

## 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

**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)

**BUTA NO KAKUNI**

Euro 5,50

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

## PIATTI PRINCIPALI

### **OKONOMIYAKI**

Euro 12,00

Pancake salato 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 MARRABBIO!!!

### **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. Il set include anche alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

### **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. Il set include anche alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

### **TERIYAKI BENTO**

Euro 13,00

Set a base di riso bollito alla giapponese e Pollo cotto in salsa dolce Teriyaki, con accompagnamento di spezia Shichimi Tougarashi, cipollina cruda. Il set include anche Edamame, alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

### **KAKUNI BENTO**

Euro 13,00

Set a base di riso bollito alla giapponese e dadi di pancetta fresca cotta in salsa dolce. Il set include anche Edamame, alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

### **BUTAKIMCHI BENTO**

Euro 13,00

Set a base di riso bollito alla giapponese e fettine di maiale marinato nella soia, saltato con verza piccante coreana e condito con cipollina fresca e Kochujang (crema coreana al peperoncino). Il set include anche Edamame, alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

# RAMEN DA ASPORTO

## 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 salsa TOBANJANG, 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.

# RAMEN VEGETARIANI (No carne. Uovo su richiesta)

## I CLASSICI

<b>SHOYU RAMEN VEG</b>	Euro 12,00
Ramen vegetariano con zuppa a base di Soia e verdure	
<b>MISO RAMEN VEG</b>	Euro 12,00
Ramen vegetariano con zuppa a base di Miso e verdure	
<b>BASIC RAMEN VEG</b>	Euro 12,00
Ramen vegetariano con zuppa a base di verdure	

## I RAMEN SPECIALI

<b>SHOYU BUTTER RAMEN VEG</b>	Euro 13,00
Ramen vegetariano con zuppa a base di soia e verdure, burro e sesamo	
<b>MISO BUTTER RAMEN VEG</b>	Euro 13,00
Ramen vegetariano con zuppa a base di Miso e verdure, burro e sesamo	
<b>KARAI MISO (piccante) VEG</b>	Euro 13,00
Ramen a base di zuppa di Miso piccante e verdure	
<b>MISO KIMCHI (agro piccante) VEG</b>	Euro 13,00
Ramen vegetariano con zuppa di miso e verdure, con aggiunta di verza coreana piccante Kimchi)	
<b>CURRY RAMEN VEG (SPEZIATO, IN ZUPPA)</b>	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.	

## I PIATTI FREDDI PER L'ESTATE

### **SHOYU RAMEN FREDDO**

Euro 12,00

Ramen con zuppa a base di soia, pollo e maiale – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina, alga Nori, servito in versione fredda.

### **THAI RAMEN FREDDO**

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, servito in versione fredda.

### **TANTANMEN FREDDO**

Euro 13,00

Ramen con zuppa piccante a base di burro di arachidi, peperoncino, sesamo e salsa TOBANJANG, con topping di carne macinata piccante, uovo, mais e cipollina, servito in versione fredda.

### **ONIKARAMEN (Piatto Freddo, SENZA ZUPPA ,PICCANTE)**

Euro 15,00

Spaghetto di Ramen senza zuppa, bagnato in salsa piccante a base di peperoncino, aceto e zucchero, con accompagnamento di pera, cetriolo, uovo, sesamo, cipollina e alga Wakame

## DOLCI DELLA CASA

(Variabili a seconda della disponibilità)

**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 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



## BEVANDE

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 per la  
disponibilità

TOKYO WHITE (Birra bianca, dall'intenso sentore di luppolo)

Euro 7,00

KYOTO (ALT, dal gusto amarognolo e leggermente liquoroso)

Euro 6,00

UIJIN (Blanche aromatizzata allo Yuzu, non filtrata)

Euro 6,00

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

PER I SAKE IN BOTTIGLIETTA, RIVOLGERSI ALLO STAFF

da Euro 11,50

# 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