SakaKura

Izakaya Menu

Per prenotazioni e informazioni
scrivere su whatsapp al numero
+39 331 419 1215
coperto €1.50

ALLERGENI

ALLERGENI PRESENTI:

-CEREALI -CROSTACEI
-PESCE -UOVA -
ARACHIDI
-SOIA -SEMI DI SESAMO

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari .Tutti i piatti potrebbe presentare tracce di sesamo o soia .

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti. contrasseganti con un asterisco*. potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Regolamento n1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011

- 1. Cereali contenenti glutine cioe': 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;
b_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 ocarotenoidi;
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.
b_tocoferoli misti naturali(E306),tocoferoloD-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_lattiolo

- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle(Amyedalus communis), nocciole(Corylus avellana),noci (Juglas regla), noci di acagiu(Anacardium occidentale), noci di pecan[Carya illinoinensis.(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile(Bertholletia excelsa), pistacchi(Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland(Macadamia ternifalia), 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 SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti cosi' come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

[E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non e' suscetibile di elevare il livello di allergenicita' valutato dall'Autorita per il prodotto di base da cui sono derivati.

Sakakura

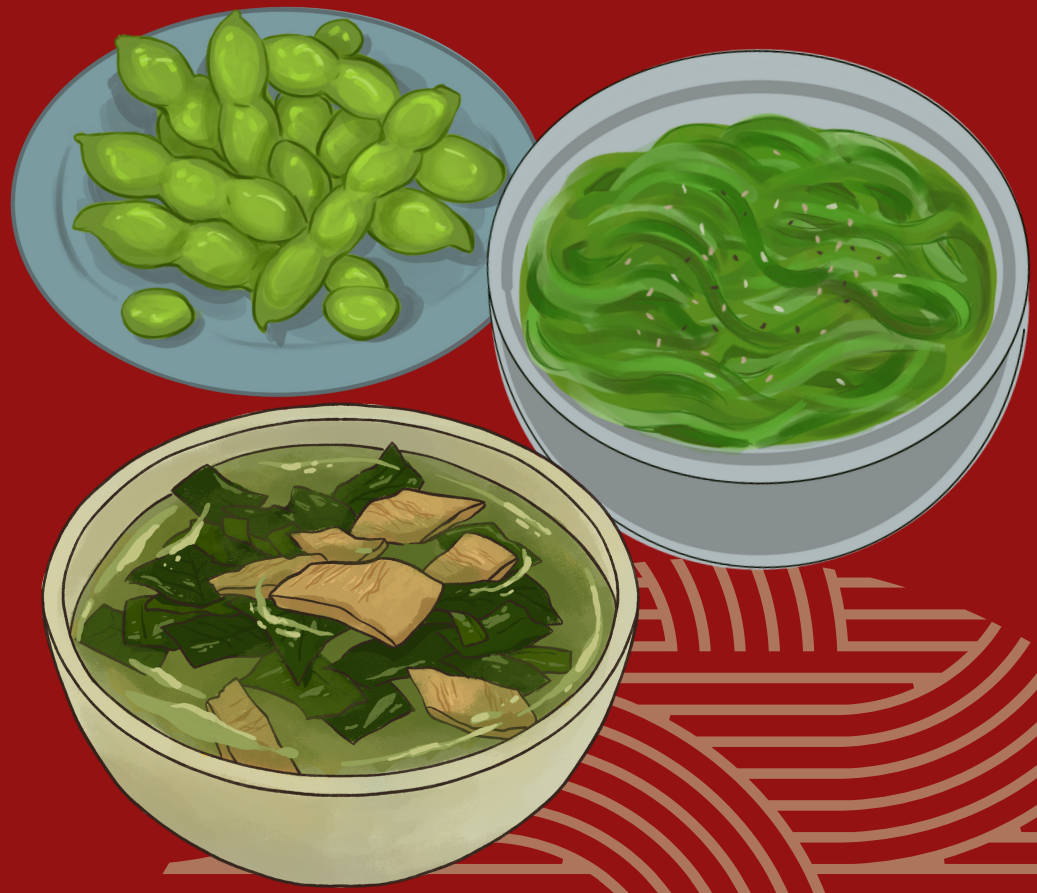
Sakakura significa casa del sake. Un izakaya dove concedersi una pausa e gustare ramen tradizionali.

STARTERS

Edamame* **4.00**
Fagioli di soia al vapore

Goma Wakame **4.00**
Insalata a base di alga wakame

Miso shiru soup **4.00**
Zuppa di miso con Wakame



Antipasti

Usuzukuri*
Carpaccio misto con salsa Ponzu e Wakame
8.00

Mini Temaki
Cono di sushi con salmone
7.00

Yakitori
Spiedini di pollo con Teriyaki
8.00

Yaki Ika-Ebi
Spiedini di gambero e calamaro
8.00



Antipasti

Gyoza carne*	**5.00**
Gyoza gamberi*	**6.00**
Gyoza verdure*	**5.00**
Sumai*	**6.00**

Unagi Sando **18.50**
Tramezzino con Anguilla

Chasu Sando* **10.50**
Tramezzino con Maiale,
Pak Choi e mayowasabi





Ramen



伝統

Dento Ramen

Brodo di Miso, Maiale, Pollo*;
Con Chasu*, Nori, Mais,
A jitama, Pak-Choi, Moyashi, Naruto*,
Negi.

Pancetta di maiale*, Alghe nori, Mais, Uovo marinato, Pak-Choi, Germogli di soia, Tortino di pesce*, Cipollotto.

16.00

魚

Fish Ramen

Brodo di Pesce*;
Con Salmone Tataki*, Branzino crudo*,
Gamberi*, Ikura*, Naruto*, Negi.

Con Salmone Tataki*, Branzino crudo*, Gamberi*, Uova di pesce*, Naruto*, Cipollotto.

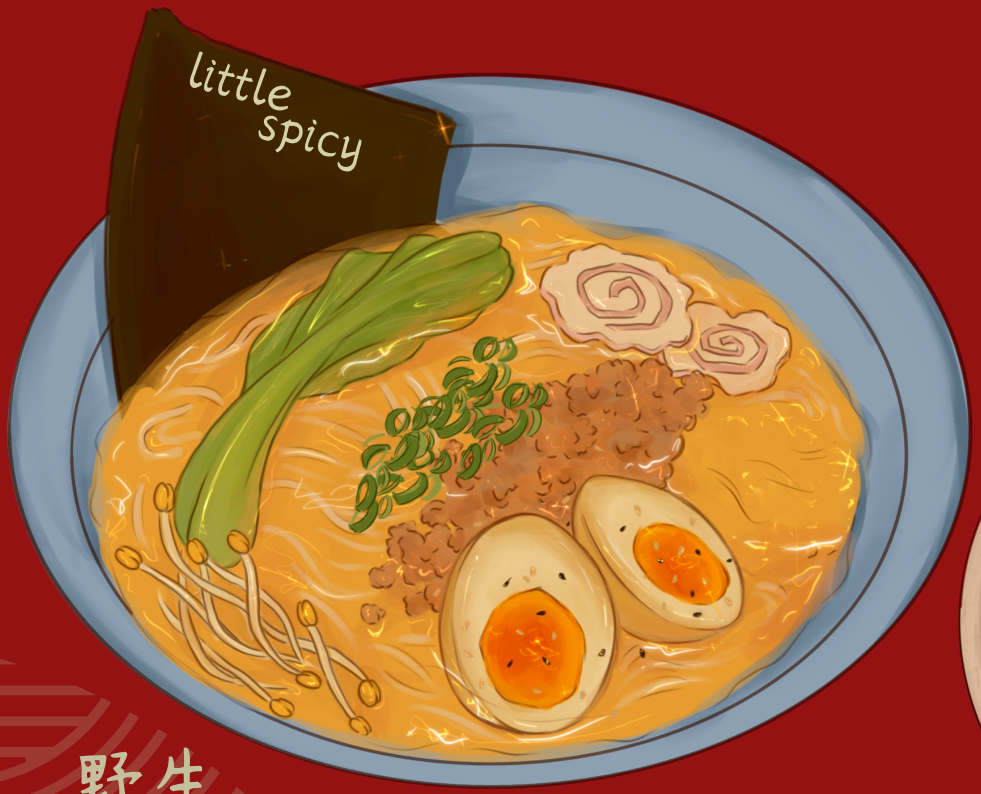
18.00



Extra

-Doppio Noodles	+3.00
-Extra Uova	+1.00

Ramen



野生
Yasei Ramen

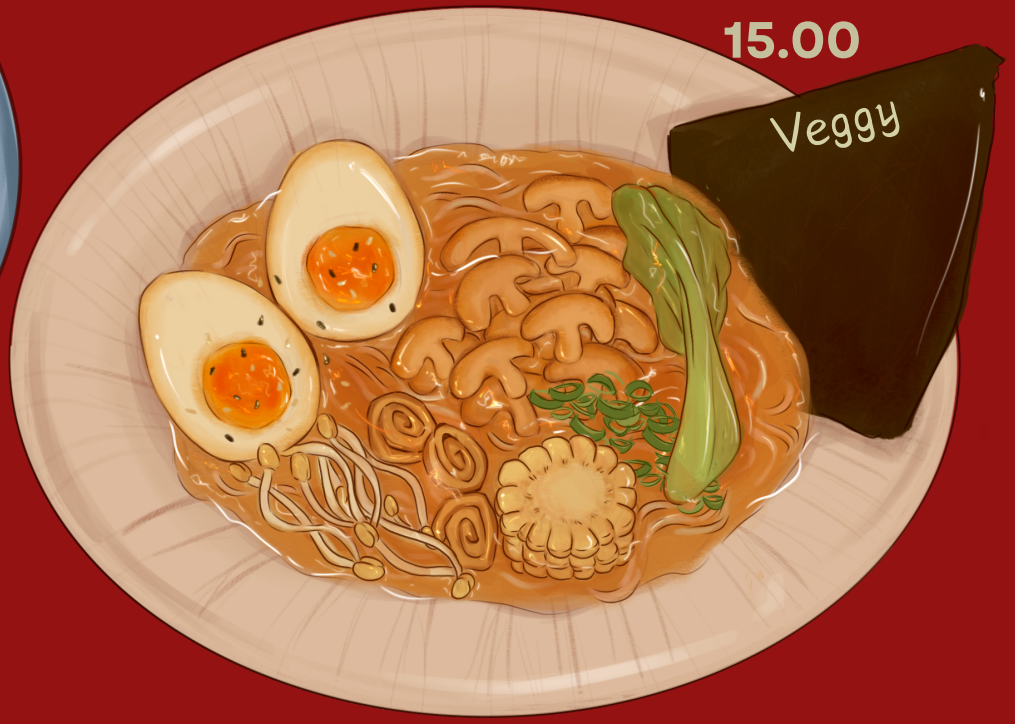
Brodo di Pollo, Burro d'arachidi, Latte di soia*;
Con Ragù di maiale*, Nori, A jitama, Moyashi, Naruto, Negi.
Con Ragù di maiale*, Alghe nori, Uovo marinato, Germogli di soia, Tortina di pesce, Cipollotto.

16.00

森林
Shinrin Ramen

Brodo Vegetale*;
Con Funghi Shitake, Nori, Mais, A jitama, Moyashi, Tofu secchi, Pak-Choi, Negi.
Con Funghi Shitake, Alghe nori, Mais, Uovo marinato, Germogli di soia, Tofu secchi, Pak-Choi, Cipollotto.

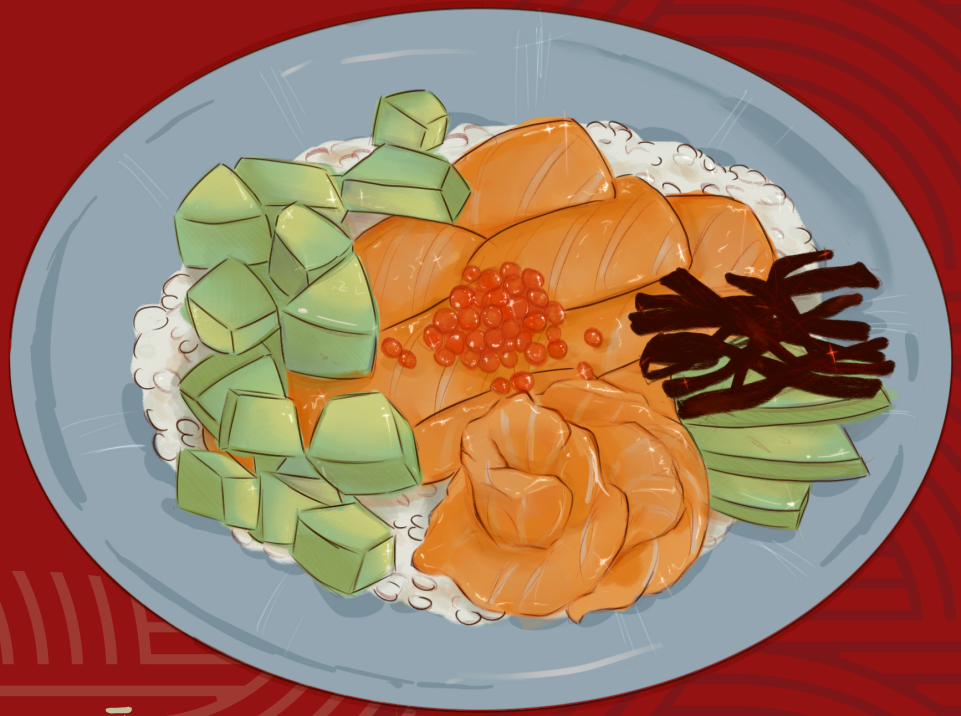
15.00



Extra

-Doppio Noodles	+3.00
-Extra Uova	+1.00

Donburi



西

Nishi Don

Riso sushi, Salmone*, Avocado, Ikura*,
Alghe nori.

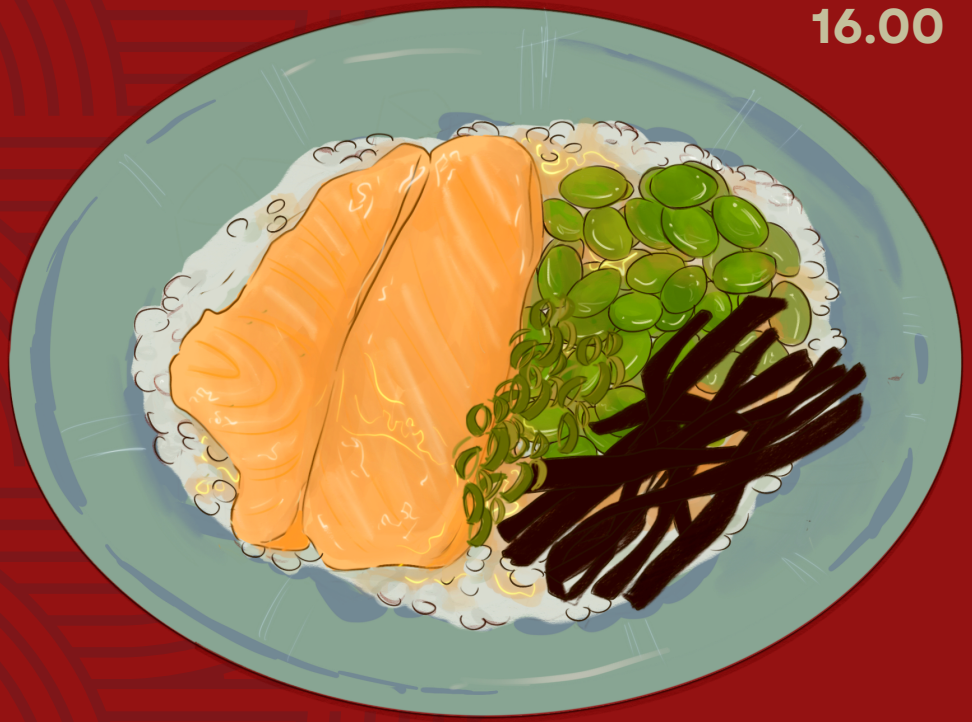
16.00

西と東

Nishi to azuma Don

Riso sushi, Salmone cotto Teriyaki*, Edamame,
Alghe nori.

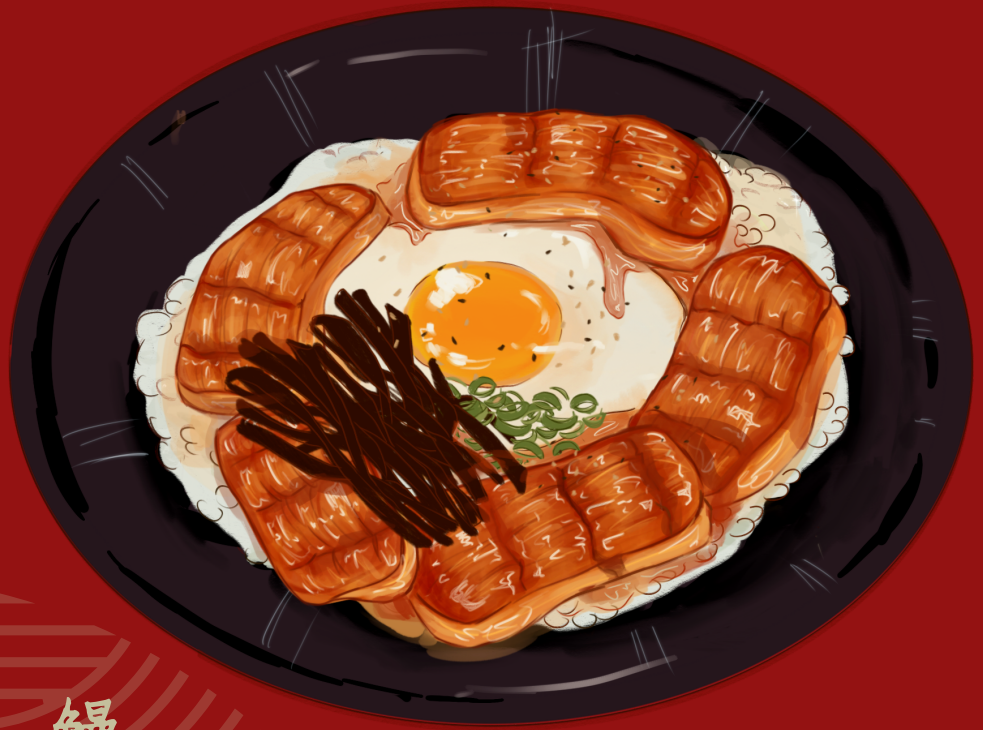
16.00



Extra

-Gamberi*	+4.50
-Ikura*	+2.00
-Edamame*	+0.50
-Doppio proteina	+8.00

Donburi



鰻
Unagi Don

Riso sushi, Anguilla*, Uovo, Sesamo, Zenzero, Cetriolo marinato

20.00

鳥てりやき
Tori teriyaki Don

Riso cotto al vapore, Bocconcini di pollo, Uova strapazzate, Salsa Yakitori, Sesamo, Cipolotto.

16.00



Extra

-Gamberi*	+4.50
-Ikura*	+2.00
-Edamame*	+0.50
-Doppio proteina	+8.00

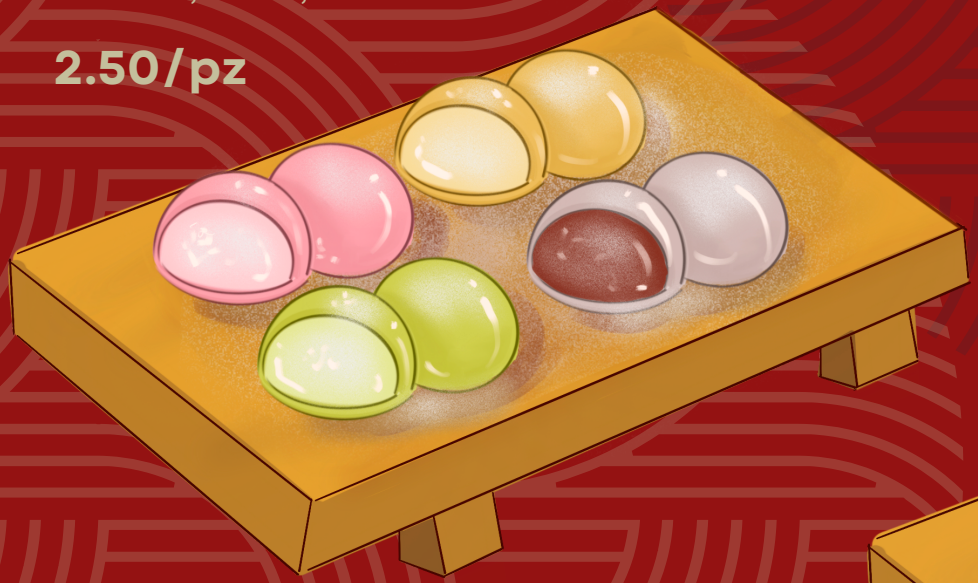
Dessert

Mochi

Riso glutinoso con ripieno gelato

GUSTI: Lampone, Yuzu, The matcha, Azuki, Cocco.

2.50/pz



Pig Bao

Bao dolce con ripieno di crema

4.00



Dorayaki

Pancake con ripieno

GUSTI: Azuki, The matcha, Nutella.

4.00



Matcha & Mochi

Ingredienti Mochi

100% riso glutinoso macinata a pietra
100% Matcha cerimoniale
Sale liquido Beyondsalt 75%sodio less
Azuki Bio
Zucchero di Canna
Fragola Bio Selezionata

Matcha Cerimoniare

- Start 4.00
- Select 7.00
- Premium 10.00
- Cioccolato Matcha 2.00/pz





苺大福
Daifuku
con mochi matcha,
ripieno di azuki e fragola
6.50/pz



小豆大福
Daifuku
con mochi matcha,
ripieno di azuki
6.00/pz

By Moko's Matcha

Drink

Acqua 2.00
Naturale/Frizzante 0,5L

The Caldo 5.00
Jusmin/The verde

Soft drink 3.50
Coca/Fanta/The limone/The pesca/Ice tea

Sparkling Juice 5.00
bottiglie sul bar

Birre
Asahi 33cl 4.00
Sapporo 66cl 6.00

Digestivo 6.00
Yuzu/Umeshu/Matcha

Cocktail 10.00
Gin Tonic

Vino 8.00...
Calice vino Bianco/Calice vino rosso Bollicine

Sake

Calice sake start	6.00
Calice sake select	7.00
Calice sake Premium	8.00
Calice sake Speciali	10-12.00
Tokkuri Sake Caldo	8.00
My First time experience 3 Ochoko	15.00
Degustazione curata dal nostro Sake sommelier 5 Calici	45.00

IL SAKE...

SAPEVI CHE IL SAKE...



- non e' un distinllato!
- ha una gradazione alcolica tra il 12° e i 18° (appena qualche grado in piu' del vino)
- viene servito freddo, caldo o a temperatura ambiente.
- e' 5 volte meno acido del vino, accarezza i sapori, li accompagna e non li contrasta

SAKE AROMATICI ELEGANTI E LEGGERI

Serviti freddi in un calice, per esaltarne il bouquet aromatico, Tendenzialmente fruttato e floreale. L'alta levigatura del chicco di riso dona eleganza e morbidezza



Konishi Hiyashibori Gold

Daiginjo

Grande aroma fruttato e floreale, preservato dalla singola pastorizzazione, gusto morbido e rotondo.

720 ml

6€ 35€



Amabuki White

Junmai Daiginjo

In questo sake il riso viene raffreddato a -5 gradi durante la produzione, questo dona un aroma floreale fruttato, un ricco bouquet di aromi.

720 ml

8€ 50€



Masumi Yawaraka Type-1

Junmai Ginjo

Junmai Ginjo ottenuto grazie allo sviluppo di particolari lieviti da parte della cantina Miyasaka, con l'intento di produrre un sake con gradazione simile a quella del vino bianco, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche. Aroma pieno al naso, ricco di frutta, morbido e bilanciato in bocca.

720 ml

7€ 39€



Hatsumago Dry

Junmai

il produttore, utilizza un tipo di lievito particolarmente forte che, insieme alla tecnica Kimoto, permette di ottenere un Junmai molto secco. Rispetto ad altri sake secchi però, Hatsumago Dry ha un gusto molto più ricco e corposo, che lo rende più morbido al palato, pur rimanendo un prodotto secco.

720 ml

8€ 42€



Konishi Aosae

Junmai

Sake dal gusto rinfrescante, con una piacevole dolcezza che accompagna la bevuta, persistendo delicatamente sul palato e facendo spazio infine all'umami.

720 ml

6€ 35€



Yonetsuru Dry Kappa

Honjozo

Honjozo dal gusto piacevolmente secco, con note di umami. Da provare sia freddo che caldo, in base all'abbinamento proposto.

720 ml

7€ 39€

SAKE SECCHI, MINERALI E RINFRESCANTI

Sake molto versatili, adatti da gustare a diverse temperature e con un'ampia gamma di abbinamenti. Con un retrogusto mediamente secco sprigionano freschezza alla beva

SAKE CORPOSI RIVVHI E UMAMI

Il riso e' la componente aromatica
e di gusto predominante.
Sake piu' corposi e persistenti,
ideali da scaldare o da gustare
con un ramen fumante.



Kenbishi Kuromatsu

Futsushu

Palato deciso ed elegantemente amaro, che poi si apre nella morbidezza del riso e dell'umami, prima di finire in modo deciso.

900 ml

6€ 39€



Sempuku Shinriki

Junmai

Un sake dall'aroma fragrante, dal gusto ricco e rotondo e dal finale persistente. Non diluito con acqua, è imbottigliato alla gradazione naturale di 19% abv.

720 ml

8€ 50€



Konishi Kokuagari

Junmai

Cremoso e saporito, dall'aroma decisamente speziato ed erbaceo, diretto inizialmente ma molto avvolgente man mano che si beve.
Il famoso produttore Konishi ha tenuto vivo e attivo un koji degli anni '40, poi ripreso e riattivato nel 2000 per la produzione di questo sake

720 ml

6€ 35€



Yonetsuru Pink Kappa

Junmai

Questo particolare sake di colore rosa viene prodotto utilizzando il lievito rosso Adenina, un lievito molto delicato. Il gusto è fruttato ma leggermente acido, con sentori di fragola, pesca e acerola.

720 ml

8€ 42€



Ninki Sparkling

Junmai Ginjo

Sake dalla leggera bollicina naturale, prodotto con metodo classico. Bouquet delicatamente fruttato e retrogusto lievemente dolce, adatto a tutto pasto.

300 ml

19€



Rokkasen Nigori

Nigori

Sake torbido dal gusto fresco, lievissima frizzantezza naturale, aroma dolce, sapore di riso e crema.

300 ml

16€

SAKE SPECIALI

Lasciati tentare da sake prodotti con finiture speciali o innovative! Frizzanti, non filtrati o addirittura rosati, sake autentici ma con uno stile gustativo moderno e giovane

SAKE INVECCHIATI

Sake principalmente da dopo-pasto, o da provare in abbinamento con un dolce. Invecchiati con diversi metodi e per varia durata di tempo, sviluppano caratteristiche calde e avvolgenti



Uroko Yamahai

Invecchiato

Sake invecchiato per circa due anni in una grotta di montagna (solo tre produttori in tutto il Giappone invecchiano in grotta). Umami profondo e cremoso grazie alla lavorazione Yamahai shikomi (kimoto).

6€



Koshu Tamahiko 1999

Invecchiato

Tokubetsu Junmai prodotto nel 1999 con riso Sasanishiki, lasciato poi invecchiare in taniche per essere poi imbottigliato recentemente. Color ambrato e note di umami dati dall'invecchiamento.

10€



Shirayuki Edo Genshu

Invecchiato

Sake dal bel colore ambrato, in parte dovuto anche all'invecchiamento in fusti di legno tradizionali (taru). Questo è un sake di tipo "Genshu", dal tasso alcolico leggermente più alto del normale, arrivando a 17,8°%. Sake con note di legno, caramello, tabacco, paragonabile ad un vino da meditazione.

10€



Kikuisami Umeshu

Fruit sake

Liquore leggero alla prugna giapponese, fatto con una base di sake e abbondanti prugne giapponesi. Questo è il liquore alla prugna tradizionale delle case di campagna, fatto una volta l'anno per le famiglie locali.
Molto equibrato nel gusto, acidità e dolcezza naturale della prugne.

6€



Kodakara Yuzu

Fruit sake

Liquore leggero allo Yuzu (agrume giapponese). Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. Fresco e fruttato, ottimo per cocktail moderni o da solo.

6€



Kodakara Ginger

Fruit sake

Liquore allo zenzero a base del pregiato sake Junmai Daiginjo Tatenokawa, dall'aroma pungente e speziato, dal gusto rinfrescante e peperino, tipiche caratteristiche dello zenzero.

6€

SAKE ALLA FRUTTA

Sake Prodotti con macerazione e aggiunta
di frutta fresca giapponese.
Sake dalla bassa gradazione alcolica, rinfrescanti e ideali come conclusione de pasto, i digestivi giapponesi!

SakaKura



+39 3314191215

sakakuramilano

Via Paolo Sarpi 15
20154 Milano