



SPRING MENU

DINNER



季節の 1 品

€ ANTIPASTI DI STAGIONE

8 IKA FRITTO | イカのフリット、
おかひじきのポン酢和え、桜の塩漬け

Calamari fritti serviti con fiori di sakura sotto
sale e agretti conditi con ponzu e sesamo
*Fried squid served with pickled sakura flowers
and friar's beard in ponzu sauce and sesame*



8 BUTA MAKI
グリーンアスパラの豚バラ巻き揚げ

Asparagi fritti avvolti da pancetta di maiale
Fried asparagus wrapped with pork belly

10 TEMPURA | 季節野菜の天ぷら ☼

Tempura (farina di riso) di verdure assortite
Mixed vegetables rice flour tempura

※ ricetta con ingredienti naturalmente
SENZA GLUTINE, può contenerne tracce
*naturally GLUTEN-FREE ingredients,
may contain traces of it*



8 POTATO SALADA | 蟹といくらポテトサラダ

Insalata di patate con maionese, polpa di granchio e ikura
Potato salad with mayonnaise, crab meat and ikura

8 YASAI MORI | 野菜のお総菜 3種盛り合わせ ☼

3 antipasti di verdure assortite dello Chef
Chef's 3 mixed vegetables starters

10 AVOCADO SALADA ☼

アボカドと豆腐のサラダ、胡麻ドレッシング

Insalata mista, tofu, pomodorini e avocado con salsa al sesamo
Mixed salad, tofu, tomatoes and avocado with sesame sauce



€ ANTIPASTI

TENOHA ORIGINALS

日本の定番 TENOHA オリジナル



15 SASHIMI MISTO | 刺身盛り合わせ

4 tipi di pesci crudi (salmone, tonno, ricciola, gamberi rossi)
4 type of raw fish (salmon, tuna, amberjack, red shrimps)

10 WAGYU NIGIRI - 3PZ | 和牛握り3貫

Sushi di controfiletto di wagyu Kagoshima A5
(con wasabi, zenzero e sale maldon)
Wagyu Kagoshima A5 nigiri sushi
(with wasabi, ginger and malden salt)



6 KARAAGE - 3PZ | 鶏もも肉の唐揚げ

Pollo biologico fritto, marinato con salsa di soia,
sake, salsa di ostrica, aglio e zenzero
Fried organic chicken marinated with soy sauce,
oyster sauce, garlic and ginger

12 SHABU SHABU | ヒラマサのしゃぶしゃぶ

Ricciola scottata in brodo di dashi bollente servita
con cima di rapa in salsa di ponzu e pepe di yuzu
Amberjack seared with hot dashi broth served with
turnip greens in ponzu sauce and yuzu peppers

8 KUSHIAGE

蓮根の肉味噌はさみ串揚げ
ローズマリーの香り

Spiedini di radici di loto fritte e ripiene
di manzo in salsa miso e funghi al rosmarino
Lotus roots skewers stuffed with beef in miso
sauce and mushroom and rosemary



12 TAKOYAKI | たこ焼き

Polpette di pastella ripiene di polpo
(5 salse: takoyaki, teriyaki, avocado mayo,
ikura e salsa di soia, diakon con ponzu)
Wheat flour-based balls filled with octopus
(5 sauces: takoyaki sauce, teriyaki, avocado mayo,
ikura e soy sauce, diakon with ponzu)





28 WAGYU DON

薩摩牛A5ランプの角切リストーキ丼

Ciotola di riso con cubetti di scamone di wagyu Kagoshima A5, cime di rapa saltata in padella e foglie di senape
Rice bowl with Kagoshima A5 wagyu rump, stir-fried turnip greens and mustard leaves

24 YAKINIKU BENTO | 和牛焼肉3色弁当

Controfiletto di wagyu Kagoshima saltato in padella con salsa di soia, mirin e olio di sesamo
Kagoshima wagyu sirloin stir-fried with soy sauce, mirin and sesame oil, served with Japanese omelette and snow peas

17 TERIYAKI | 鶏もも肉の照り焼き

Pollo biologico in salsa teriyaki
Organic chicken in teriyaki sauce



18 KAMO NEGHI

鴨胸肉のロースト ポロ葱、金柑

Anatra marinata con sake e mirin, cotta alla piastra con porro, cipollotto e kumquat
Duck marinated in sake and mirin, grilled with leek, spring onion and kumquat



PIATTI VEGETARIANI

13 NASU SUSHI | 茄子の揚げ浸し寿司 

Uramaki con melanzane fritte e condite in salsa di soia, dashi kombu, zenzero e foglie di shiso
Uramaki with fried eggplant in soy sauce, dashi kombu, ginger and shiso leaves

14 YASAI UDON

野菜のうどん 胡麻油風味 

Udon in brodo dashi con verdure e olio di sesamo
Udon in dashi broth with vegetable and sesame oil



17 TOFU STEAK | 豆腐のステーキ 

Tofu scottato marinato in salsa di soia, zenzero e aglio servito con verdure
Seared tofu marinated in soy sauce, ginger and garlic, served with vegetables



€ **PIATTI DI PESCE | 魚料理**



20 KAISEN OJU | 海鮮お重

Riso con aceto coperto di sashimi misto servito in bento box
(salmone, tonno, ricciola, gamberi rossi, uova di salmone)
*Rice with vinegar and mixed sashimi served in bento box
(salmon, tuna, amberjack, red shrimps, salmon eggs)*

17 SALMON YUAN | 鮭の幽庵焼き

Salmon marinato in salsa yuan
e yuzu, grigliato con verdure
*Yuan style marinated and grilled
salmon with yuzu and vegetables*



18 MOSCARDINI

**モスカルディーニの柔らか煮、
たんぽぽの葉と不断草のソテー**

Moscardini stufati con sake, zenzero,
tarassaco e foglie di bietola
*Stew baby octopus with sake ginger,
dandelion and chard leaves*



16 NOKKE SUSHI | のっけ寿司

Sushi rolls ripieni di avocado e ricoperti di
tartare di tonno e salmone, polpa di granchio, tobiko
(uova di pesce volante) ikura (uova di salmone), aneto
*Sushi rolls with avocado and coated with tuna and salmon tartar,
crab meat, tobiko (flying fish eggs), ikura (salmon eggs), dill*

14 URAMAKI | 炙りサーモンとイクラの裏巻き

Sushi rolls ripieno di salmone scottato
e ikura (uova di salmone)
*Sushi rolls with seared salmon
and ikura (salmon eggs)*