

TRATTORIA GIAPPONESE

酒
菜
亭



輝
翔

NEO KISHO

輝 翔

NEO KISHO

Cucina giapponese tradizionale

La cucina giapponese negli ultimi anni ha subito una massificazione e standardizzazione, diventando in molti casi un'esperienza gastronomica priva di cultura ed emozione.

Neo Kisho, andando in controtendenza, si propone di recuperare, proporre e reinterpretare la vera cucina della tradizione giapponese.

Solo qui puoi gustare piatti realizzati seguendo la tradizione delle Izakaya, le tipiche trattorie giapponesi, dove si servono pietanze come Sukiyaki, Shabu Shabu, Yosenabe, l'anguilla giapponese Kabayaki e molte altre preparazioni.


伝統の和食

近年の和食は大衆化スタンダード化し、その多くは日本文化や感動の感じられないものになってしまいました。

新輝翔 (Neo Kisho) は、その傾向に反して真の伝統の和食を取り戻し、新たな解釈で提案します。

すき焼き、しゃぶしゃぶ、寄せ鍋、蒲焼など、日本の伝統的な居酒屋の典型的な料理を、どうぞお召し上がりください。

Coperto 3€

 Segnalaci allergie e intolleranze alimentari

 Vietato fumare

 Benvenuti

K. YONEMURA

Armonia, sentimento e ragione

Neo Kisho nasce dalla passione di Kazuteru Yonemura, direttore conosciuto e apprezzato per il leggendario Suntory a Milano, il primo ristorante giapponese aperto in Italia oltre 30 anni fa.

Yonemura ha ottenuto nel 1989 la stella Michelin con il ristorante Suntory a Londra, il primo ristorante orientale ad avere il riconoscimento di una stella Michelin in Europa.

Materia prima di alta qualità, sapiente ed accurata preparazione, tradizione, cultura e creatività sono i valori della cucina di Yonemura.

調和、情緒、理性

新輝翔 (Neo Kisho) は、三十年以上前にオープンしたミラノ初の和食レストラン「サントリー」の支配人であった米村一輝の情熱から生まれました。

彼はロンドンのレストラン「サントリー」で、ミシュランの星を獲得し、それはヨーロッパで初めてミシュランの星がついた東洋のレストランでした。

高品質の食材を使用し、知恵を凝らした細心の下ごしらえ、伝統、文化、創造性が、米村の料理の価値を表しています。

Stampa "Gyotaku"

魚拓, da gyo "pesce" + taku "impronta di pietra"

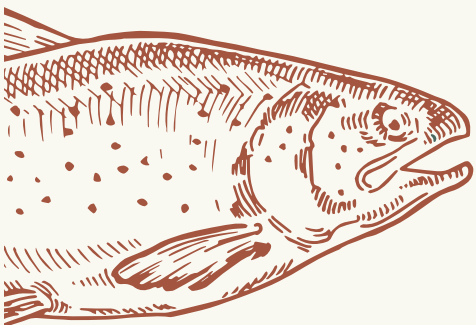
Metodo tradizionale giapponese di stampa del pesce risalente alla metà del 1800. Questa stampa su carta, fatta direttamente dal pesce naturale, veniva utilizzata dai pescatori per registrare le loro catture ed è diventata una forma d'arte.



NEO KISHO

TRATTORIA GIAPPONESE





OMAKASE

Omakase significa "mi affido a te".
Lascia che lo chef scelga al posto tuo.

Il maestro Yonemura creerà dei menu per farti scoprire e assaporare l'armonia della cucina tradizione giapponese.

OMAKASE 80 €

Degustazione di piatti caldi e freddi scelti direttamente dallo chef .

SHOKADO BENTO 48 €

松花堂弁当

Una selezione di assaggi della cucina tradizionale serviti nel "**bento**", una scatola dotata di quattro scomparti che separano i cibi.

Compreso di piccolo antipasto della casa e una zuppa per accompagnare il tutto.

* Potrebbe contenere tracce di prodotto surgelato.





NABEMONO

Piatti serviti in stile nabemono che significa "pentola sul fuoco".

SUKIYAKI **しゃぶしゃぶ**

Sottili strisce di carne (tipo carpaccio) tofu, verdure, cotto nella pentola con salsa di soia, sakè, mirin, eventualmente pucciate nell'uovo crudo.

a scelta tra:

CARNE WAGYU 80 €

CARNE ROAST BEEF 40 €

SHABU SHABU **すきやき**

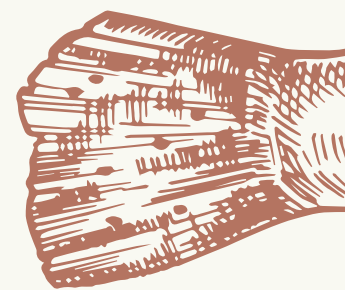
Sottilissime strisce di carne cotte velocemente in brodo di kombu accompagnato da salsa di sesamo e ponzu (salsa di soia con succo di agrumi).

a scelta tra:

CARNE WAGYU 80 €

CARNE ROAST BEEF 40 €





PASSATEMPO

SAMURAI STICK 15€

Involtini ripieni di pesce, gamberi* e germogli di bambù.

SHINJO 16€

Polpette fritte di gamberi.*

INSALATA DI SASHIMI 14€

Insalata mista di stagione con sashimi.

EDAMAME 6€

Fagiolini di soia salati.*

BRACCIO DI FERRO 10€

Spinaci con sesamo tostato e salsa di soia.

AGE-DASHI-TOFU 10€

Tofu fritto con salsa dashi.

TARTARE DI SALMONE 18€

Tartare di salmone con zenzero fresco.

WAKAME 12€

Insalata di alghe.*

KOROKKE 8€

Crocchetta di patate e carne di manzo.

KARAAGE 12€

Pollo fritto alla giapponese.

* Potrebbe contenere tracce di prodotto surgelato.







刺身すし

CARPACCIO/ SASHIMI

SASHIMI MISTO

Sashimi di pesce fresco di giornata.

3 Tipi 9pz 13€

5 Tipi 15pz 22€

7 Tipi 20pz 38€

SASHIMI SAKE 15€

Sashimi di salmone 12pz.

SASHIMI MAGURO

Sashimi di tonno.

Pinna blu 6pz 28€

Pinna gialla 12pz 18€

SASHIMI VENTRESCA 30€

Sashimi di ventresca di tonno pinna blu 6pz.

CARPACCIO MISTO 18€

Carpaccio di pesce fresco di giornata.

EBI CARPACCIO 26€

Carpaccio di gamberi rossi.*

* Potrebbe contenere tracce di prodotto surgelato.

SUSHI/ROLL

SUSHI MISTO 18€

Pesce fresco di giornata, 6 nigiri 4 maki.

SUSHI SPECIALE 35€

8 nigiri 4 maki 1 gunkan speciale dello chef.

CIRASHI SALMONE 18€

Letto di riso ricoperto con tartar di salmone e avocado.

CIRASHI MISTO 19€

Letto di riso ricoperto con fette di pesce crudo.

CIRASHI SPECIALE 25€

Cirashi speciale dello chef.*

CRISTAL 16€

Sushi di branzino con capperi e lime.

ABURI SUSHI 16€

Sushi di salmone leggermente grigliato con salsa teriyaki.

NEW STYLE 16€

Sushi di salmone leggermente scottato con salsa teriyaki.

KOBE 36€

Sushi di carne di wagyu 5pz.

MAGURO 18€

Sushi di tonno.

* Potrebbe contenere tracce di prodotto surgelato.





MAGURO PINNA BLU 30€

Sushi di tonno pinna blu 5pz.

MAGURO VENTRESCA 38€

Sushi di ventresca tonno pinna blu 5pz.

AKAI EBI 24€

Sushi di gamberi rossi.*

UNAGHI 24€

Sushi di anguilla giapponese.*

TAR MISO 14€

Sushi tartare di salmone con salsa miso.

EBITEN 16€

Uramaki con tempura di gamberi croccanti.*

NEW EBITEN 18€

Uramaki con tempura di gamberi e avocado con sopra salmone fresco.*

CALIFORNIA 14€

Gamberi cotti e avocado.*

NEW CALIFORNIA 18€

Gunkan con tartare di gamberi e avocado.*

TARTAR ROLL 13€

Uramaki con tartare di salmone e "zenzero fresco".

SCOCH ROLL 15€

Uramaki di salmone e avocado.

HOSOMAKI 6 - 12€

TEMAKI 6 - 8€

* Potrebbe contenere tracce di prodotto surgelato.



HOT DISHES

BBQ KOBE WAGYU STYLE

Grigliata di manzo cotta al tavolo, 7pz accompagnata da verdure.

Carne wagyu A5 giapponese 45€

Carne Roast beef italiano wagyu style 24€

EBI TEMPURA 18€

Tempura di gamberi.*

YASAI TEMPURA 15€

Tempura di verdure.

TEMPURA MIX 22€

Tempura mix di gambero, pesce bianco e verdure.*

KISHO TEMPURA 18€

Involtini di tempura ai gamberi e asparagi o zucchine.*

* Potrebbe contenere tracce di prodotto surgelato.



YAKITORI 16€
Pollo alla griglia con salsa teriyaki.

YOKOHAMA YAKI GYOZA 15€
Ravioli di pollo e verdure grigliati 6pz.*

YOKOHAMA SHUMAI 13€
Ravioli al vapore di carne della casa 2pz.

BURI KAMA 38€
Guancia di ricciola al vapore o al forno,
condito con salsa di soia.

SUGATA 18€
Calamari alla griglia con salsa teriyaki.

ASPARA GYU MAKI 16€
Involtini di manzo con asparagi.

SAKANA NO TERIYAKI 16€
Bistecca di salmone con salsa teriyaki.

UNAGI KABAYAKI 28€
Anguilla alla giapponese.*

YASAI ITAME 13€
Verdure di stagione saltate.

* Potrebbe contenere tracce di prodotto surgelato.

ZUPPA/RISO/NOODLE

KAMI NABE 14€

Brodo leggero stile Kyoto di polpetta di gamberi, pesce e verdure miste.*

MISO SHIRU 5€

Zuppa di miso.

ISHIYAKI 16€

Riso croccante con carne di manzo e verdure in ciotola di pietra.

YAKIMESHI 10€

Riso saltato con carne.

EBI YAKIMESHI 14€

Riso saltato con carne e gamberi.*

KATSU CURRY 16€

Cotoletta giapponese su letto di riso e curry.

KATSU DON 16€

Cotoletta giapponese con verdura e uova in umido su un letto di riso bianco caldo.

OYAKO DON 15€

Pollo e uova umido su un letto di riso bianco caldo.

UNA DON 32€

Anguilla su un letto di riso bianco accompagnato dal thè verde giapponese.*

DONBURI MANZO 15€

Manzo su un letto di riso bianco caldo.

FOAGURA RICE 18€

Fegato di anatra su un letto di insalata mista, accompagnato dal riso caldo a parte.*

* Potrebbe contenere tracce di prodotto surgelato.

YAKI SOBA 16€

Spaghetti saltati con verdure miste e uova.

HOT CHICKEN NOODLES 15€

Spaghetti piccanti con pollo, peperoncino e arachidi.

TOKYO RAMEN 15€

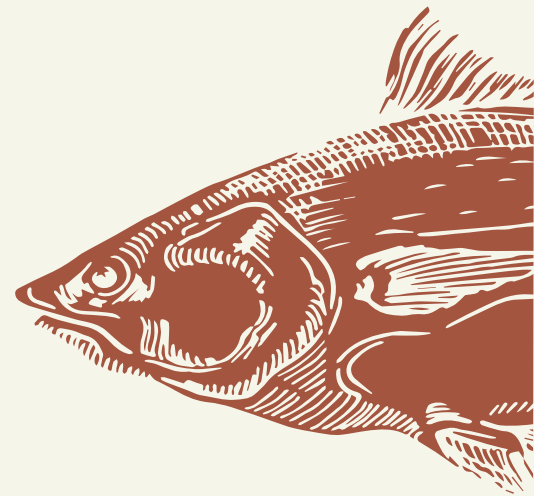
Spaghetti giapponesi in brodo con zuppa a base di soia.

TONKOTSU RAMEN 15€

Spaghetti giapponesi in brodo con carne di maiale e verdure.

UDON 15€

Spaghetti di riso giapponesi in brodo con carne di manzo o tempura di verdure.*



* Potrebbe contenere tracce di prodotto surgelato.



PICCOLO VOCABOLARIO GASTRONOMICO GIAPPONESE

SALSA DASHI

È un leggero brodo di pesce, indispensabile nella cucina giapponese, usato come base di minestre e come ingrediente liquido di molte preparazioni.

SALSA DI MISO

È un condimento di origine giapponese derivato dai semi della soia gialla.

SALSA YUZU

Lo Yuzu o Citrus junos è un albero da frutto distribuito nell'Asia orientale del genere Citrus. Si pensa che sia un ibrido tra il mandarino e il papeda.

SUSHI

(寿司) È un insieme di piatti tipici della cucina giapponese a base di riso abbinato ad altri ingredienti come pesce, alghe, vegetali o uova. Il ripieno può essere crudo, cotto o marinato e può essere servito appoggiato sul riso, arrotolato in una striscia di alga, disposto in rotoli di riso o inserito in una piccola tasca di tofu.

SASHIMI

(刺身) È un piatto della cucina giapponese che consiste principalmente in pesce o molluschi freschissimi, ma talvolta anche carne, tagliata in fettine sottilissime. Sono di solito mangiati crudi e serviti solo con una salsa in cui intingerli.

TEMPURA

(天麩羅) È un piatto della cucina giapponese a base di verdure e/ o pesce, impastellati separatamente e fritti.

SALSA TERIYAKI

Salsa caratteristica della cucina giapponese tradizionale a base di sakè (or mirin), salsa di soia scura e zucchero.

KIMCHI

Il kimchi è un piatto tradizionale coreano, fatto di verdure fermentate con salse a base di peperoncino (peperoncino in polvere, scalogno, aglio e zenzero).

URAMAKI

(裏巻き) un particolare tipo di Sushi costruito da una polpetta cilindrica con il nori (alghe) all'interno, con due o più ripieni. Il ripieno è al centro circondato da un foglio di nori, quindi uno strato di riso e una guarnizione esterna di un altro ingrediente, come uova di pesce o semi di sesamo .

SAKÈ

(酒) È una bevanda alcolica tipicamente giapponese ottenuta da un processo di fermentazione che coinvolge riso, acqua e spore koji. Per questo motivo viene anche chiamato "vino di riso".

MIRIN

È una sorta di sakè dolce giapponese da cucina. Le materie prime sono rappresentate dal riso glutinoso cotto a vapore e il liquore di riso.

BRODO DI KOMBU

(昆布) Il kombu è un'alga molto usata nella cucina giapponese per insaporire e addolcire in modo naturale, per ammorbidire altri cibi o semplicemente come una qualsiasi altra verdura.

SALSA PONZU

(ポン酢) È una salsa a base di soia e agrumi utilizzata comunemente nella cucina giapponese. Tradizionalmente è utilizzata come salsa per il nabemono.

NABEMONO

Il nabemono (鍋物 o anche なべ物), è un termine giapponese formato dalle parole nabe (鍋 letteralmente: pentola) e mono (物 letteralmente: cose o tipi). Il nabemono coinvolge i commensali nel cucinare assieme sullo stesso tavolo dove si consuma la pietanza. Il tavolo è equipaggiato con un fornello portatile ed una pentola nella quale vengono bolliti gli ingredienti.

