

居酒屋

YO
SHI

RAMEN IZAKAYA & POKE



COS'È UN IZAKAYA?

Si tratta senza dubbio del luogo di svago preferito dai giapponesi. È in questi locali che i colleghi si recano per rilassarsi dopo il lavoro e gli amici si incontrano per trascorrere una serata divertente per bere, mangiare e chiacchierare.

ラーメン・いざかや

Negli izakaya troverete una varietà di bevande alcoliche, tra cui ovviamente sake, birra, whisky giapponese e cocktails.

「食べることは生きる
こと」

(“Mangiare è vivere”, proverbio giapponese).

YOSHI RAMEN: UNA NUOVA VISIONE DELLA TRADIZIONE

Il ramen è un piatto a base di spaghetti al frumento, serviti in una zuppa ricca di ingredienti diversi. Ne esistono di tantissimi tipi in base al luogo di provenienza.

La pasta è fresca e viene realizzata in casa; utilizziamo la farina appositata per la creazione dei noodles e la macchina per la pasta importata dal Giappone.

Il brodo viene cotto lentamente 12 ore, per questo la nostra zuppa ha un sapore inconfondibile ed è di eccezionale qualità.

BUON APPETITO!

いただきます

ラーメン RAMEN

*Il ramen è una pasta in brodo tipico della cucina tradizionale giapponese.
Il segreto di questo piatto va ricercato nel brodo, preparato ogni giorno e cucinato per ore e ore.*

豚骨ラーメン

TONKOTSU

Noodles freschi, pancetta di maiale, uovo marinato, cipollotto, funghi neri, germogli di soia, naruto, alga nori.

€ 14

二郎カレー

JIRO CURRY

Noodles freschi, tofu fritto, mix di verdure, bamboo, zenzero, alga nori.

€ 13

醤油ラーメン

SHOYU SEMPLICE

Brodo di soia, noodles freschi, pancetta di maiale, uovo marinato, cipollotto, bamboo, germogli di soia, naruto, alga nori.

€ 13

ゆず味噌

YUZU MISO

Noodles freschi, Yuzu, petto di pollo cotto a bassa temperatura, uovo marinato, bamboo, uovo marinato, germogli di soia, cipollotto abbrustolito, naruto, alga nori.

€ 15

ピリ辛とんこつ

TONKOTSU PICCANTE 🍜

Noodles freschi, macinato di maiale, pancetta di maiale, uovo marinato, olio piccante, cipollotto, bamboo, germogli di soia, naruto, alga nori.

€ 15

辛味噌ラーメン

MISO PICCANTE 🍜

Noodles freschi, petto di pollo cotto a bassa temperatura, mais abbrustolito, uovo marinato, bamboo, germogli di soia, naruto, alga nori.

€ 15

和牛アブラ

WAGYU ABURA

(CON BRODO O SENZA BRODO)

Noodles freschi, 50gr di wagyu a5 ozaki scottato, olio aromatico, salsa di soia, bamboo, uovo marinato, cipollotto, zenzero, Naruto, alga nori.

€ 30



AGGIUNGI AL TUO RAMEN:

Kaedama (1 porz. di pasta) € 2,00

Germogli di soia € 2,00

Nori € 1,00

Olio piccante € 1,50

Cipollotti € 1,00

Chashu (pancetta) € 2,00

Ajitama (uovo marinato) € 2,00

Bambù marinato € 2,00

Naruto Kambaboko € 2,00

Gohan (riso bianco) € 2,00

おつまみ OTSUMAMI

L'otsumami è un assortimento di spuntini giapponesi solitamente accompagnati a bevande alcoliche. Spesso condiviso tra amici o colleghi durante incontri informali in bar, izakaya o riunioni sociali, è un aspetto importante della cultura gastronomica giapponese.

枝豆

EDAMAME

Saltati con aglio, peperoncino, sale e pepe.

€ 5

餃子

GYOZA (4 PZ)

Ravioli con maiale, zenzero ed erba cipollina, servito con soia e olio piccante aromatico.

€ 6

餃子野菜

GYOZA VEG (4 PZ)

Gyoza vegetariano, servito con soia e yuzu.

€ 6

野菜包

BAO VEG

Inari tofu, bamboo, salsa teriyaki, semi di sesamo.

€ 5

バオ唐揚げ

BAO KARAAGE

Karaage, yuzu, maionese, cipollotto, zenzero.

€ 6

包チャーシュー

BAO CHASHU

Chashu, maionese, cipollotti, sesamo e salsa della casa.

€ 6

包チャーシュー

TORI NO KAARAGE

Pollo marinato e fritto, accompagnato da maionese aromatizzato allo yuzu.

€ 6

たこ焼き

TAKOYAKI

Polpette di polpo con salsa della casa, katsubushi, cipollotto, zenzero e maionese.

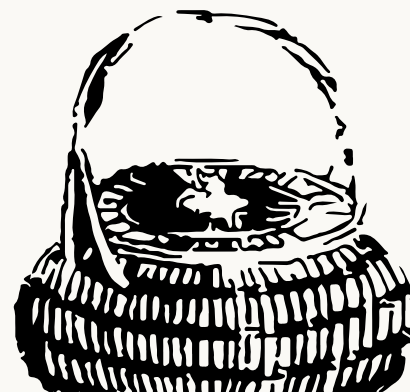
€ 6

グレーズドポーク

COSTINE DI MAIALE GLASSATE

Costine di maiale glassate con salsa della casa, sesamo, peperoncino e cipollotto.

€ 7



どんぶり DONBURI

Il donburi, a volte abbreviato come don, che letteralmente significa "scodella", è un piatto tipico della cucina giapponese, costituito da pesce, carne, verdure o altri ingredienti lasciati bollire insieme e serviti sul riso.

カレーライス

CURRY RICE

Letto di riso con curry giapponese di manzo, verdure, zenzero e cipollotto.

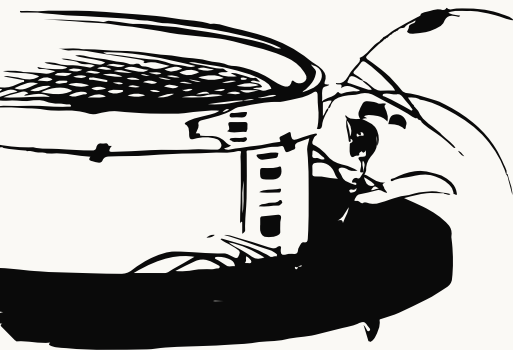
€ 14

カツ丼

KATSU DON

Letto di riso con cotoletta di maiale in stile giapponese accompagnato con salsa della casa.

€ 13





唐揚げ丼

KAARAGE DON

*Pollo fritto, zenzero marinato,
maionese e salsa ponzu, nori.*

€ 10

チャーシュー丼

CHASHU DON

*Chasu di maiale, zenzero marinato, cipollotto, maionese,
salsa teriyaki, norinori.*

€ 10

野菜 天麩羅

YASAI TEMPURA DON

*Tempura di verdure, zenzero marinato, salsa ponzu, nori,
salsa teriyaki, norinori.*

€ 10

うらまき URAMAKI

L'uramaki è un tipo di sushi giapponese con il riso all'esterno e l'alga nori all'interno, avvolto attorno al pesce, verdure o altri ingredienti di riempimento.

つらいロール

TSURAI ROLL

Gamberi croccanti con sopra salmone al flambé con salsa piccante della casa, erba cipollina e sesamo.

€ 12



こだわりロール

KODAWARI ROLL

Tempura di zucca, con gamberi rossi, avocado, burrata e granella di pistacchio.

€ 16



たまねぎロール

TAMANEGI ROLL

Salmonе crudo e crema di formaggio, con cipolla croccante.

€ 9



エビの花

EBI FLOWER

Gambero croccante, tartare di salmone e fior di zucca in tempura, tobiko e salsa teriyaki.

€ 16





エビフライ

EBI FRY

Gambero croccante, avocado, sesamo, tobiko e salsa teriyaki.

€ 8



タイガー2.0.

TIGER 2.0. 🍣

Salmonе scottato con salsa spicy e scaglie di mandorle, all'interno gambero in tempura.

€ 13



ドラゴンロール

DRAGON ROLL

Gamberone croccante, avocado cipolla croccante e salsa teriyaki.

€ 13



豚骨ラーメン

KAMIKAZE ROLL 🍣

Gamberi cotti, avocado, mango, spicy mayonese e granella di tempura.

€ 12



ピスタチオロール

PISTACCHIO ROLL

Gambero croccante con burrata e granella di pistacchio.

€ 13



甘エビロール

AMAEBI ROLL

Ripieni di cetrioli, papaya, avocado sopra gamberi rossi del Mazara e burrata.

€ 18



レインボーロール

ARCOBALENO

Gambero croccante con salmone, tonno e branzino.

€ 13



フィラデルフィア

PHILADEPHIA

Salmone croccante, crema di formaggio e sesamo.

€ 8



スパイシーなマグロ

SPICY TUNA

Tartare di tonno con mayonese spicy, sriracha, tabasco, tobiko e scaglie di mandorle.

€ 14



スパイシーサーモン

SPICY SALMONE

Tartare di Salmone con maionese spicy, sriracha, tabasco, tobiko e scaglie di mandorle.

€ 13

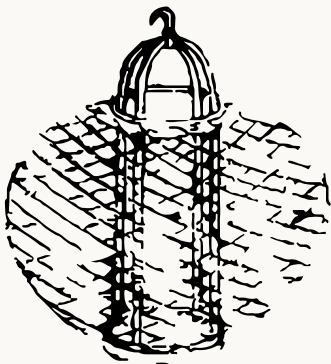


フィラデルフィアマグロ

TONNO PHILADELPHIA

Tonno croccante, crema di formaggio e sesamo.

€ 9



アボカドサーモン

SALMONE AVOCADO

Salmon crudo, avocado e sesamo.

€ 8



マグロアボカド

TONNO AVOCADO

Tonno crudo, avocado e sesamo.

€ 9



カリフォルニアロール

CALIFORNIA

Surimi, avocado, tobiko e sesamo.

€ 7



ヤサイロール

YASAI ROLL

Wakame, cetrioli, rapa giapponese e sesamo.

€ 8



パンプキンロール

ZUCCA ROLL

Riso venere e zucca in tempura.

€ 9



POKÈ BOWL

Il termine "poke" deriva dal termine hawaiano che significa "tagliare o affettare" ed è proprio ciò che viene fatto con il pesce per creare il piatto. Il poke è noto per la sua freschezza, i sapori audaci e la varietà di combinazioni che è possibile creare a seconda dei gusti personali.

ヨシ

YOSHI

Riso bianco, salmone, branzino, tonno, edamame, pomodorini, wakame, mais e crispy onion.
Salsa tsurai yoshi.

€ 20



地中海

MEDITERRANEO

Riso bianco, tataki pistacchio di pesce misto, pomodorini secchi, zucchine fritte, rapa giapponese, ravanello, stracciatella.
Salsa senape e miele.

€ 20



ビーガン

VEG

Riso integrale, tofu, wakame, pomodorini, rapa gialla, carote e mandorle a fette.
Salsa soia.

€ 16



和牛

WAGYU

Riso bianco, Wagyu A5 ozaki scottato, daikon marinato, zenzero, cetriolo, ravanello e tobiko.
Salsa ponzu.

€ 30



CREA LA TUA POKE

STEP 1: SCEGLI LA DIMENSIONE

MEDIO (€ 10,90)

(2 proteine + 4 ingredienti)

GRANDE (€ 14,90)

(3 proteine + 5 ingredienti)

STEP 2: COMPONILO (EXTRA + € 0,50)

1. BASE

Riso bianco • Riso venere • Quinoa • Misticanza

2. PROTEINE

*Salmone • Salmone cotto • Tonno (+ € 2) •
Tonno cotto (+ € 2) • Branzino • Ebi • Surimi •
Tofu • Pollo • Uovo marinato*

3. INGREDIENTI

*Edamame • Avocado (+ € 0,50) • Wakame • Mais • Pomodorini
• Cavolo rosso • Carote • Cetriolo • Germogli di soia • Ravanello
• Mango (+ € 0,50) • Zucchine fritte • Rapa giapponese •
Ananas • Mozzarelline • Philadelphia • Zenzero*

4. CRISPY

*Mandorle • Crispy onion • Arachidi (+ € 0,50) •
Tobiko • Pistacchio • Cocco • Sesamo • Kizami Nori*

5. SALSA

*Soia • Ponzu • Teriyaki • Salsa Tsurai Yoshi 🍡 •
Maionese • Spicy maionese 🍡 • Maionese wasabi 🍡 •
Salsa yogurt • Salsa piccante siracha 🍡 • Senape e miele*

デザート DESSERTS

I dessert giapponesi sono noti per la loro delicatezza, uso di ingredienti stagionali, dolcezza moderata e la fusione di tradizione e innovazione.

たい焼き

TAIYAKI

Dolce giapponese a forma di pesce, composto da un pancake con un ripieno all'interno.

€ 5

ビンス

BINGSU

Dessert coreano costituito da scaglie di ghiaccio finissime, servito con diversi topping.

€ 5

抹茶スフレ

SOUFFLÈ MATCHA

Tortino lava con ripieno di cioccolato bianco e matcha accompagnato con gelato di riso.

€ 6

チョコレートスフレ

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

Tortino al cioccolato accompagnato da una pallina di gelato alla crema.

€ 7





抹茶ミス

MATCHAMISÙ

Tiramisù artigianale al tè verde matcha.

€ 7



餅

MOCHI MISTO (3 PZ.)

Dolce giapponese di riso glutinoso con ripieno di gelato.

€ 6

コーヒーシャーベット

SORBETTO AL CAFFÈ

Dessert rinfrescante al caffè dalla consistenza leggera e gelata.

€ 5

ゆずシャーベット

SORBETTO YUZU

Dessert rinfrescante allo yuzu dalla consistenza leggera e gelata.

€ 5

抹茶アイスクリーム

GELATO AL TÈ VERDE

Dal gusto rinfrescante e naturale, per gli amanti del tè verde.

€ 5

クリームアイスクリーム

GELATO ALLA CREMA

Dal gusto dolce e cremoso, un dessert per gli amanti della semplicità.

€ 5



ALLERGENI



1. *Glutine*



2. *Crostacei*



3. *Uova*



4. *Pesce*



5. *Arachidi*



6. *Soia*



7. *Latte*



8. *Frutta a guscio*



9. *Sedano*



10. *Senape*



11. *Semi
di sesamo*



12. *Anidride
solforosa*



13. *Lupini*



14. *Molluschi*

BUON APPETITO!

いただきます