



join us @stajnoodlebar

## COMBO LUNCH DA 12€

(acqua e coperto sono inclusi)

**Noodles + 3pz di dumpling** (a scelta tra maiale o verdure)

### **Noodles Verdure vg**

*Noodles saltati nel wok, peperoni, porro, carote, cipollotto e cavolo cappuccio*

### **Noodles Verdure e Pollo**

*Noodles saltati nel wok, pollo, peperoni, porro, carote, cipollotto e cavolo cappuccio*

### **Noodles con Salsa al Burro d'Arachidi**

*Noodles saltati nel wok, con salsa al burro d'arachidi, cipollotto, germogli di soia, salsa **piccante** sriracha*

### **Noodles Shiitake Funghi**

*Noodles saltati nel wok, funghi shiitake, uovo strapazzato, peperoni, porro, carote, cipollotto e cavolo cappuccio*

## COMBO LUNCH DA 14€

(acqua e coperto sono inclusi)

**Donburi + 3pz di dumpling** (a scelta tra maiale o verdure)

### **Donburi Curry**

*Riso giapponese con Curry cremoso, verdure (carote cipolla e patate), zenzero marinato e coriandolo*

### **Donburi Maiale**

*Riso giapponese con carne tritata di maiale cotta in salsa di soia e sakè, cipollotto e furikake*

## Donburi Pollo

*Riso giapponese con pollo al vapore, salsa zenzero e cipollotto*

## Donburi Gamberi

*Riso giapponese, gamberi in salsa teriyaki, salsa zenzero e cipollotto, sweet chili*

## Donburi Salmone

*Riso giapponese con salmone Teriyaki, glassa alla soia e misticanza*

## COMBO LUNCH DA 16€

(acqua e coperto sono inclusi)

**Ramen o Pad Thai + 3pz di dumpling** (a scelta tra maiale o verdure)

### Ramen Miso - pancia di maiale brasata

*Noodles in brodo di pollo e dashi con base di miso, olio di aglio bruciato (mayu), cipollotto e naruto*

### Ramen Shoyu - coppa di maiale (chashu)

*Noodles in brodo di pollo e dashi con base di salsa di soia, uovo tuorlo morbido (tamago) naruto e cipollotto*

### Ramen Shiitake Funghi

*Noodles in brodo di funghi e dashi di kombu, funghi shiitake, erbe di stagione* **vg**

### Pad thai con tagliatelle di riso

*gamberi, calamari, granella di arachidi, lime, cipollotto, peperoni, porro e coriandolo*

**I nostri menù sono validi dal lunedì al venerdì a pranzo**

## Dessert

### Coppa di Gelato Artigianale "homemade" € 4.00

*i gusti variano in base alla disponibilità giornaliera*

### Mousse cioccolato e lamponi (omaggio allo chef Lino Scarallo) € 7.00

*Mousse al cioccolato bianco valrhona, ricoperta da cioccolato fondente al 70%, salsa di lamponi e croccante di arachidi.*

**Tartelletta cioccolato e lamponi € 8.00**

*cremoso al cioccolato al latte valrhona, caramello salato e polvere di lamponi*

**Bao bun Nutella (fritto o vapore) 1pz € 6.00**

*ripieno di nutella*

**Bao bun Gelato (fritto o vapore) 1pz € 6.00**

*ripieno di gelato (HOMEMADE)*

*per intolleranze e allergeni chiedere al personale di sala*

*\*alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o abbattuti secondo le normative igieniche sugli alimenti*