

VERO

JAPANESE
RESTAURANT

VERO

JAPANESE
RESTAURANT

**La perfezione é nel dettaglio. La
dedizione trasforma il cibo in arte.
Chef Gabriel Kariya**



SAKÈ 酒

Il sakè è una bevanda alcolica della tradizione giapponese.
Può essere servito a gradi di dolcezza e intensità.
Da gustare caldo o freddo.



NISSIN SHURUI YUZUHIME

Bevanda alcolica allo Yuzu, 8% vol.
Yuzu alcoholic beverage, 8% abv.

180 ml - 12,00€
500 ml - 30,00€

7€

OZEKI HANA AWAKA

Sakè frizzante, leggermente dolce, 7% vol. Servito freddo, ideale con sushi o cibi leggeri.

Sparkling sakè, slightly sweet, 7% abv. Served cold, ideal with sushi or light dishes.

250 ml - 20€

SAWANOTSURU TOKUBETSU

Sakè Tokubetsu Junmai Jitsuraku, da riso Yamada Nishiki, 14,5% vol. Servito caldo, ideale con tonkatsu, unagi, yakitori.

Tokubetsu Junmai Jitsuraku Sakè, made from Yamada Nishiki rice, 14,5% abv.
Served warm, ideal with tonkatsu, unagi, yakitori.

300 ml - 20,00€
1,8 l - 95€

6€

TOSATSURU GINJO AZURE

Sakè Junmai di riso Yamada Nishiki, 15-16% vol. Servito freddo, ideale con sushi, sashimi, unagi.

Junmai Sakè made from Yamada Nishiki rice, 15-16% abv. Served cold, ideal with sushi, sashimi, unagi.

720 ml - 75,00€

7€

OZEKI KARATANBA

Sakè dry, pluripremiato, 15,4% vol. Servito caldo o freddo, ottimo accostamento alla salsa di soia e a pietanze speziate.

Award-winning dry sakè, 15,4% abv. Served hot or cold, pairs excellently with soy sauce and spicy dishes.

300 ml - 20,00€
720 ml - 50,00€
1,8 l - 95€

7€

NISSIN SHUZO JUNMAI GINJO

Sakè Shurui Awatensui Junmai Ginjo, 15% vol. Servito freddo, adatto a sushi, sashimi, unagi e tempura.

Shurui Awatensui Junmai Ginjo Sakè, 15% abv. Served cold, suitable for sushi, sashimi, unagi and tempura.

720 ml - 50,00€

7€



SAKÈ 酒

Il sakè è una bevanda alcolica della tradizione giapponese.
Può essere servito a gradi di dolcezza e intensità.
Da gustare caldo o freddo.



ASAHI SHUZO KUBOTA SENJU

Sakè Kubota Senju Nigata, 15,5% vol. Servito freddo o ghiacciato, ideale per sushi, unagi, sashimi, yakisoba e tempura.
Kubota Sanju Nigata Sakè, 15,5% abv. Served cold or chilled, ideal for sushi, unagi, sashimi, yakisoba and tempura.

720 ml - 75,00€ €7

KIZAKURA HANA SAKÈ

Sakè Junmai Ginjo, 11,5% vol. Servito freddo o ghiacciato, ideale per sushi, sashimi, unagi e tempura.
Sakè Junmai Ginjo, 11,5% abv. Served cold, ideal for sushi, sashimi, unagi and tempura.

300 ml - 25,00€ €7

KIKUSUI NO KA RAKUCHI

Sakè Honjozo, 15,5% vol. Servito caldo o freddo, adatto a tutta la cucina giapponese.
Sakè Honjozo, 15,5% abv. Served hot or cold, suitable for all Japanese cuisine.

300 ml - 25,00€
720 ml - 45,00€ €7
1,8 l - 95€

SANWA SHURUI IICHIKO SHOCHU

Distillato di orzo, 25% vol.
Barley distillate, 25% vol.

720 ml - 55,00€ €7

SATSUMASHUZU SHOCHU

Shiranami Shochu, distillato di patate dolci, 25% vol.
Shiranami Shochu, sweet potato distillate, 25% vol.

300 ml - 45,00€ €7

KIMESHI UMESHU

Bevanda fermentata di prugne, 14,5% vol.
Fermented plum beverage, 14,5% vol.

500 ml - 50,00€ €6

HAKUTSURU JUNMAI GINJO EXPORT

Sakè tradizionale giapponese, 14,5% vol. Servito freddo, adatto a tutta la cucina giapponese.
Traditional Japanese sakè, 14,5% abv. Served cold, suitable for all Japanese cuisine.

300 ml - 50,00€ €6



DRINKS

FURAGU €15

Gin, Cordial ai frutti rossi, tonic water
Gin, Berry Cordial, tonic water

AMERICANO A TOKYO €15

Umeshu, Campari, vermouth rosso, soda
Umeshu, Campari, Sweet Vermouth, soda

AMA MIZU SPRITZ €15

Sakè frizzante, Italicus, shiso
Sake, Italicus, shiso

WASABI SAWA €15

Shochu, simple syrup, succo di lime, menta, pasta di wasabi
Schochu, symple syrup, lime juice, mint, wasabi paste

PEPPER PARADISE €15

Rum ai peperoni, succo di ananas, sciroppo passion fruit, crema di pesche
Pepper Rum, pineapple juice, passion fruit syrup, peach cream

KYOTO HIGHBALL €18

Gin, sake yuzu, sciroppo al rosmarino, succo di lime, soda
Gin, sake Yuzu, rosemary syrup, lime juice, soda

KURO HOSHI €15

Gin, orzata di sesamo, maraschino, cioccolato
Gin, sesame orgeat, Maraschino, chocolate

HANAMI €15

Vodka, alga kombu, sciroppo di lavanda, succo di limone, albume
Vodka, kombu seaweed, lavender syrup, lemon juice, egg white

**La lista dei drink è a cura di
Antonio Onorato**





JAPANESE EXPERIENCE

MORSO DI SALMONE

Carta di riso com tartare di salmone

EDAMAME

Fagioli di soia con sale Maldon

GYOZA

Ravioli ripieni (2pz)

EBI FURAI

Gamberi fritti con fiocchi di riso (2pz)

SUSHI SET

4 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki, 1 gunkan

RAMEN

Zuppa di noodles giapponese

DAIFUKU

Mochi ripieno

€65

Valido solo dal lunedì al giovedì, esclusi i giorni festivi.



MENÚ DEGUSTAZIONE

Viaggio in giappone

APERITIVO DELLO CHEF

9 portate alla cura dello Chef Gabriel Kariya

DESSERT

€80

PAIRING SAKÈ O DRINK

€25



STARTERS

EDAMAME €7

Fagioli di soia con sale Maldon
Soybeans with maldon salt
(9)

MISSOSHIRU €5

Zuppa di miso, cipollotto, tofu e alga wakame
Miso soup, spring onion, tofu and seaweed
(1, 9)

AMAEBI TOAST €19

Pan brioche tostato, gambero rosso, mayo di kimuchi e perlage al tartufo (2pz)
Toasted bread, raw red prawn, kimuchi emulsion and truffle pearls
(1, 3, 5)

MORSO DI SALMONE €12

Sfoglia di riso con tartare di salmone, mayo di tobiko rosso e erba cipollina (5pz)
Finely diced salmon, red fish roe mayo, chives and rice paper
(1, 12)

BAO €11

Panino al vapore ripieno a scelta dello chef (1pz)
Steamed bao bun
(3)

TRIS DI TSUKEMONO €9

Kimuchi di cavolo cinese, sunomono e goma wakame
Cabbage kimuchi, sunomono and wakame seaweed
(1, 3, 9, 12)

SAKE TARUTARU €16

Cubetatta di salmone con mayo giappo, salsa nikiri, erba cipollina e uova di salmone.
Diced salmon, japanese mayo, nikiri sauce, chives and salmon roe
(1, 9)

HAMACHI TARUTARU €20

Cubetatta di ricciola con mayo giappo, salsa ponzu, olio EVO, erba cipollina e uova di tobiko
Diced Amberjack, japanese mayo, ponzu sauce, EVOO, chives and fish roe
(1, 9)

MAGURO TARUTARU €23

Cubetatta di tonno Balfegò, salsa nikiri, olio EVO, erba cipollina e uova di tobiko
Diced tuna, nikiri sauce, EVOO, chives and fish roe
(1, 9)

AMAEBI TARUTARU €35

Cubetatta di gambero rosso di Mazara condita con soia al tartufo, olio EVO, erba cipollina e uova tobiko e sale Maldon
Diced red prawns, truffled soy sauce, EVOO, chives, fish roe and maldon salt
(5, 9)

TEMAKI

TEMAKI ITAMAE €14

Cono di alga nori e riso ripieno a scelta dello chef
Japanese hand roll, with nori seaweed and the chefs selection

DA CONDIVIDERE

GYOZA €14

Ravioli ripieno a scelta dello chef (5pz)

Japanese dumplings

(3, 9, 12)

GAMBERI FURAI €22

Gamberi in fiocchi di riso, mayo spicy con tobiko rosso e aonori (5pz)

Rice crumbed prawns, spicy mayo with red fish roe and aonori

(3, 5)

GAMBERI IN TEMPURA €25

Gamberi in tempura e salsa tentsuyu (5pz)

Tempura prawns and tentsuyu sauce

(3, 5, 9)

NASU DENGAKU €11

Melanzane croccanti, salsa di miso al pistacchio, sesamo, erba cipollina e granella di pistacchio

Fried eggplant, miso and pistachio sauce, sesame seeds, chives and pistachio

(9, 12)

HOT ROLL €23

Futomaki in panatura panko, tonno, salmone, gamberi mazzancolla, mayo giappo, avocado, salsa teriyaki, cipolla croccante, sesamo e erba cipollina

Bread crumbs futomaki, tuna, salmon, mazzancola prawn, japanese mayo, avocado, teriyaki, crispy onion, sesame seeds and chives

(1, 3, 5, 9, 12)

USUZUKURI HOTATE €28

Capesante, latte di cocco, riduzione di melograno, olio all'erba cipollina tostata, cachi e zest di lime

Scallops, coconut milk, pomegranate jus, toasted chive oil, persimmon and zest di lime

(4, 9)

TORO ATSUI €35

Ventresca di tonno Balfegò scotatta, sferificazione di soia, vinaigrette al gochujang e mela verde e croccante di Wagyu

Charred tuna belly, soy spherification, gochujang and green apple vinaigrette and wagyu crumble

(1, 3, 9, 12)



SIGNATURE DELLO CHEF

SHOYU RAMEN €22

Brodo di maiale e salsa di soia, pasta di ramen, chashu, uova marinata in salsa di soia, naruto, cipollotto, katsuobushi e alga nori

Pork and soy sauce broth, ramen noodles, chashu, marinated egg, naruto, spring onion, katsuobushi and nori
(1, 3, 8, 9)

ONSEN TAMAGO €20

Uova in panatura panko, funghi shimeji, cardoncelli e champignon, besciamella, porro, perlage di tartufo e olio al tartufo

Crumbed egg, shimeji, king oyster and button mushrooms, bechamel, leek, toasted chives oil, truffle pearls and truffled oil
(2, 3, 8, 9)

FILETTO DI WAGYU €48

Filetto di Wagyu, patatine fritte a fiammifero, salsa di soia, pepe nero, nori, aglio e salsa dello chef

Wagyu steak, shoestring potatoes, soy sauce, black pepper, nori, garlic and heavy cream
(2, 3, 9)

YAKIZAKANA €30

Pescato del giorno alla piastra, verdure grigliate, riso giapponese e salsa del giorno

Fish of the day, stir-fry vegetables, japanese rice and special sauce
(1, 3, 9)



SASHIMI 6 PZ

TRIS DI TONNO €24

2 Akami - 2 Chutoro - 2 Toro
2 Tuna fin - 2 Tuna loin - 2 Tuna belly
(1)

SAKE €14

Salmone
Salmon
(1)

HAMACHI €16

Ricciola
Amberjack
(1)

SUZUKI €15

Branzino
Sea bass
(1)

AKAMI €16

Dorsale di Tonno
Tuna fin
(1)

CHUTORO €18

Lombo di Tonno
Tuna loin
(1)

TORO €22

Ventresca di Tonno
Tuna belly
(1)

SASHIMI MORI 12 PZ €39

Scelta dello chef
12 Pieces Chef's selection
(1)

NIGIRI 2 PZ

SAKE €10

Salmone
Salmon
(1)

SUZUKI €11

Spigola
Seabass
(1)

HAMACHI €12

Ricciola
Amberjack
(1)

HOTATE €16

Capasanta
Scallops
(4)

AMAEBI €23

Gambero rosso di Mazara
Mazara red prawns
(5)

UNAGI €14

Anguilla scotatta
Charred unagi
(1, 3, 9)

AKAMI €15

Dorsale di Tonno
Tuna fin
(1)

CHUTORO €17

Lombo di Tonno
Tuna loin
(1)

TORO €19

Ventresca di Tonno
Tuna belly
(1)

WAGYU €24

Filetto di manzo A5 Kagoshima
Wagyu tenderloin A5 Kagoshima

NIGIRI SET 8 PZ €38

A scelta dello chef
8 Pieces chef's selection



HOSOMAKI 6 PZ

TEKKAMAKI €10

Alga nori con ripieno di riso e dorsale di tonno

Nori seaweed with rice and tuna fin

(1)

KAPPAMAKI €8

Alga nori con ripieno di riso, cetriolo e sesamo tostato

Nori seaweed with rice and cucumber

(12)

SAKEMAKI €9

Alga nori con ripieno di riso e salmone

Nori seaweed with rice and salmon

(1)

NEGITOROMAKI €12

Alga nori con ripieno di ventresca di tonno, porro e erba cipollina

Nori seaweed with rice, tuna belly, leek and chives

(1)

FUTOMAKI €19

Ripieno a scelta dello chef (5 pz)

5 Pieces of chef's selection



URAMAKI 4 PZ

KUMAEBI ROLL €20

Scampi marinati, cetriolo, shiso, spigola scotatta con burro di wagyu e gochujang, gel di ponzu, olio di yuzu e jalapeño

Marinated langoustine, cucumber, shiso leaves, blowtorched seabass with wagyu and gochujang butter, ponzu, yuzu oil gel and jalapeño pepper

(1, 2, 3, 5, 9)

MAGURO ROLL €17

Tonno rosso, shiso, tartare di ventresca di tonno, erba cipolina, tanuki, mayo al umeboshi e yuzukoshō

Tuna fin, shiso leaves, finely diced tuna belly, chives, tanuki, umeboshi mayo and yuzukoshō

(1, 3, 9)

HOTATE ROLL €18

Capesante, gamberi mazzancolle, salmone, cetriolo, uova di salmone, riduzione di melograno, bottarga veg e zest di lime

Scallops, mazzancolla prawns, salmon, cucumber, salmon roe, jus di pomegranate, bottarga veggie e lemon zest

(1, 3, 8, 9)

MAZARA ROLL €18

Gambero rosso di Mazara, salmone, avocado, mayo al tartufo, perlage di tartufo e zest di lime nero

Mazara red prawns, salmon, avocado, truffled mayo, truffle pearls and lime zest

(1, 5)

TORA ROLL €14

Gambero in panko, salmone, tartare di salmone, spicy mayo con tobiko rosso e sesamo tostato

Crumbed prawns, diced salmon, spicy mayo with red fish roe and sesame seeds

(1, 3, 5, 12)

SET 16 PZ €65

Set 16 pezzi a scelta dello chef

16 pieces Chef's selection

DESSERT

KINTSUGI €15

Cheesecake al cioccolato e sale cotta a bassa temperatura, gelato al riso tostato, salsa al lampone
Low-temperature baked chocolate cheesecake, toasted rice ice-cream, raspberry sauce

DAIFUKU €6

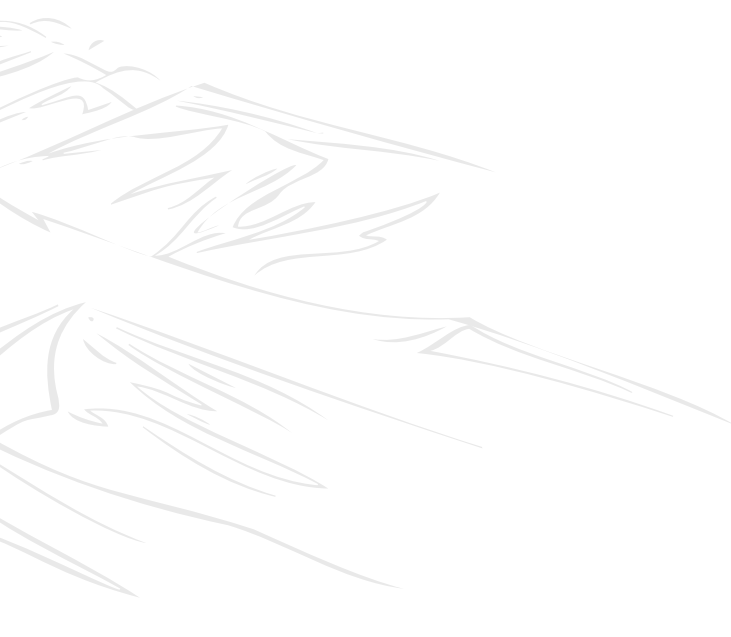
Mochi giapponese
(12)

SORBETTO ALLO YUZU €9



ALLERGENI

- 1 - PESCE / FISH**
- 2- LATTE / MILK**
- 3- GLUTINE / GLUTEN**
- 4- MOLLUSCHI / MOLLUSCS**
- 5- CROSTACEI / CRUSTACEANS**
- 6- DIOSSIDO DI ZOLFO / SULPHUR DIOXIDE**
- 7 - LUPINI / LUNIN**
- 8 - UOVA / EGGS**
- 9- SOIA / SOYA**
- 10- ARACHIDI / PEANUTS**
- 11- NOCCIOLA / NUTS**
- 12- SEMI DI SESAMO / SESAME SEEDS**
- 13- MOSTARDA / MUSTARD**
- 14- SEDANO / CELERY**





Mangiare è un viaggio: grazie per aver viaggiato con noi

**食は旅のようなもの。
ご一緒いただき、ありがとうございました。**