



MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE

Il Nostro Menù d'Asporto



Il Menu Del Murataya

Indice & Piccola Legenda

INDICE DEI NOSTRI PIATTI	PAGINA
PER STUZZICARE	3
IN ACCOMPAGNAMENTO	3
IL NOSTRO CRUDO	4
RISO CON CRUDO	4
I NOSTRI ROLL	5 - 6
SUSHI, SASHIMI & VASSOI DA CONDIVIDERE	7
I TEMAKI	8
DON: RISO CALDO CON...	9
PIATTI SUPERCOMFORT	10
TUTTO IL RESTO!	11

LISTA ALLERGENI	12
-----------------	----

PICCOLA LEGENDA



SENZA GLUTINE



SU RICHIESTA: SENZA GLUTINE



VEGANO



SPEZIATO



PICCANTE



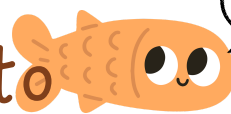
Benvenuti al Murataya! Benvenuti a casa nostra!

Il Menu Del Murataya

Per Stuzzicare

-  HIYAYAKKO 7,50 €
Mattonella di Tofu con pesto di alghe e base di salsa al Sesamo.
Guarnizione: sesamo ed erba cipollina
Allergeni: 1, 5, 6, 11, 12
-  EDAMAME 5,50 €
Baccelli di Soia cotti al vapore e salati
Allergeni: 6
- KOROKKE 7,50 €
1 Crocchetta alla zucca e 1 alle verdure accompagnate da salsa tonkatsu
Allergeni: 1, 6, 7, 9 → agrodolce. fruttata. densa
-  GOMAWAKAME 5,00 €
Insalata di Alghe croccanti leggermente piccantina
Allergeni: 1, 6, 11
-  MELANZANA AL MISO 8,50 €
Melanzana marinata con salsa "Dengaku Miso" e grigliata
Guarnizione: semi di sesamo
Allergeni: 6, 11, 12 → saporita. dolce. densa
-  CURRY PAN 7,50 €
Panino fritto farcito al Curry
Allergeni: 1, 6
- KARAAGE 8,50 €
Pollo marinato e fritto. Zenzero. Aglio
Allergeni: 1, 3, 4, 6, 12
- YAKITORI&TSUKUNE 14,50 €
Spiedino di bocconcini di Pollo e polpette di Pollo alla griglia con teriyaki
Allergeni: 1, 3, 5, 6, 11, 12 → umami. lucida. vellutata
-  OKONOMIYAKI 14,00 €
"Pizza giapponese" a base di Verza.
Formaggio e Gamberi con maionese spicy e katsuobushi
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 14 → agrodolce. fruttata. densa
-  TAKOYAKI 6,50 €
Polpettine di Polpo con maionese spicy. katsuobushi e salsa tonkatsu
Allergeni: 1, 3, 4, 6, 14 → agrodolce. fruttata. densa

In Accompagnamento



MISOSHIRU 3,50 €
Zuppa di miso. alghe Wakame.
erba cipollina.
Allergeni: 1, 4, 6

 SHIROGOAN 3,50 €
Riso al vapore. Guarnizione: sesamo
Allergeni: 11

Il Menu Del Murataya

Il nostro Crudo



🌿 SASHIMI DI TONNO - 6 pz da 19,00 a 25,00 €
Allergeni: 4
in base alla tipologia di tonno disponibile

🌿 SASHIMI DI SALMONE - 8 pz 14,00 €
Allergeni: 4

CARPACCIO DI RICCIOLA ALLA MURATAYA 27,00 €
Con Shiso rosso essiccato. salsa a base di olio di Sesamo e Mostarda rustica. Alga kombu essiccata. Guarnizioni: sesamo ed erba cipollina
Allergeni: 1, 4, 6, 10, 11

😊 CARPACCIO DI SALMONE IN PONZU 18,00 €
Guarnizioni: uova di lompo ed erba cipollina.
Allergeni: 1, 4, 6



salsa agrumata

Riso con Crudo

😊 TARTARE DI SALMONE E UOVO CBT 19,50 €
🌶 Base di riso. Salmone. Uovo cotto a bassa temperatura. mandorle tostate. maionese. erba cipollina. zenzero. salsa soia. peperoncino
✳ Allergeni: 1, 3, 4, 6, 8, 11, 12

🌿 MAGURO TARTARE DON da 28,00 a 36,00 €
Base di riso. carpaccio e tartare di Tonno. in base alla tipologia di tonno disponibile
salsa di sesamo e arachidi. erba cipollina
Allergeni: 4, 5, 6, 10, 11, 12

🌿 SASHIMI DON 36,00 €
Base di riso. Tonno. Salmone. Pesce bianco del giorno. Gambero crudo. Mazzancolle. Capesante. maionese. uova di lompo
Allergeni: 2, 3, 4, 12, 14

CHIRASHI ZUSHI 27,00 €
Base di riso. Pesce crudo misto. Avocado. Tofu fritto. foglia di senape. uova di lompo. erba cipollina. verdure in salamoia
Allergeni: 1, 3, 4, 6, 10, 11



Il Menu Del Murataya

I nostri Roll



ROLL DOPPIO 23,00 €

Riso. tartare di Salmone. Avocado. Burro di arachidi. sesamo. alga nori. peperoncino

Allergeni: 1, 4, 5, 6, 11, 12



UME ROLL 25,00 €

Riso. Ricciola. Gambero rosso. Prugna sotto sale e aceto. shiso. cetriolo. uova di lompo. alga nori

Allergeni: 1, 2, 4, 11

basilico giapponese



ROLL CALIFORNIA 11,00 €

Riso. Salmone. Avocado. alga nori. semi di sesamo

Allergeni: 4, 11



ROLL SALADA VEGANO 17,00 €



Riso. zucca Kabocha al vapore. Avocado. pelle di Zucca in umido. salsa di Sesamo. Arachidi e Soia. alga nori

Allergeni: 1, 5, 6, 10, 11

ROLL SALADA VEGETARIANO 17,00 €

Riso. misto di Verdure in tempura. Avocado. verdure in salamoia. foglie di Senape. salsa di Sesamo. Arachidi e Soia. alga nori

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 10, 11, 12

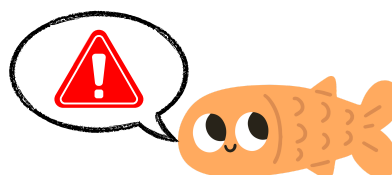


AVOCADO ROLL 10,00 €



Riso. Avocado. alga nori

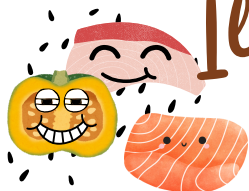
Allergeni:



Usiamo il sesamo in molte preparazioni

Il Menu Del Murataya

I nostri Roll 2



 **MAGURO TATAKI ROLL 22,00 €**
 Riso. ragù di Tonno pepato. carpaccio di Salmone. alga nori. maionese.
salsa di soia. salsa kimuchi → **piccante. umami. agrodolce**
Allergeni: 1, 3, 4, 6, 11

ROLL TEMPURA DI GAMBERI 13,00 €
Riso. Gambero in tempura. alga nori. semi di sesamo. riduzione di salsa di soia
Allergeni: 1, 2, 3, 6, 11

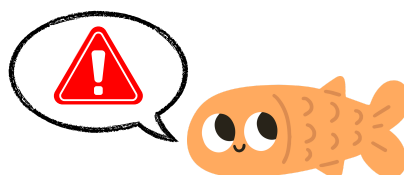
ROLL COTTO E CRUDO 19,00 €
Riso. Gambero in tempura. Salmone. Cipolla croccante. alga nori. semi di sesamo. riduzione di salsa di soia
Allergeni: 1, 2, 4, 5, 6, 11, 12

HAMACHI ROLL 20,00 €
Riso. Ricciola. pelle di Zucca in umido. Daikon in salamoia. tartare di Avocado al limone. alga nori. semi di sesamo. riduzione di salsa di soia
Allergeni: 1, 4, 11, 12

ROLL GHIOTTO 19,00 €
Riso. Salmone. Avocado. Formaggio al tartufo. maionese. aglio. alga nori. uova di lompo. semi di sesamo. erba cipollina. salsa al miso
Allergeni: 1, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12

fermentato a base d'orzo e soia

 **TOKUSEI ZUSHI 12,50 €**
Sushi pressato: base di Riso. Salmone spennellato con maionese all'aglio e poi scottato. salsa teriyaki. erba cipollina
Allergeni: 1, 3, 4, 6



Usiamo il sesamo in molte preparazioni



Il Menu Del Murataya

Sushi, Sashimi & Vassoi Da Condividere

- 😊 SUSHI MISTO 28,00 €
6 pz nigiri (Tonno. Salmone. Salmone scottato. Ricciola. Tokusei zushi. gunkan con tartare di Salmone). 3 pz roll california. 3 pz chumaki. 3 pz hosomaki salmone
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12

roll con 1 solo ingrediente

- 😊 SUSHI E SASHIMI MISTO 32,00 €
5 pz Nigiri (Tonno. Salmone. Salmone scottato. Ricciola. Tokusei zushi). 5 pz sashimi di Salmone. 3 pz sashimi di Ricciola. 3 pz sashimi Tonno. 2 pz chumaki
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12

- 😊 VASSOIO 3 SUSHI MISTI 84,00 €
Unico vassoio rotondo con 3 sushi misti
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12

roll con 2/3 ingredienti

DEGUSTAZIONE ROLL 100,00 €
Selezione dei nostri roll più amati: california. ghiotto. cotto e crudo di salmone. maguro tataki roll. hosomaki di salmone. hamachi roll. chumaki
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

DEGUSTAZIONE SALMONE 85,00 €
1 roll ghiotto. 1 roll california. 1 roll cotto e crudo di salmone. 1 hosomaki di salmone. 3 nigiri Salmone. 3 nigiri Salmone scottato. 3 pz tokusei zushi.
1 carpaccio di Salmone in salsa Ponzu
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

sushi pressato al salmone

🌶️ CUORE DI SALMONE 82 €
10 nigiri (Salmone. Salmone scottato. Tonno. Ricciola. Tokusei zushi).
1 california roll. 1 spicy tuna roll. 1 chumaki. 1 hosomaki di Salmone.
1 tartare di Salmone a forma di cuore
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

🌶️ CUORE DI TONNO 90 €
10 nigiri (Salmone. Salmone scottato. Tonno. Ricciola. Tokusei zushi).
1 california roll. 1 spicy tuna roll. 1 chumaki. 1 hosomaki di Tonno.
1 tartare di Tonno a forma di cuore
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12



Il Menu Del Murataya

I Temaki



EBI SPICY 6,50 €

Riso. Gambero in tempura. maionese piccantina. alga nori

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 12



SALMONE, AVOCADO 5,50 €

Riso. Salmone. Avocado. alga nori

Allergeni: 1, 4, 12

RICCIOLA, AVOCADO, FOGLIA DI SENAPE 6,50 €

Riso. Ricciola. Avocado. foglia di senape. alga nori

Allergeni: 1, 4, 6, 10, 11, 12



SPICY TUNA 6,50 €

Riso. ragù di Tonno pepato. Maionese piccantina. olio di sesamo. alga nori

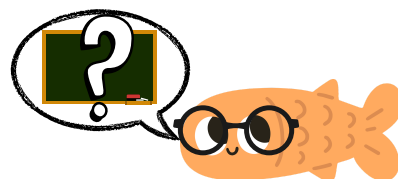
Allergeni: 1, 3, 4, 6, 11, 12



TONNO E AVOCADO 6,50 €

Riso. Tonno. Avocado. alga nori

Allergeni: 1, 4, 12



Sapresti spiegare cos'è il
KATSUOBUSHI?

Il Menu Del Murataya

DON: Riso con...

KAKIAGE DON 15,00 €

Base di Riso bianco al vapore. tempura di Bardana.

Cipolla e Carote e salsa teriyaki

Allergeni: 1, 3, 6, 12



umami. lucida. vellutata

EBI KAKIAGE DON 19,00 €

Base di Riso bianco al vapore. tempura di Gamberi e Verdure miste

—fra cui cipolla— e salsa teriyaki

Allergeni: 1, 2, 3, 6, 12

GYUDON 16,00 €

Base di Riso bianco al vapore. diaframma di Manzo in umido con zenzero.

Guarnizioni: erba cipollina e semi di sesamo

Allergeni: 1, 6, 11, 12

umami. dolciastra. densa

UNAJYU 32,00 €

Base di Riso bianco al vapore. Anguilla grigliata e salsa unaghi

Allergeni: 1, 4, 6, 11, 12



CURRY RICE 12,50 €

Base di Riso bianco al vapore. salsa al Curry preparata con straccetti di Pollo.

Frutta e Verdura

Allergeni: 1, 3, 4, 6, 9, 10, 11, 12



KATSU CURRY 19,00 €

Base di Riso bianco al vapore. salsa al Curry preparata con straccetti di Pollo.

Frutta e Verdura. cotoletta di Maiale alla giapponese

Allergeni: 1, 3, 4, 6, 9, 10, 11, 12



CURRY SOUP SPEZIATO 15,00 €

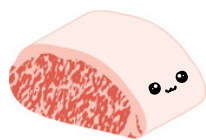


Base di Riso bianco al vapore e zuppa al Curry. Peperoni e Carote



Allergeni: 9, 10, 11





Il Menu Del Murataya

Piatti superCOMFORT!

GNOCCHI ALLA GIAPPONESE 13,00 €

Gnocchi di patate mantecati con burro Lurpak. salsa di Soia fatta in casa. crema di Sesamo e burro d'Arachidi.

Guarnizione: granella di nocciole tostate ed erba cipollina

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

SUKIYAKI ALLA MURATAYA 39,00 €

Diaframma di Manzo in umido. Carpaccio di Onishi Wagyu A5. tuorlo d'Uovo cotto a bassa temperatura.

Allergeni: 1, 3, 6, 11, 12



→ fermentato a base d'orzo e soia



SALMONE MARINATO CON MISO E GRIGLIATO 17,00 €

Guarnizione: semi di sesamo ed erba cipollina

Tempo di preparazione: 20 min

Allergeni: 4, 6, 11, 12

SALMONE GRIGLIATO IN SALSA TERIYAKI 15,00 €

Salmone grigliato e mantecato in salsa teriyaki

Guarnizione: semi di sesamo ed erba cipollina

Tempo di preparazione: 20 min

Allergeni: 1, 4, 6, 11, 12

→ umami. lucida. vellutata



GUANCIALE DI RICCIOLA AL FORNO 18,00 €

Guanciale di Ricciola cotta al forno. sale Maldon

Tempo di preparazione: 20 min

Allergeni: 4

VENTRESCA DI TONNO GRIGLIATA 28,00 €

Ventresca di Tonno mantecata con salsa teriyaki.

Guarnizione: semi di sesamo ed erba cipollina.

Tempo di preparazione: 20 min

Allergeni: 1, 4, 6



La nostra Wagyu è Medaglia d'Oro al World Steak Challenge 2025

Il Menu Del Murataya

Tutto il RESTO!

BIBITE 4,00 €

Coca cola. coca zero. fanta. tè limone. tè pesca

RAMUNE 20 CL 5,00 €

"Sprite" giapponese

BIRRE:

ASAHI 50 CL/33 CL 6,50/4,50 €

KIRIN 50 CL/33 CL 6,50/4,50 €

SAPPORO 50 CL/33 CL 6,50/4,50 €

BIRRE ARTIGIANALI:

DAI DAI ALE (mandarino selvatico) 33 CL 8,00 €

RED RICE ALE (riso rosso giapponese) 33 CL 9,00 €

DOLCI TRADIZIONALI GIAPPONESI 6,00 €

MOCHI ripieni di anko con esterno: bianco, aromatizzato all'artemisia, sesamo nero e sesamo bianco.

Sakura mochi (con foglia di ciliegio leggermente salata all'esterno);

YOKAN al tè verde o ai fagioli rossi;

CASTELLA;

TAIYAKI

DOLCI FATTI IN CASA 9,00 €

Chiedi al personale quali sono i dolci del giorno!



Ricorda di prenotare entro le 15:30!

Il Menu Del Murataya

Lista Allergeni

-  1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
-  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 LATTOSIO)
-  8. 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 SESAMO
-  12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
-  13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
-  14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



Nonostante le misure adottate, la nostra cucina non è certificata come "gluten free" o priva di allergeni, pertanto non si esclude la possibilità di contaminazioni incrociate