

MURATAYA

TRATTORIA GIAPPONESE

IL NOSTRO MENÙ ASPORTO



PRENOTAZIONI ENTRO LE 16:30

AL 339 7179417

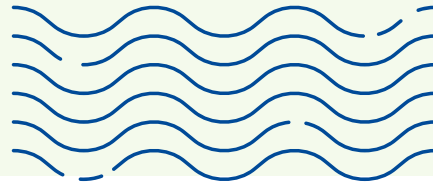
RITIRO DALLE 19:30



i piatti con questo simbolo SONO VEGANI



Proponiamo 2 pagine di piatti SENZA GLUTINE



MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE

SPUNTI APERITIVO

VASSOIO CON 3 SUSHI MISTI

78 euro (esattamente 3 sushi misti ma in un unico vassoio!)



SUSHI SPECIALE PER 2 con cuore (tartare di salmone)

82 euro (come da foto ma con variazioni giornaliere)

VARIANTE CON CUORE DI TONNO A 90 euro



CENTROTAVOLA DEGUSTAZIONE DI ROLL

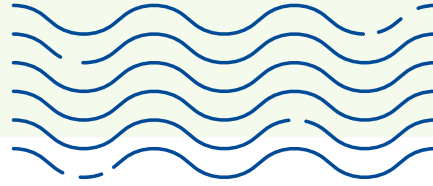
100 euro (selezione di 7 dei nostri roll)



CENTROTAVOLA DEGUSTAZIONE SALMONE

85 euro (carpaccio di salmone in salsa ponzu e sushi di salmone crudo e cotto)











MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE

PER STUZZICARE

€

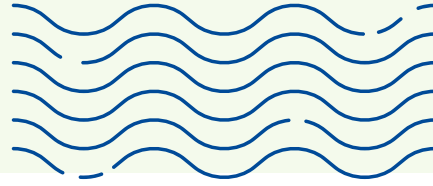
 EDAMAME	5.50
GOMAWAKAME	5.50
ANTIPASTO DELLA CASA (CHIEDI AL PERSONALE DI SALA)	7.50
 SPINACI CON SALSA AL SESAMO	6.50
 HIYAYAKKO (TOFU CON PESTO D'ALGHE E SALSA AL SESAMO)	7.50
KOROKKE (2 CROCCHETTE DI ZUCCA/VERDURE MISTE CON SALSA)	6.50
 TAKOYAKI (POLPETTINE DI POLPO CON MAIONESE SPICY, TONNETTO ESSICCATO E SALSA TONKATSU)	6.50
YAKITORI E TSUKUNE (I+I SPIEDINI DI POLLO E POLPETTE ALLA GRIGLIA CON SALSA TERIAKY)	14.50

TEMAKI

 SPICY TUNA I PZ	6.50
SALMONE, AVOCADO I PZ	5.50
TONNO, AVOCADO I PZ	6.50
RICCIOLA, AVOCADO, FOGLIA DI SENAPE IN SALAMOIA I PZ	6.50
 EBI SPICY (GAMBERO IN TENPURA E MAIONESE SPICY) I PZ	6.50

IN ACCOMPAGNAMENTO

 MISOSHIRU (ZUPPA DI MISO)	3.50
 SHIROGOHAN (RISO BIANCO)	3.50




MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE

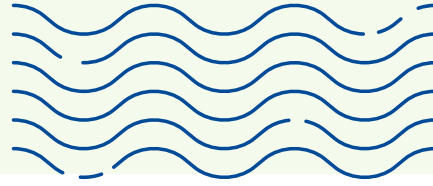
SOLO CRUDO

	€
CARPACCIO DI SALMONE IN SALSA PONZU CON UOVA DI LOMPO (SALSA CON AGRUME GIAPPONESE)	14
SASHIMI DI TONNO 6 PZ	18
SASHIMI DI SALMONE 8 PZ	13
SASHIMI DI RICCIOLA CON SALSA PONZU ED ERBA CIPOLLINA 8 PZ (SALSA CON AGRUME GIAPPONESE)	28
CARPACCIO DI RICCIOLA CON SCORZA DI YUZU, SALSA DI CIPOLLA TROPEA E CIPOLLA ESSICCATA	25
SUSHI MISTO	26
SUSHI E SASHIMI MISTO	30
SASHIMI MISTO	32

CIOTOLE DI RISO CON CRUDO

CHIRASHI ZUSHI (PESCE CRUDO MISTO, AVOCADO, TOFU FRITTO, FOGLIA DI SENAPE IN SALAMOIA E UOVA DI LOMPO)	26
MAGURO TARTARE DON (TARTARE DI TONNO, CARPACCIO DI TONNO, FOGLIA DI SENAPE IN SALAMOIA E SALSA SESAMO-ARACHIDI)	28
 TARTARE DI SALMONE E UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA (MAIONESE SPICY E MANDORLE TOSTATE)	19.50
SASHIMI DON (TONNO, SALMONE, PESCE BIANCO, GAMBERO ROSSO, MAZZANCOLLE, CAPESANTE)	32





MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE

ROLL

€

UME ROLL 25
(UMEBOSHI=PRUGNA SOTTO SALE E ACETO, SHISO=BASILICO GIAPPONESE,
PESCE BIANCO, GAMBERO ROSSO)

 MAGURO TATAKI ROLL 20
(INTERNO: RAGÙ DI TONNO PEPATO; ESTERNO: CARPACCIO DI SALMONE E
SALSA SPICY AL KIMCHI=VERDURE FERMENTATE E SALATE)

ROLL CALIFORNIA 11
(SALMONE, AVOCADO)

ROLL COTTO E CRUDO 18
(INTERNO: TENPURA DI GAMBERI; ESTERNO: TARTARE DI SALMONE)


ROLL TENPURA DI GAMBERI 12
(GAMBERO IN TENPURA)


ROLL SALADA VEGETARIANO 15
(MISTO DI VERDURE CRUDE E COTTE ANCHE IN TENPURA)

 ROLL SALADA VEGANO 15
(MISTO DI VERDURE COTTE E CRUDE)

 AVOCADO ROLL 10

ROLL GHIOTTO 18
(SALMONE, AVOCADO, FORMAGGIO AL TARTUFO, MAIONESE ALL'AGLIO
SCOTTATO, UOVA DI LOMPO)

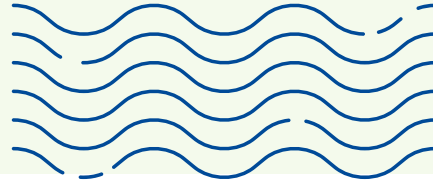
 ROLL MIMOSA 20
(SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, PESTO DI PEPERONCINO E MISO,
SALSA TARTARA FATTA IN CASA)

 ROLL DOPPIO 22
(TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, BURRO DI ARACHIDI, PEPERONCINO)

HAMACHI ROLL 20
(RICCIOLA, PELLE DI ZUCCA IN UMIDO, DAIKON IN SALAMOIA, TARTARE DI
AVOCADO CON PHILADELPHIA)





EXTRA TOPPING PHILADELPHIA 1





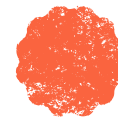
MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE

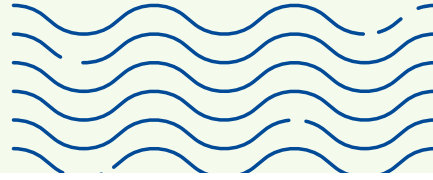
CIOTOLE DI RISO CALDO CON...

	€
KAKIAGE DON (TENPURA DI VERDURE: BARDANA, CIPOLLA E CAROTA)	15
EBI KAKIAGE DON (TENPURA DI VERDURE MISTE E GAMBERI)	19
GYUDON (DIAFRAMMA DI MANZO STUFATO ALLO ZENZERO, CIPOLLA E FRUTTA)	13
UNAJYU (ANGUILLA CON SALSA UNAGHI)	29
 CURRY RICE (STRACCETTI DI POLLO E CURRY)	12.50
 KATSU CURRY (STRACCETTI DI POLLO, CURRY E COTOLETTA DI MAIALE ALLA GIAPPONESE)	19
  CURRY SOUP SPEZIATO CON VERDURE STAGIONALI (ZUPPA DI CURRY VEGETARIANO)	15

ALTRI PIATTI CALDI

GNOCCHI ALLA GIAPPONESE (PIATTO FUSION) (BURRO LURPAK MANTECATO CON SALSA DI SOIA FATTA IN CASA, CREMA DI SESAMO, GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE, ERBA CIPOLLINA)	13
SALMONE MARINATO AL MISO E GRIGLIATO	17
SALMONE GRIGLIATO E MANTECATO IN SALSA TERIYAKI	15










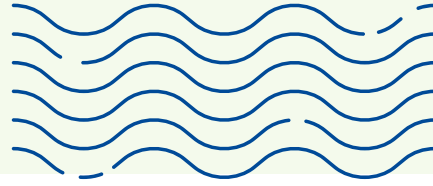
MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE

PIATTI PER CELIACI
CRUDI E COTTI



 EDAMAME	€
 SPINACI CON SALSA AL SESAMO	5.50
 MISOSHIRU (ZUPPA DI MISO)	6.50
 SHIROGOAN (RISO BIANCO COTTO AL VAPORE)	3.50
CARPACCIO DI SALMONE IN SALSA PONZU CON UOVA DI LOMPO (SALSA CON AGRUME GIAPPONESE)	3.50
SASHIMI DI TONNO 6 pz	14
SASHIMI DI SALMONE 8 pz	18
SASHIMI DI RICCIOLA CON SALSA PONZU E CIPOLLA ROSSA TROPEA 8 pz (SALSA CON AGRUME GIAPPONESE)	13
SASHIMI DON (RISO BIANCO, TONNO, SALMONE, PESCE BIANCO, GAMBERO ROSSO, MAZZANCOLLE, CAPELANTE)	28
MAGURO TARTARE DON (RISO BIANCO, TARTARE DI TONNO, CARPACCIO DI TONNO, SALSA SESAMO E ARACHIDI)	32
 KONJAKU STEAK (BISTECCA DI KONJAKU=TUBERO IN SALSA TERIYAKI CON ASPARAGI)	26
SALMONE MARINATO AL MISO E GRIGLIATO	16
	17

CHIEDI LA
SALSA DI SOIA
SENZA GLUTINE




MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE

PIATTI PER CELIACI ROLL E TEMAKI



€

UME ROLL 25
(UMEBOSHI=PRUGNA SOTTO SALE E ACETO, SHISO=BASILICO GIAPPONESE,
PESCE BIANCO, GAMBERO ROSSO)

 MAGURO TATAKI ROLL 20
(INTERNO RAGÙ DI TONNO PEPATO, ESTERNO CARPACCIO DI SALMONE E SALSA
SPICY AL KIMCHI=VERDURE FERMENTATE E SALATE)


ROLL CALIFORNIA 11
(SALMONE, AVOCADO)

 ROLL SALADA VEGANO 15
(MISTO DI VERDURE COTTE E CRUDE)

 AVOCADO ROLL 10

ROLL MIMOSA 20
(SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, PESTO DI PEPERONCINO E MISO,
SALSA TARTARA FATTA IN CASA)

ROLL DOPPIO 22
(TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, BURRO DI ARACHIDI, PEPERONCINO)

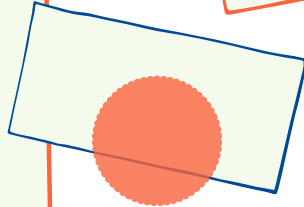
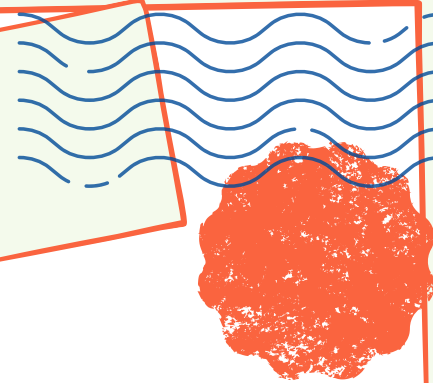
 TEMAKY SPICY TUNA I PZ 6,50

TEMAKY SALMONE AVOCADO I PZ 5,50

TEMAKY TONNO AVOCADO I PZ 6,50

EXTRA TOPPING PHILADELPHIA 1

MURATAYA
TRATTORIA GIAPPONESE



BEVANDE

€

BIBITE 33 CL
(COCA COLA. COCA COLA ZERO. FANTA. TE LIMONE. TE PESCA)

4

RAMUNE 20 CL
(BEVANDA GASSATA GIAPPONESE SIMILE ALLA SPRITE)

5

BIRRE GIAPPONESI

- Asahi (52% Alcool) e Kirin (5% Alcool) in vetro da 33 cl 4 50
- Asahi (52% Alcool) e Kirin (5% Alcool) in vetro da 50 cl 6 50
- Sapporo (47% Alcool) in vetro da 33 cl 5
- Sapporo (47% Alcool) in lattina da 50 cl 6 50

BIRRE GIAPPONESI ARTIGIANALI

- Hitachino Brew Dai Dai Ale Mandarino (6% Alcool) in vetro da 33 cl 8
- Hitachino Brew Red Rice (7% Alcool) in vetro da 33 cl 9

DOLCI

€

DOLCI TRADIZIONALI GIAPPONESI
(MOCHI. CASTELLA. YOKAN. DORAYAKI)

5

DOLCI FATTI IN CASA

7 50