



LE PETIT RESTAURANT JAPONAIS

L'Izakaya è una tipica osteria giapponese dove amici e colleghi si ritrovano dopo il lavoro.

La sua caratteristica fondamentale è la condivisione dei piatti in un'atmosfera conviviale, accompagnata da birra e sakè.

Vi aspettiamo per una nuova esperienza, un nuovo "Petit".

Abbiamo comunque scelto di mantenere disponibili i nostri menu più iconici: Mare, Wagyu e Wagyu & Cruditè, per continuare a offrire i sapori che ci rappresentano.



MENÙ MARE €70

Edamame al profumo di rosmarino 

Rosemary-scented edamame

Amuse-bouche

Nigiri di ventresca di tonno rosso "Fuentes" (2 pz.) 

Fuentes bluefin tuna belly nigiri (2 pcs)

Makizushi con gamberi e lattuga croccante  

Prawn and crispy lettuce makizushi

Soba in brodo di tonnetto dashi   

Soba noodles in rich dashi broth

Gyoza di pesce    

Seafood gyoza dumplings

Filetto di salmone in carpione fresco  

Fresh Marinated Salmon Fillet

Mini Okonomiyaki (Frittella salata giapponese)    

Mini Okonomiyaki (Traditional Japanese savory pancake)

Tris di dessert della casa   

Chef's dessert trio

MENÙ WAGYU €80

Edamame al profumo di rosmarino 
Rosemary-scented edamame

Amuse-bouche

Makizushi con gamberi e lattuga croccante   
Prawn and crispy lettuce makizushi

Soba in brodo dashi   
Soba noodles in dashi broth

Gyoza di maiale e Wagyu    
Pork and Wagyu beef gyoza dumplings

Insalata di pollo Banbanji al sesamo   
Banbanji Chicken Salad with Sesame Dressing

Wagyu (8og) (Pregiata selezione di Wagyu alla griglia)
Premium Wagyu Beef (8og) (Exquisite selection of grilled Wagyu)

Tris di dessert della casa   
Chef's dessert trio



MENU WAGYU & CRUDITÈ €100

Edamame al profumo di rosmarino 
Rosemary-scented edamame

Amuse-bouche

Nigiri di ventresca di tonno rosso (2 pz.) 
Bluefin tuna belly nigiri (2 pcs)

Tartare di ricciola YUZU  
Amberjack tartare with a touch of citrus

Makizushi con gamberi e lattuga croccante   
Prawn and crispy lettuce makizushi

Soba in brodo dashi   
Soba noodles in dashi broth

Gyoza di maiale e Wagyu    
Pork and Wagyu beef gyoza dumplings

Insalata di pollo Banbanji al sesamo   
Banbanji Chicken Salad with Sesame Dressing

Wagyu (8og) (Pregiata selezione di Wagyu alla griglia)
Premium Wagyu Beef (8og) (Exquisite selection of grilled Wagyu)

Tris di dessert della casa   
Chef's dessert trio

Incluso nel menù: un "Ochoko" di Sake in abbinamento
Includes: One "Ochoko" cup of paired Sake



LA NOSTRA STORIA

Simone e Naomi sono due persone speciali.

La loro avventura inizia per caso, come nelle migliori favole metropolitane.

Si conoscono in Giappone nella breve durata di una fila condivisa all'ingresso di un ristorante. La scintilla scocca immediatamente, ma così come accade nella realtà, che molte volte supera la fantasia, per 10 anni non si ri-incontreranno.

Simone, dopo un lungo periodo trascorso in Giappone, torna in Italia dove decide di condividere quell'esperienza di vita fatta in Oriente attraverso la creazione di un ristorante molto particolare.

E sarà proprio Naomi che, rispondendo ad un semplice annuncio, tornerà, come se il tempo si fosse fermato all'improvviso, accanto a Simone, proprio come dieci anni prima.



IL SAKÈ

Il sake, chiamato anche Nihonshu o Seishu, è un fermentato, esattamente come il vino e la birra, che viene prodotto in Giappone utilizzando riso, acqua, koji (un fungo che serve a trasformare l'amido del riso in zuccheri semplici e lieviti.

IL WAGYU

Wagyu non è altro che una categoria di manzo giapponese all'interno della quale possiamo trovare tante tipologie di carne derivanti da animali allevati in zone diverse del Giappone, come ad esempio la Kobe, la Ozaki o la Kyushu, la Miyabi.

L'argomento che spesso emerge per primo quando parliamo del wagyu e della sua importazione è: "Quindi servite la carne di Kobe" Non è proprio così: il manzo di Kobe non rappresenta tutta la carne wagyu ma ne è una sottocategoria, trattandosi di manzo wagyu giapponese allevato a Kobe.

In altre parole come spesso si dice: Tutta la Kobe è Wagyu ma non tutta la wagyu è Kobe.



IZAKAYA ALLA CARTA

APPETIZERS & SUSHI

Antipasto Sushi misti Maki del giorno 4 pz., Nigiri Ventresca 2 pz., Nigiri Gambero cotto 2 pz., Nigiri Salmone 2 pz., 1/2 Tartar salmone     €28

Mix Sushi appetizer: 4 Maki, 2 Nigiri fatty tuna, 2 Nigiri Shrimps, 2 Salmon Nigiri and salmon tartare

Sashimi misto 4 tipologie    €20

Salmone, Ventresca di tonno FUENTES, Gamberi e capesante
Mixed sashimi: Salmon, Fatty tuna, Shrimps and Scallops

Nigiri di ventresca di tonno rosso FUENTES 4pz.  €20

FUENTES Fatty tuna nigiri 4 pieces

Tartare di salmone allo Yuzu   €15

Salmon tartar with Yuzu

Tartare di ricciola allo Yuzu   €22

Amberjack tartare with Yuzu

Antipasto cotto giapponese    €16

Insalata di patate, Kimpira di carote, Edamame e Nikuman
Mix appetizer with Potato salad, Carrot Kipira, Soy beans, Nikuman

NOODLE & GYOZA

YAKISOBA saltati con verdura e straccetti di maiale   €13

YAKISOBA with pork and vegetables

Gyoza fatti in casa ripieni di pesce del giorno (5 pz).    €9

Gyoza with fish

Gyoza fatti in casa di maiale e Wagyu (5pz)     €9

Wagyu and Pork handmade gyoza



MAIN COURSES

OKONOMIYAKI con polpo     €16
OKONOMIYAKI with octopus

Filetto di salmone in carpione fresco   €18
Fresh Marinated Salmon Fillet

Insalata di pollo Banbanji al sesamo    €16
Banbanji Chicken Salad with Sesame Dressing

Donburi di maiale (Ciotola di riso con straccetti di maiale marinati)  €15
Butadon (Tender, marinated pork strips served over a bed of rice)

Bistecchina di sottofiletto di Wagyu Ginkakuji Onishi (8ogr) €35
Wagyu steak from Onishi farm (8ogr)

DESSERTS

Selezione di 4 dessert    €8
Homemade dessert selection

**Chiedete al responsabile di sala per un abbinamento con Sake alla frutta* €5

Coperto Table Charge €1,50





BEVANDE

Acqua minerale naturale
PANNA 750ml

€4

Acqua minerale gassata
SAN PELLEGRINO 750ml

€4

Birra Kirin
330ml

€4

Selezione di birre artigianali
330ml

da
€8

Calice di vino

da
€7

**Degustazione di tre
bicchierini di Sake**

€16

**Degustazione di Sake al
calice**

da
€10

**Sake da fine pasto e
digestivi**

da
€5

Whisky giapponesi

da
€15

Caffè

€2

The verde giapponese

€6

Selezione di bottiglie di Sake
(i prezzi sono esposti sulle bottiglie a vista)

a partire da
€40

Selezione di vini italiani ed esteri
(i prezzi sono esposti sulle bottiglie a vista)

a partire da
€30



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

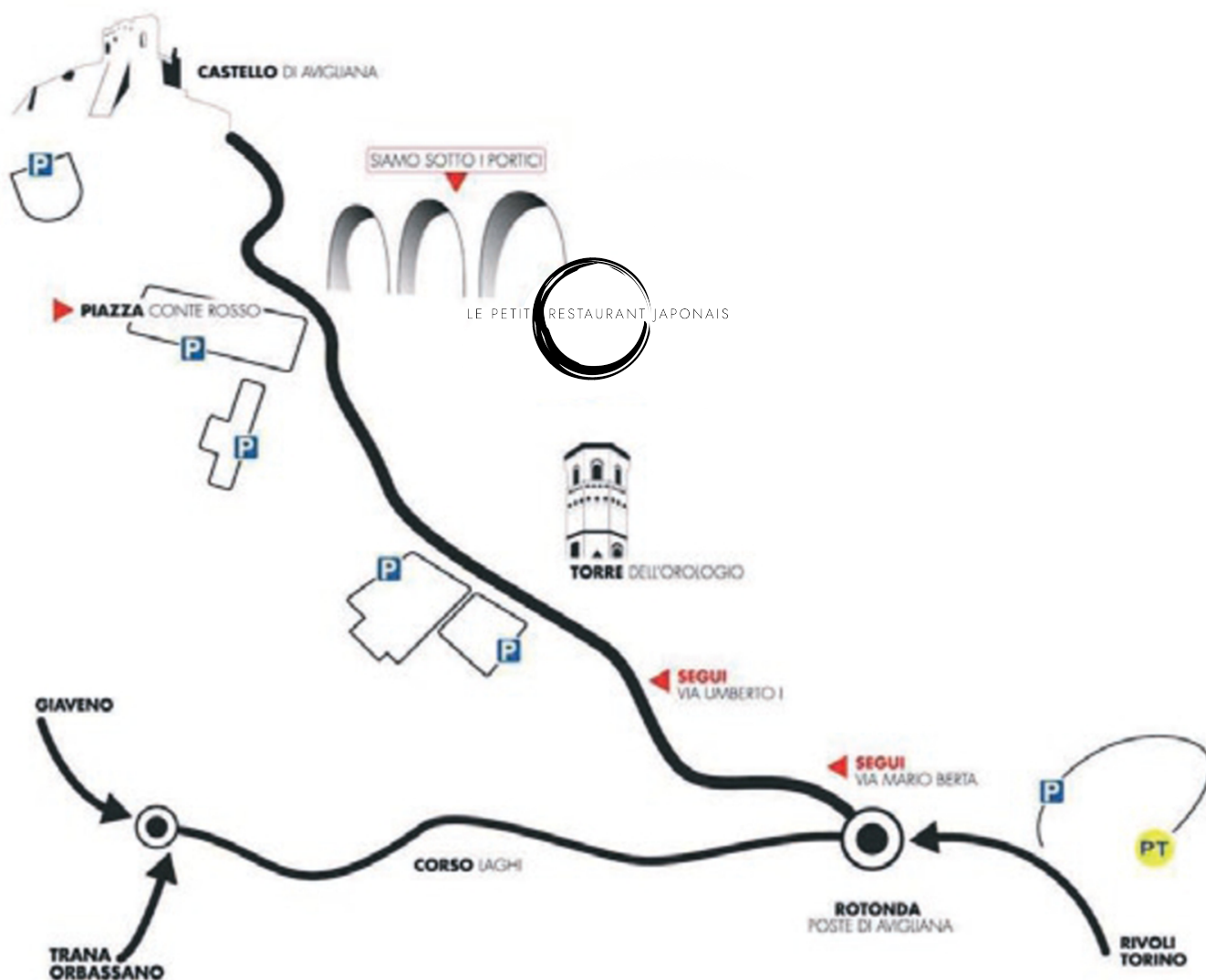
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" con relativa legenda.

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci, macadamia) 
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei 	9	Sedano e prodotti a base di sedano 
3	Uova e prodotti a base di uova 	10	Senape e prodotti a base di senape 
4	Pesce e prodotti a base di pesce 	11	Latte e prodotti a base di latte 
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi 	12	Molluschi e prodotti a base di molluschi 
6	Soia e prodotti a base di soia 	13	Lupini e prodotti a base di lupini 
7	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 	14	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg(kg)

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

SECONDO LE NORME HACCP E PER MOTIVI DI CORRETTA CONSERVAZIONE, ALCUNI PIATTI NECESSITANO L'USO DELL' ABBATTITORE DI TEMPERATURA IN PREPARAZIONE PER SALVAGUARDARNE L'INTEGRITA' E LA FRESCHEZZA DEL PRODOTTO.

DOVE SIAMO



Consigliamo ai nostri clienti di parcheggiare vicino a Piazza Conte Rosso. Nelle ore serali, la piazza è solitamente congestionata dai veicoli dei residenti.



I NOSTRI FORNITORI

"Pesce fresco"

Jolanda de Colo - Supermercati Borello

"Pollame e carni suine"

Valsusa carni, Rosta

"Carne Wagyu"

Ozaki farm tramite Wagyu Company

"Verdure fresche"

I frutti dell'orto, Giaveno

"Salse e condimenti giapponesi"

JFC Italia

"Sake"

Shibataya-Sake Company

"Vini"

Audisio rappresentanze-Antonio Cavallo

Ceramiche artigianali

UZU Milano-Alberto Bagetto

