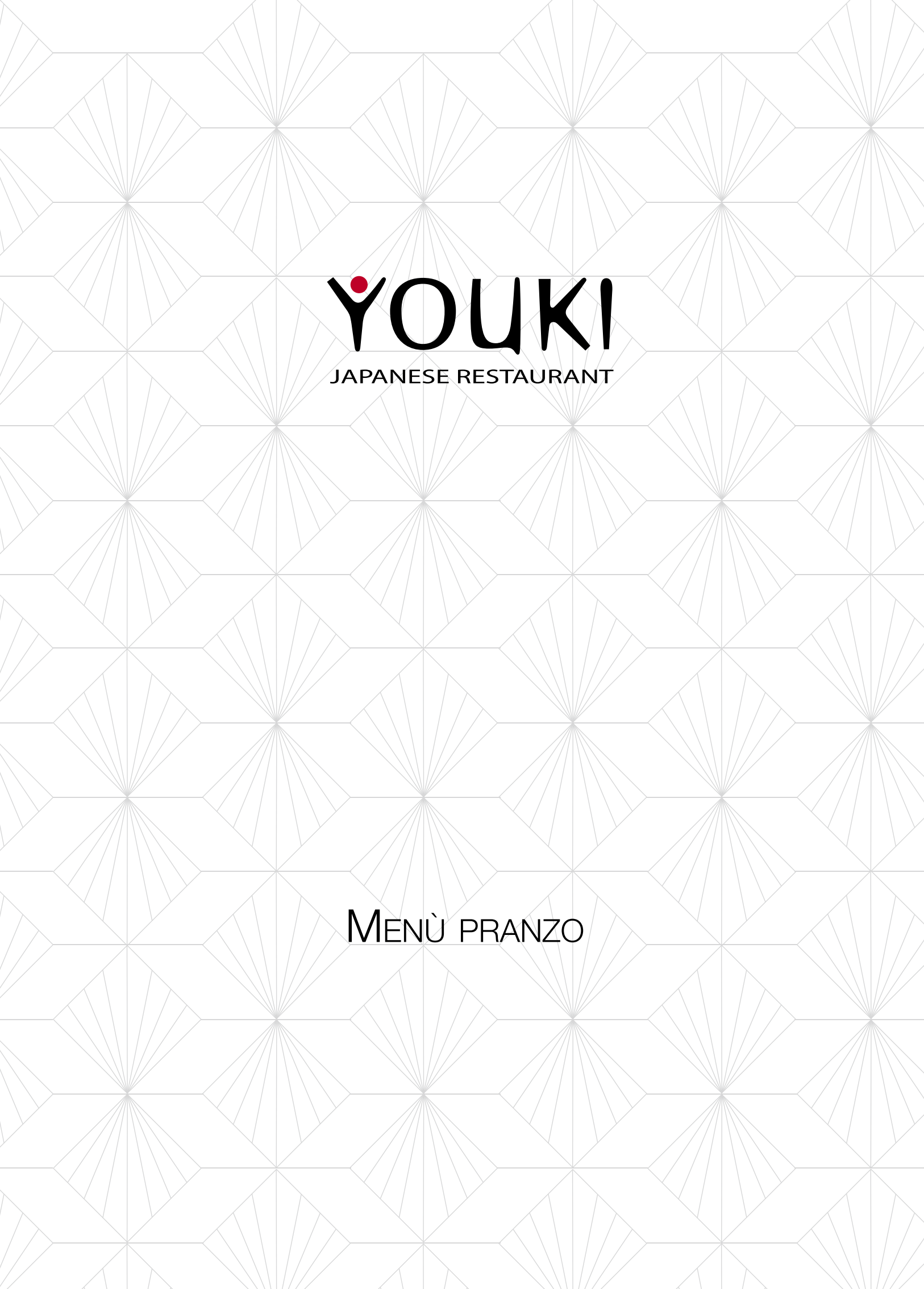




YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

MENÙ PRANZO

ci trovi anche a:

Sarzana (Sp)
via Variante Cisa, 65
tel. 0187. 691046

Viareggio (Lu)
via N. Macchiavelli, 257
tel. 0584. 653206

www.youki.it





MENÙ PRANZO

FERIALE € 13,90

SABATO e FESTIVI € 15,90

Bambini con altezza inferiore ai 140 cm.
sconto del 50%

Children tall less than 140 cm.
50% off

MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI
AD UN PREZZO UNICO
CON SERVIZIO AL TAVOLO

Sono escluse bevande, caffè, liquori, dolci,
e le richieste fuori lista

Excludes drinks, coffee, liqueurs, sweets,
and requests off the list

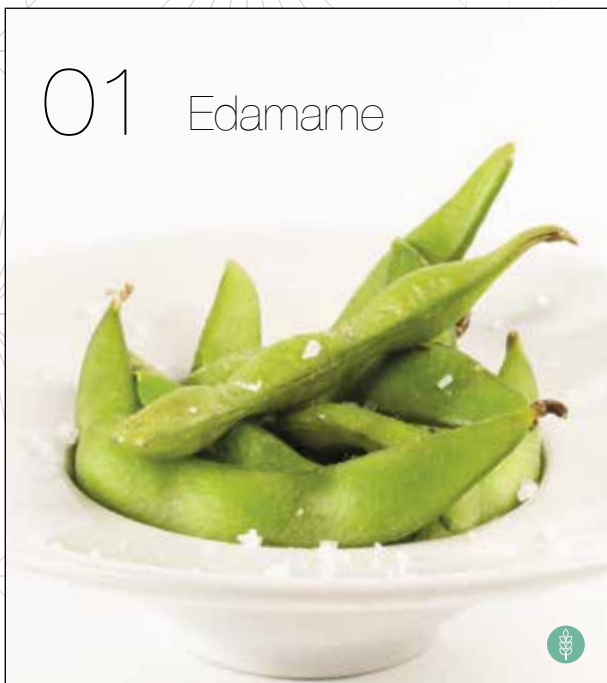
**NON SPRECARE IL CIBO !!!
DO NOT WASTE FOOD !!!**

Eventuale cibo avanzato
dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato

Any leftover food must be paid at list price
and can be removed

Zensai

01 Edamame



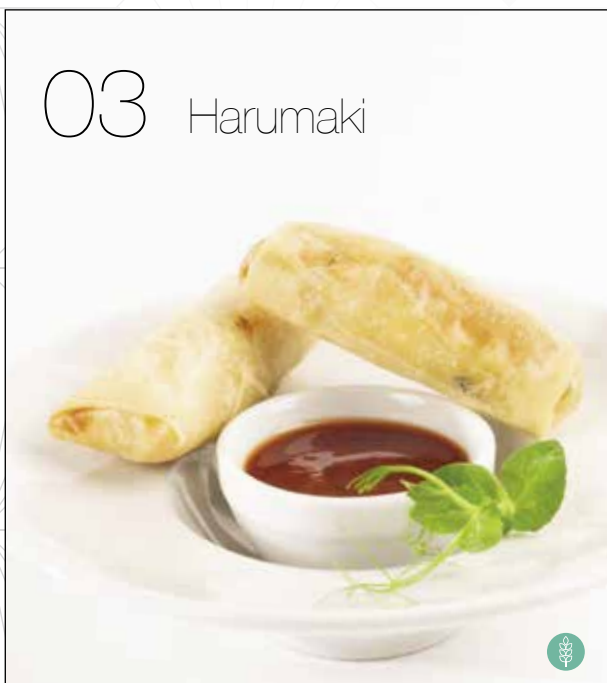
Fagioli novelli di soia

02 Nuvolette di drago



Croccanti chips di farina di gamberi

03 Harumaki



Croccanti involtini farciti con verdure

04 Ebimaki



Croccanti involtini farciti con *gamberi

Antipasti

05 Involtino vietnamita



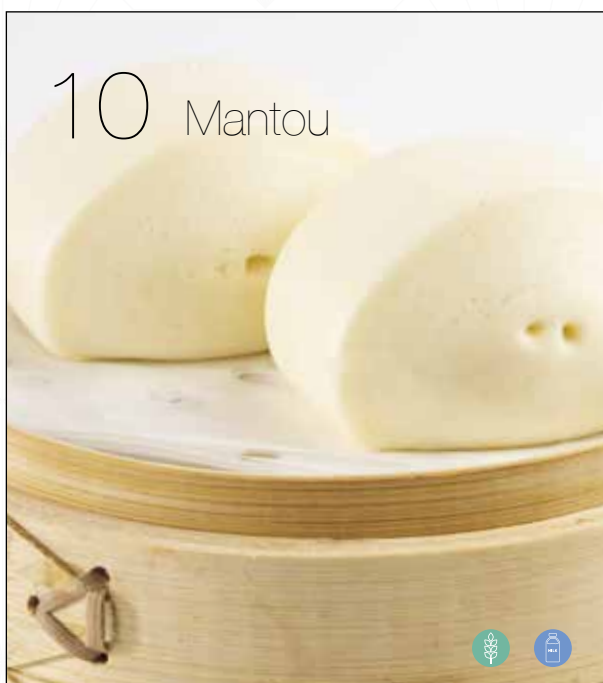
Croccanti involtini farciti con di carne di maiale, spaghetti funghi shiitake e germogli di soia

08 Ebi toast



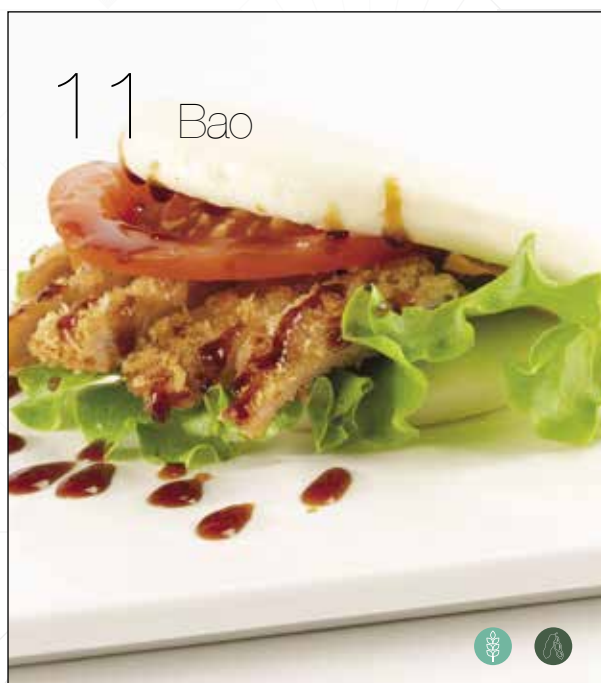
Toast di *gamberi

10 Mantou



Soffici panini cinesi al latte, cotti a vapore

11 Bao



Pane cotto al vapore farcito con pollo fritto, pomodoro, insalata e salsa teriyaki

Zuppe

12 Miso shiro



Zuppa di miso con alghe, tofu e erba cipollina

14 Zuppa di mais



Zuppa con mais e uova

15 Ravioli di cristallo



*Ravioli con ripieno di gamberi avvolti con una sfoglia trasparente

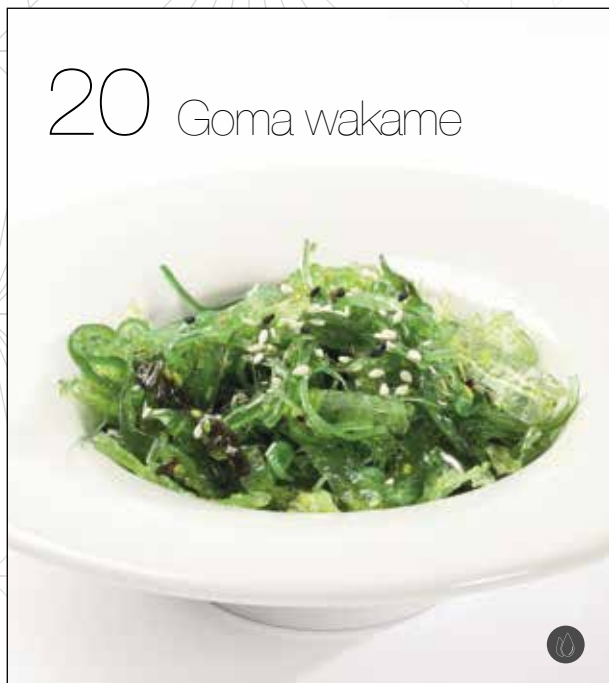
16 Gyoza



*Ravioli con ripieno di carne di maiale

Insalate

20 Goma wakame



Insalata di alghe piccanti con semi di sesamo tostati

21 Tako wakame



Insalata di alga wakame con fettine di *polpo

22 Tako salada



Insalata verde mista con fettine di *polpo

25 Sake tartare



Tartare di °salmone condita con salsa ponzu

26 Sake avocado



Tartare di °salmone e avocado, con salsa teriyaki

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Nigiri

27 Sake



Bocconcini di riso con °salmone

28 Suzuki



Bocconcini di riso con °branzino

29 Maguro



Bocconcini di riso con °tonno

30 Ebi



Bocconcini di riso con *gambero cotto

31 Tako



Bocconcini di riso con *polpo

32



Bocconcini di riso con °salmone scottato e gorgonzola

33 Spicy



Bocconcini di riso con °salmone scottato, salsa spicy e salsa teriyaki

36 Sake



Polpettina di riso farcita con tartare di °salmone

37 Miura



Polpettina di riso farcita con °salmone alla griglia, philadelphia e salsa teriyaki

Don

39 Sake don



Riso bianco al vapore, con fettine di °salmone

39A Kaisen don



Riso bianco al vapore, con fettine di °pesce misto

Temaki

40 Sake avocado



Cono di riso avvolto con alga nori farcito con °salmone e avocado

41 Maguro avocado



Cono di riso avvolto con alga nori farcito con °tonno e avocado

42 California



Cono di riso avvolto con alga nori farcito con *surimi, cetriolo, avocado e maionese

43 Spicy salmon



Cono di riso avvolto con alga nori farcito con °salmone e salsa spicy

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Temaki

44 Spicy tuna



Cono di riso avvolto con alga nori farcito con °tonno e salsa spicy

45 Miura



Cono di riso avvolto con alga nori farcito con °salmone alla griglia, philadelphia e salsa teriyaki

47 Ebiten



Cono di riso avvolto con alga nori farcito con *gambero in tempura, maionese e salsa teriyaki

48 Chicken



Cono di riso avvolto con alga nori farcito con pollo fritto, maionese e salsa teriyaki

6 pz. Hosomaki nori

50 Sake



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °salmone

51 Maguro



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °tonno

52 Ebi



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *gambero

53 Miura



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °salmone alla griglia, philadelphia e salsa teriyaki

Hosomaki nori 6 pz.

54 Ebi tempura



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *gambero in tempura, maionese e salsa teriyaki

55 Avocado



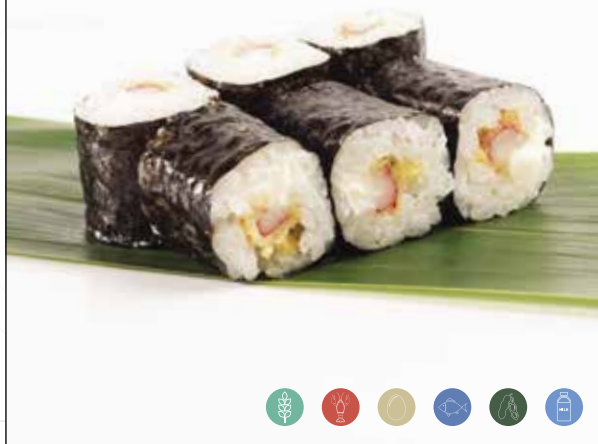
Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con avocado

56 Cetriolo



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con cetriolo

57 Kana



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *surimi, philadelphia e salsa teriyaki

58 Philadelphia



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori e fritti, farciti con °salmone grigliato e guarniti con philadelphia e salsa teriyaki

Uramaki 8 pz.

60 Sake avocado roll



Roll di riso farciti con °salmone e avocado
guarniti con semi di sesamo

61 Maguro avocado roll



Roll di riso farciti con °tonno e avocado
guarniti con semi di sesamo

62 California roll



Roll di riso farciti con *surimi, cetriolo, avo-
cado e maionese, guarniti con semi
di sesamo

63 Spicy salmon roll



Roll di riso farciti con °salmone, guarniti con
semi di sesamo e salsa piccante

8 pz. Uramaki

65 Miura roll



Roll di riso farciti con °salmone alla griglia, philadelphia, guarniti con semi di sesamo e salsa teriyaki

66 Vegie roll



Roll di riso farciti con avocado, cetriolo e insalata, guarniti con semi di sesamo

68 Miura spicy roll



Roll di riso farciti con °salmone grigliato e philadelphia, guarniti con salmone scottato e salsa spicy, teriyaki

69 Ebiten roll



Roll di riso farciti con *gamberi in tempura e maionese, guarniti con semi di sesamo, pasta kataifi e salsa teriyaki

Uramaki 8 pz.

71 Leon roll



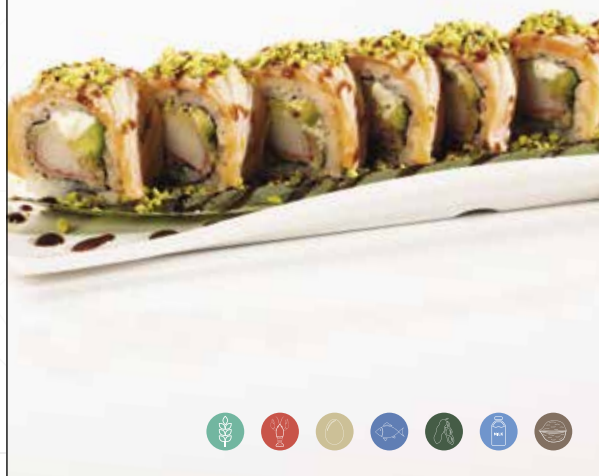
Roll di riso farciti con *surimi, cetriolo, avocado e maionese, guarnito con salmone

73 Mando roll



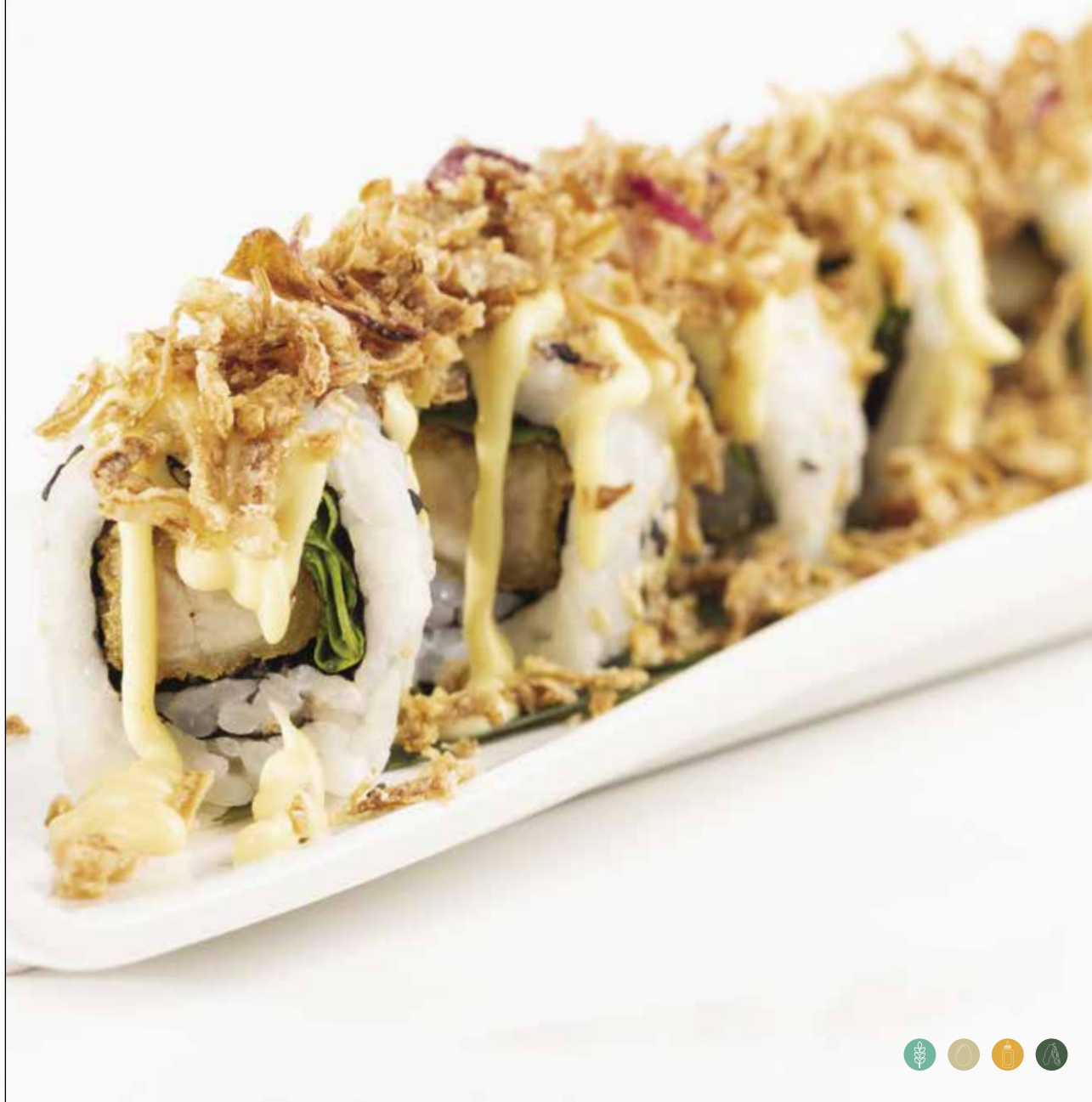
Roll di riso farciti con *gambero in tempura e maionese, guarniti con granelle di mandorle e salsa teriyaki

79 Pistacchio roll



Roll di riso farciti con tempura di *surimi, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone scottato, granelle di pistacchio e salsa teriyaki

81 Chicken roll



Roll di riso farciti con pollo fritto, foglie di insalata, guarniti con senape, croccanti granelle di cipolla e salsa teriyaki



Futomaki 4 pz.

87 Sake avocado



Grandi roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °salmone e avocado

88 Futo california



Grandi roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *surimi, cetriolo, avocado e maionese

89 Futo ebiten



Grandi roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *gambero in tempura, maionese e salsa teriyaki

90 Futo fritto (6 pz.)



Grandi roll di riso avvolti con alga nori e fritti, farciti con °salmone alla griglia, philadelphia e salsa teriyaki

Gunkan - Sashimi

91 Gunkan maguro



bocconcino di riso avvolto con alga nori, farcito con tartare di °tonno

92 Gunkan sake



bocconcino di riso avvolto con alga nori, farcito con tartare di °salmone

105 Sake



Sashimi di °salmone

113 Chele di granchio



Chele di *granchio fritte

114 Calamari



Anelli di *calamaro fritti

115 Tori no karaage



Cotoletta di pollo impanata e frita

Agemono

116 Tonkatsu



Cotoletta di maiale impanata e frita

118 Tempura moriawase



Tempura di *gamberoni e verdure miste

120 Kana tempura



Tempura di *surimi

121 Yasai tempura



Tempura di verdure miste

Riso

122 Gohan



Riso bianco al vapore

124 Riso thailandese



Riso saltato con *gamberi e verdure in salsa thai

125 Riso uova e mais



Riso saltato con uova e mais

126 Riso cantonese



Riso saltato con prosciutto, piselli e uova

Riso

127 Riso con verdure



Riso saltato con verdure miste

128 Riso singapore



Riso saltato con verdure e curry

129 Riso con salmone



Riso saltato con °salmone e verdure miste

130 Riso con pollo



Riso bianco servito con pollo e verdure

Pasta

131 Spaghetti di riso
con verdure



Spaghetti di riso saltati con verdure miste

132 Spaghetti di riso
con gamberi



Spaghetti di riso saltati con *gamberi e
verdure miste

133 Spaghetti di riso al curry



Spaghetti di riso saltati con *gamberi, verdure miste e curry

134 Udon con verdure



Udon saltati con verdure miste

135 Udon con gamberi



Udon saltati con *gamberi e verdure miste

Pasta

136 Spaghetti soia con verdure



Spaghetti di soia saltati con verdure miste

137 Spaghetti di soia con gamberi



Spaghetti di soia saltati con *gamberi, verdure miste e curry

138 Gnocchi di riso



Gnocchi riso saltati con *gamberi e verdure miste

140 Ramen



Ramen in brodo con alghe e uova

Teppan yaki

145 Ebi yaki



Spiedini di *gamberi

146 Ebi teriyaki



Spiedini di *gamberi con salsa teriyaki

148 Chicken yaki



Spiedini di pollo alla piastra

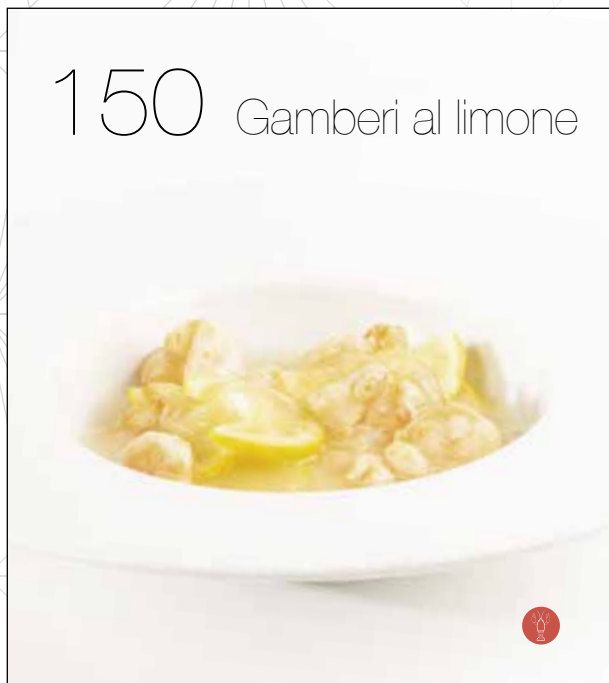
149 Chicken teriyaki



Spiedini di pollo alla piastra con salsa teriyaki

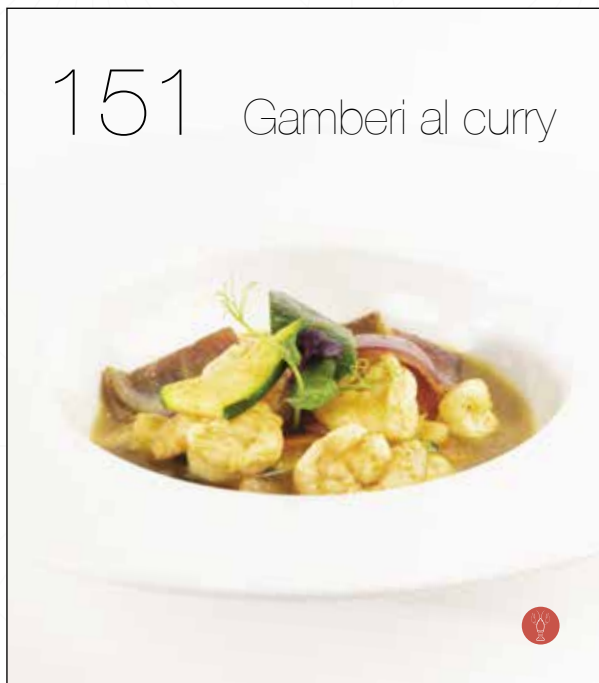
Gamberi

150 Gamberi al limone



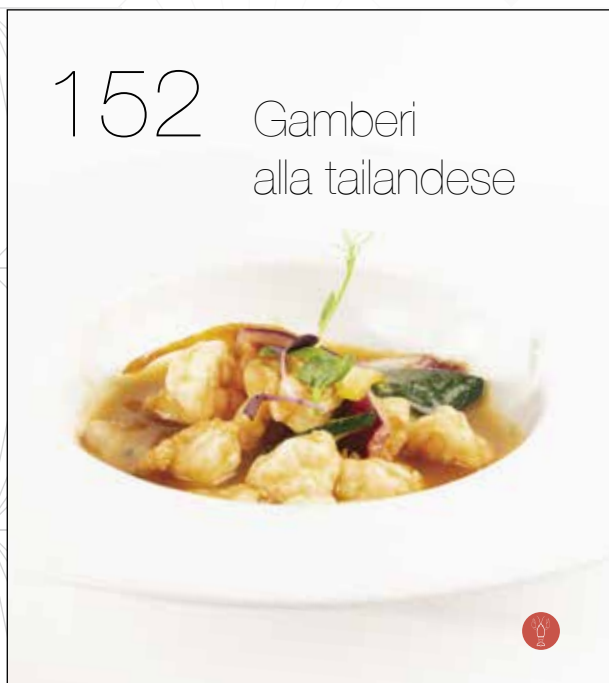
*Gamberetti saltati con salsa al limone

151 Gamberi al curry



*Gamberetti saltati con verdure e salsa al curry

152 Gamberi alla thailandese



*Gamberetti saltati con verdure e salsa thai

153 Gamberi alle mandorle



*Gamberetti saltati con verdure e mandorle

154 Gamberi in agrodolce



*Gamberetti saltati con verdure e salsa agrodolce

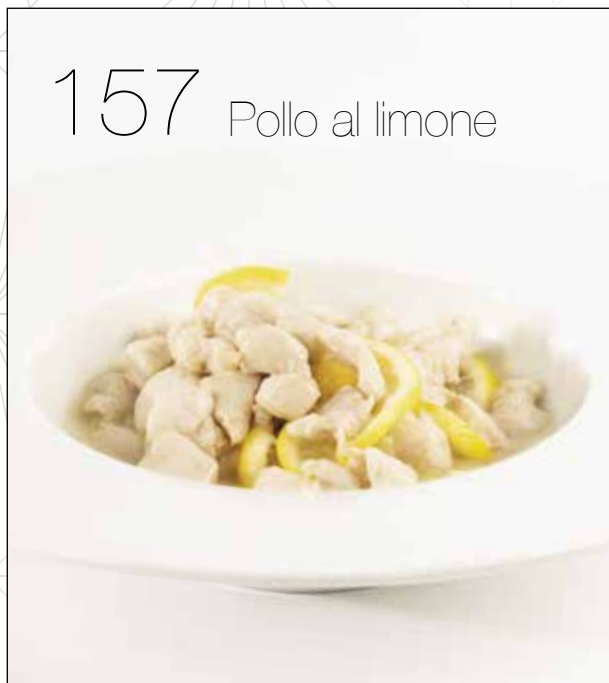
156 Pesce con verdure



Misto di °pesce e °gamberetti saltati con verdure

Pollo

157 Pollo al limone



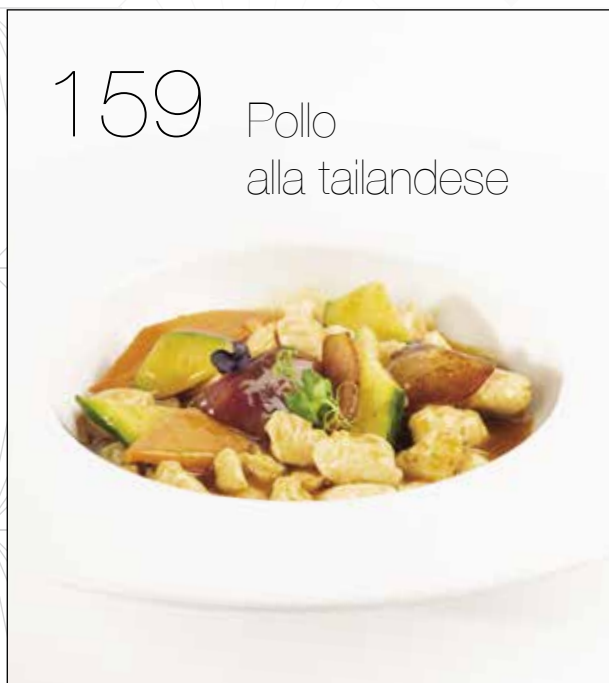
Pollo saltato con salsa al limone

158 Pollo in agrodolce



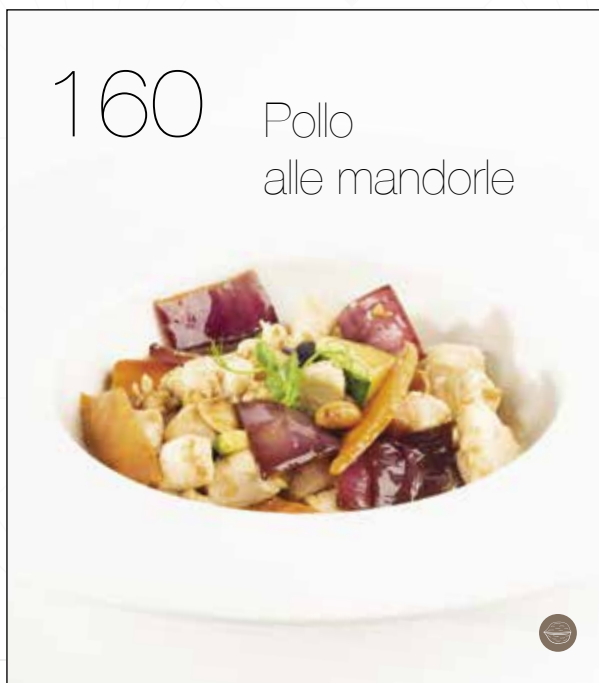
*Pollo saltato con verdure e salsa agrodolce

159 Pollo
alla thailandese



Pollo saltato con verdure e salsa thai

160 Pollo
alle mandorle



Pollo saltato con verdure e mandorle

161 Pollo al curry



Pollo saltato con verdure e salsa al curry

162 Verdure
miste saltate



Verdure miste saltate

163 Germogli di soia



Germogli di soia saltati

Bevande Caffetteria e Alcolici

Acqua (minerale o frizzante) 75 cl.	€ 2,50
Bibite in lattina (Coca Cola, Coca zero, The al limone, The alla pesca, Fanta, Sprite)	€ 2,50
The verde caldo (bicchiere)	€ 2,00

BIRRE

Asahi 50 cl.	€ 5,00
Sapporo Steiny 65 cl.	€ 7,00
Tsingtao 64 cl.	€ 5,00
Norbertus Weissbock 50 cl.	€ 7,00
Norbertus Weeis spezial 50 cl.	€ 7,00
Norbertus kardinal 50 cl.	€ 7,00
Braufactum Idra 33 cl.	€ 6,00
Braufactum Palor 33 cl.	€ 6,00
Steenbrugge wit blache 33 cl.	€ 6,00
Steenbrugge triple 33 cl.	€ 6,00

BIRRE ALLA SPINA

Theresianer piccola	€ 3,00
Theresianer media	€ 5,00

VINO SFUSO

Bianco 0,25 cl.	€ 3,00
Bianco 0,50 cl.	€ 5,50
Bianco 1,00 cl.	€ 10,00

CAFFETTERIA

Caffe espresso	€ 1,00
Caffe decaffeinato	€ 2,00
Caffe corretto	€ 2,00
Orzo	€ 2,00

DIGESTIVI E ALCOLICI

Amari	€ 3,00
Grappa	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Sake di riso	€ 4,00
Liquore di prugne giapponese	€ 4,00

Carta dei vini

BOLLICINE

Franciacorta BRUT	Anteprima	Besrsi Serlini	cl. 0,75	€ 28,00
Colore giallo intenso con profumi di agrumi, adatto ai piatti a base di ostriche e frutti di mare				
FranciacortaRosè	Vintage	Conti Ducco	cl. 0,75	€ 31,00
Colore rosa quarzo, profumo intenso e fruttato, sapore fine elegante e persistente, ideale per secondi di carne rosse				
Champagne BRUT	Tradition	Fromentin Leclapart	cl. 0,75	€ 42,00
Vivace e fruttato, nasce da una miscela di pinot nero e un tocco di chardonnay				
Prosecco di Treviso extra dry		Gemin	cl. 0,75	€ 16,00
Spiccate note aromatiche, fresco e gentile con profumo di fiori bianchi				
Prosecco di Valdobbiadene extra dry		Gemin	cl. 0,75	€ 18,00
Prodotto da uve glera con maturazione più avanzata. Un vino spumante dai riflessi giallo paglierino con perlage continuo a grana fine				

BIANCHI

Vermentino	Colli di Luni	Il Monticello	cl. 0,75	€ 21,00
Giallo paglierino dai riflessi verdognoli, sentori di fiori bianchi, agrumi timo e basilico				
Vermentino	Donna di denari	La Sarticola	cl. 0,75	€ 18,00
Dalle colline del comune di Luni, nasce questo Vermentino fruttato e minerale, caldo secco				
Vermentino	Di Bolgheri	Campo al Noce	cl. 0,75	€ 21,00
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aromi intensi e varietali con note agrumate, adatto a piatti a base di pesce e crostacei				
Cinqueterre		La Polenza	cl. 0,75	€ 21,00
Albarola, Bosco e Vermentino danno a questo vino con sentori di agrumi, fiori di campo e erbe aromatiche mediterranee				
Pigato bio		Ingauni	cl. 0,75	€ 19,00
Gli antichi liguri Ingauni danno il nome a questo vino leggermente aromatico, secco e mandorlato				
Gewurztraminer		Conti D'Arco	cl. 0,75	€ 18,00
Colore giallo paglierino, aromatico dai profumi speziati e ricordi di rose e fiori d' arancio, morbido equilibrato e di buona persistenza				
Roero Arneis		Gianni Gagliardo	cl. 0,75	€ 18,00
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata e breve affinamento "sur lie"				
Garda Chardonnay		Cà Vegar	cl. 0,75	€ 16,00
Dalle colline moreniche a sud est del lago di Garda un vino con un bouquet intenso con note floreali				
Garda Pinot Grigio		Cà Vegar	cl. 0,75	€ 14,00
Un sottobosco argilloso e calcareo caratterizzano questo Pinot con una leggera sapidità e un fresco sapore aromatico				
Falanghina		Salsole	cl. 0,75	€ 16,00
Vino dall'ottimo equilibrio, gusto olfattivo, si accompagna a crostacei, frutti di mare e carni delicate				
Cataratto		Feudi Branciforti	cl. 0,75	€ 15,00
Nasce tra il m. Erice e le Egadi, questo vino fresco e aromatico con sentori di fiori di pesco e glicine, con un finale di semi di anice				

Carta dei vini

ROSATI

Rosato Feudi Branciforti cl. 0,75 € 14,00

Blend che unisce la potenza del Nero d'Avola al sapore intenso e speziato del Merlot, da accostare a piatti di carni rosse

Rosamara Valtenesi Costaripa cl. 0,75 € 18,00

Dal leggerissimo color rosa quasi perla, profumo invitante e speziato al palato, una tessitura setosa, ampio e armonico

ROSSI

Chianti Colli Senesi Guicciardini Strozzi cl. 0,75 € 17,00

Dal colore rosso rubino vivace, profumo intenso e vinoso, con sentori di frutta rossa, al palato caldo e persistente

Lacrima di morro Vicari cl. 0,75 € 17,00

Vino dal colore rosso rubino carico, con profumo fruttato, sapore gradevole e asciutto si accompagna con carni alla griglia

Pinot nero Garfagnino Bravi cl. 0,75 € 18,00

Dai vigneti nel Podere Polla nasce questo vino , invecchiato per dodici mesi in barrique di rovere francese e sette mesi in acciaio

ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

 Cereali contenenti glutine glutine, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	 Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola Frutta a guscio Fruit in shell
 Crostacei e prodotti a base di crostacei Crostacei Crustaceans	 Sedano e prodotti a base di sedano Sedano Celery
 Uova e prodotti a base di uova Uova Eggs	 Senape e prodotti a base di senape Senape Mustard
 Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino Pesce Fish	 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Semi di sesamo Sesame seeds
 Arachidi e prodotti a base di arachidi Arachidi Peanuts	 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti Solfiti Sulphites
 Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia Soia Soy	 Lupini e prodotti a base di lupini Lupini Lupine
 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattio Latte e lattosio Milk and lactose	 Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluschi Molluscs

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(*) Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(*) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Dishes labeled with (*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.



Alcuni piatti prevedono l'utilizzo di TOBIKO, IKURA, alimenti che contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

