



Menu Ikobani

IKOBANI
ROOF BAR & RESTAURANT

*L'izakaya è la "trattoria
giapponese" nel cuore di Lugano
dove gustare le specialità
della cucina tradizionale giapponese
e assaporare cocktails e sake
dal profumo orientale.*

MENU DEGUSTAZIONE

Minimo per due persone

PERCORSO DELLO CHEF DI 6 PORTATE E DESSERT

CHF 90.00

ZENSAI



Antipasti

EDAMAME   

CHF 6.00

枝豆

INSALATA DI ALGHE  

CHF 6.00

ワカメサラダ

IKA SALAD

CHF 9.00

Insalata di calamari

イカ サラダ

CAUSA

CHF 18.00

Cialda di patate con aringa affumicata, avocado, aioli al jalapeño e kumquat

ニシンの燻製、アボカド、キンカン、ハラペーニョと、アイリオソース。ポテトチャウダ添え。

NANBAM

CHF 18.00

Carpione di pesce alla giapponese

和風魚カルピオーネ

DADOLATA DI CAPESANTE CON AIOLI AL WASABI

CHF 22.00

ホタテ

USUZUKURI

CHF 24.00

Carpaccio di pesce bianco - pescato del giorno

薄造り 白身魚のカルパッチョ（本日の釣り上げ）

CRUDITÉ



TARTARE DEL GIORNO

da CHF 37.00

本日のタルタル

SASHIMI MISTO DEL GIORNO ☒

CHF 39.00

本日のお刺身の盛り合わせ

NIGIRI DEL GIORNO ☒

da CHF 6.00 a 15.00

Riso modellato manualmente in forma ovale
con sopra una fetta di pesce crudo - 1 pezzo

本日のおすすめ握り 1貫から

TEMAKI

手巻き

con salmone

con tonno

con ricciola

con Hotate *

サーモン

まぐろ

はまち

ニンニクわさびソース

CHF 10.00 /al pz

CHF 12.00 /al pz

CHF 11.00 /al pz

CHF 11.00 /al pz

URAMAKI CLASSICI - 8 pezzi

クラシックなウラマキ

Salmone, avocado, sesamo nero

CHF 19.00

Tonno, sesamo bianco, avocado

CHF 22.00

URAMAKI DELLO CHEF - 8 pezzi

シェフのウラマキ

Doppio tonno, avocado, crema di aji amarillo

CHF 29.00

Doppio salmone, avocado, aioli al wasabi

CHF 27.00

Doppio branzino, avocado, croccante di kimchi

CHF 28.00

Uramaki girato: tartare di capesante, sichimi togarashi *

CHF 31.00

* Capesante allevate nella baia di Noda nella prefettura di Iwate, caratterizzate dalla loro carne corposa.

CEVICHE



CEVICHE DI HAMACHI CON SALSA DI UMEBOSHI

CHF 37.00

Hamachi crudo, marinato nel lime con prugne giapponesi

ハマチのセビーチェ 梅干し添え

CEVICHE DI OMBRINA CON SALSA JALAPEÑO

CHF 37.00

Ombirna cruda, marinata nel lime con peperoncino messicano

スズキのセビ-チェ ハラペ-ニョソースにて

ONSAI



Piatti caldi

GYOZA DEL GIORNO

da CHF 27.00

Ravioli giapponesi fatti in casa

肉餃子

POLPO ALLA PLANCHA

CHF 27.00

con crema di patate e chorizo iberico

タコのグリル、ジャガイモとチョリソのミックスソース添え

DADI DI FILETTO DI MANZO GALLOWAY ☒

CHF 39.00

con chimichurri e purea di patate dolci

牛肉ガロウェイ産一口サイズグリル、チミチュリソースと、サツマイモのクリーム

YAKISOBA NOODLES

CHF 29.00

saltati con frutti di mare e salsa kare

シーフード焼きそばカレー風味

TATAKI DI ORATA

CHF 29.00

con salsa ponzu al tartufo e chutney di mela

鯛のタタキ

TOKYO STEAK ☒

CHF 42.00

Sirloin steak tataki con puré di sedano rapa, wasabi e yuzu

東京ステーキ

SAUTÉ DI PESCE E FRUTTI DI MARE

CHF 39.00

con salsa di cocco e rocoto

魚のソテ- 魚介入り

Ogni giorno, oltre le pietanze à la carte, vi proponiamo i piatti del giorno. Lo **Chef Cosmyn** cucina con passione e dedizione tutti i piatti di questo menu e il **sommelier Luca Beltrami** vi saprà proporre i vini e i sake da abbinare alle pietanze scelte.

SHABU SHABU

しゃぶしゃぶ

Su prenotazione, da ottobre

Carne di manzo e maiale, tagliata a fettine sottili bollita nel daschi (brodo), accompagnati da polpettine, noodle, verdure e tofu. Servito con salsa di semi di sesamo e salsa ponzu (salsa di soja, aromatizzata agli agrumi).

CON CARNE DI MANZO, CARNE DI MAIALE E CONTORNI CHF 95.00
per persona

CON CARNE DI KOBE (120 gr per persona), CARNE DI MAIALE E CONTORNI CHF 195.00
per persona

DOLCI



MOCHI

CHF 9.00

Pallina di farina di riso dolce ripieni di gelato

餅アイス

GELATO DEL GIORNO

CHF 9.00

本日のジェラート

TÈ IKOBANI



イコバニティー

SENCHA YABUKITA

CHF 10.00

Tè biologico giapponese dell'isolata provincia di Kirishima.

Qui i campi sono schermati e incorniciati da montagne, che riparano le piantagioni da influenze esterne. Alcuni giorni prima della raccolta, il tè viene ombreggiato: ciò riduce la naturale esposizione al sole e attiva il metabolismo della pianta, che accresce i livelli di clorofilla e preserva gli aminoacidi che conferiscono al tè il noto sapore umami, impedendo che diventino catechine amare. Infuso dal colore brillante e una consistenza viscosa. Il sapore è delicato, e tuttavia ricco: si apre in tazza un ventaglio di sfumature marine e vegetali, che ricordano alghe e verdura grigliata, con un finale dolce e rinfrescante di agrumi.

PU ERH SHENG BAMBOO

CHF 10.00

Dalla provincia di Ha Giang, che si trova a soli 20 km dal confine con la Cina e in particolare lo Yunnan. Le foglie sono raccolte da splendidi alberi centenari, dalle tribù Dao, non vengono utilizzati né pesticidi né fertilizzanti. Una volta raccolte le foglie, il tè riceve le classiche lavorazioni di uno sheng pu erh, simili a quelle di un tè verde. Il risultato è uno Sheng dal gusto classico di Pu Erh, con note di sottobosco, frutta matura e un leggerissimo tocco affumicato sullo sfondo.

COPERTO
席料

CHF 9.-



: piatti vegani



: piatti vegetariani



: piatti senza glutine

Gentile ospite, su richiesta i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Origini e provenienza delle nostre carni fresche, macelleria "Gabbani", Lugano:

1. Foie gras: HU; 2. Maiale: CH; 3. Manzo: CH, importazione BR, AR; 4. Vitello: CH; 5.

Origini e provenienza del nostro pesce:

Acciughe (Engraulidae): zona FAO 27 Mar Cantabrico – pescato con reti a circuizione e da raccolta; Bottarga (Musil Cephalus): zona FAO 37 – pescato con lavorieri fissi; Calamari (Loligo vulgaris): zona FAO 37 – pesca a reti da traino, selvatico; Capesante (Pecten jacobaeus): zona FAO 21 – pesca reti da traino, selvatica; Caviale (Acipenseridae): fiume Amur, Cina/ Russia – pesca a fondo e con galleggianti; Gambero argentino (Pleoticus muelleri): zona FAO 41 – pesca estrattiva con reti da traino, selvatico; Gambero Rosso (Aristaeomorpha foliacea): zona FAO 37 Mediterraneo – reti a strascico OTB, selvatico; Morone (Centrolophus niger): zona FAO 37.1.3 Mediterraneo, mar di Sardegna – pesca ad ami e palangari, selvatico; Ostriche (Cassostrea gigas): zona FAO 37 Francia – pesca attrezzi da traino, allevata; Polpo (Octopus vulgaris): zona FAO 34 Atlantico centro orientale – pesca con nasse e trappole, selvatico; Ricciola (Seriola lalandi): zona FAO 047 Sudafrica – pesca ad ami e palangari, selvatico; Salmone (Salmo salar): zona FAO 27 Scozia – pesca ad ami e palangari, allevamento; Tonno Pinna Gialla (Thunnus albacares): zona FAO 61, 71, 77, 81 – pesca lenze a mano; Tonno Rosso (Thunnus thynnus): zona FAO 37 – pesca ad ami e palangari, selvaggio; Vongole (Ruditapes decussatus): zona FAO 37 Mediterraneo – selvatiche.