



ristorante Seesii

TRE
VOR

L'Ospitalità by 

IZAKAYA

Un **izakaya** è un locale giapponese informale, simile a un pub o a una taverna, dove ci si ritrova dopo il lavoro per bere e gustare piccoli piatti da condividere. La parola izakaya si scrive con gli ideogrammi 居酒屋, che significano rispettivamente “stare”, “bere” e “locale”.

Per iniziare la vostra esperienza giapponese, vi consigliamo di scegliere 2–3 snack a persona oppure una selezione da condividere al centro tavola, proprio come si usa in Giappone.

Eine Izakaya ist ein informelles japanisches Lokal, ähnlich einer Kneipe oder Taverne, in dem man sich nach der Arbeit trifft, um etwas zu trinken und kleine Gerichte zu teilen. Das Wort Izakaya wird mit den Schriftzeichen 居酒屋 geschrieben, die einzeln „bleiben“, „trinken“ und „Ort“ bedeuten.

Um Ihr japanisches Erlebnis zu beginnen, empfehlen wir, 2–3 Snacks pro Person oder eine Auswahl zum Teilen in der Mitte des Tisches zu wählen – ganz wie in Japan.

海老茶碗蒸し

9.50

Ebi Chawanmushi

Crema d'uovo e Dashi cotta al vapore con gambero, funghi Shiitake, funghi Enoki ed erba cipollina
Gedämpfter Eierpudding mit Dashi, Riesencrevette, Shiitake-Pilzen, Enoki-Pilzen und Schnittlauch

イカの酢味噌和え

11

Ika No Sumiso-ae

Calamaretti rosolati serviti su porri cotti al vapore con salsa di miso e aceto
Sautierte kleine Tintenfische auf gedämpftem Lauch, serviert mit einer Miso-Essig-Sauce

つくね

12

Tsukune

Spiedini di polpette di pollo cotti alla griglia, servito con salsa Tare e tuorlo d'uovo crudo
Gegrillte Pouletfleischbällchen am Spiess, serviert mit Tare-Sauce und rohem Eigelb

唐揚げチキン

12

Karaage Chicken

Bocconcini di pollo marinati in salsa di soia, zenzero e aglio, fritti e serviti con insalata d'uovo
In Sojasauce, Ingwer und Knoblauch marinierte Pouletstücke, frittiert und mit Eiersalat serviert

冷奴

9.50

Hiyayakko

Tofu morbido servito freddo con cipollotto, zenzero, Katsuobushi e salsa di soia
Weicher, kalter Tofu mit Frühlingzwiebeln, Ingwer, Katsuobushi und Sojasauce

ポテトサラダ

7.50

Poteto sarada

Insalata di patate in stile giapponese, cremosa e delicata con cetrioli, carote, uovo sodo e prosciutto affumicato
Japanischer Kartoffelsalat – cremig und mild mit Gurken, Karotten, hart gekochte Eier und geräuchtem Schinken

枝豆

6.50

Edamame

Fagioli di soia al vapore con fiocchi di sale
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Salzflocken

盛り合わせ 枝豆

p.p. 19.50

Moriawase per 2 persone

La nostra selezione per 2 persone da condividere
Unsere Auswahl für 2 Personen zum Teilen

Ebi Chawanmushi, Karaage Chicken, Hiyayakko, Edamame, Poteto sarada

In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina contaminazioni incrociate non possono essere evitate.

Im Falle einer Lebensmittelallergie, bitten wir Sie, sich für Informationen an unsere Servicemitarbeiter vor der Bestellung zu wenden. Kreuzkontaminationen können in unsere Küche nicht ausgeschlossen werden.

RAMEN E YAKISOBA

豚骨ラーメン

29

Tonkotsu Ramen

Ramen con brodo ricco e saporito di maiale con noodles, Mizuna, Chashu - pancia di maiale brasata e uovo Ajitama - marinato nella soia
Ramen mit einer reichhaltigen und aromatischen Schweinebrühe, Nudeln, Mizuna, Chashu – geschmortem Schweinebauch und Ajitama-Ei – in Sojasauce mariniert

鶏カレーラーメン

29

Tori Curry Ramen

Ramen con brodo di pollo speziato al curry giapponese con noodles, Mizuna, Chashu - pancia di maiale brasata e uovo Ajitama - marinato nella soia
Ramen mit würziger Hühnerbrühe im japanischen Curry-Stil, Nudeln, Mizuna, Chashu – geschmortem Schweinebauch und Ajitama-Ei – in Sojasauce mariniert

焼きそば

24

Yakisoba

Noodles di frumento saltati con verdure e salsa Yakisoba, completati con maionese giapponese, Beni Shoga – zenzero marinato, cipollotto fresco e Katsuobushi
Gebratene Weizennudeln mit Gemüse und Yakisoba-Sauce, garniert mit japanischer Mayonnaise, Beni Shoga – eingelegter Ingwer frischen Frühlingszwiebeln und Katsuobushi

 Vegetarian option available

PIATTI PRINCIPALI

ギョウドン

36

Gyūdon

Manzo stufato con cipolla, salsa di soia, mirin e sake, servito con tuorlo d'uovo crudo e riso al vapore
Geschmortes Rindfleisch mit Zwiebeln in Sojasauce, Mirin und Sake, serviert mit rohem Eigelb und gedämpftem Reis

牛丼

34

Katsu karē

Cotoletta di maiale impanata con uovo e pangrattato panko, fritta fino a doratura, servita con profumata salsa al curry giapponese e riso al vapore
Knusprig paniertes Schweinekotelett, mit Ei und Panko-Semmelbröseln überzogen, goldgelb frittiert, serviert mit aromatischer japanischer Currysauce und gedämpftem Reis

豚カツ

32

Tonkatsu

Cotoletta di maiale impanata con uovo e pangrattato panko, fritta fino a doratura, servita con salsa Tonkatsu, cavolo bianco, verdure sott'aceto e riso al vapore
Knusprig paniertes Schweinekotelett, mit Ei und Panko-Semmelbröseln überzogen, goldgelb frittiert, serviert mit Tonkatsu-Sauce, Weisskohl, eingelegtem Gemüse und gedämpftem Reis

鮭味噌定食

39.80

Sake miso teishoku

Filetto di salmone marinato al miso, accompagnato da riso al vapore, zuppa al miso e contorni tipici giapponesi
Miso-mariniertes Lachsfilet, dazu gedämpfter Reis, Miso-Suppe und typische japanische Beilagen

Provenienza della carne e del pesce
Pollo, manzo e maiale: Svizzera
Calamari: Patagonia, ami e palangari
Salmone: Svizzera, allevamento
Katsuobushi: Oceano indiano, reti da circuizione

DESSERT

抹茶モンブラン

14

Matcha Mon Buran

Vermicelli di castagne al Matcha con gelato al tè verde e panna montata
Kastanien-Vermicelli mit Matcha, serviert mit grünem Tee-Glace und Schlagrahm

餅

1 pz4

Mochi

4 pz14

Dolce tradizionale di riso glutinoso, morbido e leggermente dolce
farcito con Anko – pasta di fagioli Azuki
Traditionelles Dessert aus Klebreis, weich und leicht süss, gefüllt mit „Anko“ – süsser Azuki-Bohnenpaste

- **Shiro** - Naturale / *Natürlich*
- **Yomogi** - Artemisia giapponese / *Japanischer Beifuss (Artemisia)*
- **Kurogoma** - Sesamo nero / *Schwarzer Sesam*
- **Kinako** - farina di soja tostata / *Geröstetes Sojamehl*

梅酒バニラアイス

11

Banira Aisukurimu Umeshu

Gelato alla vaniglia servito con Umeshu - liquore alle prugne giapponesi
Vanilleglace serviert mit Umeshu – japanischem Pflaumenlikör

BIRRE

ビール

5.5 %33cl8.50

Coedo Shiro

Birra giapponese chiara e leggera, dal gusto morbido e delicatamente fruttato, con lievi note di spezie e un finale fresco
Ein helles, leichtes japanisches Bier mit sanftem, fruchtigem Geschmack, feinen Gewürznoten und einem frischen Abgang

ビール

5.5 %33cl9.50

IKI zenzero e tè verde

Una birra giapponese originale e rinfrescante, caratterizzata da un delicato equilibrio tra il calore dello zenzero e le note erbacee del tè verde, con un finale leggermente speziato e aromatico
Ein originelles, erfrischendes japanisches Bier, das eine feine Balance zwischen der Schärfe des Ingwers und den kräuterigen Noten des grünen Tees bietet, mit einem leicht würzigen und aromatischen Abgang

SAKE

鯉川 純米 別嬪

15-16 %10cl9.50

Junmai Koikawa Beppin

72cl58

Un Junmai versatile, dal gusto delicato ma profondo, con eleganti note di mela.
Un sake che rivela sfumature diverse a seconda della temperatura di servizio e che si abbina perfettamente a ogni momento del pasto
Ein vielseitiger Junmai mit zartem, aber tiefem Geschmack und eleganten Apfelnoten. Ein Sake, der je nach Serviertemperatur unterschiedliche Nuancen offenbart und der sich perfekt zu jedem Moment einer Mahlzeit kombinieren lässt

男山 吟醸つららぎ

13.8 %10cl12.50

Ginjo Otokoyama Tsuraragi

72cl75

Un sake di alta qualità, dal sapore delicato e rinfrescante, con una lieve cremosità che ne arricchisce la texture. Prodotto in quantità limitate, nasce dall'acqua purissima del Monte Zao e dal rinomato riso Miyamanishiki
Ein hochwertiger Sake mit zartem, erfrischendem Geschmack und einer leichten Cremigkeit, die seine Textur bereichert. In begrenzten Mengen hergestellt, entsteht er aus dem kristallklaren Wasser des Zao-Bergs und dem renommierten Miyamanishiki-Reis

LIQUORI

菊勇 山形の梅酒

11.5 %4cl8.50

Kikuisami Umeshu

Un liquore fine ed equilibrato, con note dolci e aromatiche di prugna giapponese. Fresco e versatile, si presta magnificamente come aperitivo o per accompagnare il dessert
Ein feiner, ausgewogener Likör mit süssen und aromatischen Noten der japanischen Pflaume. Frisch und vielseitig eignet er sich hervorragend als Aperitif oder zur Begleitung eines Desserts

子宝 番外編 ゆず

8 %4cl9.50

Kodakara Yuzu

Un liquore allo yuzu leggero ma intenso, caratterizzato da note vivaci di scorza e agrumi. Poco dolce, fresco e piacevolissimo, è ideale come aperitivo o come accompagnamento al dessert
Ein leichter, aber intensiver Yuzu-Likör mit lebhaften Noten von Schale und Zitrusfrüchten. Wenig süß, frisch und äußerst angenehm – ideal als Aperitif oder als Begleitung zum Dessert