

【座席料 / COPERTO / COVER CHARGE】 €2.00

# OTSUMAMI おつまみ

## ANTIPASTI STARTERS

### 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

### KARAAGE 唐揚げ €8.00

Bocconcini di coscia di pollo disossati e marinati con salsa di soia, leggermente impanati e fritti. Accompagnati da maionese alla karashi (senape giapponese)

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

Allergeni: soia, glutine, uova (maionese), senape

### 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 fruttata e katsuobushi (tonno essiccato).

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

Allergeni: glutine, pesce, tracce 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 e passati in padella.

Accompagnati da salsa a base di soia.

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

Sided with a soy-based sauce.

Allergeni: glutine, soia, sesamo

### NANBAN 鶏南蛮 €12.00

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), senape

# ONIGIRI おにぎり

### Tuna mayo ツナのおにぎり €4.50 (gluten free)

Triangolo di riso ripieno di tonno cotto e maionese avvolto da alga Nori.

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

### Shake salmone 鮭のおにぎり €4.50 (gluten free)

Triangolo di riso ripieno di salmone cotto avvolto da alga Nori.

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

# 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 di coppa, uovo marinato, alghe nori, cipollotto e naruto (pasta di pesce)

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.

### TANTAN MEN 濃厚坦々麺 €15.50

Ramen piccante e cremoso con pasta\* (noodles di grano tenero) e brodo di carne di pollo con pesto di sesamo piccante. Topping: Pak-choi al vapore, uovo marinato, carne macinata di maiale, olio di sesamo piccante e zenzero

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

Allergeni: glutine, soia, sesamo, uova, pesce, arachidi.

### EBI CHILI TANTAN エビチリ坦々麺 €18.50

Alternativa al Tantan Ramen con gamberi anziché la carne.

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 and spicy chicken broth with hot sesame paste in it. Topped with steamed pak-choi, shrimp and hot sesame oil.

Allergeni: crostacei, glutine, soia, sesamo, uova, pesce, arachidi.

### GYOKAI PESCE 魚介ラーメン €17.00

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

Topping: pesce (in base alla disponibilità stagionale), alghe e verdure.

Ramen with noodles and a dried fish broth, that has fish on it that depends on seasonal availability, seaweed and vegetables.

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

### DESIDERI AGGIUNGERE QUALCOSA AL TUO RAMEN? Chiedici un Extra!

+ UOVO ..... €1.00      + CARNE ..... €1.50

+ NOODLES ..... €3.00      + PESCE ..... €3.00

+ BRODO ..... €3.00

# CURRY カレーライス

### OBACHAN CURRY おばあちゃんのカレー €16.00

Curry tradizionale perfetto per autunno/inverno. Con bocconcini di pollo, carote e patate. Accompagnato dall'inseparabile porzione di riso

Rice, Japanese curry sauce with a great variety of spices

Allergeni: glutine, soia, sedano

### KATSU CURRY カツカレー €16.00

Cotoletta di maiale impanata, riso e salsa 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, sesam

# MAZESOBA まぜそば

RAMEN CON POCO BRODO RAMEN WITH LESS BROTH

## New ABURA Soba 油そば €15.50

Ramen di Tokyo senza brodo con pasta\* (noodles di grano tenero). base di salsa di soia, cipollotto, alghe, melanzane fritte, carne macinata, uovo marinato, zenzero e tenkatsu.

Ramen with noodles and a classic broth made of chicken.

It's topped with minced pork meat, egg, eggplant, bamboo, nori seaweed, deep fried dough, green onions and naruto (fish paste) and sesame oil

Allergeni: soia, glutine, uova, pesce, traccia di 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 (gluten free)

Triangolo di riso ripieno di alga cotta avvolto da alga Nori.

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

### YASAI GYOZA\* 野菜餃子 5 pezzi €7.00

Ravioli vegani con verdure, cavolo e zenzero, cotti al vapore e passati in padella.

Accompagnati da salsa a base di soia

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

Sided with a soy-based sauce.

Allergeni: glutine, soia, sesamo

### YASAI RAMEN 野菜ラーメン €15.00

Ramen con pasta\* (noodles di grano tenero) e brodo vegetale a base di soia.

Topping: cavolo cappuccio, carote al vapore e germogli di soia.

Ramen with noodles, broth made with vegetables and soy sauce. Topped with steamed carrots and cabbage, soy sprouts and steamed pak-choi.

Allergeni: glutine, soia, sesamo

### SOY MEAT VEGETARIANO 大豆肉味噌まぜそば €15.50

Ramen fresco con pasta\* (noodles di grano tenero), poco brodo a base di pesto di sesamo e miso. Topping: Pak-choi al vapore, tofu macinato e olio di sesamo.

Ramen with noodles, miso sause Topped with steamed pak-choi, minced tofu and sesame oil.

Allergeni: glutine, soia, sesamo, uova, pesce, arachidi.