

## STUZZICHINI | おつまみ

### EDAMAME | 枝豆

Fagioli di soia lessati con sale | *Boiled soy beans with salt*

### NI TAMAGO | 煮卵

Uovo sodo marinato servito con germogli di soia e salsa agrodolce  
*Marinated egg served with soya sprouts and sweet soy sauce*

### KARAAGE | 鶏の唐揚げ

Pollo fritto marinato con salsa di soia, sake e salsa d'ostrica  
*Fried chicken marinated with soy sauce, sake and oyster sauce*

### YAKI GYOZA | 焼き餃子 5個/PEZZI \*

Ravioli alla piastra con ripieno di maiale, funghi shiitake, verza e salsa d'ostrica  
*Grilled dumplings stuffed with pork, shiitake mushrooms and savoy cabbage*

Ravioli alla piastra con ripieno di verdure (impasto di spinaci)  
*Grilled dumplings stuffed with vegetables (spinach dough)*

### AGE GYOZA | 揚げ餃子 5個/PEZZI \*

Ravioli fritti con ripieno di maiale, funghi shiitake, verza e salsa d'ostrica  
*Fried dumplings stuffed with pork, shiitake mushrooms, savoy cabbage*

Ravioli fritti con ripieno di verdure (impasto di spinaci)  
*Fried dumplings stuffed with vegetables (spinach dough)*

### TOFU SALAD | 豆腐サラダ

Insalata di tofu, alga wakame, carote, pomodoro, germogli di soya, prezzemolo, condita con salsa di sesamo  
*Tofu salad, wakame seaweed, carrots, tomato, soy sprouts, parsley, topped with sesame sauce*

## DON | 丼

### CHASHU DON | チャーシュー丼

Ciotola di riso con brasato di maiale, uovo marinato, spinaci e salsa agrodolce  
*Bowl of rice with braised pork, marinated egg, spinach and sweet and sour sauce*

### KARAAGE DON | 唐揚げ丼

Ciotola di riso con pollo fritto marinato con salsa di soia, sake e salsa d'ostriche, servito con spinaci e salsa agrodolce  
*Bowl of rice with fried chicken marinated with soy sauce, sake and oyster sauce, served with spinach and sweet and sour sauce*

### GOHAN | ご飯

Ciotola di riso bianco | *White rice bowl*

€

3

2

6

6

6

5

8

7

2

## RAMEN | ラーメン ◆ HOME MADE NOODLES

### SHOYU RAMEN | 醤油ラーメン

Ramen in brodo di pollo a base di soia, servito con una fetta di brasato di maiale, spinaci, uovo marinato, bamboo piccante, cipollotti, alga nori e germogli di soia  
*Ramen in soy-based chicken broth, served with a slice of braised pork, marinated egg, spinach, spicy bamboo, spring onions, nori seaweed and soy sprouts*

### SPICY MISO RAMEN | スパイシー味 ラーメン

Ramen in brodo di pollo a base di miso, servito con petto di pollo piccante, uovo marinato, spinaci, bamboo piccante, cipollotti, carote, alga nori  
*Ramen in miso-based chicken broth, served with chicken breast, marinated egg, spinach, spicy bamboo, spring onions, carrots, nori seaweed*

### MISO RAMEN | 味 ラーメン

Ramen in brodo di pollo a base di miso, servito con maiale brasato tritato, uovo marinato, spinaci, cipollotti, carote, alga nori  
*Ramen in miso-based chicken broth, served with chopped braised pork, marinated egg, spinach, spring onions, carrots, nori seaweed*

### SPICY MAZESOBA | スパイシーまぜそば \*

Spaghetti giapponesi senza brodo serviti con ragù di maiale alla giapponese, uovo marinato, alghe wakame, bamboo piccante, pomodori e germogli di soia  
*Noodles without soup, served with Japanese pork ragout, marinated egg, wakame seaweed, spicy bamboo, tomatoes and soy sprouts*

### KAISEN MAZESOBA | 海鮮まぜそば \*

Spaghetti giapponesi senza brodo serviti con gambero, calamari, capesante, uovo marinato, alghe wakame, spinaci, bamboo piccante, germoglio di soia, pomodori e rucola  
*Noodles without soup, served with shrimp, squid, scallop, marinated egg, wakame seaweed, spinach, spicy bamboo, soy sprouts, tomatoes and rocket salad*

### HIYASHI SHOYU RAMEN | 冷やし醤油ラーメン \*FREDDO/COLD

Ramen senza brodo servito con chasyu tritato (maiale), uovo marinato, spinaci, germogli di soia, pomodoro, alghe wakame, rucola, carote e zenzero marinato, accompagnato da salsa shoyu  
*Ramen without broth served with Chasyu (pork), marinated egg, spinach, soy sprouts, tomatoes, wakame seaweed, rocket salad, carrots and marinated ginger, with Shoyu dressing sauce*

### HIYASHI GOMA RAMEN | 冷やし胡麻ダレラーメン \*FREDDO/COLD

Ramen senza brodo servito con petto di pollo piccante, uovo marinato, spinaci, germogli di soia, pomodoro, alghe wakame, rucola, carote e zenzero marinato, accompagnato da salsa di sesamo  
*Ramen without broth served with chicken breast, marinated egg, spinach, soy sprouts, tomatoes, wakame seaweed, rocket salad, carrots and marinated ginger, with sesame dressing sauce*

## EXTRA TOPPINGS

EXTRA NOODLES 大盛り + 1€

NITAMAGO uovo egg 煮卵 + 1,5 €

VERDURE vegetables 野菜 + 2 €

CHASHU maiale pork チャーシュー + 2,5 €

POLLO chicken 鶏 + 2,5 €

€

12

13

12

14

16

15

15



## VEGAN RAMEN | ビーガンラーメン



€

Ramen in brodo vegetale, pesto di sesamo e latte di soia, servito con tofu fritto, bamboo piccante, cipollotti e patate dolci fritte

14

*Ramen in vegetable broth, soy milk and sesame pest, served with fried tofu, spicy bamboo, spring onions and fried sweet potatoes*

### ◆ MADE WITH CARE

Preparato con una zuppa speciale fatta con latte di soia, sesamo, 6 tipi di verdure e kombu. Un concentrato di umami, preparato con ingredienti genuini e naturali.  
*Our special soup is made with soy milk, 6 different vegetables, sesame and kombu seaweed. Full of umami flavor and healthy.*

"Il latte di soia è un concentrato di vitamine ( B1, B2, B6, E ). Le vitamine del gruppo B sono fondamentali per la salute e la bellezza della pelle e ottime alleate per l'equilibrio ormonale. La vitamina E è invece nota per le sue proprietà anti-age, antiossidanti e funge da elasticizzante per la pelle. Il latte di soia, inoltre, favorisce la diminuzione del grasso corporeo e ha un alto contenuto di isoflavoni."

*"Soy milk is packed with vitamins, specifically B1, B2, B6 and vitamin E. B-group vitamins are great allies for your health and beauty of your skin, since it's a natural anti-aging food and helps your skin to have a youthful glow. It also helps with weight loss and is packed with isoflavons."*

### ◆ HOME MADE NOODLES (VEGAN)

I noodles utilizzati sono fatti dallo chef, preparati con ingredienti vegani e adatti ad assorbire tutto il sapore della zuppa.  
*Vegan noodles made by our chef that will absorb the flavor of the broth.*

Gusta il tuo ramen da solo o condito con olio piccante rayu!  
*Enjoy it with our without "rayu", our special chili oil!*

## DOLCI | スイーツ

HOJICHA PANNACOTTA | ほうじ茶パannaコッタ  
Pannacotta al tè hojicha | *Hojicha tea pannacotta*

4

MATCHA TIRAMISÙ | 抹茶ティラミス  
Tiramisu al tè verde | *green tea tiramisu*

5

MOCHI |  
Impasto di riso ripieno di fagioli dolci azuki  
*Traditional Japanese dessert, rice pasta with azuki beans*

5



## DRINKS | ドリンク

€

### BIRRA ARTIGIANALE COEDO | CRAFT JAPANESE BEER 0,33cl 8

Shiro (Weiss)  
Kyara (Pale lager)  
Beniaka (Red)

### BIRRE GIAPPONESI | JAPANESE BEERS 0,33cl 4

Asahi  
Sapporo  
Kirin

## WINES | ワイン


### BOLLICINE Prosecco "Alice" 24

**BIANCHI**  
Ribolla Gialla di Lenardo 4 22  
Grillo Maresia, il Feudo 5 25

**ROSSI**  
Merlot di Lenardo 4 22  
Chianti Fattoria Petregnano 5 25

## SAKE | サケ

Dassai (Junmai Daiginjo) 5 15  
Taiheisan (Junmai) 4 12

**SHOCHU | JAPANESE SPIRITS **  
Tantakatan (distillato di Shiso,alc. 10%) 4  
Shirokirisima (distillato di patata dolce,alc. 25%) 5

**LIQUORI GIAPPONESI | JAPANESE SPIRITS **  
Umeshu Takara Plum (prugna giapponese alc.10%) 4  
Yuzushu Kozaemon (yuzu,alc.8,5%) 5

**AMARI | ITALIAN SPIRITS **  
Averna, Del Capo 4

**ACQUA | WATER**  
naturale, gassata | still, sparkling  
0,5 Lt 1,5  
1 Lt 2

**SOFT DRINKS**  
coca-cola, coca-cola zero, lemon, japanese green tea 3  
ramune (japanese soft drink) 3,5

**CAFFE | COFFEE 2**



## TENOHA & | RAMEN

 Via Vigevano 20, 20144 Milano

 +39 02 5811 4921


 ramen@tenoha.it

 www.tenoha.it/ramen

 tenoha\_ramen | #tenoharamen

 tenoharamen

Per qualsiasi informazione su **sostanze e allergeni** è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.  
*For information regarding **ingredients and allergens**, please consult your waiter.*

 vegetariano | vegetarian

\* In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere surgelati.  
*These products may be frozen.*

席料 • COPERTO - 1€  
solo a cena, only for dinner

# TENOHA & | RAMEN