

Cucina

giapponese-europea

con amore

Japanisch-europäische

Küche

mit viel Liebe

キッチン愛

Mochi

B O Z E N

MENU ITALIANO

ノミモノ

Drinks

APERITIF DRINKS

アペリティブドリンク

MOCHI SPRITZ	liquore allo yuzu · prosecco · soda	9.9
CLASSIC NEGRONI	beefeater london dry gin · antica formula · campari	12.0
SHISO MOJITO	shochu · shiso · lime · soda	12.5
YUZU COLLINS	gin · yuzu · soda	11.5

SPECIAL COCKTAILS

スペシャルカクテル

BLUEPEAPOLITAN	absolut vodka · tè ai piselli blu · cointreau · limone	12.5
OH PALOMA	tequila · pompelmo · lime · sale	12.0
MATCHA MULE	absolut vodka · matcha · ginger beer	13.0

BEER

ビール

FORST PREMIUM	alla spina	300ml 4.9
FORST FELSENKELLER	alla spina	300ml 4.9
KIRIN ICHIBAN	bottiglia · lager giapponese	330ml 5.5
MENDEL BIER HELL	bottiglia · alto adige	330ml 5.5
FREEDL CLASSIC	bottiglia · analcolico · alto adige	330ml 4.9

HOMEMADE LEMONADES 500ML

手作りレモネード

MOCHI ICE TEA / ZENZERO-LIMONE	5.9
--------------------------------	-----

WINES BY THE GLASS

グラスワイン

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE	ca del bosco · lombardei · it	125ml 10.6 750ml 64.0
GELBER MUSKATELLER	jürgen trummer · südsteiermark · at	125ml 6.9 750ml 37.0
CHARDONNAY ARVUM DOC 2024	pfitscher · alto adige · it	125ml 8.0 750ml 44.0
TONSUR 2024	pranzegg · alto adige · it	125ml 9.0 750ml 49.0
PINOT GRIGIO 2024	lageder · alto adige · it	125ml 7.0 750ml 39.0
ZWEIGELT ROSÉ 2023	rielinger · alto adige · it	125ml 8.0 750ml 44.0
ST. MAGDALENA CLASSICO 2024 (RED)	schreckbichl · alto adige · it	125ml 8.0 750ml 44.0
MITTERBERG HOAMET IGT 2020 (RED)	bergmannhof · alto adige · it	125ml 9.0 750ml 49.0

HOW TO MOCHI!

CONDIVIDERE È PRENDERSI CURA – TUTTI I PIATTI VENGONO SERVITI AL CENTRO TAVOLA. CONSIGLIAMO 3 PIATTI A PERSONA.

NON HAI VOGLIA DI SCEGLIERE? LASCIATI SORPRENDERE DAL NOSTRO MENÙ SHARING 69.0 A PERSONA.

TI PREGHIAMO DI INFORMARCI SU EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE.

SMALL PLATES & ANTIPASTI

小皿料理とアンティパスティ

EDAMAME 🌱 fleur de sel · rafano fresco	6.9
TAN TAN SALAD mochi bolognese · lattughino · cipolla arrosto · maionese	10.5
BRUSSEL SPROUTS 🌱 cavolini di bruxelles · peanut-lime dressing · menta · coriandolo · cipolle fritte	10.5
XO SHRIMP GYOZA 5 pz. gyoza di gambero · miso · dashi · tobiko	16.9
ROASTED CAULIFLOWER 🌱 cavolfiore alla griglia · chimichurri · stracciatella · chili crunch	12.9
CRISPY PRAWN SALAD tempura di gamberi · cuori di lattuga · condimento al yuzu e tartufo · maionese al chili	19.5
TORI KARAAGE coscia di pollo croccante · maionese al chili · lime	13.9
YASAI TEMPURA 🌱 tempura di verdure · maionese al yuzu-koshu · shichimi	9.9

CRUDO & SASHIMI

クルードと刺身

TUNA & STRACCIATELLA sashimi di tonno · burrata stracciatella · yuzu ponzu · olio d'oliva	22.0
HIRAMASA SASHIMI hamachi · amazu ponzu · burro nocciola · wasabi kizami	19.0
CARNE CRUDA tartare di manzo · dressing allo yuzu e aglio · kim	19.0
SASHIMI MORIAWASE 15 pz. sashimi · scelta dello chef	41.0
NIGIRI MORIAWASE 6 pz. selezione nigiri · scelta dello chef	22.0

SIGNATURE SUSHI ROLLS

シグネチャーロール

SURF & TURF filetto di manzo · tempura di gamberi · avocado · maionese al tartufo · salsa teriyaki	21.5
DRAGON tempura di gamberi · avocado · unagi · tobiko · maionese al chili · salsa teriyaki	21.0
DANA tempura di salmone · avocado · cetriolo · maionese al tartufo	19.0
GREEN CATERPILLAR 🌱 avocado · patata dolce · shiso · yuzu chimichurri · wasabi kizami	17.0
SPICY SALMON tartare di salmone · avocado · cetriolo · maionese al chili	18.5
MY BEST FRIEND salmone · tempura di verdure · miso · salsa teriyaki	18.5
KINOKO 🌱 tofu · funghi · insalata di erbe · maionese al tartufo	17.5

Food

シヨクジ

NIGIRI & SASHIMI 2 PIECES NIGIRI OR 3 SLICES SASHIMI

ニギリ&サシミ

	NIGIRI	SASHIMI		NIGIRI	SASHIMI
SAKE salmone	6.8	8.3	SUZUKI branzino	7.0	8.5
SAKE ABURI salmone fiammeggiato	6.8	8.3	MAGURO tonno	8.0	9.5
HAMACHI ricciola giapponese	8.0	9.5	HOTATEGAI capesante	10.0	11.5
AMA EBI gamberi rosso	9.0	10.5	UNAGI anguilla d'acqua dolce	9.0	10.5

JAPANESE PASTA

パスタ

UDON CACIO E PEPE 🍴 pasta udon fatta in casa · pecorino · tuorlo d'uovo · pepe	17.5
MAZE SOBA ramen fatti in casa · bolognese tan tan · chili crunch · bonito · erba cipollina · tuorlo d'uovo	17.0
UMAMI MEN ramen fatti in casa · gambero rosso · salsa hon tsuyu	18.0

GRILL

グリル

CRISPY PARMIGIANA 🍴 melanzani fritte · pomodori secchi · scamorza	22.5
SAKE TERIYAKI filetto di salmone · kim chi di cetriolo · salsa teriyaki · sesamo	26.5
GRILLED PRAWNS 4 pz. di gamberi rossi alla griglia · chimichurri · insalata di finocchi marinati	23.0
DRY AGED RIB EYE STEAK dry aged rib eye 280g · salsa teriyaki piccante · daikon	39.0
BURNT LEMONGRASS CHICKEN coscia di pollo marinata alla citronella · insalata di cavolo · coriandolo · sesamo	22.5

SIDES

サイド

RICE 🍴 riso al vapore	5.0
BABY SPINACH & TRUFFLE MISO 🍴 truffle miso dressing · sesamo	9.0
GRILLED BROKKOLINO 🍴 shiitake · furikake	10.5
SAKURA SARADA 🍴 mix di insalata · ravanello · condimento al sakura	5.5

DESSERT

デザート

CHOCOLATE MOUSSE lamponi · cookies	9.5
MOCHI 1 pz. · gusti diversi	4.9
MATCHA TIRAMISU	10.5
BANOFFE banana · dulce de leche · crumble · gelato alla vaniglia	11.5

NO ALCOHOL

ノンアル

MERANER AQUA MINERALE	frizzante · naturale	250ml 3.0		700ml 5.9
ORGANICS BY RED BULL	ginger beer · bitter lemon · tonic water	250ml		4.9
COCA COLA COCA COLA ZERO		250ml		4.9
SODA LIMONE		500ml		4.9

DIGESTIF

ディジェスティブ

YUZU SAKE ON ICE	yuzu-infused sake · japan	50ml		7.5
UME NIGORI ON ICE	nigori plum sake · japan	50ml		8.0
GRAPPA GEWÜRZTRAMINER	walcher · alto adige	40ml		7.0
GRAPPA RIESLING	zu plun · alto adige	40ml		9.0
GRAPPA PINOT NERO "PRIVAT"	roner · alto adige	40ml		8.5
MONTENEGRO	montenegro · emilia-rogmana	40ml		5.0
BIRNE "WILLIAMS RESERVE"	roner · alto adige	40ml		7.0
TOKI BLENDED WHISKY	suntory · japan	40ml		8.0

COFFEE

コーヒー

ESPRESSO	2.2	CAPPUCCINO	3.9
ESPRESSO MACCHIATO	2.5	MATCHA LATTE	6.0
DOPPIO	4.0		

TEA CALDO O FREDDO 250ML

ティー

GENMAICHA MATCHA IRI	4.5	BLUE PEA FLOWER & LEMONGRASS	4.5
tè verde con riso tostato e polvere di matcha		tisana con fiori di pisello blu e citronella	
SENCHA	4.5	YUZU KUKICHA	4.5
tè verde		tè verde con yuzu	

MENÜ DEUTSCH

ノミモノ

Drinks

APERITIF DRINKS

アペリティフドリンク

MOCHI SPRITZ	yuzu likör · prosecco · soda	9.9
CLASSIC NEGRONI	beefeater london dry gin · antica formula · campari	12.0
SHISO MOJITO	shochu · shiso · limette · soda	12.5
YUZU COLLINS	gin · yuzu · soda	11.5

SPECIAL COCKTAILS

スペシャルカクテル

BLUEPEAPOLITAN	absolut vodka · blue pea tea · cointreau · zitrone	12.5
OH PALOMA	tequila · grapefruit · limette · salz	12.0
MATCHA MULE	absolut vodka · matcha · ginger beer	13.0

BEER

ビール

FORST PREMIUM	vom fass	300ml 4.9
FORST FELSENKELLER	vom fass	300ml 4.9
KIRIN ICHIBAN	flasche · japanese lager	330ml 5.5
MENDEL BIER HELL	flasche · alto adige	330ml 5.5
FREEDL CLASSIC	flasche · alkoholfrei · alto adige	330ml 4.9

HOMEMADE LEMONADES 500ML

手作りレモネード

MOCHI ICE TEA / INGWER-ZITRONE	5.9
--------------------------------	-----

WINES BY THE GLASS

グラスワイン

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE	ca del bosco · lombardei · it	125ml 10.6 750ml 64.0
GELBER MUSKATELLER	jürgen trummer · südsteiermark · at	125ml 6.9 750ml 37.0
CHARDONNAY ARVUM DOC 2024	pfitscher · alto adige · it	125ml 8.0 750ml 44.0
TONSUR 2024	pranzegg · alto adige · it	125ml 9.0 750ml 49.0
PINOT GRIGIO 2024	lageder · alto adige · it	125ml 7.0 750ml 39.0
ZWEIGELT ROSÉ 2023	rielinger · alto adige · it	125ml 8.0 750ml 44.0
ST. MAGDALENA CLASSICO 2024 (RED)	schreckbichl · alto adige · it	125ml 8.0 750ml 44.0
MITTERBERG HOAMET IGT 2020 (RED)	bergmannhof · alto adige · it	125ml 9.0 750ml 49.0

HOW TO MOCHI!

TEILEN ERWÜNSCHT – ALLE GERICHTE KOMMEN IN DIE MITTE.
WIR EMPFEHLEN 3 PRO PERSON.

KEINE LUST ZU WÄHLEN? LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN MIT UNSEREM SHARING-MENÜ
69.0 PRO PERSON.

BITTE INFORMIEREN SIE UNS ÜBER ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN.

SMALL PLATES & ANTIPASTI

小皿料理とアンティパスティ

EDAMAME	🌱 fleur de sel · frischer kren	6.9
TAN TAN SALAD	mochi bolognese · kopfsalat · röstzwiebel · qp mayo	10.5
BRUSSEL SPROUTS	🌱 kohlsprossen · erdnuss-limetten dressing · minze · koriander · röstzwiebel	10.5
XO SHRIMP GYOZA	5 stk. shrimp gyoza · miso · dashi · tobiko	16.9
ROASTED CAULIFLOWER	🌱 gegrillter karfiol · chimichurri · stracciatella · chili crunch	12.9
CRISPY PRAWN SALAD	garnelen tempura · salatherzen · yuzu-trüffel dressing · chili mayo	19.5
TORI KARAAGE	knusprige hühnerkeule · chili mayo · limette	13.9
YASAI TEMPURA	gemüse tempura · trüffel mayo · shichimi	9.9

CRUDO & SASHIMI

クルードと刺身

TUNA & STRACCIATELLA	thunfisch sashimi · stracciatella di burrata · ponzu · olivenöl	22.0
HIRAMASA SASHIMI	hamachi · amazu ponzu · braune butter · wasabi kizami	19.0
CARNE CRUDA	tatar vom rind · yuzu-garlic dressing · kim	19.0
SASHIMI MORIAWASE	15 stk. sashimi · chef's choice	41.0
NIGIRI MORIAWASE	6 stk. nigiri selection · chef's choice	22.0

SIGNATURE SUSHI ROLLS

シグネチャーロール

SURF & TURF	rinderfilet · garnelen tempura · avocado · trüffel mayo · teriyaki sauce	21.5
DRAGON	garnelen tempura · avocado · unagi · tobiko · chili mayo · teriyaki sauce	21.0
DANA	lachs tempura · avocado · gurke · trüffel mayo	19.0
GREEN CATERPILLAR	🌱 avocado · süßkartoffel · shiso · yuzu chimichurri · wasabi kizami	17.0
SPICY SALMON	lachs tatar · avocado · gurke · chili mayo	18.5
MY BEST FRIEND	lachs · gemüse tempura · miso · teriyaki sauce	18.5
KINOKO	🌱 tofu · pilze · wildkräutersalat · trüffel mayo	17.5

Food

シヨクジ

NIGIRI & SASHIMI 2 PIECES NIGIRI OR 3 SLICES SASHIMI

ニギリ&サシミ

	NIGIRI	SASHIMI		NIGIRI	SASHIMI
SAKE lachs	6.8	8.3	SUZUKI wolfsbarsch	7.0	8.5
SAKE ABURI geflammter lachs	6.8	8.3	MAGURO thunfisch	8.0	9.5
HAMACHI gelbschwanzmakrele	8.0	9.5	HOTATEGAI jakobsmuschel	10.0	11.5
AMA EBI rotschalige garnele	9.0	10.5	UNAGI süßwasser aal	9.0	10.5

JAPANESE PASTA

パスタ

UDON CACIO E PEPE 🍴 hausgemachte udon nudeln · pecorino · eigelb · pfeffer	17.5
MAZE SOBA hausgemachte ramen nudeln · tan tan bolognese · chili crunch · bonito · schnittlauch · eigelb	17.0
UMAMI MEN hausgemachte ramen nudeln · rote garnele · hon tsuyu sauce	18.0

GRILL

グリル

CRISPY PARMIGIANA 🍴 melanzani gebacken · getrocknete tomaten · scamorza	22.5
SAKE TERIYAKI lachs filet · gurken kim chi · teriyaki sauce · sesam	26.5
GRILLED PRAWNS 4 stk. gegrillte rote garnelen · chimichurri · yuzu-fenchel salat	23.0
DRY AGED RIB EYE STEAK dry aged rib eye 280g · spicy teriyaki sauce · daikon	39.0
BURNT LEMONGRASS CHICKEN zitronengras marinierte hühnerkeule · krautsalat · koriander · sesam	22.5

SIDES

サイド

RICE 🍴 gedämpfter reis	5.0
BABY SPINACH & TRUFFLE MISO 🍴 condimento di miso al tartufo · sesamo	9.0
GRILLED BROKKOLINO 🍴 shiitake · furikake	10.5
SAKURA SARADA 🍴 salatmix · radieschen · sakura dressing	5.5

DESSERT

デザート

CHOCOLATE MOUSSE himbeeren · cookies	9.5
MOCHI 1 stk. · verschiedene sorten	4.9
MATCHA TIRAMISU	10.5
BANOFFE banane · dulce de leche · crumble · vanilla eis	11.5

NO ALCOHOL

ノンアル

MERANER MINERALWASSER	prickelnd · still	250ml 3.0		700ml 5.9
ORGANICS BY RED BULL	ginger ale · bitter lemon · tonic water	250ml		4.9
COCA COLA COCA COLA ZERO		250ml		4.9
SODA ZITRONE		500ml		4.9

DIGESTIF

ディジェスティブ

YUZU SAKE ON ICE	yuzu-infused sake · japan	50ml	7.5
UME NIGORI ON ICE	nigori plum sake · japan	50ml	8.0
GRAPPA GEWÜRZTRAMINER	walcher · alto adige	40ml	7.0
GRAPPA RIESLING	zu plun · alto adige	40ml	9.0
GRAPPA PINOT NERO "PRIVAT"	roner · alto adige	40ml	8.5
MONTENEGRO	montenegro · emilia-rogmana	40ml	5.0
BIRNE "WILLIAMS RESERVE"	roner · alto adige	40ml	7.0
TOKI BLENDED WHISKY	suntory · japan	40ml	8.0

COFFEE

コーヒー

ESPRESSO	2.2	CAPPUCCINO	3.9
ESPRESSO MACCHIATO	2.5	MATCHA LATTE	6.0
DOPPIO	4.0		

TEA HOT OR COLD 250ML

ティー

GENMAICHA MATCHA IRI	4.5	BLUE PEA FLOWER & LEMONGRASS	4.5
grüner tee mit getoastetem reis und matcha pulver		kräutertee mit schmetterlingsblüte und zitronengras	
SENCHA	4.5	YUZU KUKICHA	4.5
grüner tee		grüner stengel tee mit yuzu	

ORARI DI APERTURA • ÖFFNUNGSZEITEN • OPENING HOURS

Ristorante:
LUNEDI - DOMENICA
12:00 - 15:00
18:00 - 22:30

Bar:
LUNEDI - DOMENICA
08:00 - 23:30

PREZZI: tutti i prezzi sono in euro e includono IVA. accettiamo pagamenti in contanti e con carta.
ALLERGENI: Il nostro personale è a disposizione per informarvi sugli ingredienti allergenici presenti nei nostri piatti.
la nostra salsa di soia e senza glutine.

Restaurant:
MONTAG - SONNTAG
12:00 - 15:00 UHR
18:00 - 22:30 UHR

Bar:
MONTAG - SONNTAG
08:00 - 23:30 UHR

PREISE: alle preise in euro inklusive mehrwertsteuer. wir akzeptieren bar- und kartenzahlung.
ALLERGENE: unsere mitarbeiter informieren sie über allergene zutaten in unseren gerichten. unsere sojasauce ist glutenfrei.

#ILOVEMOCHI • @MOCHI_BOZEN • WWW.MOCHI-BOZEN.IT • WELCOME@MOCHI-BOZEN.IT
