

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 6.3 €

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\* 6.3 €

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) 6.3 €

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



wagaama

## appetiser

al vapore, fritti, allo spiedo, gustate i nostri piccoli piatti pieni di sapore e perfetti per essere condivisi



115

### bao steamed buns

due piccoli panini\* morbidi farciti

- 113** **barbecue coreano di manzo** **7.2 €**  
tenero manzo al barbecue cotto a fuoco lento con cipolla rossa, verdura marinata\* + maionese e sriracha

- 114** **mix di funghi** **7.2 €**  
funghi + melanzana con impanatura panko + maionese, guarnito con coriandolo

- 115** **pork belly** **7.3 €**  
pancetta di maiale cotta a fuoco lento, mela con impanatura panko, maionese e sriracha, guarnito con coriandolo



### i classici

- 107** **chilli squid** **8.9 €**  
i nostri iconici calamari\* fritti, conditi con shichimi, serviti con salsa\* spicy vinegar

- 104** **edamame\*** **4.6 €**  
semplicemente salati, toglieteli dal baccello e gustateli

- 103** **ebi katsu** **8.1 €**  
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** **7.2 €**  
rondelle di mais in salsa\* di miso, guarnite con chilli e semi di sesamo

- 97** **pork ribs** **8 €**  
costine di maiale glassate in salsa\* barbecue coreana, guarnite con un mix di semi di sesamo

### i nostri gyoza

cinque ravioli\* ricchi di sapore, serviti con una salsa\* di accompagnamento

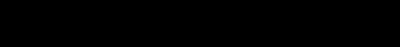
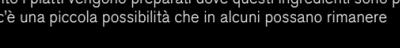
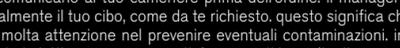
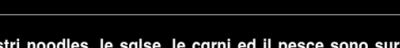
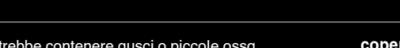
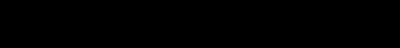
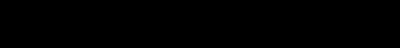
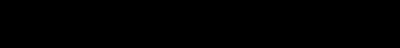
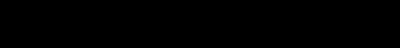
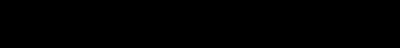
- 99** **anatra\*** **7.3 €**  
fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa\* hoisin dolce alla ciliegia

- 101** **yasai | verdure\*** **7.1 €**  
gyoza\* verdi al vapore, serviti con salsa\* chilli, soia e sesamo

- 102** **gamberi\*** **7.3 €**  
fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa\* ponzu agli agrumi

- 100** **pollo\*** **7.1 €**  
al vapore, serviti con salsa\* chilli, soia e sesamo

- 105** **pork\*** **7.1 €**  
fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa\* chilli, soia e sesamo



189

### ramen

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

### umami bowls



**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** **16.7 €**
- 189** **new** **pollo** **16.7 €**
- 191** **new** **yasai | funghi** **15.7 €**



- 20** **grilled chicken** **14.1 €**  
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** **14.9 €**  
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

### with a twist

- gyoza\* ramen** **15.9 €**  
gyoza\* al vapore, serviti con un abbondante brodo vegetale e ramen noodles\*, bok choy alla piastra + pasta sambal piccante, conditi con cipollotto, coriandolo + olio piccante, serviti con un contorno di salsa gyoza\*

- 37** **pollo\*** **14.1 €**
- 21** **yasai | verdure\*** **14.1 €**  
con udon noodles\*, senza uovo

### hot + spicy

- 23** **kare burosu** **16.9 €**  
tofu fritto ricoperto di shichimi + udon noodles\*, immersi in un brodo vegetale al curry\*, conditi con funghi misti saltati al wok, valeriana, carote julienne e una guarnizione di chilli e coriandolo



scegli il 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 e miso



87

### noodles

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\*** **14.1 €**
- 41** **yasai | funghi (v)** **13.5 €**
- 1141** **yasai | funghi** **13.5 €**

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\*** **14.9 €**
- 47** **yasai | tofu (v)** **14.1 €**
- 1147** **yasai | tofu** **14.1 €**

senza uovo per un piatto vegano



- 45** **teriyaki soba controfiletto** **18.6 €**  
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



**new** **bulgogi** **15.9 €**  
soba noodles\* cotti in una salsa al sesamo e bulgogi\*, conditi con cipollotto, kimchee e mezzo uovo aromatizzato al tè, guarnito con coriandolo

- 87** **beef brisket** **15.9 €**
- 89** **pollo** **15.9 €**
- 86** **pork belly** **15.9 €**  
con cipolla rossa



personalizza i noodles  
**soba noodles\*** sottili, pasta di grano all'uovo  
**udon noodles\*** spessi, pasta di grano senza uova  
**rice noodle** sottili, tagliatelle di riso senza uovo né grano



76

### curry

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



**raisukaree** **16.9 €**  
leggero curry\* di cocco e agrumi, taccole, peperoni, cipolla rossa + cipollotto, riso bianco, un pizzico di semi di sesamo, chilli rossi, coriandolo, lime fresco

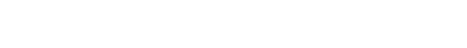
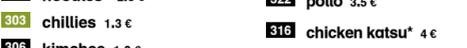
- 79** **gamberi\*** **16.9 €**
- 75** **pollo** **16.9 €**
- 76** **tofu** **16.9 €**

**katsu** **14.2 €**  
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 e sottaceti\* giapponesi

- 71** **pollo\*** **14.2 €**
- 72** **yasai | patate dolci, melanzane, zucca** **14.2 €**



scegli il tuo riso  
**bianco** al vapore  
**integrale** al vapore  
**riso sushi** al vapore



88

### donburi

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



**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** **14.9 €**
- 70** **pollo** **14.3 €**

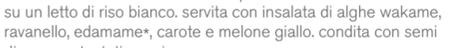
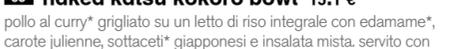
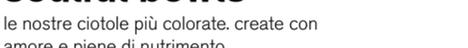
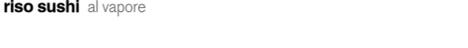


**new** **cha han**  
riso integrale saltato in salsa dolce\* con funghi, cipolla rossa, peperone rosso, cetriolo, mais ed edamame\*, guarnito con coriandolo, scalogno fritto croccante e sottaceti\* giapponesi

- 68** **beef brisket** **13.9 €**
- 88** **yasai | shichimi tofu** **12.9 €**



scegli il tuo riso  
**bianco** al vapore  
**integrale** al vapore  
**riso sushi** al vapore



(v) vegetariano ■ vegano ■ new new ⚡ potrebbe contenere gusci o piccole ossa ■ coperto **2 €**

**per garantire la qualità, oltre ai prodotti indicati con \* anche i nostri noodles, le salse, le carni ed il pesce sono surgelati o congelati all'origine**

**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