



itsuraku

negli ultimi anni abbiamo imparato ad assaporare ancora 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 di kokopancho mentre si chiacchiera, perdersi tra uno slurp e l'altro nel vapore dei noodles o far tintinnare un bicchiere di tropical juice per festeggiare

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

itsuraku è il raggiungimento del piacere



1403

per finire...

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

1406 **new** daisuki (v)

savoiardo* al matcha con crema di frutti rossi + soffice mousse allo yuzu e frutto della passione

1407 **new** matcha tiramisù (v)

rivisitazione giapponese del tradizionale tiramisù con pan di Spagna al tè matcha*

1408 **new** yuzu tarte (v)

tartelletta allo yuzu con meringa* + composta di fragole

1403 **new** apple gyoza (v)

gyoza* fritti farciti di mele con gelato* alla vaniglia + cannella

1405 **new** reiwa (v)

mousse al cioccolato, composta di azuki*, zenzero + salsa al caramello

131 **cheesecake cioccolato bianco e zenzero**

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)**

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



1407

ice cream

1401 **new** gelato al sesamo nero (v)

tre palline di gelato* al sesamo servite con salsa al caramello

1402 **new** sorbetto allo yuzu (v)

sorbetto* allo yuzu con fragole + menta

1404 **new** gelato al tè matcha (v)

tre palline di gelato* al tè matcha con salsa* al frutto della passione

140 **reika gelato al cocco (v)**

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

128 **gelato al caramello salato (v)**

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

bevande calde

caffè

731 **espresso**

7331 **decaffeinato**

733 **americano**

735 **latte macchiato**

737 **cappuccino**

741 **ginseng**

740 **orzo**

tè

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



1408

wagamama

sides + sharing

al vapore o fritti. gustate i nostri piccoli piatti pieni di sapore e perfetti per essere condivisi



bao

due piccoli panini* morbidi farciti

113 barbecue coreano di manzo

tenero manzo al barbecue cotto a fuoco lento con cipolla rossa, verdura marinata* + maionese e sriracha

114 mix di funghi

funghi + melanzana con impanatura panko + maionese, guarnito con coriandolo

115 pork belly

pancetta di maiale cotta a fuoco lento, mela con impanatura panko, maionese e sriracha, guarnito con coriandolo

da condividere

122 new crispy chilli mushrooms

funghi oyster impanati e fritti, spolverati con polvere di peperoncino rosso e serviti con salsa* spicy + coriandolo

new kokopanko

pollo o melanzane con impanatura panko, fritti e croccanti, insaporiti da un tocco di cocco, peperoncino + lime rub, guarniti con coriandolo e serviti con maionese sriracha da accompagnamento

96 pollo

98 melanzane (v)

121 refreshed bang bang prawns

gamberi croccanti* ricoperti da una maionese piccante*, cipollotto, peperoncino e lime fresco



96



101

poco piccante mediamente piccante molto piccante

coperto | servizio

(v) vegetariano (vg) vegano new refreshed

potrebbe contenere gusci o piccole ossa

* ingredienti congelati all'origine per garantirvi la migliore qualità possibile

i classici

107 chilli squid

i nostri iconici calamari* fritti, conditi con shichimi, serviti con salsa* spicy vinegar

104 edamame

edamame* semplicemente salati, toglieteli dal baccello e gustateli

103 ebi katsu

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

rondelle di mais in salsa* di miso, guarnite con chilli + semi di sesamo

97 pork ribs

costine di maiale glassate in salsa* barbecue coreana, guarnite con un mix di semi di sesamo

110 bang bang cauliflower

cavolfiore croccante ricoperto dalla nostra salsa piccante* con cipolla rossa + cipollotto, condito con zenzero fresco e coriandolo

i nostri gyoza

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

99 anatra :

gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* hoisin dolce alla ciliegia

101 yasai | verdure

gyoza* verdi al vapore, serviti con salsa* chilli, soia + sesamo

102 gamberi

gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* ponzu agli agrumi

100 pollo

gyoza* al vapore, serviti con salsa* chilli, soia + sesamo

105 pork

gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* chilli, soia + sesamo



55

donburi

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

new gochujang rice bowl

pollo, gamberi* o silken tofu a scelta, ricoperti di salsa piccante al gochujang con bok choy, cetrioli sott'aceto*, cipolla bianca* e rossa, servito su un letto di riso bianco, rifinito con cipollotto, peperoncino rosso a fette e una spolverata di semi di sesamo e peperoncino in polvere

55 gamberi*

56 pollo

59 tofu

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

70 pollo

60 new sweet + sour chicken

pollo croccante in salsa agrodolce con peperoni rossi + verdi + cipolla rossa, servito con una cupola di riso bianco, una spolverata di polvere di peperoncino rosso, guarnito con cipollotto + zenzero

scegli il tuo riso

bianco (vg) al vapore / **riso sushi** (vg) al vapore

extras

303 chillies

300 riso

301 noodles*

314 beef brisket

3140 controfiletto

322 pollo

316 chicken katsu*

323 fish katsu*

321 maiale

313 gamberi*

310 tofu

204 salsa

350 new garlic fried rice

riso saltato all'aglio

352 new coconut rice

riso cotto con latte di cocco e condito con fiocchi di cocco tostati

306 kimchee

cavolo fermentato piccante

305 uovo morbido aromatizzato al tè (v)

304 sottaceti giapponesi



51

teppanyaki

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*

41 yasai | funghi (v)

1141 yasai | funghi

scegli gli udon noodles* o i noodles di riso, togli 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*

47 yasai | tofu (v)

1147 yasai | tofu

senza uovo per un piatto vegano

45 teriyaki soba controfiletto

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

51 new crispy beef soba 16.3 €

soba noodles* cotti con uova, porri, germogli di soia, cipollotti e peperoncino, conditi con salsa teriyaki piccante* e conditi con peperoncino + coriandolo

bulgogi

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

con cipolla rossa

89 pollo

86 pork belly

personalizza i noodles

soba noodles* (v) sottili, pasta di grano all'uovo

udon noodles* (vg) spessi, pasta di grano senza uova

rice noodle (vg) sottili, tagliatelle di riso senza uovo né grano

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



91

curry

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

raisukaree

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

firecracker

un piatto audace e piccante, servito con taccole, peperoni rossi + verdi, cipolla bianca + scalogno + peperoncini rossi piccanti, condito con una cupola di riso bianco, semi di sesamo, shichimi e uno spicchio di lime fresco

93 gamberi*

92 pollo

91 tofu

katsu

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 + sottaceti giapponesi

71 pollo*

72 yasai

patate dolci, melanzane, zucca

scegli il tuo riso

bianco (vg) al vapore / **riso sushi** (vg) al vapore

soulful bowls

una collezione di bowl per nutrire la tua anima

58 naked katsu kokoro bowl

pollo al curry grigliato su un letto di riso con edamame*, carote julienne, sottaceti giapponesi e insalata mista, servito con condimento al curry* katsu

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*

77 yasai | melanzane

sushi bowls

una ciotola colorata che combina proteina a scelta e verdure 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

858 tofu

con maionese

244 gamberi*

con maionese al miso

856 salmone* :

con maionese al miso



189

ramen

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

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

189 pollo

191 yasai | funghi

20 grilled chicken

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

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

gyoza ramen

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

37 pollo*

con ramen noodles* + mezzo uovo aromatizzato al tè

21 yasai | verdure*

con udon noodles*, senza uovo

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 + miso



74