

MURATAYA  
TRATTORIA GIAPPONESE

## IL NOSTRO MENÙ ASPORTO



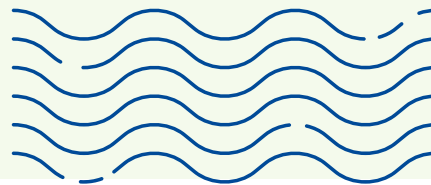
PRENOTAZIONI ENTRO LE 16:30  
AL 339 7179417  
RITIRO DALLE 19:30



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

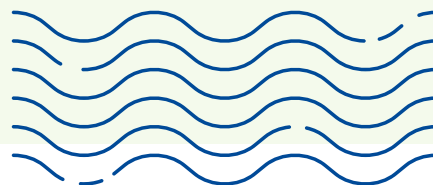
100 euro (selezione di 7 dei nostri roll)



CENTROTAVOLA DEGUSTAZIONE SALMONE

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











# MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE

## PER STUZZICARE

€

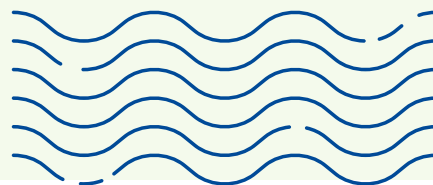
	EDAMAME	5.50
	GOMAWAKAME	5.50
	ANTIPASTO DELLA CASA (CHIEDI AL PERSONALE DI SALA)	7.50
	SPINACI CON SALSA AL SESAMO	6.50
	HIYAYAKKO (TOFU CON PESTO D'ALGHE E SALSA AL SESAMO)	7.50
	KOROKKE (2 CROCCHETTE DI ZUCCA/VERDURE MISTE CON SALSA)	6.50
	TAKOYAKI (POLPETTINE DI POLPO CON MAIONESE SPICY, TONNETTO ESSICCATO E SALSA TONKATSU)	6
	YAKITORI E TSUKUNE (1+1 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

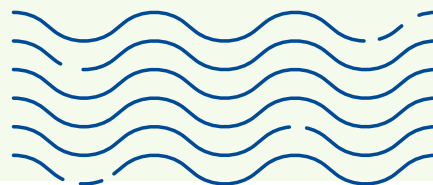
### SOLO CRUDO

	€
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 SALMON TATAKI 6PZ (SALMONE SCOTTATO IN CROSTA DI PEPE, SALSA DI MISO BIANCO)	17.50
SASHIMI DI MAZZANCOLLE SICILIANE 2 PZ	16
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	32
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)	22
MAGURO TARTARE DON (TARTARE DI TONNO, FOGLIA DI SENAPE IN SALAMOIA E SALSA SESAMO-ARACHIDI)	26
 TARTARE DI SALMONE E UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA (MAIONESE SPICY E MANDORLE TOSTATE)	18.50
SASHIMI DON (TONNO, SALMONE, PESCE BIANCO, GAMBERO ROSSO, MAZZANCOLLE, CAPESANTE)	32

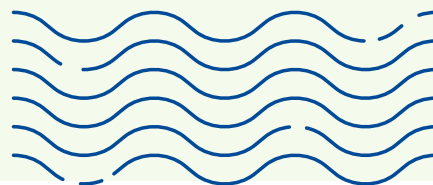




MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE





ROLL		€
UME ROLL (UMEBOSHI=PRUGNA SOTTO SALE E ACETO, SHISO=BASILICO GIAPPONESE, PESCE BIANCO, GAMBERO ROSSO)		25
 MAGURO TATAKI ROLL (INTERNO: RAGÙ DI TONNO PEPATO; ESTERNO: CARPACCIO DI SALMONE E SALSA SPICY AL KIMCHI=VERDURE FERMENTATE E SALATE)		20
ROLL CALIFORNIA (SALMONE, AVOCADO)		11
ROLL COTTO E CRUDO (INTERNO: TENPURA DI GAMBERI; ESTERNO: TARTARE DI SALMONE)		18
ROLL TENPURA DI GAMBERI (GAMBERO IN TENPURA)		12
ROLL SALADA VEGETARIANO (MISTO DI VERDURE CRUDE E COTTE ANCHE IN TENPURA)		14
 ROLL SALADA VEGANO (MISTO DI VERDURE COTTE E CRUDE)		14
 AVOCADO ROLL		10
ROLL GHIOTTO (SALMONE, AVOCADO, FORMAGGIO AL TARTUFO, MAIONESE ALL'AGLIO SCOTTATO, UOVA DI LOMPO)		18
 ROLL MIMOSA (SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, PESTO DI PEPERONCINO E MISO, SALSA TARTARA FATTA IN CASA)		20
 ROLL DOPPIO (TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, BURRO DI ARACHIDI, PEPERONCINO)		20
 ROLL AFFUMICATO (TOFU AFFUMICATO, PELLE DI ZUCCA IN UMIDO, CREMA DI AVOCADO)		19
HAMACHI ROLL (RICCIOLA, PELLE DI ZUCCA IN UMIDO, DAIKON IN SALAMOIA, TARTARE DI AVOCADO CON PHILADELPHIA)		20
EXTRA TOPPING PHILADELPHIA		1





MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE

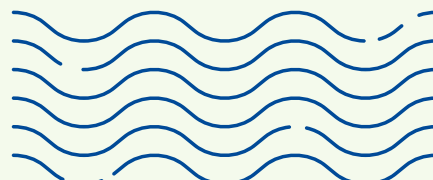
CIOTOLE DI RISO CALDO CON...

	€
KAKIAGE DON (TENPURA DI VERDURE: BARDANA, CIPOLLA E CAROTA)	I5
EBI KAKIAGE DON (TENPURA DI VERDURE MISTE E GAMBERI)	I9
GYUDON (DIAFRAMMA DI MANZO STUFATO ALLO ZENZERO, CIPOLLA E FRUTTA)	I5
UNAJYU (ANGUILLA CON SALSA UNAGHI)	29
 CURRY RICE (STRACCETTI DI POLLO E CURRY)	I2.50
 KATSU CURRY (STRACCETTI DI POLLO, CURRY E COTOLETTA DI MAIALE ALLA GIAPPONESE)	I8
  CURRY SOUP SPEZIATO CON VERDURE STAGIONALI (ZUPPA DI CURRY VEGETARIANO)	I5

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)	I3
SALMONE MARINATO AL MISO E GRIGLIATO	I7
SALMONE GRIGLIATO E MANTECATO IN SALSA TERIYAKI	I5
BUTA NO KAKUNI (PANCETTA DI MAIALE STUFATA CON SHOCHU = DISTILLATO DI GRANO GIAPPONESE)	I2
TESTA DI RICCIOLA IN CROSTA DI SALE AL FORNO (GUANCIALE E PINNA. ATTESA 20 MIN, SECONDO DISPONIBILITÀ)	34.50/KG












## MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE

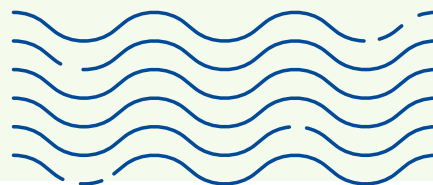
PIATTI PER CELIACI  
CRUDI E COTTI



	EDAMAME	€ 5.50
	SPINACI CON SALSA AL SESAMO	6.50
	MISOSHIRU (ZUPPA DI MISO)	3.50
	SHIROGOAN (RISO BIANCO COTTO AL VAPORE)	3.50
	TOFU KAISEN SALADA (TOFU, MISTO DI CARPACCIO CRUDO, ALGHE WAKAME E SALSA ALLE ARACHIDI E SESAMO)	I9
	CARPACCIO DI SALMONE IN SALSA PONZU CON UOVA DI LOMPO (SALSA CON AGRUME GIAPPONESE)	I4
	TARTARE DI SALMONE E UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU CIOTOLA DI RISO (RISO BIANCO, MAIONESE SPICY E MANDORLE TOSTATE)	I8,50
	SASHIMI DI TONNO 6 pz	I8
	SASHIMI DI SALMONE 8 pz	I3
	SASHIMI DI MAZZANCOLLE SICILIANE 2 pz	I6
	SASHIMI DI RICCIOLA CON SALSA PONZU E CIPOLLA ROSSA TROPEA 8 pz (SALSA CON AGRUME GIAPPONESE)	28
	SASHIMI DON (RISO BIANCO, TONNO, SALMONE, PESCE BIANCO, GAMBERO ROSSO, MAZZANCOLLE, CAPELANTE)	32
	MAGURO TARTARE DON (RISO BIANCO, TARTARE DI TONNO, SALSA SESAMO E ARACHIDI)	26
	KONJAKU STEAK (BISTECCA DI KONJAKU=TUBERO IN SALSA TERIYAKI CON ASPARAGI)	I6
	SALMONE MARINATO AL MISO E GRIGLIATO	I7

CHIEDI LA  
SALSA DI SOIA  
SENZA GLUTINE






# MURATAYA TRATTORIA GIAPPONESE

€

## PIATTI PER CELIACI ROLL E TEMAKI



UME ROLL 22  
(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 14  
(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 20  
(TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, BURRO DI ARACHIDI, PEPERONCINO)

 TEMAKY SPICY TUNA I PZ 6,50

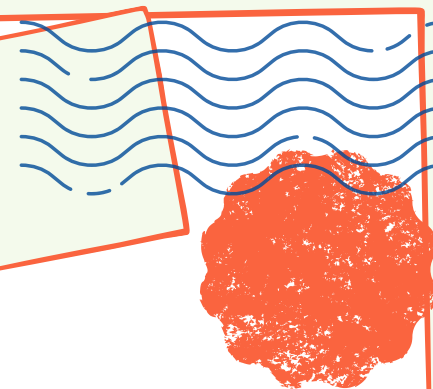
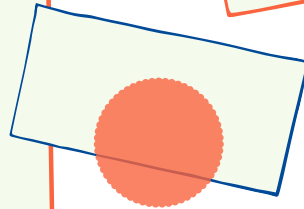
TEMAKY SALMONE AVOCADO I PZ 5,50

TEMAKY TONNO AVOCADO I PZ 6,50

EXTRA TOPPING PHILADELPHIA 1



**M U R A T A Y A**  
**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**