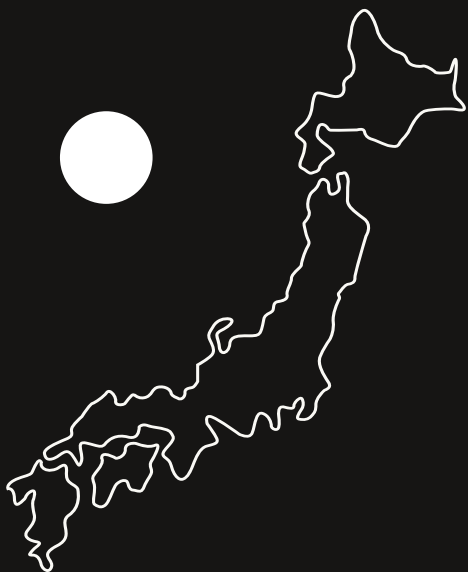


居酒屋

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 (ラーメン) è un piatto tipico giapponese
composto da spaghetti, conosciuti anche come noodles,
serviti in brodo, preparato fresco ogni giorno
e cotto per ore ed ore.*

*In estate vengono servite varianti con brodo freddo,
con brodo Chintan (più leggero) o senza brodo.*

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

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 TRADIZIONALE)

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

€ 15

チャーシューメン

CHASHU MEN

(CON BRODO CHINTAN DI POLLO)

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

€ 14

ユズ塩ラーメン

YUZU SHIO

(CON BRODO CHINTAN DI POLLO)

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

€ 15

鳥油ラーメン

TORI ABURA

(SENZA BRODO)

*Noodles freschi, pollo cotto a bassa temperatura,
uovo marinato, tenkasu, cipollotto,
bamboo, naruto, nori.*

€ 13

油ラーメン

VEG ABURA

(SENZA BRODO)

*Noodles freschi, tofu marinato fritto,
tenkasu, cipollotto, nori, uovo marinato.*

€ 12

抹茶冷やし蕎麦

SOBA FREDDO AL MATCHA

(CON BRODO FREDDO)

*Spaghetti di grano e grano saraceno al the Matcha
con germogli, cipollotto,
tempura di verdure e gamberi.*

€ 15

和牛油ラーメン

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

Naruto Kambaboko € 2,00

Macinato di maiale € 2,00

Ajitama (uovo marinato) € 2,00

Olio piccante € 1,50

Cipollotti € 1,50

Chashu (pancetta) € 2,00

Bambù marinato € 2,00

Nori € 1,50

Gohan (riso bianco) € 2,00

Funghi neri € 2,00

手巻き HAND ROLL

Il wabi-sabi (侘寂) è una visione del mondo incentrata sull'accettazione della caducità e dell'imperfezione.

Insegna a esercitare il distacco dall'idea di perfezione assoluta, per riscoprire la bellezza di una creazione intuitiva e spontanea così come questo piatto.

野菜

NEW!

YASAI (2 PZ)

1pz. wakame insalata di alghe al sesamo
1pz. verdure in tempura

€ 8

辛い

NEW!

SPICY (2 PZ)

1 pz. salmone crudo piccante
1 pz. tonno crudo piccante

€ 10

和牛

WAGYU (2 PZ)

1 pz. di tartare di Wagyu marinato, servito crudo
con alga nori, sesamo, riso, erba cipollina,
1 pz. di tartare di wagyu marinato
scottato al Flambe, cipollotti.

€ 12

侘寂

WABI SABI (3 PZ)

1 pz. tartare di branzino,
1 pz. tonno crudo,
1 pz ebi fritto con spicy maionese.

€ 15



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.

Il nigiri (握り) è l'equilibrio perfetto tra la compattezza del riso e la freschezza di un pesce dal taglio più spesso.

ニギリ盛り合わせ 居酒屋 **NEW!**

NIGIRI MIX IZAKAYA (6 PZ)

Mix di nigiri a scelta dallo chef

€ 15

鮪刺身

SASHIMI TONNO (6 PZ)

€ 10

鮭刺身

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



おつまみ OTSUMAMI

L'otsumami (おつまみ) 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 di lavoro.

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, semi di sesamo.

€ 5

バオ唐揚げ

BAO KARAAGE

Karaage, yuzu, maionese, cipollotto, zenzero.

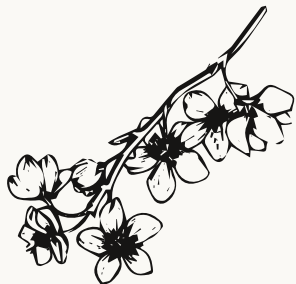
€ 6

バオ唐揚げ

KOROKKE (3 PZ)

Crocchette giapponesi fatte in casa con patate, chashu brasato, cipolla caramellata, panko e accompagnate con salsa maionese yuzu

€ 6



バオチャーシュー

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 allo Yuzu.

€ 7

海老ダイナマイト

EBI DYNAMITE

Bocconcini di tempura di gamberi con salsa spicy della casa.

€ 7

たこ焼き

TAKOYAKI

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

€ 7

グレーズドポークリブ

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, cavolo.

- aggiunta di Tonkatsu (cotoletta di maiale) **7€**

€ 15

カツ丼

KATSU DON

Letto di riso con cotoletta di maiale in stile giapponese accompagnato con salsa della casa e cavolo e zenzero

€ 14

唐揚げ丼

KAARAGE DON

Letto di riso con Pollo fritto, zenzero marinato, cavolo, maionese allo Yuzu, salsa ponzu, nori.

€ 10

チャーシュー丼

CHASHU DON

Letto di riso con Pancetta di maiale, zenzero marinato, cipollotto, salsa teriyaki, nori.

€ 10

野菜 天麩羅

YASAI TEMPURA DON

Letto di riso con Tempura di verdure, zenzero marinato, cavolo 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

Salmone 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. 🌶️

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, avocado, granella di pistacchio, pomodorini secchi.

€ 13



SPECIALE!

甘エビロール

AMAEBI ROLL

Ripieni di cetrioli, 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

PHILADELPHIA

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 escaglie di mandorle.

€ 13

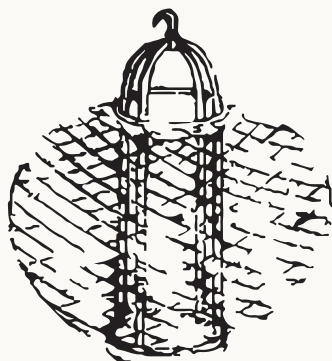


フィラデルフィアマグロ

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 (€ 12,90)

*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 • Mais • Mango (+ € 0,50) • Mozzarelline • Philadelphia •
Pomodorini • Rapa giapponese • Wakame • Zenzero • Zucchine fritte*

4. CRISPY

*Mandorle • Crispy onion • Arachidi • Tobiko (+ € 0,30) •
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
• 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

FATTO IN
CASA!

TAIYAKI

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

€ 6

柚子

FATTO IN
CASA!

YUZU PANNA COTTA

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

€ 7

抹茶スフレ

FATTO IN
CASA!

SOUFFLÈ MATCHA

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

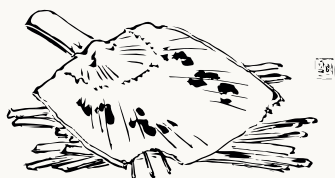
€ 7

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

FATTO IN
CASA!



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.*

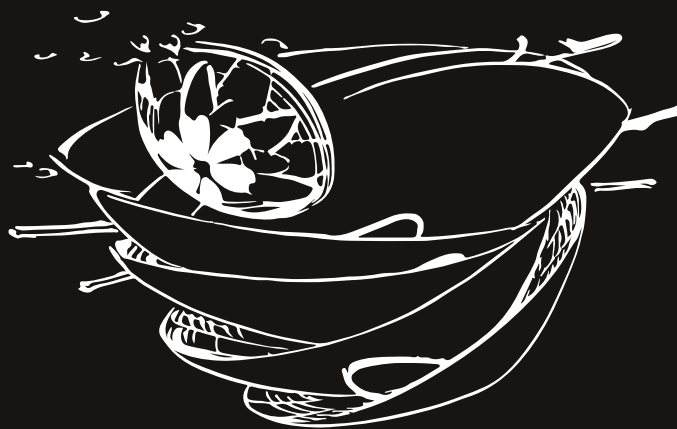
€ 5

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