

# wagamama

## sides

da ordinare con il tuo piatto principale o da condividere

104. **edamame (vg)** 5.30  
fagioli\* edamame al vapore serviti con sale o sale all'aglio e chilli
109. **raw salad (vg)** 4.20  
insalata fagioli edamame\*, pomodorini, alghe e mooli marinati, carota e cipolla rossa. condita con scalogno fritto e completata con il condimento wagamama
96. **prawn kushiyaki** 7.90  
spiedini di gambero\* alla griglia. marinatura di citronella\* + peperoncino. lime caramellato
103. **ebi katsu** 8.30  
croccanti gamberi\* fritti in impanatura panko. serviti con lime e salsa piccante di chilli e aglio
- ★ 110. **bang bang cauliflower (v)** 5.30  
croccanti cavolfiori saltati al wok con salsa\* firecracker, cipolla rossa e cipollotto, guarniti con zenzero fresco e coriandolo
- ★ 107. **chilli squid** 7.50  
croccanti calamari\* fritti con una polverata di spezie shichimi. serviti con salsa\* di chilli e coriandolo
116. **miso aubergine (vg)** • new • 6.80  
melanzane fritte, funghi shiitake, spinaci, zenzero, miso, semi di sesamo, peperoncino
121. **bang bang prawns** • new • 9.10  
maionese firecracker, cipolla rossa + cipollotto, coriandolo, peperoncino, lime fresco
- ★ **gyoza**  
cinque gustosi ravioli\* ripieni di bontà
- al vapore**  
cotti al vapore, grigliati e serviti con salsa
101. **yasai i verdure (vg)** 6.90
100. **pollo** 6.90
105. **pulled pork** | sfilacci di maiale 7.10
- fritti**  
serviti con salsa
102. **gamberi** 7.10
- ★ **bao steamed buns** 6.90  
due piccoli morbidi panini\* serviti con maionese + coriandolo
114. **mix di funghi (v)** e melanzana in impanatura panko
113. **barbecue coreano di manzo\*** e cipolla rossa



**extras** gustose aggiunte ai tuoi piatti

300. **riso (vg)** 2.30
301. **noodles\* (v)** 2.30
302. **zuppa miso (vg)** 2.30
304. **sottaceti giapponesi (vg)** 1.20
303. **chillies (vg)** 1.20

30

## ramen

il nostro ramen è un ricco piatto di brodo caldo con noodles preparati al momento e toppings, servito nella tradizionale ciotola nera

raccomandato dallo chef

30. **tantanmen beef brisket** 16.90  
barbecue coreano di manzo\* servito su un letto di noodles\* in un ricchissimo brodo di pollo. completato con mezzo uovo marinato al tè, menma, kimchee e cipollotto. per finire coriandolo e olio al chilli
20. **chicken** 13.90  
pollo\* grigliato su noodles\* immersi in un ricco brodo di pollo\* con dashi e miso. guarnito con songino e valeriana, menma e cipollotto
1123. **kare burosou (vg)** 15.90  
tofu fritto coperto di shichimi. misto di funghi alla griglia, valeriana, carote, peperoncino, coriandolo, udon noodles\*, brodo vegetale al curry\*
- chilli**  
noodles\* in brodo di pollo piccante con cipolla rossa, cipollotto, germogli di soia, chilli, coriandolo e lime fresco
24. **manzo** 17.50 25. **pollo\*** 15.90
34. **chilli prawn + kimchee ?** 14.90  
code di gambero\* marinate, germogli di soia, erba cipollina, kimchee, lime fresco, coriandolo, brodo vegetale piccante
- scegli il tuo brodo**
- light** leggero brodo di pollo e verdure
- spicy** leggero brodo di pollo o verdure infuso con chilli
- rich** ricco brodo di pollo con dashi e miso
- donburi**  
il tradizionale donburi è una grossa ciotola di riso con pollo, manzo o gamberetti e verdure croccanti
53. **yasai yakimeshi (vg)** • new • 13.90  
tofu, riso bianco, taccola, carota, cipolla rossa + cipollotto, patata dolce, zucca butternut, cetriolo, scalogno, uovo fritto, pasta piccante
54. **beef yakimeshi** • new • 14.90  
controfiletto, riso bianco, taccola, carota, cipolla rossa + cipollotto, patata dolce, zucca butternut, cetriolo, scalogno, uovo fritto, pasta piccante
- teriyaki**  
salsa\* teriyaki, riso bianco, carote, valeriana, erba cipollina, semi di sesamo, contorno di kimchee
69. **manzo\*** 15.90 70. **pollo\*** 13.90
- cha han**  
riso integrale, uova, funghi, taccole, mais, erba cipollina, sottaceti giapponesi
77. **pollo\* + gamberi\*** 12.90 78. **yasai** i tofu e verdure (v) 11.50
- scegli il tuo riso**
- bianco** vapore **integrale** leggermente nocciolato
305. **uovo morbido aromatizzato al tè (v)** 1.20
306. **kimchee** 1.20  
cavolo fermentato piccante + ravanello con aglio, contiene pesce + frutti di mare



## teppanyaki

grande piatto di noodles alla griglia. saltati velocemente così i noodles sono morbidi ma le verdure croccanti

### teriyaki soba

soba noodles\* in olio al curry, taccole, cavoli bok choy, cipolla rossa, chilli e germogli, in salsa\* teriyaki. guarniti con semi di sesamo

45. **controfiletto** 17.90 46. **salmone\* ?** 17.50

### yaki soba

soba noodles\* con peperone, germogli, uovo, cipolla bianca e cipollotto. guarniti con scalogno fritto, zenzero sottaceto e semi di sesamo

40. **pollo\* e gamberi\*** 12.90
41. **yasai** i funghi e verdure (v) 11.50

### 42. yaki udon 14.90

udon noodles\* in olio al curry con pollo\*, gamberi\*, chikuwa\*, uova, germogli, porro, funghi e peperone. guarniti con scalogno fritto, zenzero sottaceto e semi di sesamo

### pad thai

noodles\* di riso in salsa\* amai con germogli, porri, uovo, cipollotto, chilli e cipolla rossa. guarniti con scalogno fritto, erbe fresche e lime

48. **pollo\* + gamberi\*** 14.90 47. **yasai** i tofu e verdure (v) 13.50

### personalizza i miei noodles

**soba\*** sottili, pasta di grano all'uovo

**udon\*** (vg) spessi, pasta bianca senza uova

**rice noodles (vg)** sottili, pasta basica senza uova né grano

40



## curry

con un tocco di freschezza. cotto pazientemente per infondere il sapore che va da delicato + fragrante fino a molto speziato

### samla\*

fragante e speziato curry di citronella e cocco con peperone, funghi shiitake e pomodorini. servito con riso bianco e guarnito con cipollotti, chilli e coriandolo

56. **pollo\*** 14.90 57. **yasai** i tofu e verdure (vg) 13.50

### katsu

pollo\* o verdure fritti in croccante impanatura panko, con salsa\* curry aromatica, con un contorno di riso e insalata mista

71. **pollo\*** 13.90 72. **yasai** i patate dolci, melanzane, zucca (vg) 12.50

### scegli il tuo riso

**bianco** vapore **integrale** leggermente nocciolato

scarica l'app  
e scopri tutta la bontà  
del nostro programma  
fedeltà!



## kokoro

è un equilibrio di mente,  
spirito e cuore, traboccante  
di sapore e ricca  
di ingredienti freschi.

58. **naked katsu bowl**  
• new • 13.90

pollo grigliato al curry, riso integrale, fagioli edamame, carote julienne, insalata condita, sottaceti giapponesi, salsa al curry katsu a lato

82. **shichimi tofu kokoro (vg)**  
• new • 12.90

tofu silken ricoperto di shichimi, riso bianco, cavolo, carote, fagioli edamame, cipolla rossa, patata dolce, peperoni rossi + verdi, salsa teriyaki, peperoncino, coriandolo, lime fresco

81. **teriyaki salmon kokoro**  
• new • 17.90

salmone teriyaki, riso bianco, cavolo, carote, fagioli edamame, cipolla rossa, patata dolce, peperoni rossi + verdi, salsa teriyaki, peperoncino, coriandolo, lime fresco

scopri i nostri drink



**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, perchè 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.

**altri menu** da wagamama ci piace offrire scelte e possibilità. Abbiamo un menu dedicato vegetariano + vegano e un menu bimbi perfetto per i nostri piccoli amanti dei noodles

## salads

fresche, leggere e nutrienti

### 65 - pad thai 12.40

pollo\* allo zenzero. gamberi\*, insalata mista. taccole, pomodori datterini, barbabietola sottaceto, carote + cipolla rossa. scalogno fritto. salsa nuoc cham + miso allo zenzero

## dolci

qualcosa di dolce ed inaspettato. una selezione di dessert ispirati ai sapori asiatici

### ★ 131 - cheesecake\* cioccolato bianco e zenzero (v) 5.90

servita con una salsa\* allo zenzero e toffee leggermente piccante

### 144 - chocolate layer cake\* (v) 5.90

strati di pan di spagna al cioccolato con crema al cioccolato e crema di nocciole. servito con gelato alla vaniglia

### ★ 146 - tortino\* limone e yuzu (v) 5.90

servito con composta di lamponi e menta fresca

## gelati

qualcosa di rinfrescante per soddisfare i tuoi sensi. una selezione di gelati e sorbetti per liberare la mente

### 140 - coconut reika\* (v) 4.50

gelato\* al cocco con salsa\* al frutto della passione e scaglie di cocco

### ★ 128 - salted caramel ice cream\* (v) 4.50

gelato\* al caramello salato servito con una salsa\* allo zenzero e toffee leggermente piccante e semi di sesamo caramellati

## centrifughe

spremute, versate fresche

regular 5.10 large 6.10

02 - **fruit** (v) mela, arancia, frutto della passione

03 - **orange** (v) succo d'arancia

04 - **carrot** (vg) con zenzero fresco

06 - **super green** (vg) mela, menta, sedano, lime

08 - **tropical** (v) mango\*, mela, arancia

10 - **blueberry\* spice** (vg) mirtillo\*, mela, carota, zenzero fresco



## bevande calde

tè 3.00

761 - **english breakfast** tè dal gusto corposo e deciso

774 - **genmaicha** tè verde con riso soffiato e tostato

775 - **lapsang souchong** tè nero affumicato

776 - **special jasmine** tè verde al gelsomino, foglia intera

777 - **special gunpowder** tè verde cinese a 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

781 - **pai mu tan** tè bianco cinese "peonina bianca"

771 - **tè verde** gratis. max 2 porzioni / persona

## caffè

731 - **espresso** 1.60

732 - **espresso doppio** 2.90

7331 - **decaffeinato** 1.90

733 - **americano** 1.90

735 - **latte macchiato** 2.00

737 - **cappuccino** 2.00

7371 - **cappuccino decaffeinato** 2.10

739 - **ginseng** 2.00

741 - **ginseng grande** 2.50

743 - **orzo** 2.00

740 - **orzo grande** 2.50

742 - **marocchino** 2.00

745 - **cioccolata calda** 4.00

912 - **kids coccochino gratis** max 1 porzione / bambino

## sake

bevanda nazionale giapponese, prodotta dal riso

bottiglia bicc.

530 - **masumi karakuchi gold futsushu** 180ml 14.90

di corpo ed aroma leggeri, facile da bere e da abbinare con molti piatti. un sake da pasto per tutte le occasioni

536 - 537 | **rokkasen nigori** 300ml 19.00 6.00

sake torbido dal gusto fresco, lievissima frizzantezza naturale, aroma dolce, sapore di riso

524 - 525 | **koikawa beppin junmai** 720ml 39.00 8.00

gusto medio secco, bilanciato, finissimo retrogusto amarognolo. ideale con piatti di carne

526 - 527 | **hatsumago densho honjozo** 720ml 39.00 8.00

gusto ricco, dovuto al metodo tradizionale di produzione "kimoto", profumo piacevole, gusto rotondo amarognolo

532 - 533 | **kodakara yuzu** 720ml 70.00 10.00

liquore leggero allo yuzu (agrumi giapponese). aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. fresco e fruttato, ottimo per cocktail moderni o da solo

534 - 535 | **kikuisami umeshu** 720ml 70.00 10.00

liquore leggero alle prugne giapponesi di qualità fatto con nihonhu puro. molto equilibrato nel gusto, acidità e dolcezza naturale della prugne

528 - 529 | **kuromatsu kenbishi futsushu** 900ml 49.00 8.00

palato deciso ed elegantemente amaro, poi si apre nella morbidezza del riso e dell'umami, prima di finire in modo deciso

## acqua e bibite

705 - **coca cola | zero | light** 330ml 3.00

706 - **sprite | fanta** 330ml 3.00

715 - 716 | **ginger beer | chinotto bio** 200/330ml 3.70

717 - 718 | **tonica | gassosa bio** 200/330ml 3.70

710 - **tè freddo bio bianco | limone | pesca | nero** 355ml 3.70

701 - **acqua naturale** 450ml 2.50

702 - **acqua frizzante** 450ml 2.50

## birre

realizzate per integrare i sapori dei nostri piatti. le bottiglie sono ottime per essere condivise.

601 | 602 - **asahi** giappone 330ml 4.10 | 500ml 6.90

605 - **kirin** giappone 500ml 6.90

611 - **iki** giappone 330ml 4.90

613 - **singha** thailandia 330ml 5.10

630 | 603 - **birra asahi alla spina** 200ml 3.20 | 400ml 4.90



## vino

### rossi

431 - **valpolicella doc le caleselle** 750ml btl 19.90 bicc. 4.90

432 - **nadir syrah sicilia doc** 750ml btl 22.90 bicc. 5.90

### bianchi

411 - **foliar lugana doc** 750ml btl 19.90 bicc. 4.90

412 - **bouquet bianco terre siciliane igt** 750ml btl 21.90 bicc. 5.50

### rosé

451 - **rosammuri terre siciliane igt** 750ml btl 16.90 bicc. 4.50

### bollicine

461 - **valdobbadiene prosecco sup. docg** 750ml btl 19.90 bicc. 4.90

466 - **blanc de blancs franciacorta docg** 750ml btl 32.90 bicc. 7.90



scarica l'app  
e scopri tutta la bontà  
del nostro programma  
fedeltà!







## salads

the wagamama way. light, vibrant, nourishing

- 65 - **pad thai** 12.40  
ginger chicken\*, prawns\*, mixed leaves, mangetout, baby plum tomatoes, shredded pickled beetroot, carrot + red onion, fried shallots, nuoc cham + ginger miso dressing

## desserts

something sweet but different. a selection of desserts\* inspired by the flavours of asia

- ★ 131 - **white chocolate and ginger cheesecake\*** (v) 5.90  
served with a chilli toffee + ginger sauce\*
- 144 - **chocolate layer cake\*** (v) 5.90  
layers of chocolate sponge, dark chocolate parfait and hazelnut cream. served with vanilla ice cream
- ★ 146 - **yuzu + lemon tart\*** (v) 5.90  
with raspberry compote + fresh mint

## ice creams

something refreshing to satisfy the senses. a selection of ice creams\* to cleanse the min

- 140 - **coconut reika\* ice cream** (v) 4.50  
with coconut flakes + passion fruit sauce
- ★ 128 - **salted caramel ice cream\*** (v) 4.50  
with caramelised sesame seeds, chilli toffee + ginger sauce

## fresh juices

squeezed, pulped, poured fresh

regular 5.10 large 6.10

- 02 - **fruit** (v) apple, orange, passion fruit
- 03 - **orange** (v)
- 04 - **carrot** (vg) with fresh ginger
- 06 - **super green** (vg) apple, mint, celery and lime
- 08 - **tropical** (v) mango\*, apple, orange
- 10 - **blueberry spice** (vg) blueberry\*, apple, carrot, fresh ginger



## hot drinks

tea 3.00

- 761 - **english breakfast** tea blend with a full bodied taste
- 774 - **genmaicha** green tea with puffed and toasted rice
- 775 - **lapsang souchong** smoked black tea
- 776 - **special jasmine** green leaf jasmine tea
- 777 - **special gunpowder** whole leaf chinese green tea
- 778 - **lemon + ginger** fresh and light blend of green tea with taste of ginger and citrus fruits
- 779 - **bancha fiorito** fresh and light blend of jasmine flavoured green tea
- 781 - **pai mu tan** white peony tea
- 771 - **tè verde** free. max 2 portions / person

## coffee + others

- 731 - **espresso** 1.60
- 732 - **double espresso** 2.90
- 7331 - **decaf coffee** 1.90
- 733 - **americano** 1.90
- 735 - **latte** 2.00
- 737 - **cappuccino** 2.00
- 7371 - **decaf cappuccino** 2.10
- 739 - **ginseng** 2.00
- 741 - **ginseng big size** 2.50
- 743 - **barley** 2.00
- 740 - **barley big size** 2.50
- 742 - **marocchino** 2.00
- 745 - **hot chocolate** 4.00
- 912 - **kids coccochino free** max 1 portion / kid

## sake

japan's national drink, brewed from rice

btl glass

- 530 - **masumi karakuchi gold futsushu** 180ml 14.90  
light body and aroma, easy to drink and to combine with many dishes. a sake for all occasions
  - 536 - 537 | **rokkasen nigori** 300ml 19.00 6.00  
cloudy sake with a refreshing taste, naturally sparkling, with a light rice flavour
  - 524 - 525 | **koikawa beppin junmai** 720ml 39.00 8.00  
medium dry, balanced taste, with aromas of rice and a slightly bitter aftertaste. deal with meat dish
  - 526 - 527 | **hatsumago denso honjozo** 720ml 39.00 8.00  
rich taste, due to the traditional method of "kimoto" production. pleasant scent, round taste
  - 532 - 533 | **kodakara yuzu** 720ml 70.00 10.00  
light yuzu liqueur (japanese citrus), aroma of bergamot, lemon, grapefruit and cider. fresh and fruity, great for modern cocktails or "solo"
  - 534 - 535 | **kikuisami umeshu** 720ml 70.00 10.00  
quality japanese plum liqueur made with pure nihonhu. very balanced in taste, acidity and the natural sweetness of the plums
  - 528 - 529 | **kuromatsu kenbishi futsushu** 900ml 49.00 8.00  
palate decidedly and elegantly bitter, opens into the softness of rice and umami, before ending in a decisive manner
- ## soft drinks
- 705 - **coke** | zero | light 330ml 3.00
  - 706 - **sprite** | fanta 330ml 3.00
  - 715 - 716 | **ginger beer** | chinotto bio 200/330ml 3.70
  - 717 - 718 | **tonic water** | gassosa bio 200/330ml 3.70
  - 710 - **iced tea bio white** | lemon | peach | black 355ml 3.70
  - 701 - **still water** 450ml 2.50
  - 702 - **sparkling water** 450ml 2.50

★ **single use**  
for your safety

## beer

crafted to complement the flavours of asia. big bottles are good for sharing

- 601 | 602 - **asahi** japan 330ml 4.10 | 500ml 6.90
- 605 - **kirin** japan 500ml 6.90
- 611 - **iki** japan 330ml 4.90
- 613 - **singha** thailand 330ml 5.10
- 630 | 603 - **asahi draft beer** 200ml 3.20 | 400ml 4.90



## wine

red

- 431 - **valpolicella doc le caleselle** 750ml btl 19.90 glass 4.90
- 432 - **nadir syrah sicilia doc** 750ml btl 22.90 glass 5.90

white

- 411 - **folar lugana doc** 750ml btl 19.90 glass 4.90
- 412 - **bouquet bianco terre siciliane igt** 750ml btl 21.90 glass 5.50

rosé

- 451 - **rosammuri terre siciliane igt** 750ml btl 16.90 glass 4.50

sparkling

- 461 - **valdobbiadene prosecco sup. docg** 750ml btl 19.90 glass 4.90
- 466 - **blanc de blancs franciacorta docg** 750ml btl 32.90 glass 7.90



download the app  
and discover our loyalty  
program!

