

MENÙ ESTIVO

夏の特別メニュー

DISPONIBILE SOLO NEL PERIODO ESTIVO

ROAST BEEF DONBURI GIAPPONESE ローストビーフ丼 €20.00

Donburi di riso con roast beef in stile giapponese, servito con wasabi e tuorlo d'uovo marinato. Abbiamo l'opzione con solo roast beef, senza riso, insalata e maionese al wasabi.

Donburi with marinated white rice, slices of slowly cooked roast-beef topped with a creamy egg yolk cured in soy sauce. Paired with scallions and wasabi paste. It's possible to get just roast beef without rice.

Allergeni: uova, sesamo, funghi, pesce, soia e glutine.

HIYASHI UMEBOSHI UDON VEG COLD 冷やしうどん €15.50

Udon* (spessi noodles di grano) in brodo vegetale e salsa di soia

Topping: Umeboshi, fiore di zucca in tempura, wakame, cipollotto daikon e zenzero fresco.

Udon in a fresh kombu dashi and soy sauce broth.

Toppings: umeboshi, zucchini blossom tempura, wakame seaweed, scallions, daikon and fresh ginger.

Allergeni: soia e glutine.

HIYASHI TANTAN MEN COLDO Piccante 冷し坦々麺 €15.50

Cre mosi spaghetti giapponesi * (noodles di grano tenero) in brodo vegetale, con pesto di sesamo e miso piccante. Topping: tuorlo d'uovo marinato, tofu fritto, cetriolo, pomodoro.

Possibilita di aggiungere carne macinata.

Ramen with wheat noodles dipped in cool konbu dashi broth thickened by sesame paste and spicy miso.

Topped with tomatoes, cucumber, tofu and creamy egg yolk cured in soy sauce.

Also available with minced pork. Allergeni: uova, soia e glutine.

ONIGIRI おにぎり

TUNA MAYO ツナのおにぎり €4.50

Triangolo di riso marinato ripieno di tonno cotto e maionese ed avvolto da alga nori.

Rice ball with cooked tuna and mayo inside. Wrapped in Nori seaweed. Allergeni: soia, pesce, glutine.

SHAKE SALMONE 鮭のおにぎり €4.50 (gluten free)

Triangolo di riso marinato ripieno di salmone cotto ed avvolto da alga nori.

Rice ball with cooked salmon. Wrapped in Nori seaweed. Allergeni: soia, pesce.

EBI TEMPURA 海老天のおにぎり €5.00

Triangolo di riso marinato ripieno di gamberi impanati e fritti ed avvolto da alga nori e semi di sesamo.

Rice ball with fried shrimps. Wrapped in Nori seaweed. Allergeni: soia, crostacei, sesamo.

ONIGIRI KONBU VEG 昆布のおにぎり €4.50

Triangolo di riso marinato ripieno d'alga cotta marinata ed avvolto da alga nori.

Rice ball with cooked seaweed. Wrapped in Nori seaweed. Allergeni: soia e glutine.

【座席料 / COPERTO / COVER CHARGE】 €2.00

OTSUMAMI おつまみ

ANTIPASTI / STARTERS

EDAMAME 枝豆 €4.00 (*)

Fagioli verdi di soia bolliti, con un pizzico di sale. Uno dei più popolari antipasti giapponesi, perfetto accompagnamento ad una birra fresca.

Boiled green soy beans with a pinch of salt. Allergeni: soia.

KARAAGE 唐揚げ €8.00

Bocconcini di coscia di pollo disossati e marinati con salsa di soia, leggermente impanati e fritti, accompagnati da una maionese insaporita da salsa di soia.

Fried boneless chicken bites, marinated with soy sauce. Served with mayo.

Allergeni: soia, glutine, uova (maionese), senape, contaminazione di crostacei, tracce d'aglio.

TAKOYAKI たこ焼き €7.50 (*)

Polpettine fritte di verdure e polpo, tipiche delle bancarelle giapponesi nei giorni di festa. Irresistibili! Servite con maionese, salsa okomomiyaki e katsuobushi (tonno essiccato).

Fried octopus balls, topped with mayo, a fruity sauce and dried tuna.

Allergeni: glutine, pesce, contaminazione di crostacei, soia, uova (maionese).

NIKU GYOZA 豚肉餃子 5 pezzi €7.00 (*)

Ravioli ripieni di carne di maiale e verdure, cotti al vapore ed abbrustoliti in padella.

Accompagnati da una salsa base di soia ed aceto di riso.

Dumplings filled with pork and vegetables, steamed and then fried in a pan.

Sided with a soy-based sauce. Allergeni: glutine, soia, sesamo e tracce d'aglio.

YASAI GYOZA VEG 野菜餃子 5 pezzi €7.00 (*)

Ravioli vegani con verdure, quali cavolo, carote e zenzero, cotti al vapore ed abbrustoliti in padella. Accompagnati da una salsa a base di soia ed aceto di riso

Dumplings filled with vegetables, steamed and then fried in a pan. Sided with a soy-based sauce.

Allergeni: glutine, soia, tracce d'aglio.

RAMEN ラーメン

RAMEN CON BRODO/ RAMEN WITH BROTH

SHOYU versione estivo 昔ながらの中華そば €15.50

Ramen con pasta* (noodles di grano tenero) e brodo classico di pollo. Topping di carpaccio di lonza, uovo marinato, alga nori, cipollotto e naruto (pasta di pesce). Gustalo originale, con l'aggiunta di bamboo! (€1.50)

Ramen with noodles and a classic broth made of chicken.

It's topped with pork meat, egg, nori seaweed, green onions and naruto (fish paste).

Allergeni: soia, glutine, uova, pesce, tracce di crostacei.

TANTAN MEN Piccante 濃厚坦々麺 €15.50

Ramen cremoso con pasta* (noodles di grano tenero) e brodo di pollo, con pesto di sesamo.

Topping: pak-choi al vapore, uovo marinato, carne macinata di maiale, olio di sesamo piccante e di zenzero.

Ramen with noodles, thick chicken broth with sesame paste in it. Topped with steamed pak-choi, egg, ginger, minced pork meat and hot sesame oil.

Allergeni: glutine, soia, sesamo, uova, pesce, tracce di crostacei.

EBI CHILI TANTAN Piccante エビチリ坦々麺 €18.50

Ramen alternativo al Tantan men ma con lo stesso brodo e pasta* (noodles di grano tenero).

Topping: gamberi fritti ed impanati, cipollotto e pak-choi. Perfetto connubio tra la ricchezza del brodo speziato e la dolcezza del crostaceo.

Ramen with noodles, thick chicken broth with sesame paste in it. Topped with steamed pak-choi, fried shrimps and hot sesame oil. Allergeni: glutine, soia, sesamo, uova, pesce, tracce di crostacei.

GYOKAI PESCE 魚介ラーメン €20.00

Ramen con pasta* (noodles di grano tenero) e brodo di pesce essiccato.

Topping: due gamberoni, calamari e capesante tagliati al coltello, il tutto saltato alla piastra con salsa di soia (gluten free); alghe wakame, cipollotto e bamboo.

Ramen with noodles and a dried fish broth, shrimps, calamari, scallops, wakame seaweed, green onions and bamboo.

Allergeni: crostacei, pesce, molluschi, glutine (della pasta).

DESIDERI AGGIUNGERE QUALCOSA AL TUO RAMEN? Chiedici un Extra!

+ METÀ D'UOVO BIO€1.00
+ NOODLES€3.00
+ BRODO€3.00
+ VERDURA€1.50

+ CARNE€1.50
+ PESCE€3.00
+ BAMBÙ€1.50