



Maison du **R**amen

mENU

ANTIPASTI

GIAPPONESI

Edamame 6.50

Fave di soia salate, olio d'oliva

Gyoza, 4 pezzi 9.50

Ravioli giapponesi grigliati con salsa di soia

A SCELTA: POLLO ○ MAIALE ○ VERDURE ○ GYOZA DEL GIORNO

Bao Bun 9.50

Sandwich, pane morbido, maionese piccante, coriandolo, carota, cetriolo

A SCELTA: POLLO ○ MAIALE ○ TOFU (VEGETARIANO)

Agedashi tofu 10.-

Tofu fritto, salsa teriyaki.

Tonkatsu 10.-

Maiale impanato, salsa tonkatsu

Pollo karaage 10.-

Pollo marinato e fritto, maionese giapponese

Su richiesta, il nostro staff sarà lieto di informarvi sugli **ingredienti** presenti nei nostri piatti che possono provocare **allergie** o **intolleranze**.

RAMEN

	Piccola	Grande
Shoyu* Petto di pollo grigliato alla curcuma, brodo shio	24.-	29.-
Tonkotsu* Petto di maiale marinato, brodo paitan	24.-	29.-
Boeuf* Manzo marinato a fette sottili, brodo paitan	28.-	33.-
Miso* Tofu laccato marinato, mais, brodo paitan	22.-	27.-

*A SCELTA: NOODLE RAMEN (NOODLE SOTTILI) ○ UDON (NOODLE SPESSI)

TUTTE LE CIOTOLE CONTENGONO

Pleurotus (fungo) / Ajitsuke tamago (uovo marinato) / Foglio di nori (alga) / Cipolla frita / Germogli di soia / Germogli di bambù / Cipollotto / Noodle

EXTRA

Noodle (Ramen o Udon)	3.-
Shoyu pollo grigliato	4.-
Tonkotsu maiale marinato	4.-
Manzo	5.-
Tofu	3.-
Pleurotus marinato	4.-
Ajitsuke tamago (uovo marinato)	4.-
Germogli di bambù	3.-

INSALATE

Insalatona*	21.-
Insalata, uovo, formaggio, pomodoro, cetriolo, carota, cipolla frita	
Insalata Nordica*	23.-
Insalata, gamberetti fritti, cetriolo, pomodoro, carota, cipolla frita	
Insalata Caesar*	24.-
Insalata, pollo, pancetta, parmigiano, crostini, cipolla frita	

***SERVITA CON SALSA FRENCH**

PORTATE

Bistecca di manzo 200g	27.-
Con patatine e piccola insalata verde	
Maiale impanato	24.-
Con patatine e piccola insalata verde	
Gamberetti impanati e fritti	23.-
Con patatine e piccola insalata verde	
Menu bambini	15.-
Nuggets con patatine, ketchup o maionese	

	Piccola	Grande
Porzione di patatine	4.50	7.50

DOLCI

Dessert del giorno

9.-

Su richiesta

Pallina di gelato

3.-

A SCELTA: VANIGLIA, CIOCCOLATO, FRAGOLA, LIMONE

Mochi gelato

5.50

Gelato avvolto in pasta di riso glutinoso

A SCELTA: VANIGLIA, MATCHA (TÈ), MANGO, TROPICAL, COCCO,
PISTACCHIO, CARMELLO AL BURRO SALATO

Dorayaki

6.50

Due dolci a forma di pancake ripieni di pasta di fagioli rossi dolce

Gyoza alla mela, 4 pezzi

9.-

Ravioli grigliati alla mela

Provenienza dei prodotti:

Pollo – Svizzera, Polonia

Maiale – Svizzera, Polonia

Manzo - Svizzera

Gamberetti – Vietnam

Pane - Svizzera

Pane Bao - Vietnam

BEVANDE

BIBITE

Valser naturale o gassata	33cl	4.50
Valser naturale o gassata	75cl	8.-
Coca-Cola	33cl	5.-
Coca-Cola Zero	33cl	5.-
Fanta	33cl	5.-
Ramune (limonata)	20cl	5.50
Tè freddo (MangJo)	25cl	5.50
A SCELTA: MELOGRANO ○ BACCHE DI GOJI ○ YUZU		
Caraffa d'acqua	50cl	2.-

TÈ FREDDO DELLA CASA 25CL

Kukicha tostato	5.-
Tè verde aromatizzato affumicato	
Japan sencha	5.-
Tè verde con miele	
Passeggiata nel bosco	5.-
Tè verde ai frutti rossi	

CAFFÈ

Caffè	3.80
Espresso	3.80
Cappuccino	4.90

TE CALDO

Tazza 25cl

4.60

Teiera per 2 persone 60cl

9.-

TÈ VERDE

Sencha Fuji (2 – 3 min à 80°C)

Tè verde giapponese, gusto fresco con amarezza

Gelsomino superiore (2 – 3 min à 75°C)

Tè verde cinese, fiore di gelsomino

Frutti rossi (4 – 5 min à 75°C)

Tè verde, frutti rossi

Kukicha (4 – 5min à 80°C)

Tè verde giapponese, rametti e piccoli steli della pianta del tè.

TÈ NERO

Darjeeling second flush (4 – 5 Min à 90°C)

Tè nero indiano, raccolto estivo, colore ambrato, note di moscato maturo

Tè dei Maghi (4 – 5 Min à 90°C)

Tè nero cinese, cocco, lampone, vaniglia, mango, rosa

Tè alla Cannella (4 – 5 min 90°C)

Tè nero, cannella

INFUSO

Serenità (10 min à 100°C)

Infuso, contiene: ananas, mango, mela, finocchio, melissa, tiglio, rosa, girasole, fiori d'arancio, zafferano

TÈ SPECIALE

Milky Oolong (4 – 5 Min à 80°C)

Tè tra il verde e il nero, ossidazione parziale, esposto al vapore di latte

CARTA DEI VINI

VINO ROSSO	10cl	50cl	75cl
Pinot Noir, Sandoz, Région 13%	6.50	30.-	42.-
Pata Negra Reserva, Espagne 13%	6.-	29.-	39.-
Senza Parole Primitivo, Italie 14,5%	6.-	29.-	39.-
Primitivo di Manduria, Italie 14,5%	6.-	29.-	39.-
Vino estero del giorno Su richiesta	5.50	27.-	37.-
VINO BIANCO			
Chardonnay, Région, Sandoz 14%	7.-	32.-	45.-
Chasselas, Région, Sandoz 11,8%	6.-	29.-	39.-
Non filtré, Région, Sandoz 11,8%	5.50	25.-	35.-
ROSÉ			
Œil de Perdrix, Région, Sandoz 13,5%	6.50	30.-	42.-
Rosé del giorno Su richiesta	5.-	25.-	35.-

BIRRE

	25cl	33cl	50cl
Kirin blonde alla spina, Bionda 5% Birra giapponese	5.50		8.50
Birra del giorno alla spina Su richiesta	5.50		8.50
Coedo Shiro, Bianca 5%		7.50	
Coedo Ruri, Bionda 5%		7.50	
Coedo Beniak, Ambrata 7%		7.50	

SAKÈ E LIQUORI GIAPPONESI

	10cl
Kokushimuso 12.5% Sakè classico	8.50
L'atelier du Saké 13% Sakè aromatizzato al lampone, litchi	9.-
Sakè Mio frizzante 5% Sakè dolce e frizzante	8.-
Ginjo 12% Liquore allo yuzu	8.-
Umeshu 5% Liquore di prugna	6.50

APERITIVI E COCKTAILÉ

Ouzo 38%	4cl	5.-
Martini blanc 15%	4cl	5.-
Pastis 45%	4cl	5.-
Hugo Prosecco, sciroppo di sambuco, menta e lime	10cl	8.-
Suze 20%	4cl	5.-
Mojito Bacardi bianco, acqua gassata, menta e lime		10.-
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, acqua gassata		10.-

RINGRAZIAMENTI A TUTTI I NOSTRI FORNITORI



Montandon

Grande-Rue 13
2316 Les Ponts-de-Martel



Aux Saveurs Royales

Rue du Seyon 9
2000 Neuchâtel



LE JARDIN DES SENTEURS

Le Jardin des Senteurs
en face de la Dîme 77 et 79
2000 Neuchâtel



Sandoz Vins

Rue de la Dîme 98
2000 Neuchâtel