



BRODO & NOODLES HOMEMADE

CONNETTITI & SCOPRI



MENÙ DIGITALE

Scansiona per vedere il menù completo con foto.



FREE WI-FI

Inquadra per connetterti direttamente alla rete.

Wi-Fi: Kuma_Guest / Pass: kuma2024



INSTAGRAM

Seguici su Instagram e taggaci nelle tue foto!

@kumaramen.to

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE PER IL CONSUMATORE SUGLI ALLERGENI (REG. UE 1169/11)

Gentili clienti, l'attività di ristorazione comporta la manipolazione di sostanze che contengono allergeni. Vi preghiamo cortesemente di **comunicare e segnalare al nostro personale di sala eventuali intolleranze alimentari, allergie o sensibilità** prima dell'ordinazione, al fine di potervi consigliare al meglio. Nonostante l'applicazione di rigide procedure di sanificazione e separazione in cucina per prevenire la contaminazione incrociata accidentale, tutti i nostri piatti vengono preparati in un unico ambiente e potrebbero pertanto contenere tracce o derivati delle sostanze allergeniche classificate ai sensi dell'Allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011.

*** INFORMAZIONE SU PRODOTTI SURGELATI E ABBATTIMENTO SANITARIO:** I prodotti o ingredienti contrassegnati dal simbolo dell'asterisco (*) sono sottoposti a congelamento o surgelazione all'origine direttamente dal produttore, oppure sono acquistati freschi e sottoposti a trattamento di abbattimento rapido di temperatura in loco mediante abbattitore conforme alle prescrizioni igienico-sanitarie vigenti del **Regolamento CE n. 852/2004** e del Regolamento CE n. 853/2004, al fine di garantire la massima qualità organolettica e la totale sicurezza biologica del consumatore.

LEGENDA SOSTANZE ALLERGENICHE:

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro) | **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei | **3** Uova e prodotti a base di uova | **4** Pesce e prodotti a base di pesce | **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi | **6** Soia e prodotti a base di soia | **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | **8** Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) | **9** Sedano e prodotti a base di sedano | **10** Senape e prodotti a base di senape | **11** Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | **12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | **13** Lupini e prodotti a base di lupini | **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi



Piccante



Vegetariano

Servizio e coperto: € 2.00



BRODO & NOODLES HOMEMADE

PERSONALIZZA I TUOI NOODLES

*Il nostro Ramen viene servito con noodles tradizionali fatti in casa.
Se desideri una variante o un'opzione Senza Glutine:*

Upgrade Premium

Udon Artigianali Giapponesi

+ € 2,00

Spessi e super consistenti, tradizionali udon artigianali importati direttamente dal Giappone. (Per chi desidera un formato più spesso)

Opzioni Senza Glutine :



PER I RAMEN IN BRODO E RAMEN FREDDI

***Sostituzione con prodotti premium 100% originali giapponesi ad alto costo di importazione.*

Ramen Giapponese (Senza Glutine)

+ € 2,00

Consigliato per i ramen in brodo (es. Tonkotsu). Pregiati noodles di riso leggeri.

Soba 100% Grano Saraceno (Senza Glutine)

+ € 2,00

Consigliato per i Ramen Freddi. Autentica "Juwari Soba" premium di puro grano saraceno.

PER LE YAKISOBA (炒面类)

Vermicelli di Riso (Senza Glutine)

GRATUITO (免费)

Sostituzione ideale e gratuita per gustare le nostre Yakisoba in versione gluten-free.

 **Nota per i clienti celiaci:** Per i Ramen in brodo e freddi, la sostituzione comporta un supplemento di € 2,00 per qualsiasi tipologia di piatto, a causa dell'elevato costo delle materie prime originali giapponesi. I nostri piatti sono preparati in un ambiente unico, pertanto non si garantisce la totale assenza di tracce dovute a cross-contaminazione.

Wi-Fi: Kuma_Guest (Pass: kuma2024) | Instagram: @kumaramen.to

ANTIPASTI FREDDI / 冷たい前菜

Banbanji 🌶️	€ 8.00
Petto di pollo cotto a bassa temperatura in salsa dressing al sesamo Homemade, cipollotto e olio piccante.	
Wakame 🌿	€ 4.90
Insalata di alghe* condita con aceto e semi di sesamo. Avvertenza: Il colorante E129 può influire negativamente sull'attività dei bambini.	
Hiyayakko 🌿	€ 4.50
Tofu freddo guarnito con katsuobushi (tonno essiccato), cipollotto, salsa di soia e olio di sesamo. Opzione vegana disponibile.	
Spinaci Gomaee 🌿	€ 4.50
Spinaci lessati con la nostra salsa al sesamo Homemade.	
Japanese Cabbage Salad 🌿	€ 4.00
Verza affettata sottile con salsa di sesamo Homemade.	
Kimchi 🌿 🌶️	€ 4.90
Cavolo fermentato piccante tradizionale (by Noodlestore).	

ANTIPASTI CALDI / 温かい前菜

Miso Shiru 🌿	€ 3.50
Zuppa calda di soia fermentata con alghe e cubetti di tofu.	
Edamame 🌿	€ 4.50
Baccelli* di soia al vapore.	
Renkon Chips 🌿	€ 4.90
Chips di radice di loto fritte.	
Tofu Dengaku 🌿	€ 5.00
Tofu fritto servito con salsa di miso Homemade e cipollotto.	
Nasu Dengaku 🌿	€ 5.50
Fettine di melanzana grigliate e servite con salsa di miso Homemade .	
Tori Karaage	€ 7.50
Bocconcini di pollo fritti (5 pezzi), marinati in salsa di soia e mirin, serviti con maionese.	
Geso Karaage	€ 6.50
Tentacoli di calamaro* fritti, serviti con di maionese.	

Okonomiyaki	€ 7.90
Frittella giapponese con cavolo, cipolla, carote, funghi shiitake, gamberi*, katsuobushi, maio e salsa otafuku.	
Okonomi Veggy 	€ 7.00
Versione vegetariana della frittella giapponese con cavolo, cipolla, carote, funghi shiitake, maio e salsa otafuku. Opzione vegana disponibile.	
Pollo Teriyaki	€ 8.00
Coscia di pollo tenerissima marinata in salsa teriyaki e cotta a bassa temperatura.	
Ebi Tempura	€ 6.50
Tradizionale frittura giapponese di gamberi* (4 pezzi).	
Arabiki Sausage	€ 5.50
Würstel* tipici giapponesi cotti alla piastra (4 pezzi) e serviti con maionese.	
Yakitori	€ 6.50
Due spiedini di pollo e cipollotto grigliati, spennellati con la nostra salsa yakitori.	
Yasai Tempura 	€ 5.50
Tradizionale frittura giapponese di verdure miste (5pezzi).	
Tempura Fiori di Zucca 	€ 5.50
Tradizionale frittura giapponese di fiori di zucca (3pezzi).	
Takoyaki	€ 5.50
Polpette* di polpo fritte (4 pezzi), servite con katsuobushi (tonno essiccato) e maio-teriyaki.	
Onigiri	€ 5.50
Polpette di riso giapponesi avvolte in alga nori con ripieno di tonno cotto e maionese (2 pezzi).	
Patatine Fritte 	€ 4.90
Patate* classiche fritte e dorate.	
Beef Enoki Roll	€ 5.50
Rotolini vitello ripieni di funghi enoki alla piastra con salsa Teriyaki.	

GUABAO (PANINI AL VAPORE) / クワパオ

Guabao di Gamberi 	€ 4.50
Panino* soffice al vapore farcito con gambero* fritto, insalata fresca e maionese piccante.	
Guabao di Pollo	€ 4.50
Panino* soffice al vapore farcito con pollo fritto kaarage, insalata fresca e maionese.	
Guabao di Chashu	€ 4.50
Panino* soffice al vapore farcito con pancetta brasata, insalata fresca, maionese e teriyaki.	
Guabao di Fiori di Zucca 	€ 4.50
Panino* soffice al vapore farcito con fiori di zucca in tempura, insalata fresca e salsa sesamo..	
Guabao di Salmone	€ 4.90
Panino* soffice al vapore farcito con salmone affumicato , insalata fresca e salsa teriyaki.	

GYOZA & BĀO / 餃子・肉まん

Gyōza	€ 5.50
Ravioli fatti in casa (4 pezzi) al vapore ripieno di maiale, verza, cipollotto e spezie. (Cottura alla piastra +€ 0.50).	
Sāmon Gyōza	€ 5.50
Ravioli fatti in casa (4 pezzi) al vapore ripieno di salmone, verza, cipollotto e spezie. (Cottura alla piastra +€ 0.50).	
Bao di Verdure	€ 5.00
Due panini* lievitati Homemade cotti al vapore con un trito saporito di verdure miste.	
Bao di Suino	€ 5.00
Due panini* lievitati Homemade cotti al vapore ripieno carne di maiale e spezie.	
Black Bao	€ 5.00
Due panini* lievitati Homemade al carbone vegetale cotti al vapore, ripieno coppa di maiale e salsa Char siu (dolce)	
Bao Mix	€ 6.50
Tris degustazione di panini al vapore: 1 Bao Suino, 1 Bao Verdure, 1 Black Bao.	

DONBURI (PIATTI DI RISO) / 丼もの

Tonkatsu	€ 13.90
Cotoletta di maiale impanata frita servita con riso bianco, verza con salsa sesamo Homemade e salsa Tonkatsu.	
Katsudon	€ 13.90
Ciotola di riso giapponese con cotoletta di maiale impanata frita, uova strapazzate, cipolla, cipollotto, alga nori, salsa di soia e dashi. (zenzero su richiesta)	
Curry Don	€ 13.90
Cioto di riso giapponese con curry giapponese a scelta tra: • Curry Medium-Hot vegano con patate, carote, cipolla e concentrato di pomodoro.   • Curry Hot con carne macinata di vitello, cipolla, burro e concentrato di pomodoro.  Con fritto a scelta: <u>Ebi Tempura</u> / <u>Pollo Karaage</u> / <u>Yasai Tempura</u> / <u>Tonkatsu +€1.00</u>	
Kaaragedon	€ 13.90
Ciotola di riso giapponese con bocconcini di pollo fritto, uova strapazzate, cipolla, cipollotto, alga nori, salsa di soia e dashi. (zenzero su richiesta)	
Chicken Mayo	€ 13.90
Ciotola di riso giapponese con bocconcini di pollo fritti, frittata di uova in julienne, alga nori, cipollotto e salsa maio-teriyaki.	
Gyudon	€ 13.90
Ciotola di riso giapponese con sottili fettine di vitello, uova strapazzate, cipolla, alga nori, cipollotto, salsa di soia e dashi. (zenzero e/o kimchi su richiesta)	
Unagi Don	€ 16.90
Ciotola di riso giapponese con anguilla* grigliata, uova strapazzate, alga nori, cipollotto e salsa Kabayaki dolce.	
Riso bianco	€ 3.00
Ciotola di riso giapponese cotto al vapore.	

RAMEN (PASTA E BRODO HOMEMADE) / ラーメン

***Nel brodo viene aggiunto olio delicato all'aglio aromatico. Avvisare se non gradito.*

Brodi a base di Maiale e Pollo (Cottura 1 2 ore)

Tonkotsu Ramen

€ 14.90

Il classico brodo* cremoso e 100% naturale.

Topping: Chashu di maiale, uovo ajitama, bambù, orecchio di giuda, germogli di soia, cipollotto e alga nori.

Varianti: 🌟 Classico / 🍄 Aglione affumicato / 🌶️ Piccante

Miso Ramen

€ 14.90

Brodo* arricchito con una miscela di tre tipi miso: bianco, giallo e rosso.

Topping: Chashu di maiale, uovo ajitama, bambù, spinaci, mais, cipollotto e alga nori.

Shoyu Tonkotsu Ramen

€ 14.90

Brodo* aromatizzato con una miscela speciale di tre diversi tipi di salsa di soia giapponese.

Topping: Chashu di maiale, uovo ajitama, bambù, spinaci, orecchio di giuda, cipollotto e alga nori.

Tantan Ramen 🌶️

€ 15.90

Brodo* saporito con salsa piccante al sesamo Homemade 🌶️🌶️.

Topping: Ragù di maiale, uovo ajitama, bambù, spinaci, germogli di soia, naruto, cipollotto e togarashi (fili di peperoncino).

[Disponibile versione Vegetariano / Vegano](#)

Ebi Tonkotsu Ramen

€ 16.90

Brodo* unito a una bisque di gamberi e olio aromatico al gambero.

Topping: Chashu di maiale, uovo ajitama, gamberoni argentini*, spinaci, mais, cipollotto e naruto*.

[Disponibile con brodo vegetariano \(opzione pescatariana\).](#)

Nagasaki Ramen

€ 15.90

Brodo* unito a un ricco fumetto ai frutti di mare.

Topping: Cozze, vongole, gamberi*, germogli di soia, spinaci, mais, katsuobushi (tonno essiccato), cipollotto e naruto*.

[Disponibile con brodo vegetariano \(opzione pescatariana\).](#)

Brodi a base di Pollo (Cottura 6 ore)

Paitan Tori Ramen

€ 14.90

Brodo* di pollo denso, ricco e aromatizzato con salsa "Shio" (sale giapponese).

Topping: Chashu di pollo, uovo ajitama, orecchio di giuda, pak choi, bambù e cipollotto.

Tomato Ramen

€ 14.90

Brodo* di pollo denso arricchito con concentrato di pomodoro.

Topping: Chashu di pollo, uovo al tegamino, pomodorini freschi e cipollotto.

Curry Tori Ramen

€ 14.90

Brodo* di pollo denso arricchito e aromatizzato con salsa al curry giapponese.

Topping: Chashu di pollo, uovo ajitama, mais, germogli di soia, bambù e cipollotto.

[Disponibile versione Vegetariano / Vegano](#)

Brodi a base Vegetale (Verdure e Kombu Dashi)

Milksoy Ramen 🌱

€ 13.90

Brodo di dashi vegano unito a latte di soia, ricco e cremoso.

Topping: Tofu fritto, uovo ajitama, pak choi, mais, orecchio di giuda e cipollotto.

Vegan Ramen 🌱

€ 13.90

Brodo di dashi vegano aromatizzato al **Miso** o **Shoyu** (salsa di soia).

Topping: Tofu fritto, germogli di soia, pak choi, orecchio di giuda, mais, bambù e cipollotto.

MAZEMEN & YAKISOBA / まぜ麺 & 焼きそば

Yasai Mazemen

€ 11.90

Noodles conditi con il nostro olio aromatico al cipollotto, unito a una miscela speciale di salse di soia.

Topping: Uova tegamino, mais, pak choi e cipollotto.

Tantan Mazemen

€ 12.90

Noodles conditi con la nostra salsa piccante al sesamo Homemade. 

Topping: Ragù spicy di maiale, uovo ajitama, pak choi, granella di arachidi, cipollotto e toragashi (fili di peperoncino).

Taiwan Mazemen

€ 12.90

Noodles conditi con saporito ragù di maiale marinato in salsa di soia.

Topping: Ragù di maiale, tuorlo d'uovo, alga nori, katsuobushi, cipollotto.

Yasai Yakisoba

€ 12.90

Noodles saltati nel wok con verdure assortite, uova, tofu fritto, funghi shiitake, salsa yakisoba e cipollotto.

[\(Piccante opzionale\)](#)

Seafood Yakisoba

€ 13.90

Noodles saltati nel wok con cozze, vongole, gamberi*, naruto*, verdure miste, salsa yakisoba, katsuobushi e cipollotto.

[\(Piccante opzionale\)](#)

COLD NOODLES (SPECIALITÀ ESTIVE FREDDE) / 冷やし麺

(Stagionalità Estiva)

Zaru Soba

€ 11.90

Noodles freddi di grano saraceno, alga nori e cipollotto accompagnati da salsa tsuyu, uova ajitama, rapa bianca e wasabi.

Tanuki Udon

€ 14.90

Udon* artigianali importati dal Giappone in brodo freddo a base di dashi con granella di tempura (tenkasu), naruto e cipollotto. Accompagnato dal verdure salamoia e tempura misto.

Kitsune Udon

€ 14.90

Udon* artigianali importati dal Giappone in brodo freddo a base di dashi con fetta di tofu fritto dolce (inari), naruto e cipollotto. Accompagnato dal verdure salamoia e tempura misto.

Hiyashi Tantanmen

€ 14.90

Ramen freddi conditi con la nostra crema di sesamo al Shoyu tare e olio piccante. 

Topping: ragù spicy di maiale, uovo ajitama, cetriolo, granella di arachidi e cipollotto.

Hiyashi Yuzu Ramen

€ 13.90

Ramen freddi conditi con una rinfrescante emulsione di Shoyu leggera, dashi freddo e note di yuzu.

Topping: Chashu di pollo, uovo ajitama, cetriolo, mais, pomodorini e cipollotto.

[Disponibile versione Vegetariano / Vegano](#)

TOPPING EXTRA/ 追加トッピング

• Chashu maiale €2.00	• Funghi shiitake €1.00	• Bambù €1.00	• Ramen (Noodles) €2.00
• Chashu pollo €2.00	• Orecchio di giuda €1.00	• Spinaci €1.00	• Ramen giapp. Senza Glutine €4.00
• Ragù Spicy €2.00	• Pak choi €1.00	• Mais €1.00	• Soba €2.00
• Uovo ajitama €1.50	• Germogli di soia €1.00	• Naruto €1.00	• Soba Senza Glutine €4.00
• Tofu fritto €1.00	• Alga Nori €1.00	• Cipollotto €1.00	• Udon Artigianali €4.00

• Extra Brodo Premium (300ml)

€ 7.00

Il nostro autentico brodo pollo/tonkotsu artigianale, cotto per oltre 6/12 ore.



BEVANDE & DOLCI

BEVANDE ANALCOLICHE / ソフトドリンク

Acqua 750ml (Naturale / Frizzante)	€ 2.50
Bibita in lattina (Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite)	€ 3.00
Tè Giapponese POKKA (Limone / Melone / Pesca oolong)	€ 3.50
Soda Anime Giapponese (GOKU banana fragola / RUFY limone fragola / NARUTO aranciata)	€ 3.50
Selezione di Tè Caldi (in Foglie) Bicchiere 200 ml / Teiera 500 ml	€ 3.00 / €5.00
• Oolong tea - Tè oolong aromatizzato all'osmanto • Green tea - Tè Verde al Gelsomino • Black tea - Tè Nero Assam • Yuzu tea (cedro) - Tè al tipico agrume giapponese Yuzu (Dolce)	

BIRRE GIAPPONESI / 日本ビール

Asahi Super Dry 500ml	€ 6.00
Kirin Ichiban 500ml	€ 6.00
Sapporo Premium Beer 330ml	€ 4.50

DESSERT / デザート

Sweet Bao Bao* fatti in casa con uno ripieno di cioccolato e uno ripieno crema di azuki.	€ 5.50
Dorayaki Il famoso pancake giapponese fatto in casa ripieno azuki o cioccolato	€ 5.50
Mamon Pan di Spagna (gusto classico e Ube)ricoperto da crema cheese, formaggio grattugiato e crème caramel.	€ 6.50
Panna cotta milk tea Panna cotta Homemade con panna e the rosso con glassa di zucchero nero.	€ 5.50
Mochi gelato (2 pezzi) Cocco / Cioccolato / Matcha / Pistacchio / Caramello / Mango	€ 5.50
Matcha e Azuki Gelato the verde con crema di azuki.	€ 5.50
Ice cream sesamo Gelato al sesamo nero.	€ 5.50

CAFFÈ & AMARI コーヒー & 食後酒

Caffè Espresso / Caffè Macchiato/ Caffè Deca / Caffè Orzo	€ 1.80
Caffè corretto / Cappuccino / Caffè Americano	€ 2.50
Liquori Amaro del capo / San Simone / Jagermeister / Montenegro/ Limoncello / Sambuca / Grappa Gialla	€ 3.50



SAKE & VINO

SAKE / 日本酒



(100ml)

- **Sake Gekkeikan Classic**

€ 4.00

Sake tradizionale dal sapore classico, secco e deciso. Ottimo sia **Freddo** che **Caldo**.

Abbinamento perfetto: Eccezionale con i nostri antipasti caldi e fritti, come Tori Karaage, Takoyaki o Okonomiyaki.

- **Sake Denshin Tsuchi Honjzo**

€ 5.50

Sake strutturato, rotondo e robusto, con un ricco aroma di riso e una piacevole acidità. Ottimo sia **Freddo** che **Caldo**.

Abbinamento perfetto: Si sposa magnificamente con i nostri Ramen ricchi e cremosi, come Tonkotsu Ramen, Paitan Tori Ramen o Katsudon.

- **Sake Kikumasamune Junmai Kojo**

€ 6.00

Sake Junmai rinfrescante, caratterizzato da un aroma naturale e fruttato che ricorda la mela verde. Da servire **freddo**.

Abbinamento perfetto: Ideale con piatti freschi e delicati come Zaru Soba, Hiyayakko (tofu freddo) o Banbanji.

- **Sake Denshin Yuki Junmai Ginjo**

€ 7.00

Sake Premium Junmai Ginjo di altissima qualità. Estremamente vellutato, pulito, morbido al palato. Da servire **ambiente**.

Abbinamento perfetto: Eccellente da sorseggiare con piatti pregiati come l'Unagi Don o la nostra Ebi Tempura.

- **Sake Yuzu (Dolce)**

€ 7.00

Liquore artigianale allo Yuzu a base di sake. Fresco, agrumato e dissetante. Da servire **freddo**.

Abbinamento perfetto: Perfetto come aperitivo con i Gyoza o rinfrescante con i Ramen piccanti come il Tantan Ramen.

- **Sake Takara Plum**

€ 4.00

Storico liquore alla prugna (Ume). Sapore ricco, marcatamente dolce e fruttato. Ottimo sia **Freddo** che **Caldo**.

Abbinamento perfetto: Il fine pasto ideale insieme ai nostri Dolci, superbo se gustato dopo un piatto saporito come il Curry Don.

VINO / ワイン

Roero Arneis DOCG Anterisio Cascina chicco

€18.00

Calice di Roero Arneis

€ 5.00

Prosecco Valdobbiadene DOCG Marsuret San Boldo (Brut)

€18.00

Calice di Prosecco Valdobbiadene

€ 5.00