

【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 okonomiyaki 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.

NANBAN 鶏南蛮 €12.00

Petto di pollo marinato e fritto, dalla panatura croccante, accompagnato dalla nostra salsa tartara fatta in casa.

Fried crispy chicken served with our tartar sauce.

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

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.

RAMEN ラーメン

RAMEN CON BRODO/ RAMEN WITH BROTH

SHOYU 昔ながらの中華そば €15.50

Ramen con pasta (noodles di grano tenero)(*) e brodo classico di pollo. Topping: coppa, 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, calamaro e capasanta 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 (50g).....€3.00
+ BRODO€3.00
+ VERDURA€1.50

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

CURRY カレーライス

KATSU CURRY カツカレー €16.00

Cotoletta di maiale impanata col panko, riso e salsa al curry giapponese.

Mix di spezie: fieno greco, cannella, finocchio, peperoncino rosso, aneto, noce moscata, chiodo di garofano, zenzero, cardamomo.

Breaded and fried pork cutlet, rice and Japanese curry sauce with a great variety of spices.

Allergeni: glutine, soia, sedano, sesamo, contaminazione di crostacei, tracce di piccante, uova.

MAZESOBA まぜそば

RAMEN CON POCO BRODO/ RAMEN WITH LESS BROTH

ABURA SOBA 油そば €15.50

Ramen di Tokyo, asciutto! , con pasta (noodles di grano tenero)(*) e un assaggio di brodo classico di pollo, a base di salsa di soia e d'ostriche, Topping: carne macinata, uovo marinato, cipollotto, alghe wakame, chips di renkon, tenkatsu e olio di sesamo.

Ramen with noodles, and very less broth made of chicken and sesame oil. without It's topped with minced pork meat, egg,eggplant, nori seaweed, deep fried dough, green onions and naruto (fish paste) and sesame oil.

Allergeni: soia, glutine, uova, sesamo, tracce di pescecrostacei, molluschi e piccante.

NEW THAI RAMEN Piccante タイ風ココナッツ €16.00

Ramen con pasta (noodles di grano tenero)(*) e meno brodo a base di latte di cocco e spinaci, leggermente speziato con curry thailandese e succo di lime. Topping: Pollo a cubetti, crema di cocco, pak-choi al vapore, cipollotto, germogli di soia e lime.

Ramen with wheat noodles, a little coconut-milk—based lightly spiced broth, spinach, Thai curry and lime juice

Topped with chicken meat, coconut cream, steamed pak-choi, green onions, soy sprouts and lime.

Allergeni: soia, glutine, tracce di crostacei e piccante.

MENÙ VEGETARIANO ベジタリアンメニュー

EDAMAME 枝豆 €4.00 (*)

Fagioli di soia verdi 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.

ONIGIRI Konbu 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.

YASAI GYOZA 野菜餃子 5 pezzi €7.00 (*)

Ravioli vegani con verdure, quali cavolo e 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.

YASAI THAI RAMEN 野菜タイ風ココナッツ €16.00

Ramen con pasta (noodles di grano tenero)(*) e meno brodo a base di latte di cocco e spinaci, leggermente speziato con curry thailandese e succo di lime. Topping: zucchine, melanzane, cavolo romano, bruxelles, pak choi, tofu fritto a cubetti.

Ramen with wheat noodles, a little coconut-milk—based lightly spiced broth, spinach, Thai curry and lime juice.

Topping: zucchini, eggplants, romanesco cauliflower, brussels sprouts, pak choi, and diced fried tofu.

SOY MEAT 大豆肉味噌まぜそば €15.50

Ramen con pasta (noodles di grano tenero)(*) e poco brodo vegetale a base di pesto di sesamo e miso. Topping: pak-choi al vapore, tofu macinato, pomodori secchi sottolio, chips di zucca e cipolla, olio di sesamo.

Ramen with noodles, miso sause Topped with steamed pak-choi, minced tofu, tomatoes, chips of pumpkin and onion, sesame oil. Allergeni: glutine, soia, sesamo.

ALLERGENI

Se soffri di allergie od intolleranze alimentari,
Segnalalo al nostro personale, che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

Sappi comunque che cibi e bevande sono prodotti e somministrati dove si lavorano prodotti contenenti allergeni. Non è possibile garantire l'assenza di contaminazione crociata.

Ecco l'elenco dei 14 alimenti o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- CEREALI contenenti glutine, come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati, e prodotti derivati;
- CROSTACEI e prodotti a base di crostacei;
- UOVA e prodotti a base di uova;
- PESCE e prodotti a base di pesce;
- ARACHIDI e prodotti a base di arachidi;
- SOIA e prodotti a base di soia;
- LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- FRUTTA A GUSCIO, come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
- SEDANO e prodotti a base di sedano;
- SENAPE e prodotti a base di senape;
- SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo;
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/Lt in termini di anidride solforosa totale;
- LUPINI e prodotti a base di lupini;
- MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

PRODOTTI CONGELATI ALL'ORIGINE

La normativa vigente impone l'esplicita indicazione nel menù dei piatti preparati di tutti gli alimenti, le materie prime e gli ingredienti che sono congelati o surgelati.

Avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o abbattuti per garantirne, inoltre, la sicurezza. Tale indicazione è fatta attraverso l'applicazione di un asterisco (*) riportato affianco alla materia prima es. gamberi (*).

PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

アレルギー

食物アレルギーまたは食物不耐症がある場合は、スタッフにお知らせください。
スタッフが、あなたがアレルギーまたは不耐症を持つ食品を含む料理を避けられるよう対応します。

ただし、この店舗で提供している料理や飲み物は、アレルギーを含む食品を使用・提供している場所で調理・提供されています。そのため、調理・提供の過程で他の食品への交差汚染（クロスコンタミネーション）を完全に防ぐことはできません。

アレルギーまたは不耐症を引き起こす可能性がある14種類の食品・食品群は以下のとおりです。

グルテンを含む穀類
小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、スペルト小麦、カムート、およびそれらの派生品・加工品
甲殻類および甲殻類を使用した製品
卵および卵を使用した製品
魚および魚を使用した製品
落花生（ピーナッツ）および落花生を使用した製品
大豆および大豆を使用した製品
牛乳・乳製品（乳糖を含む）
ナッツ類
アーモンド、ヘーゼルナッツ、クルミ、ピスタチオなど、及びそれらを使用した製品
セロリおよびセロリを使用した製品
マスタードおよびマスタードを使用した製品
ごまを使用した製品
二酸化硫黄および亜硫酸塩（ソルフィット）
二酸化硫黄換算で10 mg/kgまたは10 mg/Lを超える濃度のもの
ルピナスを使用した製品
軟体動物（貝類など）および軟体動物を使用した製品
原材料の冷凍・急速冷凍について
現在の法律により、料理に使用されている冷凍または急速冷凍された食品・原材料・食材については、メニューに明示することが義務付けられています。そのため一部の商品は冷凍されたもの、または急速冷凍機によって冷凍されたものを使用している場合があります。
その表示は、原材料の横に付けられたアスタリスク（*）によって示されています。

例：gamberi（エビ） この「*」は、その食材が冷凍または急速冷凍された食品であることを意味します。

詳しい情報についてはホールスタッフ（接客スタッフ）にお尋ねください。