



**SACHI**

**ISPIRATI DALLA NATURA  
CELEBRANDO LA TERRA E IL MARE**

Un rifugio per lo stile di vita giapponese,  
dove 2.000 anni di abilità uniscono le persone.





## COLD STARTERS

horenso no sarada  
**INSALATA DI SPINACI, SESAMO**  
(SO2, C, M, SE, S)  
12

maguro no usuzukuri  
**CARPACCIO DI TONNO,  
TARTUFO DI STAGIONE**  
(SO2, S, F)  
36

nama kaki 2 pezzi  
**OSTRICHE GILLARDEAU, YUZU  
PONZU, WASABI PICKLED E LIME**  
(S, SO2, G, ML)  
14

wagyu no tataki  
**TATAKI DI MANZO WAGYU  
YUZU KOSHO, RAFANO**  
(S, SO2, G, E)  
40

hamachi no usuzukuri  
**RICCIOLA, SALSA SESAMO E  
YUZU, ENOKI**  
(F, S, SE, SO2)  
22

suzuki no usuzukuri  
**CARPACCIO DI BRANZINO,  
PONZU E PEPE ROSA**  
(F, G, S, SO2)  
22

## SACHI CAVIALE

oscietra  
30 / 50 g  
100 / 160  
(F, SO2)

## HOT STARTERS

edamame vg  
**SALATI O PICCANTI**  
(SO2, S, G)  
6

friggitelli peppers  
**MIELE MISO INAKA, LIME**  
(SO2, S, SE)  
8

miso shiru  
**ZUPPA DI MISO, TOFU,  
FUNGHI, WAKAME**  
(SO2, S, F)  
6

hotate to foie gras  
**CAPESANTE HOKKAIDO, FOIE GRAS,  
PORRO CROCCANTE**  
(D,S, SO2, G, SE, F, M)  
28

polpo crispy karaage  
**POLPO COTTO A BASSA  
TEMPERATURA,  
MAIONESE ALLO YUZU**  
(ML, E, SO2, F, M, SE, S)  
24

gin mustu no kushiyaki  
**KUSHIYAKI DI BRANZINO  
CILENO**  
(S, SE, SO2, F)  
26

wagyu no kushiyaki  
**KUSHIYAKI DI WAGYU GIAPPONESE,  
SALSA BARBECUE, AGLIO NERO,  
PORRO CROCCANTE**  
(E, S, SO2, SE, M, G)  
36

Coperto 5€ pp. Il pesce è sostenibile e di provenienza locale.

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati  
SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei | SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | PL - Lupini | GF - Senza Glutine  
Informiamo i nostri gentili clienti che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dal Regolamento CE Direttiva 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione  
su sostanze e allergeni, è possibile consultare la documentazione specifica che sarà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Alcuni prodotti sono sottoposti a raffreddamento rapido a bassa temperatura in loco, per garantire la qualità e la sicurezza a tutela  
del consumatore. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità con i requisiti del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.  
\*Prodotto congelato.



## ROBATA

nasu no miso yaki vg

MELANZANA, MISO BIANCO, MISO ROSSO, RISO CROCCANTE

(S, SO2, G)

18

gindara

MERLUZZO NERO, HAJIKAMI, CETRIOLO AMAZU

(S, SE, SO2, F)

26

hinadori

GALLETTO MARINATO IN KOJI, YUZU KOSHO

(SO2)

24

gyu hire niku no sumiyaki

FILETTO DI MANZO, FUNGHI ERINGI, SALSA YAKINIKU

(SO2, S, SE)

32

kohitsuji no sumiyaki

COSTOLETTA DI AGNELLO, PEPERONCINO, MISO

(SO2, S, SE, G)

32

japanese wagyu A5

WAGYU GIAPPONESE, SALE AFFUMICATO, VERDURE GRIGLIATE

(SO2, S, SE)

60

*aggiunta di caviale oscietra 20*

Coperto 5€ pp. Il pesce è sostenibile e di provenienza locale.

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati  
SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei | SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | PL - Lupini | GF - Senza Glutine  
Informiamo i nostri gentili clienti che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dal Regolamento CE Direttiva 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare la documentazione specifica che sarà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Alcuni prodotti sono sottoposti a raffreddamento rapido a bassa temperatura in loco, per garantire la qualità e la sicurezza a tutela del consumatore. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità con i requisiti del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.  
\*Prodotto congelato.



## MAKI ROLLS

kinoko vg  
FUNGHI ENOKI, AGLIO NERO, SHITAKE  
(SO2, S, G)  
20

piri kara maguro  
FILETTO DI TONNO, PUREA DI AVOCADO,  
CETRIOLO  
(F, SO2, SE, S)  
24

unagi no kabayaki  
ANGUILLA BBQ, FOIE GRAS, AVOCADO,  
PORRO CROCCANTE  
(G, S, SO2, F)  
36

ebi tempura  
TEMPURA DI GAMBERI\*, AVOCADO,  
MISO PICCANTE, MANDORLE  
(SO2, SE, N, S, G)  
26

negi toro  
VENTRESCA DI TONNO, CIPOLLOTTO,  
SOBACHA  
(S, SE, SO2, F)  
22

aburi wagyu  
WAGYU GIAPPONESE, FUNGHI ERINGI,  
YUZU OROSHI AL TARTUFO  
(S, SO2, G)  
36

## TEMPURA

shojin age  
MORIAWASE DI VERDURE STAGIONALI  
(S, SO2, G)  
20

ebi tempura  
GAMBERO TIGRE CON DEN DASHI, SHISO  
(S, G, SO2, CR, F)  
26

karikari omaru ebi no tempura  
ARAGOSTA, BISQUE GIAPPONESE, CETRIOLINI ASSORTITI  
(S, SE, SO2, F, CR, G)  
36

Coperto 5€ pp. Il pesce è sostenibile e di provenienza locale.

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati  
SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei | SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | PL - Lupini | GF - Senza Glutine  
Informiamo i nostri gentili clienti che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dal Regolamento CE Direttiva 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare la documentazione specifica che sarà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Alcuni prodotti sono sottoposti a raffreddamento rapido a bassa temperatura in loco, per garantire la qualità e la sicurezza a tutela del consumatore. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità con i requisiti del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.  
\*Prodotto congelato.



## SUSHI & SASHIMI

(F, SO2)

nigiri moriawase 6 pezzi  
SELEZIONE DELLO CHEF  
28

sashimi moriawase 18 pezzi  
SELEZIONE DELLO CHEF  
85

sushi / sashimi moriawase 24 pezzi  
SELEZIONE PREMIUM DELLO CHEF  
120

|  | NIGIRI<br>2 pezzi | SASHIMI<br>3 pezzi |
|--|-------------------|--------------------|
| VENTRESCA DI TONNO o-toro                | 18                | 22                 |
| VESTRESCA MEDIUMGRASSA DI TONNO chu-toro | 16                | 20                 |
| FILETTO DI TONNO akami                   | 12                | 14                 |
| RICCIOLA hamachi                         | 14                | 16                 |
| BRANZINO tai                             | 10                | 12                 |
| SALMONE sake                             | 10                | 12                 |
| CALAMARO ika                             | 12                | 14                 |
| GAMBERO VIOLA ebi                        | 28                | 40                 |

*Aggiunta di caviale oscietra, per pezzo 12*

Coperto 5€ pp. Il pesce è sostenibile e di provenienza locale.

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati  
SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei | SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | PL - Lupini | GF - Senza Glutine  
Informiamo i nostri gentili clienti che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dal Regolamento CE Direttiva 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare la documentazione specifica che sarà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Alcuni prodotti sono sottoposti a raffreddamento rapido a bassa temperatura in loco, per garantire la qualità e la sicurezza a tutela del consumatore. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità con i requisiti del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.  
\*Prodotto congelato.



