

# 与森



YUSEN RAMEN

## GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.

## PESCE

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

## SENAPE

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

## ARACHIDI E DERIVATI

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

## LUPINI

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

## MOLLUSCHI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola ecc.

## UOVA E DERIVATI

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.

## SOIA

latte, tofu, spaghetti, ecc.

## CROSTACEI

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

## SESAMO

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

## LATTE E DERIVATI

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

## FRUTTA A GUSCIO

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

## SEDANO

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

## AGGIUNTE PER RAMEN

EXTRA CHASHU MAIALE + 2 €

EXTRA UOVA + 1 €

EXTRA NOODLES + 2 €

EXTRA CHASU MANZO + 2.5 €

EXTRA GAMBERO + 3 €

EXTRA NARUTO + 1 €

COPERTO 2.5 €

## TONKOTSU RAMEN

0 0  **INGREDIENTI**

Chashu maiale, cipollotto, uovo marinato, spinaci/valeriana, bambù marinato.

**DESCRIZIONE**

Il re dei brodi, il Tonkotsu, che significa "ossa di maiale" è un classico brodo per il ramen giapponese. Le ossa di maiale vengono bollite per almeno 10 ore, al fine di estrarre tutto il collagene e il grasso, che rendono il brodo cremoso e di colore bianco o dorato.

**DISPONIBILE IN 3 GUSTI**

Normale, Piccante o Mayu (con aglio affumicato)

**13,90 €**



## GYUKOTSU SHIO RAMEN

INGREDIENTI  0 0 

Chashu di manzo, uova marinato, cipollotto, bambù marinato, spinaci/valeriana.

**DESCRIZIONE**

Il brodo di manzo è il classico brodo asiatico, famoso soprattutto in Cina, Vietnam e Corea. Le ossa di manzo vengono bollite a fuoco dolce per 10 ore, in modo da far sì che l'aroma della carne riempia tutto il brodo.

**DISPONIBILE IN 2 GUSTI**

Normale o Piccante

**14,90 €**



## EBI SUPU RAMEN

0 0   **INGREDIENTI**

Gamberi argentini, naruto, cipollotto, germogli di soia, bambù marinato, spinaci/valeriana, uova.

**DESCRIZIONE**

Preparato seguendo la ricetta tradizionale, il brodo a base di pesce viene insaporito con gamberi e tonno affumicato, presenta tonalità rossastre, un profumo invitante ed un sapore molto intenso.

**16,90 €**



## MISO RAMEN

INGREDIENTI 0 0 

Chashu maiale, olio all'aglio, uovo, bambù marinato, spinaci/valeriana, mais, germogli di soia verde, cipollotto.

**DESCRIZIONE**

Il Miso è un ingrediente antico ottenuto dalla lunga fermentazione di legumi e cereali (soia, riso e orzo), aggiunto al brodo di maiale cremoso rende il tutto più saporito.

**14,50 €**



## PANNA MISO

🍲 🍲 🍲 🌿 **INGREDIENTI**

Pollo fritto, cipollotto, mais, spinaci/valeriana, uova, germogli di soia verde, panna.

### DESCRIZIONE

Ci spostiamo in Giappone per un ramen tipico, viene preparato con brodo di maiale insieme ad una aggiunta di miso e panna (senza latte), che gli conferiscono un sapore delicato.

14,50 €



## RED GYUKOTSU RAMEN

🍲 🍲 🌿 **INGREDIENTI**

Manzo al pomodoro, cipollotto, spinaci/valeriana, bambù marinato, uova marinate.

### DESCRIZIONE

La particolarità di questo piatto è la carne di manzo, che grazie alla cottura in una speciale salsa a base di pomodoro, ottiene una consistenza molto tenera ed un sapore avvolgente.

15,50€



## YUSEN RAMEN

🍲 🍲 🌿 🍌 🍌 🍌 **INGREDIENTI**

Ragù di manzo, uovo, bambù marinato, spinaci/valeriana, germogli di soia verde, naruto, cipollotto, peperoncini essiccati, sesamo.

### DESCRIZIONE

"TAN TAN MAN Super" di origine cinese, della provincia di Sichuan. Viene preparato con brodo di pollo, una tradizionale pasta al sesamo, con una tipica salsa piccante, il tutto sormontato da un ragù di manzo. Questi ingredienti rendono il piatto molto saporito e goloso. (Scegli tu il livello di piccantezza del tuo piatto).

14,50 €



## VEGAN TONYU YASAI RAMEN

(vegetariano)

🍲 🍲 🌿 🍲 **INGREDIENTI**

Tofu fritto, ceci, bambù marinato, spinaci/valeriana, germogli di soia, cipollotto, mais, cipolla fritta.

### DESCRIZIONE

Preparato con una base di latte alla soia che rende il ramen vellutato e delizioso.

12,90€



## SPICY MISO



## INGREDIENTI

Alette di pollo fritte, uovo marinato, bambù marinato, ragù, sesamo, verdure, mais, funghi speciali e cipollotto.

## DESCRIZIONE

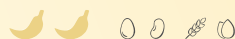
SPICY MISO è un ingrediente antico ottenuto dalla lunga fermentazione di legumi e cereali (soia, riso, orzo), aggiunto al brodo di maiale cremoso rende il tutto più saporito e piccante.

15,90 €



## MAPO RAMEN

## INGREDIENTI



Carne macinata, tofu, brodo dashi, uovo marinato, spinaci/valeriana, sesamo, cipollotto e bambù marinato.

## DESCRIZIONE

Il Mapo Ramen è un piatto fusion giapponese che unisce il celebre Mapo Tofu cinese con i ramen giapponesi. Il risultato è una zuppa piccante, cremosa e saporita con tofu, carne macinata e noodles.

14,90 €

## UDON DASHI RAMEN



## INGREDIENTI

Brodo dashi, tempura gamberi, tofu fritto, valeriana, naruto, bambù marinato, uovo marinato, cipollotto.

## DESCRIZIONE

Il dashi udon è un piatto giapponese con spesse tagliatelle udon servite in un brodo leggero dashi, preparato con katsuobushi e kombu, che donano un sapore umami delicato e profumato.

13,90 €



## DANDAN RAMEN

## INGREDIENTI



Carne macinata, salsa al sesamo, peperoncino, aceto di riso, pepe di Sichuan, uovo marinato, cipollotti, pistacchio tritato, mais, germogli di soia.

## DESCRIZIONE

I Dan Dan ramen sono un piatto tradizionale del Sichuan, famoso per il suo sapore piccante e aromatico.

13,90€

## BABY EEL RICE

INGREDIENTI

Riso, anguilla, uova fritta, alghe tritate, sesamo, germogli di soia, salsa teriyaki, cipolla fritta.

13,90€



## EEL RICE

INGREDIENTI

Riso, anguilla, salsa unagi, tamagoyaki (frittata giapponese), pomodoro, sesamo, avocado.

DESCRIZIONE

Eel rice è un piatto giapponese a base di anguilla grigliata su riso, condita con una salsa dolce a base di soia, mirin e zucchero. Croccante fuori e morbida dentro, ha un sapore delizioso.

17.90€

## BRAISED BEEF RICE

INGREDIENTI

Riso, petto di manzo, cannellina, anice stellato, pomodorini (o datterini) arancioni.

DESCRIZIONE

La carne di manzo stufata con riso è un piatto della cucina cinese tradizionale, nato per valorizzare i tagli teneri del manzo, stufati e serviti con riso bianco.

13,90€



## CURRY RICE CHICKEN / TEMPURA EBITEN

INGREDIENTI

Riso, coscia di pollo/gamberi in tempura, patate, carote, cipolla, curry, latte di cocco.

DESCRIZIONE

Il riso al curry con pollo è un piatto saporito con pollo, verdure e salsa al curry cremosa, ispirato al curry indiano e adattato in Asia, dal gusto ricco e nutriente.

12.90/13.90€





## VEGAN RICE

  **INGREDIENTI**

Riso, tofu, ceci, mais, germogli di soia, cipolla frita, sesamo, salsa teriyaki.

**DESCRIZIONE**

Una bowl fresca e saporita a base di riso, arricchita con tofu morbido e ceci. La valeriana e il mais aggiungono dolcezza e leggerezza, mentre il cipollotto e la cipolla frita danno una nota croccante.

**13,90€**



## MAPO RICE

**INGREDIENTI**   

Riso, tofu, carne di maiale/manzo macinato, pepe sichuan, peperoncino in polvere e altre spezie.

**DESCRIZIONE**

Il mapo tofu è un classico piatto tradizionale della cucina del Sichuan. Si distingue per il suo sapore piccante e aromatico, il colore rosso brillante, il tofu morbido e la carne gustosa.

**12.90€**



## GYOZA

### BEEF GYOZA

  **INGREDIENTI**

Manzo

**5PZ / 5,50€**



### PORK GYOZA

**INGREDIENTI**  

Maiale

**5PZ / 5,50€**



## EBI GYOZA



INGREDIENTI

Gamberi

5PZ / 5,50€



## CHICKEN GYOZA

INGREDIENTI



Pollo

5PZ / 5,50€



## CURRY CHIKEN GYOZA



INGREDIENTI

Pollo, curry

5PZ / 5,50€



## DUCK GYOZA

INGREDIENTI



Anatra

5PZ / 5,50€



## VEGAN GYOZA



INGREDIENTI

Vegetali misti

5PZ / 5,50€



## EDAMAME

### DESCRIZIONE

Fagioli di soia verdi, leggermente salati e serviti al vapore.

**3,00€**



## WAKAME

### DESCRIZIONE

Alghe wakame, dal sapore delicato, arricchiscono il ramen con freschezza e nutrienti.

**3,00€**



## TEBASAKI

### DESCRIZIONE

Alette di pollo alla giapponese servite su spiedino, marinate con salsa dolce-salata a base di soia e mirin.

**2PZ / 4,00€    4PZ / 7,00€**



## YAKI CHIKEN

### DESCRIZIONE

Pollo grigliato in stile giapponese, marinato in salsa di soia, mirin e spezie.

**3,00€ / 2PZ    5,50€ / 5PZ**



## TAKOYAKI

### DESCRIZIONE

Polpette giapponesi con polpo, servite con salsa, maionese, alga e katsuobushi.

**5PZ / 5,50€**



## TEMPURA EBITEN

### DESCRIZIONE

Gamberi in pastella leggera e croccante, fritti alla giapponese.

**4PZ / 5,00€**

## MOCHI

### GUSTI



Matcha

Limone e Yuzu

Maracuja e mango

Vaniglia

Sesamo nero

Cioccolato

Cocco

Fragola e Panna

Pistacchio

2PZ/3,50€ 4PZ/6,00€ 5PZ/6,50€



## DORAYAKI

### GUSTI



Azuki

1PZ/4,00€

Matcha Cream

1PZ/5,00€

Cioccolato

1PZ/5,50€

Banana-caramello

1PZ/5,50€

## BIRRA

ASAHI

50CL

5,50€

KIRIN

50CL

5,50€

SAPPORO 65CL 6,50€ 50CL 5,50€

## SAKE

RISO

6,50€

PRUGNA

5,00€

## VINO

PROSECCO

CALICE 3,00€

VINO ROSSO

1/4L 4,50€

VINO BIANCO

1/2L 7,50€

FIOR D'ARANCIO

## GRAPPA

903 BARRIQUE

4,00€

NARDINI BIANCO

4,00€

NARDINI GIALLO

4,00€



AMARONE/LIQUORE

MONTENEGRO

4,00€

AMARO DEL CAPO

4,00€

SAMBUCA

4,00€

CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO

1,20€

CAPPUCCINO

1,80€

CAFFÈ MACCHIATO

1,20€

MACCHIATONE

1,50€

CAFFÈ CORTO

1,20€

CAFFÈ D'ORZO

1,50€

CAFFÈ LUNGO

1,20€

CAFFÈ GINSENG

1,80€

CAFFÈ CORRETTO

1,80€

AMERICANO

1,50€

CAFFÈ DECAFFEINATO

1,50€

ACQUA NATURALE TAVINA 75CL — 2,50€

ACQUA FRIZZANTE TAVINA 75CL — 2,50€

COCA COLA 33CL — 3,00€

COCA COLA ZERO 33CL — 3,00€

FANTA 33CL — 3,00€

SPRITE 33CL — 3,00€

THÈ CALDO — 4,50€  
(GELSOMINO , LONGJING , PUERE)

THÈ SAN BENEDETTO LIMONE 25CL — 3,00€

THÈ SAN BENEDETTO PESCA 25CL — 3,00€



B U O N   A P P E T I T O

