



from bowl to soul



sin da quando abbiamo aperto le nostre porte nel 1992, wagamama è stato un luogo dove nutrire l'anima, servendo equilibrate bowl di cucina asiatica in un'atmosfera conviviale

il nostro menu trae ispirazione da tutta l'asia: dai ramen bar del giappone, ai ristoranti della corea, fino ai mercati notturni della thailandia. sperimentando con sapori e consistenze, le nostre bowl sono ricche di gusto, nutrienti e appaganti. crediamo infatti che **mangiare bene significhi vivere bene**. per noi, il cibo è nutrimento. energia. il momento che scandisce il giorno e quello a cui si guarda con piacere dopo una lunga giornata. il cibo è un momento di gioia condivisa con le persone che amiamo. è il carburante che ci mantiene energici e coinvolti nella vita.

ecco perché ci siamo impegnati a creare bowl fresche e nutrienti che ti lasciano rin vigorito, ottimista + rigenerato. permettendoti di nutrire te stesso completamente. **dalla ciotola all'anima.**



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

1406 daisuki (v)
savoiardo al matcha con crema di frutti rossi + soffice mousse allo yuzu* e frutto della passione

1407 matcha tiramisù (v)
rivisitazione giapponese del tradizionale tiramisù con pan di spagna al tè matcha*

1408 yuzu tarte (v)
tartelletta allo yuzu con meringa* + composta di fragole

1403 apple + cinnamon gyoza
gyoza* fritti farciti di mele con gelato* alla vaniglia + cannella

1405 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

ice cream

1401 gelato al sesamo nero (v)
tre palline di gelato* al sesamo servite con salsa al caramello

1402 sorbetto allo yuzu
sorbetto* allo yuzu con fragole + menta

1404 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 (v)**
- 737 cappuccino (v)**
- 739 ginseng (v)**
- 743 orzo (v)**

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



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 (v)

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



new	roti
	un wrap* asiatico, aperto e scaldato alla griglia, farcito con un ripieno generoso e salse piene di carattere
111	raisukatsu (v) servito insieme alla nostra nuova salsa raisukatsu*, unendo le spezie dei nostri classici katsu + raisukaree condito con coriandolo e olio al peperoncino
109	beef brisket servito con sfilacci di manzo e salsa barbecue coreana piccante*, su un letto di verdure marinate*, spinaci freschi + maionese alla sriracha
112	teriyaki chicken servito con pollo e salsa barbecue coreana piccante*, su un letto di verdure marinate*, spinaci freschi + maionese alla sriracha
791	chicken katsu servito con pollo* ricoperto da una panatura panko, su un letto di verdure croccanti*, spinaci freschi + maionese alla sriracha
792	yasai katsu (v) servito con patata dolce ricoperta di panko, su un letto di verdure croccanti*, spinaci freschi + maionese alla sriracha e polvere coreana di peperoncino

da condividere

122 crispy chilli mushrooms

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

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

121 bang bang prawns

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

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

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 firecracker* con cipolla rossa + cipollotto, condito con zenzero fresco e coriandolo



55	gamberi*	56	pollo	59	tofu (v)
-----------	-----------------	-----------	--------------	-----------	-----------------

gochujang rice bowl

pollo, gamberi* o silken tofu a scelta, ricoperti di salsa piccante al gochujang con bok choi, 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

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

manzo

pollo

60 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

60	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
61	crispy beef 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 piattovegano
42	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
43	teriyaki soba controfiletto
	soba noodles* cotti in salsa teriyaki* e olio al curry con controfiletto di manzo, bok choi, cipolla rossa + cipollotto, peperoncino + germogli di soia. conditi con coriandolo e una spolverata di semi di sesamo
45	teriyaki soba controfiletto
	soba noodles* cotti in salsa teriyaki* e olio al curry con controfiletto di manzo, bok choi, cipolla rossa + cipollotto, peperoncino + germogli di soia. conditi con coriandolo e una spolverata di semi di sesamo
47	yasai tofu (v)
1147	yasai tofu
	senza uovo per un piattovegano
48	pollo + gamberi*
51	crispy beef soba
	soba noodles* cotti con uova, porri, germogli di soia, cipollotti e peperoncino. conditi con salsa teriyaki piccante* e conditi con peperoncino + coriandolo
52	chicken katsu*
	pollo* ricoperto da una panatura panko, su un letto di verdure croccanti*, spinaci freschi + maionese alla sriracha
53	maiale
	pancetta di maiale cotta a fuoco lento, mela con impanatura panko, maionese e sriracha. guarnito con coriandolo
54	gamberi*
	gamberi croccanti* ricoperti da una maionese piccante*, cipollotto, peperoncino e lime fresco
55	gamberi*
56	pollo
59	tofu (v)
60	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
61	crispy beef soba
	soba noodles* cotti con uova, peperoni, germogli di soia e cipolla bianca + cipollotto. conditi con scalogno fritto croccante, zenzero sottaceto + semi di sesamo
62	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
63	teriyaki soba controfiletto
	soba noodles* cotti in salsa teriyaki* e olio al curry con controfiletto di manzo, bok choi, cipolla rossa + cipollotto, peperoncino + germogli di soia. conditi con coriandolo e una spolverata di semi di sesamo
64	pollo + gamberi*
65	pollo
66	pollo
67	pollo
68	pollo
69	manzo
70	pollo
71	pollo*
72	yasai
	patate dolci. melanzane. zucca
73	maiale
	pancetta di maiale cotta a fuoco lento, mela con impanatura panko, maionese e sriracha. guarnito con coriandolo
74	pollo*
75	pollo
76	tofu
77	yasai melanzane
78	maiale
	pancetta di maiale cotta a fuoco lento, mela con impanatura panko, maionese e sriracha. guarnito con coriandolo
79	gamberi*
	gamberi croccanti* ricoperti da una maionese piccante*, cipollotto, peperoncino e lime fresco
80	pollo
81	pollo
82	pollo
83	gamberi*
	gamberi croccanti* ricoperti da una croccante impanatura panko e serviti con riso bianco e un'aromatosa salsa katsu al curry*. condito con insalata mista + sottaceti giapponesi
84	pollo*
85	pollo
86	salmone* ?
	con maionese al miso
87	gamberi*
	con maionese al miso
88	tofu (v)
	con maionese
89	pollo
90	pollo
91	tofu
92	pollo
93	gamberi*
	gamberi croccanti* ricoperti da una croccante impanatura panko e serviti con riso bianco e un'aromatosa salsa katsu al curry*. condito con insalata mista + sottaceti giapponesi
94	pollo*
95	sticky miso corn
	rondelle di mais in salsa* di miso. guarnite con chilli + semi di sesamo
96	pollo
97	pork ribs
	costine di maiale glassate in salsa* barbecue coreana. guarnite con un mix di semi di sesamo
98	melanzane
	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
99	anatra *
	gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* hoisin dolce alla ciliegia
100	pollo
	gyoza* al vapore, serviti con salsa* chilli, soia + sesamo
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
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
104	edamame
	edamame* semplicemente salati. toglieteli dal baccello e gustateli
105	pork
	gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* chilli, soia + sesamo

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 firecracker* con cipolla rossa + cipollotto, condito con zenzero fresco e coriandolo

soulful bowls

una collezione di bowl per nutrire la tua anima

55	gamberi*	56	pollo	59	tofu (v)
-----------	-----------------	-----------	--------------	-----------	-----------------

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 tostanti e maionese

858	tofu (v)	244	gamberi*	856	salmone* ?
	con maionese		con maionese al miso		con maionese al miso



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 piattovegano
42	pad thai	43	teriyaki soba controfiletto	45	teriyaki soba controfiletto
	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		soba noodles* cotti in salsa teriyaki* e olio al curry con controfiletto di manzo, bok choi, cipolla rossa + cipollotto, peperoncino + germogli di soia. conditi con coriandolo e una spolverata di semi di sesamo		soba noodles* cotti in salsa teriyaki* e olio al curry con controfiletto di manzo, bok choi, cipolla rossa + cipollotto, peperoncino + germogli di soia. conditi con coriandolo e una spolverata di semi di sesamo
47	yasai tofu (v)	1147	yasai tofu		
	senza uovo per un piattovegano				
48	pollo + gamberi*	51	crispy beef soba		
			soba noodles* cotti con uova, peperoni, germogli di soia e cipolla bianca + cipollotto. conditi con scalogno fritto croccante, zenzero sottaceto + semi di sesamo		
62	pad thai	63	teriyaki soba controfiletto	64	pollo + gamberi*
	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		soba noodles* cotti in salsa teriyaki* e olio al curry con controfiletto di manzo, bok choi, cipolla rossa + cipollotto, peperoncino + germogli di soia. conditi con coriandolo e una spolverata di semi di sesamo		pollo* ricoperto da una panatura panko, su un letto di verdure croccanti*, spinaci freschi + maionese alla sriracha
65	pollo	66	pollo	67	pollo
68	pollo	69	manzo	70	pollo
71	pollo*	72	yasai		patate dolci. melanzane. zucca
73	maiale				pancetta di maiale cotta a fuoco lento, mela con impanatura panko, maionese e sriracha. guarnito con coriandolo
74	pollo*	75	pollo	76	tofu
75	pollo	76	tofu	77	yasai melanzane
78	maiale				pancetta di maiale cotta a fuoco lento, mela con impanatura panko, maionese e sriracha. guarnito con coriandolo
79	gamberi*				gamberi croccanti* ricoperti da una maionese piccante*, cipollotto, peperoncino e lime fresco
80	pollo	81	pollo	82	pollo
83	gamberi*				gamberi croccanti* ricoperti da una croccante impanatura panko e serviti con riso bianco e un'aromatosa salsa katsu al curry*. condito con insalata mista + sottaceti giapponesi
84	pollo*	85	pollo	86	salmone* ?
					con maionese al miso
87	gamberi*				con maionese al miso
88	tofu (v)				con maionese
89	pollo	90	pollo	91	tofu
92	pollo	93	gamberi*		gamberi croccanti* ricoperti da una croccante impanatura panko e serviti con riso bianco e un'aromatosa salsa katsu al curry*. condito con insalata mista + sottaceti giapponesi
94	pollo*	95	sticky miso corn		rondelle di mais in salsa* di miso. guarnite con chilli + semi di sesamo
96	pollo	97	pork ribs		costine di maiale glassate in salsa* barbecue coreana. guarnite con un mix di semi di sesamo
98	melanzane				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
99	anatra *				gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* hoisin dolce alla ciliegia
100	pollo				gyoza* al vapore, serviti con salsa* chilli, soia + sesamo
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
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
104	edamame				edamame* semplicemente salati. toglieteli dal baccello e gustateli
105	pork				gyoza* fritti fino a diventare croccanti e serviti con salsa* chilli, soia + sesamo

teppanyaki

noodles alla piastra. saltati velocemente per mantenere i noodles morbidi e le verdure croccanti

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 piattovegano
42	pad thai	43	teriyaki soba controfiletto	45	teriyaki soba controfiletto
	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		soba noodles* cotti in salsa teriyaki* e olio al curry con controfiletto di manzo		