



from bowl
to soul



sin da quando abbiamo aperto le nostre porte nel 1992, wagamama è stato un luogo dove nutrire l'anima, servendo equilibrate bowl di cucina asiatica in un'atmosfera conviviale

il nostro menu trae ispirazione da tutta l'asia: dai ramen bar del giappone, ai ristoranti della corea, fino ai mercati notturni della thailandia. sperimentando con sapori e consistenze, le nostre bowl sono ricche di gusto, nutrienti e appaganti. crediamo infatti che **mangiare bene significhi vivere bene**. per noi, il cibo è nutrimento. energia. il momento che scandisce il giorno e quello a cui si guarda con piacere dopo una lunga giornata. il cibo è un momento di gioia condivisa con le persone che amiamo. è il carburante che ci mantiene energici e coinvolti nella vita.

ecco perché ci siamo impegnati a creare bowl fresche e nutrienti che ti lasciano rin vigorito, ottimista + rigenerato. permettendoti di nutrire te stesso completamente. **dalla ciotola all'anima.**



per finire...

c'è sempre spazio per il dessert. questa volta con un tocco di freschezza + i sapori unici dell'asia

1406 daisuki (v) 7.1 €

savoiardo al matcha con crema di frutti rossi + soffice mousse allo yuzu* e frutto della passione

1407 matcha tiramisù (v) 7.1 €

rivisitazione giapponese del tradizionale tiramisù con pan di spagna al tè matcha*

1408 yuzu tarte (v) 7.1 €

tartelletta allo yuzu con meringa* + composta di fragole

1403 apple + cinnamon gyoza 6.1 €

gyoza* fritti farciti di mele con gelato* alla vaniglia + cannella

1405 reiwa (v) 7.1 €

mousse al cioccolato, composta di azuki*, zenzero + salsa al caramello

131 cheesecake cioccolato bianco e zenzero 6.5 €

cremosa cheesecake con una base di biscotti e un tocco di zenzero piccante*. salsa al caramello e zucchero a velo allo zenzero

142 banana katsu (v) 6.3 €

banana fresca ricoperta da una croccante panatura panko. servita con gelato* al caramello salato e topping al caramello



1407

ice cream

1401 gelato al sesamo nero (v) 5.1 €

tre palline di gelato* al sesamo servite con salsa al caramello

1402 sorbetto allo yuzu 5.1 €

sorbetto* allo yuzu con fragole + menta

1404 gelato al tè matcha (v) 5.1 €

tre palline di gelato* al tè matcha con salsa* al frutto della passione

140 reika gelato al cocco (v) 4.9 €

tre palline di gelato* al cocco con salsa* al frutto della passione + scaglie di cocco

128 gelato al caramello salato (v) 4.9 €

tre palline di gelato* al caramello salato con topping al caramello

bevande calde

caffè

731 espresso 1.6 €

7331 decaffeinato 1.9 €

733 americano 3 €

735 latte macchiato (v) 2.7 €

737 cappuccino (v) 2.5 €

739 ginseng (v) 2.5 €

743 orzo (v) 2.5 €

tè 3.3 €

761 english breakfast

tè dal gusto corposo e deciso

776 special jasmine

tè verde al gelsomino. foglia intera

778 lemon + ginger

miscela fresca e leggera di tè verdi al gusto di zenzero e agrumi

779 bancha fiorito

profumata miscela di tè verde giapponese e tè verde al gelsomino

771 green tea

gratis. max 2 porzioni / persona



1408

wagamama

sides + sharing

al vapore o fritti. gustate i nostri piccoli piatti pieni di sapore e perfetti per essere condivisi

bao

due piccoli panini* morbidi farciti

113 **barbecue coreano di manzo** **7.6 €**
tenero manzo al barbecue cotto a fuoco lento con cipolla rossa, verdura marinata* + maionese e sriracha

114 **mix di funghi (v)** **7.6 €**
funghi + melanzana con impanatura panko + maionese. guarnito con coriandolo

115 **pork belly** **7.8 €**
pancetta di maiale cotta a fuoco lento, mela con impanatura panko, maionese e sriracha. guarnito con coriandolo



new roti

un wrap* asiatico, aperto e scaldato alla griglia, farcito con un ripieno generoso e salse piene di carattere

111 **raisukatsu (v)** **9.7 €**
servito insieme alla nostra nuova salsa raisukatsu*, unendo le spezie dei nostri classici katsu + raisukaree condito con coriandolo e olio al peperoncino

109 **beef brisket** **9.7 €**
servito con sfilacci di manzo e salsa barbecue koreana piccante*, su un letto di verdure marinate*, spinaci freschi + maionese alla sriracha

112 **teriyaki chicken** **9.7 €**
servito con pollo e salsa barbecue koreana piccante*, su un letto di verdure marinate*, spinaci freschi + maionese alla sriracha

791 **chicken katsu** **9.7 €**
servito con pollo* ricoperto da una panatura panko, su un letto di verdure croccanti*, spinaci freschi + maionese alla sriracha

792 **yasai katsu (v)** **8.7 €**
servito con patata dolce ricoperta di panko, su un letto di verdure croccanti*, spinaci freschi + maionese alla sriracha e polvere koreana di peperoncino

i nostri gyoza

cinque ravioli* ricchi di sapore. serviti con una salsa* di accompagnamento

99 **anatra** **8.1 €**
gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* hoisin dolce alla ciliegia

101 **yasai | verdure** **7.7 €**
gyoza* verdi al vapore, serviti con salsa* chilli, soia + sesamo

102 **gamberi** **8.1 €**
gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* ponzu agli agrumi

100 **pollo** **7.7 €**
gyoza* al vapore, serviti con salsa* chilli, soia + sesamo

105 **pork** **7.7 €**
gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* chilli, soia + sesamo

i classici

107 **chilli squid** **9.3 €**
i nostri iconici calamari* fritti, conditi con shichimi. serviti con salsa* spicy vinegar

104 **edamame** **5.3 €**
edamame* semplicemente salati. toglieteli dal baccello e gustateli

103 **ebi katsu** **9.1 €**
croccanti gamberi* fritti con impanatura panko, guarniti con coriandolo fresco e spicchi di lime + chilli. serviti con una salsa* al chilli e aglio

95 **sticky miso corn** **7.8 €**
rondelle di mais in salsa* di miso. guarnite con chilli + semi di sesamo

97 **pork ribs** **8.7 €**
costine di maiale glassate in salsa* barbecue coreana. guarnite con un mix di semi di sesamo



poco piccante **mediamente piccante** **molto piccante** **coperto 2 €**

(v) vegetariano (vg) vegano **new** new **?** potrebbe contenere gusci o piccole ossa

* ingredienti congelati all'origine per garantirvi la migliore qualità possibile



donburi

una ciotola piena di anima. proteine ricche di sapore + verdure su un letto di riso fumante

gochujang rice bowl

pollo, gamberi* o silken tofu a scelta, ricoperti di salsa piccante al gochujang con bok choy, cetrioli sott'aceto*, cipolla bianca* e rossa. servito su un letto di riso bianco. rifinito con cipollotto, peperoncino rosso a fette e una spolverata di semi di sesamo e peperoncino in polvere

55 **gamberi*** 14.9 € **56** **pollo** 14.9 € **59** **tofu (v)** 13.9 €

teriyaki

manzo o pollo a scelta ricoperto di salsa teriyaki* su un letto di riso bianco, carote julienne, valeriana e cipollotti. guarniti con semi di sesamo e serviti con un contorno di kimchee

69 **manzo** 15.9 € **70** **pollo** 15.5 €

60 **sweet + sour chicken** 15.9 €
pollo croccante in salsa agrodolce* con peperoni rossi + verdi + cipolla rossa. servito con una cupola di riso bianco, una spolverata di polvere di peperoncino rosso. guarnito con cipollotto + zenzero

scegli il tuo riso
bianco (vg) al vapore / **riso sushi (vg)** al vapore

soulful bowls

una collezione di bowl per nutrire la tua anima

58 **naked katsu kokoro bowl** 15.9 €
pollo al curry grigliato su un letto di riso con edamame*, carote julienne, sottaceti giapponesi e insalata mista. servito con condimento al curry* katsu

katsu salad

pollo* o melanzane con impanatura panko, insalata mista, fettine di mela, cetrioli, edamame*, valeriana, sottaceti giapponesi, peperoncini rossi e coriandolo. servita con un contorno di salsa dressing al curry*

74 **pollo*** **77** **yasai | melanzane**

sushi bowls

una ciotola colorata che combina proteina a scelta e verdure su un letto di riso bianco. servita con insalata di alghe wakame, ravanello, edamame*, carote e melone giallo. condita con semi di sesamo tostanti e maionese

858 **tofu (v)** 13.1 € **244** **gamberi*** 15.9 € **856** **salmone*** 16.3 €
con maionese con maionese al miso con maionese al miso



teppanyaki

noodles alla piastra. saltati velocemente per mantenere i noodles morbidi e le verdure croccanti

yaki soba

soba noodles* cotti con uova, peperoni, germogli di soia e cipolla bianca + cipollotto. conditi con scalogno fritto croccante, zenzero sottaceto + semi di sesamo

40 **pollo + gamberi*** 14.9 € **41** **yasai | funghi (v)** 14.3 € **1141** **yasai | funghi** 14.3 €
scegli gli udon noodles* o i noodles di riso. togli l'uovo per rendere questo piatto vegano

pad thai

noodles di riso cotti in salsa amai* con uovo, germogli, porri, chilli e cipolla rossa + cipollotto. conditi con scalogno fritto, menta, coriandolo + uno spicchio di lime fresco

48 **pollo + gamberi*** 15.5 € **47** **yasai | tofu (v)** 15.1 € **1147** **yasai | tofu** 15.1 €
senza uovo per un piatto vegano

45 teriyaki soba controfiletto

soba noodles* cotti in salsa teriyaki* e olio al curry con controfiletto di manzo, bok choy, cipolla rossa + cipollotto, peperoncino + germogli di soia. conditi con coriandolo e una spolverata di semi di sesamo

51 crispy beef soba

soba noodles* cotti con uova, porri, germogli di soia, cipollotti e peperoncino. conditi con salsa teriyaki piccante* e conditi con peperoncino + coriandolo

personalizza i tuoi noodles
soba noodles* (v) sottili, pasta di grano all'uovo
udon noodles* (vg) spessi, pasta di grano senza uova
rice noodle (vg) sottili, tagliatelle di riso senza uovo né grano



ramen

sorseggia il brodo e fai slurp con i noodles. le nostre abbondanti ciotole sono ricche di proteine + verdure fresche

tantanmen

ramen noodles* immersi in un brodo di pollo extra ricco. condito con menma, kimchee + mezzo uovo aromatizzato al tè. guarnito con cipollotto e coriandolo

30 **beef brisket** 17.5 € **189** **pollo** 17.5 € **191** **yasai | funghi** 17.1 €

gyoza ramen

gyoza* al vapore, serviti con un abbondante brodo vegetale e ramen noodles*, bok choy alla piastra + pasta sambal piccante. conditi con cipollotto, coriandolo. serviti con un contorno di salsa gyoza*

37 **pollo*** con ramen noodles* + mezzo uovo aromatizzato al tè **21** **yasai | verdure*** con udon noodles*, senza uovo

20 grilled chicken

petto di pollo marinato + ramen noodles* serviti in un ricco brodo di pollo con dashi + miso. conditi con valeriana, menma e una guarnizione di cipollotto

31 shirodashi pork belly

pancetta di maiale cotta a fuoco lento con salsa barbecue coreana piccante* + ramen noodles* immersi in un ricco brodo di pollo con dashi + miso. conditi con valeriana, menma, wakame + mezzo uovo aromatizzato al tè. guarnito con cipollotto

new tom yum

una zuppa dolce e speziata ispirata alla cucina thailandese, a base di cocco e lemongrass. noodles di riso con funghi, cipolla rossa e cipollotto, pomodorini e germogli di soia. Il tutto guarnito con coriandolo e menta

221 **gamberi*** **220** **pollo** **222** **funghi (v)**

scegli il tuo brodo
light leggero e delicato brodo di pollo o verdure
spicy leggero brodo di pollo o verdure piccante*
rich ricco brodo di pollo con dashi + miso

extras

303 **chillies** 1.3 € **308** **new** **bao** 2.5 €
300 **riso** 2.7 € **309** **new** **roti** 2.9 €
301 **noodles* (v)** 2.7 € **310** **tofu** 2 €
314 **beef brisket** 5 € **307** **funghi** 3 €
3140 **controfiletto** 7 € **204** **salsa** 1 €
322 **pollo** 3.5 € **306** **kimchee** 1.3 €
316 **chicken katsu*** 4 € **305** **uovo morbido aromatizzato al tè (v)** 1.5 €
323 **fish katsu*** 3.5 € **304** **sottaceti giapponesi** 1.3 €
321 **maiale** 3.5 €
313 **gamberi*** 3.5 €



curry

delicati + profumati o che abbiano un sapore più speziato, i nostri curry sono pieni di gusto

raisukaree

leggero curry* di cocco e agrumi. taccole, peperoni, cipolla rossa + cipollotto. riso bianco. un pizzico di semi di sesamo. chilli rossi. coriandolo + lime fresco

79 **gamberi*** **75** **pollo** **76** **tofu**

katsu

pollo* o verdure ricoperti da una croccante impanatura panko e conditi con riso bianco e un'aromatica salsa katsu al curry*. servito con insalata mista + sottaceti giapponesi

71 **pollo*** **72** **yasai**
patate dolci. melanzane. zucca

scegli il tuo riso
bianco (vg) al vapore / **riso sushi (vg)** al vapore

scansiona
e lasciati ispirare dalle
foto dei nostri piatti!



allergie + intolleranze se hai un'allergia o un'intolleranza, ti chiediamo di comunicarlo al tuo cameriere prima dell'ordine. il manager di sala prenderà personalmente il tuo ordine e il manager di cucina preparerà personalmente il tuo cibo, come da te richiesto. questo significa che il tuo piatto potrebbe avere un tempo di preparazione più lungo, perché facciamo molta attenzione nel prevenire eventuali contaminazioni. inoltre ti informiamo che non possiamo garantire l'assoluta assenza di allergeni, in quanto i piatti vengono preparati dove questi ingredienti sono presenti. ci occupiamo di rimuovere eventuali piccole ossa o gusci dai nostri piatti, ma c'è una piccola possibilità che in alcuni possano rimanere