

ICHIRA RAMEN.



100%纯手工熬制汤底 无任何添加剂



# Ramen

Il ramen giapponese. Le ossa di carne 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



## 1. TONKOTSU RAMEN

€ 13,90



Ramen in brodo di maiale con Chashu maiale, cipollotto, uovo marinato, spinaci, bambù marinato

DISPONIBILE IN 3 GUSTI:  
Normale, Piccante  
o Mayu (con aglio affumicato)



## 2. GYUKOTSU SHIO RAMEN

€ 14,90



Ramen in brodo di manzo con chashu manzo, cipollotto, uovo marinato, spinaci, bambù marinato

DISPONIBILE IN 2 GUSTI:  
Normale, Piccante



## 3. HOT RAMEN

€ 13,90



Ramen in brodo di maiale con Ragù di manzo, uova, bambù marinato, spinaci, germogli di soia, naruto, cipollotto, peperoncini essiccati, sesamo



## 4. EBI SUPU RAMEN

€ 15,90



Ramen in brodo di pollo, Gamberi argentini\*, ikura\*, naruto, cipollotto, germogli di soia, bambù marinato, spinaci, uova

# Ramen

Il ramen giapponese. Le ossa di carne 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



## 5. MISO RAMEN

€ 12,90



Ramen in brodo di maiale con Chasu maiale, uova, bambù marinato, spinaci, mais, germogli di soia, cipollotto, olio all'aglio



## 6. VEGAN TONYU

YASAI RAMEN

€ 11,90



Ramen con una base di latte alla soia con Tofu fritto, ceci, mais, bambù marinato, spinaci, germogli di soia, cipollotto



## 7. RED GYUKOTSU RAMEN

€ 14,90



Ramen in brodo di manzo con Manzo al pomodoro, cipollotto, germogli di soia, bambù marinato, uova omarinate



## 8. KINOKO SUPU RAMEN

(Vegetariano)

€ 11,90



Ramen con un delicato brodo a base di funghi misti con Tofu fritto, spinaci, funghi shiitake, germogli di soia, baby corn, bambù marinato

# Ramen

Il ramen giapponese, Le ossa di carne 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



## 9. PANNA MISO

€ 13,90



Ramen in brodo di maiale con panna, miso, pollo fritto\*, cipollotto, mais, spinaci, germogli di soia



## 10. TORI PAITAN RAMEN

€ 13,90



Ramen in brodo di pollo con filetto di pollo alla griglia\*, uova marinato, cipollotto, bambù marinato, germogli di soia, spinaci



## 11. KOREAN COLD NOODLES

€ 10,90



Il brodo di verdure e manzo, Chashu di manzo, uova marinato, bambù marinato, pomodoro, cetriolo



## 12. SPICY COLD NOODLES 🌶️

€ 11,90



Il brodo di verdure e manzo, Chashu di manzo, uova marinato, bambù marinato, pomodoro, cetriolo, kimchi, salsa piccante

Extra Noodles	+€ 2,00
Extra Chashu Maiale	+€ 2,00
Extra Chashu Manzo	+€ 2,50
Extra Filetto Pollo	+€ 2,50

Extra Gambero	+ € 3,00
Extra Naruto	+ € 0,50
Extra Uova	+ € 1,00
Extra Kimchi	+ € 1,00

# Dry Noodles



## 15. SPICY RAMEN DRY

€ 10,90



Ramen con salsa in base al sesamo con il brodo di manzo, ragù di manzo, uova, bambù, germogli di soia, alghe



## 16. BAN RAMEN DRY

€ 8,90



Ramen con salsa di soia, aceto, carne macinato, germogli di soia e cipollina

# Curry Rice

## 20. CURRY RICE CHICKEN

€ 10,90

Ciotola di riso con sopra salsa curry (carota, patate, cipolla) cipolla frita, pollo\* fritto



## 21. CURRY RICE EBI

€ 11,90

Ciotola di riso con sopra salsa curry (carota, patate, cipolla) cipolla frita, Gamberi\* in tempura



## 22. CURRY RICE KOROKKE (vegetariano) 🌱

€ 11,90

Ciotola di riso con crocchette di zucca frita, salsa curry (carota, patate, cipolla) cipolla frita, cipollotto



# Bowl Cotti



## 23. MENÙ CHASHU BOWL

€ 9,90



1 Ciotola di riso con chashu misto, alghe,  
cipolla fritte, salsa teriyaki  
1 Brodo di manzo con tofu, alghe



## 24. MENÙ KIMCHI BOWL

€ 10,90



1 Ciotola di riso con sopra pollo\* alla griglia,  
kimchi, spinaci, germogli di soia, uova,  
salsa coreano, sesamo  
1 Brodo di manzo con tofu, alghe



## 25. MENÙ VEGAN BOWL

€ 8,90



1 Ciotola di riso con Tofu fritto, alghe,  
funghi shitake, mais, bambù,  
germogli di soia, con salsa soia  
1 zuppa di miso con tofu, alghe

# Menù Bambini



## 26. MENÙ BAMBINI 1

€ 8,90

Ciotola di riso con salsa teriyaki  
+ patatine fritte + 3pz di pollo\* fritto + succo



## 27. MENÙ BAMBINI 2

€ 9,90

Ramen gyukotsu + 3pz takoyaki  
+ 3pz gyoza + patatine fritte\* + succo

# Kobachi



## 30. EDAMAME 🌱

€ 4,00



Fagioli di soia verde\*, bolliti e salati,  
perfetti per aprire l'appetito



## 31. WAKAME 🌱

€ 3,50



Insalata di alghe giapponese, ricca  
di sapore e dal gusto umami intenso,  
conosciuta per le sue proprietà benefiche  
grazie alle numerose vitamine e sali  
minerali presenti

## 32. INVOLTINI PRIMAVERA (2pz) 🌱

€ 3,00



Involtini primavera con ripieno  
di cavolo cappuccio e carote



# Kobachi



## 33. HAYAYAKKO

€ 4,50



Piatto che combina dadi di tofu freddo con wakame\*, cipolla fritti, salsa di soia



## 34. PATATINE FRITTE

€ 3,00



Patatine fritte\*



## 35. TORI AGRODOLCE

€ 6,90



Pollo\* fritto con ananas, carota alla salsa agrodolce



## 36. YASAI MESHİ

€ 6,90



Riso con uova, verdure alla piastra

# Sunakku



## 40. TORI GYOZA (6pz)

€ 6,50



Ravioli giapponesi di pollo\*  
alla piastra



## 41. PORK GYOZO (6pz)

€ 6,50



Ravioli giapponesi di maiale\*  
alla piastra



## 42. EBI GYOZA (6pz)

€ 7,90



Ravioli giapponese di gamberi\*  
alla piastra



## 43. GYOZA MANZO (6pz)

€ 6,50



Ravioli giapponese di manzo\*  
alla piastra

# Sunakku



## 44. GYOZA ANATRA (6pz)

€ 6,50



Ravioli giapponese di anatra\*  
alla piastra



## 45. GYOZA VEGAN (6pz) 🌿

€ 6,50



Ravioli di verdure\*  
alla piastra



## 46. GYOZA AGE (6pz)

€ 6,50



Ravioli giapponesi di maiale\* fritti



## 47. GYOZA AL VAPORE (6pz)

€ 5,50



Ravioli giapponesi di maiale\*  
al vapore

# Sunakku



## 48. UNAGI DON

€ 16,90



Ciotola di riso con anguilla\*,  
salsa teriyaki, sesamo



## 49. TAKOYAKI (6pz)

€ 6,90



Polpetti di polpo\* fritte  
giapponesi



## 50. KOROKKE (2pz)

€ 5,00



Crocchette di zucca fritta\*



## 52. TORI KARA AGE

€ 6,00



Pollo fritto\*

# Sunakku



## 53. EBI TEMPURA (5pz)

€ 7,90



Gamberi\* in tempura



## 54. BAO ZI (2pz)

€ 3,00



Pane cinese ripieno carne\* al vapore



## 55. CHASHU BAO (1pz)

€ 4,00



Pane al vapore ripieno con Chashu misto, bambù, alghe, cipollina, salsa teriyaki



## 56. KIMCHI BAO (1pz) 🌶️

€ 4,50



Pane al vapore ripieno con pollo\* fritto, kimchi, alghe, maionese, salsa piccante

## 57. SHAO MAI (3pz)

€ 4,50



Shao mai ripieno gamberi\* e verdure in brodo di pollo\*, tobiko\*



# Lista Bevande

## BEVANDE

Acqua Naturale	75 cl	€ 2,00
Acqua Frizzante	75 cl	€ 2,00
Coca Cola	33 cl	€ 2,50
Coca Zero	33 cl	€ 2,50
Sprite	33 cl	€ 2,50
Fanta	33 cl	€ 2,50
Tè Pesca	33 cl	€ 2,50
Tè Limone	33 cl	€ 2,50
Tè Verde Gelsomino	33 cl	€ 3,00
Saké Freddo	30 cl	€ 10,00 / € 12,00

## BIRRE

Birra Kinrin Ichiba	33 cl	€ 3,50
Birra Asahi	50 cl	€ 6,00
Birra Sapporo	50 cl	€ 5,00
Birra Tsingtao (Cinese)	64 cl	€ 5,00

## TÈ CALDO

Tè Verde		€ 4,00
Tè Verde Sencha		€ 5,00
Tè Gelsomino		€ 4,00

# Lista dei vini

## VINI BIANCHI

Vino Bianco Calice		€ 4,00
Vino Sfuso Bianco	1/2 litri	€ 7,00
Vino Sfuso Bianco	1 litri	€ 12,00
Vino Bianca In Bottiglia	75 cl	€ 15,00
Gewurztraminer S.Michele	75 cl	€ 22,00

## VINI ROSSI

Vino Rosso Calice		€ 4,00
Vino Sfuso Bianco	1/2 litri	€ 7,00
Vino Sfuso Bianco	1 litri	€ 12,00
Vino Rosso In Bottiglia	75 cl	€ 15,00

## BAR & LIQUOLI

Saké Caldo 14.6%	20 cl	€ 4,00
Saké Caldo 14.6%	40 cl	€ 7,00
Takara 10%		€ 3,00
Grappa Bambù 45%		€ 3,50
Grappa Rose 54%		€ 3,50
Grappa Bianco		€ 3,00

# Dessert



**CHEESECAKE FREDDO  
CON CIOCCOLATO**  
€ 5,00



**CHEESECAKE FREDDO  
CON FRUTTI ROSSI**  
€ 5,00



**CHEESECAKE FREDDO  
AL SESAMO**  
€ 5,00



**CHEESECAKE FREDDO  
AL MANGO**  
€ 5,00



**MATCHA TIRAMISÙ**  
€ 5,00



**DORAYAKI**  
(Fagioli Rosso)  
€ 5,00



**SCRIGNO MELE  
E MANDORLE**  
€ 6,00



**FILLO PERE  
E CIOCCOLATO**  
€ 6,00



**SOUFFLE  
CIOCCOLATO**  
€ 5,00



**MOCHI 2PZ**  
(Tè Verde, Vaniglia,  
Mango ,caffè)  
€ 3,90



**MOCHI MISTO 4PZ**  
(Tè Verde, Vaniglia,  
Mango ,caffè)  
€ 6,90



**GELATO TÈ VERDE**  
(3 palline)  
€ 5,00

# ALLERGENI E NORMATIVE

Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006. I nostri piatti possono contenere allergeni.

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti. Prodotto conforme alle prescrizioni del reg. (ce) 853/2004, allegato iii, sezione vii, capitolo 3, lettera d, punto 3.

I prodotti della pesca di cui al paragrafo 1 devono essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti, salvo qualora siano forniti al consumatore finale.

Alcuni ingredienti dei nostri piatti (contrassegnati con un (\*)) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.



## Cereali contenenti glutine

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
- b) maltodestrine a base di grano
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



## Crostacei

e prodotti a base di crostacei



## Uova

e prodotti a base di uova



## Pesce

tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



## Arachidi

e prodotti a base di arachidi



## Soia

tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (!);
- b) tocoferoni misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia



## Latte (incluso lattosio)

tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico
- b) latticolo



## Frutta a guscio

mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



## Sedano

e prodotti a base di sedano



## Senape

e prodotti a base di senape



## Semi di sesamo

e prodotti a base di sesamo



## Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni

superiore a 10mg / kg o 10mg / litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolare per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti



## Lupini

e prodotti a base di lupini



## Molluschi

e prodotti a base di molluschi



## Piccante



## Vegetariano

\*Prodotti surgelati/congelati