

koenji

高田寺

Bacaro Koenji- la nostra storia

Ci siamo innamorati di Venezia, della cultura, della gastronomia e dello stile di vita così unici di questa città. Qualche anno fa, abbiamo aperto un vero e proprio bacaro veneziano a Koenji, un piccolo quartiere di Tokyo.

A Koenji-Venezia, questa volta, siamo lieti di condividere con Voi un aspetto forse poco conosciuto di cultura e gastronomia giapponesi: la cucina di tutti i giorni, informale e semplice ma allo stesso tempo esclusiva nella scelta e abbinamento degli ingredienti.

Legenda e lista allergeni in fondo al menù

Bacaro Koenji- about us

We have fallen in love with Venezia, its culture, its food and wine, its unique way of living life. A couple years ago, we opened a real Venetian bacaro in Koenji, a small neighborhood of Tokyo.

This time, here at Koenji-Venezia, we are so very glad to share with you a perhaps less known aspect of Japanese culture and food: ordinary dishes that are served daily in Japanese households, casual and simple, but at the same time made from exclusively and carefully selected ingredients, for a unique taste and pairing.

Allergens guidance and list at the end of this menu

Gli Antipasti

Starters

In Giappone, gli antipasti sono di solito serviti tutti insieme e poi condivisi con tutti gli altri ospiti. Proprio come i cicchetti veneziani, si tratta di vari assaggi di diversi piatti, e ognuno si serve da sé.

In Japan, starters are usually served all at once and then shared with the other guests. Just as Venetian cicchetti, our starters are inspired by Japanese finger food as a standalone dish.

Antipasti vegetariani

Vegetarian starters



もずく

★ Mozuku (all'aceto) € 5
(in vinegar)



Il mozuku è una varietà di alga giapponese. E' molto apprezzata per la consistenza particolare e per l'elevato potere nutritivo. In Giappone viene consumata come antipasto salutare in condimento con l'aceto.

Mozuku is a variety of seaweed characterized by its particular texture. It is known in Japan as a healthy appetizer thanks to its high nutritional value. It is served seasoned with vinegar.



味玉

★ Ajitama € 4
(Uovo marinato in salsa di soia)
(Soy sauce marinated egg)



Dopo la marinatura, l'uovo assume un gusto molto ricco e il suo tuorlo diventa cremoso e denso.

After marinating, the egg is filled with soy sauce's intense flavor, and its yolk gets creamy and dense.



出汁巻き卵

★ Dashimaki Tamago € 9
(Omelette soffice sfumata con brodo dashi)
(Soft omelette cooked with dashi broth)



Il gusto del brodo, qui a base di alga konbu, fa pulsare i cuori giapponesi, e costituisce la base di quasi ogni piatto della tradizione culinaria nipponica. Nel dashimaki tamago, un'omelette arrotolata a più strati viene cucinata con il brodo, in un insieme soffice e succoso. Disponibile anche senza glutine.

The broth, here konbu seaweed based, is at the heart of almost every dish in the Japanese culinary tradition. Dashimaki tamago is a multi-layer, rolled omelet cooked with broth, that gives it its soft and moist unique taste. Gluten-free option available.

ポテトサラダ

★ Insalata di Patate € 5
Potato Salad



E' molto simile all'insalata russa, anche se in Giappone si prepara con le patate, le quali vengono prima schiacciate e poi fatte in insalata. Da sempre uno dei piatti più comuni della cucina giapponese, si può sia spalmare sul pane che mangiare da sola. Noi la proponiamo in due versioni: vegetariano o con aggiunta di speck.

Similar to a Russian salad, our Japanese version is made with mashed potatoes and then turned into a salad along with Italian mortadella. Known as one of the most common dishes in Japanese cuisine, potato salad can be eaten on its own or even with bread. Our potato salad is vegetarian, but you can also ask for added Italian speck.

Gli Antipasti

Starters



茄子の揚げ浸し

★ Agebitashi di Melanzane € 6

(Melanzane semi-fritte e intrise in brodo konbu, salsa di soia e mirin)
(Semi-fried eggplant with konbu broth, soy sauce, and mirin)



Piatto freddo a base frittura (senza pastella) di verdure intinta in salsa di soia e brodo konbu. La polpa delle verdure viene intrisa e ammorbidita dal brodo dal sapore delicato e salino in una combinazione di gusti molto originale.

Fried eggplant dipped in soy sauce and konbu broth. The aubergine is softened with a delicate and salty broth, creating a very original flavor combination. It is served cold.



本日の野菜胡麻和え

★ Verdure del giorno al sesamo € 5

Today's sesame veggies



I semi di sesamo vengono tritati e macerati fino ad ottenere un pesto, il quale viene poi usato come condimento per verdure. Un antipasto immancabile nei pasti più tradizionali.

Chopped and macerated sesame seeds are used as a seasoning for the veggies. This appetizer is a must for most traditional Japanese meals.

Antipasti di pesce

Fish-based starters



煮だこ

★ Nidako € 7

(Polpo in salsa di soia)
(Soy sauce octopus)



Il polpo è in Giappone, ancor più che in Italia, un piatto molto popolare: viene solitamente preparato bollito insieme alla salsa di soia, rendendolo morbido ma allo stesso tempo conservandone un certo grado di compattezza. Può essere accompagnato da un bicchiere di vino, ma si sposa perfettamente con del sakè.

Octopus is a popular dish in Japan. Our nidako is seasoned with soy sauce and simmered until it becomes tender but with the right amount of chewiness still left. A dish that goes well with wine, but it is great if paired with Japanese sake.



バッカラマンテカート

★ Baccalà Mantecato alla Giapponese € 8

Japanese style Baccalà Mantecato



La nostra versione dei baccalà mantecato al sapore di yuzu, un agrume giapponese, e accompagnato da polenta al sesamo. Disponibile anche senza glutine.

Our version of baccalà mantecato, flavored with yuzu, a Japanese citrus, and served with fried sesame seed polenta. Gluten-free option available.



イワシの南蛮漬け

★ Sarde in Saor alla Giapponese € 7

(Sarde alla nanbanzuke)
(Nanbanzuke style sardines)



Nanbanzuke è il nome con cui è conosciuto il saor in Giappone, sebbene con qualche variazione rispetto alla versione veneziana.

Nanbanzuke is the name by which saor is known in Japan, although with some variations compared to the Venetian version.

Gli Antipasti

Starters



帆立の味噌グラタン
★ Gratin di Capesante al Miso e Asiago € 9
Scallops Gratin with Miso and Asiago Cheese



Tipiche dell'izakaya giapponese, in questo piatto le capesante vengono impiegate insieme alla besciamella e all'asiago nella realizzazione di un gratin al miso, pasta fermentata di soia giapponese.
La besciamella e l'asiago, uniti alla sapidità del miso, creano un gusto vicino a quello del ragù, mentre le capesante riportano a un sapore giapponese.

Inspired by a great Japanese Izakaya classic, this dish is prepared with scallops gratin seasoned with miso - a traditional Japanese condiment made from fermented soybeans - béchamel sauce, asiago cheese, and seasonal vegetables.



烏賊の一夜干し ポレンタ添え
★ Ichiyaboshi di Seppie su Letto di Polenta Bianca € 10
Squid Ichiyaboshi on White Polenta



L'ichiyaboshi è una preparazione tradizionale giapponese che prevede l'essiccazione di pesce fresco, seppie e altri prodotti ittici sotto sale, effettuata in una notte al riparo dal sole; una volta essiccato, il pesce viene grigliato per esaltarne l'umami.
Da accompagnare con del sakè, può essere gustato come cicchetto giapponese.

Ichiyaboshi is a traditional Japanese cooking technique that enhances the flavor of the squid. After being soaked in salted water, the fish or the squid is left drying in the shade for one night and then grilled. It is a must-try while drinking Japanese sake.

Antipasti di carne Meat-based starters



牛肉のタルタル 日本風味
★ Tartare di manzo alla giapponese € 17
Japanese style Beef Tartare



Tartare di manzo che fa uso di una mistura originale di condimenti che includono il wasabi, la salsa di soia, l'alga nori e sottaceti giapponesi. Al centro, protagonista è un tuorlo d'uovo in salsa di soia. Nella sua semplicità, contiene al suo interno tutta l'essenza del gusto casalingo conosciuto dai giapponesi.

This Japanese-style beef tartare it is made with typical Japanese flavors and ingredients. Wasabi, soy sauce, dried seaweed, and Japanese pickled vegetables come together to give you the real Japanese experience. At the center, a soy sauce marinated egg yolk is a real show stopper.

唐揚げ

★ Karaage € 11
(Pollo fritto alla giapponese)
(Japanese fried chicken)



Tutti amano il karaage. Eccezionale appena fritto, dall'esterno croccante e l'interno morbido e succoso, il nostro karaage nasce da una lunga marinatura in un composto a base di salsa di soia, zenzero, aglio e sakè. Questo classico intramontabile della cucina giapponese è gustabile sia da solo, come antipasto sostanzioso, sia come piatto unico accompagnato dal contorno Teishoku.

Everyone loves karaage. Crispy on the outside yet soft and moist on the inside as it is served freshly fried, our karaage is marinated in a mixture of soy sauce, ginger, garlic and sake. This timeless classic of Japanese cuisine can be consumed both as a filling starter and as a stand-alone dish when paired with the Teishoku set menu.

Contorno Teishoku (set menù con riso bianco, zuppa di miso e tsukemono) €5

Teishoku Side (set menù with white rice, miso soup and tsukemono) €5

Pasta e Riso

Pasta and Rice

Piatti unici a base di riso *Rice-based single course dishes*

カレーライス
★ Riso al Curry Giapponese € 14    
Japanese Curry Rice




Il curry è una pietanza nata in India, anche se in Giappone viene preparato in un modo molto diverso. Fatto bollire insieme a verdure tagliate spesse e alla carne di manzo, in tutte le case giapponesi il curry si mangia almeno una volta a settimana e non può mancare nelle feste in compagnia.

A traditional Indian dish, curry is prepared in a very different way in Japanese cuisine. Cooked along with vegetables and beef meat, it is eaten at least once a week in every Japanese household, and it is a must for social gatherings.

親子丼
★ Oyakodon € 14    
(Piatto unico: ciotola di riso con frittata di pollo e cipolle in brodo dashi)
(*Rice bowl with chicken frittata, onions, and dashi broth*)

“Oyako” significa genitore e figlio, e questa ricetta si chiama così perché contiene sia la carne che le uova del pollo. Il tuorlo ancora liquido dell’uovo sbattuto si mescola al riso, facendogli assumere una consistenza soffice, cremosa e calorosa come l’abbraccio tra un bambino e il suo genitore.

Oyakodon takes its name from its ingredients. In Japanese "Oyako" means parents and child, the same way this dish contains both the egg and the meat of the chicken. The runny egg yolk mixed with the white rice makes it soft and warm like a hug between a parent and their children.

カツ丼
★ Katsudon € 16    
(Piatto unico: ciotola di riso con cotoletta di maiale, frittata e cipolle caramellate)
(*Rice bowl with pork cutlet, frittata, and caramelized onions*)

Dopo aver preparato una cotoletta di maiale di medio spessore, questa viene immersa in un consommé di dashi e cipolle e avvolta in una sottile frittata. Una pietanza soffice e succosa, ancora più perfetta nell’abbinamento al riso.

The pork cutlet is dipped in dashi and onions consommé and then wrapped in a thin layer of frittata. This moist and soft recipe is perfect in its pairing with rice.

野菜炒飯
★ Riso Saltato con Verdure € 14    
Veggies Fried Rice

Piatto a base di riso con salsa di soia, verdure e uova.
Disponibile anche in versione vegana.

Soy sauce-based fried rice with vegetables and eggs.
Vegan option is also available.

Pasta e Riso

Pasta and Rice

肉炒飯 (鶏肉)
★ Riso Saltato con Carne € 14   
Meat Fried Rice

Piatto a base di riso con salsa di soia, verdure, uova e carne di pollo.

Soy sauce-based fried rice with vegetables, eggs and chicken meat.

Kitsunedom    
★ Kitsunedom € 15

Letteralmente “piatto di riso della volpe”, prevede un letto di riso sul quale viene servito del tofu fritto e marinato in un composto di salsa di soia e brodo chiuso in frittata, per un sapore delicato che completa l'essenzialità del riso bianco giapponese.

Kitsunedom is a special dish: rice bowl topped with fried tofu, eggs, and caramelized onions seasoned with soy sauce, its name stands for "the fox's rice bowl" and its delicate but rich flavor meet Japanese white rice simple taste.

Piatti unici

Single course dishes

お好み焼き
★ Okonomiyaki In due versioni: Salsiccia o Frutti di Mare € 15
Okonomiyaki Two versions: Sausage or Seafood
(Altresì detto "Pizza giapponese")
(Also called the "Japanese pizza")      

Conosciuto anche come “la pizza del Giappone”, nonostante le numerose varietà regionali, l'okonomiyaki viene preparato a partire da un impasto di farina, uova e cavolo. A questa base si possono poi aggiungere ingredienti a piacere (okonomi significa, infatti, “a piacere”) che poi verranno grigliati (yaki: grigliato) insieme.

Also known as the "pizza of Japan", the endless regional variants of okonomiyaki all share the same core ingredients: flour, eggs and cabbage. From this base dough each okonomiyaki can contain a variety of freely chosen ingredients (okonomi means "freely") that will be then grilled (yaki: grilled) together.

ラーメン
★ Ramen € 17      

Piatto di origine cinese che è stato prima riadattato e poi diffuso in Giappone, diventando parte immancabile della cucina giapponese. Salsa di soia, miso, sale, tonkotsu (ossa di maiale) sono solo alcuni dei numerosi gusti e ricette del ramen, un piatto in continua evoluzione che viene consumato non solo nei periodi più freddi, ma durante tutto l'anno. La zuppa del nostro ramen è un'originale miscela a base di brodo di maiale e pollo, con aggiunta di brodo di vongole, per esaltarne ulteriormente l'umami. Servito con chashu di maiale, ajitama (uovo marinato in salsa di soia), naruto (tortino di pesce) e verdure di stagione.

Originally from China, Ramen was adapted and then spread in the country, becoming an essential part of Japanese cuisine. Delicious throughout the year, it is a constantly evolving dish. Soy sauce, miso, salt, and tonkotsu are just some of the many flavors and ingredients of its variations. We prepare our soup with beef, chicken broth, and soy sauce, with an addition of clams broth to further enhance the umami of the soup. Our Ramen is served along with pork chashu, ajitama (soy sauce marinated boiled egg), naruto (fish surimi) and seasonal veggies.

Pasta e Riso

Pasta and Rice

Primi piatti di pasta *Pasta-based first course dishes*

海鮮焼きそば
★ **Yakisoba ai Frutti di Mare** € 16
Seafood Yakisoba
(Spaghetti al salto)
(*Sautéed spaghetti*)



La nostra versione originale dello yakisoba, ispirati alla tradizione veneziana: frutti di mare e spaghetti al posto dei noodles.

Our original version of yakisoba takes inspiration from the Venetian culinary tradition: this dish is served with seafood and spaghetti instead of noodles.

鴨肉ラグーうどん
★ **Udon al Ragù di Anatra** € 17
Udon with Duck Ragu



Piatto originale che accosta un tipo di pasta tradizionale giapponese, gli udon, a una tradizione vicentina, l'anatra, in un ragù speziato al sansho (pepe giapponese).

Original dish that pairs a japanese traditional pasta, udon, to a Vicenza typical dish, duck, inside a sansho (a japanese pepper) flavored ragu.



ビゴリ・イン・サルサと一夜干し
★ **Bigoli in Salsa con Ichiyaboshi di sarde** € 16
Bigoli in Salsa with Sardines Ichiyaboshi



Le sarde fresche che usiamo le abbiamo essiccate noi con un metodo tradizionale chiamato "ichiyaboshi" (lasciate a essiccare per una notte) e abbiamo creato la nostra versione originale dei bigoli in salsa.

Ichiyaboshi is a traditional Japanese drying technique. We leave fresh sardines drying in the shade for one night, and then use them for our own version of bigoli in salsa, a traditional Venetian recipe.

Carne e Pesce

Meat and Fish



豚の角煮
★ Buta no Kakuni € 20
(Bocconcini di maiale stufato)
(Stewed pork)



Bocconcini di pancetta di maiale conditi con salsa di soia e stufati a fuoco lento. Servito con verdure di stagione e ajitama (uovo marinato in salsa di soia).

Japanese pork stew, simmered at low heat and seasoned with soy sauce. Served with seasonal veggies and ajitama (soy sauce marinated boiled egg).

焼肉

★ Yakiniku € 27
(Tagliata giapponese)
(Japanese sliced steak)



Lo yakiniku è un piatto di carne grigliata estremamente popolare in Giappone: noi lo prepariamo marinando una tagliata di manzo con una complessa mistura di nostra invenzione a base di salsa di soia, per renderla morbida ed esaltarne gli aromi. La carne viene poi grigliata, affettata e servita con topping di granella di pistacchio, accompagnata a parte da una salsa anch'essa di nostra produzione. Perfetta in abbinamento con il riso bianco.

Yakiniku is a very popular grilled-meat based dish in Japan: we prepare it marinating a beef steak with a complex, soy sauce-based mixture we created to soften the meat and enrich its aromas. The beef is then grilled, sliced and then served with a crunchy pistachio topping, alongside with a yakiniku sauce we also created. It's perfect when paired with some white rice.



サーモンの西京味噌焼き
★ Salmone Grigliato al Miso Saikyo € 23
Grilled Salmon in Saikyo Miso



Tradizionalmente prodotto e consumato a Kyoto, il Miso Saikyo, caratterizzato da un basso contenuto di sale e da noti dolci naturalmente ottenute attraverso il processo di fermentazione, incontra nella marinatura il salmone, che viene grigliato e servito su un letto a base di patate dal gusto pieno e morbido. Piatto perfetto per accogliere la stagione fredda.

Traditionally produced and consumed in Kyoto, Saikyo Miso, characterized by low levels of salt and sweet notes naturally obtained during the fermentation process, marinates the salmon, which is then grilled and serve on a rich and soft potato bed. The perfect dish to welcome the cold season.

定食スタイル 米・味噌汁・漬物

● Contorno Teishoku (set menù con riso bianco, zuppa di miso e tsukemono) € 5
Teishoku Style (set menù with white rice, miso soup and tsukemono)



In Giappone si è soliti accompagnare ai secondi piatti del riso bianco, una zuppa di miso e dei sottaceti, detti tsukemono. Questo accostamento prende il nome di teishoku ("piatto fisso") ed è con le sue varianti una presenza immancabile nei menù delle trattorie giapponesi a conduzione familiare.

It is a Japanese custom to eat rice, miso soup, and pickled vegetables as side dishes to main courses. These kinds of set meals are also called teishoku. It is common for Japanese family restaurants to have a wide choice of teishoku for their customers.

● Contorni Singoli

白飯 ★Riso Bianco €2
味噌汁 ★Zuppa di Miso €2.5
パン ★Pane €2

● Standalone Side Dish

白飯 ★White Rice €2
味噌汁 ★Miso Soup €2.5
パン ★Bread €2

Dolci

Desserts

抹茶ティラミス
★ Tiramisù al Matcha € 7   

Matcha Tiramisu

Il matcha è una varietà di tè verde, conosciuta per il suo profumo molto intenso e il forte retrogusto amaro. Si usa in diversi dessert giapponesi in quanto si abbina eccellentemente ai dolci. E il tiramisù è indubbiamente uno di questi.

Matcha is a variety of Japanese green tea, known for its strong aroma and its bitter aftertaste. It is often used in Japanese desserts as it pairs perfectly with sweets, and tiramisù is obviously one of them.

ほうじ茶のパンナコッタ
★ Panna Cotta all'Hojicha € 7   

Panna Cotta with Hojicha topping

Hojicha è una varietà di tè verde le cui foglie vengono tostate, ha un aroma molto intenso e un basso livello di amarezza.

Hojicha is a variety of toasted green tea, with a really strong aroma and a low level of bitterness.

どら焼きと抹茶ジェラート
★ Dorayaki Accompagnati da Gelato al Matcha € 6    

Dorayaki with Matcha Ice-cream

Questo è il dolce preferito di Doraemon. L'anko (pesto di fagioli dolci Azuki) unito alle castagne e avvolto in un impasto simile ai pancake è un abbinamento molto tradizionale.

Dorayaki is Doraemon's favorite snack. It is a Japanese-style pancake filled with anko, a traditional sweet red bean paste, and chestnuts. It is served with matcha ice cream.

白玉団子 黒蜜きな粉
★ Dango Shiratama al Miele Nero e Kinako € 7   

Shiratama Dango with Black Honey and Kinako

Dolce popolare diffusosi a partire dal 1700 in Giappone, i dango shiratama sono dei mochi a base di farina di riso anche detti "dango della luna piena" per il loro aspetto bianco panna e lucido. Dal sapore delicato e trasparente, sono impreziositi e arricchiti dalla kinako, farina dolce di soia, e dal kokumitsu, uno sciroppo di zucchero nero tipico di Okinawa molto simile al miele.

Popular sweet that spread in Japan from 1700, shiratama dango are rice flour based mochi also called "full moon dango" because of their pearly white color. With a delicate and transparent flavor, they are enriched with kinako, a soy based sweet flour, and with kokumitsu, a syrup made from Okinawa traditional black sugar that closely resembles honey.

BEVANDE

日本酒
SAKE

★ Consultare la lista sulla lavagna

日本酒
SAKE

★ Check out the list on the blackboard

焼酎
SHOCHU

★ Shochu di Orzo 'Mughi' € 6

★ Shochu di Patata Dolce 'Imo' € 6

焼酎
SHOCHU

★ Barley Shochu 'Mughi' € 6

★ Sweet Potato Shochu 'Imo' € 6

梅酒
UMESHU (LIQUORE DI PRUGNA)

★ Liscio o con Ghiaccio € 6

梅酒
UMESHU (PLUM LIQUOR)

★ Straight or on the Rocks € 6

ウイスキー
WHISKEY

★ Fujisan (branded) € 8

★ Cita (single grain) € 9

ウイスキー
WHISKEY

★ Fujisan (branded) € 8

★ Cita (single grain) € 9

日本茶
Tè Giapponese Caldo
(Per 2 persone)

★ Tè Verde (Ryokucha) € 6

★ Tè Hoji € 6

日本茶
Hot Japanese Tea
(For 2 persons)

★ Green Tea (Ryokucha) € 6

★ Hoji Tea € 6

BIBITE

★ Caffè espresso € 1,5

★ Coca Cola € 3

★ Fanta € 3

★ Tè Limone / Pesca € 3

★ Acqua Naturale / Gassata € 3

★ Tè Matcha Freddo (bicchiere) € 3,5

★ Tè Mugi Freddo (bicchiere) € 3,5

SOFT DRINKS

★ Espresso Coffee € 1,5

★ Coca Cola € 3

★ Fanta € 3

★ Lemon / Peach Tea € 3

★ Mineral / Sparkling Water € 3

★ Cold Matcha Tea (1 glass) € 3,5

★ Cold Mugi Tea (1 glass) € 3,5

BEVANDE

生ビール BIRRA ALLA SPINA

Dolomiti

- ★Piccola € 4
- ★Media € 7

生ビール DRAFT BEER

Dolomiti

- ★Small € 4
- ★Medium € 7

ボトルビール BIRRE IN BOTTIGLIA / LATTINA

- ★Kirin 0,33l € 5
- ★Asahi 0,33l € 5
- ★LZO CIMA (Craft Lager) 0,33l € 5
- ★LZO HOLI (Session IPA) 0,33l € 5

ボトルビール BOTTLE / CAN BEERS

- ★Kirin 0,33l € 5
- ★Asahi 0,33l € 5
- ★LZO CIMA (Craft Lager) 0,33l € 5
- ★LZO HOLI (Session IPA) 0,33l € 5

ワイン VINO



- ★ Consultare la lista sulla lavagna

ワイン WINE



- ★ Check out the list on the blackboard

スプリッツ SPRITZ

- ★ Aperol / Campari / Cinar / Select € 4

スプリッツ SPRITZ

- ★ Aperol / Campari / Cinar / Select € 4

和風スプリッツ SPRITZ GIAPPONESI

Tutti 6€

居酒屋 茶 侍

- Izakaya Spritz (Shochu, Limoncello) €6
- Cha Spritz (Shochu, Tè Verde Matcha) €6
- Samurai Spritz (Sakè, Lime) €6

和風スプリッツ JAPANESE SPRITZ

All 6€

居酒屋 茶 侍

- Izakaya Spritz (Shochu, Limoncello) €6
- Cha Spritz (Shochu, Matcha Green Tea) €6
- Samurai Spritz (Sakè, Lime) €6

日本カクテル COCKTAIL GIAPPONESI

- ★ High Ball € 7
- ★ Lemon Sour € 7

日本カクテル JAPANESE COCKTAILS

- ★ High Ball € 7
- ★ Lemon Sour € 7

LEGENDA ALLERGENI - INGREDIENTI

ALLERGENS - INGREDIENTS GUIDANCE

1. Sedano;



1. Celery;

2. Crostacei;



2. Crustaceans;

3. Uova;



3. Egg;

4. Glutine;



4. Gluten;

5. Lupini;



5. Lupins;

6. Latticini;



6. Milk;

7. Senape;



7. Mustard;

8. Arachidi;



8. Peanut;

9. Frutta a guscio;



9. Nuts;

10. Sesamo;



10. Sesame;

11. Molluschi;



11. Shellfish;

12. Soia;



12. Soy;

13. Solfiti;



13. Sulfites;

14. Pesce;



14. Fish;

Carne;



Meat;

Vegetariano;



Vegetarian;

Senza glutine;



Gluten Free;

Consigliato abbinamento con sakè;



Great paired with sakè;