

フジ Fuji2

ristorante
cucina giapponese



Zensai · Antipasti · Appetizers

MISO SHIRU € 3,00

zuppa di miso - miso soup

SAKE ROLL € 3,00

salmone cetriolo
salmon cucumbers

EDAMAME* € 4,00

fagioli di soia - soy beans

WAKAME* € 4,00

insalata di alghe giapponese
seaweed salad

AGE MOYASHI € 5,00

germogli di soia saltati
bean sprouts sautéed

YASAI ITAME € 5,00

verdure saltate
sauteed vegetables

TOFU JAPAN € 4,00

formaggio di soia condito
tofu with sauce

TARTARE SAKE € 6,00

bocconcini di salmone crudo condito con avocado
chopped salmon seasoned with avocado

TARTARE MAGURO € 8,00

bocconcini di tonno crudo condito con avocado
chopped tuna seasoned with avocado

CARPACCIO SAKE / SUZUKI € 8,50

carpaccio di salmone / branzino
carpaccio salmon / seabass

CARPACCIO MAGURO € 9,50

carpaccio di tonno
carpaccio tuna

CARPACCIO MIX € 9,00

carpaccio misto

JAPAN SALAD € 9,00

insalata di verdure e misto pesce crudo
fish mix with salad

SAKE TATAKI € 6,50

salmone scottato
salmon with tataki sauce

MAGURO TATAKI € 8,50

tonno scottato
tuna with tataki sauce

MISO SHIRU



WAKAME



MAGURO TATAKI



EBI YAKIMESHI



Gohanmono · Riso · Rice

GOHAN

€ 2,50
riso bianco
steamed rice

YASAI YAKIMESHI

€ 5,50
riso saltato con verdure
saute rice with vegetables

EBI YAKIMESHI*

€ 6,50
riso saltato con gamberetti
saute rice with shrimps

KAISEN YAKIMESHI*

€ 7,50
riso saltato con frutti di mare
saute rice with seafood

CIRASHI TORI TERIYAKI*

€ 7,00
riso con petto di pollo
in salsa teriyaki
rice chicken
with teriyaki sause

CIRASHI SAKE TERIYAKI*

€ 10,00
riso con salmone alla piastra
in salsa teriyaki
rice with salmon to the plate
in teriyaki sauce

CIRASHI SASHIMI*

€ 14,00
riso sushi
con pesce crudo assortito
sushi rice
with assorted raw fish

CIRASHI ANAGO*

€ 15,00
riso con anguilla grigliata
rice with grilled eel

CIRASHI SASHIMI



IL RISO IN BIANCO in Giappone equivale forse a quello che la pasta è per la cucina italiana. E' la base di quasi ogni pasto della tradizione culinaria giapponese. Il termine riso cotto, "gohan", distinto dal termine "o-kome", riso crudo, è talmente penetrato nella cultura alimentare nipponica da essere utilizzato in generale per esprimere il concetto stesso di pasto, il cibo in genere. Asa gohan è infatti il pasto della mattina, ossia la colazione, hiru gohan il pasto del giorno, ossia il pranzo, ban gohan, il pasto della sera: la cena. Difficilmente una ciotola di riso bianco manca dal qualsiasi preparazione della cucina giapponese, sia essa carne alla griglia, pesce arrosto, pesce crudo, proprio come da noi il pane è sempre sulla tavola.

LA COTTURA

Nella preparazione del riso in bianco alla giapponese, la cottura è ovviamente importantissima.

Una delle differenze più evidenti rispetto alla preparazione del riso in occidente è il fatto che il riso viene abbondantemente lavato e lasciato in ammollo prima della cottura.

Un'altra differenza sta nel fatto che il riso non viene cotto e scolato come spesso si fa in Italia per fare il riso in bianco, ma viene messo nella pentola con la giusta quantità d'acqua che gli servirà a portare a termine la cottura venendone completamente assorbita.



Menrui · Spaghetti · Noodles

YASAI YAKISOBA

€ 7,00

spaghetti di grano
saltati con verdure
saute wheat noodles
with vegetables

TORI YAKISOBA*

€ 8,00

spaghetti di grano
saltati con pollo e verdure
saute wheat noodles
with chicken and vegetables

EBI YAKISOBA*

€ 9,00

spaghetti di grano
saltati con gamberetti e verdure
saute wheat noodles
with shrimps and vegetables

KAISEN YAKISOBA*

€ 10,00

spaghetti di grano
saltati con frutti di mare e verdure
saute wheat noodles
with seafood and vegetables

TORI YAKIUDON*

€ 8,00

spaghetti di riso
saltati con pollo e verdure
saute rice noodles
with chicken and vegetables

YASAI YAKIUDON

€ 7,00

spaghetti di riso
saltati con verdure
saute rice noodles
with vegetables

EBI YAKIUDON*

€ 9,00

spaghetti di riso
saltati con gamberetti e verdure
saute rice noodles
with shrimps and vegetables

KAISEN YAKIUDON*

€ 10,00

spaghetti di riso
saltati con frutti di mare e verdure
saute rice noodles
with seafood and vegetables

TEMPURA UDON*

€ 12,00

spaghetti in brodo di miso
con tempura misto e verdure
wheat noodles in soup
with tempura and vegetables



EBI YAKISOBA



TEMPURA UDON



YAKI EBI



Teppanyaki · Piastra · Teppan

TORI TEPPANYAKI* € 7,50

pollo alla piastra
teppan chicken

EBI TERIYAKI* € 13,00

gamberoni alla piastra con salsa teriyaki
prawns with teriyaki sause

NAMAZU TEPPANYAKI* € 10,00

pangasio alla piastra
pangasio to the plate

KAISEN TEPPANYAKI* € 20,00

misto pesce alla piastra
teppan seafood

EBI TEPPANYAKI* € 10,00

gamberi alla piastra
teppan shrimps

YAKI TORI € 9,00

spiedini di coscia di pollo
chicken thigh skewers

SAKE TEPPANYAKI € 12,00

salmone alla piastra
teppan salmon

YAKI IKA* € 10,00

spiedini di calamari
squid skewers

MAGURO TEPPANYAKI € 13,00

tonno alla piastra
teppan tuna

YAKI EBI* € 10,00

spiedini di gamberi
shrimp skewers

YAKI TORI



SAKE TEPPANYAKI

Il TEMPURA

è un piatto della cucina giapponese a base di verdure e pesce, impastellati separatamente e fritti.

I SEGRETI PER CUCINARE

UNA BUONA TEMPURA SONO TRE:

- *Usare acqua ghiacciata (ancora meglio se frizzante), con qualche cubetto di ghiaccio.*
- *Mescolare poco la farina con l'acqua ghiacciata. Devono rimanere molte bolle inesplose di farina. Mai fare una pastella omogenea.*
- *Friggere in tanto olio a circa 171°C - 180°C in una padella alta, pochi pezzi per volta, così da mantenere la temperatura dell'olio costante.*

Tempura · Fritto · Fried

YASAI TEMPURA 4 PZ € 6,00

verdure fritte - fried mix vegetables

TORI KARALGHE* 4 PZ € 6,00

polpettini di pollo fritto
fried chicken balls

TORI TEMPURA* 4 PZ € 7,50

pollo fritto - fried chicken

TAIJI HARUMAKI* 2 PZ € 6,50

involtini con gamberi e verdure
shrimps and vegetables roll

EBI TEMPURA* 4 PZ € 9,00

gamberi fritti - fried shrimps

SAKURA MAKI

TEMPURA* 10 PZ € 6,50

involtino ripieno di gamberi
con pancetta e zenzero
roll fried shrimp

MORIAWASE TEMPURA* 4 PZ € 8,00

gamberi e verdure fritti
fried shrimps and vegetables

with bacon and ginger filling

GEISHA HARUMAKI 2 PZ € 4,00

involtino fritto ripieno di riso e cetrioli
fried rice and cucumbers roll

Sashimi · 3 pezzi a porzione

SAKE € 4,50 salmone salmon	MAGURO € 5,50 tonno tuna
SUZUKI € 4,50 branzino seabass	AMAEBI* € 6,00 scampi crudi raw scampi
TAKO* € 4,50 polpo octopus	HOKKIGAI* € 5,50 vongola artica arctic clam



Nigiri · 2 pezzi a porzione

SAKE € 3,00 salmone salmon	KANI* € 3,00 polpa di granchio crab	UNAGHI* € 5,50 anguilla eel
SUZUKI € 3,50 branzino seabass	EBI* € 4,00 gambero shrimp	HOKKIGAI* € 5,00 vongola artica arctic clam
TAKO* € 4,50 polpo octopus	MAGURO € 4,50 tonno tuna	
AVOCADO € 3,00 avocado avocado	AMAEBI* € 5,50 scampi crudi raw scampi	



Gunkan Maki · 2 pezzi a porzione

SPICY SAKE  € 4,00 salmone con maionese e salsa piccante salmon with mayonnaise and hot sauce	TOBICO* € 4,50 uova di pesce volante flying fish eggs
SPICY MAGURO  € 4,50 tonno con maionese e salsa piccante tuna with mayonnaise and hot sauce	KANI TOBICO*  € 5,00 polpa di granchio con uova di pesce volante, maionese e salsa piccante crab with flying fish eggs mayonnaise and hot sauce



TEMAKI CALIFORNIA




Temaki · 1 pezzo a porzione


YASAI € 3,50
insalata, cetriolo, avocado
salad, cucumber, avocado

CALIFORNIA* € 4,00
avocado, cetrioli
e polpa di granchio
avocado, cucumbers and crab

SAKE € 4,50
salmone e avocado
salmon and avocado

MAGURO € 5,00
tonno e avocado
tuna and avocado

SPICY SAKE 
€ 5,00
salmone, avocado,
cetrioli con salsa piccante
spicy salmon, avocado,
cucumbers

SPICY MAGURO 
€ 5,50
tonno, avocado, cetrioli
con salsa piccante
spicy tuna, avocado, cucumbers

UNAGHI* € 5,50
anguilla grigliata
con cetrioli, insalata e avocado
grilled eel with cucumber
and avocado salad

EBI TEMPURA* € 5,50
gambero fritto,
insalata e maionese
fried shrimps with salad
and mayonnaise

TOBIKO* € 5,00
uova di pesce volante
con insalata
flying fish roe with salad

HOSOMAKI MAGURO



Hosomaki · 6 pezzi a porzione

KAPPA € 4,00
cetrioli
cucumbers

AVOCADO € 4,50
avocado

EBI* € 5,00
gambero cotto
shrimps

SAKE € 4,50
salmone
salmon

MAGURO € 5,50
tonno
tuna

UNAGHI* € 5,00
anguilla grigliata
eel

MIX € 6,00
hosomaki misto
mix roll



HOSOMAKI MIX

Uramaki · 8 pezzi a porzione

YASAI € 7,50

cetrioli, avocado e insalata
cucumbers, avocado and salad

CALIFORNIA SPECIAL* € 9,00

cetrioli, polpa di granchio, avocado e tobico
cucumbers, crab, avocado and flying fish eggs

SAKE AVOCADO € 8,00

salmone e avocado
salmon and avocado

CALIFORNIA* € 8,00

cetrioli, polpa di granchio e avocado
cucumbers, crab and avocado

MAGURO AVOCADO € 9,00

tonno e avocado
tuna and avocado

MIURA € 9,00

philadelphia e salmone crudo
philadelphia and raw salmon

PHILADELPHIA € 9,00

philadelphia e salmone grigliato
philadelphia and salmon

SPICY SAKE € 10,00

salmone, avocado con salsa piccante
salmon, avocado with spicy sause

SPICY MAGURO € 11,00

tonno, avocado con salsa piccante
tuna, avocado with spicy sause

EBITEN* € 12,00

gamberi fritti, maionese, erba cipollina e tobico
fried shrimps, mayonnaise, green onion and flying fish eggs

RAINBOW € 12,00

insalata, cetrioli con rivestimento di pesce misto
salad, cucumbers with fish mix outside

D'ORO* € 12,00

polpa di granchio, avocado, maionese e julienne di patate fritte
crab, avocado, mayonnaise and julienne fries

GREEN MAKI* € 12,00

gamberi fritti, patatine, insalata e maionese (alga senza riso)
fried shrimps, crisps, salsa and mayonnaise

ARCOBALENO* € 13,00

gamberi fritti con rivestimento di pesce misto
fried shrimps with fish mix outside

DRAGO* € 13,00

gamberi fritti, maionese e erba cipollina
con rivestimento di avocado
fried shrimps, mayonnaise and green onion with avocado outside



URAMAKI EBITEN



URAMAKI CALIFORNIA





URAMAKI DRAGO

TIGER* € 13,00 

gamberi fritti e insalata avvolti da salmone crudo, maionese e salsa piccante
fried shrimp and salad wrapped in raw salmon, mayonnaise with spicy sauce

UNAGHI* € 14,00

insalata, cetrioli con rivestimento di anguilla e avocado
salad, cucumbers with eel and avocado outside

MIX € 13,00

uramaki misti (2 gusti di tutti i tipi tranne Green Maki e Fuji)
mixed uramaki (2 tastes of all types except Green Maki and Fuji)

FLOWER* (10 PEZZI) € 13,00

polpa di granchio fritto, maionese con tobico verde
fried crab, mayonnaise with green tobico

FUJI € 28,00

insalata, avocado, maionese e astice
salad, avocado, mayonnaise and lobster



URAMAKI TIGER



URAMAKI FUJI

Futomaki - Onigiri

FUTOMAKI* - 4 pezzi € 7,50

FUTOMAKI* - 8 pezzi € 13,00

rotolone con polpa di granchio, cetriolo, avocado, salmone crudo, gambero, funghi e uova
hose reel with crabmeat, cucumber, avocado, raw salmon, shrimp, mushrooms and eggs

FUTOMAKI FRITTO* - 6 pezzi € 10,00

rotolone fritto con polpa di granchio, cetriolo, insalata, avocado, philadelphia, salmone grigliato, gambero, funghi e uova
fried hose reel with crab meat, cucumber, lettuce, avocado, philadelphia, grilled salmon, shrimp, mushrooms and eggs

ONIGIRI € 3,50

1 polpetta di riso
1 rice ball

ONIGIRI PHILADELPHIA € 4,50

1 polpetta di riso con salmone grigliato e philadelphia
1 rice ball with salmon and philadelphia

ONIGIRI EBITEN* € 5,50

1 polpetta di riso con gambero fritto e maionese
1 rice ball with fried shrimps and mayonnaise

FUTOMAKI



ONIGIRI



Piatti Mix*

NIGIRI MISTO
5 pezzi € 6,00

SUSHI SPECIALE
17 pezzi € 15,00

SASHIMI SPECIALE
20 pezzi € 18,00

SUSHI, SASHIMI BARCA
2 persone/35 pezzi € 35,00

SUSHI MISTO
9 pezzi € 8,00

SASHIMI MISTO
10 pezzi € 10,00

SUSHI, SASHIMI BARCA
1 persona/16 pezzi € 17,00

SUSHI, SASHIMI BARCA
3 persone/60 pezzi € 55,00

SUSHI - SASHIMI BARCA

