

Takí®



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

Tartàre di Salmone, Tonno* e Pesce Bianco su Avocado; ~ 200 g

32

Salmone Marinato Taki

Carpaccio di Salmone, in taglio sottile Giapponese, marinato in Salsa Ponzu

22

Usuzukuri

Carpaccio di Spigola, in taglio sottile Giapponese, con Salsa Ponzu a parte

20

Shake Tartàre

Tartàre di Salmone su Avocado e Salsa Yuzu Ponzu; ~ 180 g

29

Shiromi Tartàre

Tartàre di Pesce Bianco su Avocado e Salsa Yuzu Ponzu; ~ 180 g

27

Maguro Tartàre

Tartàre di Tonno* su Avocado e Salsa Yuzu Ponzu; ~ 180 g

30

Composizioni di Sushi Misto

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

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	8	Oshi Spicy Shake Riso pressato ripieno di Salmone Piccante e Avocado; ricoperto con Uova di Pesce Volante* e Scaglie di Tempura	18
Avocado Hosomaki Roll di Riso con Avocado, avvolto in Alga Nori	9	Oshi Shake Riso pressato ripieno di Surimi* e Avocado; ricoperto con Salmone	22
Shake Hosomaki Roll di Riso con Salmone, avvolto in Alga Nori	13	Oshi Spicy Maguro Riso pressato ripieno di Tonno* Piccante e Avocado; ricoperto con Uova di Pesce Volante* e Scaglie di Tempura	20
Shiromi Hosomaki Roll di Riso con Pesce Bianco, avvolto in Alga Nori	11	Oshi Maguro Riso pressato ripieno di Surimi* e Avocado; ricoperto con Tonno*	24
Tekka Hosomaki Roll di Riso con Tonno*, avvolto in Alga Nori	15	Oshi Unaghi Riso pressato ripieno di Surimi* e Avocado; ricoperto con Anguilla Arrosto*	26

Ciascuna porzione di Hosomaki
è composta da 8 pezzi

Ciascuna porzione di Oshizushi
è composta da 6 pezzi

Gunkan e Temaki

Tobiko

Bocconcini di Riso e Alga Nori
con Uova di Pesce Volante*

12

Shake Temaki

Cono di Alga Nori,
Riso e Salmone

14

Shake Neghi

Bocconcini di Riso e Alga Nori con
Tartàre di Salmone ed Erba Cipollina

14

Shake Avo Temaki

Cono di Alga Nori, Riso,
Salmone ed Avocado

16

Ikura

Bocconcini di Riso e Alga Nori con
Uova di Salmone* dell'Alaska

21

California Temaki

Cono di Alga Nori, Riso, Surimi*,
Cetriolo ed Avocado

9

Maguro Neghi

Bocconcini di Riso e Alga Nori con
Tartàre di Tonno* ed Erba Cipollina

15

Shiromi Temaki

Cono di Alga Nori,
Riso e Pesce Bianco

12

Tekka Temaki

Cono di Alga Nori,
Riso e Tonno*

15

Ciascuna porzione di Gunkan
è composta da 2 pezzi

Ciascuna porzione di Temaki
è composta da 1 pezzo

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 Salmon Roll ricoperto di Salmone e semi di Sesamo; ripieno di Surimi* e Cetriolo; 8 pz	34
California Summer Roll ricoperto di Fragole, Avocado e semi di Sesamo; ripieno di Surimi* e Avocado; 8 pz	22	Arcobaleno ricoperto di Pesce* misto e semi di Sesamo; ripieno di Surimi* e Cetriolo; 8 pz	36
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	26	California Dragon ricoperto di Anguilla* Arrosto e semi di Sesamo; ripieno di Surimi* e Avocado; 8 pz	38
Spider Roll ricoperto di semi di Sesamo, Uova di Pesce Volante* e Scaglie di Tempura; ripieno di Soft Shell Crab*, Surimi*, Salmone piccante, Avocado; 10 pz			

43

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 Petto di Anatra cotto a bassa temperatura con Salsa Speciale		28	

Gyoza e Ramen

Yasai Gyoza

Ravioli* alla piastra ripieni di Verdure; 6 pz

12

Gyoza Classic

Ravioli* alla piastra ripieni di Verdure e Carne di Suino; 6 pz

13

Ebi Gyoza

Ravioli* alla piastra 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

16

Spaghetti Giapponesi di Grano Duro saltati alla Piastra
con misto di Verdure

Yakiudon Classic

18

Spaghetti Giapponesi di Grano Duro saltati alla Piastra
con misto di Verdure, Carne di Suino e Fiocco di Tonno

Shake Yakiudon

25

Spaghetti Giapponesi di Grano Duro saltati alla Piastra
con misto di Verdure, Salmone e Fiocco di Tonno

Wakame Udon

16

Spaghetti Giapponesi di Grano Duro in Brodo Umami
con Alghe ed Erba Cipollina

Wakame Soba

16

Spaghetti Giapponesi di Farina Integrale in Brodo Umami
con Alghe ed Erba Cipollina

Zaru Soba (freddo)

16

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 Caratteristici Spiedini Giapponesi di Formaggio in panatura e Salsa; 3 pz	<i>12</i>
Shake Kushikatsu Caratteristici Spiedini Giapponesi di Salmone in panatura e Salsa; 3 pz	<i>20</i>
Yasai Tempura Frittura Giapponese di Verdure miste; 10 pz	<i>17</i>
Tempura Moriawase Frittura Giapponese di Verdure miste e Gamberoni*; 6+2 pz	<i>22</i>
Ebi Tempura Frittura Giapponese di Gamberoni*; 5 pz	<i>24</i>
Soft Shell Crab Frittura Giapponese di Granchio*; 1 pz	<i>24</i>

Desserts

Gelato Artigianale

- Sesamo • Zenzero
- Tè Verde • Fagioli Rossi Azuki

7

Shiro Daifuku

Dolce* di Riso ripieno di
Marmellata di Fagioli Rossi

7

Sakura Mochi

Dolce* di Riso e Fagioli Rossi,
ricoperto con Foglia di Ciliegio

7

Dorayaki

Dolce* di Farina di Grano
ripieno di Marmellata di Fagioli Rossi

7

Matcha Cake

Pan di Spagna al Tè Verde
farcito con Crema Chantilly al Matcha

9

Semifreddo alle fragole

Parfait alla crema pasticciera e panna,
joconde classica, pan di Spagna, fragole
e coulis di fragole.

9

Tiramisù Taki al Tè Verde

Savoardi, Tè Verde e
Crema al Mascarpone

9

Mochi Ice

Dolce* di Riso ripieno di Gelato

9

Yokan

Dolce di Fagioli Rossi

7

Cheese Cake

ricoperta con Fragole fresche

7

Mont Blanc

Meringa, Panna montata e
purea di Marron Glacé

7

Mela Stregata

Semifreddo alla Nocciola ricoperto di
Cioccolato

7

Mousse Cioccolato Bianco

Namelaka cioccolato bianco e vaniglia,
mousse al marron glacé, marmellata di
Azuki, dacquoise alle mandorle

9

Dolce Nocciola e Caramello

Mousse alla nocciola, ganache al
cioccolato al latte , caramello salato,
crumble di mandorle e nocciola

9

Frutta Mista

Tagliata di Frutta Mista

10

Caffè, Liquori e Distillati

Caffè Espresso	3,5	Caffè Decaffeinato	4
Umeshu	7	Sake Sho Chiku Bai	10,5
Liquore a base di Prugna Ume		Sake Classico Caldo o Freddo ~ 180 ml	
Yuzu no Kimochi	9	Shochu Towari	12
Liquore di Yuzu		Distillato di Grano Saraceno	
Shochu Ikkomon	12	Amari Classici	6
Distillato di Patate Dolci		Jägermeister • Montenegro • Amaro del Capo	
Sibona	11	Berta	11
Grappa Barrique		Grappa Bianca	
Akashi White Oak	11	Nikka Miyagikyo	16
Whisky Giapponese		Branded Whisky Giapponese	
Nikka Coffey	16	Suntory Hibiki	20
Gin Giapponese		Branded Whisky Giapponese	
Ki No Bi	17	Suntory Royal	16
Dry Gin Giapponese		Branded Whisky Giapponese	
Ryoma	16	Roku Gin	16
Rum Giapponese		Gin Giapponese	

Bevande

San Benedetto 4,5
Naturale - Frizzante
650 ml

San Benedetto 4,5
Leggermente Frizzante
750 ml

Ramune 4,5
Soda Giapponese
Gusto Classic o Yuzu

Soft Drinks 5
Coca Cola • Coca Cola
Zero

Birre

Asahi 6
Lager - 330ml - 5,2°

Sapporo 6
Lager - 330ml - 4,7

Kirin 6
Lager - 330ml - 5,0°

Tè Giapponesi

Sencha 6
Tè Verde Classico

Hojicha 6
Tè Verde Tostato

Genmaicha 6
Tè Verde con Riso Tostato

Tè Freddo 5
Sencha

Vini al Calice

Vino Bianco 9
della casa

Prosecco 8

Vino Rosso della 9
Casa

Pinot nero 12

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 e Reg. CE 853/04.

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) latticolo.
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.