



Narawashi

習
わ
し

Narawashi racconta il percorso
attraverso cui qualcosa di nuovo,
ripetuto con naturalezza nel tempo,
diventa parte del quotidiano.

È un'idea sottile ma potente:
non riguarda solo l'abitudine,
bensì la trasformazione culturale.

Il primo passo di un viaggio in continua evoluzione.

Narawashi tells the journey
through which something new,
naturally repeated over time,
becomes part of everyday life.

It is a subtle yet powerful idea:
not merely about habit,
but about cultural transformation.

The first step of a continuously evolving journey.

APERITIVO

6 - 8 pm

Aperitivo 45

Otsumami

One Cocktail

Three Tapas

Dry Snacks

Aperitivo 60

Otsumami

One Cocktail

Three Oysters

Three Tapas

Dry Snacks

COCKTAILS

Siamo lieti di preparare tutti i
cocktail classici, a partire da 15 €.

We're pleased to craft all of
the timeless classic cocktails
starting from 15 €.

15

七
酒
ハ
イ

CHŪHAI SAN

Nato come umile bevanda negli anni '50,
il Chūhai è diventato oggi
uno dei drink più popolari in Giappone,
trasformando la semplicità in tradizione.
Con 'San', ne celebriamo lo spirito con una
rivisitazione che unisce memoria,
freschezza e curiosità contemporanea

Born as a humble drink in the 1950s,
Chūhai has today become
one of the most popular drinks in Japan,
transforming simplicity into tradition.
With 'San', we celebrate its spirit
through a reinterpretation that
blends memory, freshness and
contemporary curiosity

42 Below Vodka infusa al Sesamo Tostato

Cetriolo

Soda

all. 11



Toasted Sesame infused 42 Below Vodka

Cucumber

Soda

all. 11

Pairing

Seaweed Nigiri Tacos

Udon Noodle Salad - Tempura

Fried Chicken Katsu - Tatsuta Mackerel

15

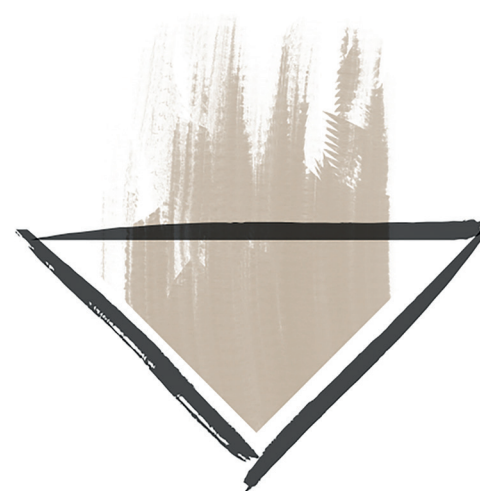
美味
しい
サ
ワ
ー

OISHII SAWĀ

Oishii, dal giapponese 'delizioso',
si ispira agli aspetti più pop della cultura nipponica.
Un cocktail pensato per essere sorseggiato
in ogni momento della giornata,
con leggerezza e spensieratezza

Oishii, in Japanese "delicious",
draws inspiration from the most pop sides of
Japanese culture. Something to drink all day
long, casually and lightheartedly

Bacardi infuso al Lemongrass
Spuma di Mango e Yuzu
Zest di Lime



Lemongrass infused Bacardi
Mango and Yuzu Foam
Lime Zest

Pairing

Fried Chicken Katsu - Udon Noodle
Salad - Wagyu and Foie Gras Gyoza
Tapioca Mango Pudding

16

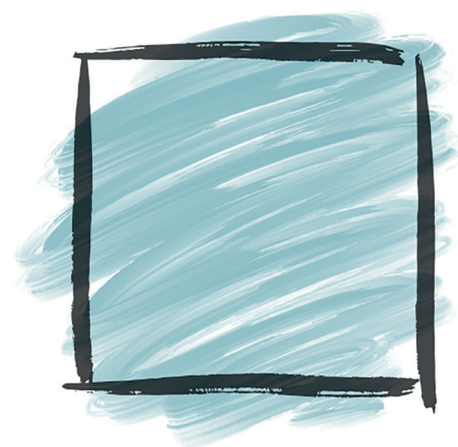
紅
葉

K Ō Y Ō

Kōyō è il magico mutare dei colori autunnali.
Simboleggiando la rinascita,
unisce la bellezza effimera della stagione
al rituale che celebra l'equilibrio e l'armonia
nel bere distillati

Kōyō is the magical changing of autumn colors.
Symbolising rebirth,
it combines fleeting beauty of the season
with the ritual that celebrates
balance and harmony in the
enjoyment of spirits

Bourbon Whisky
Rum
Cocco
Lampone
Olio di Pompelmo



Bourbon Whisky
Rum
Coconut
Raspberry
Grapefruit Oil

Pairing

Wagyu and Foie Gras Carpaccio - Seaweed Nigiri Tacos
Robata Mix & Tenderloin - Japanese Cheesecake
Black Sesame Ice Cream

15

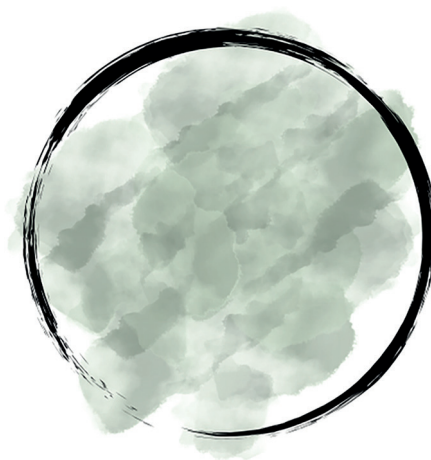
白
梅

SHIRAUME

Shiraume è il fiore di pruno
bianco simbolo di primavera.
Questo elegante cocktail celebra la purezza e
la rigenerazione, impreziosito da fiori
e oli essenziali di limone

Shiraume is the white plum
blossom that symbolises spring.
This elegant cocktail celebrates purity
and renewal, enhanced with flowers
and lemon essential oils

Bombay Sapphire
Umeshu
Martini Extra Dry Vermouth
Bitters
all. 12



Bombay Sapphire
Umeshu
Martini Extra Dry Vermouth
Bitters
all. 12

Pairing

Wagyu and Foie Gras Gyoza - Oysters
Tempura - Sashimi - Nigiri
Sushi balls - Robata Mix

15

ク
ラ
シ
ー
ク

KURASHIKKU

Basato su un intramontabile classico, arricchito
da petali di rosa e freschezza agrumata

A twist on a classic, elevated with rose
petals and a bright touch of citrus freshness

Grey Goose Vodka

Lychee

Rosa

Citrico

all. 12



Grey Goose Vodka

Lychee

Rose

Citrus Blend

all. 12

Pairing

Udon Noodle Salad - Sashimi - Nigiri
Sushi Balls - Tempura - Oysters

16

ア
イ
ド
ル

AIDORU

In Giappone, 'Aidoru' significa idolo:
una figura costruita per incarnare freschezza,
dolcezza e un fascino immediato.

In questo cocktail, tequila, shrub di ananas e tè verde
vengono resi frizzanti per una bevuta lunga,
equilibrata e irresistibilmente rinfrescante.

In Japan, 'Aidoru' means idol:
a figure created to embody freshness,
sweetness, and immediate charm.

In this cocktail, tequila, pineapple shrub, and green tea
are brought together with a sparkling touch for a
long, balanced, and irresistibly refreshing drink.

Patrón Tequila Silver
Shrub di Ananas
Tè Verde
all. 12



Patrón Tequila Silver
Pineapple Shrub
Green Tea
all. 12

Pairing

Wagyu and Foie Gras Gyoza - Oysters
Tempura - Sashimi - Nigiri

NO-LO
COCKTAILS

Flamingo	
Undone Bittersweet Aperitivo Zero,	
Three Cents Soda al Pompelmo	
Undone Bittersweet Aperitif Zero,	
Three Cents Grapefruit Soda	
<i>all. 12</i>	12
Floreale	
Martini Floreale, Gin analcolico, Limone	
Martini Floreale, Non-alcoholic Gin, Lemon	
<i>all. 12</i>	12
Mangocentric	
Organics Ginger Beer, Mango, Yuzu, Lime	
Organics Ginger Beer, Mango, Yuzu, Lime	
	12
Negroni Zero	
Undone Italian Bitter & Red Torino Zero,	
Gin analcolico, Arancia	
Undone Italian Bitter & Red Torino Zero,	
Non-alcoholic Gin, Orange	
<i>all. 12</i>	12
Palomina	
Martini Vibrante, Organics Fizzy Peach, Orzata	
Martini Vibrante, Organics Fizzy Peach, Orgeat	
<i>all. 8, 12</i>	12
Santiago	
Frutto della Passione, Zenzero, Mirtillo Rosso, Soda	
Passion Fruit, Ginger, Cranberry, Soda	
	12

WATERS
&
SOFT
DRINKS

Acqua Naturale Panna Still Water	6
Acqua Frizzante San Pellegrino Sparkling Water	6
Coca Cola	6
Coca Cola Zero	6
Fanta	6
Sprite	6
Three Cents Soda Water	6
Organics Tonic Water	6
Organics Ginger Beer	6
Organics Fizzy Peach	6
Organics Bitter Lemon	6
Organics Bitter Orange	6
Red Bull	6
Cranberry Juice	6
Grapefruit Juice	6
Orange Juice	6
Pineapple Juice	6

WINES

	<i>Bollicine Bubbles</i>		
Bellavista, Alma Assemblage Extra Brut, DOCG Franciacorta - Lombardia		14	72
Mandois, Brut Origine, AOC Pierry - Champagne		17	83
Palmer, Brut La Réserve, AOC Reims - Champagne		20	98
	<i>Bianchi Whites</i>		
Antinori, Tenuta Guado al Tasso, DOC Vermentino, Bolgheri - Toscana		14	55
Attems, Pinot Grigio, DOC Collio - Friuli Venezia Giulia		11	45
Frescobaldi, Pomino Bianco Riserva “Benefizio”, DOC Chardonnay, Rufina - Toscana		18	70
Tramin, Sauvignon Blanc, Cantina Tramin, DOC Sauvignon Blanc, Alto Adige - Trentino Alto Adige		13	50
	<i>Rosati Rose</i>		
Château Minuty, M de Minuty, AOC Provenza - Francia		13	50
	<i>Rossi Red</i>		
Antinori, Villa Antinori Chianti Classico, DOCG Chianti - Toscana		14	56
Argiolas, Costera, DOC, Cannonau, Parteolla - Sardegna		11	45
Masciarelli, Montepulciano D’Abruzzo Riserva “Marina Cvetic”, DOC San Martino sulla Marrucina - Abruzzo		18	73
Tramin, Pinot Nero, Cantina Tramin, DOC Pinot Nero, Alto Adige - Trentino Alto Adige		13	50
	<i>Dolci Sweet</i>		
Passito di Pantelleria, Pellegrino, DOC, Zibibbo, Pantelleria - Sicilia		10	50

SAKE
&
BEERS

<i>Sake</i>		
Hakutsuru Junmai Ginjo	8	21
Hakutsuru Sayuri Nigori	8	21
Kiuchi Umeshu	12	52
Kizakura Junmai Daiginjo	9	40
Nissin Yuzuhime	10	41

		
Oamba	15	45
Tosatsuru Ginjo 'Azure'		65

Birre | Beers

Asahi 'Dry'	8
Pilsner Urquell	8
Raffo Grezza	8
Nastro Azzurro	7
Nastro Azzurro Zero	7

SPIRITS

Gin

Bombay Sapphire	13
Bombay Sapphire 'Premier Cru'	16
Etsu Japanese Dry Gin	17
Gin Mare 'Capri'	20
Ginarte	16
Hendrick's	15
Ki No Bi 'Kyoto' Dry	22
Monkey 47	20
N. 3 London Dry	16
Nikka Coffey	18
Suntory Roku	15
Tanqueray Ten	16
Tanqueray Zero	11
Yu Gin	18

SPIRITS

Vodka

Altamura	14
Beluga	18
Belvedere	17
Grey Goose	16
Grey Goose 'Altius'	48
Ketel One	15
Nikka Coffey	18
Potocki	18
Suntory 'Haku'	15
Tito's	16

Tequila & Mezcal

Cachaça Leblon	13
Mezcal 'Vida' Del Maguey	14
Mezcal Amaràs Verde	15
Patrón Anejo	21
Patrón Silver	16
Patrón Reposado	18
Patrón 'El Alto'	42
Pisco Acholado Tabernero	14

SPIRITS

Whisky

Angels Envy	18
Bulleit	13
Bulleit Rye	14
Johnnie Walker Black Label	16
Macallan 12 Sherry Cask	27
Nikka 'Taketsuru'	21
Nikka 'Coffey Grain'	20
Nikka from the Barrel	18
Suntory Hibiki 'Harmony'	32
Suntory 'The Chita'	21
Suntory 'Toki'	17
Woodford Reserve	15
Woodford Reserve Rye	17

Cognac & Brandy

Armagnac Dartigalongue Hors D'âge	17
Château de Breuil VSOP	4
François Peyrot XO	19
Rémy Martin VSOP	16
Vecchia Romagna "Etichetta Nera"	13

SPIRITS

Rum

Bacardi Carta Blanca	13
Bacardi Carta Oro	13
Bacardi 8 Yrs	16
Gosling	14
Ryoma 7 Yrs	18
Santa Teresa 1796 Solera	16
Appleton Estate 8	14
Zacapa 23	21

Grappe & Amari

Nardini Bianca	10
Nardini Riserva	12
Baileys	10
Amaro Nonino	10
Braulio	10
Fernet	10
Brancamenta	10
.. Jagermeister	10
Jefferson	10
Limoncello	10
Lucano	10
Lucano Zero	10
Montenegro	10
Sambuca	10
Yuntaku	10
Unicum	10

HOT BEVERAGES

Caffetteria

Espresso	3,5
Double Espresso	5
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5
Americano	5
Tea & Hot Beverages	5

Informazioni Information

Per garantire freschezza, qualità e ridurre gli sprechi, utilizziamo ingredienti freschi, lavorati internamente e, se necessario, sottoposti ad abbattimento termico in conformità al Reg. (CE) n. 852/2004.

I prezzi sono espressi in Euro (€) e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari, ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011, si prega di informare il personale.

To ensure freshness, quality and reduce food waste, we use fresh ingredients, prepared in-house and, where necessary, subjected to blast chilling in compliance with EC Regulation No. 852/2004.

Prices are expressed in Euro (€) and include VAT. In case of allergies or food intolerances, pursuant to EU Regulation No. 1169/2011, please inform our staff.

Allergeni Allergens

1. Glutine · Gluten
2. Crostacei · Crustaceans
3. Uova · Eggs
4. Pesce · Fish
5. Arachidi · Peanuts
6. Soia · Soybeans
7. Latte · Milk
8. Frutta a guscio · Nuts
9. Sedano · Celery
10. Senape · Mustard
11. Semi di sesamo · Sesame seeds
12. Solfiti · Sulphites
13. Lupini · Lupin
14. Molluschi · Molluscs
- * Congelato · Frozen
- ** Abbattuto · Blast-frozen

pianoroma

