



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.



Yuzuya is... JAPAN

Valuing tradition as much as innovation, we want to give you a comprehensive selection of the endless options of Japanese cooking. With our dishes we want you to feel the real Japanese atmosphere whether it is an overcrowded city or a small quiet village.

Sitting at our tables **we want you to travel with your mind and your taste.**

Yuzuya is... QUALITY

Whether you're getting warmed up with a steaming ramen bowl in winter or eating a refreshing chirashi sushi in summer, our aim remains the same. We always work towards the best quality ingredients.

From the selection of the ingredients and of our suppliers, every step in the creation of our dishes is carefully considered so we can promise you a real and **high quality dining experience** throughout the whole year.

Yuzuya is... FAMILY

Yuzuya's menu is the menu of millions of Japanese homes like ours. From street food and regional dishes to new trends, every dish is carefully prepared by Japanese women as they would prepare them for their families.

Proficiency and attention, diversity and balance, food and hospitality culture. All these features make every meal unique and pleasant.

the meaning of the name YUZUYA

The name Yuzuya is the symbol of our philosophy. Yuzu is a sour Japanese citrus fruit with a strong scent. It is widely used to dress and season many dishes, even outside Japanese borders.

Traditionally yuzu symbolizes the winter solstice and by extension, the succession of the seasons which is one of the most important features of Japanese cooking.



MENÙ

coperto cena / dinner cover charge 3,00
coperto pranzo / lunch cover charge 2,00

follow us on



@yuzuyabologna



= piatto vegetariano / ヴェジタリアン / *vegetarian dish*

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

The raw fish served in this restaurant is fresh fish blast freezed, as current regulations require, in order to prevent anisakis infections.

Further information about menu, dishes, ingredients and allergen is available on request. The red numbers under every dish refer to the complete allergen list at the end of the menu.

**: this preparation may contain frozen ingredients*



ANTIPASTI & ALLA CARTA

前菜・アラカルト / Appetizer & A la carte

Mini salmone (サーモンのお刺身 - 3切)5
3 pezzi di sashimi di salmone

Mini Sashimi · 3 pieces of salmon sashimi
(4)

Sashimi misto (刺身盛り合わせ)15
Misto di crudo del giorno

Mixed Sashimi · Mixed raw fish of the day
(1, 4, 6, 14)

Yuzuya maki 4/8 pezzi (ゆずや巻 - 4/8切)7/14
Makizushi della casa

Yuzuya maki 4/8 pcs · Yuzuya special sushi roll
(1, 2, 3, 4, 6)

Harami maki 6/12 pezzi (ハラミ巻 - 6/12切)6/12
Hosomaki di ventresca di salmone

Harami maki 6/12 pcs · Sushi roll with salmon belly,
ginger and spring onion
(4)

Tuna maki 6/12 pezzi (ツナ巻 - 6/12切)5/10
Hosomaki di tonno cotto e maionese

Tuna maki 6/12 pcs · Sushi roll with tuna mayo
(3, 4)

Canapè 4/8 pezzi (カナッペ - 4/8コ)7/14
4 tipi di pesce del giorno su roll di riso e alga nori

Canapè 4/8 pcs · Sushi roll with 4 different types of fish topping
(1, 4, 6, 14)



 Edamame (枝豆)	4
<i>Fagioli verdi giapponesi scottati</i>	
<i>Edamame · Boiled and salted japanese green beans</i>	
(6)	
Gyoza ebi (エビ餃子)	8
<i>Ravioli di gamberi alla piastra</i>	
<i>Gyoza ebi · grilled shrimp dumplings</i>	
(1, 2, 6, 11)	
Gyoza di suino (餃子)	7
<i>Ravioli di suino alla piastra</i>	
<i>Pork Gyoza · grilled pork dumplings</i>	
(1, 6, 11)	
Takoyaki 4/8 pezzi (たこ焼き - 4/8コ)	5/10
<i>Polpette di polpo in pastella</i>	
<i>Takoyaki 4/8 pcs · Fried octopus balls</i>	
(1, 3, 4, 6, 9, 10, 14)	
Karaage (唐揚げ)	7/13
<i>Bocconcini di pollo fritto alla giapponese</i>	
<i>Karaage · Fried chicken bites in Japanese style</i>	
(1, 6)	
 Korokke (ポテトコロッケ)	10
<i>Crocchette di patate in salsa agrodolce con verdure</i>	
<i>Korokke · Potato croquettes with sweet and sour sauce and vegetables</i>	
(1, 3, 6)	
 Kobachi di verdure (野菜の小鉢)	5
<i>Proposta della cucina a base di verdure</i>	
<i>Veg Kobachi · Vegetarian appetizer according to the kitchen's choice</i>	
(allergeni variabili, 異なる食物アレルギー, variable allergens)	



定食

cos'è il TEISHOKU

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.

what's TEISHOKU

Teishoku is one of the most traditional forms of *washoku*, Japanese cooking. Every teishoku has accurate rules to provide a balanced and healthy meal using a prearranged number of small dishes.

Our Teishoku consists of a **main dish** (of your choice) served with **miso soup**, a bowl of **rice** and two **side dishes**.



TEISHOKU

定食

questi piatti variano secondo la proposta della cucina
本日のおすすめ・see *kitchen's choice*

Men (麺)18

Proposta della cucina a base di noodles

Noodles dish according to the kitchen's choice

(allergeni variabili, 異なる食物アレルギー, *variable allergens*)

Saba (鯖)18

Proposta della cucina a base di filetto di sgombrò

Saba · Mackerel fillet dish according to the kitchen's choice

(allergeni variabili, 異なる食物アレルギー, *variable allergens*)

Sake (鮭)18

Proposta della cucina a base di filetto di salmone

Sake · Salmon fillet dish according to the kitchen's choice

(allergeni variabili, 異なる食物アレルギー, *variable allergens*)

Ebi (海老)18

Proposta della cucina a base di gamberi

Ebi · Shrimp dish according to the kitchen's choice

(allergeni variabili, 異なる食物アレルギー, *variable allergens*)

Kaisenjyu (海鮮重)22

Letto di riso di sushi con crudo del giorno

Kaisenjyu · Mixed raw fish on sushi rice

(1, 2, 3, 4, 6, 14)

Sashimi (刺身)20

Crudo del giorno

Sashimi · Mixed raw fish of the day

(1, 4, 6, 14)



Unajyu (鰻重)	26
<i>Anguilla alla griglia su letto di riso al vapore</i>	
<i>Unajyu · japanese style eel served on rice</i>	
(1, 3, 4, 6)	
Sake mayo (鮭マヨ)	18
<i>Salmonе fritto in salsa di senape e maionese giapponese</i>	
<i>Sake mayo · Fried salmon in grain mustard sauce and Japanese mayo</i>	
(1, 3, 4, 6, 10, 12)	
Curry rice (カレーライス)	19
<i>Curry di guanciale di manzo con riso al vapore</i>	
<i>Curry rice · Japanese beef curry with rice</i>	
(1, 6, 9, 11, 12)	
Katsu curry rice (カツカレーライス)	21
<i>Curry di guanciale di manzo e cotoletta di maiale con riso al vapore</i>	
<i>Katsu curry rice · Japanese beef curry and Japanese style pork cutlet with rice</i>	
(1, 3, 6, 9, 11, 12)	
Katsujyu (かつ重)	18
<i>Cotoletta di maiale e frittata morbida su letto di riso al vapore</i>	
<i>Katsujyu · Japanese style pork cutlet with soft omelette served on rice</i>	
(1, 3, 6)	
Tonkatsu (とんかつ)	18
<i>Cotoletta di maiale alla giapponese</i>	
<i>Tonkatsu · Pork cutlet in Japanese style</i>	
(1, 3)	



Karaage (唐揚げ)18

Bocconcini di pollo fritto alla giapponese

Karaage · Fried chicken bites in Japanese style

(1, 6)

 Korokke (ポテトコロッケ)16

Crocchette di patate in salsa agrodolce con verdure

Korokke · Potato croquettes with sweet and sour sauce and vegetables

(1, 3, 6)

 Kitsunejyu (きつねとじ)16

Tofu fritto con frittata morbida su letto di riso al vapore

Kitsunejyu · Fried tofu with soft omelette served on rice

(1, 3, 6)



PROPOSTA DELLA CUCINA

本日のおすすめ / Kitchen's choice

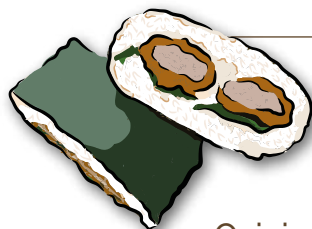
Periodicamente le proposte della cucina varieranno in base a stagionalità e disponibilità delle materie prime.

Al ristorante troverete il menù del giorno e il nostro personale saprà raccontarvi tutti i piatti fuori menù.

週替わりメニューは季節ごとに内容が定期的に変更されます。その日のおすすめなどもご用意しておりますのでお気軽にスタッフにお声がけください。

The kitchen proposals will periodically vary based on seasonality and availability of raw ingredients.

At the restaurant you will find the "menu of the day" and our staff will tell you about all the off-menu dishes.



solo mercoledì, giovedì e venerdì a pranzo
水、木、金曜日のランチタイム限定
wednesday, thursday and friday lunch only

Onigirazu · carne / pesce / 🌿 vegetariano (おにぎらず)3

Panino di riso racchiuso in alga nori con varie farciture

Onigirazu · Rice sandwich wrapped in nori seaweed with various fillings
meat / fish / vegetables

(allergeni variabili, 異なる食物アレルギー, variable allergens)



Allergeni

食物アレルギー / Allergens



1. Glutine
グルテン, Gluten



2. Crostacei
甲殻類, Crustaceans



3. Uova
卵, Eggs



4. Pesce
魚, Fish



5. Arachidi
落花生, Peanuts



6. Soia
大豆, Soy



7. Latte
乳, Milk



8. Frutta a guscio
くるみ, Tree nuts



9. Sedano
セロリ, Celery



10. Senape
マスタード, Mustard



11. Semi di sesamo
ごま, Sesame



12. Anidride Solforosa
無水亜硫酸, Sulphites



13. Lupini
リーピン豆, Lupin



14. Molluschi
貝類 軟体類, Molluscs







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

