

## ACCOMPAGNAMENTI

### **GYOZA DI CARNE (4 pezzi)** 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)** 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)** 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)** 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** 6,00  
Fettine di maiale marinato nella soia e saltato con verza piccante coreana, condito con cipollina fresca
- BUTA NO KAKUNI** 6,00  
Dadi di pancetta fresca cotta in salsa dolce, con accompagnamento di senape giapponese Karashi e cipollina fresca
- EBI FRY** 8,50  
Gamberoni\* fritti panati nel Panko, accompagnati con salsa dolce vegetale e salsa tartare.
- TORI NO KARAAGE** 8,50  
Pollo\* fritto alla giapponese, marinato in soia e zenzero e accompagnato con salsa dolce vegetale.

# 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, che prepariamo rigorosamente a mano, secondo tradizione, usando pollo, maiale, katsuobushi (tonno secco affumicato) e verdure freschissime. Ogni ciotola di Ramen viene poi arricchita con condimenti di varia specie, come carne, uova e verdure, a seconda del tipo!

## I CLASSICI

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

**SHOYU RAMEN** 12,00

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

**MISO RAMEN** 12,00

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

## I RAMEN SPECIALI

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

**MISO BUTTER RAMEN** 13,00

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

**KARAI MISO (piccante)** 13,00

Ramen a base di zuppa di Miso piccante (soia fermentata piccante) – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina, sesamo tostato in grani

**MISO KIMCHI (agro piccante)** 13,00

Ramen con zuppa di Miso (soia fermentata), con aggiunta di Kimchi (verza coreana piccante) – topping di uovo, carne di maiale, mais, cipollina

**TANTANMEN (piccante)** 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 COCCO (piccante)** 15,00

Base di Tantanmen (vedi sopra) arricchito con cocco e sesamo tostato in grani

**JUMBO RAMEN (piccante)** 16,00

Zuppa speciale a base di Soia, 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)** 13,00

Ramen piccante a base di zuppa thailandese "Tom Yam Kung", con infuso di gamberi e peperoncino, condito con uovo, mais, cipollina e peperoncino thai.

**OOMORI** +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, che mantiene tutto il gusto dei Ramen tradizionali, risultando al contempo leggera e adatta a chi segue uno stile di vita salutare e ricco di benessere!

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** 12,00  
Ramen vegetariano con zuppa a base di Soia e verdure con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda e alghe Wakame

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

### I RAMEN SPECIALI

**KARAI MISO (piccante) VEG** 13,00  
Ramen a base di zuppa di Miso piccante (soia fermentata piccante) e verdure con funghi Shiitake, carota, mais, tofu fritto, cipollina cruda, sesamo tostato in grani e alghe Wakame

**MISO KIMCHI (agro piccante) VEG** 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 e alghe Wakame

**OOMORI** +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) 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) 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 su richiesta e verdure (mais, pomodorini, alga Wakame, cipollina, carote), il tutto servito freddo.

**SHOYU RAMEN FREDDO 12,00**

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

**THAI RAMEN FREDDO 13,00**

Ramen piccante a base di zuppa thailandese "Tom Yam Kung", con infuso di gamberi e peperoncino, condito con coriandolo, uovo, mais, cipollina e peperoncino thai, servito in versione fredda.

**TANTANMEN FREDDO 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) 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** 12,00  
Pancake salato di carne, verza e mais saltata in padella con pancetta abbrustolita e servita con salsa dolce, maionese, alghe "Aonori" e Katsubushi – IL FAMOSO PIATTO DI MARRABBIO!!!

### BENTO (SET)

Il Bento è il tradizionale pranzo da asporto giapponese: ideale per essere consumato ovunque, è largamente diffuso anche tra chi studia e chi lavora!

Ogni Bento include la pietanza principale e numerosi accompagnamenti.

**TERIYAKI BENTO** 14,00  
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** 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** 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 cruda. Il set include anche Edamame, alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

**KARAAGE BENTO** 13,00  
Set a base di riso bollito alla giapponese e pollo\* fritto giapponese, marinato con zenzero e soia e condito con salsa dolce vegetale. Il set include anche Edamame, alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

**EBIFRY BENTO** 13,00  
Set a base di riso bollito alla giapponese e gamberoni\* panati nel Panko e fritti con salsa dolce vegetale e salsa tartare. Il set include anche Edamame, alghe Wakame in dressing di Ponzu e rapa in salamoia Takuan.

## DOLCI DELLA CASA

(Variabili a seconda della disponibilità)

- MACCHA CHEESE CAKE FATTA IN CASA** 5,00  
Baked Cheese cake con the verde "Uji Maccha", servito caldo o freddo a scelta
- TORTA AL CIOCCOLATO FATTA IN CASA** 5,00  
Torta di squisita crema di cioccolato fondente con base biscottata, spolverata di cacao in polvere o di Maccha (the verde)
- DORAYAKI** 3,50  
Pancake\* giapponesi ripieni di marmellata di Azuki (i preferiti da Doraemon!!!)

\*Alimento surgelato all'origine



## BEVANDE

Coca Cola in bottiglia (330 ml) 2,50

BIRRA GIAPPONESE (330 ml, bottiglia) 4,00

Kirin Ichiban – chiara, amabile

Asahi Superdry – chiara, secca

Sapporo Kurolabel – chiara, leggermente amarognola

Asahi Superdry GRANDE – chiara, secca 6,00

Birre giapponesi ARTIGIANALI (330 ml, bottiglia):

PER LE BIRRE ARTIGIANALI, RIVOLGERSI ALLO STAFF per la  
disponibilità

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

PER I SAKE IN BOTTIGLIETTA, RIVOLGERSI ALLO STAFF

da 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