

menu

NEW
YEAR



ナカミ

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



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 €1 (solo a cena)

Sagami's à la carte



HIYAYAKKO | €4.5

Tofu freddo



NAGOYA MISO YAKKO | €5.5

Tofu con miso di Nagoya
e carne macinata



AGEDASHI MOCHI | €6.5

Torta di riso con daikon,
zenzero, kizami (alghe)
e cipollotti



SPINACI GOMAAE | €3.5

Spinaci lessi
ai semi di sesamo



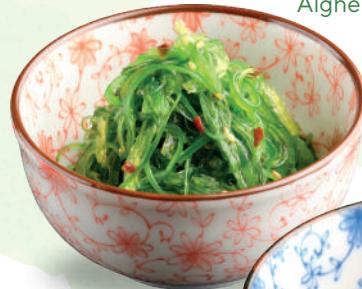
OTSUMAMI MENMA | €4

Bamboo fermentato con
olio di sesamo e cipollotti,
leggermente piccante



KAISEN WASABI | €9

Salmone, tonno
e polpo marinato
in salsa wasabi



GOMA WAKAME | €4

Alghe giapponesi



NATTO | €3

Fagioli di soia
fermentati,
ottimo abbinato
a riso e salsa di soia



EDAMAME | €4

Fagioli di soia



TORI PON | €7.5

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



TORI KARAAGE

€7 (6 pezzi) • €11.9 (12 pezzi)
Pollo fritto alla giapponese





NAGOYA ALETTE DI POLLO

€1.5 (al pezzo)

Alette di pollo cucinate secondo la tradizione di Nagoya



NAGOYA MISO KUSHIKATSU

€1.6 (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



**IKURA DASHIMAKI
TAMAGO | €9**

Frittata arrotolata con sopra caviale di salmone



ITAWASA | €4.5

Surimi di pesce



TAKOYAKI | €8.5

Polpette di polpo fritte tipiche della cucina di Osaka.



SAGAMI

サガミ



KAISEN NATTO | €8

Salmone e tonno con natto



KAISEN SUNOMONO | €6.5

Tre tipologie di pesce in aceto di riso



POLPO IN SALSA WASABI | €8.5

Polpo marinato in salsa wasabi



TEMPURA MISTA | €10

Gamberi e verdure in tempura



TEMPURA DI VERDURE | €8

Verdure in tempura



TEMPURA DI GAMBERI | €11

Gamberi in tempura (6 pezzi)



ONIGIRI SPICY SALMONE | €3



ONIGIRI TONNO | €3



ONIGIRI SALMONE | €3



ONIGIRI IKURA | €3.5



ONIGIRI MANZO | €3.5



ONIGIRI GAMBERI | €3.5



UNAGI KABAYAKI META | €17

Anguilla grigliata in salsa kabayaki



Sagami's à la carte



CHIKUWA TEMPURA | €4.5

Surimi di pesce in tempura



WAFU HARUMAKI | €3 (al pezzo)

Involtino con maiale
e patate alla giapponese



TEMPURA DI POLPO | €7

Polpo in tempura



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



SASHIMI DI SALMONE | €9

Sashimi di filetto di salmone (100gr)



RISO BIANCO | €3



**ZUPPA
DI MISO | €3**



New

YASAI KAKIAGE | €6

Frittella di verdure miste
in tempura



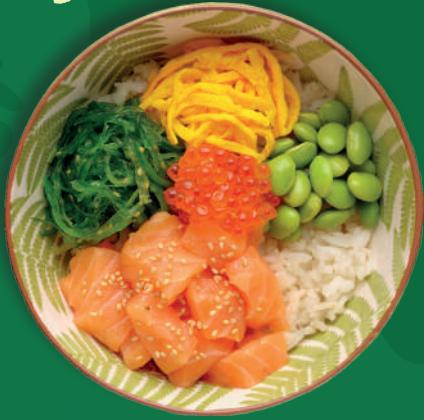
New

YASAI AGE GYOZA | €5

Ravioli di verdure fritti (4 pezzi)

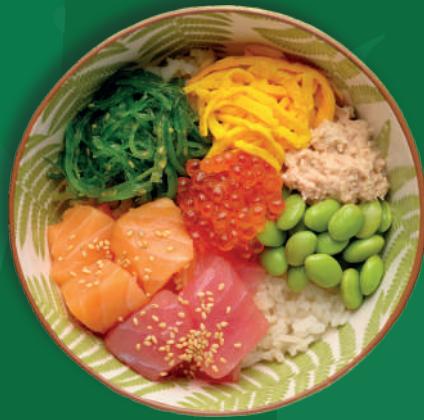


Sagami's Poké



SHAKE POKE | €12.5

Salmone, goma wakame, edamame, uova, ikura e riso



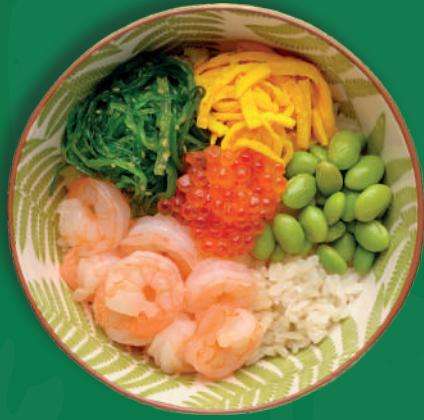
SHAKE & MAGURO POKE | €15.5

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



MAGURO POKE | €14

Tonno, goma wakame, edamame, uovo, tonno mayo e riso



EBI POKE | €13.5

Mazzancolle, ikura, edamame, goma wakame, uova e riso



SPECIAL POKE | €16.5

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



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



KARAAGE SALAD | €4.5

Insalata mista con pollo fritto, 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 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 | €7.5

Zuppa di udon calda a base di salsa di soia



NAGOYA CURRY UDON | €10.5

Zuppa di udon al curry giapponese



ZARU UDON | €7.5

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



NAGOYA MISO UDON | €13

Udon in zuppa di miso con tempura



ABURA UDON | €13.5

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



TORI NANBAN UDON | €12

Zuppa di udon calda a base di salsa di soia accompagnata da pollo e cipollotti



GOMOKU UDON | €11

Zuppa di udon calda a base di salsa di soia accompagnata da pollo, shiitake, surimi, cipollotti e uovo



CHIKUWA UDON | €10

Udon freddi o caldi con surimi di pesce in tempura, daikon e zenzero





TONUTANTAN UDON | €15.5

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



GYU CURRY UDON | €16

Zuppa di udon al curry giapponese con controfiletto di manzo



TONKATSU CURRY UDON | €14.5

Zuppa di udon al curry giapponese con cotoletta di maiale



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 PORK | €10

Udon caldi con maiale e verdure



YAKIUDON DI PESCE | €12

Udon caldi con salmone e tonno



VEGI KAKIAGE UDON

(CALDO O FREDDO) | €12

Udon caldi o freddi con frittella di verdure miste in tempura

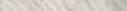


New

YASAI GYOZA CURRY UDON | €13

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

New



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 | €12

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



NAGOYA MISO TONKATSU DON | €12

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



SHOYU TONKATSU DON | €12

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 | €11

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



CHICKEN SHOYU KATSU DON | €11

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



CHICKEN KATSU DON | €11

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



YAKITORI DON | €12

Pollo e cipolle in salsa yakitori su base di riso



GYU DON | €15

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



VEGI KAKIAGE DON | €11



JYO TEMPURA DON | €14

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



Tutti i Don sono accompagnati sempre da Zuppa di Miso



SAGAMI

サカミ

**KAISEN DON | €19**

Sashimi di sgombro (30gr), tonno (30gr) e salmone (30gr) con caviale di salmone su base di riso

**SALMONE MAGURO DON | €15**

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

**UNAGI DON | €21**

Anguilla grigliata in salsa kabayaki su base di riso

**SALMONE DON | €13**

Sashimi di salmone (100gr) su base di riso

**TAPPURI SALMONE DON | €16**

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

**MAGURO DON | €14**

Sashimi di tonno (100gr) su base di riso



Sagami's Rice Dishes

**CHICKEN KATSU CURRY RICE | €10**

Cotoletta di pollo al curry e riso

**TONKATSU CURRY RICE | €12**

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**

Melanze e carne macinata al curry con riso

**GYU CURRY RICE | €15**

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



New

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!**

New



**YASAI GYOZA
CURRY SOBA | €14**

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



**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



TENZARU SOBA | €15

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



**CHICKEN KATSU
CURRY SOBA | €13.5**

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



**TONKATSU
CURRY SOBA | €15.5**

Zuppa di soba al curry giapponese con cotoletta di maiale



KAKE SOBA | €8

Zuppa di soba calda a base di soia



TEMPURA SOBA | €15

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



BEEF SOBA | €16

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



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

Soba freddi con salmone scottato e yuzu



**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



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 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 (2) su base di riso



MINI GYU DON | €6

Fettine di manzo con cipolla e salsa a base di soia



MINI IKURA DON | €6

Ikura su base di riso



MINI YASAI TENDON | €6

Tempra di verdura (3pz) su base di riso



MINI KOEBI DON | €6

Tempura di mazzancolle 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, ikura e riso



I nostri Dolci

DAIFUKU | €3 (al pezzo)

Mochi farcito con marmellata di sweet beans.
Mochi a scelta tra: **artemisia, bianco, sesamo nero.**



DORAYAKI | €3 (al pezzo)

Pancake farcito con marmellata di sweet beans.
Pancake a scelta tra: **aromatizzato al thé matcha, bianco.**



CALPICO FLOAT | €4.5

Soft drink al calpico 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.



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.

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%.



Bevande

Acqua Naturale ml.810	2,50 €
Acqua Frizzante ml.810	2,50 €
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 €

BERRY BERRY



CALPICO

Bevanda analcolica dolce a base di fermenti lattici. Naturale o frizzante

LIME SODA

YUZU SODA

SHISO SODA

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

MATCHA LATTE

caldo o freddo



Sakè e liquori

Sake "Sagami" ml.300	15,00 €
Sake "Sagami" ml.180 Gold	12,00 €
Sake "Sagami" ml.180 Silver	10,00 €
Aosaeno Sumikiri Junmai Bottiglia ml.720	28,00 €
Aosaeno Sumikiri Junmai Calice ml.120	8,00 €
Umeshu Takara Rock	4,00 €
Mizubasho Junmai Ginjyo Bottiglia ml.720	46,00 €
Mizubasho Junmai Ginjyo Calice ml.120	12,00 €
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 €



RAMUNEN

La bibita frizzante più amata dai giapponesi

Vini bianchi Birre

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 €

Vini rossi

Aglianico

Bottiglia	15,00 €
-----------	---------

Cabernet Sauvignon

Bottiglia	18,00 €
-----------	---------

Bollincine

Franciacorta D.O.C.G. Saten

29,00 €

Prosecco D.O.C. Millage

14,00 €

Kirin alla spina media

7,00 €

Kirin alla spina piccola

4,50 €

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.



BEVI RESPONSABILMENTE



サガミ
SAGAMI

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 · Siena · Bellinzago Lombardo (MI)