

VINI BIANCHI

Bianchetto del Metauro DOC Guerrieri	€ 4,00	€ 13,00
CELSO Bianchetto del Metauro Superiore DOC Guerrieri	€ 4,00	€ 15,00
LISIPPO Colli Pesaresi Bianco DOC Guerrieri	€ 4,00	€ 15,00

VINI ROSSI

Colli Pesaresi Sangiovese DOC Guerrieri	€ 4,00	€ 13,00
GUERRIERO NERO Marche Rosso IGT Guerrieri	€ 5,00	€ 18,00

SPUMANTI

Metodo Charmat EXTRA DRY Guerrieri	€ 4,50	€ 16,00
Metodo Classico MG09 Fattoria Villa Ligi		€ 24,00

BIRRE GIAPPONESI

Asahi Super Dry bott. 33 cl.	€ 4,50
Kirin Ichiban Premium press bott. 33 cl.	€ 4,50
Sapporo Premium lager bott. 33 cl.	€ 4,50
Kirin Ichiban Premium press latt. 50 cl.	€ 5,50
Sapporo Premium lager latt. 50 cl.	€ 5,50

BIRRE ARTIGIANALI

La Gallica "Numero Uno" bott. 50 cl.	€ 6,50
La Gallica "Novecento" bott. 50 cl.	€ 6,50
La Gallica "Paralleloventitre" bott. 33 cl.	€ 5,50

Acqua 75 cl.	€ 2,00
Bibita lattina 33 cl.	€ 3,00
Tè	€ 2,50
Caffè, orzo, ginseng	€ 1,00
Coperto	€ 1,00



nagi • cucina giapponese

Ci trovate anche in Via F.lli Bandiera, 52 T. 071.60386



<https://www.facebook.com/shizukaramenizakaya>



nagi cucina giapponese



<http://www.nagicucinagiapponese.it>



Siamo su tripadvisor (certificato d'eccellenza dal 2013)



RETE: shizuka izakaya ramen - PASSWORD: shizuka2017

All'interno del nostro laboratorio potrebbero essere presenti i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO₂).

Lupino e prodotti a base di lupino.

Molluschi e prodotti a base di mollusco.

Considerando le differenti fasi di produzione non possiamo escludere che nei diversi piatti non vi siano contaminazioni accidentali degli allergeni.

Rivolgendosi al personale in servizio potrete ottenere le informazioni circa la presenza delle sostanze sopra elencate nei piatti da voi scelti.

Gli alimenti come carni e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica mediante il sottovuoto e un ciclo di abbattimento a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

SHIZUKA IZAKAYA RAMEN

Via F.lli Bandiera, 55 Senigallia - Tel. 071.7939743



SHIZUKA
IZAKAYA • RAMEN

SHIZUKA (静香)

è un nome proprio di persona giapponese femminile. È composto da un primo elemento 静 (shizu, "serena, silenziosa, tranquilla") combinato con 香 (ka, "profumo").

IZAKAYA (居酒屋)

è un termine composto dalle parole "i" (sedersi), "saka" (sake) e "ya" (negozio). È una tipica trattoria giapponese che vende bevande accompagnate da cibo.

RAMEN (ラーメン)

è una tipica pietanza giapponese a base di tagliatelle di frumento servite in brodo di carne e/o pesce, spesso insaporito con maiale, pollo, uova, anatra, kamaboko, cipolla verde e mais.



RAMEN MISO

€ 12.00



RAMEN SHOYU

€ 12.00



RAMEN VOLCANO

€ 12.00



RAMEN POLLO AL CURRY

€ 14.00



RAMEN ANATRA

€ 14.00



CHAHAN

riso saltato con verdure e pancetta

€ 8.00



SOBA

pasta di grano saraceno in tsuyu (brodo a base di soia, mirin, zucchero)

€ 8.00



INSALATA DI PATATE

tipica insalata giapponese con patate, carote, cipollotto, cetriolo e maionese

€ 4.00



YAKISOBA

pasta saltata con verdure, pancetta o gamberi e salsa yakisoba

€ 10.00



TORI NO KARAAGE

bocconcini di pollo marinati con olio di sesamo e fritti

€ 8.00



NASU DENGAKU

melanzane con salsa al miso

€ 4.00



OKONOMIYAKI

"frittata" con verdure, pancetta, maionese, salsa okonomiyaki, aonori

€ 10.00



TONKATSU

arista di maiale panata in panko, frita, con salsa tonkatsu

€ 8.00



TONJIRU

zuppa con verdure e miso

€ 5.00



TORIDANGO

polpette di pollo macinato con zenzero, in brodo

€ 7.00



YAKITORI

spiedini misti con pollo, pancetta, cipollotto, funghi shiitake e salsa yakitori

€ 8.00



YASAI IN PANKO

verdure panate in panko, fritte, con salsa tonkatsu

€ 8.00



DESSERT

mochi - dorayaki - gelato

€ 4.00



SAKÈ e BEVANDE GIAPPONESI

Sakè Ozeki Nomonomo (freddo o caldo)

pot 120 ml. € 6.00

bicchierino € 2.00

Sakè Asamura Saki - sakè rosso (freddo o caldo)

pot 120 ml. € 7.00

bicchierino € 2.50

Sakè Ozeki Karatamba (freddo)

bottiglia 300 ml. € 13.00

Sakè Kizamura Tu No Junmai (freddo)

bottiglia 180 ml. € 10.00

Sakè Kizamura Junmai Daiginjo (freddo)

bottiglia 180 ml. € 8.00

Shochu Orzo Asou Mugi (acqua e ghiaccio)

bicchiere € 4.00

Shochu Patate Dolci Shiranami (acqua e ghiaccio)

bicchiere € 3.00

Umeshu Choya (con ghiaccio)

bicchiere € 3.50

Shurui Yuzuhime - bevanda allo yuzu (freddo)

pot 120 ml. € 7.00

bicchierino € 2.50

