

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) 6.3 €

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) 4.9 €

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

128 gelato* al caramello salato (v) 4.9 €

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

bevande calde

caffè

731 espresso 1.6 €

7331 decaffeinato 1.9 €

733 americano 3 €

735 latte macchiato 2.7 €

737 cappuccino 2.5 €

741 ginseng 2.7 €

740 orzo 2.7 €

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

118 barbecue coreano di manzo 7.6 €
tenero manzo al barbecue cotto a fuoco lento con cipolla rossa, verdura marinata* + maionese e sriracha

114 mix di funghi 7.6 €
funghi + melanzana con impanatura panko + maionese, guarnito con coriandolo

115 pork belly 7.8 €
pancetta di maiale cotta a fuoco lento, mela con impanatura panko, maionese e sriracha, guarnito con coriandolo



107 chilli squid 9.3 €
i nostri iconici calamari* fritti, conditi con shichimi, serviti con salsa* spicy vinegar

104 edamame* 5.3 €
semplicemente salati, toglieteli dal baccello e gustateli

103 ebi katsu 9.1 €
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 7.8 €
rondelle di mais in salsa* di miso, guarnite con chilli e semi di sesamo

97 pork ribs 8.7 €
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* 8.1 €
fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* hoisin dolce alla ciliegia

101 yasai | verdure* 7.7 €
gyoza* verdi al vapore, serviti con salsa* chilli, soia e sesamo

102 gamberi* 8.1 €
fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* ponzu agli agrumi

100 pollo* 7.7 €
al vapore, serviti con salsa* chilli, soia e sesamo

105 pork* 7.7 €
fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* chilli, soia e sesamo



i classici

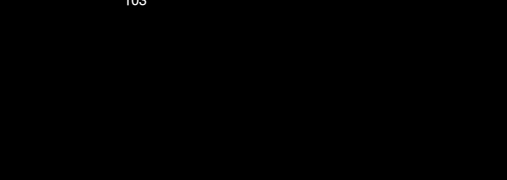
107 chilli squid 9.3 €
i nostri iconici calamari* fritti, conditi con shichimi, serviti con salsa* spicy vinegar

104 edamame* 5.3 €
semplicemente salati, toglieteli dal baccello e gustateli

103 ebi katsu 9.1 €
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 7.8 €
rondelle di mais in salsa* di miso, guarnite con chilli e semi di sesamo

97 pork ribs 8.7 €
costine di maiale glassate in salsa* barbecue coreana, guarnite con un mix di semi di sesamo



(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



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 17.5 € ■ **189 new pollo 17.5 €** ■ **191 new yasai | funghi 17.1 €**

20 grilled chicken 15.3 €
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 15.9 €
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 16.9 €
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* ■ **21 yasai | verdure***
con udon noodles*, senza uovo

hot + spicy

23 kare burosu 17.5 €
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* 14.9 € ■ **41 yasai | funghi (v) 14.3 €** ■ **1141 yasai | funghi 14.3 €**
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* 15.5 € ■ **47 yasai | tofu (v) 15.1 €** ■ **1147 yasai | tofu 15.1 €**
senza uovo per un piatto vegano

45 teriyaki soba controfiletto 18.9 €
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 17.1 €**
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

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

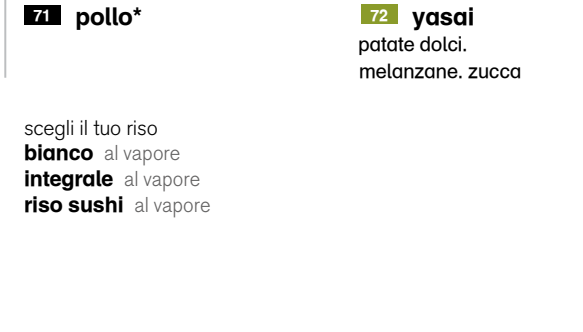
delicati e profumati o che abbiano un sapore più speziato, i nostri curry sono pieni di gusto

raisukaree 17.9 €
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 15.1 €
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**



74

extras

300 riso 2.3 € ■ **3140 controfiletto 7 €**

301 noodles* 2.3 € ■ **322 pollo 3.5 €**

303 chillies 1.3 € ■ **316 chicken katsu* 4 €**

306 kimchee 1.3 € ■ **321 maiale 3.5 €**

305 uovo morbido aromatizzato al tè (v) 1.5 € ■ **313 gamberi* 3.5 €**

304 sottaceti* giapponesi 1.3 € ■ **310 tofu 2 €**

314 beef brisket 5 € ■ **204 salsa 1 €**



88

donburi

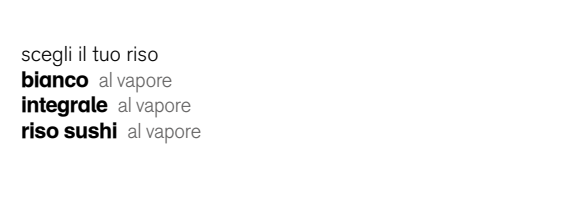
una ciotola piena di anima, proteine ricche di sapore + verdure su un letto di riso fumante

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 15.9 € ■ **70 pollo 15.5 €**

■ **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 14.9 € ■ **88 yasai | shichimi tofu 14.2 €**



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

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

58 naked katsu kokoro bowl 15.9 €
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

katsu salad 13.1 €
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* ■ **77 yasai | melanzane**

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 tostanti e maionese

855 tonno* 16.3 €
con maionese al miso

858 tofu 13.1 €
con maionese

856 salmone* 16.3 €
con maionese al miso

244 gamberetti* 15.9 €
con maionese al miso