



join us @stajnoodlebar

Starter

Yakitori * (2 pz)		5,00 €
<i>Spiedini di pollo grigliati, glassati in salsa di soia, sesamo, pepe ed erba cipollina accompagnati da lime e zenzero leggermente piccante</i>		
	6,13,7	
Pancia di maiale Kakuni		10,00 €
<i>Pancia di maiale tenera brasata lentamente in salsa di soia, sake e mirin. Accompagnata da cipollotto e semi di sesamo</i>		
	5,7,6,9,13	
Patate dolci fritte* vg		8,00 €
<i>Patate dolci fritte Servite con salsa sweet chili, pepe e lime</i>		
	1,13	
Crocchette di Pollo karaage 5pz		10,00 €
<i>bocconcini di pollo fritto karaage e mayo allo yuzu kosho</i>		
	6,13,7,9	
Kimchi Sandwich 2pz (adatto da condividere)		12,00 €
<i>Sandwich piastrato di fette di pane al lievito madre, cheddar, mayo e kimchi di nostra produzione.</i>		
	6,7,9,14	
Katusando mazzancolle Ebi Fry Sando 2pz (adatto da condividere)		15,00 €
<i>Sandwich con mazzancolle fritte, cavolo cappuccio, mayo giapponese e glassa di soia.</i>		
	3,7,8,9,14,9,14	
Katusando Pollo 2pz (adatto da condividere)		15,00 €
<i>Sandwich con cotoletta di pollo, cavolo cappuccio, salsa tonkatsu e mayo</i>		
	3,7,9,14	

Samosa* (4 pz) **vg** **8,00 €**

Involtini fritti con sfoglia verde di spinaci e ripieno di verdure, salsa di mango, sriracha
9,6

Involtini di gambero* (4 pz) **8,00 €**

Involtini di gambero con sweet chili, salsa agro e cipollotto 8,9,13,6

Takoyaki* (4 pz) **9,00 €**

Polpo in pastella condito con mayo giapponese, salsa takoyaki, sesamo e katsuobushi
8,9,4,5,7,6,14

Dumplings* (ravioli) cotti a VAPORE e poi PIASTRATI serviti con salsa di soia
su richiesta fritti

Dumplings maiale e verza (4 pz) **8,00 €**

7,9,13,6

Dumplings di pollo, curry, maionese e salsa tonkatsu (4 pz) **8,00 €**

7,9,13,6

Dumplings gamberi, bambù e cipolla (4 pz) **8,00 €**

7,9,13,6

Dumplings FRITTI all'Anatra con mayo piccante (4 pz) **8,00 €**

7,9,13,6,14

Dumplings vegan 4 pz **8,00 €**

Sfoglia verde (daikon, cavolo, carote, edame, fagiolini) 7,9,13,6

Edamame* **vg** **6,00 €**

Fagioli di soia con guscio cotti a vapore, conditi con sale e olio 7

Kimchi piccante (porzione al piatto) **vg** **7,00 €**

7,9,16

Okonomiyaki

Okonomiyaki "Osaka" **12,00 €**

pancake salato con cavolo cappuccio, pancetta, mayo giapponese, salsa okonomiyaki e katsuobushi
5,6,7,9,13,14

Okonomiyaki "Funghi Shitake" **12,00 €**

pancake salato con funghi shitake marinati in salsa di soia, cheddar, cavolo cappuccio, salsa okonomiyaki
5,6,7,9,13,14

Okonomiyaki "Gamberi e Avocado" 12,00 €

pancake salato con gamberi, avocado, cavolo cappuccio, salsa okonomiyaki

5,6,7,8,9,13,14

Bao Bun* (panini al vapore) 2pz

Bao Pollo 10,00 €

Pollo fritto, salsa tartara, daikon e carote sottaceto, songino e sesamo tostato

3,6,9,13,14

Bao alla Genovese 10,00 €

Pulled Pork alla genovese napoletana, cipolla fritta, mayo alla soia e katsuobushi

6,7,9,13,14

Bao Gamberi 12,00 €

Gamberi saltati e glassati, maionese piccante e lattughina 2,6,7,8,9,13

Bao Shiitake Funghi vegan 10,00 €

funghi shiitake marinati in salsa di soia e aceto e arrostiti, cipolla fritta, lattughina, glassa di soia e salsa sriracha piccante 6,7,9,13

Donburi (ciotola di riso giapponese)

Donburi Maiale 15,00 €

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 Pollo Karaage 15,00 €

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

Donburi Salmone 15,00 €

Riso giapponese con filetto di salmone Teriyaki, glassa alla soia e misticanza
5,6,7,9,13,14

Donburi Anguilla **18,00 €**

Riso giapponese con anguilla laccata kabayaki

5,6,7,9,13,14

Kimchi Rice **15,00 €**

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

6,7,9,13,14

Noodles

*Noodles (HOME MADE) di farina di grano tenero semi integrale macinata a pietra
(in alternativa con tagliatelle di riso)*

Yakisoba "Osaka" **18,00 €**

*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

Noodles Verdure vg **14,00 €**

Noodles saltati nel wok con peperoni, porro, carote, cipollotto e cavolo cappuccio 6,7,9,13

Noodles Verdure e Pollo **14,00 €**

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

6,7,9,13

Noodles Shiitake Funghi (vegan togliendo l'uovo) **14,00 €**

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

6,7,9,13,14

Noodles Gochujang (accompagnato da una fettina di pane per la scarpetta) **16,00 €**

*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 **16,00 €**

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 **16,00 €**

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

Pad thai con tagliatelle di riso **16,00 €**

Tagliatelle di riso con gamberi, calamari, granella di arachidi, lime, cipollotto, peperoni, porro e coriandolo 1,5,6,7,9,13

extra da aggiungere:

Noodles Giapponesi di Riso Gluten Free **3,00 €**

funghi shitake marinati in soia e te 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 €**

Ramen

Tonkotsu tradizionale **20,00 €**

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

Miso - coppa di maiale (chashu) **16,00 €**

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

Extra CONSIGLIATO: Pancia di maiale kakuni **4,00 €**

Extra CONSIGLIATO: uovo tuorlo morbido (tamago) **2,00 €**

Shoyu - coppa di maiale (chashu) **16,00 €**

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

Extra CONSIGLIATO: Pancia di maiale kakuni **4,00 €**

Extra CONSIGLIATO: Sovraccoscia di pollo brasata (chashu di pollo) **4,00 €**

Shoyu - con petto d'anatra (chashu) **20,00 €**

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

Tantanmen Ramen **16,00 €**

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

Extra CONSIGLIATO: coppa di maiale (chashu) **3,00 €**

Extra CONSIGLIATO: uovo tuorlo morbido (tamago) **2,00 €**

Tantanmen Ramen "Vegan" **16,00 €**

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

Extra CONSIGLIATO: funghi shiitake marinati in soia e te nero **2,00 €**

Paitan **16,00 €**

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

Extra CONSIGLIATO: Pancia di maiale kakuni **4,00 €**

Extra CONSIGLIATO: Sovraccoscia di pollo brasata (chashu di pollo) **4,00 €**

VEGAN Paitan **16,00 €**

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

Shiitake Funghi "Vegan" **16,00 €**

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

Extra CONSIGLIATO: tofu fritto **2,00 €**

extra da aggiungere ai ramen:

Noodles Giapponesi di Riso Gluten Free **3,00 €**

Pancia di maiale kakuni **4,00 €**

Sovraccoscia di pollo brasata (chashu di pollo) **4,00 €**

Kimchi fatto in casa leggermente piccante (porzione per due persone) **7,00 €**

doppia porzione di noodles (solo per i ramen con il brodo) **3,00 €**

Sovraccoscia di pollo brasata (chashu di pollo) **4,00 €**

coppa di maiale (chashu) **3,00 €**

funghi shiitake marinati in soia e te nero **2,00 €**

uovo tuorlo morbido (tamago) **2,00 €**

tofu fritto **2,00 €**

cipolla fritta **1,00 €**

salsa piccante sriracha **1,00 €**

coriandolo **1,00 €**

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 vg

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*

****coperto, servizio e acqua illimitata € 3.50**

LISTA ALLERGENI

1 - ARACHIDI E DERIVATI

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