



SFIZIOSI  
ROME MEETS KYOTO EDITION

20

Gyoza alla Amatriciana

*Amatriciana gyoza*

SF

Onigiri cacio e pepe

*Cacio and black pepper onigiri*

SF, VG

Mozzarella in carrozza e pesto di shizo

*Fried mozzarella and shizo pesto*

SF, VG

Tacoyaki alla Luciana

*Luciana-style tacoyaki*

SF

Mochi

Alga nori, bottarga

*Nori seaweed, bottarga*



SF = sugar-free / VG = vegetarian / V = vegan

In caso di allergie o intolleranze, chiedete al personale di sala il libro degli allergeni.

Tutti i prezzi sono in Euro, comprensivi di tutte le tasse applicabili e tassa di servizio.

*In case of allergies or intolerances, please ask the waiting staff for the allergen menu.*

*All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes and service charge*

## FROM THE SEKKI TRADITION

### TOPINAMBUR 35

Pepe sansho, miso bianco

*Jerusalem artichoke, sasho pepper, white miso*

SF, V

### BONITO 38

Nikirishu, melanzana, zenzero

*Charcoal-grilled bonito, Nikirishu, eggplant, ginger*

SF



## FROM EXECUTIVE CHEF HIROKI SHISHIKURA'S SELECTION

### SUSHI 40

Ricciola, gambero, branzino, tonno, wasabi, salsa di soia

*Amberjack, prawn, seabass, tuna, wasabi, soy sauce*

### RAMEN 30

Noodles, maiale, cipollotto, uova

*Noodles, braised pork, spring onion, egg*

SF

### POLLO KARAAGE 25

Daikon, salsa di soia, zenzero, aglio

*Chicken, daikon, ginger, garlic*

SF

### TEMPURA DI PESCE E VERDURA 45

Zenzero, tendashi, daikon

*Fish, seasonal vegetables, ginger, tendashi, daikon*

SF

SF = sugar-free / VG = vegetarian / V = vegan  
In caso di allergie o intolleranze, chiedete al personale di sala il libro degli allergeni.  
Tutti i prezzi sono in Euro, comprensivi di tutte le tasse applicabili e tassa di servizio.  
*In case of allergies or intolerances, please ask the waiting staff for the allergen menu.  
All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes and service charge*



## KANPAI DRINK LIST

28

Kanpai è il tradizionale brindisi giapponese che esprime  
gratitudine, gioia e prosperità.

*Kanpai is the traditional Japanese toast that expresses gratitude,  
joy, and a wish for prosperity.*

### IKI

Shochu, pompelmo, soda  
*Shochu, grapefruit, soda*

### EN

Akashi cherry whiskey Giapponese, umeshu, bitter all'arancia  
*Akashi cherry Japanese whiskey, umeshu, orange bitter*

### SHIZU

Ki no bi Kyoto gin, tè matcha  
*Ki no bi Kyoto gin, matcha tea*

## SAKE BY THE GLASS

### BIJITO JUNMAI GINJO

19

### BIJITO JUNMAI SHU

22

### YUZU HEIWA SHUZO

32

