

Nel periodo estivo non troverete i seguenti piatti:
ramen con cervo, con agnello, con scamerita e zuppa di miso.

Fuori Menu:

4Pz. Ravioli manzo e verdure

*1-2-3-4-6-11-14

E. 5,00



R A B A C C O

B I S T R O T

INIZIAMO CON UN APERITIVO

Boulevardier (Bitter, Vermouth, Whisky)

E. 14,00 -15,00

*Kyoto Fire (Hannya fermentato di prugna e peperocino, Vodka, ginger
beer e succo di lime)*

E. 13,00

Mela Tonic (Whisky alla mela verde e tonica)

Giappone-Brasile (sakè, chachaca, lime e Hannya)

Moscow Mule o London Mule

E. 10,00

Gin Tonic (gin dalla nostra selezione E.10,00)

Gin lemon (gin dalla nostra selezione E.10,00)

Negroni

Negroni sbagliato

Americano

Negrosky

E. 9,00

Negroni corretto (Bitter, Vermouth , Yerbuto)

Spritz alle pere o more (Cognac alle pere o more e prosecco)

Japan ice spritz (Liquore al melone verde, succo di lime e prosecco)

Spritz Venturo (liquore al rosmarino, camomilla blu, sale marino e
limoni siciliani con prosecco)

Spritz Sambuca (Sambuca, tonica e succo di lime)

E. 9,00

London Mule ANALCOLICO E.10,00

Gin Tonic o lemon ANALCOLICO

Milano – Torino

E. 8,00

Aperol Spritz

Campari Spritz

Cocktail Rabacco (Vino rosso, whisky alla cannella e scorza d'arancio)

E. 6,00

Con maggiorazione di E 3,00 si può aggiungere il **tartufo** (1-4-7-8-12)

di Acqualagna su tutte le pietanze

Kaki Furai (Ostrica Fritta)

***1-14**

E. 3,50 cad.

5Pz. Ravioli di gamberi

***1-2-4-6-11-12**

ripieni di fecola di patate e pezzetti di gamberetto accompagnati da

salsa di soia/salsa agrodolce

E. 6,00 – 7,00 Fritti

4Pz. Ravioli coreani di gamberi

***1-2-3-4-6-11-14**

ripieni di polpa di gambero e verdure accompagnati da salsa di soia

E. 6,00

3Pz. Ravioli di pollo HOT

***1-6-9-11**

Ripieni di carne di pollo, verdure ed una salsa molto piccante

E. 6,00

5Pz. Ravioli di carne

***1-6-11-12**

con sfoglia fine ripieni di carne di maiale e verdure accompagnati da
salsa di soia/salsa agrodolce

E. 5,00 – 6,00 Fritti

4Pz. Ravioli con anatra e verdure

***1-2-3-6-9-11**

accompagnati da salsa di soia

E. 6,00

4Pz. Ravioli di pollo e kimchi

***1-2-3-4-6-8-11**

kimchi (verdure fermentate) leggermente piccanti, accompagnati da
salsa piccante

E. 5,00

4Pz. Ravioli coreani di pollo e verdure

***1-2-3-4-6-11-14**

accompagnati da salsa di soia

E. 5,00

3Pz. Ravioli coreani BBQ

***1-2-3-4-6-11-14**

Ripieni di manzo e salsa BBQ accompagnati da salsa di soia

E. 5,00

4Pz. Ravioli di verdure

*** 1-6 (tracce di 2-3-4-5-7-8-9-10-11-12-13-14)**

accompagnati da salsa di soia

E. 5,00

5Pz. Mini involtini fritti

***1-6-11**

ripieni di verdure accompagnati con salsa agrodolce

E. 5,00

Gohan

11

Riso bianco con sesamo

E. 3,00

Salvia in tempura

***1-2-7-10**

E. 6,00

Ramen di pesce

1-2-3-4-6-7-9-11-14

Brodo di pesce e zenzero accompagnato da noodles di farina di frumento, gamberi* grigliati, cavolo o spinaci, uovo Nitamago, uova di lompo e pane grigliato

E. 17,50

Ramen con Cervo

1-2-3-4-6-7-9-11-14

Brodo di carne con aggiunta di anice stellato e bacche di ginepro accompagnato da tagliatella fresca di farina di frumento, fette sottili di cervo* marinato e uovo Nitamago

E. 17,50

Ramen con agnello

1-2-3-4-6-7-9-10-11-14

Brodo di miso accompagnato da udon di farina di frumento, fette sottili di agnello* saltate in padella, uovo Nitamago e cipolla caramellata in vino rosso

E. 17,00

Ramen con pancetta arrosto

1-2-3-4-6-7-9-11-14

Brodo di carne accompagnato da noodles di farina di frumento, pancetta arrosto marinata in salsa di Teriyaki, cavolo o spinaci, uovo Nitamago, fiore di zucca fritto* e pane grigliato

E. 16,00

Ramen con lampredotto

1-2-3-4-6-7-9-11-12-14

Brodo di carne accompagnato da noodles di farina di frumento,
lampredotto, petali di cipolla, uovo Nitamago, salsa verde e pane

grigliato

E. 16,00

Ramen con Scamerita

1-2-3-4-6-7-9-11-14

Brodo di carne accompagnato da noodles di farina di frumento,
scamerita grigliata, cavolo o spinaci, uovo Nitamago e pane grigliato

E. 15,00

Ramen di verdure

da 1 a 14

Brodo vegetale accompagnato da noodles di farina di grano, tofu, funghi porcini*, uovo Nitamago, spinaci/cavolo, raviolo* ripieno di verdure, fiore di Loto fritto* e pane grigliato

E. 15,00

Ramen Hot spicy curry

da 1 a 14

Brodo di pollo e curry piccante accompagnato da noodles di farina di grano, Pak-choi, uovo Nitamago e ragù di manzo e maiale.

E. 15,00

Tom kha gai

4-11

Zuppa thailandese con pollo, latte di cocco e curry con una nota

agrumata, accompagnata da riso bianco

E. 15,00

Zuppa di miso

1-2-3-6-9 (tracce di 4-5-7-8-10-11-12-13-14)

accompagnata da Pak-choi, ravioli di verdure e tofu fresco*

E. 14,00

Avocado toast

1-3-4-6-11

fetta di pane grigliato con avocado, salmone affumicato, uovo in

camicia e sesamo

E. 13,00

Crostone burrata

1-4-7-8-12

*fetta di pane grigliato con burrata, tartufo di Acqualagna e crudité di
zucchina*

E. 13,00

Rane fritte*

1-3-7-12

E 8,00

Uovo al coccio

1-3-4-7-8-12

2 uova con tartufo di Acqualagna, pomodori secchi e pane grigliato

E. 13,00

2 uova con tartufo di Acqualagna e pane grigliato

E. 10,00

2 uova con pomodori secchi e pane grigliato

E. 10,00

MENÙ BAMBINO

1-3-7-9-12

Tortellini al ragù di carne, al burro o all'olio

e

Wurstel con patatine fritte*

E. 13,00

Riservato ai bambini fino a 11 anni

BEVANDE

Acqua

1/2L E. 1,00

1L. E. 2,00

Vino

1/2L E. 6,00

1L. E. 12,00

Calice E. 4,00

Birra bionda o artigianale

Birra 0,33cl E. 5,00 – 6,00

Sake' 180ml

E. 8,00

Coca-Cola o Kombucha 250ml

E. 4,00 – 7,00

DOLCI

Babà

1-3-7

refrigerato in vetro, imbevuto in vari cocktail (chiedere al personale)

E. 9,00

**Cantuccini con Vinsanto o Yerbuto o cognac alle pere o alle more o
vodka al caramello salato o whisky alla mela verde**

1-3-7-8-10

E. 7,50 – 8,50

Flan al cioccolato

da 1 a 14

E. 7,00

Salame al cioccolato con panna

1-3-5-7-8-10

E. 6,00

Cheesecake fredda

1-3-6-7

Servita bianca o guarnita con sciroppo d'acero, cioccolata o sciroppo

all'amarena

E. 6,00

Sporzionamento dolci esterni

E. 1,50 p.p.

AMARI

China Gambacciani

Limoncello Gambacciani

Amaro finitivo Gambacciani

Sambuca Gambacciani

Amaro al carciofo Gambacciani

E.5,00

Amaro del capo

Grappa bianca (Chardonnay o di Brunello)

E. 5,00 – 7,00

Grappa di rose

Montenegro

Unicum

E. 5,00

Grappa di Amarone barricata 12 mesi

Passito

Sheridan's

Cognac alle pere

Cognac alle more

Rum Santiago

Jefferson

Whisky alla cannella

E. 6,00

Rum Barcelò Imperial Onyx

Armagnac

E. 7,00

Whisky Laphroaig 10

Whisky Tokinoka

Whisky Yukisato

Whisky alla mela verde

E. 8,00

Whisky Nikka

E. 9,00

Grappa *barricata* Moet & Chandon o Sassicaia

E. 8,00 – 10,00

Caffetteria

Caffè – Caffè corretto

E. 1,40 – 2,50

Caffè macchiato freddo

E. 1,50

Caffè decaffeinato

Ginseng

Caffè d'Orzo

E. 1,60

+ 1,10 cent la correzione

+0,10 cent macchiato

Coperto + salse

E. 3,00

***Prodotto congelato**

Per qualsiasi allergia o intolleranza siete pregati di informare la cucina



Prodotto senza glutine +2,00E.

*Non possiamo garantire la totale assenza di contaminazione crociata;
pertanto, i nostri piatti non sono adatti a persone affette da celiachia.*