

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

EBI FRY Euro 8,50
Gamberoni fritti panati nel Panko, accompagnati con salsa dolce vegetale e salsa tartare.

TORI NO KARAAGE Euro 8,50
Pollo fritto alla giapponese, marinato in soia e zenzero e accompagnato con salsa dolce vegetale.

* 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

MISO RAMEN

Euro 12,00

Ramen con zuppa a base di Miso (soia fermentata), pollo e maiale – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

BASIC RAMEN

Euro 12,00

Ramen con zuppa a base di pollo e maiale – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

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

MISO BUTTER RAMEN

Euro 13,00

Ramen con zuppa a base di Miso (soia fermentata), pollo e maiale, con burro e sesamo – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

KARAI MISO (piccante)

Euro 13,00

Ramen a base di zuppa di Miso piccante (soia fermentata piccante), pollo e maiale – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

MISO KIMCHI (agro piccante) Euro 13,00
Ramen con zuppa di Miso (soia fermentata), pollo e maiale, con aggiunta di Kimchi (verza coreana piccante) – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

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 (vedi sopra) arricchito con miso e sesamo

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

JUMBO RAMEN (piccante) Euro 16,00
Zuppa speciale a base di Soia, pollo e maiale, con aggiunta di Miso (soia fermentata), crema piccante e burro, con doppio uovo, doppia carne e circa il 50% di spaghetti in più 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 coriandolo e peperoncino, condito con uovo, mais, cipollina e peperoncino thai.

CURRY RAMEN (SPEZIATO, IN ZUPPA) 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 (escluso "Jumbo")

RAMEN VEGETARIANI (No carne. Uovo su richiesta)

Il Ramen VEG 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 con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

MISO RAMEN VEG Euro 12,00
Ramen vegetariano con zuppa a base di Miso (soia fermentata) e verdure con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

BASIC RAMEN VEG Euro 12,00
Ramen vegetariano con zuppa a base di verdure con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

I RAMEN SPECIALI

SHOYU BUTTER RAMEN VEG Euro 13,00
Ramen vegetariano con zuppa a base di soia e verdure, burro e sesamo con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

MISO BUTTER RAMEN VEG Euro 13,00
Ramen vegetariano con zuppa a base di Miso (soia fermentata) e verdure, burro e sesamo con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

KARAI MISO (piccante) VEG Euro 13,00
Ramen a base di zuppa di Miso piccante (soia fermentata piccante) e verdure con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

MISO KIMCHI (agro piccante) VEG Euro 13,00
Ramen vegetariano con zuppa di Miso (soia fermentata) e verdure, con aggiunta di verza coreana piccante Kimchi) con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda

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!

I PIATTI FREDDI PER L'ESTATE

HIYASHI CHUUKA (Piatto Freddo, SENZA ZUPPA) Euro 15,00
Spaghetto di Ramen senza zuppa, in dressing a base di salsa di soia, aceto di cereali, olio di sesamo e zucchero, con condimento di carne di maiale cotta, uova e verdure (mais, pomodorini, alga Wakame, cipollina, carote), il tutto servito freddo.

HIYASHI CHUUKA VEG (Piatto Freddo, SENZA ZUPPA) Euro 15,00
Spaghetto di Ramen senza zuppa, in dressing a base di salsa di soia, aceto di cereali, olio di sesamo e zucchero, con condimento di Tofu fresco, uova e verdure (mais, pomodorini, alga Wakame, cipollina, carote), il tutto servito freddo.

GOMA DARE UDON (Piatto Freddo, SENZA ZUPPA) Euro 15,00
Udon* in dressing a base di sesamo, salsa di soia dolce e infuso di pesce, con condimento di carne di maiale cotta, uova e verdure (alga, cipollina, mais), il tutto servito freddo.

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

SHOYU RAMEN FREDDO Euro 12,00
Ramen con zuppa a base di soia, pollo e maiale – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina, servito in versione fredda.

THAI RAMEN FREDDO Euro 13,00
Ramen piccante a base di zuppa thailandese "Tom Yam Kung", con infuso di coriandolo e peperoncino, condito con coriandolo, uovo, mais, cipollina e peperoncino thai, servito in versione fredda.

*Alimento surgelato all'origine

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.

TANTAN UDON (SPEZIATO, SENZA ZUPPA)

Euro 15,00

Spaghetto di Udon* senza zuppa, con copertura di crema dolce a base di burro di arachidi, crema di sesamo, aceto di riso e pasta di soia dolce, con carne di maiale cotta, macinata e marinata in salsa TOBANJANG, uovo in camicia, alghe Nori, mais, cipollina cruda.

LE NOSTRE ALTRE SPECIALITA'

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 MARRABBO!!!

UDON

Euro 12,00

Spaghetto spesso Udon*, con zuppa a base di soia e brodo di pesce, con aggiunta di cipollina, mais, uovo, spezia Shichimi Tougarashi, alga Nori

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 CALDA

Euro 12,00

Spaghetto di grano saraceno servito in zuppa calda a base di soia e brodo di pesce, con uovo, cipollina, alga Nori, mais

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, con uovo, cipollina, alga Nori, mais

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 (porzione di riso con cibo in accompagnamento) 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 (porzione di riso con cibo in accompagnamento) 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".

KAKUNIDON

EURO 12,00

Donburi (porzione di riso con cibo in accompagnamento) a base di riso bollito alla giapponese e dadi di pancetta fresca cotta in salsa dolce, con accompagnamento di senape giapponese Karashi.

*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)
- 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 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 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

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

THE VERDE GIAPPONESE CON MACCHA FREDDO

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

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

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