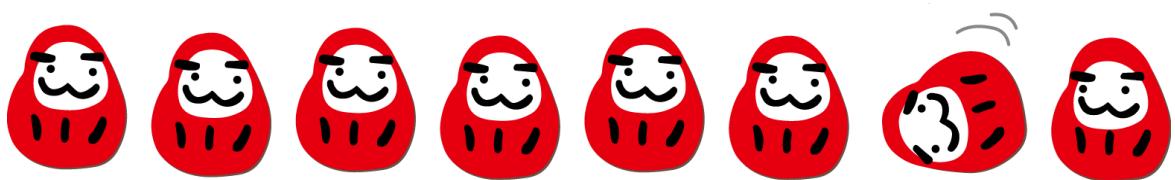




MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE
Il Nostro Menù



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
LISTA ALLERGENI	14

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 €**
Mottonella 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, 2, 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

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 lombo 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 lombo

Allergeni: 2, 3, 4, 12, 14

CHIRASHI ZUSHI 27,00 €

Base di riso. Pesce crudo misto. Avocado. Tofu fritto. foglia di senape. uova di lombo. 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. mix 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 GHIOOTTO 19,00 €

Riso. Salmone. Avocado. Formaggio al tartufo. maionese. aglio. alga nori. uova di lompo. semi di sesamo. erba cipollina. salsa al riso

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



Te 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 €

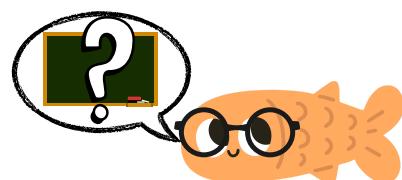
Riso. ragù di Tonno pepato. Maionese piccantina. olio di sesamo. alga nori

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

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. sake. 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



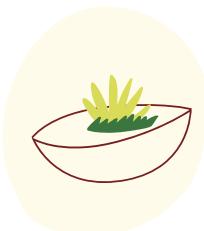
TENPURA UDON/SOBA 19,00 €

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

Gamberi. Zucchine e Zucca in tempura.

Guarnizioni: semi di sesamo ed erba cipollina

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



TORI NEGLI 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 unagi

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

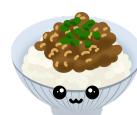


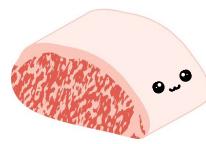
CURRY SOUP SPEZIATO 15,00 €

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



GNOCHI 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

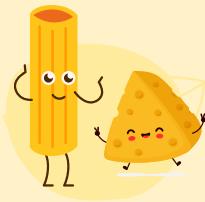
Allergeni: 1, 4, 6



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

Il Menu Del Murataya

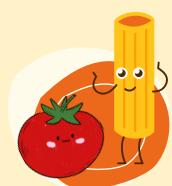
Per i bambini: Primi e Secondi



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



POLLO IN SALSA TERIYAKI

Guarnizione: semi di sesamo ed erba cipollina

Allergeni: 1, 4, 6, 11

umami.
lucida.
vellutata

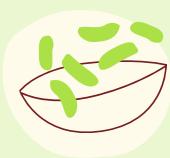


SALMONE MARINATO AL MISO E GRIGLIATO

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.
densa



Componi il tuo menù:

PRIMO + CONTORNO: 10,00 €

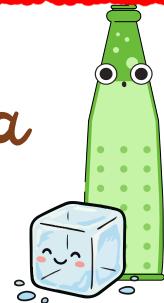
SECONDO + CONTORNO: 17,00 €

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.