marmellata di sweet beans.

**DAIFUKU** | €3 (al pezzo)
Mochi farcito con marmellata di sweet beans.
Mochi a scelta tra: **artemisia**, **bianco, sesamo nero**.

**GELATO AL THÉ VERDE** | €3
Gelato al thé verde con panna.

**GELATO AL SESAMO NERO** | €3
Gelato al sesamo nero con panna.

**DORAYAKI** | €3 (al pezzo)
Pancake farcito con marmellata di sweet beans.
Pancake a scelta tra: **aromatizzato al thé matcha, bianco**.

**BERRY BERRY FLOAT** | €4.5
Soft drink ai mirtilli con ghiaccio e gelato alla panna.

**MATCHA PUDDING** | €4
Pudding di latte aromatizzato al thé matcha, con panna.

**COLA FLOAT** | €3.5
Soft drink alla coca cola con ghiaccio e gelato alla panna.

**CALPICO FLOAT** | €4.5
Soft drink al calpico con ghiaccio e gelato alla panna.

**CAFFÉ FLOAT** | €3.5
Soft drink al caffé con ghiaccio e gelato alla panna.

**DAISKI** | €5.5
Savoiardo al matcha con crema di frutti rossi, soffice mousse allo yuzu e glassa al lampone.
"Daiski" vuol dire ti amo in giapponese.

**YUZU TARTE** | €5.5
Pasta frolla, crema allo yuzu e agrumi ricoperto da una soffice meringa, granella di pistacchio. Lo yuzu è un agrume tipico giapponese dal gusto esplosivo.

**SHIZUKU** | €5.5
Mousse al cioccolato, cremoso alla nocciola e zenzero. Lo zenzero, tipico ingrediente del Sol Levante, valorizza supporta e caratterizza il cioccolato Madagascar 64%.

HiromiCake

# Bevande

| | |
|---|---|
| Acqua Naturale ml.810 | 2,00 € |
| Acqua Frizzante ml.810 | 2,00 € |
| Coca-Cola ml.330 | 3,00 € |
| Coca-Cola Zero ml.330 | 3,00 € |
| Lime Soda | 3,00 € |
| Ramune | 3,50 € |
| Calpico (Frizzante o Naturale) | 4,00 € |
| Shiso Soda | 4,00 € |
| Yuzu Soda | 4,00 € |
| Berry Berry | 4,00 € |
| Yuzu Tea (Freddo o Caldo) | 4,00 € |
| Ono Cha ml.490 | 4,00 € |
| Te Verde Caldo | 2,00 € |
| Caffe | 1,50 € |
| Matcha Latte (Caldo o Freddo) | 4,00 € |
| Houjicha Latte (Caldo o Freddo) | 4,00 € |

# Sakè e liquori

| | |
|---|---|
| Sake "Sagami" ml.300 | 14,00 € |
| Sake "Sagami" ml.180 Gold | 11,00 € |
| Sake "Sagami" ml.180 Silver | 9,50 € |
| Aosaeno Sumikiri Jyunmai Bottiglia ml.720 | 28,00 € |
| Aosaeno Sumikiri Jyunmai Calice | 8,00 € |
| Umeshu Takara Rock | 3,00 € |
| Mizubasho Junmai Ginjyo Bottiglia ml.720 | 45,00 € |
| Mizubasho Junmai Ginjyo Calice | 12,00 € |
| Riso Shochu Kinshiro Bottiglia ml.720 | 42,00 € |
| Riso Shochu Kinshiro Calice ml.80 | 5,00 € |
| Suntory Whisky Kaku Bottiglia ml.700 | 65,00 € |
| Suntory Whisky Kaku High Ball | 7,00 € |
| Suntory Whisky Kaku Rock | 6,00 € |
| Yuzu Shu (Shot Glass) | 5,00 € |

# Vini bianchi

| | |
|---|---|
| **Ribolla Gialla I.G.T**<br>Bottiglia | **18,00 €** |
| **Ribolla Gialla I.G.T**<br>Calice | **4,00 €** |
| **Lugana D.O.C. "Cattuliano"**<br>Bottiglia | **18,00 €** |
| **Falanghina Beneventano I.G.T**<br>Bottiglia | **13,00 €** |
| **Falanghina Beneventano I.G.T**<br>Calice | **3,00 €** |

# Vini rossi

| | |
|---|---|
| **San Giovese di Romagna Superiore D.O.C.**<br>Bottiglia | **14,00 €** |
| **Chianti Classico Gallo Nero D.O.C.G.**<br>Bottiglia | **18,00 €** |
| **Chianti Classico Gallo Nero D.O.C.G.**<br>Calice | **4,50 €** |

# Bollicine

| | |
|---|---|
| **Franciacorta D.O.C.G. Saten** | **29,00 €** |
| **Prosecco D.O.C. Millage** | **12,00 €** |

# Digestivi

| | |
|---|---|
| **Nocino Classico** | **3,00 €** |
| **Limoncello** | **3,00 €** |
| **Vecchio Amaro Del Capo** | **3,00 €** |
| **Amaro Montenegro** | **3,00 €** |
| **Amaro Jägermeister** | **3,00 €** |
| **Sambuca Molinari** | **3,00 €** |

**BEVI RESPONSABILMENTE**

# Birre

| | |
|---|---|
| **Kirin alla Spina Media** | **6,00 €** |
| **Kirin alla Spina Piccola** | **4,00 €** |
| **Asahi Bottiglia ml. 330** | **4,00 €** |
| **Sapporo Bottiglia ml. 330** | **4,00 €** |

**SAPPORO**
**Premium Beer**

Sapporo è la più antica marca di birra giapponese, dato che risale al 1876. L'autentica e originale Sapporo è la Beer Prime, una birra in stile Lager dal colore biondo e dorato sormontato da una fine schiuma bianca.

Al naso emana aromi di cereali, di malto, di erbe e di luppolo. Al palato si riconoscono sapori di cereali, di malto, di erbe e di luppolo con un tocco di miele e di mela. È una birra frizzante che si combina con qualsiasi pasto ed è ideale per qualunque occasione.

サガミ
SAGAMI

## Più di 250 ristoranti nel mondo

### Giappone

Kyoto · Osaka · Hyogo · Okayama · Shiga · Nara · Tokyo
Tochigi · Gunma · Shizuoka · Kanagawa · Saitama · Chiba · Aichi · Nagano
Fukui · Gifu · Yamanashi · Mie · Ishikawa · Toyama

### Vietnam

Ho Chi Minh

### Italia

Milano · Modena · Bologna · Parma · Siena

sagami.it |

Menu Sagami | Italia | 09.2021