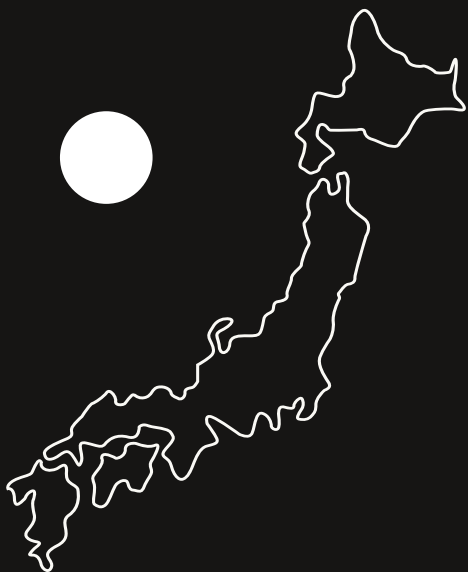


居酒屋

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 rinfrescanti
tra cui sake, birra, whisky giapponese e cocktails rivisitati.*

「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 ai diversi luoghi
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

(CON BRODO TRADIZIONALE)

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

€ 14

ジローカレー

JIRO CURRY

(CON BRODO VEG)

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

€ 13

醤油ラーメン

SHOYU SEMPLICE

(CON BRODO DI SOIA)

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

€ 13

豚骨ラーメン

YUZU MISO

(CON BRODO DI POLLO)

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

€ 15

辛い豚骨ラーメン

TONKOTSU PICCANTE 🍢

(CON BRODO TRADIZIONALE)

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

€ 15

辛い味噌ラーメン

MISO PICCANTE

(CON BRODO DI POLLO)

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

€ 15

和牛油ラーメン

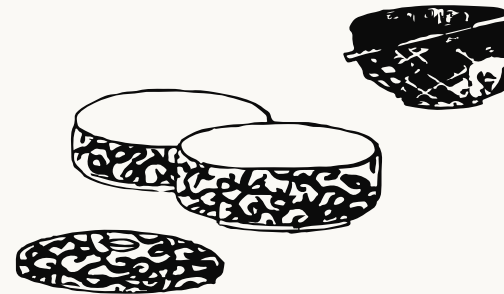
SPECIALE!

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) € 2,50

Germogli di soia € 2,00

Nori € 1,50

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

Funghi Neri € 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

ベジ餃子

GYOZA VEG (4 PZ)

Gyoza vegetariano, servito con soia e yuzu.

€ 6

ベジタリアンバオ

BAO VEG

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

€ 5

バオ唐揚げ

BAO KARAAGE

Karaage, yuzu, maionese, cavolo, zenzero.

€ 6

包チャーシュー

BAO CHASHU

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

€ 6

包チャーシュー

TORI NO KAARAGE

*Pollo marinato e fritto, accompagnato
con salsa a scelta tra:*

- Maionese allo yuzu •
- Salsa cremosa allo yuzu con togarashi (leggermente piccante) •

€ 6

たこ焼き

TAKOYAKI

*Polpette di polpo con salsa della casa,
katsuobushi, cipollotto e maionese.*

€ 6

海老ダイナマイト

NEW!

EBI DYNAMITE

*Bocconcini di tempura di gamberi
con salsa spicy della casa.*

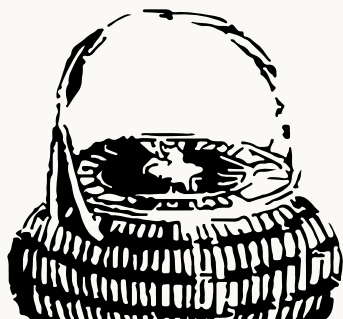
€ 7

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



冷たい料理 PIATTI FREDDI



Il sashimi (刺身) è una pietanza giapponese costituita da fette accuratamente tagliate di pesce crudo.

L'uzukuri (薄切り) è un tipo di sashimi con pesce tagliato molto sottile, quasi traslucido.

Entrambi sono popolari in Giappone per la loro freschezza e presentazione.

鮪刺身

NEW!

SASHIMI TONNO (6 PZ)

€ 10

鮭刺身

NEW!

SASHIMI SALMONE (6 PZ)

€ 8

盛り合わせ刺身

SASHIMI MISTO (8 PZ)

2 pz. salmone, 2 pz. branzino, 2 pz. tonno,
1 pz. gamberi rossi, 1 pz. scampo.

€ 12

薄切り盛り合わせ

UZUKURI MORIAWASE

Carpaccio misto di pesce tra cui salmone,
branzino e tonno con salsa Ponzu e ikura.

€ 15

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, cavolo.

€ 14

唐揚げ丼

KAARAGE DON

Pollo fritto, zenzero marinato, maionese allo Yuzu, salsa ponzu, nori.

€ 10

カツ丼

KATSU DON

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

€ 13

チャーシュー丼

CHASHU DON

Pancetta di maiale, zenzero marinato, cipollotto, salsa teriyaki, nori.

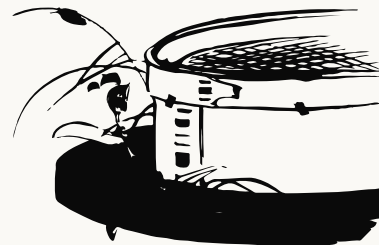
€ 10

野菜 天麩羅

YASAI TEMPURA DON

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

€ 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

SPECIALE!

TSURAI ROLL

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

€ 12



エビの花

EBI FLOWER

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

€ 16



たまねぎロール

TAMANEGI ROLL

Salmon crudo e crema di formaggio, con cipolla croccante.

€ 9



こだわりロール

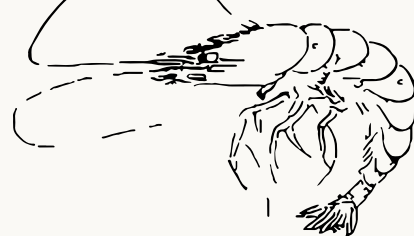
SPECIALE!

KODAWARI ROLL

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

€ 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. 🐯

Salmon 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, avocado, granella di pistacchio, pomodorini secchi.

€ 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



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



フィラデルフィア

PHILADEPHIA

Salmone croccante, crema di formaggio e sesamo.

€ 8



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

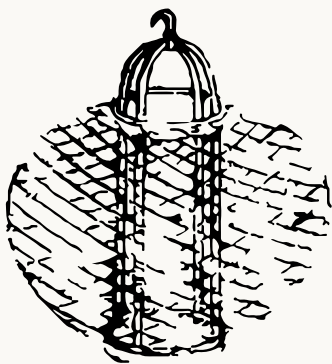


フィラデルフィアマグロ

TONNO PHILADELPHIA

Tonno croccante, crema di formaggio e sesamo.

€ 9



アボカドサーモン

SALMONE AVOCADO

Salmone 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



POKE 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.

吉

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, ravanella, stracciatella.
Salsa senape e miele.*

€ 20



ベジタリアン

VEG

*Riso venere, 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, ravanella e tobiko.
Salsa ponzu.*

€ 30



CREA LA TUA POKE

STEP 1: SCEGLI LA DIMENSIONE

MEDIO (€ 10,90)

*2 proteine + 4 ingredienti
1 crispy + 2 salse*

GRANDE (€ 14,90)

*3 proteine + 5 ingredienti
2 crispy + 2 salse*

STEP 2: COMPONILO

1. BASE

*Riso bianco • Riso venere •
Quinoa • Misticanza*

2. PROTEINE

*Salmone • Salmone cotto • Tonno (+ € 2,00) •
Tonno cotto (+ € 2,00) • Branzino • Ebi • Surimi •
Tofu • Pollo • Uovo marinato •
Salmone grigliato in salsa teriyaki*

3. INGREDIENTI

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

4. CRISPY

*Mandorle • Crispy onion • Arachidi • Tobiko •
Pistacchio (+ € 0,30) • 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
• Salsa Guacamole allo Yuzu*

Extra: ingredienti, crispy, salse + € 1,00 • Extra: proteine + € 2,00

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.*

€ 6

柚子

NEW!

YUZU PANNA COTTA

*Dessert con yuzu e passion fruit
e scaglie di cocco.*

€ 7

抹茶スフレ

SPECIALE!

SOUFFLÈ MATCHA

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

€ 7

チョコレートスフレ

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

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

€ 8





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.

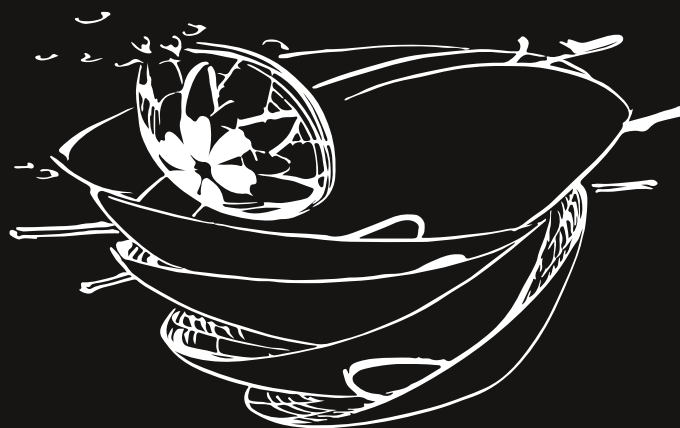
€ 5

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



COPERTO € 2,50

ALLERGENI

*Se hai delle allergie o intolleranze alimentari,
chiedi pure informazioni sul nostro cibo
e sulle nostre bevande.*

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



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

*Regolamento CEE 1169/2011 D.L. n.109 del 27 gennaio 992
sezione III-D.L. n.114/2006 I nostri piatti possono contenere
allergeni. Secondo le disponibilità di mercato, può essere
utilizzato prodotto surgelato di prima qualità.*

*Tutto il pesce da consumarsi crudo è sottoposto ad
abbattimento termico di -20°C per almeno 24 ore ai fini
della bonifica sanitaria preventiva ai sensi reg.Ce853/04
(Prodotto fresco di produzione propria sottoposto ad
abbattimento termico)*

Congelamento ai fini della conservazione come i nostri ravioli.

I piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia.

*"Il pesce o la carne destinata ad essere consumata praticamente
cruda è stata sottoposta a trattamenti di bonifica preventiva,
conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004, all. III, sez VIII,
cap. 3, lett. D, punto 3".*

Alimenti che contengono coloranti alimentari: tobiko (uova di
pesce volante), ikura* (uova di salmone), goma wakame (insalata
di alghe verdi), wasabi e altri prodotti contengono coloranti
E102 - E104 - E122 - E124 - E110 - E129 che possono influenzare
negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini in quanto
contengono coloranti.*

Alcuni ingredienti, essendo stagionali, possono essere surgelati.

BUON APPETITO!

いただきます