LA CARTA

Toyosu Market - Milano

Food menu / お品書き

小皿料理
PER COMINCIARE

Small plates

SPICY EDAMAME
Edamame piccanti.
Spicy edamame.
枝豆のピリ辛仕立て。
5 €

MOZUKU
Alghe mozuku marinate.
Marinated mozuku seaweed.
もずくのマリネ。
7 €

POTETO SALADA
Insalata di patate.
Potato salad.
ポテトサラダ。
7 €

DASHI TOMATO
Pomodorini marinati al dashi.
Cherry tomatoes marinated in dashi.
ミニトマトのだし漬け。
5 €

AGEDASHI TOFU
Tofu fritto in brodo dashi.
Fried tofu in dashi broth.
揚げ豆腐のだし仕立て。
7 €

TAKO WASA
Polpo al wasabi.
Octopus with wasabi.
たこのわさび和え。
8 €

TAKOYAKI
Polpette di pastella con polpo.
Batter balls with octopus.
たこ入りの丸い生地焼き。
7 €

TORI GYOZA
Ravioli giapponesi al pollo.
Japanese chicken dumplings.
鶏肉の餃子。
9 €

EBI GYOZA
Ravioli giapponesi ai gamberi.
Japanese prawn dumplings.
海老の餃子。
10 €

刺身と寿司

SASHIMI E SUSHI

Sashimi & sushi

SASHIMI MORIAWASE

Selezione di sashimi.

Assorted sashimi.

刺身の盛り合わせ。

27 €

SASHIMI MORIAWASE - 1 PERSONA

Selezione di sashimi per una persona.

Assorted sashimi for one person.

刺身の盛り合わせ、一人前。

12 €

BURI CARPACCIO

Carpaccio di ricciola oceanica con salsa ponzu.

Amberjack carpaccio with ponzu sauce.

ブリのカルパッチョ、ポン酢ソース。

14 €

MAGURO TEMAKI

Open temaki con tartare di tonno.

Open temaki with tuna tartare.

まぐろのタルタルをのせたオープン手巻き。

8 €

SAKE TEMAKI

Open temaki con salmone.

Open temaki with salmon.

サーモンのオープン手巻き。

7 €

EBI TEMAKI

Open temaki con gambero.

Open temaki with prawn.

海老のオープン手巻き。

6 €

ABURI SHIME SABA BO-ZUSHI

Sushi pressato con sgombro marinato e scottato.

Pressed sushi with marinated, seared mackerel.

炙りしめさばの棒寿司。

12 €

豊
TOYOSU MARKET

LA CARTA

Toyosu Market - Milano

Food menu / お品書き

一品料理
LE SPECIALITÀ

Specialities

WAGYU TATAKI
Wagyu giapponese A5 scottato, a fette sottili.
Thinly sliced, seared A5 Japanese wagyu.
日本産A5和牛のたたき、薄切り。

38 €

UNAGI FOIE GRAS
Sottile crêpe con anguilla kabayaki, foie gras e verdure.
Thin crêpe with kabayaki eel, foie gras and vegetables.
薄いクレープに、うなぎの蒲焼き、フォアグラ、野菜。

15 €

TONPEI YAKI
Una versione più leggera dell'okonomiyaki.
A lighter take on okonomiyaki.
お好み焼きより軽い仕立てのとん平焼き。

14 €

ご飯と麺
RISO E NOODLES

Rice & noodles

TEMPURA UDON
Udon in brodo con tempura.
Udon noodles in broth with tempura.
天ぷらうどん。

18 €

HOME-MADE CURRY
Curry giapponese artigianale.
Homemade Japanese curry.
自家製の日本風カレー。

20 €

KAISENDON
Ciotola di riso con sashimi misto.
Rice bowl with assorted sashimi.
刺身の盛り合わせをのせた海鮮丼。

32 €

ZEITAKU ZUKE-DON
Ciotola di riso con pesce marinato assortito.
Rice bowl with assorted marinated fish.
漬けにした魚の盛り合わせ丼。

30 €

SAKE OYAKODON
Ciotola di riso con salmone e uova di salmone.
Rice bowl with salmon and salmon roe.
サーモンといくらの親子丼。

25 €

LA CARTA

Toyosu Market - Milano

Food menu / お品書き

もう一品
PER ACCOMPAGNARE

Sides & accompaniments

GOHAN
Riso bianco.
White rice.
白ご飯。
2 €

MISO SHIRU
Zuppa di miso.
Miso soup.
味噌汁。
4 €

WAKAME SALADA
Insalata con alghe wakame.
Wakame seaweed salad.
わかめのサラダ。
8 €

FRIGGITELLI
Friggitelli saltati, aromatizzati al curry giapponese.
Sautéed friggitelli peppers with Japanese curry.
フリッジテッリのソテー、日本風カレー風味。
8 €

NASU DENGAKU
Melanzana fondente laccata al miso dolce giapponese allo yuzu.
Tender aubergine glazed with sweet yuzu miso.
とろりと柔らかななす、ゆず風味の甘味噌だれ。
12 €

甘味
DOLCI FATTI IN CASA

Homemade desserts

Tutti i nostri dolci sono fatti in casa. Chiedete al personale quali dolci sono disponibili oggi.

All our desserts are homemade. Please ask your server about today's selection.

デザートはすべて自家製です。本日のデザートはスタッフにお尋ねください。

ALLERGIE E ESIGENZE ALIMENTARI

In caso di allergie, intolleranze o altre esigenze alimentari, vi preghiamo di informare il personale prima di ordinare.

Please inform our staff of any allergies, intolerances or other dietary requirements before ordering.

食物アレルギーや不耐症、その他のお食事に関するご要望がある場合は、ご注文前にスタッフへお知らせください。