



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 rinvigorito, 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 6.3 €

gyoza farciti alle mele* fritti 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 6.7 €

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 1.7 €

7331 decaffeinato 1.9 €

733 americano 3 €

735 latte macchiato (v) 2.7 €

737 cappuccino (v) 2.7 €

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** 7.9 €
tenero manzo al barbecue cotto a fuoco lento con cipolla rossa, verdura marinata* + maionese e sriracha

114 **mix di funghi** 7.9 €
funghi + melanzana con impanatura panko + maionese, guarnito con coriandolo

115 **pork belly** 7.9 €
pancetta di maiale cotta a fuoco lento, mela con impanatura panko, maionese e sriracha. guarnito con coriandolo

i nostri gyoza

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

108 **beef** 7.9 €
gyoza* al vapore, serviti con salsa barbecue coreana*

99 **anatra** 7.9 €
gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa hoisin dolce alla ciliegia*

101 **yasai | verdure** 7.9 €
gyoza verdi* al vapore, serviti con salsa chilli, soia + sesamo*

102 **gamberi** 8.3 €
gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa ponzu agli agrumi*

100 **pollo** 7.9 €
gyoza* al vapore, serviti con salsa chilli, soia + sesamo*

105 **pork** 7.9 €
gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa chilli, soia + sesamo*

da condividere

117 **miso vegetables** 6.3 €
croccanti sticks di peperone rosso, fagiolini* saltati in salsa sticky miso*, guarniti con zenzero fresco e cipollotto julienne + lime

i classici

960 **lollipop prawn kushiyaki** 9.5 €
spiedini di gamberi marinati con lemongrass + chilli*, serviti con lime caramellato

107 **chilli squid** 9.5 €
i nostri iconici calamari* fritti, conditi con shichimi. serviti con salsa spicy vinegar*

104 **edamame** 5.5 €
edamame* semplicemente salati. toglieteli dal baccello e gustateli

103 **ebi katsu** 9.3 €
croccanti gamberi* fritti con impanatura panko, guarniti con coriandolo fresco e spicchi di lime + chilli. serviti con una salsa al chilli e aglio*

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

roti

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

109 **beef brisket** 10.3 €
servito con sfilacci di manzo e salsa barbecue coreana piccante*, su un letto di verdure marinate*, spinaci freschi + maionese alla sriracha

112 **teriyaki chicken** 10.3 €
servito con pollo e salsa teriyaki piccante*, su un letto di verdure marinate*, spinaci freschi + maionese alla sriracha

791 **chicken katsu** 10.3 €
servito con pollo* ricoperto da una panatura panko, su un letto di verdure croccanti*, spinaci freschi + maionese alla sriracha

792 **yasai katsu (v)** 9.9 €
servito con patata dolce ricoperta di panko, su un letto di verdure croccanti*, spinaci freschi + maionese alla sriracha e polvere coreana di peperoncino



curry

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

new **coconut kare** 18.3 €
ricco + agrumato con un tocco di chilli. verdure verdi, fagiolini* e zucca accompagnati da una cupola di riso bianco. servito con asian slaw*, valeriana e uno spicchio di lime fresco

65 **coscia di pollo marinata** **63** **yasai | zucca**

raisukaree 18.4 €
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 15.9 €
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



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*** 15.3 € **56** **pollo** 15.3 € **59** **tofu (v)** 14.5 €

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 servito con un contorno di kimchee

69 **manzo** 16.3 € **70** **pollo** 15.9 €

60 **sweet + sour chicken** 16.3 €
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 13.7 €
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, daikon, edamame*, carote e ananas. condita con semi di sesamo tostanti e maionese

244 **gamberi*** 16.5 € **856** **salmone*** 16.5 € **858** **tofu (v)** 13.9 €
con maionese al miso con maionese al miso con maionese



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*** 15.3 € **41** **yasai | funghi (v)** 14.7 € **1141** **yasai | funghi** 14.7 €
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*** 15.9 € **47** **yasai | tofu (v)** 15.7 € **1147** **yasai | tofu** 15.7 €
senza uovo per un piatto vegano

45 **teriyaki soba controfiletto** 18.9 €
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** 17.5 €
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

extras

303 **chillies** 1.3 € **308** **bao*** 2.5 €
300 **riso** 2.7 € **309** **roti*** 2.9 €
301 **noodles* (v)** 2.7 € **313** **gamberi*** 3.6 €
314 **beef brisket** 5.3 € **310** **tofu 2 €**
317 **ramen chicken** 3.7 € **315** **salmone*** 8.5 €
3140 **controfiletto** 7.5 € **307** **funghi** 3.2 €
322 **chicken** 3.7 € **204** **salsa** 1.1 €
316 **chicken katsu*** 4.1 € **306** **kimchee** 1.5 €
323 **fish katsu*** 3.7 € **305** **uovo morbido aromatizzato al tè (v)** 1.6 €
321 **maiale** 3.7 € **304** **sottaceti giapponesi** 1.3 €

(v) vegetariano (vg) vegano * potrebbe contenere gusci o piccole ossa * i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



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** 17.9 € **189** **pollo** 17.9 € **191** **yasai | funghi** 17.5 €
con brodo di verdure

gyoza ramen 16.9 €
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*** **21** **yasai | verdure***
con ramen noodles* + mezzo uovo aromatizzato al tè con udon noodles*. senza uovo

20 **grilled chicken** 15.7 €
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** 16.5 €
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

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



allergies + intolerances se hai un'allergia o un'intolleranza, ti chiediamo di comunicarlo al personale 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

l'elenco dettagliato degli allergeni dei piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al reg ue 1169/2011. adottiamo rigorose precauzioni per prevenire la contaminazione alimentare, ma non possiamo garantire la totale assenza di allergeni, poiché cibi e bevande vengono preparati in cucine dove questi ingredienti sono presenti

i nostri piatti vegetariani e vegani sono preparati con grande attenzione, ma può verificarsi una minima contaminazione con prodotti di origine animale

poco piccante mediamente piccante molto piccante new new refreshed refreshed coperto 2 €