

Taki®



Importatore Diretto di
Carne Wagyu dal Giappone



JETRO Japan External Trade
Organization

Certificato dal Ministero
dell'Agricoltura, delle Foreste
e della Pesca Giapponese



FONDAZIONE ITALIA GIAPPONE

伊日財団

FONDATA DA UMBERTO AGNELLI
PATROCINATA DALLA CAMERA
DEI DEPUTATI

Entrée in Stile Giapponese

Gohan

Semplice Riso Bianco
Giapponese al Vapore

4

Miso Shiru

Tipica Zuppa di Miso Giapponese
con Alghe ed Erba Cipollina

6

Sushi Meshi

Riso Bianco Giapponese
condito per Sushi

6

Tofu Miso Shiru

Zuppa di Miso con dadini di Tofu al
Naturale, Alghe ed Erba Cipollina

7

Edamame

Fagiolini* di Soia Giapponesi
bolliti al Sale

6

Hiyayakko

Tofu al naturale con Fiocco di
Tonno, Zenzero ed Erba Cipollina

6

Onighiri

Tipiche Polpettine di Riso farcite con
Salmone grigliato e Prugna Umeboshi; 2 pz

9

Wakamesu

Alghe Verdi del Pacifico
marinate in Aceto di Riso

8

Aghedashi Tofu

Tofu Fritto in Salsa con Fiocco di Tonno,
Zenzero ed Erba Cipollina

8

Crudités e Tartàre

Tris di Tartàre	32
Tartàre di Salmone, Tonno* e Pesce Bianco su Avocado; ~ 200 g	
Salmone Marinato Taki	22
Carpaccio di Salmone, in taglio sottile Giapponese, marinato in Salsa Ponzu	
Usuzukuri	20
Carpaccio di Spigola, in taglio sottile Giapponese, con Salsa Ponzu a parte	
Shake Tartàre	29
Tartàre di Salmone su Avocado e Salsa Yuzu Ponzu; ~ 180 g	
Shiromi Tartàre	27
Tartàre di Pesce Bianco su Avocado e Salsa Yuzu Ponzu; ~ 180 g	
Maguro Tartàre	30
Tartàre di Tonno* su Avocado e Salsa Yuzu Ponzu; ~ 180 g	

Composizioni di Sushi Misto

Sushi Moriawase Ume 6 Nighiri • 2 Uramaki • 2 Hosomaki	<i>23</i>
Sushi Moriawase Take 10 Nighiri • 3 Uramaki • 3 Hosomaki	<i>35</i>
Sushi Moriawase Matsu 12 Nighiri • 4 Uramaki • 4 Hosomaki • 2 Gunkan	<i>51</i>
Salmon Nighiri Plate 7 Nighiri di Salmone	<i>30</i>
Sushi & Sashimi Regular 4 Nighiri • 4 Sashimi • 2 Uramaki • 2 Hosomaki	<i>31</i>
Sushi & Sashimi Medium 7 Nighiri • 6 Sashimi • 2 Uramaki • 2 Hosomaki • 1 Gunkan	<i>43</i>
Sushi & Sashimi Deluxe 12 Nighiri • 9 Sashimi • 4 Uramaki • 2 Hosomaki • 2 Gunkan	<i>70</i>

Le composizioni miste di Sushi e/o Sashimi possono contenere, a seconda della disponibilità:
Salmone, Spigola, Orata, Gambero Rosso*, Gambero Cotto*, Seppia*, Tonno*, Surimi*

Sashimi

Speciale taglio Giapponese di Pesce crudo

Shake Sashimi Sashimi di Salmone; 6 pz	30
Shiromi Sashimi Sashimi di Pesce Bianco; 6 pz	24
Maguro Sashimi Sashimi di Tonno*; 6 pz	28
Sashimi Mix Misto di Sashimi; 12 pz	40
Sashimi Max Misto Imperiale di Sashimi; 24 pz	71
Shakedon Sashimi di Salmone su base di Riso per Sushi	30
Kaisen Chirashi Sottile Sashimi misto su base di Riso per Sushi	30

Le composizioni miste di Sashimi possono contenere, a seconda della disponibilità:
Salmone, Spigola, Orata, Gambero Rosso*, Gambero Cotto*, Seppia*, Tonno*, Surimi*

Nighiri

Shake
Salmone

10

Maguro
Tonno*

13

Shake Aburi
Salmone Scottato

11

Maguro Aburi
Tonno* Scottato

14

Ika
Calamaro*

8

Amaebi
Gambero Rosso*

18

Suzuki
Spigola

9

Hotate
Capasanta Giapponese*

17

Tai
Orata

9

Ebi
Gambero Cotto*

9

Unaghi
Anguilla Arrosto*

20

Ciascuna porzione di Nighiri
è composta da 2 pezzi

Takí

Hosomaki e Oshizushi

Kappa Hosomaki Roll di Riso con Cetriolo, avvolto in Alga Nori	<i>8</i>	Oshi Spicy Shake Riso pressato ripieno di Salmone Piccante e Avocado; ricoperto con Uova di Pesce Volante* e Scaglie di Tempura	<i>20</i>
Avocado Hosomaki Roll di Riso con Avocado, avvolto in Alga Nori	<i>9</i>	Oshi Spicy Maguro Riso pressato ripieno di Tonno* Piccante e Avocado; ricoperto con Uova di Pesce Volante* e Scaglie di Tempura	<i>20</i>
Shake Hosomaki Roll di Riso con Salmone, avvolto in Alga Nori	<i>13</i>	Oshi Beef Riso pressato ripieno di crema di alghe e senape in grani ; ricoperto con Manzo macinato cotto e Uova di Pesce Volante*	<i>24</i>
Shiromi Hosomaki Roll di Riso con Pesce Bianco, avvolto in Alga Nori	<i>11</i>		
Tekka Hosomaki Roll di Riso con Tonno*, avvolto in Alga Nori	<i>15</i>		

Ciascuna porzione di Hosomaki
è composta da 8 pezzi

Ciascuna porzione di Oshizushi
è composta da 6 pezzi

International California Maki Fusion

California Flowers

ricoperto di semi di Sesamo;
ripieno di Surimi* e Cetriolo; 8 pz

18

Shake Avo Uramaki

ricoperto di semi di Sesamo; ripieno
di Salmone e Avocado; 8 pz

23

Fuji Roll

ricoperto di Robiola e Alga Nori; ripieno
di Salmone, Surimi* e Avocado; 5 pz

23

California Summer Roll

ricoperto di Fragole, Avocado e semi
di Sesamo; ripieno di Surimi* e
Avocado; 8 pz

22

California Dragon

ricoperto di Anguilla* Arrosto
e semi di Sesamo; ripieno
di Surimi* e Avocado; 8 pz

38

California Crunchy Tempura

ricoperto di semi di Sesamo, Uova di Pesce
Volante* e Scaglie di Tempura; ripieno di
Tempura di Gambero* e Surimi*; 10 pz

28

Shake Fry Roll
ricoperto di Tartare di Salmone,
Elba Cipollina e Uova di Salmone;
ripieno di Salmone in panatura
con salsa Yuzumayo; 8 pz

30

Yasai Tempura Roll
Ricoperto di Avocado con salsa
Yuzumayo; ripieno di Tempura di carote e
zucchini; 8 pz

26

Shiromizukushi Roll
ricoperto di Tartare di Shiromi
con Salsa Ponzu e Yuzu; ripieno
di Pesce bianco, Avocado e Lime;
8 pz

34

Tricolore Roll
ricoperto di Salsa di Avocado; ripieno di
Pesce bianco, Tonno e Salmone; 8 pz

36

Spider Roll
ricoperto di semi di Sesamo, Uova di Pesce
Volante* e Scaglie di Tempura;
ripieno di Soft Shell Crab*, Salmone
piccante, Avocado; 10 pz

43

Gunkan e Temaki

Tobiko Bocconcini di Riso e Alga Nori con Uova di Pesce Volante*	<i>12</i>	Shake Temaki Cono di Alga Nori, Riso e Salmone	<i>14</i>
Shake Neghi Bocconcini di Riso e Alga Nori con Tartàre di Salmone ed Erba Cipollina	<i>14</i>	Shake Avo Temaki Cono di Alga Nori, Riso, Salmone ed Avocado	<i>16</i>
Ikura Bocconcini di Riso e Alga Nori con Uova di Salmone* dell'Alaska	<i>21</i>	Shiromi Temaki Cono di Alga Nori, Riso e Pesce Bianco	<i>12</i>
Maguro Neghi Bocconcini di Riso e Alga Nori con Tartàre di Tonno* ed Erba Cipollina	<i>15</i>	Tekka Temaki Cono di Alga Nori, Riso e Tonno*	<i>15</i>

Ciascuna porzione di Gunkan
è composta da 2 pezzi

Taki

Ciascuna porzione di Temaki
è composta da 1 pezzo

International Japanese Salads

Insalata Giapponese Verde Insalata Verde con Alghe e Salsa al Sesamo	9
Tofu Salada Insalata Verde con Tofu al naturale e Salsa al Sesamo	15
Shake Avocado Salada Insalata Mista, Avocado, Pomodori, Salmone Scottato ed Edamame	23
Tuna Avocado Salada Insalata Mista, Avocado, Pomodori, Tonno* Scottato ed Edamame	24
Shakekawa Salada Insalata con Salmone Croccante e Salsa a base di Ponzu	13
Verdure Saltate Carote, Zucchine e Verza saltate alla piastra	9

Pesce e Carne nella Tradizione Giapponese

Shake Teriyaki Salmone alla griglia in Salsa Teriyaki	25	Tori Karaaghe Bocconcini di Pollo Fritto	16
Shake Shioyaki Salmone alla griglia al Sale	25	Yakitori Spiedini di Pollo in Salsa Teriyaki; 2 pz	16
Shiromi Shioyaki Pesce Bianco alla griglia al Sale	22	Tori Teriyaki Cosce di Pollo disossate Arrosto in Salsa Teriyaki	20
Shake Saikyoyaki Salmone marinato con Saikyo Miso, cotto alla griglia	33	Tonkatsu Filetto di Maiale in panatura croccante	20
Ghindara Saikyoyaki Merluzzo Nero marinato con Saikyo Miso, cotto alla griglia	45	Beef Shioyaki Tagliata di Manzo alla griglia; ~ 150 g	24
Kamo Roast		28	
Petto di Anatra cotto a bassa temperatura con Salsa Speciale			

Gyoza e Ramen

Yasai Gyoza

Ravioli* fritti ripieni di Verdure; 6 pz

12

Gyoza Classic

Ravioli* fritti ripieni di Verdure e Carne di Suino; 6 pz

13

Ebi Gyoza

Ravioli* fritti ripieni di Verdure e Gamberi; 6 pz

16

Miso Ramen

Brodo di Miso, Carne di Suino, Erba Cipollina, Naruto*, Uovo Sodo Marinato, Alghe

17

Shoyu Ramen

Brodo di Soia, Carne di Suino, Erba Cipollina, Naruto*, Uovo Sodo Marinato, Alghe

17

Udon e Soba Giapponesi

Yakiudon Veg	<i>16</i>
Spaghetti Giapponesi di Grano Duro saltati alla Piastra con misto di Verdure	
Yakiudon Classic	<i>18</i>
Spaghetti Giapponesi di Grano Duro saltati alla Piastra con misto di Verdure, Carne di Suino e Fiocco di Tonno	
Shake Yakiudon	<i>25</i>
Spaghetti Giapponesi di Grano Duro saltati alla Piastra con misto di Verdure, Salmone e Fiocco di Tonno	
Wakame Udon	<i>16</i>
Spaghetti Giapponesi di Grano Duro in Brodo Umami con Alghe ed Erba Cipollina	
Wakame Soba	<i>16</i>
Spaghetti Giapponesi di Farina Integrale in Brodo Umami con Alghe ed Erba Cipollina	
Zaru Soba (freddo)	<i>16</i>
Spaghetti Giapponesi di Farina Integrale con Brodo Freddo Umami a parte	

Yakimeshi e Donburi con base Umami Taki

Yakimeshi Veg	9
Riso Giapponese saltato alla Piastra con misto di Verdure	
Yakimeshi Classic	11
Riso Giapponese saltato alla Piastra con misto di Verdure, Würstel di Pollo e Uova	
Shake Yakimeshi	17
Riso Giapponese saltato alla Piastra con misto di Verdure, Salmone e Uova	
Katsu Don	22
Piatto di Riso guarnito con Filetto di Maiale panato, Dashi, Uovo ed Erba Cipollina	
Wagyu Don	38
Piatto di Riso guarnito con Manzo Giapponese bollito in brodo di Dashi e Zenzero Rosso	
Una Don	33
Piatto di Riso guarnito con Anguilla* Arrosto e Salsa Teriyaki	

Tipici Tempura e Kushikatsu Giapponesi

Cheese Kushikatsu 12
Caratteristici Spiedini Giapponesi di Formaggio in panatura e Salsa; 3 pz

Shake Kushikatsu 20
Caratteristici Spiedini Giapponesi di Salmone in panatura e Salsa; 3 pz

Yasai Tempura 17
Frittura Giapponese di Verdure miste; 10 pz

Tempura Moriawase 22
Frittura Giapponese di Verdure miste e Gamberoni*; 6+2 pz

Ebi Tempura 24
Frittura Giapponese di Gamberoni*; 5 pz

Soft Shell Crab 24
Frittura Giapponese di Granchio*; 1 pz

Desserts

Gelato Artigianale • Sesamo • Zenzero • Tè Verde • Fagioli Rossi Azuki	<i>10</i>	Tiramisù Taki al Tè Verde Savoardi, Tè Verde e Crema al Mascarpone	<i>10</i>
Shiro Daifuku Dolce* di Riso ripieno di Marmellata di Fagioli Rossi	<i>10</i>	Mochi Ice Dolce* di Riso ripieno di Gelato	<i>10</i>
Sakura Mochi Dolce* di Riso e Fagioli Rossi, ricoperto con Foglia di Ciliegio	<i>8</i>	Yokan Dolce di Fagioli Rossi	<i>8</i>
Dorayaki Dolce* di Farina di Grano ripieno di Marmellata di Fagioli Rossi	<i>10</i>	Cheese Cake ricoperta con Fragole fresche	<i>10</i>
Matcha Cake Pan di Spagna al Tè Verde farcito con Crema Chantilly al Matcha	<i>10</i>	Mont Blanc Meringa, Panna montata e purea di Marron Glacé	<i>10</i>
Frutta Mista Tagliata di Frutta Mista	<i>12</i>		

Bevande

San Benedetto Naturale - Frizzante 650 ml	4,5
San Benedetto Leggermente Frizzante 750 ml	4,5
Ramune Soda Giapponese Gusto Classic o Yuzu	4,5
Soft Drinks Coca Cola • Coca Cola Zero • Fanta Orange	5

Birre

Asahi Lager - 330ml - 5,2°	6
Sapporo Lager - 330ml - 4,7	6
Kirin Lager - 330ml - 5,0°	6

Tè Giapponesi

Sencha Tè Verde Classico	6
Hojicha Tè Verde Tostato	6
Genmaicha Tè Verde con Riso Tostato	6
Tè Freddo Sencha	5

Vini al Calice

Vino Bianco della casa	9
Prosecco	8

Vino Rosso della Casa	9
Oltrepò Pavese Metodo classico	12

Takí

Caffè, Liquori e Distillati

Caffè Espresso	<i>3,5</i>	Caffè Decaffeinato	<i>4</i>
Umeshu Liquore a base di Prugna Ume	<i>7</i>	Sake Sho Chiku Bai Sake Classico Caldo o Freddo ~ 180 ml	<i>10,5</i>
Shochu Ikkomon Distillato di Patate Dolci	<i>12</i>	Shochu Towari Distillato di Grano Saraceno	<i>12</i>
Akashi White Oak Branded Whisky Giapponese	<i>11</i>	Nikka Miyagikyo Single Malt Whisky Giapponese	<i>16</i>
Suntory Hibiki Branded Whisky Giapponese	<i>20</i>	Suntory Royal Branded Whisky Giapponese	<i>16</i>
Nikka Coffey Gin Giapponese	<i>16</i>	Roku Gin Giapponese	<i>16</i>
Ki No Bi Dry Gin Giapponese	<i>17</i>	Amari Classici Jägermeister • Montenegro • Amaro del Capo	<i>6</i>
Ryoma Rum Giapponese	<i>16</i>		

Sibona Grappa Barrique	<i>11</i>	Berta Grappa Bianca	<i>11</i>
Bortolomiol Banda Rossa Grappa Bianca	<i>10</i>	Sarpa di Poli Grappa Bianca	<i>8</i>
Labaude 1964 Cognac	<i>20</i>	Labaude 1965 Cognac	<i>18</i>
Elegantissime Cru Cognac	<i>12</i>	Laberdolive Armagnac	<i>15</i>
Dartigalongue Armagnac	<i>12</i>	Appleton Estate 8 Rum	<i>16</i>
Appleton Estate 12 Rum	<i>17</i>	Negroni Cocktail	<i>10</i>
Spritz Cocktail	<i>16</i>	Limoncello	<i>6</i>

NOTE SULLA SICUREZZA DEI NOSTRI PRODOTTI

***Prodotti surgelati:** i prodotti contrassegnati sul Menù con il simbolo(*) sono congelati o surgelati all'origine di acquisto, seguendo tutte le norme di legge sulla continuità della catena del freddo e stoccaggio nel nostro Ristorante.

Tonno: il Tonno viene prevalentemente selezionato fresco, lavorato e sottoposto ad abbattimento della temperatura nei nostri laboratori; è però possibile che in alcuni periodi dell'anno in concomitanza con la chiusura della pesca, si possa ricorrere a forniture di Tonno surgelato all'origine.

Prodotti abbattuti nei nostri laboratori: Si segnala alla nostra clientela che nel Ristorante Giapponese TAKI viene utilizzato l'abbattimento di temperatura sulla totalità dei prodotti freschi, sia della pesca - che poi verranno somministrati crudi - sia su alcune lavorazioni di carne. Gli alimenti freschi, dopo essere stati lavorati dai nostri Chef, vengono sottoposti ad uno speciale abbattimento rapido a ventilazione forzata fino alla temperatura di - 45 gradi per poi essere sottoposti per ulteriori 48 ore ad abbattimento statico alla temperatura di - 50/- 70 gradi, per poter garantire la massima qualità e sicurezza del prodotto, come descritto nel nostro Piano HACCP in riferimento alle disposizioni di legge ai sensi del Reg. CE 852/04.

Per allergie e/o Intolleranze vi preghiamo di informare il Personale di Sala

INFORMATIVA RELATIVA ALLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DI LORO DERIVATI

Per una maggiore tutela della nostra gentile clientela, avvisiamo che i piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e le bevande, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Regolamento UE 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
15. E129 può influire negativamente sull'attenzione dei bambini.
16. E102 può influire negativamente sull'attenzione dei bambini.