

||| Hikari

Japanese Bistrot

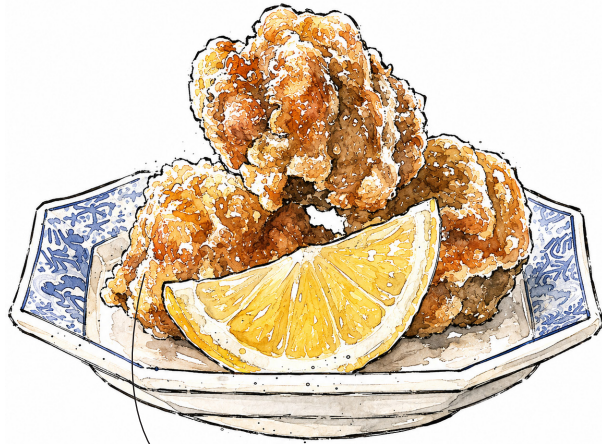


前菜 *antipasti*

鶏の唐揚げ TORI KARAAGE | 12

Bocconcini di pollo marinati secondo tradizione.
Fritti e serviti con maionese giapponese.

[6, 3, 10]



Il segreto del *karaage* è nella marinatura per un gusto intenso e aromatico.

たぬき冷奴 TANUKI HIYAYAKKO | 8

Tofu freddo e delicato,
con salsa dolce-sapida
e una nota croccante di Agedama.

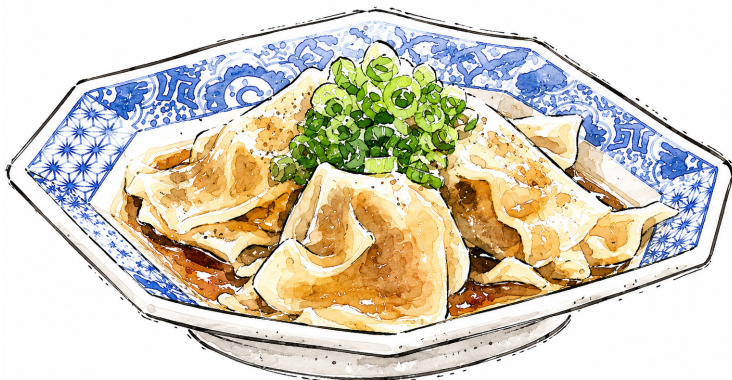
 [16, 1]

ポテトサラダ POTATO SARADA | 8

Insalata di patate tradizionale,
con uovo, cipolla, Tsukemono
e maionese giapponese.

[3, 10, 12, 1]

Buta wantan
ha una sfoglia sottile
e un ripieno ricco e succoso.



豚ワンタン BUTA SARA WANTAN | 7

Ravioli ripieni di maiale,
con salsa speciale agrodolce.

[1, 6, 12, 11]

茄子ワンタン NASU SARA WANTAN | 7

Ravioli ripieni di melanzane e funghi
con salsa al miso.

 [12, 6, 11, 1]

前菜 *antipasti*

たこ焼き

TAKOYAKI | 9

Polpette ripiene di polpo servite con maionese giapponese, salsa Takoyaki e Katsuobushi.

❄ [1, 6, 14, 4, 12, 3, 10]

コロッケ

KOROKKE | 8

Crocchette giapponesi ripiene di zucca servite con salsa Takoyaki.

✓ ❄ [9, 6, 1, 12]

枝豆

EDAMAME | 6

Fagioli di soia lessati, con un semplice tocco di sale Maldon.

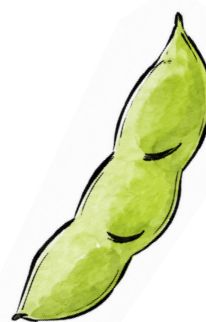
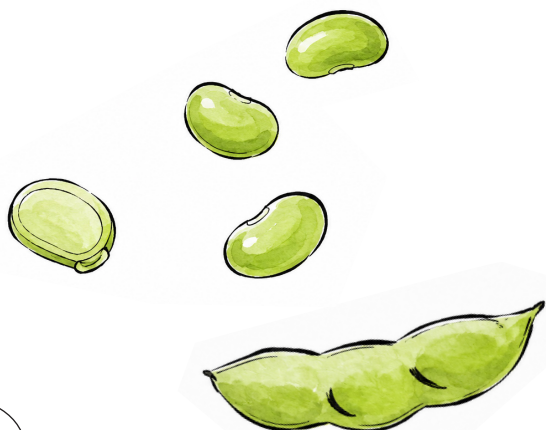
✓ [6]

もやしのナムル

MOYASHI NO NAMURU | 6

Germogli di soia croccanti e freschi, con sesamo bianco e salsa speciale.

✓ [6, 12, 11]



Edamame significa "fagioli sul ramo", in riferimento al modo tradizionale di raccogliarli.

ご飯

GOHAN | 4

Riso bianco giapponese, cotto al vapore.

✓

味噌汁

MISOSHIRU | 5

Zuppa di miso bianco con tofu e cipollotto.

✓ [6, 12]

ラーメン ramen

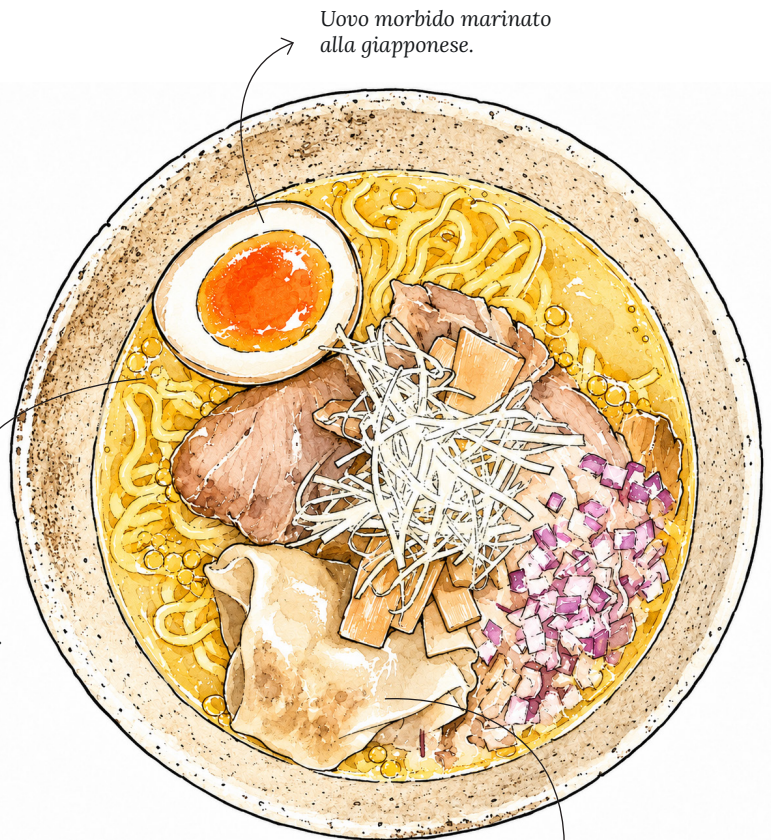
塩ラーメン

SHIO RAMEN | 20

Ramen in brodo di pollo e maiale arricchito con tare ai funghi Shiitake e Katsuobushi.

Uovo Ajitama, coppa di maiale sous vide, Menma e wantan di maiale come topping.

[6, 4, 1, 3]

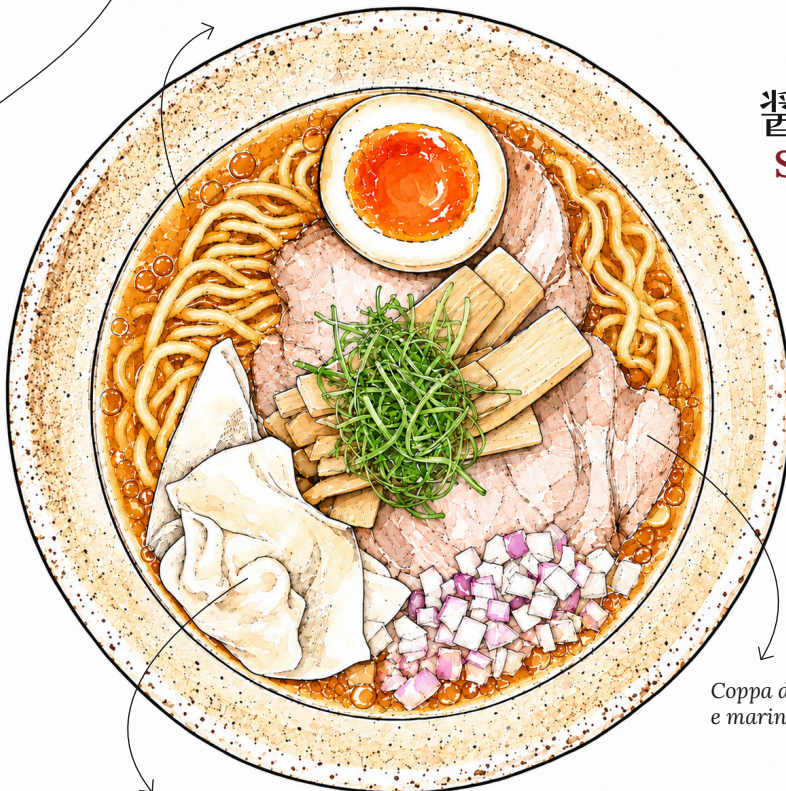


Uovo morbido marinato alla giapponese.

Brodo di pollo e maiale con salsa ai funghi Shiitake e Katsuobushi.

Buta wantan.

Brodo di pollo e maiale con salsa a base di soia.



醤油ラーメン

SHOYU RAMEN | 20

Ramen in brodo di pollo e maiale arricchito con Tare alla salsa di soia.

Uovo Ajitama, coppa di maiale sous vide, Menma e wantan di maiale come topping.

[6, 1, 3]

Coppa di maiale cotta 20h e marinata alla giapponese.

Buta wantan.

extra topping ramen

CHASU | + 2

UOVO AJITAMA | + 1,50

WANTAN NASU E BUTA | + 1,50

ラーメン

ramen

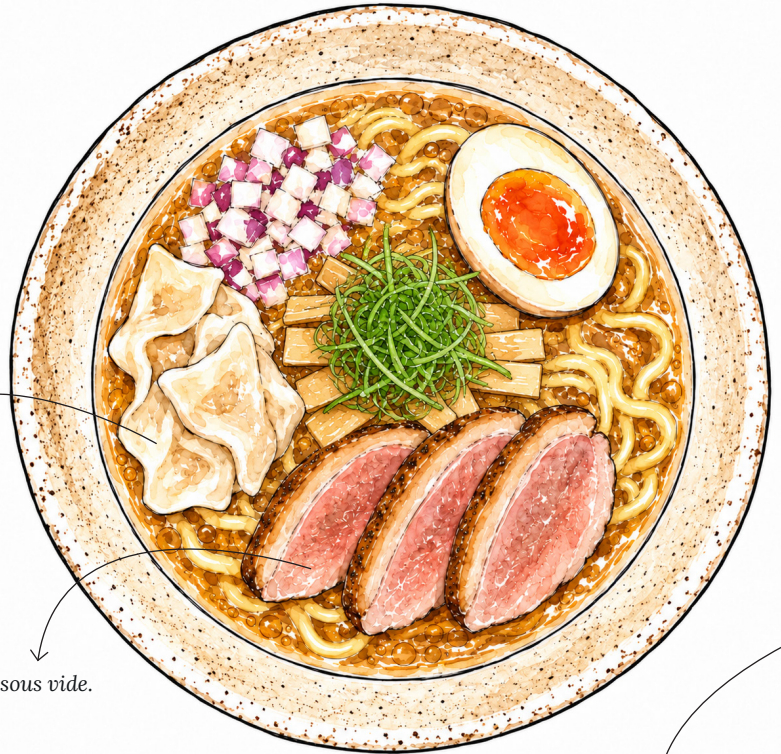
鴨醬油ラーメン

 **KAMO SHOYU RAMEN** | 25

Ramen in brodo di pollo e maiale arricchito con tare alla soia e grasso d'anatra.

Uovo Ajitama, Menma, e petto d'anatra sous vide come topping.

[6, 1, 3]

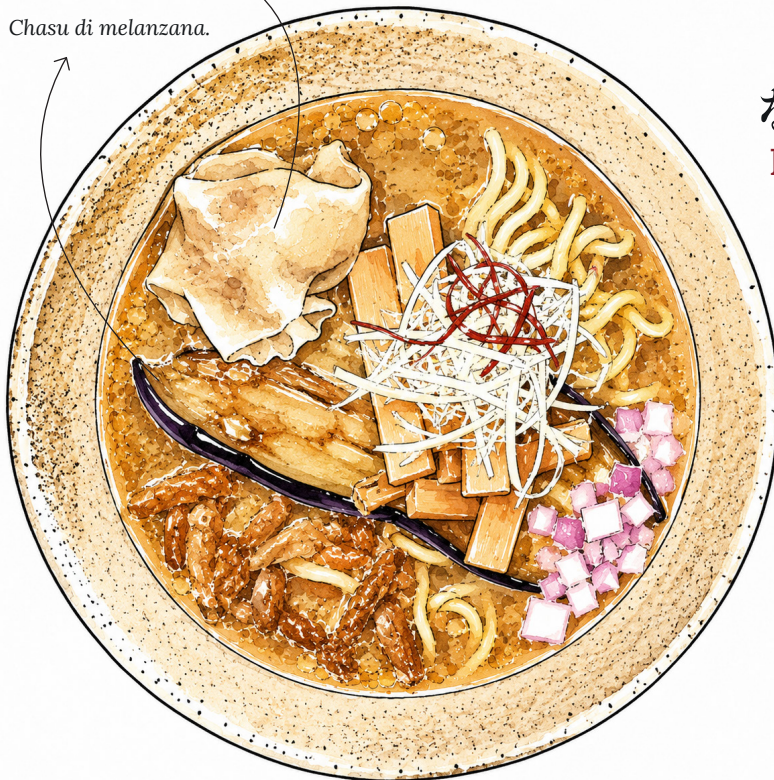


Wantan d'anatra.

Petto d'anatra sous vide.

Nasu wantan.

Chasu di melanzana.



なす味噌ラーメン

NASU MISO RAMEN | 18

Ramen in brodo a base di miso bianco e olio di sesamo, arricchito con wantan di melanzana e melanzana Kabayaki.

✓ [11, 6, 1, 12]

extra topping ramen

CHASU | + 2

UOVO AJITAMA | + 1,50

WANTAN NASU E BUTA | + 1,50

メイン料理

piatti principali



カツ丼

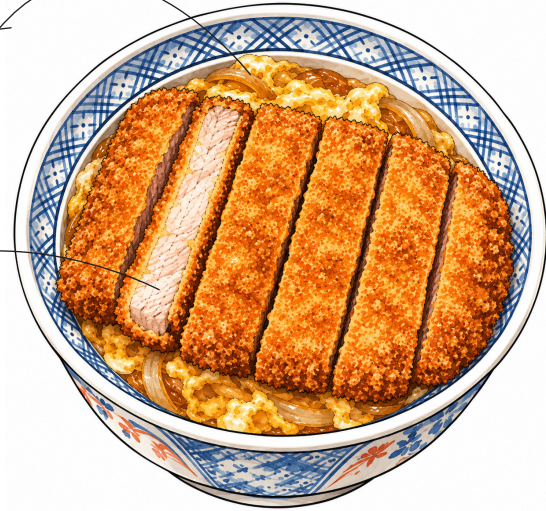
KATSU DON | 28

Tonkatsu dorato,
su un letto di riso giapponese,
uovo morbido e cipolla
in salsa Katsu Don.

[1, 3, 6]

Uovo morbido
e cipolla

Tonkatsu
cotoletta di maiale



豚丼

BUTA DON | 18

Riso giapponese, servito con maiale
e cipolla stufati in salsa dolce-sapida.

[6]

なす丼

NASU DON | 16

Melanzana arrostita e laccata
con salsa Kabayaki
servita su riso giapponese.

✓ [6]

うなぎ丼

UNAGI DON | 26

Anguilla cotta al sake e glassata con salsa unagi, servita su riso
giapponese e completata con pepe sansho e germogli.

❄ [6, 4, 1, 12]

Il *donburi* è una categoria della cucina giapponese composta da riso
servito in una ciotola, con una preparazione e i suoi condimenti disposti sopra.
'Don' (丼) indica proprio la ciotola e, per estensione, questo tipo di piatto."



メイン料理

piatti principali

カレーライス

KARE RAISU | 18

Curry giapponese vegetale con cipolla, patate e melanzana, preparato con dashi di kombu e salsa di soia, servito su riso giapponese.

✓ [6]

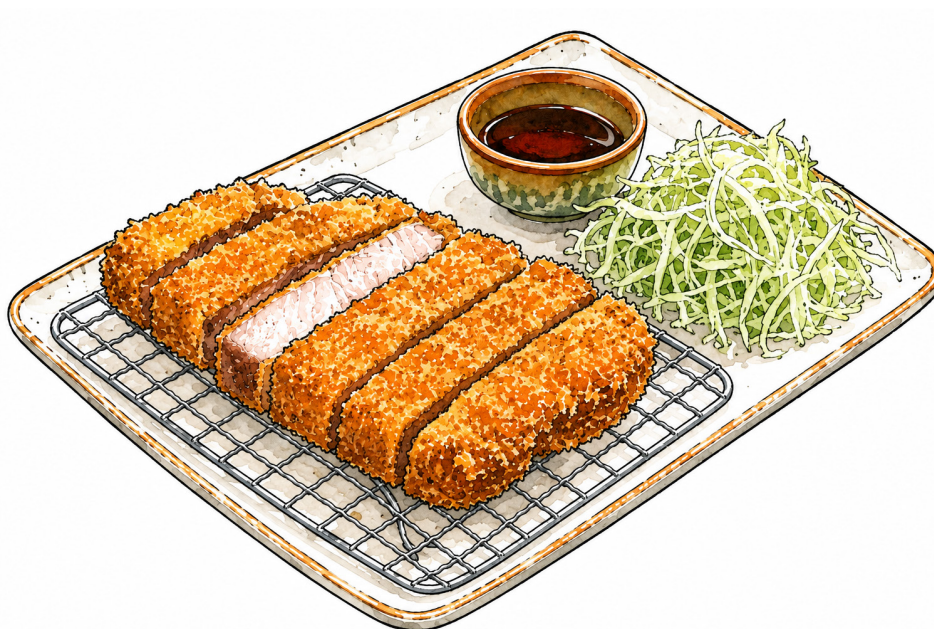
とんかつ

 **TONKATSU** | 20

Spessa cotoletta di maiale, cotta 20h a bassa temperatura, panata alla giapponese e fritta.

Servita con cavolo cappuccio e salsa tonkatsu.

[1, 3 6, 9]



デザート *dolci*

どら焼き DORAYAKI | 7

Soffici pancake giapponesi fatti in casa
ripieni di confettura di Azuki.

[3, 1]

aggiunta dorayaki

GELATO | + 3



Il *Dorayaki* prende il nome per la sua forma rotonda
che ricorda un dora, il tradizionale gong giapponese.

マッチャミス MATCHAMISU | 8

Tiramisù in una nostra variante al tè matcha verde

[1, 3, 7]



黒ごまアイスクリーム GELATO SESAMO NERO | 6

[7, 11]

抹茶アイスクリーム GELATO MATCHA | 6

[7]

Il *Matcha* è il tè verde giapponese finemente macinato,
dal caratteristico colore verde e dal gusto intenso e vegetale.

酒 sake



Il sake non è un unico stile: può essere fresco e fragrante, secco e gastronomico, morbido e fruttato oppure ricco e profondo. La scelta segue il carattere del piatto, senza regole rigide: lasciatevi guidare dal gusto che desiderate esaltare.

LA NOSTRA SELEZIONE

HATSUMAGO YUKIKOIBANA 42 10

Junmai Sparkling · 500 ml

Una bollicina delicata e naturale, fresca e piacevolmente cremosa, con una lieve dolcezza e una vivace componente acidula. È un ingresso semplice e immediato nel mondo del sake, particolarmente adatto a chi lo assaggia per la prima volta.

A tavola · Ideale quando si cercano freschezza e leggerezza: accompagna bene gli antipasti delicati, le preparazioni vegetali e i piatti in cui acidità e vivacità hanno un ruolo importante.

YONETSURU PINK KAPPA 56 9

Junmai · 720 ml

Naturalmente rosato grazie a un raro lievito rosso, è fruttato e leggermente acidulo, con ricordi di fragola, pesca e acerola. Ha un carattere originale ma facile da avvicinare.

A tavola · la sua freschezza accompagna bene anche i nostri ramen / si accompagna bene anche ai nostri ramen.

KAMIKOKORO KISSUI 60 10

Junmai · 720 ml

Morbido, moderno e fruttato, con note di melone verde, pera e banana acerba. La lieve acidità mantiene il sorso fresco e armonioso.

A tavola · Funziona bene con piatti vegetali e delicati, ma anche con preparazioni dal gusto agrodolce e con brodi più leggeri, dove la sua componente fruttata può creare un piacevole contrasto.

KONISHI HIYASHIBORI GOLD 48 9

Daiginjo Nama Chozo · 720 ml

Elegante e rotondo, con profumi fruttati e floreali e un palato morbido e profondo. È un sake raffinato, da scegliere quando si desidera un abbinamento più aromatico e delicato.

A tavola · Si esprime bene con piatti delicati, preparazioni vegetali e sapori marini, oltre che con brodi chiari e saporiti come quello del ramen “shio”

KONISHI AOSAE JUNMAI 42 8

Junmai · 720 ml

Fresco, minerale e delicato, apre con una piacevole dolcezza per lasciare spazio a un finale di umami. Un profilo equilibrato e versatile.

A tavola · È una scelta naturale per piatti vegetali, preparazioni delicate e sapori di soia; la sua freschezza accompagna bene anche con i nostri ramen “shoyu” e “shio”.

KOIKAWA BEPPIN 48 9

Junmai · 720 ml / 1800 ml

Delicato ma profondo, con morbide note di riso, equilibrio e un finale leggermente amarognolo. È uno dei sake più versatili della selezione e può cambiare sensibilmente espressione anche in base alla temperatura.

A tavola · La sua struttura gli permette di seguire piatti ricchi di gusto, carni e preparazioni fritte, ma anche ramen e donburi dal condimento deciso. Una scelta sicura quando si cerca un sake da accompagnare a tutta la cena.

ONIKOROSHI 44 8

Junmai · 720 ml / 1800 ml

Secco, fresco e deciso, con un ricco carattere umami. Un sake tradizionale, pensato per chi ama un sorso più asciutto e gastronomico.

A tavola · La secchezza sostiene particolarmente bene i piatti saporiti, le carni e le preparazioni fritte, mentre il carattere umami accompagna con naturalezza i ramen dai brodi più ricchi come il “nasu miso ramen”.

酒 sake

KONISHI KOKUAGARI 🍷 42 🍷 8 Junmai · 720 ml

Cremoso e saporito, con sfumature speziate ed erbacee e un profilo profondo e avvolgente. È un sake che acquista complessità nel tempo.
A tavola · Da scegliere con piatti ricchi di gusto, umami e sapidità: si presta bene a condimenti intensi, preparazioni consistenti e brodi strutturati, come quelli a base “shoyu” o “miso”.

KUROMATSU KENBISHI 🍷 56 🍷 9 Futsushu · 900 ml

Ricco e strutturato, unisce umami, acidità e secchezza con note di mandorla, crema e frutta secca. È un sake gastronomico, deciso ma sorprendentemente versatile.
A tavola · La sua struttura sostiene bene piatti ricchi, carni e frittiture, così come preparazioni saporite e agrodolci. Ottimo quando il piatto ha intensità e persistenza, come il nostro “katsudon” o il “tonkatsu”.

RISO SAKE VERO 🍷 62 🍷 10 Junmai · 750 ml

Un sake italiano prodotto con riso Carnaroli e lievito giapponese. Intenso e persistente, con frutta esotica e matura e una struttura capace di accompagnare sapori importanti.
A tavola · È particolarmente adatto alla parte più gastronomica della cucina Hikari: piatti ricchi di umami, condimenti intensi e ramen dal brodo strutturato, come lo “shoyu”. La sua profondità permette abbinamenti con preparazioni più grasse e saporite come il “Buta Don”.

DOPOCENA

KODAKARA YUZU 🍷 8 Liquore allo yuzu · 720 ml

Fresco, agrumato e brillante, con profumi di yuzu, bergamotto, limone e pompelmo. Un finale leggero e profumato.
A tavola · Da gustare da solo come chiusura fresca e agrumata della cena.

KODAKARA ZENZERO 🍷 8 Liquore allo zenzero · 720 ml

Pungente, speziato e rinfrescante, prodotto con Junmai Daiginjo e succo fresco di zenzero. Un finale deciso e aromatico.
A tavola · Da gustare da solo come chiusura fresca e speziata.

AMABUKI MATCHA YUZU 🍷 8 Liquore al matcha e yuzu · 720 ml

L'incontro tra matcha di Kyoto e succo fresco di yuzu unisce dolcezza, umami, freschezza agrumata e un piacevole finale amarognolo.
A tavola · Da gustare da solo, per chi desidera un finale più originale, fresco e aromatico

CHIYOKOTOBUKI UMESHU 🍷 8 Umeshu · 500 ml

Intenso, corposo e rotondo, ottenuto con Junmai e succo di prugna di Yamagata. La base di sake gli dona profondità e una piacevole componente umami.
A tavola · Da gustare da solo, come chiusura morbida, fruttata e avvolgente.

SHIRAYUKI EDO GENSHU 🍷 8 Junmai Aged · 720 ml

Una riproduzione di una ricetta del periodo Edo Genroku. Ambrato, non diluito e complesso, sviluppa note di legno, caramello e tabacco: un sake da meditazione.
A tavola · Da gustare da solo, lentamente, come esperienza conclusiva della cena

Il pairing è volutamente flessibile: il sake può valorizzare un piatto per affinità, contrasto o capacità di rinfrescare

BOLLICINE

FRESCHES & IMMEDIATE

075 CARATI 🍷 30 🍷 8
Prosecco DOC · Millesimato Brut
Piera 1899
Fresco e fragrante, con mela verde, pera e agrumi.
Sapido e vivace.

BANDAROSSA 🍷 35 🍷 10
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
· Extra Dry Millesimato
Bortolomiol
Fruttato e aromatico, con mela gialla,
pera e agrumi. Morbido e vellutato.

SECCHES & MINERALI

BIONDELLI BLANC DE BLANCS 🍷 48
Franciacorta D.O.C.G. · Pas Dosé
Biondelli
100% Chardonnay, molto secco e minerale,
con agrumi, pesca, albicocca e mandorla tostata.

GOSSET EXTRA BRUT 🍷 80
Champagne · Extra Brut
Gosset
Fresco e preciso, con fiori bianchi, pera e agrumi. Secco,
sapido e persistente.

RÉSERVE PERPÉTUELLE NON DOSÉ 🍷 85
Champagne · Non Dosé
Philipponnat
Puro e verticale, senza dosaggio, con fiori bianchi, agrumi e
una lunga chiusura minerale.

CREMOSE & RAFFINATE

BIONDELLI SATÈN 🍷 52
Franciacorta D.O.C.G. · Satèn
Biondelli
Cremoso e raffinato, con fiori bianchi, lime,
pompelmo e delicate note di croissant e miele.

GASTON CHIQUET BRUT TRADITION 🍷 75
Champagne · Brut
Gaston Chiquet
Setoso e raffinato, con albicocca, frutta secca,
agrumi e delicate note di crosta di pane.

LOUIS ROEDERER COLLECTION 245 🍷 90
Champagne · Brut
Louis Roederer
Elegante e preciso, fresco e minerale,
con frutta bianca, agrumi e raffinata complessità.

BIANCHI

FRESCHI & MINERALI

RIBOLLA GIALLA 🍷 30 🍷 8
Friuli Colli Orientali D.O.C.
Piera 1899 · Terre Magre
Fresca e floreale, con rosa bianca, pesca, mela, pera
e agrumi. Elegante e di buona acidità.

SANTA CRISTINA 🍷 35 🍷 9
Lugana D.O.C.
Zenato
Fresco, elegante e minerale, con pesca, cedro, pompelmo e un
delicato tocco esotico.

MORBIDI, FRUTTATI & AROMATICI

SCAIA BIANCO 🍷 32 🍷 8
Delle Venezie IGT
Tenuta Sant'Antonio
Fresco e aromatico, con fiori bianchi, agrumi e frutta
tropicale. Sapido, morbido e vivace.

GEWÜRZTRAMINER 🍷 35 🍷 9
Alto Adige D.O.C.
Colterenzio
Intenso e aromatico, con rosa, albicocca matura e litchi,
accompagnati da delicate note speziate.

ROSATI

FRESCO & SAPIDO

ROSA DEI FRATI 🍷 35 🍷 9
Riviera del Garda Classico D.O.C.
Cà dei Frati
Fresco e sapido, con biancospino, mela verde e ciliegia.
Vivace, delicato e piacevole.

ROSSI

FRESCHI & FRAGRANTI

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 🍷 30 🍷 8
Friuli D.O.C.
Piera 1899 · Terre Magre
Fruttato e fresco, con lampone e mirtillo, sfumature erbacee e
speziate. Avvolgente, con tannini setosi.

ELEGANTI & STRUTTURATI

OCHETTI 🍷 45 🍷 10
Langhe D.O.C. Nebbiolo
Renato Ratti
Elegante e fragrante, con fragolina di bosco e lampone.
Vellutato, armonico e di grande bevibilità.

bevande

BIRRA ALLA SPINA Sapporo 0,4L | 6

RAMUNE | 4,50

Soda giapponese gassata, riconoscibile dalla caratteristica bottiglia in vetro con biglia.

HOJICHA | 3

Tè verde giapponese tostato, dal colore ambrato e dal gusto morbido e tostato.

COCA COLA CLASSICA o ZERO | 3,50

TÈ FREDDO LIMONE o PESCA | 3,50

ACQUA GASATA o NATURALE | 3

CAFFÈ | 2

Coperto a persona | 3,5

Oshibori extra | 1,5

allergeni

Nel menu trovate indicati gli allergeni con un codice numerico con riferimento alla tabella che segue.

IN CASO DI ALLERGIE SIETE INVITATI A FARLO PRESENTE AL PERSONALE IN SERVIZIO.

Nonostante le procedure adottate per ridurre il rischio di contaminazione, non possiamo escludere la presenza accidentale di tracce di allergeni.

1		CEREALI, GLUTINE CEREALS, GLUTEN	8		FRUTTA A GUSCIO, NOCI TREE NUTS, NUTS
2		CROSTACEI CRUSTACEA	9		SEDANO CELERY
3		UOVA EGGS	10		SENAPE MUSTARD
4		PESCE FISH	11		SESAMO SESAME SEEDS
5		ARACHIDI PEANUTS	12		ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI* SULFUR DIOXIDE, SULFITES*
6		SOIA SOY	13		LUPINI LUPINES
7		LATTE, LATTOSIO MILK, LACTOSE	14		MOLLUSCHI MOLLUSKS

*