

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”,
proverbo 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 apposita 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

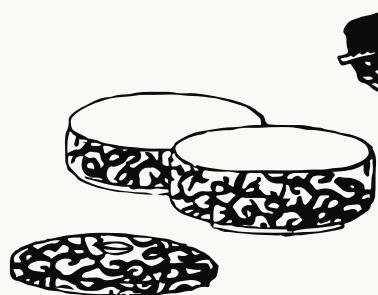
SPECIALE!

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

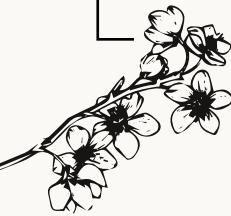
グレーズドポーク

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.

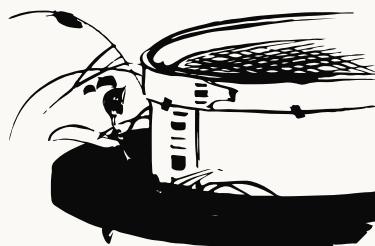
€ 10

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 flambè con salsa piccante della casa, erba cipollina e sesamo.

€ 12



たまねぎロール

TAMANEGI ROLL

Salmone crudo e crema di formaggio, con cipolla croccante.

€ 9



エビの花

EBI FLOWER

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

€ 16



SPECIALE!

こだわりロール

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.

Salmone 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



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

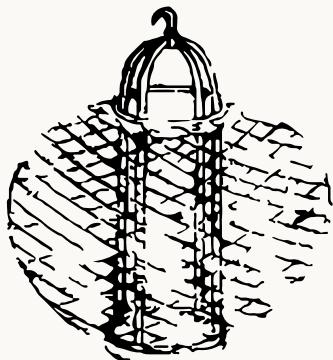


フィラデルフィアマグロ

TONNO PHILADELPHIA

Tonno croccante, crema di formaggio e sesamo.

€ 9



アボカドサーモン

SALMONE AVOCADO

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



ベジタリアン

VEG

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

€ 16



地中海

MEDITERRANEO

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

€ 20



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
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.*

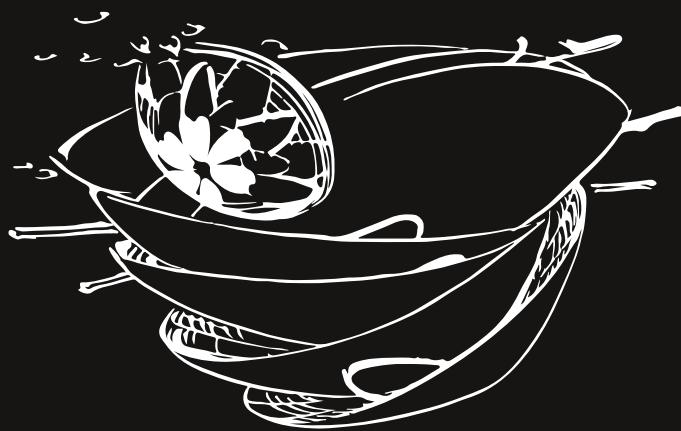
€ 5

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