



サカサ

Menu

SAGA SAMI



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.

Il gusto autentico del Giappone.



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



Sei pronto?

I nostri piatti sono tantissimi
e tutti da provare!

Cosa aspetti? Entra in Giappone!



Carne di manzo



Carne di maiale



Carne di pollo



Piccante



Pesce cotto



Pesce crudo



Vegetariano



Uova

**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 ad 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 PRANZO €1 - COPERTO CENA €2

Sagami's à la carte





HIYAYAKKO | €4.5
Tofu freddo
 




NAGOYA MISO YAKKO | €5.5
Tofu con miso di Nagoya e carne macinata




OTSUMAMI MENMA | €4
Bamboo fermentato con olio di sesamo e cipollotti, leggermente piccante
 



SPINACI GOMAAE | €3.5
Spinaci lessi ai semi di sesamo
 




EDAMAME | €4
Fagioli di soia





GOMA WAKAME | €4
Alghe giapponesi




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





KAISEN WASABI | €9
Salmone, tonno e tonnetto striato marinato in salsa wasabi


chef Atsuko

EBI CHILLI | €7.8
Gamberi in salsa giapponese agro-piccante Sagami con cipollotto
 




chef Atsuko

EBI MAYO | €7.5
Gamberi in salsa poke (maionese, salsa piccante e salsa al sesamo)
  




AGEDASHI MOCHI | €6.5
Torta di riso con daikon, zenzero, kizami (alghe) e cipollotti


TORI KARAAGE

€7.8 (6 pezzi) • €14 (12 pezzi)
Pollo fritto alla giapponese




TORI PON | €8

Pollo fritto alla giapponese in ponzu (salsa agli agrumi).






NAGOYA ALETTE DI POLLO

€1.8 (al pezzo)

Alette di pollo cucinate secondo la tradizione di Nagoya



NAGOYA MISO KUSHIKATSU

€1.9 (al pezzo)

Spiedini di cotoletta di maiale alla giapponese con salsa di miso



YAKITORI

€6.5 (tre spiedini)

Spiedini di pollo in salsa yakitori



DASHIMAKI TAMAGO | €6.5

Frittata arrotolata



YASAI KAKIAGE | €4.8

Frittella di verdure miste in tempura



IKA GESO KARAAGE | €6.5

Tentacoli di calamaro (seppia) fritti



SPICY TAKOYAKI | €8.5

Polpette di polpo fritte con salsa piccante



TAKOYAKI | €8.5

Polpette di polpo fritte tipiche della cucina di Osaka.



SAGAMI

サガミ



TEMPURA MISTA | €10
Gamberi e verdure in tempura



TEMPURA DI VERDURE | €8
Verdure in tempura



TEMPURA DI GAMBERI | €11
Gamberi in tempura (6 pezzi)



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



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



**TATAKI
SUNOMONO** | €6.5
Filetto scottato di tonnetto striato
in aceto di riso con sesamo e scorza
di yuzu su base di alga wakame



**TATAKI
WASABI** | €9
Filetto scottato
di tonnetto
striato marinato
in salsa wasabi



**SASHIMI
DI TATAKI** | €9.9
Filetto scottato di tonnetto
striato (100gr) con topping
di cipollotto e zenzero



Sagami's à la carte



YASAI AGE GYOZA
€5.5 (4 pezzi) • €9.5 (8 pezzi)
Ravioli di verdure fritti



OKONOMI GYOZA EBI | €9
Ravioli di gamberi con maionese
e salsa okonomi



ANATRA AGE GYOZA
€6.5 (4 pezzi) • €10.5 (8 pezzi)
Ravioli di anatra fritti



EBI AGE GYOZA
€8.5 (4 pezzi) • €15 (8 pezzi)
Ravioli di gamberi fritti



OKONOMI GYOZA ANATRA | €7.5
Ravioli di anatra con maionese
e salsa okonomi



**OKONOMI GYOZA
VERDURE** | €6.5
Ravioli di verdure con maionese
e salsa okonomi



**OKONOMI GYOZA
3 SISTERS** | €9.8

Tre tipi di ravioli con maionese
e salsa okonomi



**AGE GYOZA
3 BROTHERS** | €9.5
Tre tipi di ravioli fritti



Sagami's à la carte

SASHIMI DI SALMONE | €9
Sashimi di filetto di salmone (100gr)



**TAPPURI SASHIMI
DI SALMONE** | €16,90
Sashimi di filetto
di salmone (200g)



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

UNAGI KABAYAKI META | €17
Anguilla grigliata in salsa kabayaki



**KAISEN
SUNOMONO** | €6.5
Quattro tipologie di pesce
in aceto di riso



ONIGIRI MANZO | €3.5 
ONIGIRI GAMBERI | €3.5 
ONIGIRI WAKAME | €3 

**ZUPPA
DI MISO** | €3



RISO BIANCO | €3



ITAWASA | €4.8
Surimi di pesce



Sagami's Salad



EDAMAME SALAD | €4.5

Insalata mista con edamame, uovo e dressing al sesamo



WAKAME SALAD | €4.5

Insalata mista con due tipi di alghe, uovo e dressing al sesamo



TOFU SALAD | €4.5

Insalata mista con tofu, uovo e dressing al sesamo



KAISEN SALAD | €9

Insalata di pesce misto con salmone, tonno, sgombro e tonnetto striato



YASAI GYOZA SALAD | €4.5

Insalata mista con ravioli di verdure fritti



IKA GESO SALAD | €4.5

Insalata mista con tentacoli di calamaro (seppia) fritti



Sagami's Poké



SHAKE POKE | €13

Salmone, goma wakame, edamame, uova e riso



SANSHOKU POKE | €15.5

Salmone, tonno, tonno mayo, tonnetto striato, goma wakame, edamame, uova e riso



SHAKE & MAGURO POKE | €15

Salmone, tonno, tonno mayo, goma wakame, edamame, uova e riso



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!



NAGOYA CURRY UDON | €11
Zuppa di udon al curry giapponese



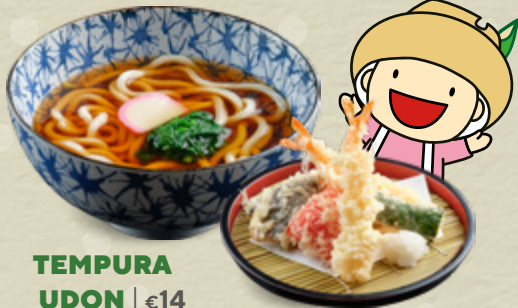
KAKE UDON | €7,5
Zuppa di udon calda a base di salsa di soia



GOMOKU UDON | €11,5
Zuppa di udon calda a base di salsa di soia accompagnata da pollo, shiitake, surimi, cipollotti e uovo



TORI NANBAN UDON | €12
Zuppa di udon calda a base di salsa di soia accompagnata da pollo e cipollotti



TEMPURA UDON | €14

Zuppa di udon calda a base di salsa di soia accompagnata da tempura mista



MIX TEMPURA UDON | €14

Udon caldi o freddi con tempura di verdure miste e gamberi



NAGOYA MISO UDON | €13,5

Udon in zuppa di miso con tempura



ZARU UDON | €7,5

Udon con zuppa fredda a parte a base di salsa di soia



BEEF UDON | €16,5

Zuppa di udon caldo o freddo con fettine di manzo, cipolla e salsa a base di soia



IKA GESO OROSHI UDON (CALDO O FREDDO) | €13

Udon freddo o caldo con tempura di tentacoli di calamaro (seppia)



ABURA UDON | €13,5

Udon senza brodo con manzo, uovo, cipollotti, alghe e bamboo



EBI OROSHI UDON | €14

Udon con zuppa calda o fredda a base di salsa di soia, accompagnata da tempura di gamberi





YAKIUDON DI VERDURE | €9 

Udon caldi con verdure miste

YAKIUDON DI PESCE | €12 

Udon caldi con salmone e tonno

YAKIUDON CHICKEN | €11 

Udon caldi con pollo e verdure



TONYU TANTAN UDON | €16.5

Udon con carne macinata in brodo di latte di soia e sesamo



GYU CURRY UDON | €16.5

Zuppa di udon al curry giapponese con controfiletto di manzo



TONKATSU CURRY UDON | €15

Zuppa di udon al curry giapponese con cotoletta di maiale



GOMADARE ZARU UDON | €8.5

Udon freddi da intingere in salsa a base di sesamo



chef Atsuko

EBI CHILLI KAKITAMA UDON | €14

Udon con gamberi in salsa giapponese agro-piccante Sagami con cipollotto e uovo



MISO TANTAN UDON | €15.5

Udon con carne macinata in brodo di latte di soia, sesamo e miso



YASAI GYOZA CURRY UDON | €13

Zuppa di udon al curry giapponese con ravioli di verdure fritti (3pz)



VEGI KAKIAGE UDON (CALDO O FREDDO) | €12

Udon caldi o freddi con frittella di verdure miste in tempura



CHICKEN KATSU CURRY UDON | €13

Zuppa di udon al curry giapponese con cotoletta di pollo



Sagami's "Don"



Tutti i Don sono accompagnati sempre da Zuppa di Miso

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 | €12.5

Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di soia, uova, cipolla su base di riso



NAGOYA MISO TONKATSU DON | €12.5

Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di miso, su base di riso



SHOYU TONKATSU DON | €12.5

Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di soia, daikon, su base di riso



OYAKO DON | €11

Pollo insaporito con salsa di soia, uova e cipolle su base di riso



CHICKEN MISO KATSU DON | €12

Cotoletta di pollo alla giapponese con salsa a base di miso, su base di riso



CHICKEN SHOYU KATSU DON | €12

Cotoletta di pollo alla giapponese con salsa a base di soia, daikon, su base di riso



CHICKEN KATSU DON | €12

Cotoletta di pollo alla giapponese con salsa a base di soia, uova, cipolle, su base di riso



YAKITORI DON | €12

Pollo e cipolle in salsa yakitori su base di riso



GYU DON | €15.5

Fettine di manzo con cipolla e salsa di soia su base di riso



TEMPURA DON | €12.5

Tempura con salsa a base di soia, su base di riso (2 gamberi)



TAPPURI EBI TENDON | €15

Tempura di gamberi (6pz) con salsa a base di soia, su base di riso



VEGI KAKIAGE DON | €11

Frittella di verdure miste con salsa a base di soia, su base di riso



UNAGI DON | €22

Anguilla grigliata in salsa kabayaki su base di riso



JYO TEMPURA DON | €14

Tempura con salsa a base di soia, su base di riso (4 gamberi)



SAGAMI
サガミ



New

KAISEN DON | €16.5

Sashimi di sgombro(30gr), tonno(30gr), salmone(30gr) e tonnetto striato(30gr) su base di riso



New

TATAKI DON | €14

Filetto scottato di tonnetto striato (100gr) con topping di cipollotto, zenzero e fili d'uovo su base di riso



SALMONE MAGURO DON | €15

Sashimi di salmone (50gr) e tonno (50gr) su base di riso



SALMONE DON | €14

Sashimi di salmone (100gr) su base di riso



TAPPURI SALMONE DON | €17.5

Abbondante sashimi di salmone (200gr) su base di riso



MAGURO DON | €16

Sashimi di tonno (100gr) su base di riso



Sagami's Rice Dishes



CHICKEN KATSU CURRY RICE | €12

Cotoletta di pollo al curry e riso



TONKATSU CURRY RICE | €12.5

Cotoletta di maiale al curry e riso



TON GYU CURRY RICE | €14

Cotoletta di maiale e manzo al curry con riso



MAPO NASU CURRY RICE | €9

Melanzane e carne macinata al curry con riso



GYU CURRY RICE | €15.5

Controfiletto di manzo al curry con riso



SPINACI CURRY RICE | €9

Spinaci al curry con riso



YASAI GYOZA CURRY RICE | €11

Ravioli di verdure fritti (4pz) 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 un **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 | €13

Zuppa di kishimen al curry giapponese con cotoletta di pollo



KAKE KISHIMEN | €7.5

Zuppa di kishimen calda a base di salsa di soia



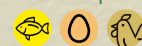
NAGOYA CURRY KISHIMEN | €11

Zuppa di kishimen calda al curry giapponese



NAGOYA MISO KISHIMEN | €13.5

Kishimen in zuppa di miso con tempura



YASAI GYOZA CURRY KISHIMEN | €13

Zuppa di kishimen al curry giapponese con ravioli di verdure fritti (3pz)



TONKATSU CURRY KISHIMEN | €15

Zuppa di kishimen al curry giapponese con cotoletta di maiale



ZARU KISHIMEN | €7.5

Kishimen con zuppa fredda a parte a base di salsa di soia

TAIWAN KISHIMEN | €11

Zuppa di kishimen calda a base di soia e pepe piccante



IKAGESO OROSHI KISHIMEN (FREDDA O CALDA) | €13

Kishimen freddo o caldo con tempura di tentacoli di calamaro (seppia)





**YASAI
KAKIAGE
KISHIMEN
(CALDO O
FREDDO) | €12**

Kishimen caldi
o freddi con frittella
di verdure miste
in tempura



**BEEF KISHIMEN
(FREDDO
O CALDO) | €16.5**

Zuppa di kishimen
caldo o freddo con
fettine di manzo, cipolla
e salsa a base di soia



**GOMADARE
ZARU KISHIMEN | €8.5**

Kishimen freddi da intingere
in salsa a base di sesamo



**TEMPURA
KISHIMEN | €14**

Zuppa di kishimen calda
a base di salsa di soia
accompagnata da tempura



**GYU CURRY
KISHIMEN | €16.5**

Zuppa di kishimen al curry
giapponese con manzo



MIX TEMPURA KISHIMEN | €15

Kishimen caldi o freddi con tempura
di verdure miste e gamberi



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!**



CHICKEN KATSU CURRY SOBA | €14

Zuppa di soba al curry giapponese con cotoletta di pollo



GYU CURRY SOBA | €17

Zuppa di soba al curry giapponese con manzo



NAGOYA CURRY SOBA | €11.5

Zuppa di soba al curry giapponese con pollo



YASAI GYOZA CURRY SOBA | €13.5

Zuppa di soba al curry giapponese con ravioli di verdure fritti (3pz)



KAKE SOBA | €8

Zuppa di soba calda a base di soia



TONKATSU CURRY SOBA | €15.5

Zuppa di soba al curry giapponese con cotoletta di maiale



MIX TEMPURA SOBA | €15

Soba caldi o freddi con tempura di verdure miste e gamberi



BEEF SOBA (CALDA o FREDDA) | €17

Zuppa di soba calda con fette di manzo, cipolla e salsa a base di soia



HIYASHI GOMADARE BEEF SOBA | €16

Soba estivi serviti freddi con salsa al sesamo. Topping di uova, verdure e manzo.



PIRIKARA GOMADARE BEEF SOBA | €16

Soba estivi serviti freddi con salsa al sesamo. Topping di uova, verdure e manzo (piccante)



TATAKI OROSHI SOBA | €15

Soba freddi con filetto scottato di tonnetto striato, topping di scorza di yuzu, daikon grattugiato e cipollotto



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

**TENZARU SOBA | €15**

Soba con zuppa fredda a parte a base di salsa di soia accompagnata da tempura

**EBI OROSHI SOBA CALDA o FREDDA | €15**

Soba con zuppa calda o fredda a base di salsa di soia, accompagnata da tempura di gamberi

**GOMADARE****ZARU SOBA | €8.5**

Soba fredda da intingere in salsa a base di sesamo

**YUZU OROSHI ABURI SALMONE SOBA | €15**

Soba freddi con salmone scottato e yuzu

**GOMADARE TENZARU SOBA | €15.5**

Soba fredda da intingere in salsa a base di sesamo accompagnata da tempura



chef Atsuko

PIRIKARA CURRY TSUKEMEN | €13

Zuppa calda al curry giapponese con cipollotto e carne di maiale macinata piccante e soba fredda a parte con topping di uovo, cipollotto, bamboo e alga nori.

**IKAGESO OROSHI SOBA (FREDDA o CALDA) | €14**

Soba freddo o caldo con tempura di Tentacoli di calamaro (seppia)

**VEGI KAKIAGE SOBA (CALDA o FREDDA) | €13**

Soba caldi o freddi con frittella di verdure miste in tempura



Sagami's Mini piatti

Ti consigliamo i **Mini Piatti delle nostre ricette più tradizionali**, 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 | €5.5
Zuppa di soba calda
a base di salsa di soia



MINI UDON | €5.5
Zuppa di udon calda
a base di salsa di soia



MINI KISHIMEN | €5.5
Zuppa di kishimen calda
a base di salsa di soia



Mini Don



**MINI SHIMESABA
DON** | €6
Sashimi di sgombro
su base di riso



**MINI SHOYU
TONKATSU DON** | €6
Cotoletta di maiale alla
giapponese con salsa a base
di soia, daikon, su base di riso



**MINI MISO
TONKATSU DON** | €6
Cotoletta di maiale alla
giapponese con salsa a base
di miso, su base di riso



**MINI TONKATSU
DON** | €6
Cotoletta di maiale alla
giapponese con salsa
a base di soia, uova,
cipolla su base di riso



**MINI EBITEN
DON** | €6
Tempura di gamberi (2pz)
su base di riso



**MINI EBI
CHILLI DON** | €6
Gamberi in salsa giapponese
agro-piccante Sagami
con cipollotto su base di riso
e fili d'uovo.



MINI TAKI DON | €6
Filetto scottato di tonnetto
striato (30gr) con topping
di cipollotto, zenzero e fili d'uovo
su base di riso



MINI GYU DON | €6
Fettine di manzo con
cipolla e salsa a
base di soia



**MINI YASAI
TENDON** | €6
Tempra di verdura (3pz)
su base di riso



**W-SALMONE
MINI DON** | €8
Sashimi di salmone (80g)
su base di riso



**MINI MAGURO
DON** | €6
Sashimi di tonno (30gr)
su base di riso



**MINI TEMPURA
DON** | €6
Tempura mista con salsa a
base di soia, su base di riso



**MINI NASU
DON** | €6
Melanzane e carne
macinata con salsa a base
di miso su base di riso



**MINI SALMONE
DON** | €6
Sashimi di salmone (30gr)
su base di riso



**MINI SHAKE
POKE** | €6
Salmone, goma
wakame, edamame,
uova e riso



I nostri Dolci



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

GELATO AL THÉ VERDE | €3

Gelato al thé verde con panna.



GELATO AL SESAMO NERO | €3

Gelato al sesamo nero con panna.

BERRY BERRY FLOAT | €4.5

Soft drink ai mirtilli con ghiaccio e gelato alla panna.



CAFFÉ FLOAT | €3.5

Soft drink al caffè con ghiaccio e gelato alla panna.



MATCHA PUDDING | €4

Pudding di latte aromatizzato al thé matcha, con panna.

DAIFUKU | €3 (al pezzo)

Mochi farcito con marmellata di sweet beans.

Mochi a scelta tra:

- Artemisia,
- Bianco
- Sesamo nero
- Sesamo bianco



TAIYAKI | €3.8

Dolce composto da 2 frittelle di farina di grano, uova, miele farcito con marmellata di Azuki (fagioli rossi dolci).



COLA FLOAT | €3.5

Soft drink alla coca cola con ghiaccio e gelato alla panna.

I nostri Dolci



YUZU TARTE | €5.8

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 | €5.8

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

DAISKI | €5.8

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



SAGAMI CAKE | €5.8

Superficie di cioccolato bianco, ripieno di the matcha e castagna.



Bevande

Acqua Naturale	2,50 €
Acqua Frizzante	2,50 €
Coca-Cola ml.330	3,00 €
Coca-Cola Zero ml.330	3,00 €
Lime Soda	3,00 €
Ramune	3,50 €
Ramune Yuzu NEW!	3,50 €
Ramune Melon NEW!	3,50 €
Shiso Soda	4,00 €
Yuzu Soda	4,00 €
Marugoto Lemon Soda	4,50 €
Berry Berry	4,00 €
Yuzu Tea (Freddo o Caldo)	4,00 €
Te Caldo	2,00 €
Caffe	1,50 €
Matcha Latte (Caldo o Freddo)	4,00 €

Sake e liquori

Sake "Sagami" ml.300	15,00 €
Sake "Sagami" ml.180 Gold	12,00 €
Kome Ichizu Jyunmai Bottiglia ml.720	30,00 €
Kome Ichizu Jyunmai Calice ml.120	8,00 €
Umeshu Takara Rock	4,00 €
Nanbu Bijin Bottiglia ml.720	80,00 €
Nanbu Bijin Calice ml.120	16,00 €
Kita Akita Bottiglia ml.720	48,00 €
Kita Akita Calice ml.120	10,00 €
Riso Shochu Kinshiro Bottiglia ml.720	46,00 €
Riso Shochu Kinshiro Calice ml.90	6,00 €
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 €

BERRY BERRY



LIME SODA



YUZU SODA



MARUGOTO LEMON SODA

Bevanda rinfrescante a base di limoni



SHISO SODA

Soda aromatizzata al gusto di basilico giapponese. Molto fresco ed erbaceo



MATCHA LATTE
caldo
o freddo



RAMUNE

La bibita frizzante più amata dai giapponesi

Vini bianchi

Vermentino Di Gallura

Bottiglia 15,00 €
Calice 5,00 €

Lugana D.O.C.

Bottiglia 18,00 €
Calice 5,00 €

Falanghina

Bottiglia 14,00 €
Calice 4,00 €

Gewürztraminer

Bottiglia 18,00 €
Calice 5,00 €

Birre

Kirin alla spina media 7,00 €

Kirin alla spina piccola 4,50 €

Asahi Bottiglia ml. 330 4,00 €

Sapporo Bottiglia ml. 330 4,00 €

Kirin Zero (birra analcolica) 4,00 €

Vini rossi

Aglianico

Bottiglia 15,00 €

Cabernet Sauvignon

Bottiglia 18,00 €

Bollicine

Franciacorta D.O.C.G. Saten 29,00 €

Prosecco D.O.C. Millage

Bottiglia 14,00 €
Calice 4,00 €



BEVI RESPONSABILMENTE



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 · Reggio Emilia
Bellinzago Lombardo (MI) · Verona



サガミ

SAGAMI



sagami.it |  