



Ristorante Coreano

"Un'onda di gusto coreano."

Antipasti



물만두 MUL MANDU

RAVIOLI AL VAPORE RIPIENI DI TOFU E VERDURE.

9€

군만두 GUN MANDU

RAVIOLI FRITTI CROCCANTI E DORATI
IN SUPERFICIE RIPIENI DI TOFU E CIPOLLOTTI VERDI.
(UN CONTRASTO ARMONIOSO
TRA CROCCANTEZZA E MORBIDEZZA)

9€

바베큐 만두 BARBEQUE MANDU

RAVIOLI AL VAPORE RIPIENI DI TOFU
E VERDURE. LEGGERI E DELICATI.

11€



떡볶이 TTEOKBOKKI

GNOCHI DI RISO COTTI IN SALSA "GOCHUJANG"
ACCOMPAGNATI DA CAVOLO CAPPUCCIO
CIPOLLE TORTINO DI PESCE E UOVO SODO:
UN PIATTO TIPICO DELLO STREET FOOD COREANO.

11€

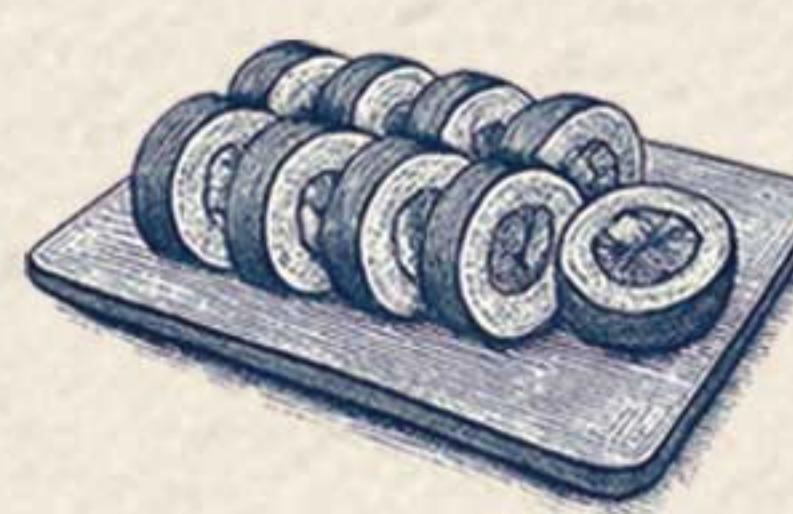
GOCHUJANG?

PASTA FERMENTATA DI
PEPERONCINO ROSSO COREANO RISO E SOIA
UN'ARMONIA TRA DOLCEZZA, PICCANTEZZA
E TRADIZIONE

궁중 떡볶이 GUNGJUNG TTEOKBOKKI

GNOCHI DI RISO COTTI IN SALSA DI SOIA
ACCOMPAGNATI DA CARNE DI MANZO MARINATA,
TORTINO DI PESCE, ZUCCHINE, CIPOLLE E CAROTE
ARRICCHITO DA NOTE DI SESAMO TOSTATO.

13€



김밥 KIM BAP

ROTOLINO DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI
RIPIENO DI CAROTE, CETRIOLI, RAPA COREANA
STRACCETTI DI UOVO,
TORTINO DI PESCE E WÜRSTEL:
UN EQUILIBRIO SEMPLICE E AUTENTICO
TRA SAPORI E CONSISTENZE.

10€

참치 김밥 CHAM CHI KIM BAP

UNA VARIANTE DEL KIMBAP CLASSICO
ARRICCHITO CON TONNO E MAIONESE
LEGGERA: FRESCO, CREMOSO E DELICATO.

12€

불고기 김밥 BULGOGI KIM BAP

KIMBAP CON MANZO MARINATO ALLA COREANA
DOLCE, SAPORITO E RICCO DI UMAMI.

12€

(UMAMI: INDICA QUEL GUSTO SAPORITO
PROFONDO E "GUSTOSO"
CHE RENDE UN PIATTO DAVVERO BUONO,
SI PUÒ TROVARE IN CIBI COME IL BRODO
LA CARNE ALLA GRIGLIA,
IL KIMCHI FERMENTATO O LA SALSA DI SOIA)

치즈 김밥 CHEESE KIM BAP

KIMBAP ARRICCHITO DA FORMAGGIO FUSO
UN TIPICO COMFORT FOOD COREANO.

12€

루꼴라 김밥 RUCOLA KIM BAP

KIMBAP CON RUCOLA FRESCA
CHE DONA UN GUSTO FRESCO E AROMATICO:
UNA VERSIONE LEGGERA E MODERNA.

10€

Antipasti

“Bada Express”

16€

TRE ICONE DELLO STREET FOOD COREANO

1. KIMBAP (CHAMCHI, BULGOGI, CHEESE + 2€)
2. MEZZA PORZIONE DI TTEOKBOKKI PICCANTE (GUNGJUNG + 2€)
3. MEZZA PORZIONE DI MANDU (BBQ + 2€)

UN ASSAGGIO AUTENTICO, PENSATO PER ESSERE CONDIVISO.



김치전 KIMCHI JEON

11€

PANCAKE SALATO CON KIMCHI COREANO
SAPORITO E LEGGERMENTE ACIDO.
UN GUSTO AUTENTICO E INCONFONDIBILE.

IN COREA, I 전 (JEON) SI MANGIANO SPESO
NEI GIORNI DI PIOGGIA,
PERCHÉ IL SUONO DELLA FRITTURA RICORDA
QUELLO DELLA PIOGGIA CHE CADE

È UN CIBO CHE DÀ CALORE E CONFORTO
PERFETTO DA GUSTARE MENTRE
SI RESTA IN CASA.

해물파전 HAEMUL PA JEON

13€

PANCAKE SALATO CON FRUTTI DI MARE,
CIPOLLOTTI VERDI E UOVO
LEGGERO MA PIENO DI GUSTO.
È UN CLASSICO COMFORT FOOD COREANO.

TRADIZIONALMENTE SI ACCOMPAGNA CON
UN BICCHIERE DI MAKGEOLLI
UN VINO DI RISO LEGGERMENTE FRIZZANTE
CREANDO UN MOMENTO SEMPLICE
MA MOLTO AMATO NELLA CULTURA COREANA:

PIOGGIA FUORI, JEON E MAKGEOLLI DENTRO

모듬전 MODUM JEON

14€

UN ASSORTIMENTO DI TRADIZIONALI JEON
(PANCAKE SALATI COREANI)
CARNE DI MANZO, PESCE, CAROTE
RAPA COREANA, CIPOLLOTTI, ZUCCHINE
CROCCANTI FUORI E MORBIDI DENTRO.



Bibimbap



비빔밥

BIBIM BAP | 14€

RISO BIANCO CON ZUCCHINE, CAROTE, FUNGHI,
GERMOGLI DI SOIA, INSALATA MISTA, MANZO MARINATO E UOVO
SERVITO CON SALSA PICCANTE AL GOCHUJANG.
E UNA ZUPPA DI PASTA DI SOIA, SPINACI, ZUCCHINE E TOFU

COME MANGIARE IL BIBIMBAP?

1. AGGIUNGI IL GOCHUJANG
PRIMA METÀ. POI AGGIUSTA SECONDO IL TUO GUSTO.

2. MESCOLA TUTTO
VERDURE, CARNE, RISO, UOVO — MESCOLA BENE.

3. GODITI IL SAPORE

IL BIBIMBAP È PIÙ BUONO QUANDO TUTTO È BEN MESCOLATO.



돌솥 비빔밥

DOLSOT BIBIM BAP | 15€

BIBIMBAP SERVITO IN CIOTOLA DI PIETRA CALDA.

COS' È IL DOLSOT?
UNA CIOTOLA DI PIETRA TRADIZIONALE COREANA CHE
MANTIENE IL CALORE E
RENDE IL RISO CROCCANTE SUL FONDO.

Rice Bowls

치킨마요 덮밥 CHICKENMAYO - DEOPBAP

| 15€

RISO CALDO SERVITO CON CIPOLLA SALTATA IN SALSA AGRODOLCE
STRACCETTI DI UOVO E BOCCONCINI DI POLLO FRITTO
GUARNITO CON MAIONESE E SALSA TERIYAKI

돼지김치마요 덮밥 🔥 DOEKIMCHIMAYO - DEOPBAP

| 14€

RISO CALDO SERVITO CON STRACCETTI DI MAIALE E KIMCHI, CAROTE, AGLIO E CIPOLLA
GUARNITO CON MAIONESE E STRACCETTI DI UOVO



장어덮밥 JANGEO - DEOPBAP

| 18€

RISO CALDO CON ANGUILLA GLASSATA IN SALSA TERIYAKI,
AVOCADO E INSALATA MISTA
GUARNITO DA STRACCETTI DI UOVO E CIPOLLOTTI

간장 닭갈비 덮밥 GANJANG DAKGALBI - DEOPBAP

| 13€

RISO CON SOVRACOSCIA DI POLLO ALLA GRIGLIA, MARINATA IN
SALSA DI SOIA CON CIPOLLE, AGLIO MACINATO, ZUCCHINE, CAROTE E POMODORINI

뚝배기 불고기 TUKEBAEGI BULGOGI

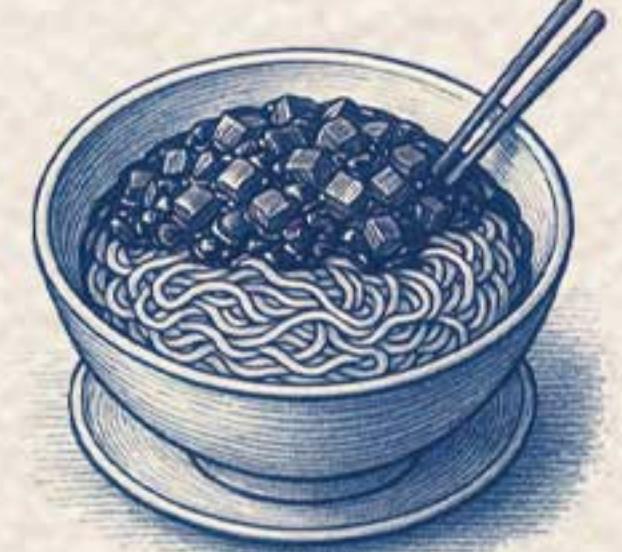
| 16€

MANZO MARINATO ALLA COREANA CON ZUCCHINE, CIPOLLOTTI, FUNGHI, CAROTE IN BRODO
SERVITO IN UNA CIOTOLA DI PIETRA CALDA

김치 볶음밥 🔥 KIMCHI BOKKEUMBAP

| 14€

RISO SALTATO CON KIMCHI FERMENTATO, CIPOLLOTTI, TONNO E FORMAGGIO CHEDDAR



Noodles

짜장면

JJAJANG MYEON

| 15€

SPAGHETTI COREANI CON SALSA DI FAGIOLI NERI.
CARNE DI MAIALE, CIPOLLA, AGLIO MACINATO
ZUCCHINE E CAVOLO CAPPUCIO
GUARNITO DA FETTE DI CETRIOLI, UOVO SODO E PISELLI

잡채

JAPCHAE

| 13€

VERMICELLI DI PATATE DOLCI, SALTATI INSIEME
A ZUCCHINE, CIPOLLA, AGLIO MACINATO, FUNGHI E CAROTE
GUARNITI CON CIPOLLOTTI VERDI E STRACCETTI DI UOVO

짬뽕

JJAMPPONG

| 16€

SPAGHETTI COREANI IN BRODO PICCANTE
CON FRUTTI DI MARE CAVOLO CAPPUCIO, CAROTE
CIPOLLA, AGLIO MACINATO E CIPOLLOTTI VERDI

해물라면

HAEMUL RAMYEON

| 16€

RAMEN COREANI IN BRODO PICCANTE
CON GAMBERI, COZZE, CALAMARI FRESCHE,
UOVA E CIPOLLOTTI VERDI

Zuppe

된장찌개

DOENJANG JJIGAE

| 16€

ZUPPA DI PASTA DI SOIA FERMENTATA,
ZUCCHINE, CIPOLLE, AGLIO MACINATO
PATATE, VONGOLE E TOFU
IN UN BRODO DELICATO.

김치찌개

KIMCHI JJIGAE

| 16€

ZUPPA CON KIMCHI FERMENTATO,
PANCETTA DI MAIALE, CIPOLLA
AGLIO MACINATO E TOFU
IN UN BRODO LEGGERMENTE PICCANTE.
"PICCANTE, PROFONDAMENTE COREANO.."

미역국

MIYEOK GUK

| 16€

UNA ZUPPA PREPARATA CON ALGHE MORBIDE E
BRODO DI MANZO RICCO DI SAPORE.
IN COREA IL MIYEOKGUK SI MANGIA
IL GIORNO DEL COMPLEANNO
PER CELEBRARE LA NASCITA E AUGURARE SALUTE.
UN PIATTO SEMPLICE MA PIENO DI SIGNIFICATO.

부대찌개

BUDAE JJIGAE

| 31€

(PER 2 PERSONE)

ZUPPA GRANDE DI PASTA DI SALSA PICCANTE CON
WURSTEL PROSCIUTTO A FETTE, TOFU
GNOCCHI DI RISO, CIPOLLA, AGLIO MACINATO, E KIMCHI.
E NOODLES IN UN BRODO SAPORITO E SPEZIATO.
GUARNITO CON FETTE DI FORMAGGIO CHEDDAR

(DUE PORZIONI DI RISO BIANCO INCLUSO)



LA ZUPPA NASCE IN COREA DEL SUD SUBITO
DOPO LA GUERRA DI COREA (ANNI '50)

IN QUEL PERIODO, IL CIBO SCARSEGGIAVA E NEI PRESSI
DELLE BASI MILITARI AMERICANE I COREANI
INIZIARONO A UTILIZZARE INGREDIENTI PROVENIENTI
DALLE NAZIONI USA COME SPAM, SALSICCE
FAGIOLI IN SCATOLA-MESCOLANDOLI CON
BRODO PICCANTE COREANO, KIMCHI E GOCHUJANG.

해물 누룽지탕

HAEMUL NOORONGJI TANG

| 31€

(PER 2 PERSONE)

ZUPPA GRANDE CON GAMBERI, COZZE, CALAMARI E
VONGOLE COTTI IN UN BRODO AI FRUTTI DI MARE
ACCOMPAGNATA CON RISO CROCCANTE



: DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA

Savory Dishes



삼겹살

SAMGYEOPSAL

22€

FETTE DI PANCETTA DI MAIALE ARROSTITE AL MOMENTO
SERVITE CON VERDURE FRESCHE.

오삼 불고기 🔥

OSAM BULGOGI

16€

MAIALE E CALAMARI SALTATI INSIEME
IN SALSA ROSSA SPEZIATA



보쌈

BOSSAM

16€

MAIALE BOLLITO LENTAMENTE
SERVITO CON KIMCHI SPEZIATO

제육볶음 🔥

JEYUK BOKKEUM

15€

MAIALE SALTATO CON GOCHUJANG
AGLIO E CIPOLLA IN SALSA PICCANTE.
"UN' ESPLOSIONE DI GUSTO E CALORE."

육회

YUKHOE

13€

TARTARE MARINATA CON SALSA GOCHUJANG
SERVITO CON SESAMO E PERA COREANA

불판 불고기

BULPAN BULGOGI

27€

(PER 2 PERSONE)

FETTE SOTTILI DI MANZO MARINATE
IN SALSA DOLCE DI SOIA.
GRIGLIATE CON CIPOLLA

양념갈비

YANGNYEOM GALBI

21€

COSTINE DI MANZO MARINATE IN SALSA DI SOIA,
AGLIO E FRUTTA



장어구이

JANGEO

25€

ANGUILLA GRIGLIATA CON
SALSA DI SOIA DOLCE E AGLIO

K-Fried Chicken



L'ARTE DEL POLLO COREANO E DEL SOMAEK:

QUANDO IL CROCCANTE INCONTRA LA SCHIUMA DORATA.

IL POLLO FRITTO COREANO E IL "SOMAEK" (SOJU + BIRRA)
RACCONTANO L'ANIMA DI UNA NAZIONE: UN EQUILIBRIO TRA DOLCEZZA E FRESCHEZZA.

(SE NON SAI COME FARLO, IL NOSTRO SOMAEK SOMELIER TE NE FARÀ UNO AL TUO TAVOLO)

후라이드 치킨.....21€ FRIED CHICKEN

POLLO FRITTO DUE VOLTE DORATO E CROCCANTE..
ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE, MAIONESE, KETCHUP E RAPA SOTTO ACETO.



OPZIONI DISPONIBILI:

1. Original Chicken

CROCCANTE E DORATO
IL GUSTO PURO DEL POLLO FRITTO COREANO.

2. Yangnyeom Chicken

SALSA COREANA DOLCE E PICCANTE:
UN CLASSICO CHE CONQUISTA.

3. Galbi Chicken

MARINATO IN SALSA DI SOIA E AGLIO:
LA VERSIONE ELEGANTE DEL POLLO.

4. Meta & Meta

NON RIESCI A SCEGLIERE?
PROVA ENTRAMBI
DUE SELEZIONI A TUA SCELTA

소맥 SOMAEK

VOLETE PROVARE UNA BEVANDA TIPICA?

IL SOMAEK È FATTO APPosta PER VOI.

SI TRATTA DI UNA DELLE BEVANDE PIÙ AMATE IN COREA:
UN MIX SEMPLICE MA IRRESISTIBILE DI SOJU E BIRRA.

FRESCO E FACILE DA BERE

IL SOMAEK È IL COMPAGNO IDEALE PER PIATTI
DA CONDIVIDERE COME IL POLLO FRITTO COREANO.

Bibite

Analcoliche

물 ACQUA NATURALE DA 0,65 L	3€
탄산수 ACQUA FRIZZANTE DA 0,65 L	3€
음료수 (COCA COLA & ZERO, SPRITE, FANTA) IN LATTINA DA 330 ML	3€
아이스티 FUZE TEA AL LIMONE & PESCA DA 330 ML	4€
따뜻한 차 TÈ CALDO	4€

Alcoliche

페로니 660ML BIRRA PERONI (BOTTIGLIA 660 ML)	5€
이크누사 500ML ICHNUZA NON FILTRATA (BOTTIGLIA 500 ML)	5€
한국 병맥주 330ML BIRRA BIONDA COREANA (BOTTIGLIA 330 ML)	5€
한국 병맥주 500ML BIRRA BIONDA COREANA (BOTTIGLIA 500 ML)	8€
막걸리 MAKGEOLLI, VINO DI RISO DOLCIASTRO FERMENTATO (750 ML)	11€
명작 복분자 VINO COREANO RAFFINATO AL LAMPONE (375 ML)	19€
소주 SOJU, DISTILLATO COREANO (BOTTIGLIA 350 ML, VARI GUSTI)	15€
막걸리사이다 APERITIVI COREANI MAKSA (VINO DI RISO)	
복분자사이다 BOKSA (VINO DI LAMPONE)	5€
하이볼 HIGHBALL	7€
유자 하이볼 YUZU HIGHBALL	7€

Caffe

에스프레소 CAFFÈ SSPRESSO	2€
마끼아또 CAFFÈ MACCHIATO	2€
아메리카노 CAFFÈ AMERICANO	2€
아이스 아메리카노 CAFFÈ AMERICANO FREDDO	3€
믹스커피 CAFFÈ COREANO	2€
아이스 믹스커피 CAFFÈ COREANO FREDDO	3€
말차라떼 MATCHA LATTE	4€
아이스 말차라떼 MATCHA LATTE	5€



BEPIN DE LTO (BRUT & EXTRA DRY)

4€

25€

PROSECCO VIVACE E ARMONIOSO, CON BOLLICINE SOTTILI E FRESCHEZZA LUMINOSA.
CONSIGLIATO CON : CHICKENMAYO, JJAMPPONG



BRAMITO DELLA SALA CHARDONAY

6€

35€

CHARDONNAY FRESCO E RAFFINATO, CON NOTE MINERALI E UNA VIVACE ELEGANZA
CONSIGLIATO CON : TTEOKBOKKI, JEYUK BOKKEUM

"IL BRUCIATO" BOLGHERI DOC

8€

40€

UN BOLGHERI MORBIDO E RAFFINATO, CON AROMI INTENSI E UN FINALE ARMONIOSO.
CONSIGLIATO CON : BULPAN BULGOGI, JEON

ROSSO DI MONTALCINO "PIAN DELLE VIGNE" 2022

8€

40€

SANGIOVESE GIOVANE E FRAGRANTE, SUCCOSO E SORPRENDENTEMENTE EQUILIBRATO.
CONSIGLIATO CON : HAEMUL RAMYEON, OSAM BULGOGI

BRUNELLO "PIAN DELLE VIGNE" 2020

90€

BRUNELLO INTENSO E VELLUTATO, CON AROMI CALDI E UNA BELLA COMPLESSITÀ.
CONSIGLIATO CON : BOSSAM

PINOT NERO DELLA SALA 2022

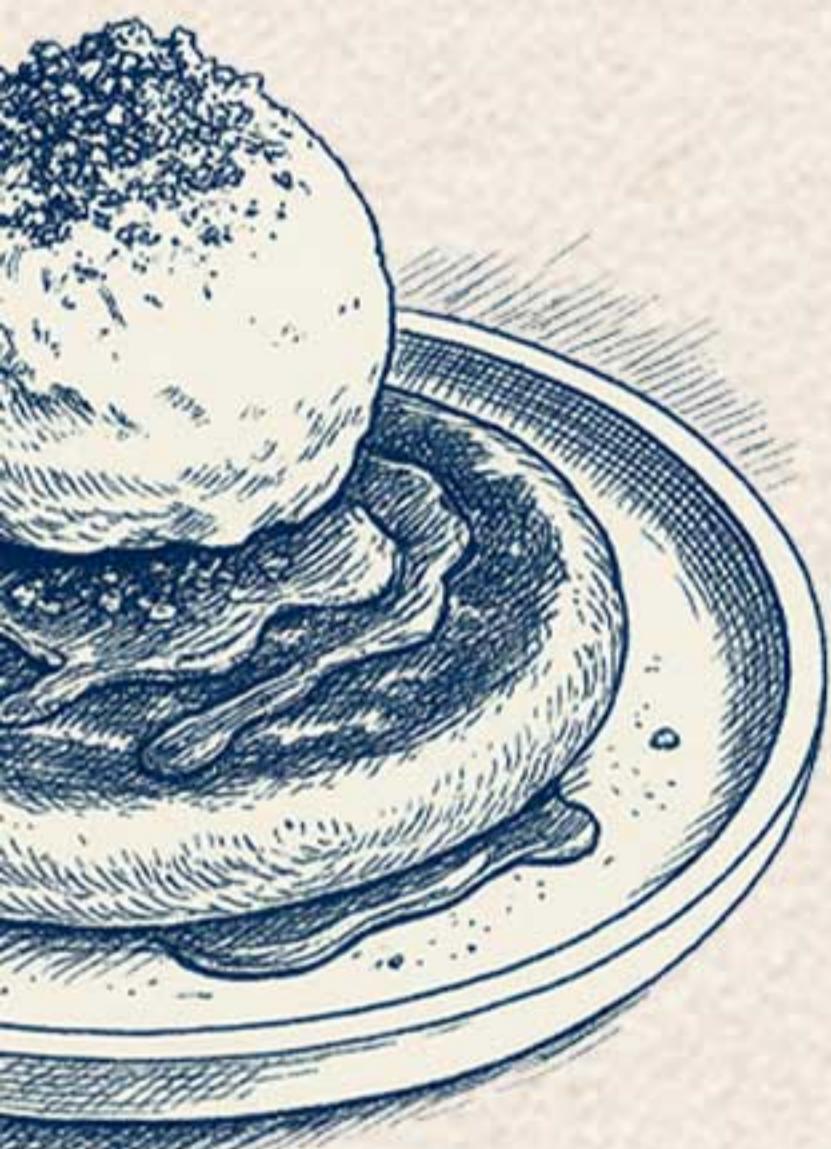
95€

PINOT NERO FINE E LUMINOSO, CON FRESCHEZZA PULITA E NOTE DELICATE DI FRUTTI ROSSI.
CONSIGLIATO CON : BUDAEEJJIGAE, YANGNYEOM GALBI

COME MEMBRI DEGLI "AMICI DI ANTINORI",
PROPONIAMO SOLO ETICHETTE DELLA STORICA FAMIGLIA ANTINORI:
QUALITÀ GARANTITA E TRADIZIONE AUTENTICA

QUESTA È LA NOSTRA SELEZIONE PIÙ CONVIVIALE:
PER ETICHETTE PREMIUM O ANNATE IMPORTANTI, CHIEDI PURE ALLO STAFF.

Dolci



호떡 HOTTEOK 7€

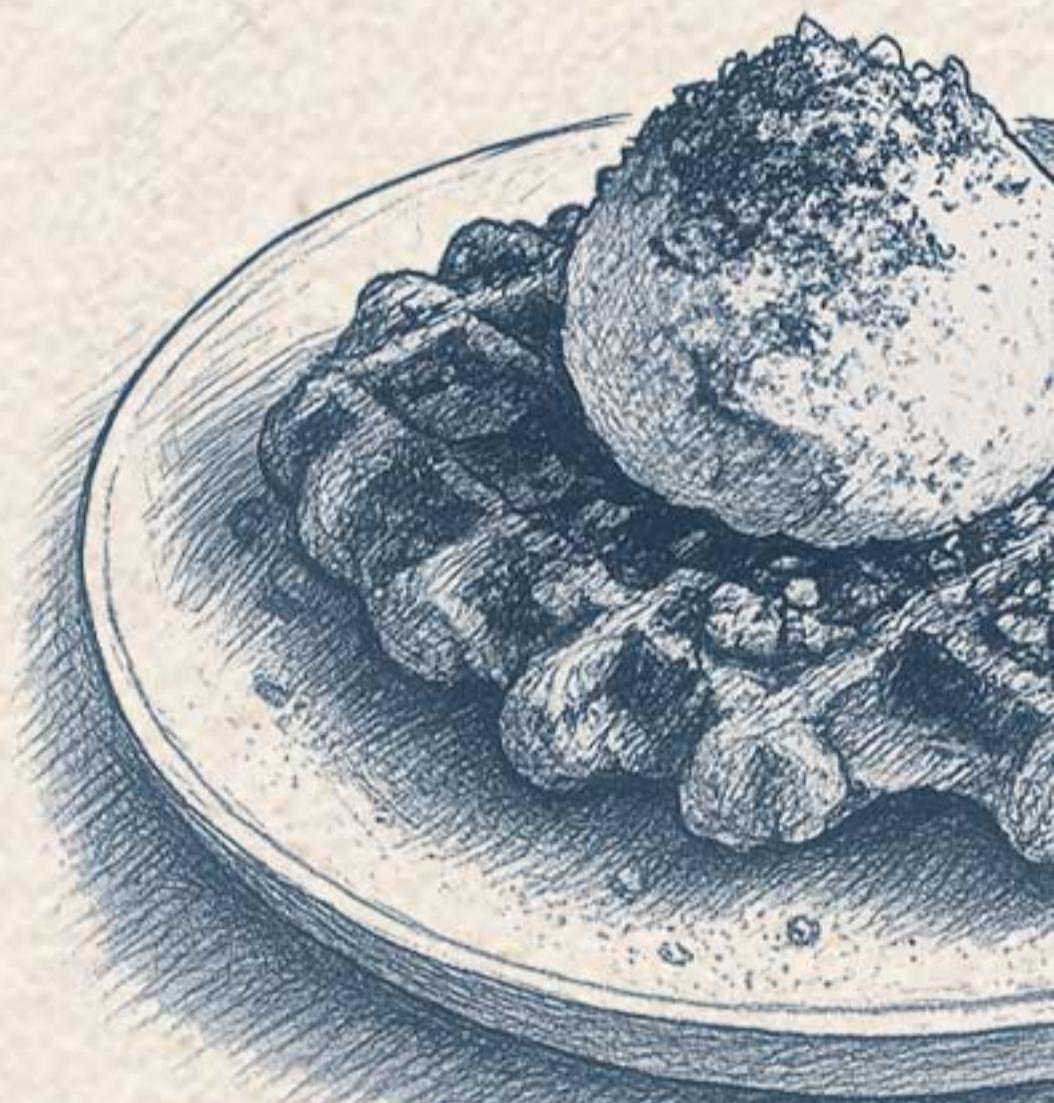
PANCAKE RIPIENO DI ZUCCHERO DI CANNA,
VARI SEMI E NOCI TRITATE
GUARNITO CON SCIROPPO AL CIOCCOLATO FONDENTE E PANNA
ACCOMPAGNATO DA UNA PALLINA DI GELATO.

떡 & 약과 TTEOK E YAKGWA 6€

GNOCHI DI RISO RIPIENI DI SALSA DOLCE AI FAGIOLI ROSSI E
BISCOTTO COREANO AL MIELE E SESAMO.
ACCOMPAGNATO DA UNA PALLINA DI GELATO.

크로플 CROFFLE 7€

IMPASTO DI CROISSANT COTTO COME WAFFLE SULLA PIASTRA.
GUARNITO CON SCIROPPO AL CIOCCOLATO FONDENTE E PANNA.
ACCOMPAGNATO DA UNA PALLINA DI GELATO.
(ORIGINAL / OREO / LOTUS)



단팥빵 DANPAT PPANG 6€

CIAMBELLA RIPIENA DI SALSA DOLCE AI FAGIOLI ROSSI
GUARNITA DA SCIROPPO AL CIOCCOLATO FONDENTE.
ACCOMPAGNATO DA UNA PALLINA DI GELATO.

식혜 SIK-HYE 3€

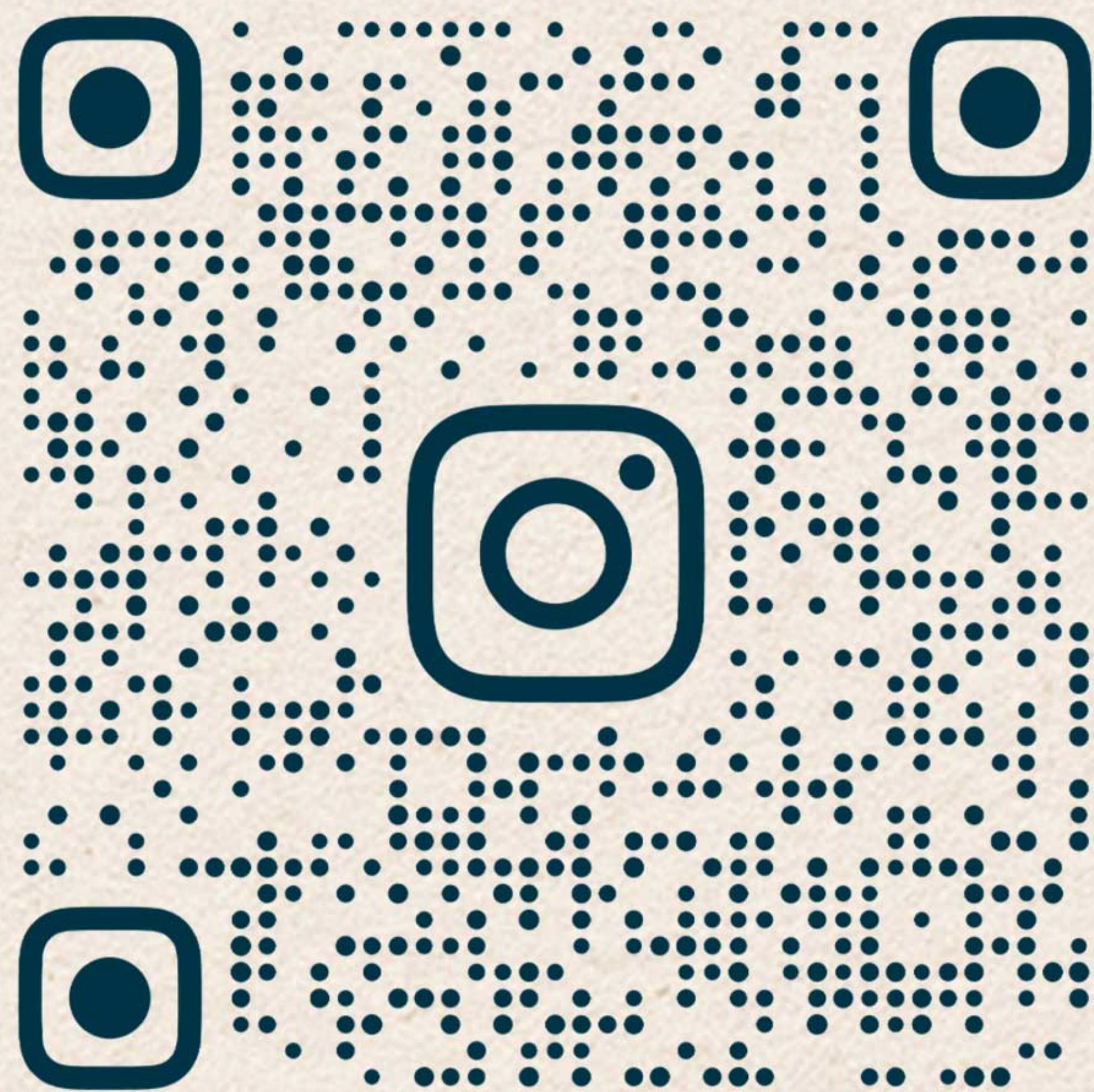
BEVANDA TRADIZIONALE COREANA AL RISO

수정과 SUJEONG-GWA 3€

BEVANDA TRADIZIONALE COREANA ALLA CANNELLA

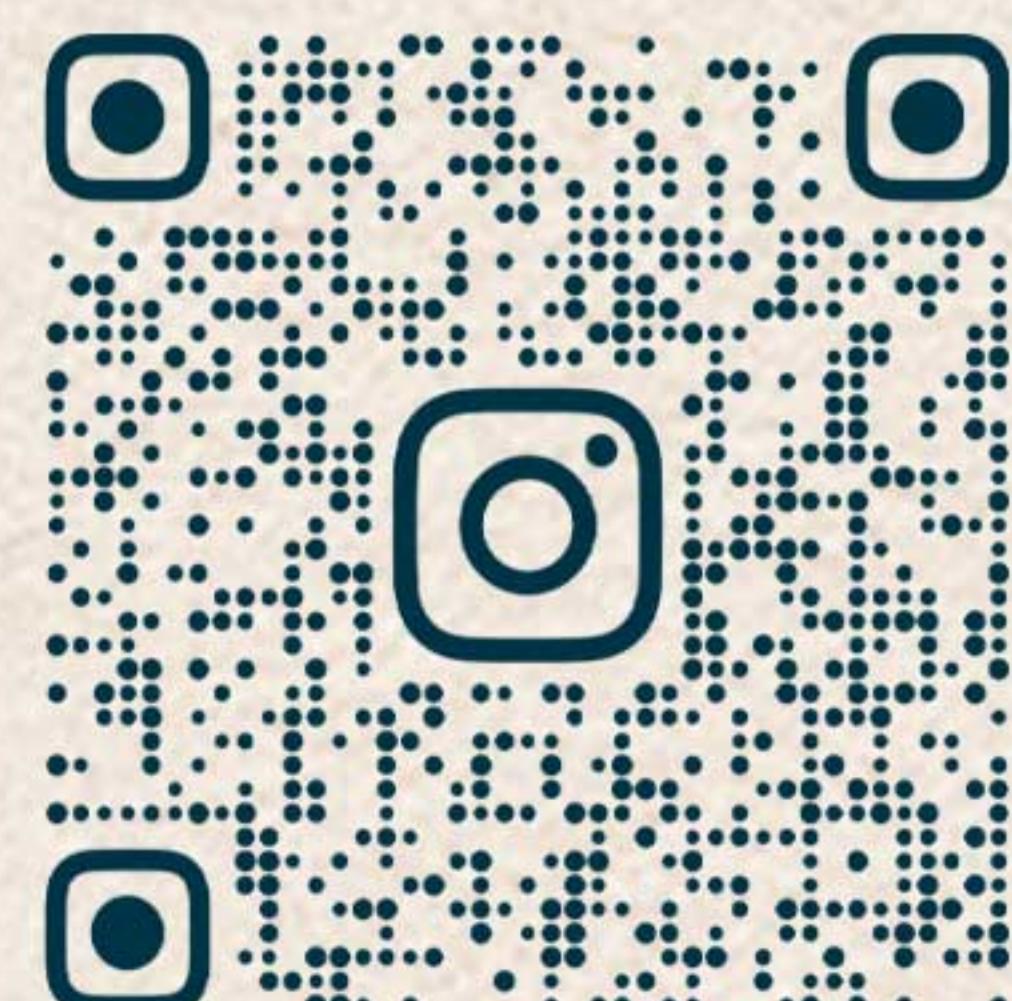
그레이프 펄스 GRAPE PEARLS 3€

BEVANDA CON PERLE D'UVA



@ristorante _coreano_bada

Allergeni



SCANSIONA IL QR CODE
PER DEGLI ALLERGENI
IN CASO DI DIFFICOLTÀ
CHIEDI AL NOSTRO STAFF
LA VERSIONE CARTACEA