

koenji

高円寺

## LA NOSTRA STORIA

Ci siamo innamorati di Venezia, della cultura, della gastronomia e dello stile di vita così unici di questa città. Dieci anni fa abbiamo aperto un vero e proprio bacaro veneziano a Koenji, un piccolo quartiere di Tokyo.

A Koenji-Venezia, questa volta, siamo lieti di condividere con Voi un aspetto forse poco conosciuto di cultura e gastronomia giapponesi: la cucina di tutti i giorni, informale e semplice ma allo stesso tempo esclusiva nella scelta e abbinamento degli ingredienti.

## ABOUT US

We have fallen in love with Venezia, its culture, its food and wine, its unique way of living life. Ten years ago, we opened a real venetian bacaro in Koenji, a small neighborhood of Tokyo.

This time, here at Koenji-Venezia, we are so very glad to share with you a perhaps less known aspect of Japanese culture and food: ordinary dishes that are served daily in Japanese households, casual and simple, but at the same time made from exclusively and carefully selected ingredients, for a unique taste and pairing.

## PRIMA DI INIZIARE BEFORE DIVING IN

***La consumazione prevede un coperto di 3€ a persona***

***A 3€ cover charge applies to each customer***

\* Per informazioni riguardo agli allergeni, consultare la legenda a fine menù

\* Information regarding allergenes is available at the end of this menu



## ANTIPASTI STARTERS

---

### ATE \*

Degustazione di antipasti selezionati dal nostro Chef  
Tasting of starters selected by our Chef  
**18€**

*consigliato con  
recommended  
with*



Degustazione di sakè scelti dal nostro Staff  
Sake tasting selected by our Staff  
**12€**

### CICCHETTI MISTI \*

Mix di cicchetti dello chef, in stile giapponese  
Chef's choice of Venetian tapas in japanese style

A partire da:  
Price starting from:

**12€ ~**

### TRIS DI VERDURE \*

Verdure scelte dallo chef  
Chef's choice of vegetable starters  
**8€**

### WASABI BACCALÀ MANTECATO



Baccalà mantecato arricchito da *wasabi* fresco, accompagnato da polenta bianca fritta con *aonori*

Baccalà mantecato (*Venetian-style whipped cod fish*) enriched with fresh *wasabi* and served with fried white polenta with *aonori*

**10€**

### TARTARE DI MANZO \*



Tartare di manzo marinata in salsa di soia, *wasabi* fresco e olio di oliva, accompagnata da alga *nori*, *wasabi*, cipolla rossa caramellata, mascarpone al *wasabi* e salsa *kimizu*

Beef tartare marinated in soy sauce, fresh *wasabi* and olive oil, served with *nori* seaweed, *wasabi*, caramelized red onion, *wasabi* mascarpone and *kimizu* sauce

**22€**

koenji

## ANTIPASTI STARTERS

---

### KARAAGE \*



Pollo fritto alla giapponese (5 pezzi)  
Japanese style fried chicken (5 pieces)

**15€**

*con aggiunta di salse  
with additional sauces*

Salsa ponzu, agrumata e con aggiunta di porro  
Ponzu sauce, citrusy and with leek



Salsa tartara alla giapponese  
Japanese tartar sauce



Ognuna:

Each:

**2€**

*consigliato con  
recommended with*

Teishoku (riso, zuppa di miso, *tsukemono*)  
Teishoku set (rice, miso soup, *tsukemono*)

**5€**

### PATATINE FRITTE 'KOENJI'



Patatine fritte originali Koenji con burro alla salsa di soia e bottarga  
Koenji original french fries with soy sauce butter and bottarga

**8€**

### GYŌZA DI CARNE \*



Ravioli con carne e verdure  
Meat and veggie dumplings

**10€**



## PIATTI UNICI MAIN DISHES

---

### KATSUDON



Cotoletta di maiale stufata in una salsa a base di brodo dashi, uova sbattute e cipolle servita su un letto di riso bianco  
Pork cutlet in a sauce based on dashi stock, beaten eggs and onions served on a bed on white rice

**18€**

### KITSUNEDON \*



Tofu fritto stufato in una salsa a base di brodo dashi, uova sbattute e cipolle servito su un letto di riso bianco  
Fried tofu in a sauce based on dashi stock, beaten eggs and onions served on a bed on white rice

Possibile in versione  
vegetariana  
Vegetarian option  
available



**16€**

### MISO KATSU - JŪ



Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa al miso, servita su un letto di riso bianco nella tradizionale scatola di lacca "jū"  
Japanese pork cutlet with miso sauce, served on a bed of white rice in the traditional "jū" lacquer box

**18€**

### OKONOMIYAKI \*



Tipica pietanza di Osaka, l'*okonomiyaki* è una sorta di frittata soffice dentro, croccante all'esterno: la prepariamo in casa con cavolo cappuccio e un misto di frutti di mare. Servita con salsa *okonomiyaki*, maionese e *katsuobushi*.

Typical of Osaka, *okonomiyaki* is a kind of pancake that's soft on the inside and crispy on the outside. Our homemade recipe includes cabbage and a mix of seafood. Served with *okonomiyaki* sauce, mayonnaise and bonito flakes.

**16€**

## PIATTI UNICI MAIN DISHES

---

### YASAI CHAHAN \*



Riso saltato in padella con verdure e uova  
Stir fried rice with vegetables and eggs

Possibile senza glutine  
Gluten-free option  
available



16€

### KARĒ CHAHAN \*



Riso saltato al curry con verdure e uova, guarnito con ceci e  
funghi shiitake al curry e cipollotto fritto  
Stir fried curry rice with vegetables and eggs, garnished with  
curry chickpeas and shiitake and topped with fried spring onion

Possibile senza glutine  
Gluten-free option  
available



18€

### NIKU CURRY



Curry con carne di manzo, carote, patate e cipolle  
servito con riso bianco e verdure sottaceto fukujinzuke  
Beef curry with carrots, potatoes and onions served with  
white rice and fukujinzuke pickled vegetables

18€

### CURRY

Il curry alla giapponese è un piatto che profuma di casa,  
con un sugo denso e vellutato. Ricorda uno stufato dal  
profumo speziato, cremoso e confortante come un piatto  
della domenica.

Japanese style curry is a dish that smells like home, with  
a thick and velvety sauce. Deeply comforting, aromatic  
and flavorful stewed dish. Like a Sunday meal.

*con toppings aggiuntivi  
with additional toppings*

■ cotoletta di maiale  
pork cutlet

■ korokke di verdure - 2 pezzi  
vegetables croquette - 2 pieces

6€

## RAMEN\*

Il ramen della casa originale. Molto più di una semplice zuppa, un piatto complesso e ricco. Una minestra sostanziosa con un brodo saporito a base di carne di pollo, maiale e niboshi (pesce), pasta, e i topping che contraddistinguono le nostre 4 varianti.

Original homemade ramen. Much more than a simple soup, a rich and complex dish. A hearty broth made with chicken, pork and niboshi (fish), noodles, and the toppings that characterize our 4 versions.

## PIATTI UNICI MAIN DISHES

### SHIO RAMEN 18€



Noodles in brodo arricchito da succo e scorza di yuzu.

I topping includono *ajitama*, *chāshū*, cappuccio *namul*, cipollotto e alga *nori*.

Ramen enriched with yuzu juice and peel. Toppings include *ajitama*, *chāshū*, *namul* cabbage, green onions and *nori* sheets.

### SHOYU RAMEN 18€



Noodles in brodo arricchito da salsa di soia.

I topping includono *ajitama*, *chāshū*, cappuccio *namul*, cipollotto e alga *nori*.

Ramen enriched with soy sauce. Toppings include *ajitama*, *chāshū*, *namul* cabbage, green onions and *nori* sheets.

### MISO RAMEN 18€



Noodles in brodo arricchito da miso leggermente piccante.

I topping includono macinato di manzo speziato, *ajitama*, *chāshū*, cappuccio *namul* e cipollotto.

Ramen enriched with a slightly spicy miso paste. Toppings include minced beef, *ajitama*, *chāshū*, *namul* cabbage and green onions.

### SCAMPI RAMEN \* 22€



Noodles in brodo arricchito da brodo di crostacei.

I topping includono uno scampo grigliato, gamberi tritati al coltello, *ajitama*, *chāshū*, cappuccio *namul* e cipollotto.

Ramen enriched with shellfish stock. Toppings include a grilled scampi, prawn tartare, *ajitama*, *chāshū*, *namul* cabbage and green onions.

Toppings aggiuntivi  
Extra toppings

Ognuno  
each  
2€

Ajitama  
Ajitama

Chāshū  
Chāshū

Cipollotto  
Green onion

Cappuccio *namul*  
*Namul* cabbage

Noodles aggiuntivi

Extra noodles  
3€

koenji

## SPECIALI DEL GIORNO TODAY'S SPECIALS

Le proposte del giorno sono consultabili sulle lavagne in sala

Today's specials are available on the blackboards in the hall

### CONTORNI SIDE DISHES

#### TEISHOKU



Set completo che include una ciotola di riso bianco, una scodella di zuppa di miso e verdure in tsukemono.

Complete set that includes white rice, a bowl of miso soup and tsukemono vegetables.

5€

#### HAKUMAI



Riso bianco  
White rice

3€

#### MISO SHIRU



Zuppa di miso  
Miso soup

3€

#### TSUKEMONO



Sottaceti giapponesi  
Japanese pickles

2€

#### ONIGIRI



Triangolino di riso con alga nori  
Japanese rice ball with nori seaweed

3.5€

#### ACCOMPAGNAMENTO PER ONIGIRI E HAKUMAI ONIGIRI AND HAKUMAI GARNISH

##### Tsukudani 1.5€



conserva di capesante e funghi shiitake stufati in salsa di soia e mirin  
scallops and shiitake mushrooms simmered in soy sauce and mirin

##### Okaka 1.5€



katsuobushi tritato finemente condito con salsa di soia  
finely chopped bonito flakes with soy sauce

##### Nikumiso 1.5€



carne di maiale in salsa al miso secondo la ricetta della mamma del nostro chef

pork meat in miso sauce prepared with our chef's mum's recipe

koenji

## DOLCI DESSERTS

---

### MATCHA TIRAMISÙ



Tiramisù fatto in casa al tè verde *matcha*  
*Matcha* tea flavored homemade tiramisù

9€

### PANNA COTTA



Panna cotta fatta in casa aromatizzata al tè tostato *hōjicha*  
*Hōjicha* toasted tea flavored homemade panna cotta

9€

### KINAKO MOCHI



Piccoli *mochi* guarniti con farina di soia dolce, noci e miele nero  
Small *mochi* topped with sweet soy flour, nuts and black honey

9€

### TAIYAKI



Waffle a forma di pesciolino farcito con *anko*, accompagnato da  
gelato al *matcha*

Fish-shaped waffle filled with *anko*, served with matcha ice  
cream

9€

### MATCHA CHEESECAKE



Cheesecake basca al *matcha* su letto di crema a base di yogurt, cioccolato  
bianco e limone, accompagnata da gelato al *matcha*

Basque *matcha* cheesecake served on a yogurt, white  
chocolate and lemon cream and with *matcha* ice cream

12€

*SPECIALE del giorno*

*SPECIAL of the day*

Chiedere allo staff.

Ask our staff.

## BEVANDE DRINKS



### COCKTAIL DELLA CASA HOMEMADE COCKTAILS

9€

#### IZAKAYA

*Shōchū*, liquore giapponese allo *yuzu*, seltz, zucchero di canna  
*Shōchū*, japanese *yuzu* liqueur, soda, brown sugar

#### UMESHU SODA

Liquore alla prugna giapponese, succo di limone, seltz  
Japanese plum liqueur, lemon juice, soda

#### HIGHBALL

Whiskey giapponese, succo di limone, seltz  
Japanese whiskey, lemon juice, soda

#### GINGER SOUR

Sakè, liquore giapponese allo zenzero, succo di lime  
Sake, japanese ginger liqueur, lime juice

#### LEMON SOUR

*Shōchū*, succo di limone, seltz, zucchero, scorza di limone  
*Shōchū*, lemon juice, soda, sugar, lemon zest

### BIRRA BEER

Birra Kirin alla spina  
Kirin Draft Beer

■ *Media 50cl*  
*Medium 50cl*  
**7€**

■ *Piccola 25cl*  
*Small 25cl*  
**5€**

Birra Asahi in bottiglia 50cl  
Asahi Bottled Beer 50cl  
**8€**

koenji

## BEVANDE DRINKS

LE NOSTRE PROPOSTE DI VINI  
E SAKÈ SONO CONSULTABILI  
SULLE LAVAGNE IN SALA

OUR CHOICES OF WINES AND  
SAKE ARE AVAILABLE ON THE  
BLACKBOARDS IN THE HALL

### BEVANDE ANALCOLICHE SOFT DRINKS

Acqua naturale o gassata (0.75 L)  
Still or sparkling water (0.75 L)  
**3€**

Tè Matcha freddo  
Cold Matcha tea  
**4€**

Tè Mugi freddo (*tè all'orzo*)  
Cold Mugi tea (*barley tea*)  
**4€**

Tè giapponese Ryokucha (*tè verde*)  
Japanese Ryokucha (*green*) tea  
**6€**

Tè giapponese Hōjicha (*tè tostato*)  
Japanese Hōjicha (*toasted*) tea  
**6€**

Coca Cola, Coca Cola Zero  
Coke, Coke zero  
**4€**

Ginger Ale  
Ginger Ale  
**4€**

Limonata Galvanina BIO  
Organic sparkling lemonade  
**5€**

### LIQUORI E WHISKEY LIQUEURS AND WHISKEY

Umeshu (liquore alla prugna)  
Umeshu (plum liqueur)  
**7€**

Kodakara Yuzu (liquore allo yuzu)  
Kodakara Yuzu (*yuzu* Liqueur)  
**7€**

Shōchū Mugi (*distillato di orzo*)  
Shōchū Imo (*distillato di patata dolce*)  
Shōchū Mugi (*distilled barley spirit*)  
Shōchū Imo (*distilled sweet potato spirit*)  
**7€**

Whisky giapponese  
Japanese whiskey  
**10€**

### CAFFETTERIA COFFEE

Caffè  
Coffee  
**2,5€**

Caffè "scorretto" con shōchū (*distillato di orzo /  
patata dolce*)  
Coffee with japanese shōchū (*distilled barley / sweet  
potato spirit*)  
**3,5€**

# LEGENDA ALLERGENI e INGREDIENTI

## ALLERGENS and INGREDIENTS GUIDE

---



*Sedano*  
*Celery*



*Crostacei*  
*Crustaceans*



*Uova*  
*Eggs*



*Glutine*  
*Gluten*



*Lupini*  
*Lupins*



*Latticini*  
*Milk*



*Senape*  
*Mustard*



*Arachidi*  
*Peanut*



*Frutta a guscio*  
*Nuts*



*Sesamo*  
*Sesame*



*Molluschi*  
*Shellfish*



*Soia*  
*Soy*



*Pesce*  
*Fish*



*Solfiti*  
*Sulfites*



*Carne*  
*Meat*



*Vegetariano*  
*Vegetarian*



*Senza glutine*  
*Gluten free*



*Consigliato con sakè*  
*Recommended with sake*

\* I piatti contrassegnati con asterisco possono contenere ingredienti surgelati o congelati all'origine dal produttore, durante la conservazione, oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.  
Dishes marked with an asterisk can contain ingredients that are frozen at production, at storage or blast frozen, as stated in the HACCP plan as per CE 852/04 law.