



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)

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

1407 matcha tiramisù (v)

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

1408 yuzu tarte (v)

tartelletta allo yuzu con meringa* + composta di fragole

1403 apple + cinnamon gyoza

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

1405 reiya (v)

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

131 cheesecake cioccolato bianco e zenzero

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)

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)

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

1402 sorbetto allo yuzu

sorbetto allo yuzu* con fragole + menta

1404 gelato al tè matcha (v)

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

140 reika gelato al cocco (v)

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

128 gelato al caramello salato (v)

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

bevande calde

caffè

731 espresso

7331 decaffeinato

733 americano

735 latte macchiato (v)

737 cappuccino (v)

739 ginseng (v)

743 orzo (v)

tè

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

APR-2025-UI

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

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

114 mix di funghi

funghi + melanzana con impanatura panko + maionese. guarnito con coriandolo

115 pork belly

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 new beef

gyoza* al vapore, serviti con salsa barbecue coreana*

99 anatra :

gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa hoisin dolce alla ciliegia*

101 yasai | verdure

gyoza verdi* al vapore, serviti con salsa chilli, soia + sesamo*

102 gamberi

gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa ponzu agli agrumi*

100 pollo

gyoza* al vapore, serviti con salsa chilli, soia + sesamo*

105 pork

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

da condividere

117 new miso vegetables

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

kokopanko

pollo o melanzane con impanatura panko, fritti e croccanti, insaporiti da un tocco di cocco, peperoncino + lime rub. guarniti con coriandolo e serviti con maionese sriracha da accompagnamento

96 pollo

98 melanzane

121 bang bang prawns

gamberi croccanti* ricoperti da una maionese piccante*, cipollotto, peperoncino e lime fresco

i classici

960 new lollipop prawn kushiyaki

spiedini di gamberi marinati con lemongrass + chilli*, serviti con lime caramellato

107 chilli squid

i nostri iconici calamari* fritti, conditi con shichimi. serviti con salsa spicy vinegar*

104 edamame

edamame* semplicemente salati. toglieteli dal baccello e gustateli

103 ebi katsu

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

costine di maiale glassate in salsa barbecue coreana*, guarnite con un mix di semi di sesamo

110 bang bang cauliflower

cavolfiore croccante ricoperto dalla nostra salsa firecracker* con cipolla rossa + cipollotto, condito con zenzero fresco e coriandolo

roti

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

109 beef brisket

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

112 teriyaki chicken

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

791 chicken katsu

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

792 yasai katsu (v)

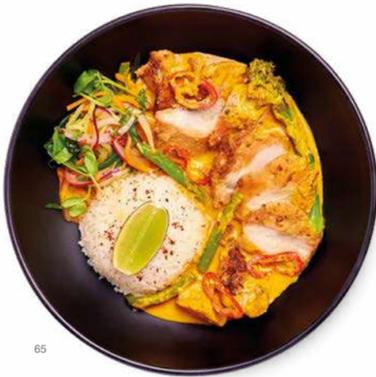
servito con patata dolce ricoperta di panko, su un letto di verdure croccanti*, spinaci freschi + maionese alla sriracha e polvere coreana di peperoncino



117



108



65



55



51



31

curry

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

new coconut kare

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

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

firecracker

un piatto audace e piccante. servito con taccole, peperoni rossi + verdi, cipolla bianca + scalogno + peperoncini rossi piccanti. accompagnato da una cupola di riso bianco con semi di sesamo, shichimi e uno spicchio di lime fresco

93 gamberi*

92 pollo

91 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



58

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*

56 pollo

59 tofu (v)

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

70 pollo

60 sweet + sour chicken

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

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, fette 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

refreshed 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 tostati e maionese

244 gamberi*

con maionese al miso

856 salmone* :

con maionese al miso

858 tofu (v)

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*

41 yasai | funghi (v)

1141 yasai | funghi

scegli gli udon noodles* o i noodles di riso. toglì 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*

47 yasai | tofu (v)

1147 yasai | tofu

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

extras

303 chillies

300 riso

301 noodles* (v)

314 beef brisket

317 ramen chicken

3140 controfiletto

322 chicken

316 chicken katsu*

323 fish katsu*

321 maiale

308 bao*

309 roti*

313 gamberi*

310 tofu

315 salmone* :

307 funghi

204 salsa

306 kimchee

305 uovo morbido aromatizzato al tè (v)

304 sottaceti giapponesi

(v) vegetariano

■ (vg) vegano

⚠ potrebbe contenere gusci o piccole ossa

* i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

🔥 poco piccante

🔥🔥 mediamente piccante

🔥🔥🔥 molto piccante

new new

refreshed refreshed

coperto



scansiona e lasciati ispirare dalle foto dei nostri piatti!

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