

Benvenuto a **Ramengo**, qui trovi RAMEN ARTIGIANALE, fatto in casa, col cuore:  
Dal BRODO intenso, senza scorciatoie; alla pasta dei NOODLES fresca, made in Reggio Emilia,  
fatta di farina di frumento, sale e kansui (l'acqua alcalina delle vere tagliatelle giapponesi);  
Il tutto arricchito da CONDIMENTI freschi preparati ogni giorno con la massima cura.

Se finora hai provato prodotti pronti o liofilizzati, scoprirai tutto un altro mondo.

La sfida di Ramengo è far scoprire agli emiliani questo cibo per l'anima.

Perché chi ama i cappelletti, l'erbazzone e lo gnocco fritto,  
ha già tutto quel che serve per apprezzarlo.

**(coperto 2€)**



# ~~LISTA ALLERGENI~~

Alcuni prodotti possono essere surgelati o contenere allergeni  
fai riferimento ai pallini colorati sotto ogni piatto.

● Uova e derivati

● Pesce e derivati

● Arachidi e derivati

● Soia e derivati

● Frutta con guscio  
(mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)

● Latticini e derivati

● Crostacei e derivati

● Cereali contenenti glutine  
(grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

● Senape e derivati

● Sesamo e derivati

● Anidride solforosa e solfiti  
in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l

● Piccante  
(pepe, peperoncino, wasabi)

● Funghi



# ~~R A M E N~~

## **RAMEN**

Pasta di grano tenero trafilata  
al bronzo in casa

## **BRODO KOTTERI**

Brodo di carne a lenta cottura  
concentrato, con pollo,  
maiale, verdure e alga kombu



# R A M E N

FATTI CONSIGLIARE dal personale il SAKE DA ABBINARE al tuo ramen

## MISO RAMEN POLLO

Brodo di carne, noodles, polpette di pollo, uovo marinato, germogli di soia, mais, alga nori e naruto.



15€

## MISO RAMEN VEG

Brodo di verdure con latte di cocco, noodles, funghi shiitake, bambù marinato, tofu, germogli di soia, cipollotto, mais e alga nori.



15€

## MISO RAMEN SPICY

Brodo di carne, noodles, macinato piccante, uovo marinato, cipollotto, germogli di soia, alga nori e naruto.



15€

## SHIO RAMEN BEEF

Brodo di carne, noodles, manzo in umido, uovo marinato, germogli di soia, bambù marinato, mais, alga nori e naruto.



15€

## SHOYU RAMEN CHASHU

Brodo di carne, noodles, pancetta rosolata, uovo marinato, cipollotto, germogli di soia, alga nori e naruto.



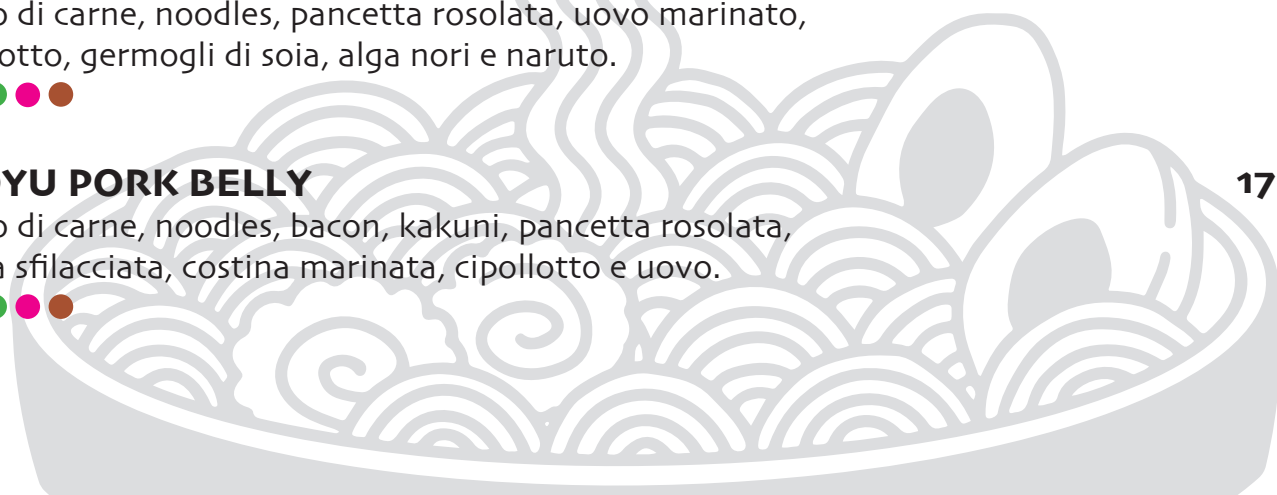
15€

## SHOYU PORK BELLY

Brodo di carne, noodles, bacon, kakuni, pancetta rosolata, coppa sfilacciata, costina marinata, cipollotto e uovo.

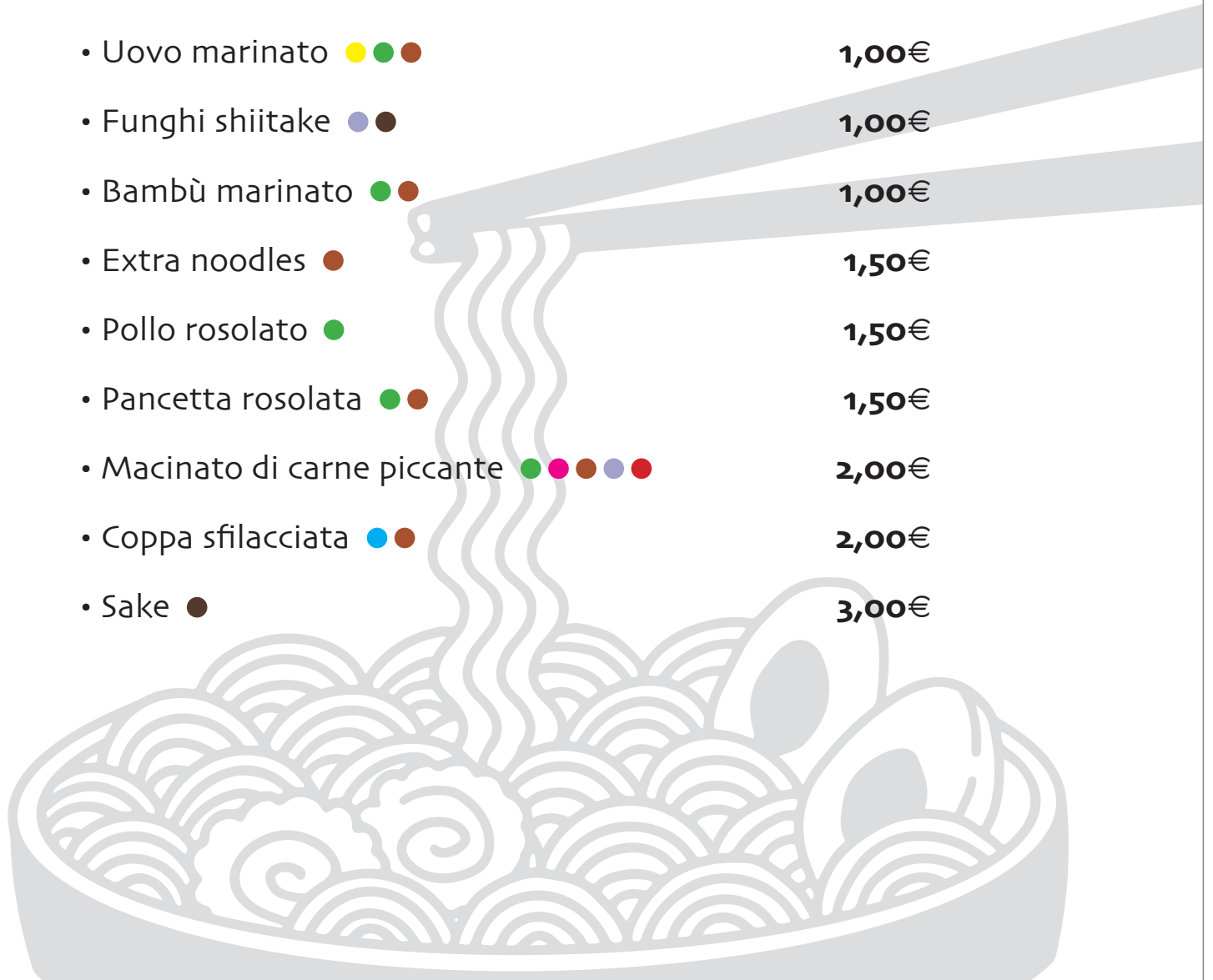


17€



## Arricchisci il tuo ramen con...

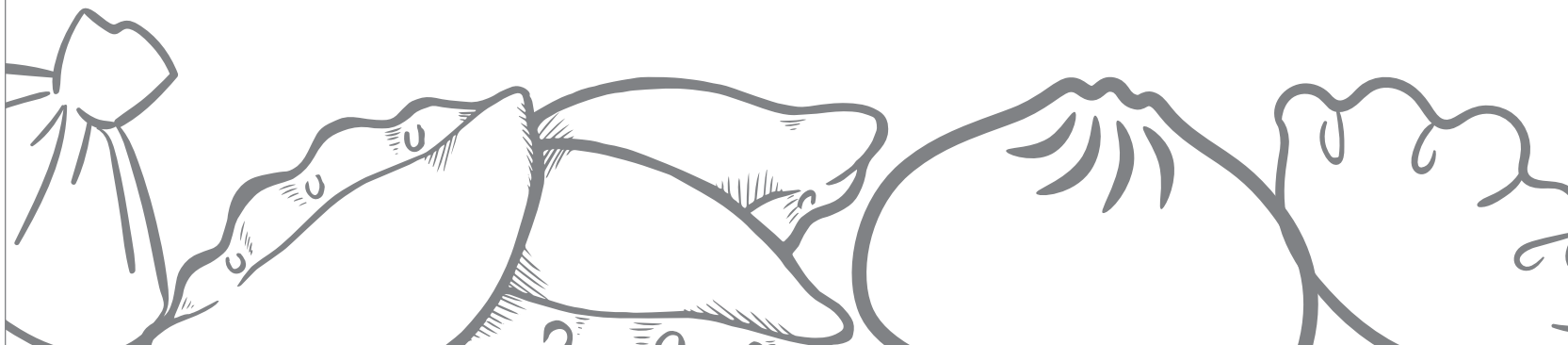
- Salsa piccante ●●● 0,50€
- Extra brodo ●● 0,50€
- Uovo marinato ●●● 1,00€
- Funghi shiitake ●● 1,00€
- Bambù marinato ●● 1,00€
- Extra noodles ● 1,50€
- Pollo rosolato ● 1,50€
- Pancetta rosolata ●● 1,50€
- Macinato di carne piccante ●●●●● 2,00€
- Coppa sfilacciata ●● 2,00€
- Sake ● 3,00€





# OTOSHI

Per i più indecisi, il nostro menu offre  
diversi assaggi di Giappone come  
**GYOZA** ravioli alla piastra con ripieno  
artigianale accompagnati salsa ponzu, **BAO**  
morbini panini ripieni cotti al vapore e  
polpettine **TSUKUNE** o **TAKOYAKI**  
e costine



# GYOZA

4PZ. RIPIENI FATTI A MANO

## GYOZA PORKO ROSSO

Ripieno di maiale e cavolo.



5€

## GYOZA TORI

Ripieno di pollo piccante.



5€

## GYOZA MELA

Ripieno di mele, pancetta e cipolla.



5€

## GYOZA VEG

Ripieno di verdure miste e zenzero.



5€

## GYOZA EBI

Ripieno di gamberi.



6€

## GYOZA QUACK

Ripieno di anatra, porro e funghi shiitake.



7€



# OTOSHI

## EDAMAME

Fagioli di soia cotti con sale.



3€

## BAO DI LUCA 1pz.

Con pollo rosolato, insalata iceberg, maionese giapponese e cipolla fritta.



5€

## BAO CHASHU 1pz.

con coppa sfilacciata, maionese giapponese e cipollotto.



5€

## BAO DI MANZO 1pz.

con manzo in umido e chips di patata dolce.



5€

## TSUKUNE di MAIALE

Polpettine speziate in salsa teriyaki, latte di cocco.



6€

## TAKOYAKI 5pz.

Polpette di polpo in pastella con maionese giapponese e salsa takoyaki.



6€

## COSTINE IN SALSA TERIYAKI



250 g. 7€

350 g. 9€







# DESSERT

## DORAYAKI (2pz)

Mini pancakes giapponesi con ripieno a scelta tra:

- marmellata azuki
- crema al the matcha
- nutella



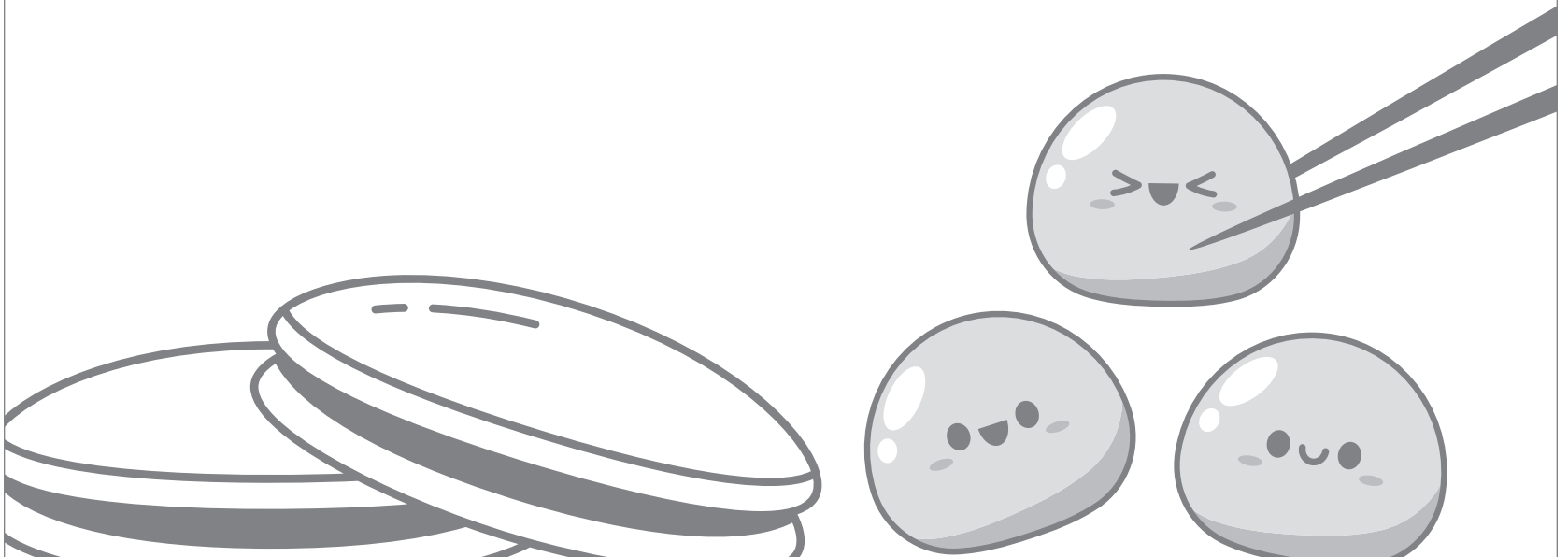
3€

## MOCHI (2pz)

Dolcetti tipici giapponesi ripieni di gelato



5€



## BIRRA

**KIRIN PALE LAGER** 33 cl. **4€**  
Kirin Brewery Company 50 cl. **5,5€**

**SAPPORO PALE LAGER** 33 cl. **4,5€**  
Sapporo Breweries 65 cl. **6€**

**IPA HITACHINO NEST** **6€**  
Kiuchi Brewery

**IKI TÉ VERDE ALLO ZENZERO** **6€**  
Birra ambrata biologica allo zenzero

**IKI TÉ VERDE ALLO YUZU** **6€**  
Birra chiara biologica con agrumi giapponesi

**ASAHI** 50 cl. **5€**  
Birra chiara giapponese

## SOFT DRINK

**ACQUA in bottiglia** 750ml **2€**

**TÉ VERDE Giapponese** **3€**  
Caldo o freddo

**COCA COLA** Classica / Zero **3€**

**RAMUNE** **5€**  
Bibita dolce giapponese

**CAFFÉ / DECA** **1,5€**

## VINO

**Lambrusco Grasparossa** calice **4€**  
Spiriti Folletti bott. **12€**

**Prosecco Millesimato** calice **4€**  
Cantine Montresor bott. **14€**

**Tirsat Bianco Secco** calice **5€**  
Terre Siciliane bott. **19€**

**Valpolicella** calice **6€**  
**Classico Superiore** bott. **20€**  
Domini Veneti

**Brina d'Estate** calice **6€**  
Spumante Aljano bott. **20€**

**TRENTO DOC** calice **6€**  
Wellenburg Corte Imperiale bott. **20€**

## SAKE

**Sake da pasto** calice **5€**

**Sake aromatizzati e digestivi** calice **6€**

**DEGUSTAZIONE** **9€**  
3 assaggi di sake

# FUORI MENU

## EDAMAME

Fagioli di soia cotti con sale.



3€

## BAO DI LUCA

Con pollo rosolato, insalata iceberg, maionese giapponese e cipolla fritta.



5€

## BAO CHASHU

con coppa sfilacciata, maionese giapponese e cipollotto.



5€

## BAO DI MANZO

con manzo in umido e cipolla fritta.



5€

## TSUKUNE di MAIALE

Polpettine speziate in salsa teriyaki.



6€

## TAKOYAKI

Polpette di polpo in pastella con maionese giapponese e salsa takoyaki.



6€

## COSTINE IN SALSA TERIYAKI



250 g. 7€

350 g. 9€