



Le nostre COMBO LUNCH sono valide dal lunedì al venerdì a pranzo (esclusi i festivi)

Combo Lunch Ramen 16€

(acqua e coperto sono inclusi)

Ramen + 3pz di dumplings (a scelta tra maiale o verdure)

Miso - pancia di maiale brasata (chashu belly)

Noodles in brodo di pollo e dashi con base di miso, coppa di maiale (chashu), olio all'aglio bruciato (mayu), cipollotto e Naruto 5,6,7,8,9,13

Shoyu - coppa di maiale (chashu)

Noodles in Brodo di pollo e dashi con base di salsa di soia (shoyu), coppa di maiale (chashu), uovo con tuorlo morbido (tamago), cipollotto e naruto 5,6,7,9,13,14

Tantanmen Ramen

Noodles in brodo con base di burro d'arachidi, soia e aceto, macinato di maiale speziato cotto in salsa di soia e sake, cavolo verza, cipollotto, olio croccante agli arachidi leggermente piccante 5,6,7,9,13

Tantanmen Ramen "Vegan"

Noodles in brodo con base burro d'arachidi, soia e aceto, tofu fritto, cavolo verza, cipollotto, olio croccante agli arachidi leggermente piccante 6,7,9,13

Paitan

Noodles in brodo paitan, coppa di maiale (chashu) uovo con tuorlo morbido, cipollotto, naruto 6,7,9,13,14

VEGAN Paitan

Noodles in brodo paitan, tofu fritto, funghi shiitake e cipollotto 6,7,9

Shiitake Funghi "Vegan"

Noodles in brodo di funghi e dashi di kombu, funghi shiitake, misticanza, cipollotto, daikon e carote 5,6,7,8,9,13

extra da aggiungere:

<i>Noodles Giapponesi di Riso Gluten Free</i>	3,00 €
<i>Kimchi fatto in casa leggermente piccante (porzione per due persone)</i>	7,00 €
<i>doppia porzione di noodles (solo per i ramen con il brodo)</i>	3,00 €
<i>Sovraccoscia di pollo brasata (chashu di pollo)</i>	3,00 €
<i>coppa di maiale (chashu)</i>	3,00 €
<i>pancia di maiale (chashu belly)</i>	3,00 €
<i>funghi shitake marinati in soia e te nero</i>	2,00 €
<i>uovo tuorlo morbido (tamago)</i>	2,00 €
<i>tofu fritto</i>	2,00 €
<i>cipolla fritta</i>	1,00 €
<i>salsa piccante sriracha</i>	1,00 €
<i>coriandolo</i>	1,00 €

Combo Lunch Ramen "SPECIAL" 22€

(acqua e coperto sono inclusi)

Ramen Special + 3pz di dumplings (a scelta tra maiale o verdure)

Tonkotsu tradizionale

Noodles in brodo cremoso di maiale con base salsa di soia, doppia chashu coppa di maiale e pancia di maiale kakuni, olio all 'aglio bruciato (mayu), uovo con tuorlo morbido (tamago), cipollotto, sesamo e naruto. 5,6,7,9,13,14

Shoyu - con petto d'anatra (chashu)

Noodles in brodo di pollo e dashi con base salsa di soia (shoyu), petto d'anatra scottato (chashu), uovo con tuorlo morbido (tamago) cipollotto e naruto.

5,6,7,9,13,14

Combo Lunch Noodles 14€

(acqua e coperto sono inclusi)

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

Noodles Verdure e Pollo

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

6,7,9,13

Noodles Verdure vegan

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

6,7,9,13

Noodles Shiitake Funghi (vegan togliendo l'uovo)

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

6,7,9,13,14

extra da aggiungere ai noodles:

Noodles Giapponesi di Riso Gluten Free

3,00 €

funghi shiitake marinati in soia e tè nero

2,00 €

uovo strapazzato

2,00 €

salsa piccante sriracha

1,00 €

cipolla fritta

1,00 €

zenzero

1,00 €

granella di arachidi

1,00 €

lime

1,00 €

coriandolo

1,00 €

curry

1,00 €

Combo Lunch Noodles "SPECIAL" 16€

(acqua e coperto sono inclusi)

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

Noodles Gochujang (accompagnato da una fettina di pane per la scarpetta)

Noodles cremosi con salsa gochujang (crema piccante coreana) formaggio grattugiato, uovo tuorlo morbido, chashu (fettine di maiale brasato) e erba cipollina

3,6,7,9,13,14

Noodles Mazesoba

Noodles, base shoyu, cipollotto, macinato di maiale speziato cotto in salsa di soia e sake, uovo con tuorlo morbido, furikake e polvere di katsuobushi 3,6,7,9,13,14

Noodles con Kimchi fatto in casa vg

Noodles saltati con carne macinata di maiale cotta in salsa di soia e sake, kimchi fatto in casa leggermente piccante e furikake (condimento a base di alghe e semi di sesamo)

6,7,9,13

extra da aggiungere ai noodles:

Noodles Giapponesi di Riso Gluten Free

3,00 €

funghi shiitake marinati in soia e te nero

2,00 €

uovo strapazzato

2,00 €

salsa piccante sriracha

1,00 €

cipolla fritta

1,00 €

Combo Lunch Pad Thai 16€

(acqua e coperto sono inclusi)

Pad Thai + 3pz di dumplings (a scelta tra maiale o verdure)

Pad thai con tagliatelle di riso

Tagliatelle di riso con gamberi, calamari, granella di arachidi, lime, cipollotto, peperoni, porro e coriandolo

1,5,6,7,9,13

Combo Lunch Sandwich 15€

(acqua e coperto sono inclusi)

Sandwich + 3pz di dumplings (a scelta tra maiale o verdure)

Kimchi Sandwich 2pz (adatto da condividere)

Sandwich piastrato di fette di pane al lievito madre, cheddar, mayo e kimchi di nostra produzione.

6,7,9,14

Katsusando mazzancolle Ebi Fry Sando 2pz (adatto da condividere)

Sandwich con mazzancolle fritte, cavolo cappuccio, mayo giapponese e glassa di soia.

3,7,8,9,14,9,14

Katsusando Pollo 2pz (adatto da condividere)

Semolina bread slices sandwich with cheddar and homemade kimchi

6,7,9,14

Combo Lunch Donburi 15€

(acqua e coperto sono inclusi)

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

Donburi Maiale

Riso giapponese con carne tritata di maiale cotta in salsa di soia e sake, mayo piccante, cipollotto e furikake

4,6,7,9,13,14

Donburi Salmone

Riso giapponese con filetto di salmone Teriyaki, glassa alla soia e misticanza

5,6,7,9,13,14

Donburi Pollo Karaage

Riso giapponese con bocconcini di pollo fritto karaage, mayo allo yuzu kosho

Uovo con tuorlo morbido, zenzero sott'aceto cipollotto e furikake *4,6,7,9,13,14*

Kimchi Rice

riso fritto con kimchi PICCANTE (cavolo verza fermentato), uovo e erba cipollina

6,7,9,13,14

Combo Lunch 18€

(acqua e coperto sono inclusi)

Piatto principale + 3pz di dumplings (a scelta tra maiale o verdure)

Yakisoba "Osaka"

Noodles saltati con cipolla, carote, cavolo cappuccio e pollo, conditi con katsuobushi, zenzero, uovo al tegamino, mayo e furikake

5, 6,7,9,13,14

Donburi Anguilla

Ciotola di Riso giapponese con anguilla laccata kabayaki

5,6,7,9,13,14

Dessert

Onigiri dessert

8,00 €

Mousse allo yuzu e cioccolato bianco, Morbida bavarese al pistacchio e biscotto al te matcha giapponese. Ricoperto di cioccolato bianco e granella di arachidi.

1,2,3,9,14

Tarta de queso

8,00 €

Cheesecake morbida al forno con robiola, formaggio di capra e parmigiano

3,9,14

Mousse cioccolato e lamponi (omaggio allo chef Lino Scarallo)

8,00 €

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

1,2,3

Tartelletta cioccolato e lamponi

8,00 €

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

2,3,9,14

Bao Bun Nutella 1pz

6,00 €

Cotto a vapore e ripieno di nutella

1,2,3,9

Bao Bun con Nutella VEGANA 1pz

7,00 €

Cotto a vapore ripieno di nutella vegana, salsa di lamponi e arachidi caramellati

1,2,9

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

LISTA ALLERGENI

2 - FRUTTA A GUSCIO

3 - LATTE E DERIVATI

4 - MOLLUSCHI

5 - PESCE

6 - SESAMO

7 - SOIA

8 - CROSTACEI

9 - GLUTINE

10 - LUPINI

11 - SENAPE

12 - SEDANO

13 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

14 - UOVA E DERIVATI