



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


New

chef Atsuko

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

New



chef Atsuko

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



New



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

Filetto scottato di tonnetto striato
in aceto di riso con sesamo e scorza
di yuzu su base di alga wakame



TATAKI WASABI

Filetto scottato
di tonnetto
striato marinato
in salsa wasabi



SASHIMI DI TATAKI

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



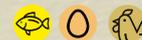
MIX TEMPURA UDON | €14

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"

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**.



Tutti i Don sono accompagnati sempre da Zuppa di Miso



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



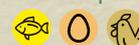
NAGOYA CURRY KISHIMEN | €11

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 TATAKI 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.



COLA FLOAT | €3.5

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



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 |  