



ICHIDON
ICHIKAWA DONBURI BAR
MENÙ

Coperto: 2 €

OTSUMAMI
(ANTIPASTI DA CONDIVIDERE)

Rayu Edamame 1,6,11

5,00 €

Fagioli di soia giapponesi bolliti con sale e togarashi, leggermente piccanti

Gyoza 1, 6, 11

10,00 €

Ravioli alla piastra con maiale e cavolo (6 pz)

Ebi Gyoza 1,2, 4, 6, 11

10,00 €

Ravioli alla piastra con gambero, bambù, zenzero e cipollotto (6 pz)

Chashu Korokke 1, 3, 6, 7, 11

8,00 €

Crocchette di maiale leggermente piccanti accompagnate da maionese alla soia (3 pz)

Karaage 6

8,00 €

Pollo fritto in stile giapponese con yuzu kosho mayo

Samurai Sticks 1, 2, 3, 4, 6

12,00 €

Involtini fritti di edamame e gambero, serviti con maionese al mentaiko (4pz.)

Sashimi mix 4, 6

25,00 €

Sashimi misto di pesce del giorno (12 pz.)

Kakiage di stagione 1, 6, 11

8,00 €

Verdure fresche di stagione in tempura servite con salsa fatta in casa daikon

Ikura Potato Sarada 3, 4, 6, 11,

10,00 €

Insalata di patate con carota, cipollotto, maionese, sesamo e uova di salmone
(Senza Ikura 6,00€)

Alghe Mozuku 1, 6

Alghe Mozuku condite con aceto di riso

5,00 €

Hijiki Sarada 1, 6, 11

Alghe Hijiki condite con soia e mirin, edamame, ginko biloba e ceci

5,00 €

Misoshiru 1, 4, 11

Zuppa di miso con tofu fresco, inari tofu e cipollotto

5,00 €

Goma Wakame 1, 6, 11

Alghe Wakame condite con sesamo e soia

5,00 €

Tonkatsu 1, 3, 6, 10, 11

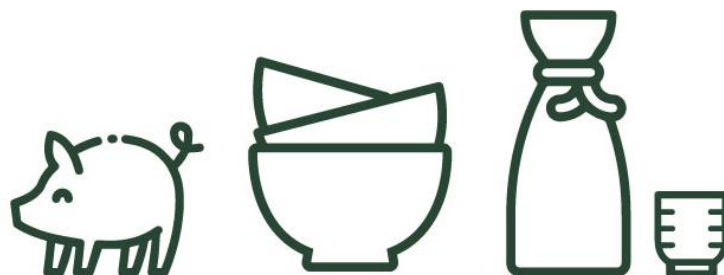
Cotoletta di maiale servita con salsa Tonkatsu

15,00 €

Gohan

Riso bianco giapponese

3,00 €



**Tonkotsu** 1, 3, 6, 11

18,00 €

Brodo di maiale 12h di cottura, coppa di maiale, bambù, uovo marinato

Chashu Abura Soba 1, 3, 4, 6, 11

18,00 €

Shoyu tare, noodles spessi, pancetta arrosto, verdure, uovo onsen

Hamachi Abura Soba 1, 4, 6, 10, 11

25,00 €

Shio tare, noodles spessi, tartare di ricciola con salsa yuzu-miso, verdure e Ikura

Kinoko Ramen 1, 6, 11

16,00 €

Ramen vegano con brodo di kombu e funghi shitake, tare alla soia, salsa di sesamo, tofu marinato, verdure miste e bambù

**Tutti i brodi dei nostri Ramen eccetto il "Kinoko Ramen" contengono tracce di pesce*

Ingredienti extra ramen:

Takana piccanti (foglie di mostarda saltate)

2,00 €

Uovo Ajitama

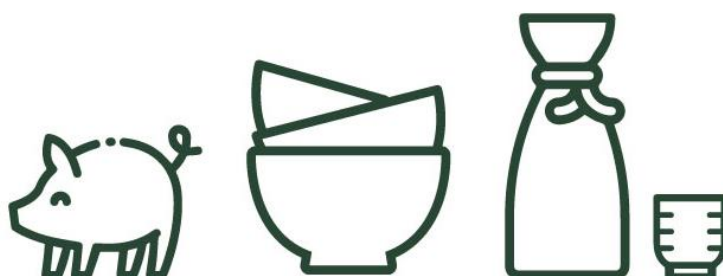
2,00 €

Chashu

3,00 €

Noodles

3,00 €





Kaisen Don 1,2,4,6,11,14	28,00 €
Ciotola di riso con sashimi misto in base a disponibilità	
Azuma Don 1,4,6,11	28,00 €
Ciotola di riso con sashimi di tonno rosso Blufin e tuorlo d'uovo marinati in soia con cipollotto	
Tekka Don 1,4,6	28,00 €
Ciotola di riso con sashimi di tonno rosso Blufin	
Shake Don 4,11	18,00 €
Ciotola di riso con sashimi di salmone	
Shake Ikura Don 1,4,6,11	25,00 €
Ciotola di riso con sashimi di salmone e uova di salmone marinate in soia e scorza di yuzu	
Una Don 1,4,6,11	23,00 €
Ciotola di riso con anguilla grigliata in salsa kabayaki, servita con takuan e pepe sansho	
Steak don 1,6,11	24,00 €
Ciotola di riso con controfiletto piastrato e salsa yakiniku del Maestro	
Karaage Don 1,6,11	16,00 €
Ciotola di riso con pollo fritto in stile giapponese	
Tori No teriyaki Don 6	16,00 €
Ciotola di riso con con pollo teriyaki e verdure di stagione	
Katsu Don 1,3,6,11	18,00 €
Ciotola di riso con cotoletta di maiale, cipolla e frittata	
Yasai No Teriyaki Don 6,11	16,00 €
Ciotola di riso con tofu fritto e verdure miste di stagione in salsa teriyaki	
Shake No Teriyaki Don 4,6,11	18,00 €
Ciotola di riso con salmone teriyaki e verdure di stagione	

**Tutti i nostri Donburi vengono guarniti con cipollotto fresco, sesamo e zenzero marinato*



DESSERT

Osaka Cheese Cake

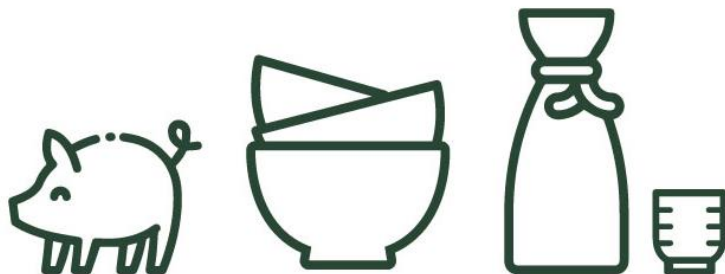
6,00 €

Cheese Cake servita con crema ai frutti di bosco

Mochi Gelato (3pz.)

6,00 €

3 mochi gelato assortiti al gusto di matcha, sesamo nero e caramello





ICHIDON
ICHIKAWA DONBURI BAR

ENGLISH MENU

Cover charge 2 €

OTSUMAMI (Appetizers)

Rayu Edamame 1,6,11

Japanese boiled soybeans seasoned with salt and togarashi

5,00 €

Gyoza 1, 6, 11

Pan-fried dumplings with pork and cabbage (6 pcs)

10,00 €

Ebi Gyoza 1,2, 4, 6, 11

Pan-fried dumplings with shrimp, bamboo, ginger, and scallion (6 pcs)

10,00 €

Chashu Korokke 1, 3, 6, 7, 11

Slightly spicy pork croquette accompanied by soy mayonnaise (3 pcs)

8,00 €

Karaage 6

Japanese-style fried chicken with yuzu kosho mayo

8,00 €

Samurai Sticks 1, 2, 3, 4, 6

Fried rolls of edamame and shrimp, served with mentaiko mayonnaise (4 pcs)

12,00 €

Ikura Potato Sarada 3, 4, 6, 11,

Potato salad with carrot, spring onion, mayo, sesame and ikura
(without Ikura 6,00€)

10,00 €

Vegetables Kakiage 1, 6, 11

Seasonal fresh vegetables in tempura served with homemade daikon sauce

8,00 €

Gohan

Japanese white rice

3,00 €

Mozuku Seaweed_{1, 6}

Mozuku seaweed seasoned with rice vinegar

5,00 €

Hijiki Sarada_{1, 6, 11}

Hijiki seaweed seasoned with soy and mirin with edamame, ginkgo biloba, and chickpeas

5,00 €

Misoshiru_{1, 4, 11}

Miso soup with fresh tofu, inari tofu, and scallion

5,00 €

Goma Wakame_{1, 6, 11}

Wakame seaweed seasoned with sesame and soy

5,00 €

Tonkatsu_{1, 3, 6, 10, 11}

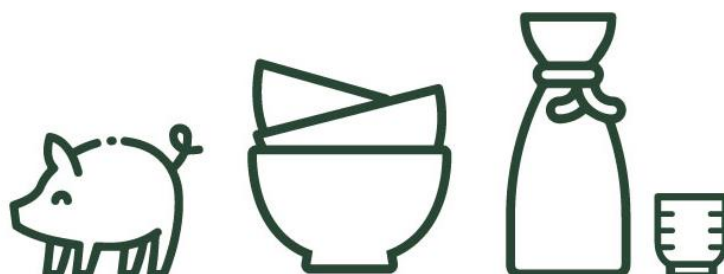
Pork cutlet served with Tonkatsu sauce

15,00 €

Sashimi mix_{4, 6}

Mixed sashimi of the fish of the day (12 pcs)

25,00 €





RAMEN

Tonkotsu 1, 3, 6, 11 18,00 €
Pork broth cooked for 12 hours, pork shoulder, bamboo, marinated egg

Chashu Abura Soba 1, 3, 4, 6, 11 18,00 €
Shoyu tare, thick noodles, roasted pork belly, vegetables, onsen egg

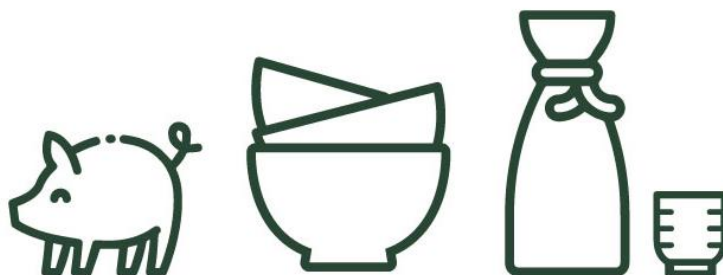
Hamachi Abura Soba 1, 4, 6, 10, 11 25,00 €
Shio tare, thick noodles, yellowtail tartare with yuzu-miso sauce, vegetables, and Ikura

Kinoko Ramen 1, 6, 11 16,00 €
Vegan ramen with kombu and shiitake mushroom broth, soy tare, sesame sauce, marinated tofu, mixed vegetables, and bamboo

** All our ramen broths except the "Kinoko Ramen" contain traces of fish*

Extra ramen ingredients:

Spicy takana (stir-fried mustard greens)	2,00 €
Ajitama egg	2,00 €
Chashu	3,00 €
Noodles	3,00 €





DONBURI

Kaisen Don 1,2,4,6,11,14	28,00 €
Rice bowl with mixed sashimi	
Shake Don 4,11	18,00 €
Rice bowl with salmon sashimi	
Shake Ikura Don 1,4,6,11	25,00 €
Rice bowl with salmon sashimi and salmon roe marinated in soy and yuzu zest	
Azuma Don 1,4,6,11	28,00 €
Rice bowl with Blufin tuna sashimi and egg yolk marinated in soy with scallion	
Tekka Don 1,4,6	28,00 €
Rice bowl with Blufin tuna sashimi	
Una Don 1,4,6,11	23,00 €
Rice bowl with grilled eel in kabayaki sauce, served with takuan and sansho pepper	
Steak don 1,6,11	24,00 €
Rice bowl with seared sirloin steak and the Master's yakiniku sauce	
Karaage Don 1,6,11	16,00 €
Rice bowl with Japanese-style fried chicken	
Tori No teriyaki Don 6	16,00 €
Rice bowl with teriyaki chicken and seasonal vegetables	
Katsu Don 1,3,6,11	18,00 €
Rice bowl with pork cutlet, onion, and omelet	
Yasai No Teriyaki Don 6,11	16,00 €
Rice bowl with fried tofu and mixed seasonal vegetables in teriyaki sauce	
Shake No Teriyaki Don 4,6,11	18,00 €
Rice bowl with teriyaki salmon and seasonal vegetables	

* All our Donburi are garnished with fresh scallion, sesame, and pickled ginger



Seiko's Cheesecake

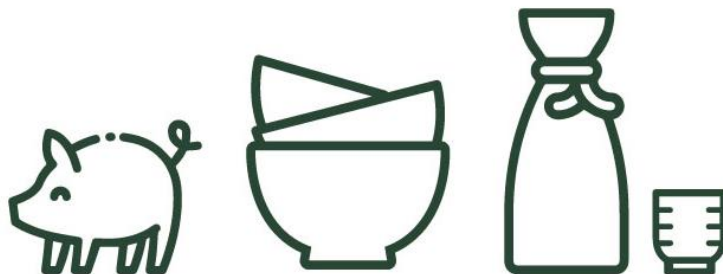
6,00 €

Cheesecake served with berry sauce

Mochi Ice Cream (3 pcs)

6,00 €

3 assorted mochi ice creams in matcha, black sesame, and caramel flavors





Elenco Allergeni SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Regolamento UE 1169/2011

Italiano

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

Allergen List SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES Regulation EU 1169/2011

English

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Allergens are indicated on the menu with the reference number. Internal productions are artisanal in nature: it is therefore not possible to guarantee the total absence of traces of allergens in the finished products, even when they are not included in the recipe. The staff is available for further information.