



HAZAMA

LUNCH TASTING MENU

3 PORTATE

3 PORTATE

2 piatti antipasti

Insalata di patate

Pesce in carpione "Namban-zuke"

1 piatto a scelta dai nostri piatti principali tra:

Unagi: Filetti di Anguilla scottati alla brace su riso

Gyudon: Riso ricoperto da fette di manzo lessato

3 COURSE

2 appetizer dishes

Potato Salad,

Marinated Fried Fish "Namban-zuke"

Choice of 1 main course from:

Unagi : Grilled seared eel fillets on rice

Gyudon : Simmered beef on rice

5 PORTATE

5 PORTATE

2 piatti antipasti

Insalata di patate

Pesce in carpione "Namban-zuke"

3 piatti principali

Inaniwa udon

Unagi: Filetti di Anguilla scottati alla brace su riso

Gyudon: Riso ricoperto da fette di manzo lessato

5 COURSE

2 appetizer dishes

Potato Salad,

Marinated Fried Fish "Namban-zuke"

3 main courses

Inaniwa udon

Unagi : Grilled seared eel fillets on rice

Gyudon : Simmered beef on rice

6 PORTATE

6 PORTATE

2 piatti antipasti

Insalata di patate

Pesce in carpione "Namban-zuke"

Otsukuri

Un sashimi con 2 tipi di pesce

3 piatti principali

Inaniwa udon

Unagi: Filetti di Anguilla scottati alla brace su riso

Gyudon: Riso ricoperto da fette di manzo lessato

6 COURSE

2 appetizer dishes

Potato Salad

Marinated Fried Fish "Namban-zuke"

Otsukuri

2 types of fresh catch "Sashimi" raw fish

3 main courses

Inaniwa udon

Unagi : Grilled seared eel fillets on rice

Gyudon : Simmered beef on rice

3 portate 3 course € 40,00

5 portate 5 course € 60,00

6 portate 6 course € 70,00

I prezzi sono per persona, bevande escluse

The price is per person, excluding beverages



HAZAMA

A LA CARTE MENU

ANTIPASTI

Namban-zuke 南蛮漬け € 8,00

Pesce in carpione con verdure di stagione:
Pescato del giorno, fritto e marinato in
Aceto di riso, Salsa di soia e Dashi

*Marinated Fried Fish with seasonal vegetables:
Fish of the day, fried and marinated in Rice Vinegar,
Soy Sauce and Dashi*

Pollo fritto 鶏の唐揚げ € 8,00

Pollo croccante, precedentemente marinate in
Salsa di soia profumata allo Zenzero

*Fried chicken: Fried chicken, previously
marinated in Ginger-flavoured Soy Sauce*

Insalata di patate ポテトサラダ € 7,00

Patate cotte a vapore, verdure di stagione lessate,
Uovo sodo, cubetti di Mortadella IGP e
Mela Golden il tutto avvolto da soffice maionese
rigorosamente fatta in casa dallo Chef

*Potato Salad: Steamed Potatoes, boiled seasonal
vegetables, hard-boiled egg, cubes of Mortadella IGP,
Golden Apple and soft homemade Mayonnaise*

Edamame 枝豆 € 5,00

Fagioli di soia

Soya Beans

DESSERT

Gelato ジェラート 白玉あずき添え € 12,00

Gelato con Shiratama Azuki fatto da noi

Our home made Gelato with Shiratama Azuki

OTSUKURI

Otsukuri お造り

€ 20,00

Selezione di Sashimi con il pescato del giorno, 3 tipi di pesce

Otsukuri of the day, selection of 3 kinds of sashimi

MAIN SET MENU

Kaisen-ju 海鮮重 (味噌汁・漬物)

€ 40,00

Il gran misto di crudo su letto di Riso bianco, serviti con Verdura marinata e Zuppa di Miso

The grand mix of raw fish over stew White Rice, served with marinated Vegetable and Miso soup

Una-ju 鰻重 (味噌汁・漬物)

€ 30,00

“Una-ju” filetti di Anguilla scottati alla brace e finitura al vapore,
laccati con riduzione dei suoi succhi uniti a Salsa di soia e Mirin su letto di Riso bianco,
serviti con Verdura marinata e Zuppa di Miso

*“Una-ju” grilled and steamed Eel fillets, lacquered with reduced eel juices combined with Soy sauce
and Mirin over stew white Rice, served with marinated Vegetable and Miso soup*

Una-ju abbondante 鰻重 大盛り

€ 38,00

Larger portion of Una-ju

Gyu-ju 牛重 (味噌汁・漬物)

€ 30,00

Sottili fette di Manzo Piemontese e cipollotti lessati con la salsa Warishita (Mirin, Akazake, Salsa di soia),
accompagnati uovo poché Onsen Tamago e fiammiferi di zenzero marinato, su un letto di Riso bianco,
serviti con Verdura marinata e Zuppa di Miso

*Thin slices of Piedmontese beef and Spring onions boiled with Warishita sauce (Mirin, Akazake, Soy Sauce),
accompanied by Poached egg Onsen tamago and marinated Ginger matchsticks on a bed of white rice,
served with marinated vegetables and Miso Soup*

BEVERAGES

BEER GIAPPONESE

Asahi 330ml

€ 5,00

Kirin Ichiban-Shibori 330ml

€ 5,00

Sapporo 330ml

€ 5,00

Acqua naturale / frizzante 450ml

€ 3,00

Still water / Sparkling water

Coca Cola / Coca Cola Zero 330ml

€ 3,00

Caffè

€ 2,00

Tè verde tostato caldo

€ 4,00

Hot roasted green tea

Oolong Tea 300ml

€ 4,00

I contorni vanno abbinati ad altri piatti principali. *Side dishes should be combined with other main dishes.* サイドメニューのみのご注文はご遠慮ください。

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

We would like to inform our guests that in case of food allergies and/or intolerances, a list of products containing allergens is available and can be consulted. For further information, please contact the staff.

食物アレルギーと食物不耐性をお持ちのお客様は、ご注文の際スタッフにお伝えください。