

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

116

117

**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

106

107



101

102



103



189

## ramen

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

## umami bowls

188

**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 €**

190

**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

32

### 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\* 15.9 €**
**21 yasai | verdure\* 15.9 €**  
con udon noodles\*, senza uovo

38

## 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

24

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

88

**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

1142

**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

1148

**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

46

**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 89 pollo 86 pork belly**  
con cipolla rossa

89

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

77

**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\* 75 pollo 76 tofu**

**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\* 72 yasai patate dolci, melanzane, zucca**

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

73

74



74

# extras

**300 riso 2.3 €**

**301 noodles\* 2.3 €**

**303 chillies 1.3 €**

**305 kimchee 1.3 €**  
cavolo fermentato piccante

**305 uovo morbido aromatizzato al tè (v) 1.5 €**

**304 sottaceti\* giapponesi 1.3 €**

**314 beef brisket 5 €**

**3140 controfiletto 7 €**

**322 pollo 3.5 €**

**316 chicken katsu\* 4 €**

**321 maiale 3.5 €**

**313 gamberi\* 3.5 €**

**310 tofu 2 €**

**204 salsa 1 €**



88

## donburi

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

89

**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 €**

90

**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 €**

69

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

70

71

# soulful bowls

le nostre ciotole più colorate, create con amore e piene di nutrimento

72

**58 naked katsu kokoro bowl 15.1 €**  
pollo al curry\* grigliato su un letto di riso integrale con edamame\*, carote julienne, sottaceti\* giapponesi e insalata mista, servito con un contorno di salsa curry\* katsu

75

**katsu salad**  
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\* 12.5 € 77 yasai | melanzane 11.9 €**

**sushi bowls**  
una ciotola colorata che combina proteine\* o verdure a scelta su un letto di riso bianco, servita con insalata di alghe wakame, ravanello, edamame\*, carote e melone giallo, condita con semi di sesamo tostati e maionese

**855 tonno\* ♣ 15.4 €**  
con maionese al miso

**858 tofu 11.5 €**  
con maionese

**856 salmone\* ♣ 15.4 €**  
con maionese al miso

**244 gamberetti\* 14.9 €**  
con maionese al miso

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

76

**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