

# TENOHA & | RAMEN

## M E N U

TAKE-AWAY



NOVITÀ!

### € RAMEN | ラーメン

**13** **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, cipollotti, alga nori e germogli di soia

6  
2.5

**14** **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 polli piccante, uovo marinato, spinaci, bamboo, cipollotti, carote, alga nori e germogli di soia

7  
2.5

**13** **MISO RAMEN | 味噌ラーメン**  
Ramen in brodo di pollo a base di miso, servito con brasato di maiale, uovo marinato, spinaci, bamboo, cipollotti, carote, alga nori e germogli di soia

7  
2.5

**15** **MAZESOBA | まぜそば**  
Ramen in brodo di pollo a base di miso, servito con brasato di maiale, uovo marinato, spinaci, bamboo, cipollotti, carote, alga nori e germogli di soia

11

**19** **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, cipollotti, alga nori e germogli di soia

**16** **VEGAN | ビーガンラーメン**   
Ramen in brodo vegetale, crema di sesamo e latte di soia servito con tofu fritto, bamboo, cipollotti, patate dolci fritte

### € FAI DA TE COMPONI LA RICETTA A CASA

**SHOYU RAMEN [DIY]**  
SOLO NOODLES + BRODO  
CONDIMENTI/TOPPINGS

**SPICY MISO RAMEN [DIY]**  
SOLO NOODLES + BRODO  
CONDIMENTI/TOPPINGS

**MISO RAMEN [DIY]**  
SOLO NOODLES + BRODO  
CONDIMENTI/TOPPINGS

**MAZESOBA [DIY]**  
NOODLES + SALSA  
+ CONDIMENTI/TOPPINGS

### EXTRA TOPPINGS

NOODLES 大盛り + 1€  
UOVO 煮卵 + 1,5€  
VERDURE 野菜 + 2€  
POLLO 鶏 + 2,5€

€ **おつまみ**  
**STUZZICHINI**

- 3** **EDAMAME | 枝豆** [\*VEGAN]   
Fagioli di soia lessati con sale
- 3,5** **NI TAMAGO | 煮卵**   
Uovo sodo marinato servito con germogli di soia e salsa agrodolce
- 5** **INSALATA DI ALGHE**   
**わかめサラダ** [\*VEGAN]  
Alghe wakame, carote, edamame, germogli di soia, pomodori  
+ SALSA AL SESAMO oppure  
SALSA DI WASABI SHOYU E SHISO
- 1/PZ** **KABOCHA KOROKKE**   
**4€** **かぼちゃコロツケ**  
Crocchetta giapponesi di zucca e patate (contiene uovo)
- 1/PZ** **YASAI KOROKKE**   
**4€** **野菜コロツケ** [\*VEGAN]  
Crocchetta giapponesi di patate e verdure
- 8** **KARAAGE | 鶏の唐揚げ**  
Pollo fritto marinato con salsa di soia, sake, salsa d'ostrica, aglio e zenzero  
+ SALSA SPECIALE KARAAGE  
[AGGIUNTA EXTRA +1€]
- 7** **YAKI GYOZA | 焼き餃子** [5PZ]  
**RAVIOLI ALLA PIASTRA**  
Ravioli alla piastra con ripieno di maiale, funghi shiitake e verza  
oppure **VEGETARIANI**   
Ravioli alla piastra con ripieno di verdure (impasto di spinaci)
- 7** **AGE GYOZA | 揚げ餃子** [5PZ]  
**RAVIOLI FRITTI**  
Ravioli fritti con ripieno di maiale, funghi shiitake e verza  
oppure **VEGETARIANI**   
Ravioli fritti con ripieno di verdure (impasto di spinaci)

€ **POKÈ DON**

- 14,5** **SALMONE AVOCADO**  
Riso, tartare di salmone, avocado, uovo marinato, sesamo, cetrioli, edamame, pomodoro, carote, germogli di soia, spinaci, alghe (goma wakame)  
+ SALSA SHIO CON YUZU
- 13** **TORI POKÉ (POLLO)**  
Riso, petto di pollo, uovo marinato, bambù piccante, cetrioli, edamame, pomodoro, carote, germogli di soia, spinaci  
+ SALSA SHOYU CON YUZU
- 11** **VEGETARIANO**   
Riso, uovo marinato, germogli di soia, edamame, carote, cetrioli, pomodoro, zenzero marinato, spinaci, wakame, shiso  
+ SALSA AL SESAMO

**DON | 丼**

- 9** **CHASHU DON | チャシュー丼**  
Ciotola di riso con brasato di maiale, uovo marinato, spinaci e salsa agrodolce
- 10** **KARAAGE DON | 唐揚げ丼**  
Riso, petto di pollo, uovo marinato, bambù piccante, cetrioli, edamame, pomodoro, carote, germogli di soia, spinaci
- 8** **TAKIKOMI GOHAN**  
**炊き込みご飯 (GUSTO SHIO RAMEN)**  
Riso cotto al vapore nel brodo di SHIO con maiale chashu, alghe wakame e cipollotti
- 4** **GOHAN | ご飯** [\*VEGAN]   
Ciotola di riso bianco

**DOLCI | スイーツ**

- 6** **MOCHI | 餅**  
Impasto di riso ripieno di fagioli dolci azuki