



GLOSSARY

- NIGIRI** Vinegar acidulated rice ball garnished with either a raw fish slice, cooked or marinated fish, Japanese omelet, salmon eggs or vegetables.
Polpettine di riso acidulato con aceto di riso, sormontate da un fettina di pesce crudo, cotto o marinato, o da uova di pesce o da verdure o da una omelette giapponese.
- SASHIMI** Nicely presented, rice-free fish fillets. Try the salmon, the yellowtail or the tilapia-fully flavoured but without a strong fish taste.
Filetti di pesce crudo, senza riso, tagliati a fette uniformi, presentati elegantemente. Provate il salmone, la ricciola o la tilapia, sono ricchi di sapore ma senza il forte gusto di pesce.
- TEMAKI** Temaki means “hand rolled”; they are Nori seaweed cones, filled with rice, cooked or raw fish, or vegetables.
Significa “arrotolati a mano”, sono dei coni di alga Nori, riempiti di riso e pesce cotto o crudo o verdure.
- MAKI** “Maki” is a Japanese rice roll, of endless varieties, ingredients and shapes.
Significa “rotolo”; esistono molte varietà di sushi Maki che differiscono sia per gli ingredienti usati che per la loro larghezza o la loro forma.
- HOSOMAKI** A wide roll made with raw fish and/or vegetables wrapped in “Nori” seaweed. It is normally prepared keeping the seaweed inside the roll and topping it with rice on both sides.
Rotolo grande, fatto con foglio di alghe secche “Nori”, ripieno di riso, pesce crudo o verdure. È preparato al contrario cioè con il riso all'esterno e l'alga Nori all'interno del rotolo.
- TEMPURA** Tempura is one of Japan’s best known and most loved national courses – fresh fish, shellfish or vegetables, dipped in a very light batter and snap-fried. It is traditionally eaten with a delicate dip called “tentsuyu”. Tempura can be traced back to the 15th Century when Portuguese traders first introduced their cuisine to Japan.
Il tempura è composto da pesce o verdura avvolti in pastella e fritti in olio bollente. Una delizia considerata uno dei piatti nazionali e si gusta intinto nella salsa “tentsuyu”. Le sue origini risalgono al 15° secolo quando i commercianti portoghesi introdussero nel paese le loro usanze culinarie.
- TERIYAKI** The word Teriyaki is a combination of two words: “Teri” (shiny) and “Yaki” (grill). True to its description, the ingredients are marinated in a sauce of dark soy, sugar and either Mirin or Sake, and finally grilled.
Combinazione di due parole “Teri”, che significa lustro, e “Yaki”, che significa griglia. Gli ingredienti sono marinati in una salsa di soia, mirin o saké e zucchero e poi grigliati.



KAITO SPECIAL COMBOS

All our combinations are served with Miso soup

Tutte le nostre combinazioni sono servite con zuppa Miso

ALL NIGIRI

\$ 15.00

your choice of 10 pieces of Nigiri

la vostra scelta di 10 pezzi di Nigiri

SUSHI DELUXE

\$ 17.00

your choice of 8 pieces of Nigiri, 1 Maki, 1 Temaki

la vostra scelta di 8 pezzi di Nigiri, 1 Maki, 1 Temaki

SASHIMI DELIGHT

\$ 20.00

your choice of 15 pieces of Sashimi

la vostra scelta di 15 pezzi di Sashimi

SUSHI AND SASHIMI FUJIYAMA

\$ 24.00

your choice of 8 pieces of Nigiri, 1 Maki, 9 pieces of Sashimi

la vostra scelta di 8 pezzi di Nigiri, 1 Maki, 9 pezzi di Sashimi



KAITO SPECIAL COMBOS FOR 2

ORIENTAL MEDLEY

for 2 / per 2

\$ 56.00

We present Kaito's perfect combination for "beginners" willing to try the Rising Sun flavours: a selection of

2 cups of Miso soup,
a taste of Tempura Moriawase,
your choice of 1 Teriyaki, served with a bowl of steamed rice,
your choice of 6 pieces of Nigiri,
your choice of 6 pieces of Sashimi,
your choice of 2 Maki,
ending with 2 cups of Macha Green Tea ice cream.

*La nostra migliore combinazione per i novizi che non vogliono perdersi i sapori del Sol Levante:
degustazione di*

*2 tazzine di zuppa Miso,
un assaggio di Tempura Moriawase,
la vostra scelta di 1 Teriyaki, accompagnato da riso al vapore,
la vostra scelta di 6 pezzi di Nigiri,
la vostra scelta di 6 pezzi di Sashimi,
la vostra scelta di 2 Maki,
per concludere con 2 coppette di Gelato al Tè verde.*



"OTSUMAMI"

Small delicacies traditionally served during aperitif hours with Sakè or Japanese Beer.

Sono dei piattini di delicatezze servite tradizionalmente all'ora dell'aperitivo con Sakè o Birra Giapponese.

KAISOU	\$ 5.20
Cold seaweed salad in sesame oil <i>Insalata di alghe marinate all'olio di sesamo</i>	
YASAI TAMAGOMAKI	\$ 2.50
Tamago Japanese omelette rolls with Nori seaweed and vegetables <i>Rotolo di frittata giapponese Tamago con alga Nori e verdure</i>	
AGE DASHI TOFU	\$ 2.80
Deep-fried diced Tofu, with spinach and sesame seeds in dashi sauce <i>Dadi di Tofu fritti, con spinaci e semi di sesamo in salsa dashi</i>	
TAKO SUNOMONO	\$ 6.20
Cold marinated appetizer of octopus, cucumber and Nori seaweed <i>Antipasto freddo di polpo, cetrioli e alghe Nori</i>	
EBI SUNOMONO	\$ 8.60
Cold marinated appetizer of shrimp, cucumber and Nori seaweed <i>Antipasto freddo di gamberi, cetrioli e alghe Nori</i>	
MAGURO KAPPAMAKI	\$ 3.00
Raw fillet of tuna wrapped in a sheet of thin cucumber <i>Filetto di tonno crudo avvolto in una sfoglia di cetriolo</i>	
MAGURO MISO NI	\$ 4.80
Sautéed tuna and eggplant bites, served with Miso sauce <i>Bocconi di tonno e melanzane saltati, serviti con salsa Miso</i>	
YAKITORI	\$ 3.00
Chicken and spring onion kebab in Teriyaki sauce <i>Spiedino di pollo e cipollotti in salsa Teriyaki</i>	



SOUPS, NOODLES AND RICE

MISO SHIRU	\$ 4.50
Miso soup with diced Tofu, spring onions and Wakame seaweed <i>Zuppa di Miso con cubetti di Tofu, cipollotti e alghe Wakame</i>	
TORI SOBA	\$ 5.30
Soba noodle soup, with chicken, spring onions and Wakame seaweed <i>Zuppa con spaghetti di pasta Soba, pollo, cipollotti e alghe Wakame</i>	
TEMPURA UDON	\$ 5.50
Udon noodle soup, with shrimp and vegetable tempura <i>Zuppa di pasta Udon con tempura di gamberi e verdure</i>	
YAKI SOBA	\$ 3.60
Stir-fried Soba noodles with chicken and vegetables in soy sauce <i>Spaghetti di pasta Soba, saltati con pollo e verdure in salsa di soia</i>	
YAKI MESHI	\$ 4.90
Fried rice with chicken, eggs and vegetables in soy sauce <i>Riso saltato con pollo, uova e verdure in salsa di soia</i>	
GOHAN	\$ 1.50
Steamed rice <i>Riso al vapore</i>	

SALADS

SAKURA	\$ 2.10
Cabbage salad with carrots and corn kernels, Miso dressing <i>Insalata di cavolo, carote, mais, condimento di Miso</i>	

NIGIRI AND SASHIMI

		NIGIRI	SASHIMI
		2 pc / pz	5 pc / pz
SAKE	fresh salmon / <i>salmon</i>	\$ 3.50	\$ 5.70
IKA	squid / <i>calamaro</i>	\$ 2.60	\$ 4.80
EBI	cooked shrimp / <i>gambero cotto</i>	\$ 2.60	\$ 4.80
MAGURO	tuna / <i>tonno</i>	\$ 2.60	\$ 4.80
HAMACHI	yellowtail / <i>ricciola</i>	\$ 3.50	\$ 5.70
IZUMIDAI	tilapia	\$ 3.70	\$ 6.20
TAI	red snapper / <i>dentice</i>	\$ 3.50	\$ 5.70
TAKO	octopus / <i>polpo</i>	\$ 4.20	\$ 7.20
UNAGI	roasted eel / <i>anguilla arrostita</i>	\$ 4.60	\$ 8.20
AMA-EBI	raw shrimp / <i>gambero crudo</i>	\$ 2.80	\$ 7.90
TAMAGO	Japanese omelette / <i>frittata giapponese</i>	\$ 1.50	\$ 2.00

海渡
KAITO SUSHI BAR

TEMAKI / HAND ROLLS

KANI-KAPPA	crab surimi, cucumber <i>surimi di granchio e cetriolo</i>	\$ 3.30
SAKE-AVOCADO	smoked salmon with avocado <i>salmone affumicato e avocado</i>	\$ 4.70
SPICY TUNA	spicy tuna, spring onions <i>tonno in salsa piccante e cipollotti</i>	\$ 4.40
SAKE-KAWA	crunchy seared salmon skin with flying fish roe <i>pelle di salmone croccante e uova di lompo</i>	\$ 4.90
IKURA	salmon roe and asparagus tips <i>uova di salmone e punte di asparagi</i>	\$ 7.00

MAKI / CLASSIC ROLLS

MAGUROMAKI	tuna / <i>tonno</i>	\$ 2.90
SAKEMAKI	fresh salmon / <i>salmone</i>	\$ 4.90
KANIMAKI	crab surimi / <i>surimi di granchio</i>	\$ 2.50
KAPPAMAKI	cucumber / <i>cetriolo</i>	\$ 2.00
KABOCHAMAKI	pumpkin tempura / <i>tempura di zucca</i>	\$ 2.50



HOSOMAKI / SPECIALTY ROLLS

YASAIMAKI	\$ 3.80
asparagus, green beans, carrots, red pepper and tamago <i>asparagi, fagiolini, carote, peperoni, tamago</i>	
TEMPURA YASAI	\$ 5.20
vegetable and cream cheese roll, fried in Tempura batter <i>rotolo con verdure saltate e cream cheese, fritto in Tempura</i>	
SPICY SALMON	\$ 6.20
salmon with a spicy sauce, cucumber and roasted sesame seeds <i>salmone in salsa piccante, cetriolo e semi di sesamo tostiti</i>	
KAITO-CALIFORNIA	\$ 6.20
shrimps, mayo, avocado, cucumber, tamago, sesame seeds <i>gamberi, maionese, avocado, cetriolo, tamago, semi di sesamo</i>	
EBI TEMPURA	\$ 6.50
shrimp tempura, avocado, cucumber, mayo <i>tempura di gambero, avocado, cetriolo, maionese</i>	
DRAGON ROLL	\$ 8.30
roasted eel, cream cheese, cucumber, coated with avocado <i>anguilla arrostita, cream cheese, cetrioli, ricoperto di avocado</i>	
KAITO-RAINBOW	\$ 7.00
roll made with our Chef's stuffing selection and Sashimi rainbow <i>rotolo con la selezione dello Chef e arcobaleno di Sashimi</i>	



TEMPURA SPECIALTIES

YASAI TEMPURA

Assorted deep fried vegetables fritters served with Tentsuyu sauce

Assortimento di verdure impastellate e fritte, servite con salsa Tentsuyu

\$ 4.80

EBI TEMPURA

5 pieces of deep fried shrimps served with Tentsuyu sauce

5 pezzi di gamberi fritti in pastella, serviti con salsa Tentsuyu

\$ 8.00

TEMPURA MORIAWASE

Deep fried prawns, calamari, white fish and mixed vegetables served with Tentsuyu sauce

Gamberi, calamari, pesce bianco e verdure miste fritte, serviti con salsa Tentsuyu

\$ 10.50

TIGER EYE

fried tempura roll with squid, cream cheese and salmon roe

rotolo fritto in tempura con calamaro, cream cheese, uova di salmone

\$ 7.40

SAMURAI

salmon, yellowtail, surimi and masago, fried in Tempura batter

salmone, ricciola, surimi e masago, fritto in Tempura

\$ 6.70

TERIYAKI

served with steamed rice and sautéed vegetables / *serviti con riso al vapore e verdure saltate*

SAKE TERIYAKI

Fillet of salmon, grilled with Teriyaki sauce

Filetto di salmone, cotto alla griglia con salsa Teriyaki

\$ 10.90

TORI TERIYAKI

Chicken bites, grilled with Teriyaki sauce

Bocconcini di pollo cotti alla griglia in salsa Teriyaki

\$ 5.20

GYU NIKU TERIYAKI

Beef striploin, grilled with Teriyaki sauce

Controfiletto di manzo alla griglia con salsa Teriyaki

\$ 7.50



DESSERTS

- MACHA ICE CREAM** \$ 2.80
Home-made green tea ice cream
Gelato al tè verde fatto in casa
- KAITO MACHA FRUIT** \$ 4.00
Home-made green tea ice cream served with seasonal fresh fruit selection
Gelato al tè verde fatto in casa, servito con insalata di frutta esotica
- LYCHEE 'TINI** \$ 4.00
Lychee salad with home-made vanilla ice cream
Insalata di lychee servita con gelato alla vaniglia fatto in casa
- BANANA TEMPURA** \$ 3.00
Deep fried banana Tempura served with home-made vanilla ice cream
Banane fritte in Tempura, servite con gelato alla vaniglia fatto in casa
- ICE CREAM TRAY** \$ 2.80
Continental home-made ice cream selection
Selezione di gelato continentale fatto in casa
- FRUIT TEMPTATION** \$ 3.80
A selection of seasonal fresh fruit
Mosaico di frutta fresca di stagione

海渡
KAITO SUSHI BAR

SPECIAL COCKTAILS

PAPA-SAN

\$ 6.25

Absolut vodka, Martini Bianco, Apple Sour liqueur
Vodka Absolut, Martini Bianco, liquore di mela verde

MAMA-SAN

\$ 6.25

Aperol, Martini Bianco, Peach Schnapps, angostura
Aperol, Martini Bianco, liquore di pesca, angostura

LOTUS FLOWER

\$ 3.95

Pineapple juice, grapefruit juice, passion fruit purée
Succo di ananas, succo di pompelmo, purea di frutto della passione

SAKÉ

Gekkeikan Junmai	hot / <i>caldo</i>	small carafe / <i>caraffa piccola</i>	\$ 4.75
		large carafe / <i>caraffa grande</i>	\$ 6.75
Gekkeikan Ginjo Shu	chilled / <i>freddo</i>	1.5 oz	\$ 4.50
Kyo No Sui	chilled / <i>freddo</i>	1.5 oz	\$ 7.00

YAMAMOTO GREEN TEA

Sencha Ariake (vitamin green tea / <i>tè verde ricco di vitamine</i>)	\$ 1.75
Geisha (toasted vitamin green tea / <i>tè verde tostato ricco di vitamine</i>)	\$ 1.75



WINES

JAPANESE PLUM WINE / VINO DI PRUGNE GIAPPONESE glass/ *bicchiere* bottle/ *bottiglia*
Takara \$ 5.50 \$ 27.00

SPARKLING WINE / SPUMANTE glass/ *bicchiere* bottle/ *bottiglia*
Prosecco Valdobbiadene Vigneti del Fol DOC "Bisol" *Italia* \$ 8.00 \$ 39.00

WHITE WINES / VINI BIANCHI glass/ *bicchiere* bottle/ *bottiglia*
Soave Classico Ca' Visco DOC "Coffele" *Italia* \$ 6.25 \$ 31.00
Pinot Grigio Collio Santa Caterina DOC "Fantinel" *Italia* \$ 5.25 \$ 26.00
Fumé Blanc "Blackstone" *California* \$ 5.00 \$ 25.00
Lugana I Frati DOC "Ca' dei Frati" *Italia* \$ 5.00 \$ 24.00

RED WINES / VINI ROSSI glass/ *bicchiere* bottle/ *bottiglia*
Chianti Classico Pèppoli DOCG "Marchese Antinori" *Italia* \$ 7.00 \$ 35.00
Nero d'Avola Almanera IGT "Fatascià" *Italia* \$ 5.25 \$ 26.00
Pinot Noir Private Selection "Robert Mondavi" *California* \$ 5.25 \$ 26.00
Campofiorin IGT "Masi" *Italia* \$ 5.00 \$ 25.00

ROSÉ WINE / VINO ROSATO glass/ *bicchiere* bottle/ *bottiglia*
Cariddi IGT "Cantina Colosi" *Italia* \$ 4.50 \$ 22.00



BEER

Asahy Steiny	11 oz	\$ 5.50
Miller, Miller Lite, Budweiser, Bud Light, Coors, Coors Light	11 oz	\$ 3.50

MINERAL WATER

San Benedetto (still mineral water / <i>acqua minerale naturale</i>)	25 oz	\$ 4.00
San Benedetto (sparkling mineral water / <i>acqua minerale frizzante</i>)	25 oz	\$ 4.00

SOFT DRINKS

Sodas / <i>Bibite</i>	11 oz	\$ 2.20
Ice-Tea / <i>Tè freddo</i>	16 oz	\$ 3.25

For your convenience a 15% service charge will be added to the beverage price list.
Per vostra comodità una tassa del 15% per il servizio sarà aggiunta ai prezzi delle bevande.