

takeé

sushi restaurant

- Take Away & Delivery -

Curiosità

SUSHI

Riso aromatizzato all'aceto di riso, associato a pesce, crostacei, verdura o frittata per comporre bocconi abilmente modellati, o involtini di varie forme e dimensioni.

Va consumato intingendo i pezzi nella ciotola della soia aromatizzata con il wasabi.

- *Hosomaki*: rotolo piccolo con alga esterna.
- *Futomaki*: rotolo grosso con alga esterna.
- *Uramaki*: rotolo grosso con riso esterno ed alga interna.
- *Temaki*: arrotolato sulla mano (*Te*), con una forma di cono.
- *Nigiri*: Polpettina di riso con il pesce adagiato sopra.

SASHIMI

Fette di pesce crudo freschissimo tagliato a fette in maniera particolare, da consumarsi con salsa di soia, wasabi e zenzero.

WASABI

Insostituibile condimento per sushi e sashimi. Si tratta di un rafano verde detto anche *namida* (lacrime), perché se usato in quantità eccessiva fa lacrimare. Va utilizzato stemperandolo nella salsa di soia, aumentando le dosi fino ad impiegarlo direttamente sul pesce. Ha ottime proprietà battericida e digestive ed alza la soglia della sopportazione al dolore.

ZENZERO (Ginger)

Radice tagliata a fettine sottilissime e marinata prima nel sale e poi nell'aceto di riso ed assume una colorazione rosata; molto utile per le proprietà digestive ma anche per "pulirsi" la bocca, alternandolo tra i vari tipi di sashimi o i pezzi di sushi (come un sorbetto). Viene usato fresco in cucina, come complemento di pietanze calde.

SALSA di SOIA

Si ottiene dalla fermentazione dei fagioli di soia con grano e sale; nelle qualità migliori, la fermentazione si protrae per 2 anni; è il condimento principe della cucina giapponese, inoltre la soia è ricca di proteine, indispensabili per una corretta alimentazione.

ALGHE

Le alghe essiccate sono un altro ingrediente fondamentale nella cucina giapponese. Le alghe più usate sono: *nori*, serve a confezionare i maki, ha dimensioni standard (19x22 cm) ed è preparata in fogli sottilissimi; *kombu*, serve ad aromatizzare il riso durante la cottura ed è usata anche nella preparazione di salse; *wakame*, ricca di potassio, calcio, iodio e vitamine, viene usata nel miso e nella preparazione di insalate.

TEMPURA

Frittura giapponese in pastella, formata da 80% di farina di grano tenero, 20% di fecola e uova; il tutto viene fritto con olio di arachidi che lascia croccanti e asciutte le verdure, i gamberi, ecc. Tempura è un piatto relativamente "giovane", sembra provenire da un termine che usavano i marinai portoghesi, che nel periodo di Quaresima (Tempora, in portoghese), usavano questo espediente per rendere più saporite le verdure.

SAKÈ

Vino di riso (non liquore), bevanda alcolica prodotta dalla fermentazione del riso, arriva alla gradazione massima di 16,50 gradi; può essere bevuta fredda o meglio calda, accompagnando il pasto.

Alghe e insalate

Allergeni

1	Insalata di alghe miste con salsa allo yogurt	€ 4,50	(7)
2	Insalata di alghe goma wakame piccanti	€ 4,50	(11)
3	Alghe combu fritte	€ 3,00	(1)
4	Edamame small Baccelli di soia	€ 3,50	(6)
5	Edamame Baccelli di soia	€ 6,00	(6)

Menù Sushi & Sashimi

Comprendono insalata o miso

6	Sushi misto 8 pezzi	€ 11,00	(2-4-11)
7	Uramaki misti 10 pezzi (Alaska e California)	€ 12,50	(2-4-11)
8	Sushi misto 13 pezzi	€ 15,00	(2-4-11)
9	Sushi maxi 50 pz	€ 50,00	(2-4-11)
10	Sashimi 9 tagli	€ 12,00	(4)
11	Sashimi 15 tagli	€ 18,50	(4)
12	Sushi & Sashimi 12 pezzi (9 sushi , 3 sashimi)	€ 15,00	(2-4-11)
13	Sushi & Sashimi 18 pezzi(14 sushi , 4sashimi)	€ 21,00	(2-4-11)
14	Sushi & Sashimi maxi 50 pz (35 sushi , 15 sashimi)	€ 55,00	(2-4-11)
15	Cirashi (ciotola di riso con avocado e pesce)	€ 12,50	(2-4-11)

Bento Box

Comprendono: 3 nigiri, 3 hosomaki, insalata e zuppa di miso e uno, a scelta, tra: riso o udon, saltati con verdure e uova, o gyoza

16	Yaki Sake (salmone alla piastra)	€ 15,50	(1-2-3-4-7-11)
17	Maguro Teriyaki(bocconcini di tonno e verdure)	€ 16,00	(1-2-3-4-7-9-11)
18	Yakitori (spiedini di pollo)	€ 14,00	(1-2-3-4-7-11)
19	Yakiniku (filetto di manzo con verdure)	€ 16,00	(1-2-3-7)
20	Ebi tempura (tempura di gamberi e verdure)	€ 15,50	(1-2-3-4)
21	Tonkazu (lonza di maiale impanata)	€ 15,00	(1-2-3-4-7)
22	Ikafrai (calamari impanati)	€ 15,50	(1-2-3-4-7)
23	Vegano (verdure teriyaki, sushi vegetariano)	€ 15,00	(1-9)

Bento Box Small

Allergeni

Comprendono insalata, frutta, zuppa di miso
e a scelta: riso o udon saltati con verdure o gyoza .

24	Pollo Teriyaki	€ 12,00	(1-3-7-9)
25	Yakyniku (Filetto di manzo con verdure)	€ 13,50	(1-3-7-9)
26	Sake Teriyaki (salmone con verdure)	€ 12,50	(1-3-4-7-9)
27	Maguro Teriyaki(bocconcini di tonno e verdure)	€ 13,50	(1-3-4-7-9)
28	Vegetariano con Tempura di verdure	€ 12,00	(1-3-7)
29	Vegano small (verdure teriyaki)	€ 12,00	(1-9)

Zuppe

50	Yasai Soba Spaghetti di grano saraceno in brodo con verdure in tempura	€ 12,50	(1-6)
51	Ramen Soba Spaghetti di grano saraceno in brodo con filetto di manzo e alghe	€ 14,50	(1-6)
52	Kaisen Soba Spaghetti di grano saraceno in brodo con uova, granchio, polpo, gamberi, alghe	€ 13,50	(1-2-3-4-6)
53	Zuppa di Gamberi Brodo di soia con alghe e gamberi	€ 5,50	(2-6)
54	Zuppa di Miso Brodo di soia con alghe e tofu	€ 3,00	(6)

Riso, Udon e Gyoza

30	Riso con verdure	€ 8,50	(3)
31	Riso con verdure e pollo	€ 9,00	(3)
32	Riso con verdure e gamberi	€ 10,00	(2-3)
33	Riso verdure, gamberi ,calamari e granchio	€ 10,50	(2-3)
34	Riso con verdure e salmone	€ 10,50	(2-3-4)
35	Udon con verdure	€ 9,00	(1-3)
36	Udon con verdure e pollo	€ 10,00	(1-3)
37	Udon con verdure e gamberi	€ 10,50	(1-2-3)
38	Udon verdure, gamberi, calamari e granchio	€ 11,00	(1-2-3)
39	Yakisoba con verdure, gamberi e royal curry	€ 10,00	(1-2)
40	Yakisoba con verdure, pollo e royal curry	€ 9,50	(1)
41	Gyoza con pollo e verdure 8 pz	€ 9,00	(1)
42	Gyoza con verdure 8 pz	€ 8,50	(1)
43	Gyoza con gamberi e verdure 8 pz	€ 9,50	(1-3)

Beverage

170	Acqua microfiltrata naturale 75 cl	€ 1,50
171	Acqua microfiltrata gasata 75 cl	€ 1,50
172	Coca Cola Bottiglia	€ 3,00
173	Coca Cola Zero Bottiglia	€ 3,00
174	Fanta/Sprite Bottiglia	€ 3,00
175	Birra Giapponese Asahi 33 cl 33 cl bottiglia, chiara	€ 4,50
176	Birra Giapponese Kirin 33 cl 33 cl bottiglia, chiara	€ 4,00
177	Birra Giapponese Kirin 50 cl 50 cl bottiglia, chiara	€ 6,00
178	Birra Giapponese Sapporo Lager 50 cl 50 cl lattina, lager	€ 6,00
179	Birra Giapponese Sapporo Special 65 cl 65 cl lattina, lager	€ 8,00
180	Birra Artigianale Amalu Gimon 33 cl 33 cl bottiglia, bionda	€ 5,00
181	Birra Artigianale Amalu Biker Beer 33 cl 33 cl bottiglia, rossa	€ 5,50
182	The Verde caldo	€ 2,50
183	The Gelsomino caldo	€ 2,50
184	Caffè Espresso	€ 2,00
185	Caffè Decaffeinato	€ 2,50
186	Caffè Orzo	€ 2,50
187	Caffè Ginseng	€ 2,50
188	Caffè Americano	€ 2,50

Sakè

190	Bocchetta Sakè piccola Caldo o freddo	€ 5,50
191	Bocchetta Sakè grande Caldo o freddo	€ 9,50

