



**ICHIDON**  
ICHIKAWA DONBURI BAR  
**MENÙ**

Coperto: 2 €

**OTSUMAMI**  
(ANTIPASTI DA CONDIVIDERE)

**Rayu Edamame** 1,6,11

5,00 €

Fagioli di soia giapponesi bollito 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.)

---

**Onsen Tamago** 3, 4, 6, 11

6,00 €

Uovo cotto a bassa temperatura con brodo Mentsuyu (con soia), cipollotto e katsuobushi

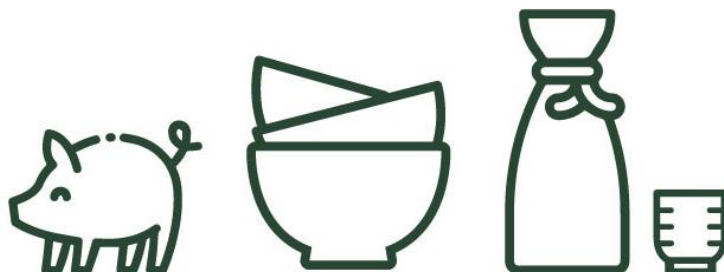
---

**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€)

<b>Alghe Mozuku</b> 1, 6	5,00 €
Alghe Mozuku condite con aceto di riso	
<b>Hijiki Sarada</b> 1, 6, 11	5,00 €
Alghe Hijiki condite con soia e mirin, edamame, ginko biloba e ceci	
<b>Misoshiru</b> 1, 4, 11	5,00 €
Zuppa di miso con tofu fresco, inari tofu e cipollotto	
<b>Goma Wakame</b> 1, 6, 11	5,00 €
Alghe Wakame condite con sesamo e soia	
<b>Tonkatsu</b> 1, 3, 6, 10, 11	15,00 €
Cotoletta di maiale servita con salsa Tonkatsu	
<b>Kakiage di stagione</b> 1, 6, 11	8,00 €
Verdure fresche di stagione in tempura servite con salsa fatta in casa al daikon	
<b>Gohan</b>	3,00 €
Riso bianco giapponese	



**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

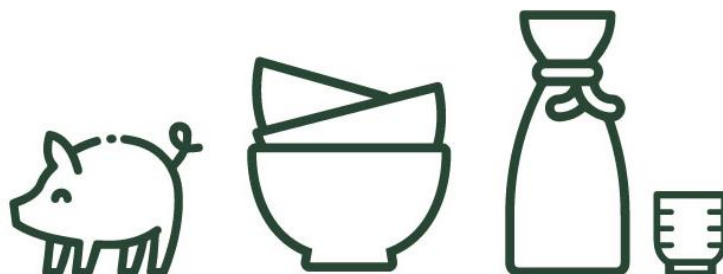
2,00 €

Chashu

3,00 €

Noodles

3,00 €





## DONBURI

**Kaisen Don** <sup>1,2,4,6,11,14</sup> 28,00 €  
Ciotola di riso con sashimi misto in base a disponibilità

---

**Azuma Don** <sup>1,4,6,11</sup> 28,00 €  
Ciotola di riso con sashimi di tonno rosso Blufin e tuorlo d'uovo marinati in soia con cipollotto

---

**Tekka Don** <sup>1,4,6</sup> 28,00 €  
Ciotola di riso con sashimi di tonno rosso Blufin

---

**Shake Don** <sup>4,11</sup> 18,00 €  
Ciotola di riso con sashimi di salmone

---

**Shake Ikura Don** <sup>1,4,6,11</sup> 25,00 €  
Ciotola di riso con sashimi di salmone e uova di salmone marinate in soia e scorza di yuzu

---

**Una Don** <sup>1,4,6,11</sup> 23,00 €  
Ciotola di riso con anguilla grigliata in salsa kabayaki, servita con takuan e pepe sansho

---

**Steak don** <sup>1,6,11</sup> 24,00 €  
Ciotola di riso con controfiletto piastrato e salsa yakiniku del Maestro

---

**Karaage Don** <sup>1,6,11</sup> 16,00 €  
Ciotola di riso con pollo fritto in stile giapponese

---

**Tori No teriyaki Don** <sup>6</sup> 16,00 €  
Ciotola di riso con con pollo teriyaki e verdure di stagione

---

**Katsu Don** <sup>1,3,6,11</sup> 18,00 €  
Ciotola di riso con cotoletta di maiale, cipolla e frittata

---

**Yasai No Teriyaki Don** <sup>6,11</sup> 16,00 €  
Ciotola di riso con tofu fritto e verdure miste di stagione in salsa teriyaki

---

**Shake No Teriyaki Don** <sup>4,6,11</sup> 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*



**Osaka Cheese Cake**

6,00 €

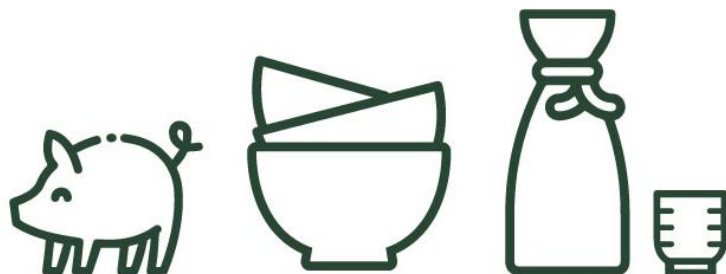
Cheese Cake servita con crema ai frutti di bosco

---

**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 €

**Onsen Tamago** 3, 4, 6, 11

Slow cooked egg in Mentsuyu broth (with soy), spring onion and katsuobushi

6,00 €

**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**<sub>1, 6</sub>

Mozuku seaweed seasoned with rice vinegar

5,00 €

---

**Hijiki Sarada** <sub>1, 6, 11</sub>

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

5,00 €

---

**Misoshiru** <sub>1, 4, 11</sub>

Miso soup with fresh tofu, inari tofu, and scallion

5,00 €

---

**Goma Wakame** <sub>1, 6, 11</sub>

Wakame seaweed seasoned with sesame and soy

5,00 €

---

**Tonkatsu** <sub>1, 3, 6, 10, 11</sub>

Pork cutlet served with Tonkatsu sauce

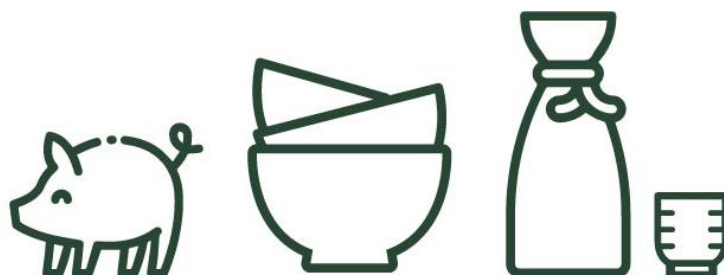
15,00 €

---

**Sashimi mix** <sub>4, 6</sub>

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

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



**DESSERT**

**Seiko's Cheesecake**

Cheesecake served with berry sauce

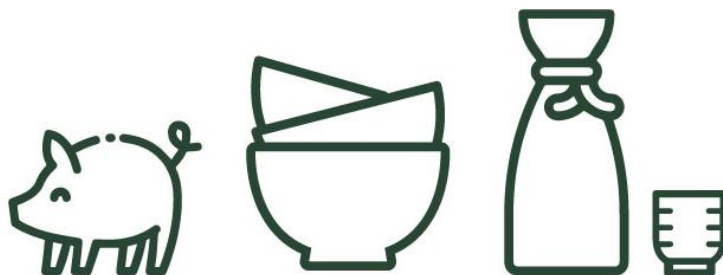
6,00 €

---

**Mochi Ice Cream (3 pcs)**

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

6,00 €





## 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.