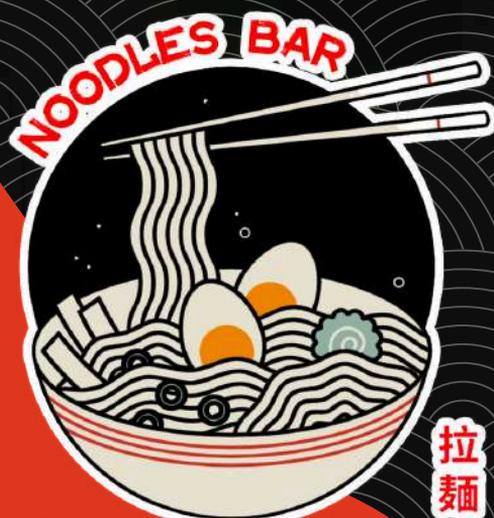


VIA PRIONE N° 270
LA SPEZIA
TEL: (+39) 375 837 8266
WWW.NARUTORAMEN.IT

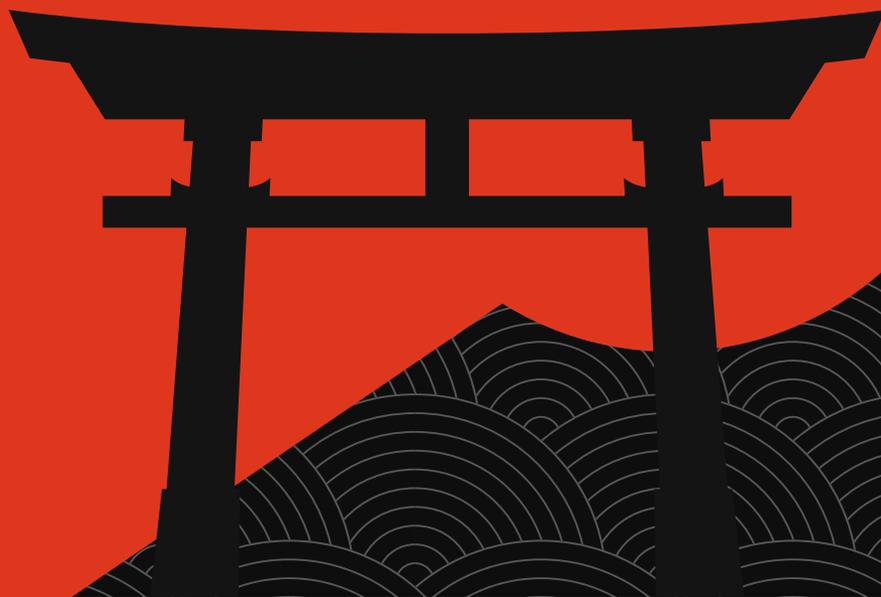


MENU'

COPERTO €2



NARUTO RAMEN





RAMEN

N°1. TONKOTSU RAMEN

TOPPING

Chashu di maiale, cipollotto, uovo marinato, spinaci, bambù marinato, alga nori, naruto
13,90€

DESCRIZIONE

Il re dei brodi, il Tonkotsu, che significa "ossa di maiale" è un classico brodo per il ramen giapponese. Le ossa di maiale vengono bollite per almeno 10 ore, al fine di estrarre tutto il collagene e il grasso, che rendono il brodo cremoso e di colore bianco o dorato.

DISPONIBILE IN 3 GUSTI: Normale, Piccante o Mayu (con aglio affumicato)



ALLERGENI: I, P, G, E

N°2. GYUKOTSU SHIO RAMEN

TOPPING

Chashu di manzo, uovo marinato, cipollotto, bambù marinato, spinaci
14,90€

DESCRIZIONE

Il brodo di manzo è il classico brodo asiatico, famoso soprattutto in Cina, Vietnam e Corea. Le ossa di manzo vengono bollite a fuoco dolce per 10 ore, in modo da far sì che l'aroma della carne riempia tutto il brodo.

DISPONIBILE IN 2 GUSTI: Normale o Piccante



ALLERGENI: I, P, G

N°3. SPECIAL RAMEN

TOPPING

Ragù di manzo, uovo marinato, bambù marinato, spinaci, germogli di soia, naruto, cipollotto, peperoncini essiccati, sesamo
14,90€

DESCRIZIONE

Viene preparato con brodo di manzo, una tradizionale pasta al sesamo, con una tipica salsa piccante, il tutto sormontato da un ragù di manzo. Questi ingredienti rendono il piatto molto saporito e goloso.

(Scegli tu il livello di piccantezza del tuo piatto: poco, medio, molto)



ALLERGENI: I, P, G, F



N°4. EBI SUPU RAMEN

TOPPING

Gamberi argentini, naruto, cipollotto, germogli di soia, bambù marinato, uovo marinato, spinaci
16,90€

DESCRIZIONE

Preparato seguendo la ricetta tradizionale, il brodo a base di gambero e pesce, presenta tonalità rossastre, un profumo invitante ed un sapore molto intenso



ALLERGENI: I, G, H, E, P

N°5. MISO RAMEN

TOPPING

Chashu di maiale, olio all'aglio, uovo marinato, bambù marinato, spinaci, mais, germogli di soia, cipollotto
14,90€

DESCRIZIONE

Il Miso è un ingrediente antico ottenuto dalla lunga fermentazione di legumi e cereali (soia, riso e orzo), aggiunto al brodo di maiale cremoso rende il tutto più saporito



ALLERGENI: I, P, G, F

N°6. VEGAN TONYU YASAI RAMEN



TOPPING

Tofu fritto, ceci, bambù marinato, spinaci, germogli di soia, cipollotto, mais, cipolla fritta
12,90€

DESCRIZIONE

Preparato con una base di latte alla soia che rende il ramen vellutato e delizioso



ALLERGENI: I, G, F

N°7. RED GYUKOTSU RAMEN

TOPPING

Manzo al pomodoro, cipollotto, bambù marinato, uovo marinato, alga nori, spinaci
€ 14,90

DESCRIZIONE

Ramen tradizionale della cucina cinese, la particolarità di questo piatto è la carne di manzo, che grazie alla cottura in una speciale salsa a base di pomodoro, ottiene una consistenza molto tenera ed un sapore avvolgente



ALLERGENI: I, P, G



N°8. KINOKO SUPU RAMEN (VEGETARIANO)

TOPPING

Tofu fritto, spinaci, funghi shiitake, germogli di soia, baby corn
€12,90

DESCRIZIONE

Ramen preparato con un delicato brodo a base di funghi misti, esaltato da un olio di porcini



ALLERGENI: I, G

N°9. PANNA MISO RAMEN

TOPPING

Pollo fritto, cipollotto, mais, spinaci, germogli di soia
€14,90

DESCRIZIONE

Ci spostiamo in Giappone per un ramen tipico, viene preparato con brodo di maiale insieme da una aggiunta di miso e panna (senza lattosio), che gli conferiscono un sapore delicato



ALLERGENI: I, P, G, F

N° 61. PHO BO RAMEN (CONSIGLIATO GUSTO PICCANTE)

TOPPING

Chashu di manzo, peperoncino chili rosso, lime, cipolla rossa, uovo marinato, germogli di soia, cipollotto
15,90€

DESCRIZIONE

Il brodo di manzo più famoso del Vietnam, per insaporire il brodo durante la cottura viene preparato con tante spezie, ossa e carne di manzo a fuoco dolce per molte ore.



ALLERGENI: I, P, G

N° 62. VEGAN SHOYU RAMEN

TOPPING

Alga kombu, funghi shiitake, cipollotto, germogli di soia, bambu marinato, cipolla rossa
11,90€

DESCRIZIONE

Una delle più antiche ricette giapponesi, brodo alla salsa di soia, viene preparato con molta salsa di soia che dona al brodo un gusto intenso e saporito ma tuttavia abbastanza delicato al palato, esaltato da un olio di funghi porcini.



ALLERGENI: I, G



N°10. MAZE RAMEN (RAMEN SENZA BRODO)



TOPPING

Ragù di manzo, uova marinato, cipollotti, naruto, germogli di soia
€10,90

DESCRIZIONE

Ramen senza brodo, viene preparato con manzo macinato, leggermente piccante importante mischiare bene prima di mangiare



ALLERGENI: I, P, G, E

N°63. MAZE EBI RAMEN (RAMEN SENZA BRODO)

TOPPING

Tempura di gamberi, germogli di soia, cipollotti, naruto
11,90€

DESCRIZIONE

Ramen senza brodo, viene preparato con miso (miso e un ingrediente antico ottenuto dalla lunga fermentazione di legumi e cereali)



ALLERGENI: I, G, F, H

N°64. MAZE MISO RAMEN (RAMEN SENZA BRODO)



TOPPING

Tubero di senape, germogli soia, cipollotti, bambu marinato, uovo marinato
€ 9,90

DESCRIZIONE

Ramen senza brodo, viene preparato con miso (miso e un ingrediente antico ottenuto dalla lunga fermentazione di legumi e cereali)



ALLERGENI: I, G, F, P, M

VUOI AGGIUNGERE QUALCHE INGREDIENTE AI TUOI PIATTI?



EXTRA CHASHU DI MAIALE +€2
EXTRA CHASHU DI MANZO + 2.5€
EXTRA UOVO MARINATO +€1
EXTRA GAMBERO +€3
EXTRA NOODLES + €2
EXTRA NARUTO +€1
EXTRA RAGU' DI MANZO +€2,5

EXTRA MARINATED BAMBOO €+1,5
EXTRA SEAWEED NORI+€1
EXTRA CORN +€1
EXTRA SPRING ONION +€1
EXTRA SPINACH +€1
EXTRA SOYBURS +€1
EXTRA FUNGHI +€1,50
EXTRA TOFU +€2



RISO

N°12. CURRY RICE EBI

INGREDIENTI

Riso, gamberi fritti, carote, cipolla frita, cipollotto, curry
11,90€



ALLERGENI: H, I

N°13. CURRY RICE CHICKEN

INGREDIENTI

Riso, pollo fritto, carote, cipolla frita, cipollotto, curry
10.90€



ALLERGENI: I, G

N° 14. CURRY RICE KOROKKE (VEGETARIANO)



Riso, crocchette di zucca frita, cipolla frita, carote cipollotto, curry
9,90€



ALLERGENI: I

N°15. MANZO RICE

INGREDIENTI

Riso, Manzo al pomodoro, cipollotti, wakame
10,90€



ALLERGENI: I, G, F

N°16. CHASHU MAIALE RICE

INGREDIENTI

Riso, Chashu di Maiale, kimchi, salsa speciale di soia, cipollotti
9,90€



ALLERGENI: G, I

N°17. NARUTO RICE

INGREDIENTI

Riso, naruto, uovo marinato, bambu' marinato, mais, ceci, salsa speciale di soia, cipollotti
10,90€



ALLERGENI: H, E, G, P

N°18. GOHAN

INGREDIENTI
Riso, sesamo
2,50€



ALLERGENI: F



SFIZIOSITA'



N°20. EDAMAME

DESCRIZIONE
Fagioli di soia verde bolliti e salati, perfetti per aprire l'appetito
3,90€

ALLERGENI: G

N°21. WAKAME*

DESCRIZIONE
Insalata di alghe giapponesi
3,90€

ALLERGENI: F, G



N°22. HIYAYAKKO

DESCRIZIONE
Dadi di tofu freddo condito con furikake cipollotto e salsa di soia speciale.
4,90€

ALLERGENI: G, I, P, E, C, F

N°23. KIMCHI

DESCRIZIONE
Verdure fermentate con spezie piccanti
4,50€

ALLERGENI: /



N°24. TOFU AGE

DESCRIZIONE
Tofu fritto
4,90€

ALLERGENI: I, G, F

N°25. KOROKKE

DESCRIZIONE (2PZ)
Crocchette di zucca fritte
4,90€

ALLERGENI: I



N°26. TAKOYAKI

DESCRIZIONE (6PZ)
Polpette di polpo fritte giapponesi
6,90€

ALLERGENI: I, E, G, D

N°27. KARA AGE

DESCRIZIONE (6PZ)
Bocconcini di pollo fritto giapponese
6,50€

ALLERGENI: I, G



N°28. TEMPURA EBITEN (5PZ)

DESCRIZIONE
Gamberoni fritti
7,90€

ALLERGENI: I, H

N°29. TEBASAKI

DESCRIZIONE (2PZ)
Ali di pollo fritto e condito (leggermente piccante)
5,50€

ALLERGENI: F, G





RAVIOLI GYOZA



N°31. YAKI GYOZA (5PZ)

DESCRIZIONE
Ravioli giapponesi di maiale alla piastra
5,50€

ALLERGENI: I, F, G

N°32. GYOZA VEGAN (5PZ)

DESCRIZIONE
Ravioli giapponesi di verdure alla piastra 
5,50€

ALLERGENI: I, F, G



N°33. TORI GYOZA (5PZ)

DESCRIZIONE
Ravioli giapponesi di pollo alla piastra
5,50€

ALLERGENI: I, F, G

N°34. EBI GYOZA (5PZ)

DESCRIZIONE
Ravioli giapponesi di gamberi alla piastra
6,90€

ALLERGENI: I, H, F, G



N°35. GYOZA MANZO (5PZ)

DESCRIZIONE
Ravioli giapponesi di manzo alla piastra
5,90€

ALLERGENI: I, G, F

N°36. GYOZA ANATRA (5PZ)

DESCRIZIONE
Ravioli giapponesi di anatra alla piastra
5,90€

ALLERGENI: I, G, F



N°37. AGE GYOZA (5PZ)

DESCRIZIONE
Ravioli giapponesi di maiale fritti
5,50€

ALLERGENI: I, F, G

N°38. SPECIAL GYOZA (5PZ)

DESCRIZIONE
ravioli giapponesi di maiale alla piastra, conditi con meat floss e salsa teriyaki
6,90€

ALLERGENI: I, G



N°39. SPICY GYOZA (5PZ)

DESCRIZIONE
Ravioli giapponesi di pollo alla piastra, condito con furikake e maionese piccante
6,90€

ALLERGENI: I, F, C, E, G, P, M

N°40. VEGAN SPECIAL GYOZA (5PZ)

DESCRIZIONE
Ravioli giapponesi di verdure alla piastra condito con Tubero di senape e salsa teriyaki
6,90€

ALLERGENI: I, G, M





DOLCI

MOCHI (2PZ)

5,00€

GUSTI:

Mochi gelato al cioccolato
Mochi gelato alla vaniglia
Mochi gelato yuzu

Mochi gelato fragola
Mochi gelato mango
Mochi gelato te verde

ALLERGENI: A,B,F,G,I,C



DAISUKI

Savoiaro al Matcha con crema di frutti rossi,
mousse allo yuzu e glassa al lampone
5.90€

ALLERGENI: I, P, G, C



DORAYAKI

Dolci giapponesi con fagioli rossi oppure cioccolato

5,00€

ALLERGENI : I, P, G, C, B



SAKURA (CHOCOLATE MOUSSE)

Base di pan di spagna, un inserto alla vaniglia , una
mousse al cioccolato e decorato con cioccolato
bianco, burro di cacao e colorante alimentare.

6,50€

ALLERGENI : I, P, C, B





DRINKS

BIBITE

Acqua naturale/friz 50cl	1,50€
Acqua naturale/friz 75cl	3,00€
Coca/CocaZero 33cl	3,00€
Tè limone/pesca 33cl	3,00€
Mogu mogu litchi 32cl	3,00€
Mogu mogu fragola 32cl	3,00€
Mogu mogu passion fruit 32cl	3,00€
Ramune original 20cl	4,00€
(Bibita gassata giapponese analcolica)	
Ocean bomb 33cl	4,00€
(Bibita gassata aromatizzata decorata con manga)	



BIRRE

Sapporo 33cl	4,00€
Kirin 33cl	4,00€
Asahi 50cl	5,00€
Coedo Beniaka 33cl	6,50€
(birra artigianale rossa 7%vol)	



VINI

Prosecco doc extra dry 37.5cl	10,00€
Prosecco superiore docg ex dry 75cl	16,00€
Bianco Vermentino di Luni 75cl	20,00€
Bianco Bolgheri 37.5cl	10,00€
Rosso Chianti docg 37.5cl	8,00€
Rosso Chianti classico 75cl	18,00€



TE GIAPPONESE

Green Tea (freddo)	3,50€
Sencha (caldo in teiera)	5,00€



SAKE

Sake Bottiglietta da 150 ml	7,00€
Sake prugna Bottiglietta da 150 ml	5,00€



DIGESTIVI

Senya ISSUI MUGI	3,50€
Grappa di Rose	3,50€
Amaro Montenegro	3,00€
Sambuca	3,00€



COCKTAILS

APEROL SPRITZ.	6,00€
SAKE SPRITZ	6,00€





HAI ALLERGIE?

controlla sempre gli ingredienti dei nostri piatti e se non sei sicuro chiedi al nostro personale

ARACHIDI E DERIVATI

A

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

B

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

C

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

D

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

E

Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

F

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

G

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

H

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

I

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

L

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

M

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

N

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

O

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

P



TAKE AWAY

ORDINA
DA QUI
E RITIRA
DA NOI!



PREPARA IL TUO RAMEN PREFERITO

Basta scegliere il Ramen desiderato dal nostro menu, inquadrando il QR Code e ordinare tramite telefono o WhatsApp prepareremo il tuo ordine nel più breve tempo possibile.

COME FARE

troverai tutti gli ingredienti per la preparazione

Noodles



Brodo



Se il brodo è freddo, riscaldalo per **2 minuti** in pentola o nel microonde



Una volta caldo unisci i noodles al brodo in una ciotola e **Buon Appetito!**

VUOI LA CONSEGNA A CASA?

DELIVERY

ORDINA SULLE PRINCIPALI PIATTAFORME