

CONOSCI IL RAMEN?

SPAGHETTI DI FRUMENTO GIAPPONESI
SERVITI NELLA ZUPPA CON SOPRA
TANTI INGREDIENTI DIVERSI.

La specialita' di Akira e' lo IEKEI RAMEN

composto da **Tonkotsu Soup** (brodo di maiale) e **Futomen** (spaghetti spessi).



Brodo cotto lentamente 12 ore

Per questo la nostra zuppa homemade è inconfondibile e di eccezionale qualità.



Pasta fresca fatta in casa

Siamo gli unici in Italia ad avere 4 macchine per la pasta importate dal Giappone.



Cuochi giapponesi

Per un'esperienza dall'inizio alla fine come se ti trovassi in Giappone.



Prodotti di prima scelta

Per Akira, come per tutti i giapponesi, la cura per il dettaglio e la genuinità sono di importanza fondamentale.



いらっしゃいませ

irasshaimase!

BENVENUTI

SONO **AKIRA YOSHIDA**
giapponese originario della
prefettura di Hyōgo.

Vivo in Italia dal 2004, dove ho voluto portare l'autentico sapore del vero ramen giapponese.

Con locali ed eventi in tutta Italia, il mio ramen homemade ha conquistato i sapori dei più esigenti appassionati di cibo giapponese, ma anche di chi si è avvicinato al ramen per la prima volta.

@ramen_akira



PERSONALIZZA IL RAMEN

SCEGLI LA
GRANDEZZA



REGULAR



MINI

AGGIUNGI
I TOPPING

Carne di maiale 2 PZ €3

Uovo sodo €1.5

Germogli di soia €2

Funghi shiitake 2PZ €2

Tempura di verdure* €3

Alga nori 2 PZ €1.5

Salsa spicy €2

Mais €1

Porro €1.5

Spinaci* €1

Kaedama 140 gr €3.5

*Ti avanza del brodo?
Aggiungi una porzione
di pasta fresca*

Riso €3

RAMEN



CLASSICO

BLACK SHOYU TONKOTSU

noodles fatti in casa, brodo di maiale, 1 fettina di carne di maiale, salsa shoyu, spinaci*, ½ uovo sodo, porro, alga nori

REGULAR €14 - MINI €9.5



PICCANTE

RED SPICY 🌶️🌶️ TONKOTSU

noodles fatti in casa, brodo di maiale, 1 fettina di carne di maiale, miso, salsa spicy, germogli di soia, porro, alga nori

REGULAR €15 - MINI €9.8

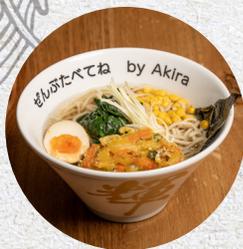


AL POLLO

CHICKEN PAITAN

noodles fatti in casa, brodo di pollo, carne di pollo, salsa shio, porro, fili di peperoncino, ½ uovo sodo

REGULAR €14 - MINI €9.5



VEGGY SHOYU

noodles fatti in casa, brodo di alga kombu, olio di porro, salsa shio, spinaci*, porro, mais, ½ uovo sodo, Kakiage* (tempura di verdure), alga nori

REGULAR €12 - MINI €9



VEGGY SPICY

noodles fatti in casa, brodo vegetale, miso, verdure miste, salsa spicy, pannocchiette di mais, alga nori, sesamo

REGULAR €13 - MINI €9.5



MISO KARAAGE

noodles fatti in casa, brodo di pollo, bocconcini di pollo fritto, miso, porro, ½ uovo sodo, fili di peperoncino, alga nori

€16



DELUXE

noodles fatti in casa, brodo di maiale, 3 fettine di carne di maiale, porro, spinaci*, miso, uovo sodo, mais, germogli di soia, aglio, olio di sesamo, fili di peperoncino, 3 alghe nori

€17

**TOPPING
COMPRESI**

RICE NOODLES

RICE RAMEN CHICKEN

noodles di riso, brodo di pollo, salsa tsuyu homemade, carne di pollo, ½ uovo sodo, porro, fili di peperoncino

€14

RICE RAMEN VEGAN

noodles di riso, brodo vegetale, salsa tsuyu homemade, verdure miste, alga nori

€14

PER INTOLLERANZE/ALLERGIE È POSSIBILE VISIONARE IL REGISTRO ALLERGENI O CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE.

* prodotto surgelato



EDAMAME*

fagioli di soia al vapore

€4

VEGAN



GOMAWAKAME*

insalatina di alghe con aceto e sesamo

€4

VEGAN



ANTIPASTO MISTO

gomawakame*, uovo sodo con peperoncino, bocconcini di pollo con salsa teriyaki e cipollotto

€5



KARAAGE

bocconcini di pollo marinati nella soia e fritti

4 PZ €6



GYOZA* CHICKEN

croccanti ravioli fritti ripieni di carne di pollo e verdure

5 PZ €5.8



GYOZA* VEGGY

croccanti ravioli fritti ripieni di verdure

5 PZ €5.8

VEGAN



ONIGIRI VEG VEGAN

polpette di riso con funghi shiitake marinati, spinaci*, sesamo, avvolte in alga nori

2 PZ €6



ONIGIRI TSUNAMAYO

polpette di riso con tonno cotto e maionese, avvolte in alga nori

2 PZ €6



KAKUNI

tenero spezzatino di carne di maiale marinata nella soia, uovo sodo e cipollotto

€6



OKONOMIYAKI

frittata giapponese con cavolo, katsuobushi, zenzero, maionese, salsa otafuku

€8



OKONOMIVEGGY VEGAN

frittata giapponese con cavolo, maionese, verdure miste, cipollotto, zenzero, salsa otafuku

€7



YAKISOBA

noodles fatti in casa saltati in padella, verdure miste, salsa di soia

€9



CURRY DON

riso bianco, salsa al curry con carote e patate

€8.8



KATSU DON

riso bianco con cotoletta di maiale fritta, uovo strapazzato, cipolla, salsa di soia

€13



KATSU CURRY

cotoletta di maiale fritta, riso bianco, salsa al curry con carote e patate

€13.5



CHASHU DON

riso bianco, carne di maiale scottata, cipollotto, salsa piccante e alga nori

€8.8



TAKOYAKI

polpettine fritte ripiene al polpo, maionese, kat-suobushi, salsa otafuku

4 PZ €5.5



BAO PORK

soffice panino* al vapore con carne di maiale, crauti e maionese

€4.2



BAO CHICKEN

soffice panino* al vapore con pollo fritto, crauti e maionese

€4.2



BAO EBI

soffice panino* al vapore con gambero* fritto, crauti e maionese

€4.2



BAO VEGGY

soffice panino* al vapore con verdure in tempura, crauti e salsa di soia

€4.2

PER INTOLLERANZE/ALLERGIE È POSSIBILE VISIONARE IL REGISTRO ALLERGENI O CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE.

* prodotto surgelato

LIQUORI

DOPO PASTO

EDO GENSHU

sake dolce e ambrato, invecchiato in fusti di legno tradizionali. Una riproduzione autentica di una ricetta tradizionale Shirayuki

bicchierino €4.5

UMESHU

liquore alle prugne verdi

bicchierino €4.5

TE' GIAPPONESE

CALDO teiera €3

FREDDO lattina 33cl €3

CAFFE'

espresso €1.5

PER INTOLLERANZE/ALLERGIE È POSSIBILE VISIONARE IL REGISTRO ALLERGENI O CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE.

* prodotto surgelato

DOLCI GIAPPONESI



DORAYAKI & MOCHI

pancake giapponese ripieno di fagioli dolci Azuki + 1 Mochi Ice* (gusto a scelta in base alla disponibilità)

€5



MOCHI ICE* **VEGAN**

palline in pasta di riso ripiene di gelato (gusti a scelta in base alla disponibilità)

3 PZ €5



APPLE GYOZA*

ravioli fritti ripieni di mela e serviti con miele

3 PZ €5



ICE CREAM MATCHA

gelato al tè verde

€5



MATCHAMISÙ

dolce al cucchiaino con crema al tè verde e savoiardi

€5



CHOCO BAO* **VEGAN**

soffice panino al vapore ripieno di crema al cioccolato

€5

BIRRA

^{SUPER}
"DRY"
Asahi

N°1 Premium Lager Giapponese



alla spina 250 ml €4.5

alla spina 400 ml €6

bottiglia 330 ml €3.5

bottiglia 500 ml €5

VINI

DISPONIBILI AL CALICE E IN BOTTIGLIA

CHIEDI AL NOSTRO STAFF

SOFT DRINKS

Coca Cola / Fanta lattina 33cl €3

Acqua 500 ml €1.5 / 1 litro €2

TUTTE LE IMMAGINI SONO A SCOPO ILLUSTRATIVO,
I PRODOTTI POTREBBERO SUBIRE ALCUNE MODIFICHE.

N.B.: costo del coperto a persona €1.50

SAKE



by Shibataya Sake

TANIGAWADAKE

Junmai secco, pulito e fine, con profumo fruttato. Consigliato da abbinare a sapori delicati (es.: piatti vegetariani)

calice €8



KASEN

Junmai corposo, deciso e morbido con sentore di mandorle tostate. Consigliato da abbinare a piatti saporiti (es.: ramen piccante, kakuni e karaage)

calice €8



YUKIOTOKO

Honjozo profumato, asciutto e deciso. Pulisce il palato ed è perfetto per accompagnare tutti i tipi di piatti

calice €6





**NON SERVIAMO
SOLO CIBO,
MA ANCHE STORIA
E TRADIZIONE.**



@ramenbarakira  

PRENOTAZIONI
RAMENBARAKIRA.COM



ROMA

Ostiense

Via Ostiense 73 F

Fontana di Trevi

Via in Arcione 71

Fiumicino

Via Delle Ombrine 17

Stazione Termini

Via Giovanni Giolitti 36 C/O Mercato Centrale

Trastevere

Viale di Trastevere 343 C/O Caffè Vergnano

TORINO

Porta Nuova

Corso Vittorio Emanuele II 29

Porta Palazzo

Piazza della Repubblica 25 C/O Mercato Centrale

BRESCIA

Via Leonardo Da Vinci 5

MILANO

Via Triboniano C/O C.C. Merlata Bloom

