



**JAPANESE
BBQ RESTAURANT
MILANO**

MENU

YAZAWA

UN VIAGGIO ATTRAVERSO IL GUSTO

Crediamo che l'eccellenza di un menu sia prima di tutto un'esperienza, una scoperta, un viaggio sensoriale che porti il sapore in nuova dimensione.

DAL SOL LEVANTE A MILANO

LA MIGLIORE CARNE AL MONDO

Serviamo solo i tagli più pregiati del manzo *Wagyu Kuroge*.
Allevato esclusivamente in Giappone secondo tradizioni secolari, dove ottiene il grado A5. Il livello della perfezione.

MANZO WAGYU

UNA STORIA INCREDIBILE COME IL SUO SAPORE

Carne tenera come i massaggi che riceve,
grasso dolce come la musica che ascolta e un sapore unico
come le attenzioni che gli vengono dedicate
durante l'allevamento.

CARNE MARMORIZZATA

UN VERO CAPOLAVORO

Il rosso della polpa si integra con equilibrio
alle venature bianche del grasso,
disegnando eleganti trame marmoree,
da gustare prima con gli occhi e poi con il palato.

YAKINIKU

LA GRIGLIA È SOLO L'INIZIO

Yakiniku è il modo migliore di apprezzare
la superiorità della nostra carne.

Lo chef taglia ad arte sottili fettine di manzo.

La cottura perfetta dura tre secondi: "*ichi... ni... san*"
e dalla griglia arrivano dolci profumi, pieni e speziati.

UMAMI

LA SCOPERTA DEL QUINTO GUSTO

Al primo assaggio le papille sperimentano qualcosa di nuovo.
Un gusto mai provato, il quinto, il più intenso, il più saporito:
l'*umami*, l'inizio del viaggio.

MENU DEGUSTAZIONE YAKINIKU

60 EURO

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

Questo è il modo originale di gustare ancora oggi
il *Wagyu* in Giappone, rivisitato dalla creatività
dello chef *Tsuyoshi Noikura*.

Apri la degustazione
un vassoio di antipasti giapponesi misti.
Da qui inizia il viaggio attraverso i diversi tagli di *Wagyu*
marinati in una salsa speciale per esaltarne gradualmente
la sfericità del sapore.

Come da tradizione la degustazione termina con lo *Shime*:
un riso con *Wagyu* semifreddo e zenzero marinato.

前菜 ANTIPASTI

季節の小前菜盛り合わせ
Antipasti stagionali misti
rappresentativi dello stile tradizionale giapponese

焼肉 YAKINIKU

Grigliata di *Wagyu* in stile giapponese (120g)

✂ SHIME

矢澤牛トロ丼
Gyu Toro Don
Riso con *Wagyu* semifreddo e zenzero marinato

甘味 DESSERT

デザート盛り合わせ
Dolci misti

MENU FISSI

- 和牛焼肉 40
YAKINIKU
Wagyu (100g) e verdure da grigliare al tavolo
Antipastino, zuppa di Miso
- 矢澤カレーライス 14
CURRY RICE
Riso in bianco e ragù di manzo speziato al curry giapponese
Insalata, zuppa di Miso
- 和牛あんかけご飯 15
ANKAKE RICE
Riso saltato con cipolla in cocotte e ragù di *Wagyu*
Insalata, zuppa di Miso
- 自家製ナムルの野菜ビビンバ 16
BIBIMBAP DI VERDURE
Riso con verdure in salsa speciale in cocotte
Insalata, zuppa di Miso
- 和牛のメンチカツ定食 16
MENCHI KATSU
Crocchette di *Wagyu* in stile Giapponese
Antipastino, insalata, riso, zuppa di Miso
- 和牛サーロインの手巻き寿司 18
SUSHI TEMAKI
Sushi roll di *Wagyu*
Zuppa di Miso, *Tsukemono*
- 熱々すき焼き 18
SUKIYAKI
Piatto tipico giapponese in tegame con *Wagyu*
Riso, uovo in camicia

肉うどん 18
UDON di WAGYU
Spaghetti in brodo in tegame con *Wagyu* stufato
e uovo in camicia accompagnati da *Chirashi zushi*
Sushi di *Chirashi*, *Tsukemono*

豚キムチ 16
BUTA KIMUCHI
Pancetta di maiale saltata con *Kimchi* piccante
Antipastino, insalata, riso, zuppa di Miso

ピリ辛和牛担々麺 16
TAN TAN MEN
Ramen in brodo con ragù di *Wagyu* piccante
Riso bianco, *Kimchi*

矢澤カレーうどん 18
Spaghettoni *Udon* con brodo al Curry e *Wagyu*
Riso bianco, *Tsukemono*

本日の日替わりランチ
MENU DEL GIORNO
Chiedere al cameriere

MENU A LA CARTE

キムチ <i>Kimchi</i> Cavolo cinese fermentato piccante	5
肉味噌の冷奴 Tofu fresco con ragù di <i>Wagyu</i> piccante	7
ナムル盛り合わせ <i>Namuru</i> misti Verdure stagionali marinate alla giapponese	8
鮮魚の南蛮 <i>Namban</i> Pesce bianco in carpione alla giapponese	8
炙り蒸し豚 焦がしネギ醤油 Stufato di maiale alla fiamma in salsa di soya Antica ricetta	10
パンツェッタポテト Pancetta con julienne di patate al forno	10
グリーンサラダ ゴマダレドレッシング Insalata verde con condimento al sesamo	8

和牛焼肉盛り合わせ Grigliata mista di Wagyu (120g)	40
味利き和牛 小盛り合わせ Assaggi grigliati di tagli Wagyu (80g)	26
和牛カルビ Kalbi (100g)	28
和牛ロース Lose (100g)	28
馬肉のハラミ Diaframma di cavallo (100g)	16
季節野菜の鉄板焼き Verdure alla griglia	10
メンチカツ 一個 Crochetta di Wagyu (1 pz)	5
サーロインの手巻き 一貫 Sushi Temaki (1 pz)	6
ジェラート もしくは シャーベット Gelato o sorbetto	5

BEVANDE

BIRRA

キリン一番搾り 8
KIRIN Ichiban Shibori 500ml

アサヒスーパードライ 8
ASAHI Super Dry 500ml

SAKE

花泡香 スパークリング (兵庫) 8
HanaAwaka Sparkling
Hyogo, -60

碧冴えの澄みきり 純米 (兵庫) 220ml / 18
AOSAE no SUMIKIRI Junmai
Hyogo, +2

いづみ橋 恵 純米吟醸 青ラベル (神奈川) 220ml / 38
IZUMIBASHI "MEGUMI" Junmai Ginjo
Kanagawa 58%, +12

LIQUORE DI FRUTTA

つくし 梅酒 bicchiere / 7
TSUKUSHI "Prugna"

大那 柚子 bicchiere / 8
DAINA "YUZU"

VINI AL CALICE

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Roero Arneis 2013, Vietti 7
Arneis

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Grigio 2013, Koflerhof 7
Pinot Grigio

EMILIA ROMAGNA

Amorosa, Albana di Romagna 2014, Tenuta Uccellina 8
Albana

VINI ROSSI

FRIULI VENEZIA GIULIA

Troj 2012, Traverso 7
Merlot, Refosco, Schioppettino

LOMBARDIA

Pinot Noir 2013, Prime Altare 8
Pinot Nero

EMILIA ROMAGNA

Burson Etichetta Nera 2011, Tenuta Uccellina 9
Longanesi