

RAMEN BAR
AKIRA



a partire da
12.9€

mini 12.9€ / regular 15.9€

MENU RAMEN

A SCELTA TRA

 **PORK** |  **PORK SPICY** |  **CHICKEN** |  **VEGAN**

+ **GYOZA*** 2 PZ (ravioli fritti pollo o verdure)

+ **EDAMAME*** (fagioli di soia) + **ACQUA**



11.9€

MENU DON

A SCELTA TRA

 **CURRY**
salsa al curry e verdure

 **YAKIMESHI**
carne di maiale, uovo e porro

+ **GYOZA*** 2 PZ (ravioli fritti pollo o verdure)

+ **EDAMAME*** (fagioli di soia) + **ACQUA**



13.9€

MENU SOBA

A SCELTA TRA

 **PORK SPICY** |  **CHICKEN** |  **VEGGY**

+ **GYOZA*** 2 PZ (ravioli fritti pollo o verdure)

+ **EDAMAME*** (fagioli di soia) + **ACQUA**



9.9€

for KIDS

MENU ONIGIRI

A SCELTA TRA

TSUNAMAYO
2 PZ con tonno cotto e maionese

 **VEGGY**
2 PZ con furikake e wasabi

+ **GYOZA*** 2 PZ (ravioli fritti pollo o verdure)

+ **EDAMAME*** (fagioli di soia) + **ACQUA**

RAMENBARAKIRA.COM

ROMA | TORINO | BRESCIA | MILANO

@ramenbarakira



RAMEN

noodles giapponesi in brodo



BLACK SHOYU TONKOTSU
noodles in brodo di maiale*, carne di maiale*, salsa shoyu, uovo, porro e spinaci*

REGULAR **€13**
MINI **€9.5**





RED SPICY TONKOTSU
noodles in brodo di maiale*, carne di maiale* piccante, germogli di soia e porro

REGULAR **€14**
MINI **€11**





CHICKEN PAITAN
noodles in brodo di pollo*, uovo, carne di pollo*, salsa shio, porro e peperoncino

REGULAR **€13**
MINI **€9.5**





NEW
VEGAN SHOYU
noodles vegani in brodo di alga konbu, porro, spinaci*, mais, verdure in tempura*

REGULAR **€12**
MINI **€9**





MISO KARAAGE
Noodles in brodo di pollo*, miso, bocconcini di pollo* fritto, porro, uovo e peperoncino

REGULAR **€15.5**
MINI **€11.5**



AGGIUNGI TOPPING

 Carne di maiale* 2PZ **€2.9**

 Carne macinata **€1.8**

 Uovo sodo **€1.5**

 Germogli di soia **€1.9**

 Funghi shiitake **€1.9**

 Tempura di verdure* **€2.8**

 Olio piccante **€1.2**

 Alga nori 2 PZ **€1.5**

Mais **€1**

Porro **€1.5**

Spinaci* **€1.2**

REFILL

Kaedama 140gr **€3**
noodles di pasta fresca

Riso bianco **€3**
1 porzione

SPECIALITA'



CURRY DON
riso bianco, salsa al curry con carote e patate

€8



+KARAAGE (pollo fritto) **€3.5**



OKONOMIYAKI
frittata giapponese con fiocchi di tonnetto essiccato

€8

ANCHE VEGGY €7



NEW
YAKIMESHI
riso saltato con uovo, porro e carne di maiale*

€11



+GERMOGLI DI SOIA €1.9

DOLCI GIAPPONESI



DORAYAKI
pancake giapponese ripieno di marmellata di fagioli Azuki

1 PZ - **€3.5**



MOCHI ICE*
palline in pasta di riso ripiene di gelato (gusti vari)

2 PZ - **€3.5**



APPLE GYOZA*
ravioli fritti ripieni di mela

3 PZ - **€4**

PROVALI CON TE' VERDE

per un'autentica esperienza giapponese

SOBA

noodles senza brodo



YAKISOBA VEGGY
noodles saltati in padella con verdure, zenzero e salsa yakisoba

€10

 **+AJITAMA** (uovo sodo marinato) **€1.5**

YAKISOBA CHICKEN
noodles saltati in padella con carne di pollo*, verdure e fiocchi di tonnetto essiccato

€11

 **+OLIO PICCANTE €1.2**

YAKISOBA PORK SPICY
noodles saltati in padella con carne di maiale*, verdure e salsa piccante

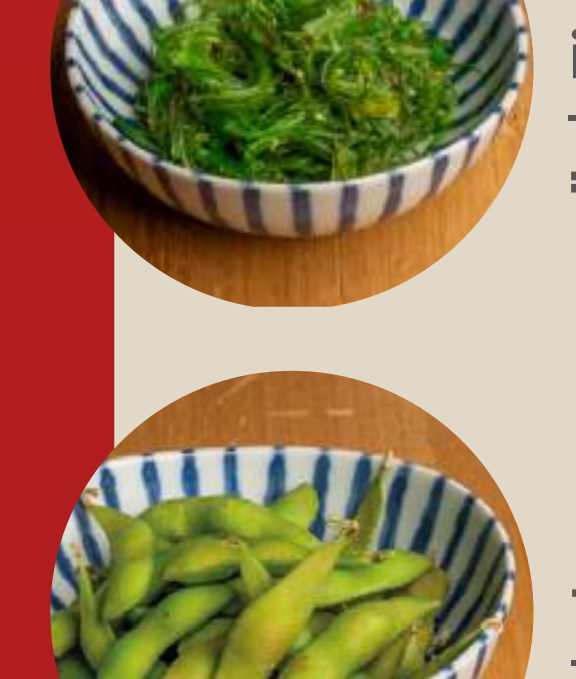
€12

STREET FOOD



NEW
BAO* CHICKEN
BAO* VEGGY
con pollo* e maionese o con tempura di verdure* e soia

1 PZ - **€4.5**



WAKAME*
insalatina di alghe

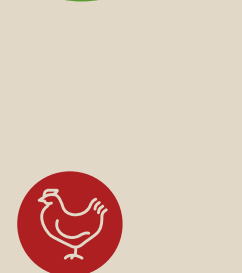
€4.5





EDAMAME*
fagioli di soia al vapore

€4.5





GYOZA* CHICKEN
GYOZA* VEGAN
ravioli fritti

5 PZ - **€6**



TAKOYAKI
polpettine fritte al polpo* con fiocchi di tonnetto essiccato

4 PZ - **€6**



KARAAGE
bocconcini di pollo fritti*

4 PZ - **€7**





ONIGIRI TSUNAMAYO
ONIGIRI VEGGY
con tonno cotto e maionese o con furikake e wasabi

2 PZ - **€5.5**

BEVANDE

BIRRA ASAHI
N.1 Premium Lager giapponese

330ml **€4**

ACQUA NATURALE

500ml **€1.5**

SOFT DRINKS
Coca Cola / Fanta

lattina 330ml **€2.5**

TE' VERDE

lattina 330ml **€3**

PER INTOLLERANZE/ALLERGIE È POSSIBILE VISIONARE IL REGISTRO ALLERGENI O CHIEDERE AL PERSONALE.
* PRODOTTO SURGELATO
Le immagini sono a scopo illustrativo, i prodotti potrebbero subire qualche modifica.



いらっしゃいませ

irasshaimase!

BENVENUTI

IL RAMEN e' un piatto iconico dello street food giapponese



PASTA FRESCA

gli unici in Italia ad avere cinque impastatrici giapponesi con cui produciamo ogni mese più di 50 tonnellate di pasta con farina italiana (e un ingrediente segreto!)



BRODO HOMEMADE

cotto lentamente e con amore per oltre 12 ore, per questo la nostra zuppa ha un sapore unico, inconfondibile e di eccezionale qualità



RICETTA AUTENTICA

le nostre proposte sono selezionate rispettando la cultura e approvate da cuochi giapponesi, per una esperienza totalmente genuina come se fossi in Giappone



TRADIZIONE

divulgatori della vera tradizione del Sol Levante, organizziamo eventi come workshop e corsi di cucina e partecipiamo attivamente ai migliori festival in tutta Italia

NON SERVIAMO SOLO CIBO MA ANCHE STORIA E TRADIZIONE