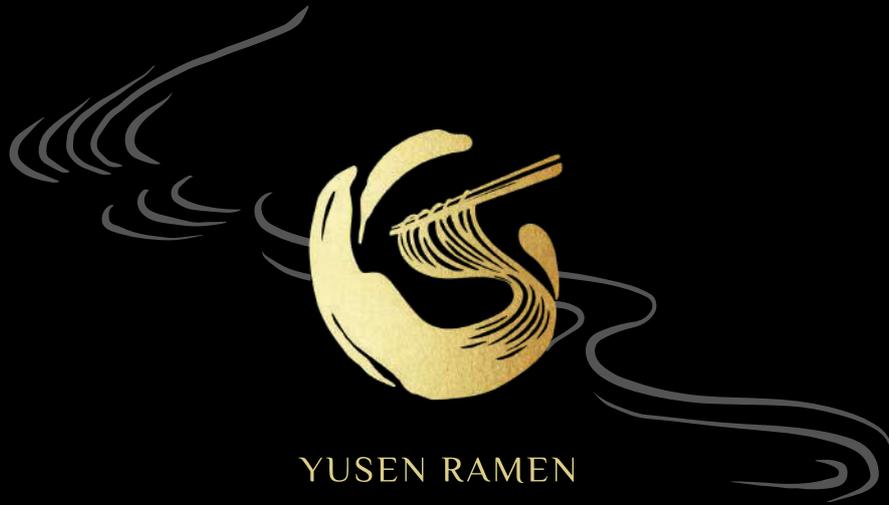


与
森



YUSEN RAMEN

I N D I C E

RAMEN

 1

RICE

 4

SUNAKKU

 6

DESSERT

 9

CAFFÈ

 10

DRINKS

 11

A L L E R G E N S

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 arrosti, 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.

TONKOTSU RAMEN

🍳 🍄 🍵 **INGREDIENTI**

Chashu maiale, cipollotto, uovo marinato, spinaci, 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)

12,90 €



GYUKOTSU SHIO RAMEN

🍴 🍄 🍵 **INGREDIENTI**

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

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

13,90 €



EBI SUPU RAMEN

🍳 🍄 🍵 **INGREDIENTI**

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

14,90 €

MISO RAMEN

INGREDIENTI

Chashu maiale, olio all'aglio, uovo, bambù marinato, spinaci, 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.

13,50 €



RED GYUKOTSU RAMEN

INGREDIENTI

Manzo al pomodoro, cipollotto, bambù marinato, uova marinato.

DESCRIZIONE

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

14,50€



YUSEN RAMEN

INGREDIENTI

Ragù di manzo, uovo, bambu marinato, spinaci, 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).

13,50 €



PANNA MISO

 **INGREDIENTI**

Pollo fritto, cipollotto, mais, spinaci, 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.

13,90€



VEGAN TONYU YASAI RAMEN

(vegetariano)

INGREDIENTI 

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

DESCRIZIONE

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

11,90€

AGGIUNTE PER RAMEN

EXTRA CHASHU MAIALE + 2 €

EXTRA UOVA + 1 €

EXTRA NOODLES + 2 €

EXTRA CHASU MANZO + 2.5 €

EXTRA GAMBERO + 3 €

EXTRA NARUTO + 1 €

EEL RICE

INGREDIENTI

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

DESCRIZIONE

Eel rice è un piatto tradizionale giapponese a base di anguilla grigliata e riso. L'anguilla viene cotta con una salsa preparata con soia, mirin e zucchero, rendendola croccante all'esterno e morbida all'interno, con un sapore dolce e delizioso.

13,90€



CURRY RICE CHICKEN

INGREDIENTI

Coscia di pollo, patate, carote, cipolla, curry, latte di cocco, riso.

DESCRIZIONE

Il riso al curry con pollo è un piatto delizioso preparato con teneri pezzi di pollo, patate, carote e altri contorni, il tutto accompagnato da una salsa al curry cremosa, latte di cocco e riso. Il suo sapore trae origine dal curry indiano, successivamente modificato nel sud-est asiatico e in Asia orientale, offrendo un gusto ricco e un apporto nutrizionale equilibrato, molto apprezzato in diverse regioni.

11,90€



BRAISED BEEF RICE

INGREDIENTI

Riso, petto di manzo, pomodoro, fresco, salsa di pomodoro, burro.

DESCRIZIONE

La carne di manzo stufata con riso ha origine dalla cucina casalinga tradizionale cinese. È stata creata per sfruttare al meglio la caratteristica tenera e morbida della carne situata nella zona addominale del manzo. La preparazione prevede di stufare il manzo per renderlo saporito e morbido, quindi di abbinarlo al riso bianco.

12,90€



MAPO RICE

INGREDIENTI

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

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.

10.90€



T O R I G Y O Z A

5PZ / 5,50€  



E B I G Y O Z A

  5PZ / 5,50€



C H I K E N G Y O Z A

5PZ / 5,50€  

K A M O G Y O Z A

  5PZ / 5,50€





BUTA GYOZA

🌿 5PZ / 5,50€



TAKOYAKI

🐙 🌿 5PZ / 5,50€



TEMPURA EBITEN

🍤 4PZ / 5,00€



TEBASAKI

2PZ / 4,00€ 4PZ / 7,00€





YAKI CHIKEN

3,00€/2PZ 5,50€/5PZ

WAKAME

3,00€



EDAMAME

3,00€ 0



MOCHI

GUSTI



Caramello	Cioccolato
Matcha	Cocco
Limone e Yuzu	Fragola e Panna
Maracuja e mango	Pistacchio
Vaniglia	

2PZ/3.00€ 5PZ/5.90€



DORAYAKI

GUSTI

Azuki	1PZ/3,50€
Matcha Cream	1PZ/4,50€
Cioccolato	1PZ/5,00€





C A F F È

C A F F È E S P R E S S O _____ 1,20€

C A P P U C C I N O _____ 1,80€

C A F F È M A C C H I A T O _____ 1,20€

M A C C H I A T O N E _____ 1,50€

C A F F È C O R T O _____ 1,20€

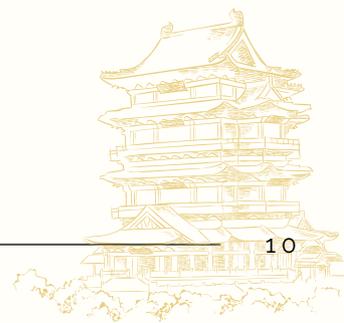
C A F F È D ' O R Z O _____ 1,50€

C A F F È L U N G O _____ 1,20€

C A F F È G I N S E N G _____ 1,80€

C A F F È C O R E T T O _____ 1,80€

C A F F È D E C A F F E I N A T O _____ 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€

THE SAN BENEDETTO LIMONE 25CL 2,50€

THE SAN BENEDETTO PESCA 25CL 2,50€

RAMUNE 4,00€

BIRRA

ASHAI 50CL 5,50€

RISO 50CL 6,50€

KIRIN 50CL 5,50€

PRUGNA 50CL 5,00€

BUON APPETITO



