

## 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

2,5

6

6

6

5

8

8

3

## RAMEN | ラーメン ◆ HOME MADE NOODLES

### CHASHUMEN | チャシューメン

Ramen in brodo di pollo a base di soia, servito con 5 fette di brasato di maiale, uovo marinato, spinaci, bamboo piccante, cipollotti, alga nori e germogli di soia

*Ramen in soy-based chicken broth, served with 5 braised pork slices, marinated egg, spinach, spicy bamboo, spring onions, nori seaweed and soy sprouts*

### 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*

### KODAWARI MISO RAMEN | こだわり味噌ラーメン PICCANTE/SPICY

Ramen in brodo di pollo a base miso, servito con fetta di brasato di maiale, uovo marinato, spinaci, bamboo piccante, alga nori, germogli di soia e cipollotti conditi in salsa di ostriche, olio al peperoncino, olio di sesamo, pesto di sesamo e burro

*Ramen in miso-based chicken broth, served with braised pork, marinated egg, spinach, spicy bamboo, nori seaweed, soy sprouts and spring onions seasoned with oyster sauce, chili oil, sesame oil, sesame paste and butter*

### SPICY MISO RAMEN | スパイシー味噌ラーメン

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 | 味噌ラーメン

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*

### MAZESOBA | まぜそば

Ramen senza brodo, servito con brasato di maiale tritato, uovo marinato, alghe wakame, pomodori e germogli di soia

*Ramen without soup, served with mince braised pork, marinated egg, wakame seaweed, spicy bamboo, tomatoes and soy sprouts*

## EXTRA TOPPINGS

EXTRA NOODLES 大盛り + 1€

NITAMAGO uovo egg 煮卵 + 1,5 €

VERDURE vegetables 野菜 + 2 €

POLLO chicken 鶏 + 2,5 €

€

18

12

15

13

12

14



## 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

15

*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*

5

### MATCHA TIRAMISÙ | 抹茶ティラミス

Tiramisu al tè verde | *green tea tiramisu*

5

### MOCHI | 餅

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