

Ramen made by Shifu

FRIED CHICKEN RAMEN

€13.5

BEST SELLER

Brado di crema con noodles, pollo fritto croccante, pakchoi, alga nori, naruto, bambù, uovo alla coque, cipollotto, funghi e germogli di soia

Cream broth, fried chicken, pakchoi, seaweed nori, naruto, bamboo, soft-boiled egg, chives, mushrooms, noodles, bean sprouts

CHASHU CURRY RAMEN

€14

Brado della casa con curry, noodles, germogli di soia, pakchoi, chashu (carne di maiale marinata), uovo alla coque e cipollotto

House broth with curry, noodles, soy bean sprouts, pakchoi, chashu (marinated pork), soft-boiled egg and spring onion

SHOYU RAMEN

€12.5

Brado di soia con noodles, pakchoi, chashu (carne di maiale marinata), alga nori, bambù, naruto, uovo alla coque, cipollotto e germogli di soia

Soy broth with noodles, pakchoi, chashu (marinated pork), nori seaweed, bamboo, naruto, soft-boiled egg, spring onion and bean sprouts

MISO RAMEN

€12.5

Brado di miso con noodles, pakchoi, chashu (carne di maiale marinata), alga nori, bambù, naruto, uovo alla coque, erba cipollina e germogli di soia

Miso broth with noodles, chashu (marinated pork), pakchoi, nori seaweed, bamboo, naruto, soft-boiled eggs, chives and bean sprouts

SHICHU RAMEN

€14.5

Brado della casa con salsa shoyu, cubetti di carne di manzo stufata, noodles, pakchoi, uovo alla coque, ed erba cipollina

House broth with shoyu sauce, stewed beef, noodles, pakchoi, soft-boiled eggs, and chives

EBI TEMPURA RAMEN

€14

Brado della casa con salsa shoyu in stile hakata, noodles, pakchoi, gamberi in tempura, uovo alla coque, cipollotto e germogli di soia

House broth with hakata-style shoyu sauce, noodles, pakchoi, tempura shrimp, soft-boiled eggs, chives, and bean sprouts

RAMEN DI ANATRA

€14.5

Brado di crema con noodles, pakchoi, anatra croccante, alga nori, bambù, naruto, uovo alla coque, cipollotto, germogli di soia

Cream broth, crispy duck, noodles, pak choi, nori seaweed, bamboo, naruto, soft-boiled eggs, chives, bean sprouts

YASAI RAMEN

€11.5

Brado vegetale della casa con miso, noodles, pakchoi, uovo alla coque, cipollotto, funghi, germogli di soia e cavolo

House broth made with vegetables and miso, noodles, pak choi, spring onion, bean sprouts, mushrooms, soft-boiled eggs and cabbage

GYOZA RAMEN

€15

Brado di soia con noodles, gyoza di maiale fritti, funghi shitake, carne macinata allo zenzero di nostra produzione, bambù, uovo alla coque, pakchoi e cipollotto

Soy broth with noodles, fried pork gyoza, shitake mushrooms, homemade ginger minced meat, bamboo shoots, soft-boiled egg, pakchoi and spring onion

TONKOTSU RAMEN

€12.5

BEST SELLER

Brado di crema con noodles, pakchoi, chashu (carne di maiale marinata), alga nori, bambù, naruto, uovo alla coque, cipollotto e germogli di soia

Cream broth, chashu (marinated pork), pak choi, noodles, nori seaweed, bamboo, naruto, soft-boiled eggs, chives, bean sprouts

YUZU RAMEN

€13.5

Brado di crema a base di salsa allo yuzu, noodles, chashu (carne di maiale marinata), naruto, bambù germogli di soia, uovo alla coque, pakchoi, cipollotto e alga nori

Creamy broth with yuzu sauce, noodles, chashu (marinated pork), naruto, bamboo shoots, bean sprouts, soft-boiled egg, pakchoi, spring onion and nori seaweed

VULCAN RAMEN

€16

Brado di miso con salsa agli arachidi, noodles, ragù di maiale, chashu (carne di maiale marinata), cipollotto, funghi e germogli di soia

Miso broth with peanut sauce, noodles, pork ragu, chashu (marinated pork), spring onions, mushrooms, and bean sprouts

Ramen Spicy

TAN TAN CHICKEN RAMEN

€14.5

Brado di miso con salsa TAN TAN, salsa di arachidi con noodles, pollo fritto croccante, cipollotto, germogli di soia, uovo alla coque e pakchoi

Miso broth with TAN TAN sauce, peanut sauce with noodles, crispy fried chicken, spring onion, bean sprouts, soft-boiled egg and pakchoi

TAN TAN RAMEN

€14

Brado di miso con salsa TAN TAN, salsa di arachidi, noodles, pakchoi, ragù di maiale, uovo alla coque, erba cipollina, germogli di soia

Miso broth with TAN TAN sauce, peanut sauce, noodles, pakchoi, pork ragu, soft-boiled eggs, chives, bean sprouts

KIMCHI RAMEN

€14.5

Brado della casa con salsa crema, kimchi, noodles, pakchoi, uovo alla coque, erba cipollina e germogli di soia

House broth with cream sauce, kimchi, noodles, pakchoi, soft-boiled eggs, chives and bean sprouts

INFERNO RAMEN

€14.5

Brado della casa con salsa miso e salsa piccante speciale, noodles, pakchoi, uovo alla coque, cipollotto, carne di chashu (carne di maiale speziata)

House broth with miso sauce and special spicy sauce, noodles, pakchoi, soft-boiled eggs, spring onions, chashu (spiced pork)

BEEF RAMEN

€14

Brado della casa con salsa shoyu, noodles, pakchoi, manzo stufato a cubetti, cipolla rossa, germogli di soia, valeriana, peperoncino, uovo alla coque ed cipollotto

Home broth with shoyu sauce, pak choi, chinese cabbage, diced stewed beef, red onion, bean sprouts, lamb's lettuce, chili, soft-boiled egg and chives

VULCAN RAMEN SPICY

€16

Brado di miso con salsa agli arachidi, noodles, ragù di maiale, chashu (carne di maiale marinata), cipollotto, e germogli di soia

Miso broth with peanut sauce, noodles, pork ragu, chashu (marinated pork), spring onions, and bean sprouts

Veg Ramen

MISO PINNATSU RAMEN

€13.5

Ramen vegano a base di brodo di miso e salsa arachidi, noodles, proteina vegetale, germogli di soia, pakchoi, funghi, carote, cipolla e cipollotto

Vegan ramen with miso broth and peanut sauce, noodles, vegetable protein, bean sprouts, pakchoi, mushrooms, carrots, onion and spring onion

VEGGY CURRY RAMEN

€13.5

Ramen vegano a base di salsa curry, con noodles, proteina vegetale, pak choi, funghi, spongino, cipollotto e germogli di soia

Vegan ramen with curry sauce, noodles, vegetable protein, pakchoi, mushrooms, lamb's salad, chives and bean sprouts

DRAGON RAMEN

€13.5

Ramen vegano a base di salsa inferno e miso, noodles, proteina vegetale, germogli di soia, funghi, pakchoi, spongino e cipollotto

Vegan ramen with inferno sauce and miso broth, noodles, vegetable protein, bean sprouts, mushrooms, pak choi, lamb's salad and chives

YASAI SHOYU RAMEN

€13.5

Ramen vegano a base di shoyu, noodles, proteina vegetale, germogli di soia, carote, cipolla, bambù, pakchoi, cipollotto e alga nori

Vegan ramen shoyu based, noodles, vegetable protein, bean sprouts, carrots, onions, bamboo, pak choi, chives and nori seaweed

EBI VEGGY RAMEN

€14.5

Ramen vegano a base di shoyu con proteina vegana frita (gamberi vegani in tempura), noodles, spongino, pak choi, cipollotto, germogli di soia e funghi

Vegan ramen shoyu based, fried vegetable protein (vegan tempura prawns), noodles, lamb's salad, pak choi, chives, bean sprouts and mushrooms

Rice bowl

バク

DISPONIBILI ANCHE IN VERSIONE SENZA GLUTINE!

RISO SAKURA

€10

Riso saltato con salsa di soia, chashu (carne di maiale marinata), cipollotto e uova strapazzate

Sautéed rice with soy sauce, chashu (marinated pork), chives, and scrambled eggs

RISO KIKU

€11

Riso saltato con salsa di soia, anatra, cipollotto di soia, uova strapazzate e cipollotto

Sautéed rice with soy sauce, chopped duck, bean sprouts, scrambled eggs and chives

KATSUDON

€12

Riso con pollo fritto croccante, uovo cotto in salsa don, cipolla, alga nori e cipollotto

Rice with crispy fried chicken, egg cooked in don sauce, onion, nori seaweed, chives

GYUDON

€12

Riso con stracotti di manzo, salsa don, cipollotto e alga

Rice with beef cooked in don sauce, chives, red onion and nori seaweed

CHICKEN KATSU CURRY RICE

€10

Riso al vapore con salsa al curry, pollo fritto, cipollotto fritto, furikake, sesamo, salsa tonkatsu e cipollotto

Steamed rice with curry sauce, fried chicken, fried onion, furikake, sesame, tonkatsu sauce and spring onion

DUCK CURRY RICE

€12

Riso al vapore con salsa al curry, anatra, cipolla frita, sesamo, salsa hoisin, cipollotto

Steamed rice with curry sauce, duck, fried onion, sesame, hoisin sauce, spring onion

BEEF CURRY RICE

€12

Riso al vapore con salsa al curry, manzo, cipolla frita, sesamo e cipollotto

Steamed rice with curry sauce, beef, fried onion, sesame and spring onion

EBI CURRY RICE

€12

Riso al vapore con salsa al curry, gamberi in tempura, cipolla frita, sesamo, salsa teriyaki e cipollotto

Steamed rice with curry sauce, tempura shrimp, fried onion, sesame, teriyaki sauce and spring onion

KYOTO HOME DON

€12

Riso con bocconcini di pollo fritto guarniti con mayo giapponese e salsa okonomiyaki, uovo cotto in salsa don con cipolle, cipollotto, gyoza vegetariani alla piastra e valeriana

Rice with fried chicken pieces topped with Japanese mayo and okonomiyaki sauce, egg cooked in don sauce with onions, spring onions, grilled vegetarian gyoza and lamb's lettuce



OSAKA SURF&TURF DON

€11.5

Riso con gamberi in tempura con salsa okonomiyaki, carote, lime, gyoza di maiale alla piastra e valeriana

Rice bowl, tempura shrimp with okonomiyaki sauce, carrots, lime, grilled pork gyoza and lamb's lettuce



TOKYO STREET DON

€11.5

Riso con pollo fritto croccante guarnito con salsa okonomiyaki, sesamo, cipollotto, gyoza di maiale alla piastra, ravanello e alga nori

Rice bowl with crispy fried chicken, garnished with okonomiyaki sauce, sesame, edamame, spring onion, grilled pork gyoza, radish and nori seaweed



Ramen senza brodo

MAZESOBA

€11

BEST SELLER



Noodles con chashu porchetta, uova, arachidi, cipolle fritte, sedano, germogli di soia, erba cipollina, coriandolo, vino di riso, sale e olio di sesamo

Noodles with chashu pork, eggs, peanuts, fried onions, celery, bean sprouts, chives, cilantro, rice wine, soy and sesame oil

YAKISOBA GAMBERI

€12.5

Noodles saltati con gamberi argentini, peperoni rossi, germogli di soia, pak choi, sesamo, cipollotto e salsa di soia

Stir-fried noodles with Argentine shrimp, red peppers, bean sprouts, pak choi, cabbage, sesame seeds, spring onion and soy sauce

YAKISOBA VEGETALE

€10

Noodles saltati con cavoli, peperoni rossi, germogli di soia, pak choi, sesamo, cipollotto e salsa di soia

Sautéed noodles, chived, cabbage, bean sprouts, red pepper, pak choi, cilantro and sesame, with shoyu sauce

MAZESOBA PINNATSU

€11

Noodles a base di arachidi con carne macinata di maiale, germogli di soia, arachidi, cipolle fritte, sedano, cipollotto, coriandolo e soia

Peanut-based noodles with minced pork, bean sprouts, peanuts, fried onions, celery, spring onion, cilantro, and soybeans

LITTLE RAMEN

€10

Noodles, carne macinata di maiale, germogli di soia, cipolle fritte, sedano, cipollotto, coriandolo, solo e salsa di arachidi con salsa tantan piccante

Noodles, minced pork, bean sprouts, fried onions, celery, spring onion, cilantro, soy and peanut sauce with spicy tantan sauce

PADTHAI

€10.5

Tagliatelle di riso saltate con salsa Thai, uova, germogli di soia, julienne di cipolla, sesamo bianco e nero, prezzemolo e lime

Rice noodles sautéed with Thai sauce, eggs, bean sprouts, julienned onion, white and black sesame seeds, parsley and lime

PADTHAI GAMBERI

€11.5

Tagliatelle di riso saltate in salsa agro-picante con gamberi argentini e cipolla rossa, serviti con arachidi, sesamo, coriandolo e lime

Rice noodles sautéed in a hot and sour sauce with Argentine shrimp and red onion, served with peanuts, sesame, cilantro and lime

PADTHAI POLLO

€11

Tagliatelle di riso saltate con salsa agro-picante, arachidi, uova, germogli di soia, julienne di cipolla, sesamo bianco e nero, prezzemolo e lime

Rice noodles sautéed in a hot and sour sauce, peanuts, egg, bean sprouts, onion julienne, black and white sesame, parsley and lime

PADTHAI VERDURE

€10.5

Pad tahi con verdure saltate con salsa thai, uova, germogli di soia, zucchine, salsa agro-picante, granella di arachidi, sesamo bianco e lime

Pad tahi with vegetables sautéed with Thai sauce, carrots, eggs, bean sprouts, zucchini, hot and sour sauce, chopped peanuts, white sesame and lime

Sfiziosità

RAVIOLI RIPIENI

€6

Ravioli (6 pz) - Dumplings (6 pcs.)

• Manzo - Beef
• Anatra - Duck
• Maiale - Pork
• Gamberi - Shrimp
• Pollo al Curry - Curry Chicken
• Vegetariani - Vegetarian

BAO ALLA PIASTRA

€5.5

Panino cotto al vapore, passato alla piastra ripieno, servito granella di arachidi e sangioia

Disponibile ripieno al gusto di Pollo - Maiale - Anatra

Anche in versione VEG!

POLLO KARAAGE

€6.5

Pollo fritto servito con salsa tonkatsu e maionese giapponese

Fried chicken served with tonkatsu sauce and Japanese mayo

TAKOYAKI

€6

Deliziose Palpette ripiene di patate e polpo, con maionese e salsa okonomiyaki

Delicious meatballs filled with potatoes and octopus, mayonaisse and okonomiyaki sauce

EBI TEMPURA

€6.5

Gamberi fritti in tempura serviti con salsa okonomiyaki e maionese giapponese

Disponibili anche in versione veg!

Tempura Shrimps - served with okonomiyaki sauce and Japanese mayo

YAKITORI

€6.5

Spiedini di pollo serviti con sesamo

Chicken skewers served with sesame

ENTRA E SCOPRI IL MENU COMPLETO!!

RAMEN SHIFU

ラーメンマスター