

SNACKS

BUGAK - VEGAN	5
<i>Alghe fritte alla maniera coreana / Korean seaweed chips</i>	
NACHOS	6
<i>Nachos homemade con fonduta di gorgonzola, pomodoro e coriandolo Homemade nacho chips topped with a gorgonzola fondue, tomatoes and cilantro</i>	
HOMEMADE PATATINE FRITTE	5
<i>Homemade french fries</i>	
PINZIMONIO CON SSAMJANG - VEGAN	5
<i>Fresh seasonal veggie platter served with a spicy Korean Ssamjang dipping sauce</i>	

ANTIPASTI / APPETIZERS

HOMEMADE MANDU ALLE ZUCCHINE (2 PZ) - VEGAN	6
<i>Mandu alla piastra con impasto di spinaci ripieni di zucchine, tofu e shiitake Homemade pan-fried Korean mandu dumplings stuffed with zucchini, tofu, and shiitake</i>	
HOMEMADE MANDU AL MAIALE (2 PZ)	6
<i>Mandu alla piastra ripieni di suino, verdure e salsa di soia Homemade pan-fried Korean mandu dumplings stuffed with pork and vegetables</i>	
HOMEMADE MANDU AL LAMPREDOTTO (2 PZ)	6
<i>Mandu al vapore ripieni di lampredotto e verdure con salsa verde Homemade steamed Korean mandu dumplings stuffed with Florentine-style lampredotto with salsa verde</i>	
TRIS MANDU (3 PZ)	9
<i>Mandu alle zucchine, mandu al maiale, mandu al lampredotto Sampler platter of one zucchini mandu, pork mandu, and lampredotto mandu</i>	

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

JAPCHAE - VEGAN	9
<i>Pasta di amido di patata americana saltata con funghi, verdure, salsa di soia e olio di sesamo Sweet potato glass noodles with sautéed mushrooms, vegetables, soy sauce, and sesame seed oil</i>	
BIBIMBAP	10
<i>Riso ricoperto da verdure, manzo, uovo e salsa Gochujang Korean warm rice bowl topped with seasonal veggies, beef, and Gochujang (red chili paste)</i>	
SUJEBI CON VONGOLE	12
<i>Pasta fatta a mano in brodo di vongole e verdure Homemade Korean sujebi pasta with clams in a vegetable broth</i>	

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

BOCCONCINI DI TOFU - VEGAN	12
<i>Bocconcini di tofu fritti con salsa agropiccante e crema di sesamo servito con verdure Tofu medallions in a sweet and spicy sauce with sesame cream</i>	
CAVOLO CINESE AL VAPORE - VEGAN	8
<i>Cavolo cinese al vapore con salsa di soia e peperone Steamed Chinese cabbage with soy sauce and peppers</i>	
MERLUZZO COTTO A BASSA TEMPERATURA*	16
<i>Merluzzo cotto a bassa temperatura con salsa di sesamo al pompelmo servito con verdure Fillet of cod cooked sous-vide in a grapefruit sesame sauce with seasonal vegetables</i>	
BULGOGI CON MANZO E SSAM	14
<i>Manzo marinati in stile coreano Korean marinated beef lettuce wraps</i>	
BULGOGI CON FUNGHI E SSAM - VEGAN	12
<i>Funghi marinato in stile coreano Korean marinated mushrooms lettuce wraps</i>	
CONFIT DI ANATRA	17
<i>Confit di anatra con purea di carote allo zenzero e Jangajji di sedano Duck confit with a carrot-ginger purée, Jangajji (pickled celery)</i>	
POLLO FRITTO ALLA COREANA	14
<i>Pollo fritto con salsa piccante, daikon marinato e coleslaw Spicy Seoul-style fried chicken with marinated daikon and coleslaw</i>	

BAO BURGERS

VEGGIE BURGER - VEGAN	12
<i>Patty di barbabietola e ceci, cumino, avocado, cicoria, maionese di mandorle Beet, chickpea, and cumin patty topped with avocado, chicory, and almond mayonnaise</i>	
LOS POLLOS H.	12
<i>Pollo fritto, lattuga, pomodoro e salsa piccante Fried chicken burger, topped with lettuce, tomato, and hot sauce</i>	
BACON CHEESEBURGER	13
<i>Burger manzo, bacon, kimchi, formaggio cheddar, lattuga e pomodoro Bacon cheddar cheeseburger topped with kimchi, lettuce, and tomato</i>	
FISH BURGER	13
<i>Crocchetta di baccalà, salsa tartara all'albicocca e wasabi, lattuga e pomodoro Fish burger with apricot, wasabi tartar sauce, lettuce and tomato</i>	

Tutti i burger vengono serviti con patatine fritte o insalata. Il pane bao è preparato dalla nostra cucina.
Our burgers are served with a choice of french fries or salad. Bao buns are made fresh in our kitchen.

DOLCI / SWEETS

CHEESECAKE CON MARMELLATA DI RIBES	6
<i>Cheesecake with red currant marmalade</i>	
CUBO DI CIOCCOLATO BIANCO CON MOUSSE DI PATATE VIOLA	6
<i>White chocolate cube filled with purple potato mousse</i>	
CROSTATA DI MELE CON PANNA AL COCCO E AMACARDI	6
<i>Apple pie with coconut and cashew cream</i>	
TIRAMISÙ AL TÈ VERDE	6
<i>Green tea tiramisù</i>	
TRIS DI TARTUFINI AL CIOCCOLATO FATTI A MANO	3
<i>3 Homemade chocolate truffles</i>	
CANTUCCI E BEERMOUTH	6
<i>Biscotti and Beermouth</i>	

BEER



COCKTAILS

UN POMODORO A SEOUL	9	MY GUN IS ONLY BUBBLES	10
<i>Moskovskaya, succo di pomodoro, salsa di soia, aceto di vino, succo di limone, Pint honey mix, Gochujang.</i>		<i>Beefeater 24, Blanc de Blancs, pompelmo rosa, sciroppo di ibisco, marmellata di yuzu, egg white.</i>	
<i>Moskovskaya vodka, tomato juice, soy sauce, wine vinegar, lime juice, Pint honey mix, Gochujang chili paste.</i>		<i>Beefeater 24, Blanc de Blancs sparkling wine, pink grapefruit, hibiscus syrup, yuzu marmalade, egg white.</i>	
PLEASE DON'T SHOOT THE ZOMBIE	12	STOP MAKING EVERYONE HAPPY, YOU ARE NOT TEQUILA	10
<i>Shrub con Havana 3, aceto di mele, ananas, basilico, Doppio Carvi, lime, Sailor Jerry Rum, zucchero caraibico</i>		<i>Tequila Espolon, Sanchez Mezcal, lime, basilico, Ancho Reyes, sciroppo di prugne coreano.</i>	
<i>Apple vinegar, pineapple, basil and Havana 3 shrub, Doppio Carvi lime Sailor Jerry rum, Caribbean sugar</i>		<i>Tequila Espolon, Sanchez Mezcal, lime, basil, Ancho Reyes, Korean plum syrup.</i>	
IL CONTE DI OAXACA	9	IL BUON VECCHIO BUCAMIERE	10
<i>Mezcal Sanchez infuso alla fava tonka, Campari al pepe rosa, Cinzano Rosso, affumicatura.</i>		<i>Plantation Original Dark rum, Plantation O.F.T.D., beer syrup, chocolate bitter, Angostura.</i>	
<i>Smoked cocktail with Sanchez Mezcal infused with tonka bean, red pepper infused Campari, Cinzano Rosso vermouth.</i>		<i>Plantation Original Dark rum, Plantation O.F.T.D. Rum, beer syrup, chocolate bitters, Angostura Bitters</i>	
JOLLY JUMPER	9	MY DARLING FRIEND	9
<i>Jim Beam Bourbon, Drambuie, bock beer, lime, ginger beer, Laphroaig Select, egg white.</i>		<i>Jim Beam Rye, sake aromatizzato, Bitter Campari.</i>	
<i>Jim Beam Bourbon, Drambuie Liqueur, bock beer, lime, ginger beer, Laphroaig Select Whisky, egg white.</i>		<i>Jim Beam Rye, flavored sake, Bitter Campari.</i>	
FAVOLA DI ADAMO ED EVA	10	APRITI SEDANO	10
<i>Shrub di Calvados e mele, top di Blanc de Blancs.</i>		<i>Gin Tanqueray 10, limone, zucchero, estratto di sedano.</i>	
<i>Calvados and apple shrub, topped with Blanc de Blancs sparkling wine.</i>		<i>Tanqueray 10 gin, lemon, sugar, celery extract.</i>	
L'IMPERATORE RAMOS	10	IL TRIANGOLO NO	10
<i>Beefeater gin, homemade kombucha, limone, zucchero, panna, egg white, Acqua di Zagara.</i>		<i>Jim Beam Rye, Beermouth Baladin, Stravecchio Branca, sciroppo di Fernet Branca, chocolate bitter, Angostura.</i>	
<i>Beefeater gin, homemade kombucha, lemon, sugar, cream, egg white, Acqua di Zagara.</i>		<i>Jim Beam Rye Whiskey, Baladin Beermouth, Stravecchio Branca, Fernet Branca syrup, chocolate bitters, Angostura.</i>	
COCKTAIL CLASSICI	8		
<i>Classic Cocktails</i>			

HAPPY HOUR

HAPPY HOUR
EVERYDAY
18:00 - 19:30



Beers 4€
Cocktails 5€

Food Specials