



麵
日本の
道

AKITO
RAMEN



AKITO なごや

Ai sensi del regolamento CE 853/04 il pesce crudo viene abbattuto e surgelato. Rec UE 1169/2011-gli alimenti venduti e/0 somministrati potrebbero contenere le senguiti sostanza he possono provocare aleegie ed intolleranze:



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

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



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ -



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari) (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

I prodotti con * possono essere surgelati

CREA LA TUA

POKE BOWL

SCEGLI IL FORMATO

MEDIO € 10,50 - GRANDE € 13,50

SCEGLI LA BASE

riso venere - riso basmati - riso sushi - insalata

SCEGLI 2 PROTEINE

tartare salmone

tartare di tonno

pesce bianco

gamberi cotti



polpo

salmone cotto

pollo

uova



SCEGLI 4 INGREDIENTI

avocado

carote

asparagi

fagiolini

radicchio

edamame



pomodorini

zenzero

insalata

cetrioli

alghe nere

tofu



mais

mango

philadelphia

surimi

jalapeno

goma wakame

SCEGLI 2 CONDIMENTI

sesamo

arachidi

semi - ceci

mix di semi

cipolla crispy

pasta calaifi



soia

soia senza glutine

ponzu

spicy

teriyaki

maionese vegan

P1. CALIFORNIA

Salmone, avocado, edamame, carote, wakame, riso sushi, mango, sesamo, salsa Akito, salsa soia

P2. HAWAIIAN

Tonno, mais, frutta, carota, avocado, pomodorini, radicchio, insalata, riso sushi, salsa Akito, salsa ponzu

P3. SPICY KIMCHI

Riso bianco, risovenere, lofu, gamberi, mais, edamame, avocado, kimchi, algo, sesamo, salsa spicy, salsa soia

CREA IL TUO

WOK BOWL

€ 11,00

SCEGLI LA BASE
riso basmati - noodles - udon

SCEGLI 2 PROTEINE

**salmone
gamberi
surimi**

**chiaso
pollo
uova**

SCEGLI 4 INGREDIENTI

**pak-choi
cavolo
carote
funghi neri
cipolla**

**zucchine
fagiolini
asparagi
peperoni
edamame**

SCEGLI 1 SALSA

**salsa di soia
salsa di sate
salsa curry
salsa terayaki
salsa piccante**

SCEGLI 1 TOPPING

**arachidi
cipolla crispy
sesamo
mandorle
cipollino**



拉麵

RAMEN

ラーメン

Tipo di brodo:

• TONKOTSU (MAIALE)

Il Tonkotsu è il re del brodo, Tonkotsu significa "osso di maiale", il brodo classico del ramen giapponese.

Le ossa di maiale vengono bollite per almeno 10 ore, al fine di estrarre il collagene e il grasso che rendono il brodo saporito.

• PAITAN (POLLO)

Paitan significa "brodo bianco" ed è il brodo di pollo.

Il pollo intero viene bollito per 3 ore, dopodiché le ossa vengono separate dalla carne che viene poi bollita per altre 3 ore, fino ad avere un brodo bianco e cremoso.

• MISO (VEGETARIANO)

Il miso è un ingrediente antico ottenuto dalla lunga fermentazione di legumi e cereali (soia, riso, orzo).

Tipo di spaghetti:

• NOODLES

• UDON

• NOODLES DI RISO (SENZA GLUTINE)



麵

RAMEN 拉麵

R1 RAMEN CHASHAO (MAIALE) 1,3,6

Chashso, bambü, pak-choi, uova, cipollotto
alghe nori, naruto

R2 RAMEN MANZO 1,3,6

Manzo, bambü, pak-choi, uova, cipollotto
alghe nori, naruto

R3 RAMEN ANATRA 1,3,6

Anatra, bambü, pak-choi, uova, cipollotto
alghe nori, naruto

R4 RAMEN EBI (GAMBERI) 1,2,3,6

Gamberi, bambü, pak-choi, alga, uova, cipollotto
alghe nori, naruto

R5 RAMEN CHICKEN (POLLO) 1,3,6

Pollo, bambü, pak-choi, uova, cipollotto
alghe nori, naruto

R6 RAMEN MISO (VEGETARIANO) 1,3,6

Brodo di miso, tofu, bambü, pak-choi, uova,
cipollotto, radice di loto, alghe nori

R7 RAMEN VEGAN RAMEN 6

Brodo di miso, tofu affumicato, germogli di sola, funghi shiitake,
cipollotto, radice di loto, alghe nori

R8 KARAAGE RAMEN 1,3,6

brodo di pollo, crema di soia, pollo karaage, mais,
pak-choi, cipollino, alghe nori, naruto



SPICY RAMEN

辣拉麵

R9 SPICY MISO RAMEN 1,3,6

€ 13,00

Brodo di miso, salsa piccante, uova, tofu affumicato, pak-choi, funghi shiitake, cipollotto, alghe nori, naruto

R10 TAN TAN RAMEN (CON BRODO) 1,3,5,6

€ 15,00

Base di latte di soia, tonkotsu, salsa di soia, ragù di maiale, pak-choi, uova, olio piccante, sesamo, cipollotto, alghe nori, naruto

R11 TAN TAN RAMEN (SENZA BRODO) 1,3,5,6

€ 13,00

Salsa di sesamo, arachidi, uova, base di paitan di pollo, alghe nori, germogli di soia, ragù di maiale, mais, cipollotto, olio piccante, naruto

R12 KIMCHI RAMEN 1,3,11

€ 14,00

Brodo di tonkotsu, chashao, kimchi, pak-choi, cipollotto, sesemo, olio piccante, alghe nori, naruto

R13 EXTRA HOT RAMEN 1,3,6

€ 15,00

Brodo di tonkotsu, miso, salsa di soia, gamberi, karaage, salsa hot spicy, pak-choi, cipollino, mais, peperoncino, alghe nori, naruto

R14 TAN TAN YASAI RAMEN (SENZA BRODO) 1,3,5,6

€ 13,00

Salsa di sesamo, arachidi, base miso, germogli di soia, tofu fritto, mais, uova, cipollotto, olio piccante

R15 KAZAN RAMEN 1,3,5,6

€ 16,00

Tonkotsu, chashao, gemogli di soia, sesamo, uova, polvere piccante, cipollotto

R16 KAZAN YASAI RAMEN 1,3,5,6

€ 15,00

Brodo funghi shiitake spicy, miso, soia, tofu fritto, germogli di soia, sesamo, uova, polvere piccante, cipollotto



前菜

ANTIPASTO おつまみ

- | | | | |
|---|-----------------------------|-------|--------|
| G1 | *Gyoza [Pollo] Vapore | 1,6 | € 4,00 |
| G1P | *Gyoza [Pollo] Piastra | 1,6 | € 4,50 |
| G2 | *Gyoza [Maiale] Vapore | 1,6 | € 4,00 |
| G2P | *Gyoza [Maiale] Piastra | 1,6 | € 4,50 |
| G3 | *Gyoza [Verdure] Vapore | 1,6 | € 4,00 |
| G3P | *Gyoza [Verdure] Piastra | 1,6 | € 4,50 |
|
 | | | |
| A1 | *Shao Mai [Maiale, gamberi] | 1,2,6 | € 5,00 |
| A2 | *Xiaolongbao [Maiale] | 1,6 | € 5,00 |
|
 | | | |
| A3 | *Dimsum Ebi [Gamberi] | 1,2,6 | € 5,00 |
| A4 | *Dimsum Chashao [Maiale] | 1,6 | € 5,00 |
| A5 | *Dimsum Manzo | 1,6 | € 5,00 |
| A6 | *Dimsum Pollo | 1,6 | € 5,00 |
| A7 | *Dimsum Edamame | 1,6 | € 5,00 |
|
 | | | |
| A8 | *Bao Chashao | 1,6 | € 5,50 |
| Maiale, insalata, salsa Cha-shao | | | |
| A9 | *Bao Ebi | 1,2,6 | € 5,50 |
| Tempura Gamberi, Salsa Teriyaki | | | |
| A10 | *Bao Manzo | 1,6 | € 5,50 |
| Manzo, insalata, salsa Cha-shao | | | |
| A11 | *Bao Yasai | 1,6 | € 5,50 |
| Tofu, germogli Di Soia, salsa Teriyaki. | | | |



A12 Zuppa Miso Rossa **Vegan**

A13 Zuppa Miso **Vegan**

A14 Involtini Yasai [Verdure] 1

A15 Involtini Ebi [Gamberi] 1,2

A16 *Edamame

A17 *Wakame 11

A18 Insalata Akito [Crauti] 3,10

A19 Kimchi

A20 Gohan [Riso Bianco]



€ 5,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 5,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 3,00



TEMPURA 天ぷら

T1 *Tempura Ebi [Gamberi] 4 pezzi 1,2

T2 *Tempura Yasai [Verdure Miste] 1

T3 *Karaage [Pollo Fritto] 4 pezzi 1

T4 *Karaage wing [ali di pollo] 2 pezzi 1

T5 *Takoyaki [palline di polpo] 4 pezzi 1,2,6

T6 *Spiedini [palline di pollo] 2 pezzi 6

€ 11,00

€ 9,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 5,00

€ 5,00



ONIGIRI 御握り

O1 Onigiri Pork 6,11

Triangolo di riso con carne di maiale, alghe nori, sesamo, salsa teriyaki



€ 6,00

O2 Onigiri salmon 6,11

Triangolo di riso con tartare di salmone, alghe nori, sesamo, salsa teriyaki

€ 6,00

HOSOMAKI 細巻

H1 Tekka Maki [Tonno] 6 pezzi



€ 5,50

H2 Sake Maki [Salmone] 6 pezzi



€ 5,00

H3 Kappa Maki [Cetriolo] 6 pezzi



€ 4,00

URAMAKI うらまき

U1 Tempura Maki 8 pezzi 1,2,6,11

Tempura gamberi, pasta kataifi, salsa teriyaki

€ 9,00

U2 Tiger Roll 8 pezzi 1,2,6,11

Tempura gamberi, avocado, guarnito salmone scottato, wakame, tobiko, salsa teriyaki

€ 10,00

U3 Uramaki Akito 8 pezzi 6,11

Salmone, avocado, guarnito salmone, sesamo, salsa teriyaki

€ 9,00

U4 Uramaki Sake 8 pezzi 11

Avocado, salmone

€ 7,00

U5 Uramaki Maguro 8 pezzi 11

Avocado tonno



€ 8,00

SASHIMI

- S1 Sake [Salmone] 8 pezzi
- S2 Maguro [Tonno] 8 pezzi
- S3 Suzuki [Branzino] 8 pezzi



€ 6,00
€ 7,00
€ 7,00

BARCA 寿司船

- B1 Hoson Barca 12 pezzi 4 € 9,00
6 pz hosomaki salmone, 6 pz hosomaki tonno
- B2 Ura Hoson Barca 14 pezzi 4,11 € 12,00
6 pz hosomaki salmone, 8 pz uramaki salmone
- B3 Uramaki Barca 16 pezzi 4,11 € 13,00
8 pz uramaki salmone, 8 pz uramaki tonno
- B4 Akito Barca 22 pezzi 4,6,11 € 18,00
8 pz sashimi salmone, 8 pz uramaki akito,
6 pz hosomaki salmone



BEVANDE

Acqua naturale 0,75 lt	€ 3,00
Acqua naturale 1/2 lt	€ 2,00
Acqua frizzante 0,75 lt	€ 3,00
Acqua frizzante 1/2 lt	€ 2,00

BIRRA

Asahi 500 MI	€ 5,00
Kirin 500 MI	€ 5,00
Sapporo 500 MI	€ 5,00
Messina 330 MI	€ 4,00
Ichnusa 330 MI	€ 4,00
Bud 330 MI	€ 4,00

BIBITE

Coca Cola 330 ml	€ 3,00
Coca cola zero 330 ml	€ 3,00
Fanta 330 ml	€ 3,00
Estathe 330ml	€ 3,00
Bibita frizzante esotica (arancia, fragola)	€ 3,00
Moguogu (litchi, mango, ananas) 320 ml	€ 3,00
Te caldo (teiera)	€ 4,00
Te jasmin	€ 4,00
Te verde	€ 4,00
Te giapponese	€ 4,00

LIQUORI

Amaro Del Capo	€ 3,00
Amaro Montenegro	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Sambuca	€ 3,00
Vecchia Romagna	€ 3,00
Baileys	€ 3,00
Sake (grande)	€ 7,00
Sake (piccola)	€ 5,00
Liquori esotici	€ 3,00

VINO

Vino della casa (rosso) 1/2	€ 7,00
Vino della casa (bianco) 1/2	€ 7,00
Calice di vino (rosso)	€ 3,00
Calice di vino (bianco)	€ 3,00
Calice di prosecco	€ 4,00

Coperto € 2,00