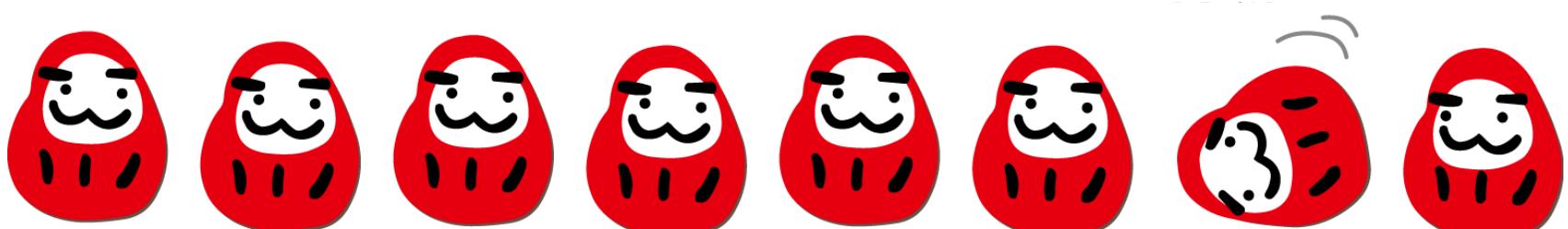




MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE  
Il Nostro Menù



# 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
I TEMAKI	7
TAGLIOLINI UDON/SOBA	8
DON: RISO CALDO CON...	9
PIATTI SUPERCOMFORT	10
PER I BAMBINI: PRIMI E SECONDI	11
PER I BAMBINI: CONTORNI E IN ACCOMPAGNAMENTO	12
TUTTO IL RESTO!	13
<b>LISTA ALLERGENI</b>	<b>14</b>

## 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



**CURRY PAN** 7,50 €

Panino fritto farcito con Curry

Allergeni: 1, 6

**YAKITORI&TSUKUNE** 14,50 €

Spiedino di bocconcini di Pollo e polpette di Pollo alla griglia con teriyaki

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



**OKONOMIYAKI** 14,00 €

“Pizza giapponese” a base di Verza.

Formaggio e Gamberi.

con maionese spicy e katsuobushi

Allergeni: 1, 3, 4, 6, 14



**SPINACI AL SESAMO** 6,50 €

Cilindretto di Spinaci su base di salsa al Sesamo e alle Arachidi

Allergeni: 5, 6, 11



**GOMAWAKAME** 5,00 €

Insalata di Alghe croccanti leggermente piccante

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

**KARAAGE** 8,50 €

Pollo marinato e fritto. Zenzero. Aglio

Allergeni: 1, 3, 4, 6, 12

**TAKOYAKI** 6,50 €

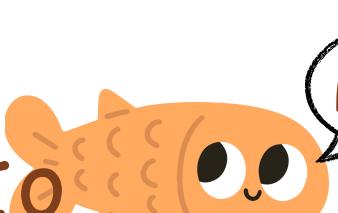
Polpettine di Polpo con maionese spicy. katsuobushi e salsa tonkatsu

Allergeni: 1, 3, 4, 6, 14

agrodolce.  
fruttata.  
densa

umami.  
lucida.  
vellutata

## In Accompagnamento



A tutto!



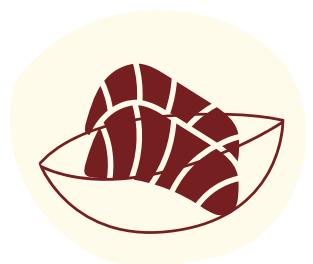
**SHIROGOAN** 3,50 €

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. salsa di sesamo e arachidi. erba cipollina

in base alla tipologia di tonno disponibile

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

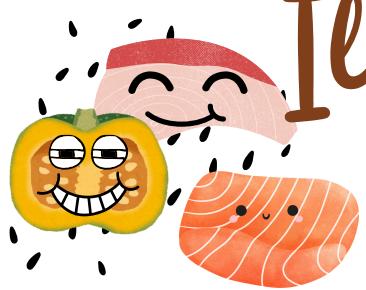
### 🌾 AVOCADO ROLL 10,00 €

Riso. Avocado. alga nori

Allergeni: 4, 12



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 19,00 €

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



# Te menu Del Murataya

## I Temaki

### 🌶 EBI SPICY 6,50 €

Riso. Gambero in tempura. maionese piccante. 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 €

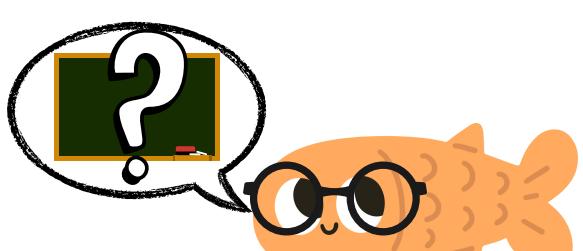
Riso. ragù di Tonno pepato. Maionese piccante. olio di sesamo. alga nori

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

### 😊 TONNO E AVOCADO 6,50 €

Riso. Tonno. Avocado. alga nori

Allergeni: 1, 4, 12



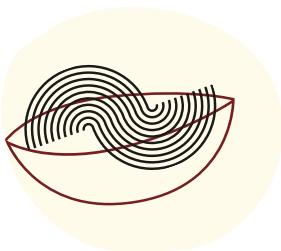
Sapresti spiegare cos'è il  
KATSUOBUSHI?

# Il menu Del Murataya

## Tagliolini: Udon o Soba

con FARINA DI FRUMENTO  
✓ spessi  
✓ morbidi

con GRANO SARACENO  
✓ sottili  
✓ sapore nocciolato



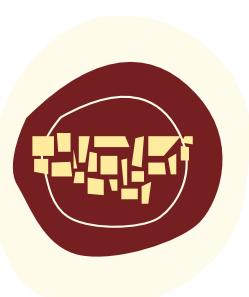
### KAKE UDON/SOBA 12,00 €

Spaghetti in brodo tradizionale realizzato con katsuobushi. salsa di soia. alghe kombu. alghe wakame. zucchero di canna. sakè.

Guarnizioni: semi di sesamo ed erba cipollina

Allergeni: 1, 4, 6, 11, 12

tonnetto essiccato



### CURRY UDON/SOBA 16,00 €

Spaghetti in salsa curry realizzata con Pollo. Frutta e Verdura.

Guarnizioni: semi di sesamo ed erba cipollina

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

tonnetto essiccato



### TENPURA UDON/SOBA 19,00 €

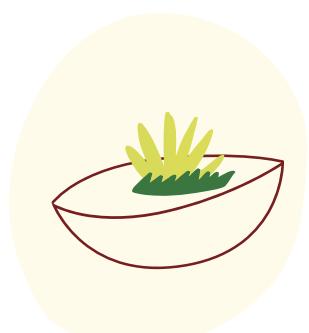
Spaghetti in brodo tradizionale realizzato con katsuobushi.

salsa soia. alghe kombu. alghe wakame. zucchero di canna e sakè.

Gamberi. Zucchine e Zucca in tempura.

Guarnizioni: semi di sesamo ed erba cipollina

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12



### TORI NEGANI SHIO NIKOMI UDON 16,00 €

Spaghetti di grano tenero stufati in brodo. bocconcini di Pollo. Porri. concentrato di umami.

Guarnizione: semi di sesamo

Allergeni: 1, 4, 6, 7, 11, 12



### ZARU UDON/SOBA (piatto freddo) 12,00 €

Spaghetti serviti con salsa mentsuyu

Allergeni: 1, 4, 6, 11, 12

umami e  
leggermente affumicata

# 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 → umami. lucida. vellutata

Allergeni: 1, 3, 6, 12

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

UNAJYU 32,00 €

umami. dolciastre. densa

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

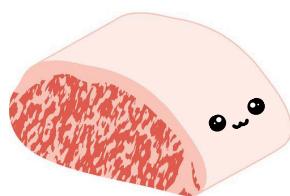
Allergeni: 1, 3, 4, 6, 9, 10, 11, 12

○ 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!

Da degustare con uno dei nostri Vini Rossi



### GNOCCHI ALLA GIAPPONESE 13,00 €

Gnocchi di patate mantecati con burro Jurpak, 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 €

Diaphragma 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

→ umami. lucida. vellutata

Tempo di preparazione: 20 min

Allergeni: 1, 4, 6, 11, 12



### 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

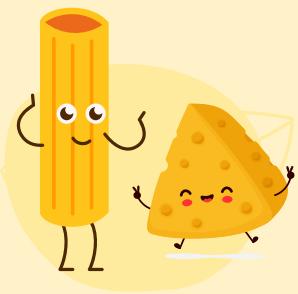
Allergeni: 1, 4, 6



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

# Il menu Del Murataya

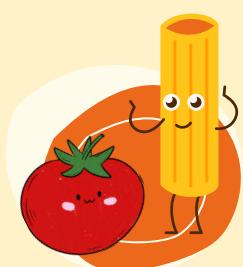
## Per i bambini: Primi e Secondi



### PASTA OLIO E GRANA

Pasta di semola di grano duro. olio EVO. Grana Padano/  
Parmigiano Reggiano

Allergeni: 1, 7



### PASTA AL POMODORO

Pasta di semola di grano duro. salsa di Pomodoro.  
sedano. carota. cipolla. olio EVO

Allergeni: 1, 9



### MINI TENDON

Base di riso al vapore con tempura di Gambero. Zucchina e Zucca

Allergeni: 1, 2, 3, 6, 12



### RISO BIANCO

Riso al vapore. semi di sesamo

Allergeni: 11



### COTOLETTA ALLA GIAPPONESE

lonza di Maiale. pangrattato. farina 00. uovo

Allergeni: 1, 3



### MINI KARAAGE

Bocconcini di Pollo marinato e fritto

Allergeni: 1, 4, 6, 12

umami.  
lucida.  
vellutata



### POLLO IN SALSA TERIYAKI

Guarnizione: semi di sesamo ed erba cipollina

Allergeni: 1, 4, 6, 11

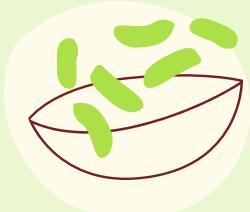


### SALMONE MARINATO AL MISO E GRIGLIATO

Allergeni: 4, 6, 11, 12

# Il Menu Del Murataya

Per i bambini: Contorni e accompagnamenti



EDAMAME

Baccelli di Soia al vapore, sale

Allergeni: 6



MINI SPINACI CON SALSA AL SESAMO

Spinaci su salsa preparata in casa con burro di Arachidi, semi di Sesamo e Salsa di soia

Allergeni: 1, 5, 6, 8, 11

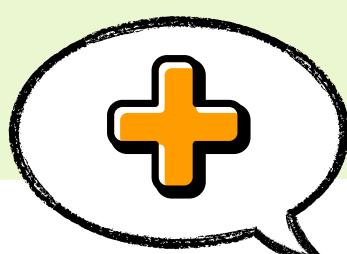


KOROKKE

1 Crocchetta alla zucca e 1 alle verdure accompagnate da salsa tonkatsu

Allergeni: 1, 6, 7, 9

agrodolce.  
fruttata.  
denza



Componi il tuo menù:

PRIMO + CONTORNO: 10,00 €

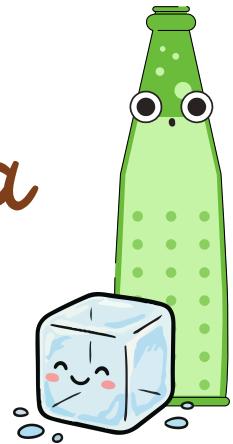
SECONDO + CONTORNO: 17,00 €

PRIMO + SECONDO + CONTORNO: 22,00 €



# Il menu Del Murataya

## Tutto il RESTO!



COPERTO 3 €

ACQUA NAT/FRIZ. 75 CL 2,50 €

BIBITE 4,00 €  
(coca cola, coca zero, fanta, tè limone, tè pesca)

RAMUNE 20 CL 5,00 €  
("sprite" giapponese)

Tè GIAPPONESI CALDI/FREDDI 4,00 €



"erbaceo" → MATCHA  
"nocciolato" → HOJICHA  
tostato:  
ricorda il pop corn! → GENMAICHA  
rinfrescante:  
ricorda il profumo del mare! → SENCHA

CAFFè - DEC - ORZO 2,50 €

CAFFè CORRETTO 4,00 €



DOLCI TRADIZIONALI GIAPPONESI 6,00 €  
(mochi, yokan, castella, taiyaki)

DOLCI FATTI IN CASA 9,00 €

GELATO Tè MATCHA e SESAMO NERO 6,00 €

# 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.