

také

ᑕᑦᑭᑦ ᑕᑦᑭᑦ ᑕᑦᑭᑦ ᑕᑦᑭᑦ ᑕᑦᑭᑦ ᑕᑦᑭᑦ ᑕᑦᑭᑦ ᑕᑦᑭᑦ

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.

Zuppe e Insalate

Allergeni

1	Misoshiru Brodo di soia, alghe, tofu e cipollotti	€ 3,00	(6)
2	Zuppa di Gamberi Brodo di soia con alghe e gamberi	€ 5,50	(2-6)
3	Yasai Soba Spaghetti di grano saraceno in brodo , con verdure fritte	€ 12,50	(1-6)
4	Ramen Soba Spaghetti di grano saraceno in brodo con filetto di manzo e alghe	€ 15,00	(1-6)
5	Kaisen Soba Spaghetti di grano saraceno in brodo con uova, granchio, polpo, gamberi e alghe	€ 14,00	(1-2-3-6)
6	Edamame Small Baccelli di soia	€ 3,50	(6)
7	Edamame Baccelli di soia	€ 6,00	(6)
8	Insalata mista con alghe e salsa yogurt	€ 5,00	(7)
9	Insalata di alghe con salsa yogurt	€ 5,00	(7-11)
10	Alghe Goma Wakame piccanti	€ 4,50	(11)
11	Alghe marinate e fritte	€ 3,00	(1)
12	Sunomono Pesce marinato con aceto di riso, servito con alghe e cetrioli	€ 9,50	(2-4 -11)

Riso, Udon e Gyoza

15	Riso bianco con sesamo	€ 4,00	(11)
16	Riso al curry con verdure e uova	€ 9,00	(3)
17	Riso saltato con verdure e uova	€ 8,50	(3)
18	Riso saltato con pollo, verdure e uova	€ 9,50	(3)
19	Riso saltato con salmone, verdure e uova	€ 10,00	(3-4)
20	Riso saltato con gamberi, verdure e uova	€ 10,50	(2-4)
21	Riso saltato con gamberi, granchio, calamari, verdure e uova	€ 13,00	(2-4)
22	Yaki soba con gamberi Spaghetti di grano saraceno saltati con royal curry	€ 12,50	(1-2)
23	Yaki soba con pollo Spaghetti di grano saraceno saltati con royal curry	€ 11,00	(1)
24	Yaki soba con verdure Spaghetti di grano saraceno saltati con royal curry	€ 10,00	(1)
25	Yaki udon con verdure Spaghetti di grano tenero saltati con verdure e uova	€ 10,00	(1-3)
26	Yaki udon con pesce Spaghetti di grano tenero saltati con gamberi, granchio, calamari, verdure e uova	€ 13,00	(1-2-3)
27	Yaki udon con pollo Spaghetti di grano tenero saltati con pollo, verdure e uova	€ 11,00	(1-3)
28	Yaki udon con manzo Spaghetti di grano tenero saltati con filetto di manzo, verdure e uova	€ 13,00	(1-3)
29	Gyoza pollo e verdure Ravioli alla piastra, 6 pezzi	€ 8,50	(1)
30	Gyoza vegetariani Ravioli alla piastra, 6 pezzi	€ 8,00	(1)
31	Gyoza gamberi e verdure Ravioli alla piastra, 6 pezzi	€ 9,00	(1-2)

Tempura

Allergeni

35 Yasau tempura Fritto di verdure in pastella	€ 13,00	(1)
36 Moriwase tempura Fritto di verdure e 3 gamberoni in pastella	€ 16,50	(1-2)
39 Nanbanzuke Salmone, tonno e branziono infarinati e fritti, con julienne di carote e zenzero e aceto di riso	€ 16,00	(1-2-4)
40 Gamberoni kataifi Gamberoni avvolti in pasta filo e fritti	€ 9,50	(1-2)
41 Gamberi fritti 3 gamberi impanati, serviti con salsa agrodolce	€ 7,50	(1-2)
42 Ikafrai Calamari impanati e fritti	€ 14,00	(1)
43 Karaaghe Pollo fritto con sesame e zenzero	€ 13,00	(1)
44 Tonkatsu Lonza di maiale impanata	€ 14,00	(1)
45 Také Crock Asparago, salmone e philadelphia, avvolti in pasta filo e fritti	€ 6,00	(1-4-7)

Teppan (piastra)

46 Kaba ebi Spiedini di gamberi e verdure infarinati, con salsa Kaba	€ 16,00	(1-2)
47 Yaki sake Salmone alla piastra con sesamo, zenzero e cipollotto	€ 16,00	(4-11)
48 Yaki tai Orata alla piastra con riso bianco	€ 13,00	(4)
49 Sake tataki Salmone scottato con sesamo, salsa agrodolce e riso bianco	€ 16,00	(4-6-11)
50 Maguro tataki Filetto di tonno scottato con sesamo, salsa agrodolce e riso bianco	€ 18,00	(4-6-11)
52 Niku tataki Filetto di manzo scottato con sesamo, salsa agrodolce e riso bianco	€ 18,00	(6-11)
53 Yaki ebi Gamberi saltati con verdure curry, con riso bianco o al curry	€ 18,00	(2)
54 Yaki niku Filetto di manzo alla piastra con sesamo e verdure in salsa yaki niku	€ 17,50	(11)
55 Yakitori Spiedini di pollo con cipollotto e salsa agrodolce	€ 13,00	(11)
56 Maguro Teriyaki Bocconcini di tonno con verdure, cotto in salsa agrodolce, con riso bianco	€ 19,00	(4-6-9)
57 Sake Teriyaki Bocconcini di salmone con verdure, cotto in salsa agrodolce, con riso bianco	€ 18,00	(4-6-9)
58 Pollo Teriyaki Bocconcini di pollo con verdure, cotto in salsa agrodolce, con riso bianco	€ 16,50	(6-9)
59 Verdure Teriyaki Verdure saltate, cotte in salsa agrodolce	€ 8,50	(6-9)

Uramaki

Allergeni

8 per porzione, classici o in tempura**

60	Alaska Maki Salmone, Philadelphia e avocado	€ 10,00	(4-7-11)
61	Alaska Tuna Maki Tonno, Philadelphia e avocado	€ 10,50	(4-7-11)
62	California Maki Salmone, mayonese, polpa di granchio e avocado	€ 10,00	(2-3-4-11)
63	Ura Spicy Tuna Battuta di tonno con cipollotto, Tabasco e mayonese	€ 11,50	(3-4-11)
64	Ura Spicy Sake Battuta di salmone con cipollotto, Tabasco e mayonese	€ 11,00	(3-4-11)
65	Ura Mayo Spicy Battuta di tonno e branzino/orata, con julienne di cetriolo e mayonese al wasabi	€ 12,50	(3-4-7-11)
66	Ura Amaebi Battuta di gambero rosso con cipollotto, Tabasco e mayonese	€ 13,00	(2-3-7-11)
67	Imperial Maki Battuta di salmone con cipollotto, Tabasco, mayonese e Tobbiko (uova di pesce volante)	€ 11,00	(3-4-11)
68	Take Maki Battuta di tonno, salmone e branzino/orata con cipollotto, Tabasco e mayonese	€ 11,00	(3-4-11)
69	Rainbow Uramaki Gambero cotto con mayonese e insalata, avvolto in sashimi di tonno, salmone e branzino/orata	€ 14,00	(3-4-11)
70	Ebi Tempura Maki Gambero cotto in tempura e salsa agrodolce	€ 12,50	(1-2-3-6-11)
71	Ura Dragon Gambero cotto in tempura e salsa agrodolce, avvolto con sashimi e uova di salmone	€ 14,00	(1-2-3-4-6-11)
72	Ebi Sakedon Gambero cotto e avocado avvolto in sashimi di salmone	€ 12,50	(2-3-11)
73	Ebi Maki Gambero cotto e insalata, con avocado e mayonese	€ 10,00	(2-3-11)
74	Ura Unagi Anguilla cotta, Philadelphia e salsa agrodolce	€ 14,00	(6-11)
75	Ura Yaki Sake Salmone cotto alla piastra, soia, insalata e Tabasco	€ 11,00	(4-6-11)
76	Ura Yaki Maguro Tonno cotto alla piastra, soia, insalata e Tabasco	€ 12,00	(4-6-11)
77	Futomaki Alga esterna, salmone, polpa di granchio, cetriolo e insalata	€ 11,00	(2-4)
78	Uramaki vegetariano Cetriolo, avocado e mango avvolto in fette di avocado	€ 11,00	(11)
79	Ura Tempura vegetariano Tempura di zucca, zucchine e carote, avvolto con philadelphia e granella di tempura	€ 11,00	(1-3-11)
80	Uramaki Vegano Carota, zuccina e cetriolo, con fiocchi di cipolla essiccata	€ 11,00	(11)
81	Alaska Black Salmone, philadelphia e avocado, con riso venere	€ 11,00	(4-7-11)
82	California Black Salmone, polpa di granchio, avocado e mayonese, con riso venere	€ 11,00	(2-3-4-11)
83	Take Black Battuta di tonno, salmone e branzino/orata, Tabasco, mayonese e cipollotto, con riso venere	€ 12,00	(3-4-11)
84	Ebi Tempura Black Gambero cotto in tempura, salsa agrodolce, con riso venere	€ 13,00	(1-2-3-6-11)
85	Imperial Black Battuta di salmone, cipollotto, tabasco, mayonese e tobbiko, con riso venere	€ 11,50	(3-4-11)

**Variazione tempura: + € 1,00

Hosomaki 6 pezzi per porzione

Allergeni

86	Sake Maki Roll al salmone	€ 7,00	(4)
87	Tekka Maki Roll al tonno	€ 7,50	(4)
88	Ebi Maki Roll al gambero cotto	€ 7,50	(2)
89	Kappa Maki Roll al cetriolo	€ 5,00	
90	Vegetable Maki Roll all'avocado	€ 5,00	
91	Mango Maki Roll al mango	€ 8,00	
92	Sake Hosu-Gunkan Mini gunkan al salmone e avocado leggermente fritto, con fiocchi di kataifi	€ 8,00	(1-4)

Temaki 1 cono per porzione

93	Maguro Temaki Tonno, avocado e insalata	€ 8,50	(4)
94	Amaebi Temaki Gambero rosso e insalata	€ 12,00	(2)
95	Sake Temaki Salmone, avocado e insalata	€ 8,00	(4)
96	Ebi Temaki Gambero cotto, avocado e insalata	€ 8,50	(2)
97	Ebi Tempura Temaki Gambero in tempura e salsa agrodolce	€ 9,50	(1-2-6)
98	Ikura Temaki Uova di salmone, insalata e avocado	€ 10,00	(4)
99	Unagi Temaki Anguilla cotta, insalata e avocado	€ 10,00	(4)

Tartare

100	Maguro Tartare Battuta di tonno con cipollotto, tabasco, pinoli e maionese (100 g circa)	€ 14,00	(3-4-8)
101	Sake Tartare Battuta di Salmone con cipollotto, tabasco, pinoli e maionese (100 g circa)	€ 13,00	(3-4-8)
102	Mix Sake e Maguro Tartare Battuta di tottno e salmone con cipollotto, tabasco, pinoli e maionese (100 g circa)	€ 13,50	(3-4-8)
103	Amaebi Tartare Battuta di gambero rosso con cipollotto, tabasco, pinoli e maionese (100 g circa)	€ 16,50	(2-3-8)
104	Hamachi Tartare Battuta di ricciola con cipollotto, su avocado e mango (80 g circa)	€ 14,50	(4)

Nigiri 2 pezzi

105	Ikura Gunkan con uova di salmone	€ 7,50	(4)
106	Ebi Gambero cotto	€ 5,00	(2)
106	Amaebi Gambero rosso crudo	€ 8,00	(2)
107	Hamachi Ricciola	€ 7,00	(4)
108	Maguro Tonno	€ 5,00	(4)
109	Sake Salmone	€ 4,50	(4)
110	Suzuki/tai Branzino/orata	€ 4,50	(4)
111	Tako Polpo	€ 4,50	(4)
112	Unagi Anguilla cotta	€ 7,50	(4)
113	Vegetariano Avocado	€ 4,00	

Sushi & Sashimi

Allergeni

114	Sushi misto 8 pz Hosomaki, uramaki, nigiri	€ 11,00	(2-3-4-11)
115	Sushi misto 15 pz Hosomaki, uramaki, nigiri	€ 19,00	(2-3-4-11)
116	Sushi Maxi 50 pz Hosomaki, uramaki, nigiri	€ 55,00	(2-3-4-11)
117	Sushi Sake 10 pz 4 nigiri e 6 hosomaki al salmone	€ 14,00	(4)
118	Sushi Maguro 10 pz 4 nigiri e 6 hosomaki al tonno	€ 15,00	(4)
119	Sushi Sake Maguro 10 pz Salmone e tonno	€ 14,50	(4)
120	Unagi Sushi 8pz Anguilla, riso, insalata, uova e pinoli	€ 13,00	(1-3.4)
121	Sushi Vegetariano 8 pz Avocado	€ 10,00	
122	Maguro Gunkan 2 pz Gunkan con sashimi e battuta di tonno, tobiko, tabasco, maionese e cipollotto	€ 8,00	(3-4)
123	Sake Gunkan 2 pz Gunkan con sashimi e battuta di salmone, tobiko, tabasco, maionese e cipollotto	€ 7,50	(3-4)
124	Sashimi misto 9 tagli	€ 15,00	(4)
125	Sashimi misto 15 tagli	€ 21,00	(4)
126	Sashimi Sake 10 tagli Salmone	€ 16,00	(4)
127	Sashimi Maguro 10 tagli Tonno	€ 17,00	(4)
128	Sashimi Sake Maguro 10 tagli Tonno e salmone	€ 16,50	(4)
129	Sashimi Italian style Carpaccio misto orate/branzino, tonno e salmone	€ 14,00	(4)
130	Sashimi Italian style maguro Carpaccio di tonno	€ 15,00	(4)
131	Sashimi Italian style sake Carpaccio di salmone	€ 14,50	(4)
132	Mix Sushi&Sashimi 13 pz 9 sushi, 4 sashimi	€ 18,50	(2-3-4-11)
133	Mix Sushi&Sashimi 18 pz 14 sushi, 4 sashimi	€ 24,00	(2-3-4-11)
134	Mix Sushi&Sashimi 24 pz 14 sushi, 10 sashimi	€ 31,00	(2-3-4-11)
135	Mix Sushi&Sashimi Maxi 50 pz 35 sushi, 15 sashimi	€ 60,00	(2-3-4-11)
136	Chirashi Misto Ciotola di riso, pesce misto e avocado	€ 15,00	(2-4-11)
137	Chirashi Sakedon Ciotola di riso, salmone e avocado	€ 15,00	(4-11)

Beverage

170	Acqua microfiltrata naturale 75 cl	€ 1,50
171	Acqua microfiltrata gasata 75 cl	€ 1,50
172	Coca Cola Bottiglia 33 cl	€ 3,00
173	Coca Cola Zero Bottiglia 33 cl	€ 3,00
174	Fanta/Sprite Bottiglia 33 cl	€ 3,00
175	Birra giapponese Asahi 33 cl Bottiglia 33 cl, chiara	€ 4,50
176	Birra giapponese Kirin 33 cl Bottiglia 33 cl, chiara	€ 4,00
177	Birra giapponese Kirin 50 cl Bottiglia 50 cl, chiara	€ 6,00
178	Birra giapponese Sapporo Lager 50 cl Lattina 50 cl, lager	€ 6,00
179	Birra giapponese Sapporo Lager 60 cl Lattina 65 cl, lager	€ 8,00
180	Birra artigianale italiana Amalu Gimon 33 cl Bottiglia 33 cl, bionda	€ 5,00
181	Birra artigianale italiana Amalu Biker Beer 33 cl Bottiglia 33 cl, rossa	€ 5,50
182	The verde caldo	€ 2,50
183	The al gelsomino caldo	€ 2,50
184	Caffè espresso	€ 2,00
185	Caffè decaffeinato	€ 2,50
186	Caffè d'orzo	€ 2,50
187	Caffè al ginseng	€ 2,50
188	Caffè americano	€ 2,50

Sakè

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

Beverage

170	Acqua microfiltrata naturale 75 cl	€ 1,50
171	Acqua microfiltrata gasata 75 cl	€ 1,50
172	Coca Cola Bottiglia 33 cl	€ 3,00
173	Coca Cola Zero Bottiglia 33 cl	€ 3,00
174	Fanta/Sprite Bottiglia 33 cl	€ 3,00
175	Birra giapponese Asahi 33 cl Bottiglia 33 cl, chiara	€ 4,50
176	Birra giapponese Kirin 33 cl Bottiglia 33 cl, chiara	€ 4,00
177	Birra giapponese Kirin 50 cl Bottiglia 50 cl, chiara	€ 6,00
178	Birra giapponese Sapporo Lager 50 cl Lattina 50 cl, lager	€ 6,00
179	Birra giapponese Sapporo Lager 60 cl Lattina 65 cl, lager	€ 8,00
180	Birra artigianale italiana Amalu Gimon 33 cl Bottiglia 33 cl, bionda	€ 5,00
181	Birra artigianale italiana Amalu Biker Beer 33 cl Bottiglia 33 cl, rossa	€ 5,50
182	The verde caldo	€ 2,50
183	The al gelsomino caldo	€ 2,50
184	Caffè espresso	€ 2,00
185	Caffè decaffeinato	€ 2,50
186	Caffè d'orzo	€ 2,50
187	Caffè al ginseng	€ 2,50
188	Caffè americano	€ 2,50

Sakè

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