



FAGS

Menu



オガミ

# 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 scansando 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 ponzu (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**

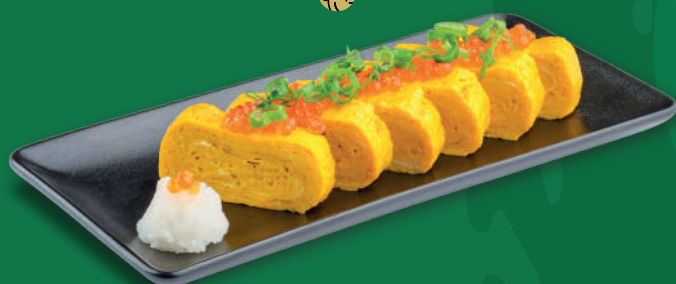
€6.5 (tre spiedini)

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



**KAISEI NATTO** | €8  
Salmone e tonno con natto



**KAISEI 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)

Involto 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

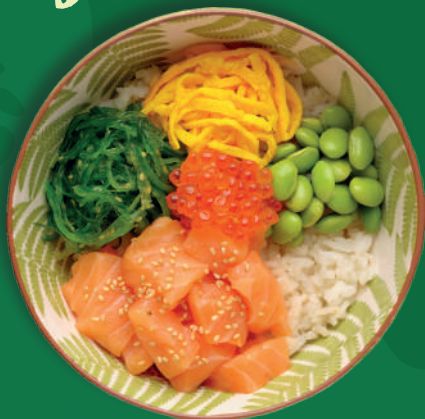
**YASAI AGE GYOZA** | €5

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, sgombero e ikura



## YASAI GYOZA SALAD | €4.5

Insalata mista con ravioli di verdure fritti





# 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



## TEMPURA UDON | €14

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



## ABURA UDON | €13.5

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



## 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



## 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







### TONYUTANTAN UDON | €15.5

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



### GYU UDON | €15

Udon freddi o caldi con manzo, bamboo, moyashi, cipollotti, alghe e uovo



### EBI OROSHI UDON | €14

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



### 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



### 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



### YASAI GYOZA CURRY UDON | €13

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





# 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 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



**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

サガミ



## 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

Melanzane 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





# 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



**KAISEI 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



**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



**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

New





# 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

Tempura di verdura (3pz) su base di riso



### MINI KOEBI DON | €6

Tempura di mazzancole 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.**



## SAGAMI'S JEWELRY BOX | €4

Tiramisù al thé verde con marmellata di sweet beans.



## DORAYAKI | €3 (al pezzo)

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



## GELATO AL THÉ VERDE | €3

Gelato al thé verde con panna.



## GELATO AL SESAMO NERO | €3

Gelato al sesamo nero 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.

## MATCHA PUDDING | €4

Pudding di latte aromatizzato al thé matcha, 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.



## 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%.



Hiromi Cake



Hiromi Cake



Hiromi Cake



# 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 €

# Sake e liquori

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

## 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



## RAMUNEN

La bibita frizzante più  
amata dai giapponesi

## MATCHA LATTE

caldo  
o freddo





## 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 €

## 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

14,00 €

## 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 €

### 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)