



Menu

Vieni a trovarci sul nostro sito
www.yummymilano.it



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Se avete particolari intolleranze o allergie di fianco alla descrizione di ogni piatto troverete il numero dell'allergene contenuto. In caso di dubbi vi preghiamo di chiedere al nostro personale che sarà a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento. (Reg. UE 1169 del 2011).



1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE - cereals with wheat** (*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. **CROSTACEI - crustacens** e prodotti a base di crostacei.



3. **UOVA - eggs** e prodotti a base di uova (*sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari*).



4. **PESCE - fish** e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. **ARACHIDI - peanuts** e prodotti a base di arachidi.



6. **SOIA - soya** e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.



7. **LATTE - milk** e prodotti a base di latte (*incluso lattosio*), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (*sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato*).



8. **FRUTTA A GUSCIO - nuts** vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis(Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. **SEDANO - celery** e prodotti a base di sedano.



10. **SENAPE - mustard** e prodotti a base di senape.



11. **SEMI di SESAMO - sesame** e prodotti a base di semi di sesamo.



12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - sulphur dioxide and sulphites** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. **LUPINI - lupins** e prodotti a base di lupini.



14. **MOLLUSCHI - mollusc** e prodotti a base di molluschi.



PIATTO VEGETARIANO



PIATTO PICCANTE

I prodotti di pesce somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.

* ingredienti che per motivi stagionali o di reperibilità possono essere di origine surgelata/congelata.

coperto € 3,00

menu Pranzo

dal martedì al venerdì

menu Riso

Riso a scelta tra:

KATSUDON

Ciotola di riso con uovo ricoperta di maiale* impanato, con salsa speciale e katsuobushi (petali di pesce)

TENDON

Ciotola di riso con tempura di gamberi*, verdura, con salsa speciale e katsuobushi (petali di pesce)

TERIYAKI DON

Ciotola di riso con pollo*, cipolla, con salsa speciale e katsuobushi (petali di pesce)

CURRY DON

Ciotola di riso con manzo*, patate, carote, cipolle, curry e katsuobushi (petali di pesce)

1 ANTIPASTO DELLA CASA

1 bottiglia di acqua 50 cl

1 caffè

€
15.00
COPERTO
INCLUSO

menu Ramen

Ramen a scelta tra:

**EBI TEMPURA
CON CARNE
CON VERDURA**

1 ANTIPASTO DELLA CASA

1 bottiglia di acqua 50 cl

1 caffè



Antipasti

Appetizers



01 TAKOYAKI 6 pz. € 8,00
Polpette ripiene di polpo | *Meatball stuffed with octopus* [1,3,6,14]



02 NAMBAZIKE € 12,00
Salmone in carpione | *Pickled salmon* [4,6]



03 SAKE KAWAFURAI € 12,00
Salmone fritto | *Fried salmon* [4,6,11]



04 TARTARE DI SALMONE € 13,00
Salmone crudo tritato con salsa di soia e wasabi
Chopped raw salmon with soy sauce and wasabi [4,6]

05 SUNOMONO KOMBU € 8,00
Alghe con aceto e zucchero | *Seaweed with vinegar and sugar* [6]

06 EDAMAME* € 5,00
Fagioli di soia | *Soy beans* [6]

07 HIYAYAKKO € 8,00
Tofu crudo con salsa di soia e katsuobushi (petali di pesce)
Raw tofu with soy sauce and katsuobushi (fish petals) [4,6,11]

08 AGEDASHI TOFU € 12,00
Tofu fritto con katsuobushi (petali di pesce) | *Fried tofu with katsoubushi (fish petals)* [4,6]

09 ZUPPA DI MISO € 4,00
Zuppa di alghe e tofu | *Seaweed and tofu soup* [4,6]

10 INVOLTINI PRIMAVERA 5 pz. € 6,00
Involtini fritti ripieni di verdure | *Fried rolls stuffed with vegetables* [1,6,9,11]



11 POLPETTE DI GAMBERI 4 pz. € 9,00
Polpette fritte a base di gamberi | *Fried shrimp meatballs* [1,2,4,6,11]



Ravioli

Dumpling



12 GYOZA* DI MAIALE E VERDURE 6 pz. € 8,00
Ravioli alla griglia ripieni di carne di maiale e verdure [1,6,11,14]
Grilled dumpling filled with pork meat and vegetables



13 GYOZA* DI POLLO E VERDURE 6 pz. € 7,00
Ravioli alla griglia ripieni di carne di pollo e verdure [1,6,11]
Grilled dumpling filled with chicken meat and vegetables



14 GYOZA* DI GAMBERI 6 pz. € 9,00
Ravioli alla griglia ripieni di gamberi | *Grilled dumpling filled with shrimps* [1,2,3,11]

15 GYOZA* DI VERDURE 6 pz. € 7,00
Ravioli alla griglia ripieni di verdure | *Grilled dumpling filled with vegetables* [1,6,11]



16 GYOZA* DI MAIALE 6 pz. € 8,00
Ravioli bolliti ripieni di carne di maiale e verdure conditi con salsa ponzu [1,6,14]
Boiled dumpling filled with pork , vegetables seasoned with ponzu sauce

17 WONTON* DI CARNE IN BRODO 8 pz. € 10,00
Ravioli in brodo ripieni di carne di maiale e verdure con uovo e alghe [1,3,6,14]
Dumpling in broth filled with pork and vegetables with egg and seaweed



18 WONTON* DI CARNE 8 pz. € 8,00
Ravioli ripieni di carne di maiale e verdure conditi con salsa ponzu [1,6,14]
Dumpling filled with pork and vegetables seasoned with ponzu sauce



Bao e bao zi



- 19 BAO VEGETARIANO** € 4,50
Pane cinese al vapore ripieno di verdura mista
con salsa di sesamo [1,6,11]
Dumpling filled with mixed vegetable and sesame sauces

- 20 BAO** € 6,00
Pane cinese al vapore ripieno di cotoletta di maiale
impanata, insalata, pomodoro, salsa tonkatsu [1,3,6,11]
*Steamed chinese bread stuffed with wiener shnitzel, salad, tomato,
tonkatsu sauce*



- 21 BAO ZI CON VERDURA** 2 pz. ... € 8,00
Pane cinese alla griglia ripieni di verdure cotte [1,6,7,11,14]
Grilled sandwiches filled with cooked vegetables

- 22 BAO ZI** 2 pz. € 8,00
Pane cinese alla griglia ripieno di maiale e verdura [1,6,11,14]
Chinese grilled bread stuffed with pork and vegetables

- 23 CHA SHAO BAO** 2 pz. € 9,00
Pane cinese alla griglia ripieni di maiale arrosto [1,6,7]
Steamed buns stuffed with roast pork



Riso

Rice



24 KATSUDON € 15,00

Ciotola di riso con uovo ricoperta di maiale* impanato, con salsa speciale e katsuobushi (petali di pesce) [1,3,4,6]

Bowl of rice with egg covered with breaded pork, with special sauce and katsuobushi (fish petals)*

25 TENDON € 15,00

Ciotola di riso con tempura di gamberi*, verdura, con salsa speciale e katsuobushi (petali di pesce) [1,2,3,4,6]

Bowl of rice bowl with shrimp tempura, vegetables, with special sauce and katsuobushi (fish petals)*

26 UNAGIDON € 20,00

Riso, anguilla giapponese, uovo, cipolla, con salsa speciale e katsuobushi (petali di pesce) [3,4,6]

Rice, japanese eel, egg, onion, with special sauce and katsoubushi (fish petals)

27 YAKI NIKU DON € 16,00

Ciotola di riso con uova ricoperta con manzo, cipolla, con salsa speciale e katsuobushi (petali di pesce) [3,4,6]

Bowl of rice with egg covered with beef, onion, with special sauce and katsuobushi (fish petals)



Riso

Rice



- 28 CURRY DON** € 16,00  [4]
Ciotola di riso con manzo*, patate, carote, cipolle, curry
e katsubushi (petali di pesce)
Bowl of rice with beef, potatoes, carrots, onion, curry and katsoubushi (fish petals)

- 29 TERIYAKI DON** € 15,00
Ciotola di riso con pollo*, cipolla, con salsa speciale e katsubushi (petali di pesce)
Bowl of rice with chicken, onion, with special sauce and katsoubushi (fish petals) [4,6]

- 30 GOHAN** € 3,00  [11]
Riso bianco bollito
Boiled white rice

- 31 ZONG ZI*** € 5,50 [6,8,14]
Riso glutinoso con carne di maiale e castagne avvolto da foglia di bambù
Glutinous rice with pork and chestnuts wrapped in bamboo leaf



Pasta

Noodles

32 YAKI UDON € 12,00

Pasta saltata giapponese con gamberi*, uova, verdure e katsuobushi (petali di pesce)

[1,2,3,4,6]

Sautéed Japanese noodles with shrimps, eggs, vegetables and katsuobushi (fish petals)

33 YAKI SOBA € 12,00

Pasta saltata di grano saraceno con gamberi*, uova, verdure e katsuobushi (petali di pesce)

[1,2,3,4,6]

Sautéed buckwheat noodles with prawns, eggs, vegetables and katsuobushi (fish petals)*

34 SOBA FREDDA € 13,00

Pasta giapponese fredda con salsa speciale, sesamo, erba cipollina

[1,3,6]

Cold Japanese pasta with special sauce, sesame, chives



Ramen

Ramen



35 RAMEN EBI TEMPURA € 16,00
Ramen con gambero* in tempura e alghe [1,2,3,4,6]
Ramen with shrimp tempura and seaweed

36 RAMEN CON CARNE € 18,00
Ramen con carne di manzo, alghe, uova, erba cipollina [1,3,4,6]
Ramen with beef, seaweed, eggs, chives



37 RAMEN CON VERDURE € 15,00 
Ramen con verdure, alghe, uova, erba cipollina [1,3,4,6]
Ramen with vegetables, seaweed, eggs, chives

38 RAMEN CON FRUTTI DI MARE € 18,00
Ramen con alghe, capesante, cozze, vongole, surimi, uova, erba cipollina [1,2,3,4,6,14]
Ramen with seaweed, scallops, mussels, clams, surimi, egg, chives

I RAMEN VENGONO CUCINATI CON I SEGUENTI SPAGHETTI A SCELTA:

The ramen are cooked with the following noodles by choice:

UDON - spaghetti grossi giapponesi | **SOBA** - spaghetti di grano saraceno | **SPAGHETTI CLASSICI**



Carne

Meat

- 39 TONKATSU** € 10,00
Cotoletta di maiale* impanata [1,3,6,11]
Breaded pork cutlet
- 40 TERIYAKI** € 13,00
Pollo in padella con cipolla [6,11]
Chicken with onion
- 41 TORINIKU NO KARAAGE** € 10,00
Pollo fritto [1]
Fried chicken
- 42 YAKI NIKU** € 15,00
Manzo in padella con cipolla [6,11]
Beef with onion
- 43 POLPETTE IMPANATE*** € 8,00
Polpette di patate impanate ripiene di manzo e carote [1,3,11]
Breaded potato balls stuffed with beef and carrots
- 44 DONG PO ROU** € 10,00
Pancetta di maiale scottata con salsa di soia, salsa di fagioli, salse speciali [1,6]
Seared pork belly with soy sauce, beans sauce, special sauces
- 45 SALSICCIA GIAPPONESE** 4 pz. € 8,00
Salsiccia di maiale affumicata
Smoked pork sausage



Pesce

Fish

- 46 EBI TEMPURA** € 16,00
Tempura di gamberi* [1,2,3,6]
Shrimps tempura
- 47 TEMPURA MORIAWASE** € 15,00
Tempura di gamberi* e verdure [1,2,3,6]
Shrimps and vegetables tempura
- 48 SAKE YAKI** € 15,00
Salmone alla griglia con salsa di miso [3,4,6,11]
Grilled salmon with miso sauce
- 49 SUZUKI YAKI** € 15,00
Branzino alla griglia con salsa di miso [3,4,6,11]
Grilled sea bass with miso sauce
- 50 CARPACCIO MISTO** € 15,00
Carpaccio con salmone e branzino [4,6]
Carpaccio with salmon and sea bass
- 51 SABA SAKANA** € 12,00
Sgombro marinato [4,6,11]
Mackerel marinated
- 52 CARPACCIO DI SALMONE** € 15,00
Salmon carpaccio [4,6,11]
- 53 CARPACCIO DI BRANZINO** € 15,00
Sea bass carpaccio [4,6,11]



Verdure

Verdure



- | | | | |
|-----------|---------------------------------|--|---------|
| 54 | INSALATA DI ALGHE | | € 8,00 |
| | <i>Seaweed salad</i> | | [6,11] |
| 55 | TEMPURA DI VERDURA | | € 10,00 |
| | <i>Vegetables tempura</i> | | [1,3,6] |
| 56 | VERDURA MISTA SALTATA | | € 8,00 |
| | <i>Sauteed mixed vegetables</i> | | [6] |



Hot pot

MINIMO 2 PERSONE - SOLO SU PRENOTAZIONE

Min 2 people - by reservation only

Sukiyaki Piatto giapponese nabemono, con ingredienti cotti al tavolo in salsa di soia, uovo, zucchero e mirin | *Japanese dish nabemono, with ingredients cooked at the table in soy sauce, egg, sugar and mirin*



57 SUKIYAKI € 58,00

Carne di manzo con verdure, tofu, funghi, uovo, spaghetti di soia con un brodo dolce-salato
Beef with vegetables, tofu, mushrooms, egg, soy noodles with a sweet-savory broth

[1,3,6]

Shabu-shabu È una pentola calda giapponese con base di acqua e alghe; il manzo sottile è immerso in aceto di yuzu o salsa di sesamo | *Is a Japanese hot pot with a water and seaweed base; thin beef is soaked in yuzu vinegar or sesame sauce*



58 SHABU-SHABU € 58,00

Carne di manzo con verdure, tofu, spaghetti di soia e salsa di sesamo | *Beef with vegetables, tofu, soy noodles and sesame sauce*

[1,6,11]

Dolci

Dessert



GELATO € 5,00
2 palline - tè verde, [7]
riso, grappa di rose



PIRAMIDE € 7,00
mousse al cioccolato... [1,3,7,8]
con cuore di croccante alle
nocciole



MOCHI € 6,00
2 pz. - tè verde, mango [6,7]
cocco, vaniglia, cioccolato,
lampone, yuzu



TORTA € 5,00
al tè verde [1,3,6,7]



DORAYAKI € 5,00
1 pz. - azuki, cioccolato [1,3,7]



SUSHI DESSERT € 5,00
su un fondo di meringa, un delicato semifreddo che racchiude la freschezza della frutta
tropicale e di stagione, ai gusti limone, fragola, mango, frutti di bosco [1,3,7]

Cocktail giapponesi

PHATOM COCKTAIL € 8,00

Sake, liquore, lime

SAKURA € 8,00

Sake, sciroppo di melograno, limone, albume

[3]

ROSA BIANCA € 8,00

Sake, liquore, limone, albume

[3]

JAPARONI € 10,00

Grappa giapponese, liquore, liquore di prugna giapponese, bitter, aperol

JAPANESE ICE TEA € 10,00

Vodka, rum, gin, midori, limone

JAPANESE SLIPPER € 7,00

Midori, liquore, limone

THE TENNESSEE WALTZ € 8,00

Liquore al cioccolato, sciroppo di melograno, tonica

FANTASTICLEMAN € 9,00

Grappa giapponese, liquore, liquore alla ciliegia, limone

COSMOPOLITAN GIAPPONESE € 8,00

Sake, liquore, limone, succo di mirtillo

SAKE MOJITO € 8,00

Sake, tonica, menta, lime

Bevande

Acqua naturale o frizzante	bottiglia 70 cl	€ 3,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	lattina 33 cl	€ 3,00
Tè al limone, tè alla pesca	lattina 33 cl	€ 3,00
Tè verde caldo giapponese		€ 4,00

Birre

Birra cinese Tsingtao	bottiglia 64 cl	€ 6,00
Birra giapponese Asahi	bottiglia 33 cl	€ 5,00
Birra giapponese Asahi	bottiglia 50 cl	€ 6,00
Birra Heineken	bottiglia 33 cl	€ 4,00

Vino in calice

Bianco o rosso [12] € 5,00

Vino bianco

Falanghina Fermo IGP [12] € 22,00

Pinot grigio Tralcetto [12] € 25,00

Vino rosso

Negroamaro IGT Illivia [12] € 22,00

Refosco Friuli DOC [12] € 25,00

Chianti DOCG [12] € 20,00

Vino rosè

Nero di Troia IGP [12] € 22,00

Prosecco

Prosecco DOC Treviso - Extra dry millesimato [12] € 22,00

Caffè e liquori

Sake - caldo o freddo	€ 6,00
Sake bottiglia 30 cl	€ 12,00
Sake bottiglia 72 cl	€ 25,00
Grappa giapponese	€ 3,50
Liquore di prugne giapponese	€ 3,00
Amari	€ 3,00
Whiskey	€ 5,00
Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,60
Caffè d'orzo	€ 1,60
Cappuccino	€ 2,00





Vieni a trovarci sul nostro sito
www.yummymilano.it

