noren

(暖簾)

CUCINA GIAPPONESE CONTEMPORANEA // A PLACE TO SHARE

(MENU)

(OTSUMAMI) — PICCOLI PIATTI DA CONDIVIDERE

TOMATO SALAD — 9
Pomodorini ciliegino misti, cipolla di Tropea marinata in salsa ponzu
4

KOMBU & GAMBERETTI — 11
Alga kombu, gamberetti rosa e salse al sesamo
2, 11, 6, 1, 8

POTATO SARADA — 8
Insalata di patate con cianuocolo, cetrioli marinati, shiso e sanaho
1

TSUKEMONO MISTI — 8
Verdure di stagione sottaceto tradizionali con sesamo ed orba cipollina
11

HIYAYAKKO — 9
Tofu, frasco, wakame, goma dressing e salsa teriyaki
6, 11, 1, 8

YAKIGYOZA — 12
Omelette giapponese con uova di pesce affumicate, lardo ed orba cipollina
3, 4, 6

NASU KABAYAKI — 9
Melanzane laccata, tenkasu e cipollotto verde
1, 6

YUEKOE DI MANZO — 16
Diaframma e controfilletto tagliati a striscioline, pera, tuorlo marinato e salsa yukhoe
6, 1, 11

GOHAN — 4
Riso bianco cotto a vapore, servito con sesamo
11

(YAKIMONO) — GRIGLIA

TSUKUNE DI MAIALE E UMEBOSHI — 5 AL PEZZO
Tipica polpettina giapponese cotta BBQ con zenzero e umeboshi
8

OMBRINA DEL GARGANO AL MISO BIANCO — 18
Ombrina marinata al miso e cotta a carbone, con "insalata russa" di edamame e rosmarino
6, 4, 1

SÄRGIN YAKINIKU — 22
Controfilletto di angus cotto al carbone, spinaci e rafano

(AGEMONO) — FRITTI

KARAAGE DI POLLO — 9
Soveracoscia di pollo marinata e fritta, con maionese allo yuzu kosho
6, 1, 3

AGEDASHI TOFU E LUPINI — 12
Tofu fritto e dashi di lupini e katsuobushi
6, 4

ERI TEMPURA — 16
Tempura di mazzancolle dell'Adriatico con tentacuo (salsa a base di soia) al wasabi
6, 1, 2

(OSAKANA) — PIATTI DI PESCE

KOMBUJIME DI PESCATO DEL GIORNO — 25
Pesce naturale in alga kombu e tagliato a carpaccio, salsa ponzu lemon
6, 1, 4

TATAKI — 18
Tonnetto alletterato scottato, ponzu lemon
4, 6, 1

SABA ZUSHI — 8 AL PEZZO
Sgombro marinato e riso con wasabi e zenzero
4

(SHIMI) — PIATTI DI CHIUSURA

YAKI UDON E GAMBERI — 19
Noodles giapponesi saltati con garum di gamberetti rosa, gamberi rosa crudi, tenkasu
2, 2

GYOTAN DON — 18
Riso con lingua di manzo, peperoncino, yuzu kosho, cetrioli, cerfoglio e coriandolo

AKA MISO TOMATO RAMEN — 18
Noodles fatti in casa con salsa al miso rosso e pomodorini, shichimi (Cette spezia giapponesi leggermente piccanti)
2, 1, 11 Funghi

(DOLCI)

DORAYAKI — 8
Pancake fatti in casa ripieni di marmellata di azuki e zenzero
1, 13

PANNA COTTA — 8
Panna cotta al lamongrass e zenzero, con caramello

COPERTO — 3

Si avvisa che in mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato quello congelato.

// ALLERGENI

1 Glutine
2 Crostacei e derivati
3 Uova e derivati
4 Pesce e derivati
5 Arachidi e derivati
6 Soia e derivati
7 Latte e derivati
8 Frutta a guscio e derivati
9 Sedano e derivati
10 Senape e derivati
11 Semi di sesamo e derivati
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
13 Lupini e derivati
14 Molluschi e derivati

(ARIGATO)

(暖簾)

PIAZZA DEL DUCA,55
SORIANO,VV

@NOREN_SERIDALLER

noren