



YuzuYa

la cucina giapponese è di casa!



Yuzuya è...

GIAPPONE

Con un occhio rivolto alla tradizione e l'altro alla modernità, vogliamo proporvi una panoramica autentica sui cibi della variegata realtà gastronomica del nostro paese; ogni proposta vuole concedervi l'occasione di immergervi nell'atmosfera di una affollata metropoli come in quella di un piccolo villaggio del Giappone, dove potreste realmente gustare ciò che trovate in questo menù.

Da Yuzuya, comodamente seduti ai vostri tavoli, **vogliamo farvi viaggiare con la mente...
... e con il palato.**

Yuzuya è...

QUALITÀ

Che sia inverno e vi stiate scaldando con una ciotola di *ramen* fumante, oppure estate e stiate gustando una fresca insalata con *wagyu*, potete essere certi che il nostro obiettivo è quello di proporvi prodotti di prima scelta, accuratamente selezionati e proposti secondo le preparazioni più genuine.

Da Yuzuya, abbiamo attentamente valutato ogni passo, a partire dalla **scelta della stessa materia prima e dei nostri fornitori**, per garantirvi tutto l'anno **un'esperienza autentica e di qualità.**



Yuzuya è...

FAMIGLIA

Il menù di Yuzuya rispecchia l'esperienza culinaria più genuina e quotidiana delle nostre case, e di milioni di altre case giapponesi: dallo street food ai piatti regionali delle feste, fino ai trend oggi diffusi nel nostro paese.

Il tutto condito dalla profonda attenzione delle donne giapponesi per la vita familiare, che per tradizione, si esprime grandemente sulla tavola.

Competenza e premura, varietà ed equilibrio, cultura del cibo e dell'ospitalità fanno di ogni pasto un'esperienza unica e piacevole.

il significato del nome

YUZUYA

Il nome Yuzuya vuole essere l'emblema della nostra filosofia: lo yuzu è un agrume giapponese, dal forte aroma e dal gusto acre, che viene largamente utilizzato in cucina per condire e aromatizzare molti piatti e, oggi, in veloce diffusione al di fuori dei confini giapponesi. Nella tradizione, inoltre, lo yuzu ha anche un valore simbolico, in quanto frutto-simbolo del solstizio d'inverno e, per estensione, dell'incedere delle stagioni, punto cardine ed imprescindibile nella cucina giapponese.



MENÙ CENA

coperto 3,00

follow us on



@yuzuyabologna

Il pesce crudo che serviamo in questo ristorante è pesce fresco precedentemente sottoposto al trattamento di abbattimento previsto dalla vigente normativa, a prevenzione del rischio anisakis.

Il personale del ristorante è a completa disposizione per informazioni su menù, piatti e ingredienti, con particolare riguardo alla presenza di allergeni nelle preparazioni; l'elenco completo degli allergeni, corrispondenti ai numeri riportati in rosso per ogni piatto, è riportato a fine menù.

*: questa preparazione può contenere ingredienti surgelati



ANTIPASTI & ALLA CARTA

Mini antipasto misto	6
<i>Edamame, 2 bocconcini di sushi e un kobachi</i> <i>(assaggio del giorno)</i> <i>(allergie variabili secondo disponibilità)</i>	
Edamame.....	4
<i>Fagioli verdi giapponesi scottati (6)</i>	
Takoyaki 4 pz./8 pz.	5 / 10
<i>Polpette di polpo in pastella</i> <i>(1, 3, 4, 6, 9, 10, 14)</i>	
Gyoza 5 pz.	7
<i>Ravioli di suino (1, 6, 11)</i>	
Kakiage veg	8
<i>2 pezzi di tempura di verdure (1, 3)</i>	



SUSHI & SASHIMI

Mini sashimi.....5
3 pz di salmone (4)

Yuzuyamaki - 4 pz./8 pz 7 / 14
Makizushi della casa (1, 2, 3, 4, 6)

Uramaki - 4 pz./8 pz..... 7 / 14
Gamberi cotti, avocado, insalata, maionese (2, 3, 6, 10, 11)

Harami maki - 6 pz./12 pz..... 6 / 12
Makizushi di ventresca di salmone (4)

Tuna maki - 6 pz./12 pz 5 / 10
Makizushi di tonno e maionese (3, 4, 6, 10)

Canapè di sushi - 4 pz./8 pz 7 / 14
Secondo disponibilità



Una delle formule più tradizionali della cucina giapponese (*Washoku*) è il **Teishoku** con le sue attente regole per fornire un pasto dal nutrimento equilibrato, vario e salutare, con un numero prestabilito di piccole e curate porzioni. Il nostro menù *Teishoku* comprende una **portata principale** (a scelta), servita con una **zuppa di miso**, una ciotola di **riso** e **due contorni** a base di verdure di stagione e sottaceti.

Teishoku del giorno18
(varia in base alla scelta sdella cucina)

TEISHOKU A BASE DI CARNE

Tonkatsu teishoku18
Cotoletta di maiale alla giapponese (1, 3)

Katsujyu teishoku.....18
*Cotoletta di maiale e frittata di uova
 su letto di riso al vapore (1, 3, 6)*

Curry rice teishoku.....19
*Curry di manzo con riso al vapore
 (1, 6, 9, 11, 12)*

Katsu curry teishoku.....21
*Curry di manzo e cotoletta di maiale con riso al vapore
 (1, 3, 6, 9, 11, 12)*

Tori Burg teishoku.....18
Polpettone di pollo in salsa teriyaki (1, 3, 6)



TEISHOKU A BASE DI PESCE

Sashimi teishoku.....	22
<i>Crudo del giorno (1, 4)</i>	
Sake yuan teishoku.....	18
<i>Salmone marinato al succo di limone e soia cotto alla piastra (1, 4, 6)</i>	
Sake mayo teishoku.....	18
<i>Salmone fritto in salsa di senape e maionese (1, 3, 4, 6, 10, 12)</i>	
Ebi kanokoage teishoku	18
<i>Polpette di gamberi croccanti fritte (1, 2, 6, 11)</i>	
Ebi Kakiage Udon Teishoku.....	18
<i>Spaghetti grossi di farina di grano duro in brodo con tempura di gamberi e verdure (1, 2, 3, 4, 6)</i>	

TEISHOKU A BASE DI VERDURE

Kakiage Udon veg teishoku	16
<i>Spaghetti grossi di farina di grano duro in brodo* con tempura di verdure (1, 3, 4, 6)</i>	
<i>*: il brodo giapponese "dashi" è a base di pesce</i>	



DOLCI

Mochi	3,5
<i>Pasta di riso con marmellata di fagioli rossi (6)</i>	
Dorayaki	3,5
<i>Pancake con marmellata di fagioli rossi (1, 3, 6, 7)</i>	
Yukimi daifuku	6
<i>Mochi con gelato di vaniglia accompagnato da marmellata di fagioli rossi (7)</i>	
T's cake	6
<i>Cheesecake con salsa di yuzu (1, 3, 7)</i>	
Dolce del giorno.....	6



Allergeni



1. Glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Semi di sesamo



12. Anidride Solforosa



13. Lupini



14. Molluschi





via Nicolò dall'Arca, 1/I-L · 40129 Bologna (IT)

p. iva / c.f. 03511821203

+ 39 051 0415021 · yuzu@yuzuya.it

 : facebook.com/yuzuyabologna

 : instagram.com/yuzuyabologna

w w w . y u z u y a . i t

