



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)

Taki Gyoza 1, 6, 10

10,00 €

Gyoza di maiale bollito nel brodo con cipollotto e alga nori (4pz)

Karaage 6

10,00 €

Pollo fritto in stile giapponese con yuzu kosho mayo

Ebi Shinju 2, 3, 4, 6, 11

10,00 €

Crocchetta di gambero frita in salsa dashi 2pz

Sashimi mix 4, 6

25,00 €

Sashimi misto di pesce del giorno (12 pz.)

Ebi Onsen Tamago 2, 3, 4, 6, 11

8,00 €

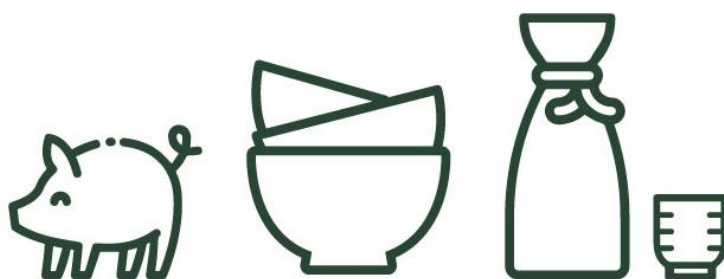
1 gambero rosso crudo con uovo in camicia cbt, salsa mentusyu homemade, pepe sansyo e cipollina (senza gambero 5€)

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 €
Kakiage di stagione ^{1, 6, 11} Verdure fresche di stagione in tempura servite con salsa fatta in casa al daikon	8,00 €
Gohan ¹¹ Riso bianco giapponese	3,00 €





RAMEN

Tonkotsu 1, 3, 6, 11

18,00 €

Brodo di maiale 12h di cottura, lonza di maiale cbt, bambù, uovo marinato e funghi kikurage

Karashibi Miso 1, 3, 6, 11

20,00 €

Brodo piccante di maiale 12h di cottura, guancia di maiale stufata, condimento al miso, bambù, uovo marinato, baby corn saltato, cipollotto e bambù.

Kamo Shoyu Wontonmen 1, 3, 4, 6, 11

20,00 €

Brodo di pollo e dashi giapponese, wonton di anatra, bambù, uovo marinato e cipollotto fresco.

Classic Shoyu 1, 3, 4, 6, 11

18,00 €

Brodo di pollo e dashi giapponese, lonza di maiale cbt, bambù, spinaci, uovo marinato e cipollotto fresco

Gyokai Tsukemen 1, 3, 4, 6, 11

20,00 €

Brodo di maiale arricchito da pesce essiccato ed affumicato, lonza di maiale cbt, bambù e uovo marinato

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

18,00 €

Shoyu tare (condimento alla soia), noodles spessi senza brodo, pancetta arrosto, verdure e uovo onsen

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

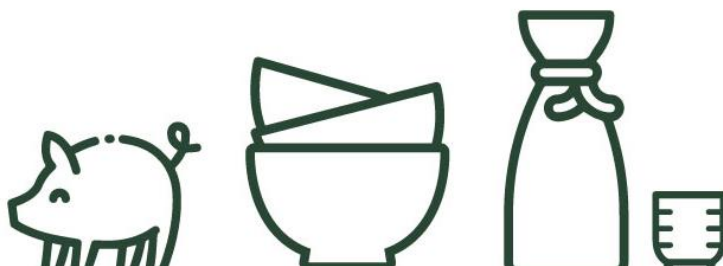
2,00 €

Chashu

3,00 €

Noodles

3,00 €





DONBURI

Kaisen Don 1, 2, 4, 6, 11, 14

Ciotola di riso con sashimi misto in base a disponibilità

30,00 €

Azuma Don 1, 4, 6, 11

Ciotola di riso con sashimi di tonno rosso Blufin e tuorlo d'uovo marinati in soia con cipollotto

30,00 €

Tekka Don 1, 4, 6

Ciotola di riso con sashimi di tonno rosso Blufin

30,00 €

Shake Don 4, 11

Ciotola di riso con sashimi di salmone

18,00 €

Shake Ikura Don 1, 4, 6, 11

Ciotola di riso con sashimi di salmone e uova di salmone marinate in soia e scorza di yuzu

26,00 €

Una Don 1, 4, 6, 11

Ciotola di riso con anguilla grigliata in salsa kabayaki, servita con takuan e pepe sansho

23,00 €

Tori Namban Don 1, 3, 6, 7, 11

Ciotola di riso con pollo fritto e salsa tartara giapponese

18,00 €

Karē raisu don 1, 3, 4, 6, 7, 9, 11

Ciotola di riso con curry giapponese e cotoletta

18,00 €

Hambu don 1, 3, 6, 7, 11

Ciotola di riso con hamburger di giovenca frollata 40 giorni

20,00 €

Tori No Teriyaki don 1, 6, 11

Ciotola di riso con con pollo teriyaki e verdure

16,00 €

Yasai No Teriyaki Don 6, 11

Ciotola di riso con tofu fritto e verdure miste di stagione in salsa teriyaki

16,00 €

Shake No Teriyaki Don 4, 6, 11

Ciotola di riso con salmone teriyaki e verdure di stagione

18,00 €

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



Osaka Cheese Cake

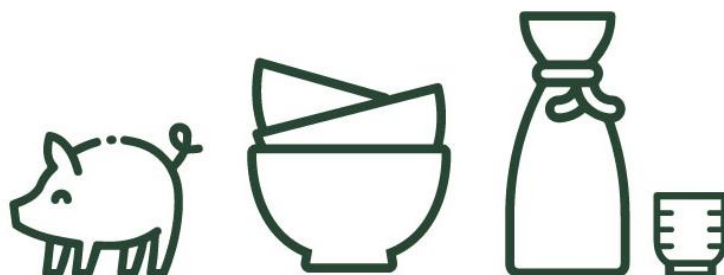
6,00 €

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





ENGLISH MENÙ

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 €

Taki Gyoza 1, 6, 10

Broth boiled pork gyoza with spring onion and nori seaweed (4pcs)

10,00 €

Karaage 6

Japanese-style fried chicken with yuzu kosho mayo

8,00 €

Ebi Onsen Tamago 2, 3, 4, 6, 11

1 red prawn with slow cooked egg in home made Mentsuyu broth (with soy), spring onion and sansyo pepper (without shrimp 5 €)

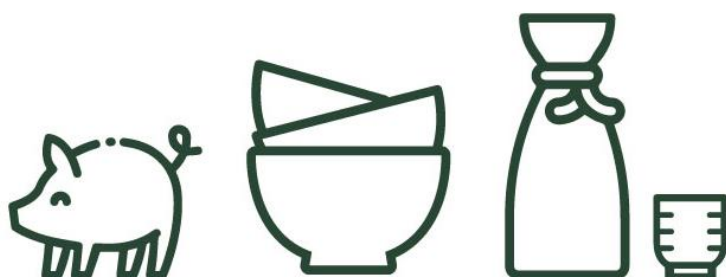
8,00 €

Ebi Shinju 2, 3, 4, 6, 11

Fried prawn croquette in dashi sauce (2 pcs)

10,00 €

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	10,00 €
Gohan 11 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 €



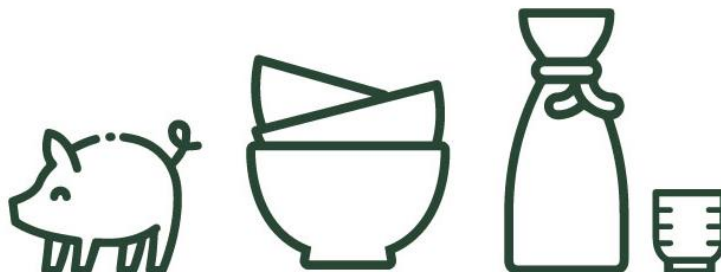


Tonkotsu 1, 3, 6, 11 Pork broth cooked for 12 hours, pork loin, bamboo, marinated egg and kikurage mushrooms	18,00 €
Karashibi Miso 1, 3, 6, 11 Spicy pork broth cooked for 12 hours, pork cheek, miso seasoning, marinated egg, sauted baby corn, bamboo and spring onion	20,00 €
Kamo Shoyu Wontonmen 1, 3, 4, 6, 11 Chicken and dashi broth, duck wonton, bamboo, marinated egg and spring onion	20,00 €
Classic Shoyu 1, 3, 4, 6, 11 Chicken and dashi broth, pork loin, duck wonton, bamboo, spinach, marinated egg and spring onion	18,00 €
Gyokai Tsukemen 1, 3, 4, 6, 11, Pork broth with smoked dry fish, pork loin, bamboo and marinated egg	20,00 €
Chashu Abura Soba 1, 3, 4, 6, 11 Shoyu tare (soy seasoning), no broth thick noodles, roasted pork belly, vegetables and onsen egg	18,00 €
Kinoko Ramen 1, 6, 11 Vegan ramen with kombu and shiitake mushroom broth, soy tare, sesame sauce, marinated tofu, mixed vegetables, and bamboo	16,00 €

* 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	





DONBURI

Kaisen Don 1,2,4,6,11,14	30,00 €
Rice bowl with mixed sashimi	
Shake Don 4,11	18,00 €
Rice bowl with salmon sashimi	
Shake Ikura Don 1,4,6,11	26,00 €
Rice bowl with salmon sashimi and salmon roe marinated in soy and yuzu zest	
Azuma Don 1,4,6,11	30,00 €
Rice bowl with Blufin tuna sashimi and egg yolk marinated in soy with scallion	
Tekka Don 1,4,6	30,00 €
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	
Tori namban don 1,3,6,7,11	18,00 €
Rice bowl with fried chicken and the Japanese tartar sauce	
Karē raisu don Don 1,3,4,6,7,9,11	18,00 €
Rice bowl with Japanese-style pork cutlet and Japanese curry	
Hambu don 1,3,6,7,11	20,00 €
Rice bowl with 40 day dry aged beef burger	
Tori No Teriyaki Don 6, 11	16,00 €
Rice bowl with fried tofu and mixed seasonal vegetables in teriyaki sauce	
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

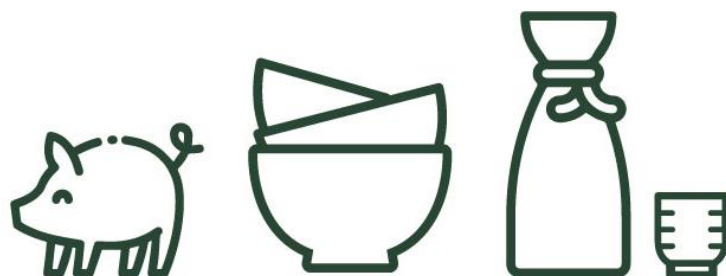
6,00 €

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.