

## ACCOMPAGNAMENTI

### **GYOZA DI CARNE (4 pezzi)**

Euro 4,50

Ravioli di carne di maiale e verza. Disponibili nelle seguenti versioni (UN SINGOLO GUSTO A PIATTO):

- Standard
- Piccante con Kochujang (crema coreana al peperoncino)
- Speziata con curry indiano
- Speziata con Karashi (senape giapponese)
- Speciale con Wasabi

### **GYOZA DI CARNE (6 pezzi)**

Euro 6,00

Ravioli di carne di maiale e verza. Disponibili nelle seguenti versioni (MASSIMO DUE GUSTI A PIATTO, OVVERO 3 GYOZA DI UN TIPO E 3 DI UN ALTRO!):

- Standard
- Piccante con Kochujang (crema coreana al peperoncino)
- Speziata con curry indiano
- Speziata con Karashi (senape giapponese)
- Speciale con Wasabi

### **GYOZA VEGANI (4 pezzi)**

Euro 4,50

Ravioli con ripieno di tofu e radice di loto. Disponibili nelle seguenti versioni (UN SINGOLO GUSTO A PIATTO):

- Standard
- Piccante con Kochujang (crema coreana al peperoncino)
- Speziata con curry indiano
- Speziata con Karashi (senape giapponese)
- Speciale con Wasabi

### **GYOZA VEGANI (6 pezzi)**

Euro 6,00

Ravioli con ripieno di tofu e radice di loto. Disponibili nelle seguenti versioni (MASSIMO DUE GUSTI A PIATTO, OVVERO 3 GYOZA DI UN TIPO E 3 DI UN ALTRO!):

- Standard
- Piccante con Kochujang (crema coreana al peperoncino)
- Speziata con curry indiano
- Speziata con Karashi (senape giapponese)
- Speciale con Wasabi

**MIX VEGETALE** EURO 6,50/10,00

Mix di piatti vegetali tipici, disponibile in 3 o 4 portate a scelta tra: Edamame\*, Alghe Wakame con accompagnamento di rapa giapponese in salamoia "Takuan", Tofu fresco con pomodorini e dressing al sesamo, alga coreana piccante Kimchi.

**BUTA KIMCHI** Euro 5,50

Fettine di maiale marinato nella soia e saltato con verza piccante coreana, condito con cipollina fresca e Kochujang (crema coreana al peperoncino)

**AGEDOFU** Euro 4,50

Tofu pastellato e servito in zuppa calda di Tsuyu (preparato a base di salsa di soia e Dashi), con aggiunta di cipollina fresca e miso piccante

**NASU DENGAKU** Euro 4,50

Melanzana a dadini servita con crema dolce a base di Miso, con cipollina fresca, sesamo e Kochujang (crema coreana al peperoncino)

**BUTA NO KAKUNI** Euro 5,50

Fette di pancetta fresca cotta in salsa dolce, con accompagnamento di senape giapponese Karashi

\* Alimento surgelato all'origine

## RAMEN DI CARNE

Il Ramen è tra le pietanze più importanti della cucina giapponese: a caratterizzarlo è l'equilibrata fusione di spaghetti di farina bianca e zuppa calda, sui quali possono essere adagiati condimenti di varia specie, come carne, uova e verdure.

Il nostro Men (spaghetto) è prodotto rigorosamente a mano, secondo la ricetta tradizionale giapponese.

### I CLASSICI

(Se non gradite uovo e carne, vi preghiamo di specificarlo!)

**SHOYU RAMEN** Euro 12,00  
Ramen con zuppa a base di Soia, Pollo e Maiale - topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina, alga Nori

**MISO RAMEN** Euro 12,00  
Ramen con zuppa a base di Miso, Pollo e Maiale - topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina, alga Nori

**BASIC RAMEN** Euro 12,00  
Ramen con zuppa a base di Pollo e Maiale - topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina, alga Nori

### I RAMEN SPECIALI

(Se non gradite uovo e carne, vi preghiamo di specificarlo!)

**SHOYU BUTTER RAMEN** Euro 13,00  
Ramen con zuppa a base di Soia, Pollo e Maiale, con Burro e Sesamo - topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina, alga Nori

**MISO BUTTER RAMEN** Euro 13,00  
Ramen con zuppa a base di Miso, Pollo e Maiale, con Burro e Sesamo - topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina, alga Nori

**KARAI MISO (piccante)** Euro 13,00  
Ramen a base di zuppa di Miso piccante, Pollo e Maiale -  
topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina, alga  
Nori

**MISO KIMCHI (agro piccante)** Euro 13,00  
Ramen con zuppa di miso, Pollo e Maiale, con aggiunta di  
Kimchi (verza coreana piccante) - topping di uovo, carne  
di maiale, mais, cipollina, alga Nori

**TANTANMEN (piccante)** Euro 13,00  
Ramen con zuppa piccante a base di burro di arachidi,  
peperoncino, sesamo e fagioli di soia, con topping di  
carne macinata piccante, uovo, mais e cipollina.  
Possibilità di scegliere tra 4 livelli di piccantezza!

**TANTANMEN PREMIUM MISO (piccante)** Euro 15,00  
Base di Tantanmen arricchito con miso e sesamo

**TANTANMEN PREMIUM COCCO (piccante)** Euro 15,00  
Base di Tantanmen arricchito con cocco e sesamo

**JUMBO RAMEN (piccante)** Euro 16,00  
Zuppa speciale a base di Soia, Pollo e Maiale, con  
aggiunta di miso, crema piccante e burro, con doppio  
uovo, doppia carne e circa il 150% di spaghetti Men  
rispetto agli altri ramen!!!

**THAI RAMEN (Piccante in zuppa - NO CARNE)** EURO 13,00  
Ramen piccante a base di zuppa thailandese "Tom Yam  
Kung", con infuso di gamberi e peperoncino, condito con  
uovo, mais, alga Nori, Cipollina e Peperoncino thai.

**CURRY RAMEN (SPEZIATO, IN ZUPPA, SPEZIATO)** EURO 13,00  
Ramen in zuppa a base di Pollo e Maiale, con aggiunta di  
Curry giapponese con carne e condito con Uovo, Cipollina  
cruda, Mais, spezia Shichimi Tougarashi.

**KAEDAMA** Euro 4,00  
Avete finito gli spaghetti e vi avanzano zuppa e spazio  
in pancia? Richiedete il "Kaedama", la ricarica di una  
intera porzione di spaghetti alla vostra zuppa!!!  
(escluso "Jumbo")

## OOMORI

Euro 2,50

Se pensate che le nostre porzioni siano troppo piccole per il vostro appetito, potete richiedere, al momento dell'ordine, lo spaghetti "Oomori", con una porzione aumentata del 50% rispetto a quella tradizionale!

## RAMEN VEGANI (No carne. Uovo su richiesta)

Il Ramen VEGANO di Waraku è preparato con una zuppa completamente vegetale, priva quindi di qualsivoglia proteina animale. I Ramen VEG includono un topping di verdure miste, ma per chi lo desidera è possibile aggiungere anche l'uovo!

### I CLASSICI

- SHOYU RAMEN VEG** Euro 12,00  
Ramen vegetariano con zuppa a base di Soia e verdure
- MISO RAMEN VEG** Euro 12,00  
Ramen vegetariano con zuppa a base di Miso e verdure
- BASIC RAMEN VEG** Euro 12,00  
Ramen vegetariano con zuppa a base di verdure

### I RAMEN SPECIALI

- SHOYU BUTTER RAMEN VEG** Euro 13,00  
Ramen vegetariano con zuppa a base di Soia e verdure, Burro e Sesamo
- MISO BUTTER RAMEN VEG** Euro 13,00  
Ramen vegetariano con zuppa a base di Miso e verdure, Burro e Sesamo
- KARAI MISO (piccante) VEG** Euro 13,00  
Ramen a base di zuppa di Miso piccante e verdure
- MISO KIMCHI (agro piccante) VEG** Euro 13,00  
Ramen vegetariano con zuppa di miso e verdure, con aggiunta di Kimchi (verza coreana piccante)
- CURRY RAMEN VEG (SPEZIATO, IN ZUPPA)** EURO 13,00  
Ramen in zuppa a base di verdure, con aggiunta di Curry giapponese VEG e condito con verdure varie, Cipollina cruda, Mais, spezia Shichimi Tougarashi.

**KAEDAMA** Euro 4,00  
Avete finito gli spaghetti e vi avanzano zuppa e spazio in pancia? Richiedete il "Kaedama", la ricarica di una intera porzione di spaghetti alla vostra zuppa!!!

**OOMORI** Euro 2,50  
Se pensate che le nostre porzioni siano troppo piccole per il vostro appetito, potete richiedere, al momento dell'ordine, lo spaghetti "Oomori", con una porzione aumentata del 50% rispetto a quella tradizionale!

## LE NOSTRE ALTRE SPECIALITA'

**OKONOMIYAKI** Euro 12,00  
Crepe di carne, verza e mais saltata in padella con pancetta abbrustolita e servita con salsa dolce, maionese, alghe "Aonori" e Katsuobushi - IL FAMOSO PIATTO DI MARRABBO!!!

**UDON** Euro 12,00  
Spaghetti spesso Udon\*, con zuppa a base di soia e brodo di pesce

**MISO KIMCHI UDON (agro piccante)** Euro 13,00  
Spaghetti spesso Udon\*, con zuppa a base di brodo di pesce, miso e Kimchi (verza coreana piccante). Gusto agro-piccante

**CURRY UDON (SPEZIATO, IN ZUPPA)** EURO 13,00  
Udon\* in zuppa a base di Pesce e Soia dolce, con aggiunta di Curry giapponese SENZA CARNE e condito con Uovo, Cipollina cruda, Mais, spezia Shichimi Tougarashi.

\* Alimento surgelato all'origine

- SOBA FREDDA** Euro 12,00  
Spaghetto di grano saraceno servito freddo con  
accompagnamento di zuppa a base di soia e brodo di pesce
- UJI MACCHA SOBA FREDDA BIO** Euro 13,50  
Spaghetto biologico di grano saraceno impastato nel the  
verde servito freddo con accompagnamento di zuppa a base  
di soia e brodo di pesce
- SOBA CALDA** Euro 12,00  
Spaghetto di grano saraceno servito in zuppa calda a base  
di soia e brodo di pesce
- UJI MACCHA SOBA CALDA BIO** Euro 13,50  
Spaghetto biologico di grano saraceno impastato nel the  
verde servito in zuppa calda a base di soia e brodo di  
pesce
- CURRY RICE CON CARNE (SPEZIATO)** EURO 13,00  
Curry giapponese con carne di manzo, cremoso, ricco di  
verdure (patate, carote, cipolle), servito con  
accompagnamento di riso cotto al vapore e condito con  
spezia Shichimi Tougarashi.
- CURRY RICE VEG (SPEZIATO)** EURO 13,00  
Curry giapponese, cremoso, ricco di verdure (patate,  
carote, cipolle), servito con accompagnamento di riso  
cotto al vapore e condito con spezia Shichimi Tougarashi.
- UNAGIDON** EURO 16,50  
Donburi a base di riso bollito alla giapponese e  
Anguilla\* in marinata dolce, con accompagnamento di alga  
Nori, Pepe dello Shichuan, Cipollina cruda.
- TERIYAKIDON** EURO 12,00  
Donburi a base di riso bollito alla giapponese e Pollo  
cotto in salsa dolce Teriyaki, con accompagnamento di  
spezia Shichimi Tougarashi, Cipollina cruda, rapa  
giapponese in salamoya "Takuan".

**\* Alimento surgelato all'origine**

## DOLCI DELLA CASA

(Variabili a seconda della disponibilità)

- MACCHA TIRAMISU' FATTO IN CASA** Euro 5,50  
Tiramisu con the verde "Uji Maccha", composta di fagioli Azuki e scaglie di cioccolato fondente
- MACCHA CHEESE CAKE FATTA IN CASA** Euro 4,50  
Baked Cheese cake con the verde "Uji Maccha", servito caldo o freddo a scelta
- TORTA AL CIOCCOLATO FATTA IN CASA** Euro 4,50  
Torta di squisita crema di cioccolato fondente con base biscottata, spolverata di cacao in polvere o di Maccha (the verde)
- DORAYAKI\*** Euro 3,50  
Pancake giapponesi ripieni di marmellata di azuki (i preferiti da Doraemon!!!)
- TRIS DI MOCHI GELATO** Euro 5,00  
Tre dolcetti "Mochi" di pasta di riso morbida, farciti di gelato alla fragola, gelato al mango e gelato al sesamo nero "Kurogoma" (potrebbero esserci variazioni a seconda della disponibilità)
- PANNA COTTA ALLO ZENZERO FATTA IN CASA** Euro 5,50  
Panna Cotta artigianale speziata allo zenzero fresco, con guarnizione di marmellata di fagioli Azuki
- TRIS DI MOCHI FATTI IN CASA** Euro 6,00  
Tre dolcetti "Mochi" di pasta di riso morbida, farciti di marmellata ai fagioli Azuki e lavorati nei gusti Classico, Cannella e The Verde

- Alimento surgelato all'origine

## DIGESTIVI GIAPPONESI

SAKE (bicchierino) - gusto secco Euro 3,00  
Classico vino di riso giapponese, caldo o freddo a  
piacimento

UMESHU (bicchierino) - gusto dolce Euro 3,00  
Vino di prugna dolce giapponese, freddo

SHOCHU (bicchierino) - gusto secco Euro 4,50  
Distillato tipo grappa giapponese, caldo o freddo a  
piacimento

*ALTRI A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ*

## BEVANDE

ACQUA LISCIA/GASSATA (1000 ml) Euro 2,50

Coca Cola in bottiglia (330 ml) Euro 2,50

BIRRA GIAPPONESE (330 ml, bottiglia) Euro 4,00  
Kirin Ichiban - chiara, amabile  
Asahi Superdry - chiara, secca  
Sapporo Kurolabel - chiara, leggermente amarognola

Birre giapponesi ARTIGIANALI (330 ml, bottiglia):

PER LE BIRRE ARTIGIANALI, RIVOLGERSI ALLO STAFF

Euro 6,00-8.00

SAKE SELEZIONE IN BOTTIGLIETTA (180 ml/300 ml):

PER I SAKE IN BOTTIGLIETTA, RIVOLGERSI ALLO STAFF

da Euro 11,50

## THE DALL'ASIA (Euro 3,00)

Servito in teiera, ideale sia durante il pasto che come digestivo

### THE VERDE GIAPPONESE CON MACCHA

Blend di The verde "Sencha" di Kagoshima e Uji Maccha

### HOJICHA

The verde tostato, gusto affumicato, ottimo per digerire

### GENMAICHA

The verde con riso integrale, a ridotto contenuto di teina

### SAKURAMBOCHA

The verde alla ciliegia, lievemente dolce

### THE BIO CON SPEZIE E ZENZERO

The bio ricco di spezie, con retrogusto agrumato

### LANTERNE ROSSE

Genmaicha all'aroma dolce di fragole e lamponi

### BANCHA FIORITO

The verde giapponese e Jasmine tea aromatizzati al kiwi

### GINSENG ROSSO

The sencha con Ginseng rosso, con note agrumate e speziate

### KUKICHA

The verde con ramoscelli, privo di teina

### THE VERDE FREDDO

Miscela di Maccha e Sencha, SOLO IN ESTATE (E QUANDO FA MOOOOLTO CALDO!)

CAFFE' (normale o decaffeinato)

Euro 1,50

# AVVISO ALLA CLIENTELA

La direzione di Waraku informa i Gentili Clienti che tutti i piatti proposti nel nostro menu contengono GLUTINE in diversa misura.

In modo particolare i nostri spaghetti (Ramen, Udon, Soba) e la pasta che compone i ravioli "Gyoza", sono prodotti con Farina di Grano, nel rispetto delle ricette tradizionali giapponesi.

NON USIAMO FARINE DI RISO O SOIA.

Preghiamo altresì di informare il nostro staff di eventuali allergie, intolleranze o diverse motivazioni, a carattere morale o religioso, al momento dell'ordinazione.

Vi ringraziamo e Vi auguriamo buon appetito!!!

Maurizio Di Stefano  
Direttore di Waraku