



**Menu Ikobani**

**IKOBANI**  
ROOF BAR & RESTAURANT

*Das Izakaya ist die  
"japanische Trattoria" im Herzen von Lugano,  
wo Sie Spezialitäten der traditionell japanischen Küche  
sowie Cocktails mit orientalischer  
Note und Sake geniessen können.*

# DEGUSTATIONSMENÜ

Mindestens für 2 Personen

6 GÄNGE CHEF - MENU MIT DESSERT

CHF 90.00

## ZENSAI



Appetizers

EDAMAME   

CHF 6.00

枝豆

ALGENSALAT  

CHF 6.00

ワカメサラダ

IKA SALAD

CHF 9.00

Calamari Salat

イカ サラダ

CAUSA

CHF 18.00

Kartoffelplätzchen mit Räucherhering, Avocado, Jalapeño Aioli und 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

Fisch in Carpione auf japanischer Art

和風魚カルピオーネ

JAKOBSMUSCHELN GEWUERFELT MIT WASABI AIOLI

CHF 22.00

ホタテ

USUZUKURI

CHF 24.00

Weißfisch-Carpaccio - Tagesfang

薄造り 白身魚のカルパッチョ (本日の釣り上げ)

# CRUDITÉ



## TATAR - TAGESEMPFEHLUNG

ab CHF 37.00

本日のタルタル

## GEMISCHTER SASHIMI DES TAGES ☒

CHF 39.00

本日のお刺身の盛り合わせ

## NIGIRI TAGESEMPFEHLUNG ☒

da CHF 6.00 a 15.00

Handgemachte ovalförmige Reistaler garniert mit  
mit einer Scheibe rohem Fisch. 1 Stück

本日のおすすめ握り 1貫から

## TEMAKI

手巻き

mit Lachs

mit Thunfisch

mit Amberjack

mit Hotate \*

サーモン

まぐろ

はまち

ニンニクわさびソース

CHF 10.00 /Stck

CHF 12.00 /Stck

CHF 11.00 /Stck

CHF 11.00 /Stck

## URAMAKI KLASSIKER - 8 Stück

クラシックなウラマキ

Lachs, Avocado, schwarzer Sesam

CHF 19.00

Thunfisch, weißer Sesam, Avocado

CHF 22.00

## CHEF'S URAMAKI - 8 Stück

シェフのウラマキ

Doppelter Thunfisch, Avocado, Aji Amarillo-Creme

CHF 29.00

Doppelter Lachs, Avocado, Wasabi-Aioli

CHF 27.00

Doppelter Wolfsbarsch, Avocado, knuspriges Kimchi

CHF 28.00

Gedrehter Uramaki: Jakobsmuschel-Tartar, Sichimi Togarashi \*

CHF 31.00

\* Jakobsmuscheln gezüchtet in der Noda Bay Bucht in der Präfektur Iwate, zeichnen sich aus durch ihre fleischige Konsistenz.

# CEVICHE

---



## HAMACHI CEVICHE MIT UMEBOSHI SOSSE

CHF 37.00

Roher Hamachi Fisch mariniert in Lime mit japanischen Pflaumen

ハマチのセビーチェ 梅干し添え

## CEVICHE AUS UMBERFISCH MIT JALAPEÑO-SAUCE

CHF 37.00

Umberfisch Roh, mariniert in Limette mit Mexikanischer Chilischote

スズキのセビ-チェ ハラペ-ニョソースにて

# ONSAI

---



Warme Speisen

## GYOZA - TAGESEMPFEHLUNG

ab CHF 27.00

Hausgemachte japanische Fleischravioli

肉餃子

## POLPO TINTENFISCH ALLA PLANCHA

CHF 27.00

Gegrillt mit Kartoffelcreme und iberischer Chorizo

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

## GALLOWAY RINDERFILETWÜRFEL

CHF 39.00

Mit Chimichurri und Süsskartoffelpüree

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

Sautiert mit Meeresfrüchten und Kare Sauce

シーフード焼きそばカレー風味

## DORADE TATAKI

CHF 29.00

mit Ponzu Trüffel Sauce und Apfel-Chutney

鯛のタタキ

## TOKYO STEAK

CHF 42.00

Sirloin Steak Tataki mit Knollensellerie püree, Wasabi und Yuzu

東京ステーキ

## SAUTIERTER FISCH UND MEERESFRÜCHTE

CHF 39.00

mit Kokosnuss und Rocoto-Sauce

魚のソテ- 魚介入り

Zusätzlich zu den À-la- carte Gerichten bieten wir täglich auch ein Tagesmenü an. Alle unsere Speisen werden von unserem **Küchenchef Cosmyn** mit viel Leidenschaft und Hingabe zubereitet und unser **Sommelier Luca Beltrami** berät Sie gerne bei der Auswahl der Weine und Sake passend zu Ihren Speisen.

# SHABU SHABU

しゃぶしゃぶ

Auf reservierung ab Oktober

Dünn geschnittenes Rind- und Schweinefleisch in Daschi (Brühe) gegart, begleitet von Fleischbällchen, Nudeln, Gemüse und Tofu. Serviert mit Sesam Sauce und Ponzu Sauce (Sojasauce mit Zitrusgeschmack).

MIT RINDFLEISCH, SCHWEINEFLEISCH UND BEILAGEN

CHF 95.00

pro Person

MIT KOBE-FLEISCH (120 gr pro Person), SCHWEINEFLEISCH UND BEILAGEN

CHF 195.00

pro Person

# DOLCI

---



## MOCHI

CHF 9.00

Süsse Reismehlbällchen mit Eiscreme gefüllt

餅アイス

## GELATO - TAGESEMPFEHLUNG

CHF 9.00

本日のジェラート

# IKOBANI-TEE

---



イコバニティー

## SENCHA YABUKITA

CHF 10.00

Ökologischer japanischer Tee aus der abgelegenen Provinz Kirishima. Hier sind die Felder von Bergen abgeschirmt und umrahmt, die die Plantagen vor äußeren Einflüssen schützen. Einige Tage vor der Ernte wird der Tee beschattet, wodurch die natürliche Sonneneinstrahlung reduziert wird und der Stoffwechsel der Pflanze angeregt wird. Dadurch erhöhen sich die Chlorophyllwerte und die Aminosäuren, die dem Tee den bekannten Umami-Geschmack verleihen, bleiben erhalten, wodurch verhindert wird, dass sie zu bitteren Catechinen werden. Die Infusion hat eine leuchtende Farbe und eine zähe Konsistenz. Der Geschmack ist zart, aber dennoch reichhaltig und entfaltet in der Tasse eine Vielzahl von maritimen und pflanzlichen Nuancen, die an Algen und gegrilltes Gemüse erinnern, mit einem süßen und erfrischenden Zitrus-Finish.

## PU ERH SHENG BAMBOO

CHF 10.00

Aus der Provinz Ha Giang, die nur 20 km von der Grenze zu China entfernt liegt, insbesondere Yunnan. Die Blätter werden von prächtigen jahrhundertealten Bäumen von den Dao-Stämmen geerntet, und es werden weder Pestizide noch Düngemittel verwendet. Nach der Ernte durchläuft der Tee die traditionelle Verarbeitung eines Sheng Pu Erh, ähnlich der eines grünen Tees. Das Ergebnis ist ein Sheng-Tee mit dem klassischen Geschmack von Pu Erh, mit Noten von Unterholz, reifen Früchten und rauchigen Hintergrund.

GEDECK  
席料

CHF 9.-



: Vegane Gerichte



: Vegetarische Gerichte



: Glutenfreie Gerichte

Lieber Gast, auf Anfrage, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten.

**Ursprung und Herkunft von Frischfleisch aus unserer "Metzgerei Gabbani", Lugano:**

1. Foie gras: HU; 2. Schwein: CH; 3. Rind: CH/BR/AR; 4. Kalb: CH; 5. Geflügel: EU

**Ursprung und Herkunft unserer Fische:**

Sardellen (Engraulidae): FAO-Gebiet 27 Kantabrisches Meer - gefischt mit Ringwaden und Fangnetzen; Bottarga (Musil Cephalus): FAO-Gebiet 37 - mit festen Arbeitern gefischt; Tintenfisch (Loligo vulgaris): FAO-Zone 37 - Schleppnetzfisherei, wild; Jakobsmuscheln (Pecten jacobaeus): FAO Zone 21 - Schleppnetzfisherei, wild; Kaviar (Acipenseridae): Amur, China / Russland - Grund- und Posenfischen; Argentinische Garnelen (Pleoticus muelleri): FAO-Zone 41 - extraktive Fischerei mit Schleppnetzen, wild; Rote Garnele (Aristaeomorpha foliacea): FAO-Gebiet 37 Mittelmeer - OTB-Schleppnetze, wild; Morone (Centrolophus niger): FAO-Gebiet 37.1.3 Mittelmeer, Sardisches Meer - Haken- und Langleinenfisherei, wild; Ostlinien (Cassostrea gigas): FAO-Gebiet 37 Frankreich - Schleppnetzfisherei, Zucht; Krake (Octopus vulgaris): FAO Zone 34 Mittlerer Ostatlantik - Fischen mit Töpfen und Fallen, wild; Bernsteinmakrele (Seriola lalandi): FAO Zone 047 Südafrika - Haken- und Langleinenfisherei, wild; Lachs (Salmo salar): FAO-Gebiet 27 Schottland - Angeln mit Haken und Schnur, Bauernhof; Gelbflossenthun (Thunnus albacares): FAO-Gebiet 61, 71, 77, 81 - Angeln mit Handschnur; Roter Thun (Thunnus thynnus): FAO Zone 37 - Haken- und Langleinenfisherei, wild; Muscheln (Ruditapes decussatus): FAO-Gebiet 37 Mittelmeer-Wild.