

itsuraku

negli ultimi anni abbiamo imparato ad assaporare ancor di più ogni momento di gioia

come promotori del gusto che fa bene all'anima il nostro obiettivo è unire il cibo genuino alla convivialità. come gustare un buon piatto speziato mentre si chiacchiera, perdersi tra uno slurp e l'altro nel vapore dei ramen noodles o far tintinnare un bicchiere per festeggiare

il cibo tocca la nostra anima e ci avvicina alla costante ricerca del piacere

itsuraku è il raggiungimento del piacere



per finire...

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

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) 5.7 €

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



144 chocolate cake* 6.5 €

torta al cioccolato con salsa al cioccolato e zucchero a velo, guarnita da un rametto di menta. servita con una pallina di gelato alla vaniglia*

146 yuzu + lemon cheesecake* (v) 6.5 €

servito con composta di lamponi* + menta fresca



ice cream

140 coconut reika ice cream* (v) 4.6 €

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

128 gelato* al caramello salato (v) 4.6 €

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

bevande calde

caffè

731 espresso 1.6 €

7331 decaffeinato 1.9 €

733 americano 1.9 €

735 latte macchiato 2.3 €

737 cappuccino 2.1 €

741 ginseng 2.5 €

740 orzo 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



FEB-2024-A



wagaama

