

Menu Omakase

I menù degustazione sono la maniera migliore per conoscere la cucina washoku, omakase letteralmente significa "mi fido di te" (il costo del menù si intende per persona ed è servito per tutti i commensali del tavolo), per i tavoli dalle 5 persone in su è richiesta l'adesione ad uno dei menù

Tasting menus are the best way to experience washoku cuisine, Omakase literally means "I trust you." (The menu price is per person and is served for all diners. For tables of 5 or more, you must choose one of the menus.)

Omakase 5 portate

euro 60

Omakase 6 portate

euro 70

abbinamento vini e sake

wine and sake pairing

euro 35

abbinamento vini e sake

wine and sake pairing

euro 40

Coperto ed entrée di benvenuto

Cover charge and welcome entrée

euro 5

Acqua microfiltrata

Microfiltered water

euro 2



Allergeni

Pesce, crostacei, alghe, soia, sesamo, molluschi, glutine, uova, frutta secca, soia, latte, cioccolato, lattosio, solfiti.

Per ogni eventuale allergia, intolleranza vi preghiamo di rivolgervi al personale in sala

*il prodotto potrebbe essere surgelato

Fish, crustaceans, seaweed, soy, sesame, molluscs, gluten, eggs, nuts, soy, milk, chocolate, lactose, sulphites

For any allergies or intolerances, please contact the staff in the dining room.

*the product may be frozen



Zensai

starters

Wakame salad

Alga wakame e cetriolo o rapa bianca marinati
Marinated wakame seaweed and cucumber or white turnip
euro 6

Tako wasabi*

Polpo cbt con kizami wasabi e verdure marinate
Octopus cbt with kizami wasabi and marinated vegetables
euro 10

Nama tofu

Tofu vellutato con salsa piccante e cipollotto o con katsuobushi e zenzero
Velvety tofu with spicy sauce and spring onion or with katsuobushi and ginger
euro 6

Shirazu ae

Salsa di tofu al sesamo con polpo, gambero, shiitake, verdure
Sesame tofu sauce with octopus, shrimp, shiitake mushrooms, and vegetables
euro 12

Miso suimono

Zuppa di miso
Miso soup
euro 5

Edamame*

Fagioli di soia verde bolliti
Steamed green soy beans
euro 5



Sashimi

(in base alla disponibilità)
(subject to availability)

Degustazione sashimi

Selezione di pesce a seconda della disponibilità
Sashimi tasting
euro 20

Suzuki

Branzino - Sea bass
euro 10

Akami maguro

Tonno rosso magro - low fat bluefin tuna
euro 12

Toro

Ventresca di tonno rosso - Fatty belly bluefin tuna
euro 14

Shake*

Salmone reale - King salmon
euro 12

Hotate*

Capasanta oceanica - Oceanic scallop
euro 12

Hamachi*

Ricciola - Amberjack
euro 10

Ebi*

Gambero viola o rosso - Red or violet shrimp
euro 14



Carpaccio di rombo kobujime

Turbot carpaccio dry aged with Kombu (su prenotazione)
euro 20

Carpaccio di tonno rosso

Tonno rosso appena scottato, ponzu affumicata, olio all'erba cipollina
Lightly seared bluefin tuna, smoked ponzu, chive oil
euro 20

Mini Chirashi sushi

Riso condito con pesce e tamago - Sushi rice with selected fish and tamago
euro 18

Chirashi sushi

Riso condito con pesce e tamago - Sushi rice with selected fish and tamago
euro 30

Super Chirashi sushi

Riso condito con pesce e tamago - Sushi rice with selected fish and tamago
euro 40

Maguro tartare

Tonno rosso - Bluefin tuna
euro 12

Shake tartare*

Salmone - King salmon
euro 10

Shiromi tartare*

Pesce bianco - White fish
euro 10

Donburi mix

tartare tonno rosso, tartare salmone, edamame e avocado su riso condito
Bluefin tuna tartare, king salmon tartare, edamame, avocado on sushi rice
euro 28



Nigiri

(in base alla disponibilità - subject to availability)

Degustazione nigiri

in base alla disponibilità - 5 nigiri differenti
subject to availability - 5 different types of fish
euro 18

Akami - Tonno rosso magro - Low fat bluefin tuna
2 pezzi - euro 12

Toro - Ventresca di tonno rosso - fatty belly bluefin tuna
2 pezzi - euro 14

Suzuki - Branzino - Sea bass
2 pezzi - euro 9

Shake* - Salmone - King salmon
2 pezzi - euro 9

Hamachi* - Ricciola - Amberjack
2 pezzi - euro 9

Shime saba* - Sgombro marinato - Marinated mackerel
2 pezzi - euro 7

Ama Ebi* - gambero - Shrimp
2 pezzi - euro 12

Ebi* - Mazzancolla - Tiger prawn
2 pezzi - euro 8



Gunkan

(in base alla disponibilità - subject to availability)

Ikura gunkan - Uova di salmone - Salmon roe
(su prenotazione - upon reservation)
2 pezzi - euro 12

Tobiko gunkan* - Uova di pesce volante - Flying roe
2 pezzi - euro 7

Uni gunkan* - Riccio oceanico - Oceanic urchin
2 pezzi - euro 17

Negitoro gunkan - Battuta di ventresca di tonno rosso
Bluefin tuna belly tartare
2 pezzi - euro 14

Natto* - Soia fermentata - Fermented aged soy beans
(su prenotazione - upon reservation)
2 pezzi - euro 6



Hosomaki

(in base alla disponibilità - subject to availability)

Shiitake - Funghi shiitake - Shiitake mushrooms
6 pezzi - euro 6

Kappa ume - Cetriolo e umeboshi - Cucumber and umeboshi
6 pezzi - euro 6

Avocado - Avocado sale maldon e sesamo tostato
Avocado, Maldon salt and toasted sesame
6 pezzi - euro 7

Tekka - Tonno rosso - Bluefin tuna
6 pezzi - euro 12

Shake* - Salmone reale - King salmon
6 pezzi - euro 10

Hamachi* - Ricciola con shiso - Amberjack and shiso leaf
6 pezzi - euro 9

Suzuki - Branzino - Sea bass
6 pezzi - euro 9

Negitoro - Battuta di ventresca di tonno rosso condita con soia e cipollotto
Bluefin tuna belly tartare seasoned with soy and spring onion
6 pezzi - euro 14



Uramaki

serviti con sesamo tostato - served with roasted sesame

Tamago - Frittata giapponese e avocado - Japanese omelette and avocado
6 pezzi - euro 8

Maguro - Tonno rosso, cetriolo o rapa bianca e salsa piccante
Bluefin tuna, cucumber or white turnip and spicy sauce
6 pezzi - euro 14

Shake* - Salmone reale e avocado - King salmon and avocado
6 pezzi - euro 12

Shiromi* - Pesce bianco con cetriolo o rapa bianca e shiso
White fish with cucumber or white turnip and shiso
6 pezzi - euro 11

Ebi tobiko* - Gambero, avocado e uova di pesce volante*
Shrimp, avocado and flying fish roe*
6 pezzi - euro 13

Hotate* - Tartare di capasanta con salsa piccante e cetriolo o rapa bianca
Scallop tartare with spicy sauce and cucumber or white turnip
6 pezzi - euro 14

Futomaki - Maki speciale - Special roll
8 pezzi - euro 20



Piatti caldi

Main dishes

Gyoza*

Ravioli ripieni cotti alla piastra, con maiale, o pollo, o gamberi, o anatra
Grilled stuffed ravioli with pork, chicken, shrimp, or duck

5 ravioli - euro 10

Glacier 51* (su prenotazione - upon reservation)

Moro oceanico alla piastra con yuzu sumiso e verdure di stagione (minimo 2 porzioni)
Grilled oceanic mullet with yuzu sumiso and seasonal vegetables (minimum 2 portions)

euro - 25

Shake teriyaki* (su prenotazione - upon reservation)

Salmone reale alla piastra con salsa teriyaki e verdure di stagione
Grilled king salmon with teriyaki sauce and seasonal vegetables

euro - 20

Shiromi shogayaki* (su prenotazione)

Pesce bianco alla piastra con salsa shogayaki e verdure di stagione
Grilled white fish with shogayaki sauce and seasonal vegetables

euro - 18



Wagyu Ginkakuji Onishi - Juku - Ozaki beef A5

(solo su prenotazione - by reservation only)

Nigiri

2 pezzi, minimo 2 porzioni - euro 15

Tartare

euro - 25

Gunkan tartare

2 pezzi, minimo 2 porzioni- euro 18

Wagyu charcuterie

euro - 25

Yaki cube

cubi di wagyu cotti sulla piastra, accompagnati da verdure di nostra preparazione
Wagyu cubes cooked on the grill with seasonal vegetables
(consigliato per 2 persone - suggested for 2 people) - euro 70

Shabu shabu

fettine di wagyu da cuocere in brodo con verdure
Wagyu slices to be cooked in broth with vegetables
minimo 2 porzioni - minimum 2 portions - euro 25

Hosomaki

wagyu scottata e yuzukosho - seared wagyu and yuzukosho
euro 15

Tataki

wagyu scottato con verdure crumble al tartufo e salsa al balsamico riserva
Seared wagyu with truffle crumble vegetables and balsamic reserve sauce
(consigliato per 2 persone - suggested for 2 people) - euro 75

Gyoza wagyu

5 pezzi - euro 30

Omakase wagyu

cena degustazione a base di wagyu 4 portate - wagyu tasting dinner 4 courses
(minimo 2 persone - minimum 2 people) - euro 90 a persona



GINKAKUJI ONISHI WAGYU

