



**43. GYOZA ANATRA (5pz)**

Ravioli di anatra alla piastra



**44. AGE GYOZA (5pz)**

Ravioli giapponesi di maiale fritti



**45. GYOZA VEGAN (5pz)**

Ravioli di verdure alla piastra



**46. TORI GYOZA (5pz)**

Ravioli al pollo



**47. MIX GYOZA (12pz)**

Due pezzi ciascuna tra gyoza anatra, manzo, maiale, gamberi, pollo, verdure



**48. CHICKEN BAO**

Pane al vapore con ripieno il pollo fritto, insalata, salsa teriyaki, maionese piccante



**49. EBI BAO**

Pane al vapore con ripieno il gambero fritto, insalata, salsa teriyaki, maionese piccante



**50. TAKOYAKI**

Polpette di polpo fritte giapponesi



**51. KARA AGE**

Bocconcini di pollo fritto giapponese con salsa maionese piccante



**52. TEMPURA EBITEN**

Gamberoni fritti



**53. KATSU CHICKEN**

Cotoletta di pollo, salsa teriyaki, cipollotto



**54. KOROKKE (2pz)**



**55. PATATINE FRITTE**



**56. WAKAME**



**57. EDAMAME**



**58. INVOLTINI DI PRIMAVERA (4pz)**

Involtino fatto con la farina di frumento, cavolo, carote, fagioli verdi, spaghetti di riso, cipolla, salsa di soia, olio di sesamo, zenzero, aglio



**59. OKONOMIYAKI**

Frittella di verdure con gamberi (cavolo, gambero, cipollotto, zenzero), salsa teriyaki, maionese, tonno essiccato, alghe secche e semi di sesamo

## DESSERT

### 70. MOCHI

#### GUSTI

Lampone	Caramello	Cioccolato
Mango	Matcha	Cocco
Pistacchio	Vaniglia	Anguria
	Limone e Yuzu	

2PZ / 3,90€      4PZ / 6,90€



### 71. DORAYAKI

#### GUSTI

Azuki	1PZ / 3,90€
Cioccolato	1PZ / 4,50€

### 72. BAO DOLCE

#### GUSTI

Crema	Cioccolato
-------	------------

3,90€



### 73. TAIYAKI

Pancake tipico giapponese a forma di pesce con ripieno la marmellata rossa

4,50€

## DRINKS & BAR

### BIBITE

Acqua naturale piccola	1,50€
Acqua frizzante piccola	1,50€
Acqua naturale grande	2,80€
Acqua frizzante grande	2,80€
Ramune soda 20cl	4,00€
Cola/Zero 33cl	3,00€
Fanta/Sprite 33cl	3,00€
Tè limone / pesca 33cl	3,00€

### TÈ

Green tea (caldo)	5,00€
Genmaicha (caldo)	5,00€

### BAR

Sake prugna	5,00€
Sake prugna piccola	3,50€
Sake riso	6,50€
Sake riso piccola	4,50€

### BIRRE

Kirin 33cl	3,90€
Tsingtao IPA 33cl	3,90€
Asahi 33cl	3,90€
Kirin/Tsingtao /Asahi grande	5,00€

### VINO

Vino rosso	5,00€ /calice
Vino bianco	
Prosecco	
Vino rosso	14,90€ /bottiglia
Vino bianco	
Prosecco	

Sake special	
Caffè / deca	1,00€
Amaro	2,50€

## ALLERGENS



GLUTINE



PESCE



SENAPE



ARACHIDI E DERIVATI



LUPINI



MOLLUSCHI



UOVA E DERIVATI



SOIA



CROSTACEI



SESAMO



LATTE E DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

**BUON APPETITO!**

いっぱい食べてね!

(Ippai tabete ne!)



# KUMORAMEN

kumoramen.it @

Via della resistenza 16/d, Saluzzo

Tel. 0175080209

kumoramen.it

€2  
COPERTO

# R A M E N

I ramen con ● sono disponibili anche in versione dry noodles (senza brodo).

## 1. TONKOTSU RAMEN 🍜🍜

### INGREDIENTI

Chashu maiale, cipollotto, uovo marinato spinaci, bambù marinato

### DESCRIZIONE

Il re dei brodi, il Tonkotsu, che significa "ossa di maiale" è un classico brodo per il ramen giapponese. Le ossa di maiale vengono bollite per almeno 10 ore, al fine di estrarre tutto il collagene e il grasso, che rendono il brodo cremoso e di colore bianco o dorato.

### DISPONIBILE IN 3 GUSTI

Normale, Piccante o Mayu (con aglio affumicato)



13,90€

## 2. GYUKOTSU SHIO RAMEN ● 🍜🍜

### INGREDIENTI

Chashu di manzo, uova marinato, cipollotto, bambù marinato, spinaci

### DESCRIZIONE

Il brodo di manzo è il classico brodo asiatico, famoso soprattutto in Cina, Vietnam e Corea. Le ossa di manzo vengono bollite a fuoco dolce per 10 ore, in modo da far sì che l'aroma della carne riempia tutto il brodo.

### DISPONIBILE IN 3 GUSTI

Normale, Piccante o Mayu



13,90€

## 3. EBI SUPU RAMEN 🍜🍜🍜

### INGREDIENTI

Gamberi argentini, naruto, cipollotto, germogli di soia, bambù marinato, spinaci, uova

### DESCRIZIONE

Preparato seguendo la ricetta tradizionale, il brodo a base di pesce viene insaporito con gamberi argentini, presenta tonalità rossastre, un profumo invitante ed un sapore molto intenso.



15,90€

## 4. MISO RAMEN 🍜🍜

### INGREDIENTI

Chashu maiale, olio all'aglio, uovo, bambù marinato, spinaci, mais, germogli di soia verde, cipollotto

### DESCRIZIONE

Il Miso è un ingrediente antico ottenuto dalla lunga fermentazione di legumi e cereali (soia, riso e orzo), aggiunto al brodo di maiale cremoso rende il tutto più saporito.



13,90€

## 5. RED GYUKOTSU RAMEN ● 🍜🍜

### INGREDIENTI

Manzo al pomodoro, cipollotto, bambù marinato, uova marinato

### DESCRIZIONE

La particolarità di questa piatto è la carne di manzo, che grazie alla cottura in un speciale salsa a base di pomodoro, ottiene una consistenza molto tenera ed un sapore avvolgente.



14,90€

### AGGIUNTE PER RAMEN

EXTRA CHASHU MAIALE +2€  
EXTRA CHASHU MANZO +2.5€

EXTRA GAMBERO +3€  
EXTRA NARUTO +1€

EXTRA NOODLES +2€  
EXTRA UOVA +1€

## 6. KUMO RAMEN ● 🍜🍜🍜

### INGREDIENTI

Ragù di manzo, uovo, bambù marinato, spinaci, germogli di soia verde, naruto, cipollotto, peperoncini essiccati, sesamo

### DESCRIZIONE

"TAN TAN MAN Super" di origine cinese, della provincia di Sichuan. Viene preparato con brodo di pollo, una tradizionale pasta al sesamo, con una tipica salsa piccante, il tutto sormontato da un ragù di manzo. Questi ingredienti rendono il piatto molto saporito e goloso. (Scegli tu il livello di piccantezza del tuo piatto).



14,90€

## 7. PANNA MISO 🍜🍜🍜

### INGREDIENTI

Pollo fritto, cipollotto, mais, spinaci, germogli di soia verde, panna

### DESCRIZIONE

Ci spostiamo in Giappone per un ramen tipico, viene preparato con un brodo di maiale insieme ad una aggiunta di miso e panna, che gli conferiscono un sapore delicato.



13,90€

### (VEGETARIANO)

## 8. VEGAN TONYU YASAI RAMEN 🍜🍜🍜

### INGREDIENTI

Tofu fritto, ceci, bambù marinato, spinaci, mais, germogli di soia, cipollotto, cipolla fritta

### DESCRIZIONE

Preparato con una base di latte alla soia che rende il ramen vellutato e delizioso.



12,90€

## 9. SPICY MISO RAMEN 🍜🍜🍜🍜

### INGREDIENTI

Noodles avvolgenti, cotoletta di pollo fritta, uovo marinato, bambù, verdure, cipollotto, naruto e manzo macinato

### DESCRIZIONE

Un brodo intenso a base di miso, arricchito da una nota piccante che scalda e conquista.



15,90€

# D O N B U R I



13,90€

## 20. CURRY RICE EBI 🍜🍜

Riso, salsa curry con patate e carote, gamberi tempura, cipolla fritta, cipollotto fresco



10,90€

## 21. CURRY RICE KOROKKE 🍜🍜

Riso, salsa curry con patate e carote, crocchette di zucca fritte, cipollotto fresca, cipolla fritta



12,90€

## 22. CURRY RICE CHICKEN 🍜🍜

Riso, salsa curry con patate e carote, pollo fritto, cipolla fritta, cipollotto fresco



6,50€

## 40. EBI GYOZA (5pz) 🍜🍜

Ravioli giapponesi di gamberi alla piastra



5,50€

## 41. YAKI GYOZA (5pz) 🍜🍜

Ravioli giapponesi di maiale alla piastra



5,50€

## 42. GYOZA MANZO (5pz) 🍜🍜

Ravioli di manzo alla piastra

## 23. KATSU CURRY

### INGREDIENTI

Riso, salsa curry con patate e carote, cotoletta di pollo, cipolla fritta, cipollotto fresco, salsa teriyaki



12,90€

## 24. BRAISED BEEF RICE 🍜🍜

### INGREDIENTI

Riso con il petto di manzo al pomodoro, cipollotto, verdura

### DESCRIZIONE

La carne di manzo stufata con riso ha origine dalla cucina casalinga tradizionale cinese. È stata creata per sfruttare al meglio la caratteristica tenera e morbida della carne situata nella zona addominale del manzo. La preparazione prevede di stufare il manzo per renderlo saporito e morbido, quindi di abbinarlo al riso bianco.



13,90€

# B E N T O B O X



14,50€

## 30. CHICKEN BENTO BOX 🍜

Riso+insalata+tori gyoza +katsu chicken



14,50€

## 31. UMI BENTO BOX 🍜🍜

Riso+takoyaki+ebi gyoza fritto+ebi tempura



13,90€

## 32. YAKITORI BENTO BOX

Riso+insalata+yakitori +age gyoza



12,90€

## 33. VEGAN BENTO BOX 🍜

Riso+insalata+vegan gyoza +korokke(zucca e patate)



12,90€

## 34. BABY BENTO BOX POLLO 🍜

Riso+patatine+ravioli fritti +cotoletta di pollo



11,90€

## 35. BABY BENTO BOX EBI 🍜

Riso +patatine+ravioli fritti+ebi tempura

# S U N A K K U