

# FRESH RAMEN

## APPETIZERS

<b>EDAMAME*</b> Baccelli di fagioli di soia con Sale rosa dell'Himalaya. 6 € 5,00	<b>INSALATA DI CETRIOLO</b> Cetriolo, pomodoro, mais conditi con salsa al passion fruit e olio di sesamo. 11 € 6,00	<b>WAKAME VERDE</b> Alghie verdi leggermente piccanti*. 11 € 5,50	<b>TAKOYAKI 4 pz</b> Polpette d'igname ripiene di polipo con glassa teriyaki e flocchi di katsubushi. 4-6 € 5,90
<b>ALI DI POLLO FRITTE</b> Ali di pollo fritte e marinate con peperoncino e salsa dello Chef. 6 € 7,00	<b>FASHION STYLE CHICKEN</b> Coscia di pollo impanata e frita, marinata in salsa di soia, sake, salsa d'ostriche e uovo. 1-3-6-7 € 9,00	<b>PRAWN MEATBALLS</b> Polpettone di gamberi impanato e fritto in stile Thailandese con cipolla, uovo e curry. 1-2-3-11-17 € 8,00	<b>PATATINE FRITTE</b> Patatine fritte servite con dressing dello Chef. 1-3-7 € 4,00
<b>MENU' BURGER BAO</b> Bao ripieni di chashao (carne di maiale marinata e stufata), patatine servite con dressing dello Chef. 6-7-9-11 € 9,50	<b>BURGER BAO</b> Bao ripieni di chashao (carne di maiale marinata e stufata). 1-3-6-7-9 € 6,00	<b>GYOZA VERDURE*</b> 6 pz Ravioli giapponesi dorati sulla piastra con ripieno di verdure e cosparsi di erbe fresche primaverili. 1-6-9 € 6,50	<b>GYOZA CARNE*</b> 6pz Ravioli giapponesi dorati sulla piastra con ripieno di carne di maiale. 1-6-9 € 6,50
<b>GYOZA GAMBERI E PORRO*</b> 6pz Ravioli giapponesi dorati sulla piastra con ripieno di gamberi e porro. 1-2-6-9 € 7,50			



## RAMEN

Fresh ramen perfetta, solo per te.  
The perfect Fresh ramen, just for you.

<b>BRODO COTTO LENTAMENTE</b> Per questo la nostra zuppa homemade è inconfondibile e di eccezionale qualità.	<b>RAMEN FRESCO FATTO IN CASA</b> Fatto in casa con l'aiuto di impastatrici provenienti dal Giappone.
<b>CUOCHI PROFESSIONALI</b> Per un'esperienza dall'inizio alla fine come se ti trovassi in Giappone.	<b>PRODOTTI DI PRIMA SCELTA</b> Per il fresh ramen, come per tutti i giapponesi, la cura per il dettaglio e la genuinità sono di importanza fondamentale.

<b>HAKATA RAMEN</b> Ramen in brodo a base di maiale (brodo cotto a fuoco lento per 12 ore), servito con due fette di brasato di maiale, uovo morbido marinato, verdure (stagionali), naruto, alghe nori, mais e cipollotti. 1-2-3-6-9 € 16,90	<b>SHOYU RAMEN</b> Ramen in brodo a base di pollo e soia (brodo cotto a fuoco lento per 10 ore), servito con due fette di pollo cotto sottovuoto, uovo morbido marinato, verdure (stagionali), bamboo, cipollotti e alghe nori. 1-2-3-4-6-9 € 15,90	<b>MISO RAMEN</b> Ramen in brodo a base di pollo e di miso (brodo cotto a fuoco lento per 10 ore), servito con chashao (maiale brasato), uovo morbido marinato, alghe nori, germogli di soia e cipollotti. 1-2-3-6-9 € 15,90	<b>CLASSIC RAMEN</b> Ramen (brodo cotto a base di maiale (brodo cotto a fuoco lento per 12 ore), servito con tempura di gamberi*, naruto, verdure (stagionali) e cipollotti. 1-2-3-4-6-9 € 15,90
<b>HELL RAMEN</b> Ramen in brodo di pollo e maiale, servito con due fette di pollo cotto sottovuoto, mais, germogli di soia. Accompagnato da una speciale salsa piccante e olio piccante. 1-3-9-4-2-6-11 € 16,90	<b>VEGAN RAMEN</b> Ramen in brodo a base di verdure, arricchito con tofu fritto, bamboo, pomodoro, mais e cetriolo. 1-2-3-4-6-9-13 € 13,00	<b>RAMEN FREDDO</b> Ramen freddo senza brodo, servito con una fetta di brasato di pollo, uovo alle terme, bamboo, Pomodorini e broccoli. 1-2-3-4-6-9 € 14,00	

## POKE BOWLS

### CIOTOLE DI RISO

<b>TORI POKE</b> Ciotola di riso coperta di pollo alla griglia, cipollotti e verdure. 6 € 12,50	<b>CURRY POKE</b> Riso bianco, salsa al curry con pollo, patate, cipolla e carote. 6 € 12,50
--	---

## AGGIUNGI I TOPPING

UOVO MORBIDO MARINATO	€ 2,00
PORZIONE DI PASTA SUPPLEMENTARE (OO/INTEGRALE) 130g	€ 3,00
CHASHU MAIALE 1 PZ	€ 1,50
CHASHU POLLO 1 PZ	€ 1,50
TEMPURA DI GAMBERO 1 PZ	€ 1,50
GOHAN (CIOTOLA DI RISO BIANCO)	€ 3,00
MAIS	€ 1,00
NARUTO	€ 1,00
GERMOGLI DI SOIA	€ 1,00
PAK NOI	€ 1,00
ALGA CHOI	€ 1,00
BAMBOO	€ 1,00
CIPOLLOTTI	€ 0,50



\* Il peso destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.  
\* prodotto surgelato

## SAKE A TUTTO PASTO

<b>HATSUMAGO DENSHO</b> Honjozo / 720ml Corposo, strutturato e intenso. Da abbinare a: gyoza di carne, bao di maiale, miso ramen, shoyu ramen, hakata ramen, hell ramen. BICCHIERE € 6,00 BOTTIGLIA € 34,00	<b>KONISHI YASHIBORI</b> Daiginjo / 720ml Elegante, delicato e aromatico. Da abbinare a: insalata di cetriolo, prawn meatball, gyoza gamberi, vegan ramen, takoyaki, mazesoba. BICCHIERE € 6,00 BOTTIGLIA € 34,00	<b>KOIKAWA BEPPIN</b> Junmai / 720ml Secco, umami e corposo. Da abbinare a: gyoza, bao di pollo, shoyu ramen, salt ramen, freddi ramen, poke bowls. BICCHIERE € 6,00 BOTTIGLIA € 34,00
--	--	---

## COME SCEGLIERE IL SAKE:

- HONJOZO:** sake con lieve aggiunta di alcol che conferisce corpo e fragranza.
- JUNMAI:** sake dal gusto classico ed autentico, adatti a svariati tipi di abbinamento.
- DAIGINJO:** categoria più pregiata, indice di eleganza e raffinatezza.
- FUTSUSHU:** la categoria di sake più prodotta e consumata in Giappone.
- JUNMAI GINJO:** sake aromatici e con un gusto morbido ed elegante.
- FRUIT SAKE:** categoria di sake con frutta fresca in infusione, solitamente dolci e leggeri.

## SAPEVI CHE IL SAKE...

- Non è un distillato, ma è un fermentato giapponese a base di riso da bere a tutto pasto con una gradazione alcolica simile a quella del vino.
- Viene servito freddo, caldo o a temperatura ambiente.
- La lavorazione e la scelta degli ingredienti dà vita a diverse categorie di sake.

## VINI ROSSI

<b>CHIANTI CLASSICO DOCG</b> Torre delle grazie 75 cl Gradazione alcolica: 13% vol € 23,00	<b>PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG</b> Biancavigna 75 cl. Gradazione alcolica: 11,5% vol € 22,00
---	--

## VINI BIANCHI

<b>LUGANA DOC</b> Ca'del Frati 75 cl. Gradazione alcolica: 13% vol € 22,00	<b>GEWURZTRAMINER CLASSICA</b> S. Michele Appiano 75 cl. Gradazione alcolica: 13,5% vol € 25,00
---	--

## BEVANDE

ACQUA NATURALE 50 CL	€ 2,00
ACQUA FRIZZANTE 50 CL	€ 2,00
COCA COLA/COCA COLA ZERO/SPRITE/ESTATE LIMONE DA 33 CL	€ 3,00
RAMUNE SODA (CLASSICO)	€ 4,00
RAMUNE ICHIGO (FRAGOLA)	€ 4,00

## TÈ

TE VERDE	€ 5,00
TE AL GELSOMINO	€ 5,00

## BIRRE

BIRRA ALLA SPINA KIRIN/ICHIBAN/SHIBORI 250 ML	€ 3,80
BIRRA ALLA SPINA KIRIN/ICHIBAN/SHIBORI 500 ML	€ 6,80
COEDO BENAIIKA 333 ML Artigianale imperato del Giappone. Rossa, Gradazione alcolica: 7% Vol. A base di patata dolce e malto in bottiglia	€ 7,00

## AMARI

KODAKARA YUZU Fruit sake allo yuzu	€ 5,00
SUGISAMI UMESHU Fruit sake alla prugna	€ 5,00
AMARI NAZIONALI Chiedere allo staff	€ 8,00
CAFFÈ	€ 1,50
CAFFÈ ORZO/CAFFÈ GINSENG/CAFFÈ MACCHIATO/CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,70
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,90
COSTO DEL COPERTO A PERSONA	€ 1,50

## MOCHI

<b>MOCHI PASSION FRUIT</b> 2 pz € 5,00	<b>MOCHI THE VERDE</b> 2 pz € 5,00	<b>MOCHI CIOCCOLATO COCCO</b> 2 pz € 5,00
--	--	---

## DOLCI

<b>CHEESECAKE AL MATCHA</b> Mousse al formaggio e crema al matcha su base croccante di biscotti. 1-3-5-6-7-8-11-12 € 6,00	<b>DAISKI</b> Savoiardo al matcha con crema di frutti rossi, soffice mousse allo yuzu e glassa al lampone. 1-3-5-6-7-8-11-12 € 6,00
--	--

TUTTE LE IMMAGINI SONO A SCOPO ILLUSTRATIVO. I PRODOTTI POTREBBERO SUBIRE ALCUNE MODIFICHE.

# LISTA ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato I del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingredienti o tracce (in quanto lavagati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

<b>1 - CEREALI CONTENENTE GLUTINE</b> grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b. maltodestrine a base di grano c. sciroppi di glucosio a base di orzo d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, e, incluso l'alcol etilico di origine agricola	<b>8 - FRUTTA A GUSCIO</b> mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
<b>2 - CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei	<b>9 - SEDANO</b> e prodotti a base di sedano
<b>3 - UOVA</b> e prodotti a base di uova	<b>10 - SENAPE</b> e prodotti a base di senape
<b>4 - PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE</b> tranne: a. gelatina di pesce utilizzata come supposto per preparati di vitamine o coloranti b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante della birra e nel vino	<b>11 - SEMI DI SESAMO</b> e prodotti a base di semi di sesamo
<b>5 - ARACCHIDI</b> e prodotti a base di arachidi	<b>12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10mg/kg O 10mg/l</b> In termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o riciccati conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
<b>6 - SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA</b> tranne: a. olio e grasso di soia raffinato (1) b. taccuini misti naturali (E390), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acido D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di orzo c. estero di stannio vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	<b>13 - LUPINI</b> e prodotti a base di lupini
<b>7 - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE</b> tranne: a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b. latticello	<b>14 - MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi
	<b>IKURA O TOBIKO</b> alcuni piatti possono contenere uova di pesce, non contemplati nella tabella degli allergeni, ma che possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini, se consumati in quantità.

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

(\*) Il peso destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.