



MENÙ TAKE AWAY

SCONTO - 30%

Ordina comodamente da casa

Sarzana (Sp) via Variante Cisa, 65 0187. 691046
Viareggio (Lu) via N. Macchiavelli, 257 0584. 653206

www.youki.it





MENÙ all you can eat

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

MENÙ SERALE
€ 24,90

MENÙ PRANZO FERIALE
€ 14,90

MENÙ PRANZO
SABATO e FESTIVI
€ 16,90

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

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

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Zensai

01 Edamame € 4,00



Fagioli novelli di soia

02 Nuvolette di drago € 3,00



Croccanti chips di farina di gamberi

03 Harumaki € 3,00



Croccanti involtini farciti con verdure

04 Ebimaki € 4,00



Croccanti involtini farciti con *gamberi

Antipasti

05 Involtino vietnamita

€ 4,00



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

06 Ebi stick

€ 5,00



*Gamberi avvolti con pasta sfoglia

07 Fagottini orientali

€ 6,00



Fagottino di pasta sfoglia farciti con tartare di *gamberi

08 Ebi toast € 4,00



Toast di *gamberi

Zensai

09 Cocktail di gamberetti

€ 6,00



*Gamberi in salsa rosa

10 Mantou

€ 2,00



Soffici panini cinesi al latte, cotti a vapore

11 Bao

€ 5,00



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

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Zuppe

12 Miso shiro

€ 4,00

€ 4,00



Zuppa di miso con alghe, tofu e erba cipollina

14 Zuppa di mais

€ 3,00

€ 4,00



Zuppa con mais e uova

Dim sum

15 Ravioli di cristallo
€ 5,00



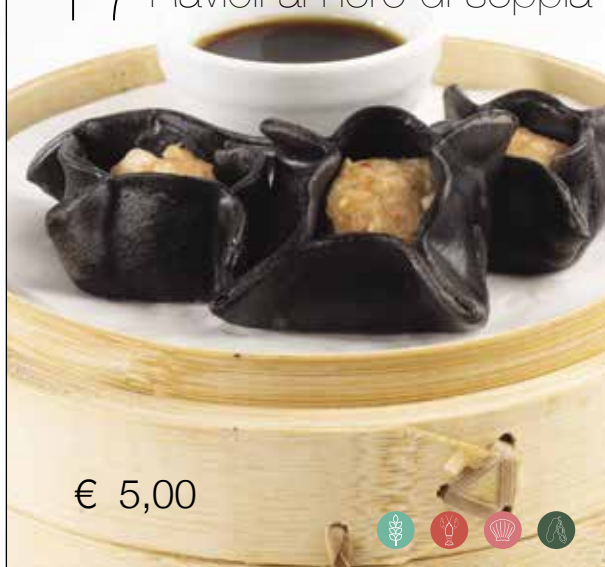
*Ravioli con ripieno di gamberi avvolti con una sfoglia trasparente

16 Gyoza € 4,00



*Ravioli con ripieno di carne di maiale

17 Ravioli al nero di seppia



*Ravioli farciti con gamberi avvolti con sfoglia al nero di seppia

19 Gyoza alla piastra
€ 5,00



*Ravioli con ripieno di carne di maiale, alla piastra

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Insalate

20 Goma wakame

€ 5,00



Insalata di alghe piccanti con semi di sesamo tostati

21 Tako wakame

€ 5,00



Insalata di alga wakame con fettine di *polpo

22 Tako salada

€ 6,00



Insalata verde mista con fettine di *polpo

Tartare

24 Maguro tartare

€ 7,00



Tartare di °tonno condita con salsa ponzu

25 Sake tartare

€ 5,00



Tartare di °salmone condita con salsa ponzu

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Tartare

25A Tartare amaebi

€ 8,00



Tartare di *gamberi dolci su riso venere

26 Sake avocado

€ 7,00



Tartare di °salmone e avocado, con salsa teriyaki

26A Hamburger

€ 8,00



Tartare di °salmone, avocado e philadelphia, con riso venere, guarnita con kataifi e granelle di pistacchio

27 Sake



€ 3,00



Bocconcini di riso con
°salmone

28 Suzuki



€ 3,00



Bocconcini di riso con
°branzino

29 Maguro



€ 4,00



Bocconcini di riso con °tonno

30 Ebi



€ 3,00



Bocconcini di riso con
*gambero cotto

31 Tako



€ 3,00



Bocconcini di riso con *polpo

32 € 4,00



Flambè
gorgonzola



Bocconcini di riso con °salmo-
ne scottato e gorgonzola

33 Spicy



€ 4,00



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

34 Pistacchio



€ 4,00



Bocconcini di riso con
°salmone scottato e granelle
di pistacchio

35 Venere



€ 4,00



Bocconcini di riso venere con
°salmone, philadelphia e pasta
kataifi

Onigiri



Polpettina di riso farcita con tartare di °salmone



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



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

39 Sake don

€ 7,00



Riso bianco al vapore, con fettine di °salmone

39A Kaisen don

€ 8,00



Riso bianco al vapore, con fettine di °pesce misto

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Temaki

40 Sake avocado

€ 4,00



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

41 Maguro avocado

€ 5,00



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

42 California

€ 4,00



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

43 Spicy salmon

€ 5,00



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

Temaki

44 Spicy tuna € 5,00



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

45 Miura € 4,00



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

46 Mango royal € 4,00



Cono di riso avvolto con alga nori farcito con mango, insalata e salsa mango

47 Ebiten € 4,00



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

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Temaki

48 Chicken

€ 4,00



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

49 Ebiten

€ 5,00



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

6 pz. Hosomaki nori

50 Sake € 5,00



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

51 Maguro € 6,00



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

52 Ebi € 5,00



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

53 Miura € 5,00



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

Hosomaki nori 6 pz.

54 Ebi tempura € 5,00



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

55 Avocado € 4,00



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

56 Cetriolo € 4,00



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

57 Kana € 5,00



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

6 Pz. Hosomaki fritti

58 Philadelphia

€ 6,00



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

59 Mango

€ 7,00



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

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Uramaki 8 pz.

60 Sake avocado roll
€ 8,00



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

61 Maguro avocado roll
€ 9,00



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

62 California roll
€ 8,00



Roll di riso farciti con *surimi, cetriolo, avocado e maionese, guarniti con semi di sesamo

63 Spicy salmon roll
€ 9,00



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

8 pz. Uramaki

64 Spicy tuna roll
€ 9,00



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



65 Miura roll € 8,00



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



66 Veggie roll € 8,00



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



67 Philadelphia roll
€ 9,00



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



YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Uramaki 8 pz.

68 Miura spicy roll
€ 10,00



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

69 Ebiten roll € 8,00



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

70 Tiger roll € 10,00



Roll di riso farciti con *gamberi in tempura e maionese, guarniti con °salmone e salsa teriyaki

71 Leon roll € 10,00



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

8 pz. Uramaki

72 Youki roll € 10,00



Roll di riso farciti con *gamberi in tempura e philadelphia, guarniti con avocado maionese e salsa teriyaki

73 Mando roll € 10,00



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

74 Rainbow roll € 12,00



Roll di riso farciti con °salmone, *surimi e avocado, guarniti con °pesce misto

75 Tempura roll € 10,00



Roll di riso farciti con °salmone, avocado, philadelphia e cipolline, guarnito con granelle di tempura e salsa teriyaki

Maki roll 8 pz.

76 Dragon roll

€ 11,00



Roll di riso farciti con *gamberi in tempura e philadelphia, guarniti con °salmone scottato, pasta kataifi e salsa teriyaki

77 Queen roll

€ 11,00



Roll di riso farciti con °salmone e mango, guarniti con °salmone e salsa mango

8 pz. Special roll

78 Ibiza roll

€ 12,00



Roll di riso farciti con °tonno cotto e avocado, guarniti con °salmone scottato pasta kataifi, salsa spicy e salsa teriyaki

79 Pistacchio roll

€ 11,00



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

Special roll 8 pz.

80 Fresh mango roll

€ 10,00



Roll di riso farciti con mango, guarniti con °salmone, philadelphia e salsa mango

81 Chicken roll

€ 9,00



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

Special roll 8 pz.

82 Crispy roll

€ 9,00



Roll di riso farciti con °salmone in tempura, avocado e salsa spicy, guarniti con croccante di cipolla e salsa teriyaki

8 pz. Venere roll

83 Black flower roll



€ 10,00



Roll di riso venere farciti con *gamberi in tempura e philadelphia, guarniti con granelle di tempura, semi di sesamo e teriyaki

84 Black tiger roll



€ 11,00



Roll di riso venere farciti con *gamberi in tempura e maionese, guarniti con °salmone, semi di sesamo e salsa teriyaki

85 Black miura roll



€ 11,00



Roll di riso venere farciti con °salmone grigliato e philadelphia, guarniti con °salmone scottato, pasta kataifi e salsa teriyaki

86 Black chicken roll



€ 10,00



Roll di riso venere farciti con pollo fritto e maionese, guarniti con semi sesamo e salsa teriyaki

Futomaki 4 pz.

87 Sake avocado

€ 4,00



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

88 Futo california

€ 4,00



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

4 pz. Futomaki

89 Futo ebiten

€ 4,00



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

90 Futo fritto (6 pz.)

€ 8,00



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

Gunkan



- | | | |
|---|--|--------|
| 91 Gunkan maguro |  | € 3,00 |
| bocconcino di riso avvolto con alga nori, farcito con tartare di °tonno | | |
| 92 Gunkan sake |  | € 3,00 |
| bocconcino di riso avvolto con alga nori, farcito con tartare di °salmone | | |
| 93 Gunkan spicy salmon |   | € 4,00 |
| bocconcino di riso avvolto con °salmone farcito con tartare di °salmone e salsa spicy | | |
| 94 Gunkan spicy tuna |   | € 5,00 |
| bocconcino di riso avvolto con °tonno farcito con tartare di °tonno e salsa spicy | | |
| 95 Gunkan philadelphia |   | € 4,00 |
| bocconcino di riso avvolto con °salmone guarnito con philadelphia | | |
| 96 Gunkan pistacchio |    | € 5,00 |
| bocconcino di riso avvolto con °salmone scottato, guarnito con philadelphia e granelle di pistacchio | | |
| 97 Gunkan black & white |  | € 3,00 |
| bocconcino di riso venere guarnito con philadelphia | | |
| 98 Gunkan salmon flower |      | € 5,00 |
| bocconcino di *gambero in tempura e insalata, avvolto con °salmone scottato, guarnito con philadelphia e salsa teriyaki | | |
| 99 Gunkan tuna flower |     | € 5,00 |
| bocconcino di *gambero in tempura e insalata, avvolto con °tonno scottato, guarnito con philadelphia e salsa teriyaki | | |

Sushi

100 Sushi moriawase

€ 10,00



Nigiri 6 pz. hosomaki 6 pz.

101 Sushi e sashimi moriawase

€ 14,00



Nigiri 6 pz. sashimi 6 pz.

102 Barca chisai

€ 34,00



Nigiri 6 pz. futomaki fritti 6 pz. hosomaki 6 pz. uramaki 8 pz. sashimi 6 pz. gunkan 2 pz.

103 Barca youki

€ 68,00



Nigiri 12 pz. futomaki fritti 12 pz. hosomaki 12 pz. uramaki 16 pz. sashimi 10 pz. gunkan 4 pz.

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Sashimi

104 Moriawase
€ 15,00



Sashimi misto

105 Sake € 8,00



Sashimi di °salmone

106 Sashimi Youki € 24,00



Sashimi misto 1 *gambero rosso, 1 ostrica, 1 *scampo

107 Fresh mix

€ 15,00



1 *Gambero rosso, 1 *gambero amaebi e 1 *scampo

108 Carpaccio scottato

€ 8,00



Carpaccio di °salmone scottato, guarnito con granelle di mandorle e salsa ponzu

Carpacci

109 Carpaccio di salmone

€ 7,00



Carpaccio di °salmone con salsa ponzu

110 Carpaccio misto

€ 10,00



Carpaccio di °salmone, °branzino e °tonno con salsa ponzu

111 Usuzukuri

€ 8,00



Carpaccio di °salmone scottato con salsa e erba cipollina

112 Sake tataki

€ 8,00



Tataki °salmone avvolto con semi di sesamo tostati e salsa ponzu

Agemono

113 Chele di granchio

€ 4,00



Chele di *granchio fritte

114 Calamari

€ 6,00



Anelli di *calamaro fritti

115 Tori no karaaghe

€ 6,00



Cotoletta di pollo impanata e frita

116 Tonkatsu

€ 6,00



Cotoletta di maiale impanata e frita

Tempura

117 Umi tempura

€ 10,00



Tempura di °pesce misto

118 Tempura moriawase

€ 7,00



Tempura di *gamberoni e verdure miste

Tempure

119 Ebi tempura

€ 8,00



Tempura di *gamberoni

120 Kana tempura

€ 8,00



Tempura di *surimi

121 Yasai tempura

€ 6,00



Tempura di verdure miste

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Riso

122 Gohan

€ 2,00



Riso bianco al vapore

123 Riso venere

€ 7,00



Riso venere saltato con *gamberi e verdure

124 Riso thailandese

€ 6,00



Riso saltato con *gamberi e verdure in salsa thai

125 Riso uova e mais

€ 5,00



Riso saltato con uova e mais

Riso

126 Riso cantonese

€ 6,00



Riso saltato con prosciutto, piselli e uova

127 Riso con verdure

€ 5,00



Riso saltato con verdure miste

128 Riso singapore

€ 5,00



Riso saltato con verdure e curry

129 Riso con salmone

€ 6,00



Riso saltato con °salmone e verdure miste

130 Riso con pollo

€ 8,00



Riso bianco servito con pollo e verdure

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

Pasta

131 Spaghetti di riso
con verdure

€ 5,00



Spaghetti di riso saltati con verdure miste

132 Spaghetti di riso
con gamberi

€ 6,00



Spaghetti di riso saltati con *gamberi e
verdure miste

133 Spaghetti di riso al curry

€ 6,00



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

134 Udon con verdure

€ 6,00



Udon saltati con verdure miste

135 Udon con gamberi

€ 5,00



Udon saltati con *gamberi e verdure miste

Pasta

136 Spaghetti soia con verdure

€ 5,00



Spaghetti di soia saltati con verdure miste

137 Spaghetti di soia con gamberi

€ 6,00



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

Pasta

138 Gnocchi di riso

€ 6,00



Gnocchi riso saltati con *gamberi e verdure miste

139 Ramen kuro

€ 7,00



Tagliatelle al nero di seppia saltate con verdure miste

140 Ramen

€ 6,00



Ramen in brodo con alghe e uova

Teppan yaki

141 Sake yaki

€ 8,00



°Salmone alla piastra

142 Suzuki yaki

€ 8,00



°Branzino alla piastra

T Teppan yaki

143 Ebi teppan yaki

€ 8,00



*Gamberoni alla piastra

144 Grigliata mista

€ 12,00



Grigliata di °pesce misto

Teppan yaki

145 Ebi yaki

€ 7,00



Spiedini di *gamberi

146 Ebi teriyaki

€ 7,00



Spiedini di *gamberi con salsa teriyaki

T Teppan yaki



Spiedini di °seppie



Spiedini di pollo alla piastra



Spiedini di pollo alla piastra con salsa teriyaki

Gamberi

150 Gamberi al limone
€ 7,00



*Gamberetti saltati con salsa al limone

151 Gamberi al curry
€ 7,00



*Gamberetti saltati con verdure e salsa al curry

152 Gamberi € 7,00
alla thailandese



*Gamberetti saltati con verdure e salsa thai

153 Gamberi € 7,00
alle mandorle



*Gamberetti saltati con verdure e mandorle

Gamberi / Pesce

154 Gamberi € 7,00
in agrodolce



*Gamberetti saltati con verdure e salsa agrodolce

155 Gamberi € 8,00
sale e pepe



*Gamberetti saltati con salsa sale e pepe

156 Pesce con verdure

€ 8,00



Misto di °pesce e °gamberetti saltati con verdure

Pollo

157 Pollo al limone

€ 6,00



Pollo saltato con salsa al limone

158 Pollo in agrodolce

€ 6,00



*Pollo saltato con verdure e salsa agrodolce

159 Pollo € 6,00
alla thailandese



Pollo saltato con verdure e salsa thai

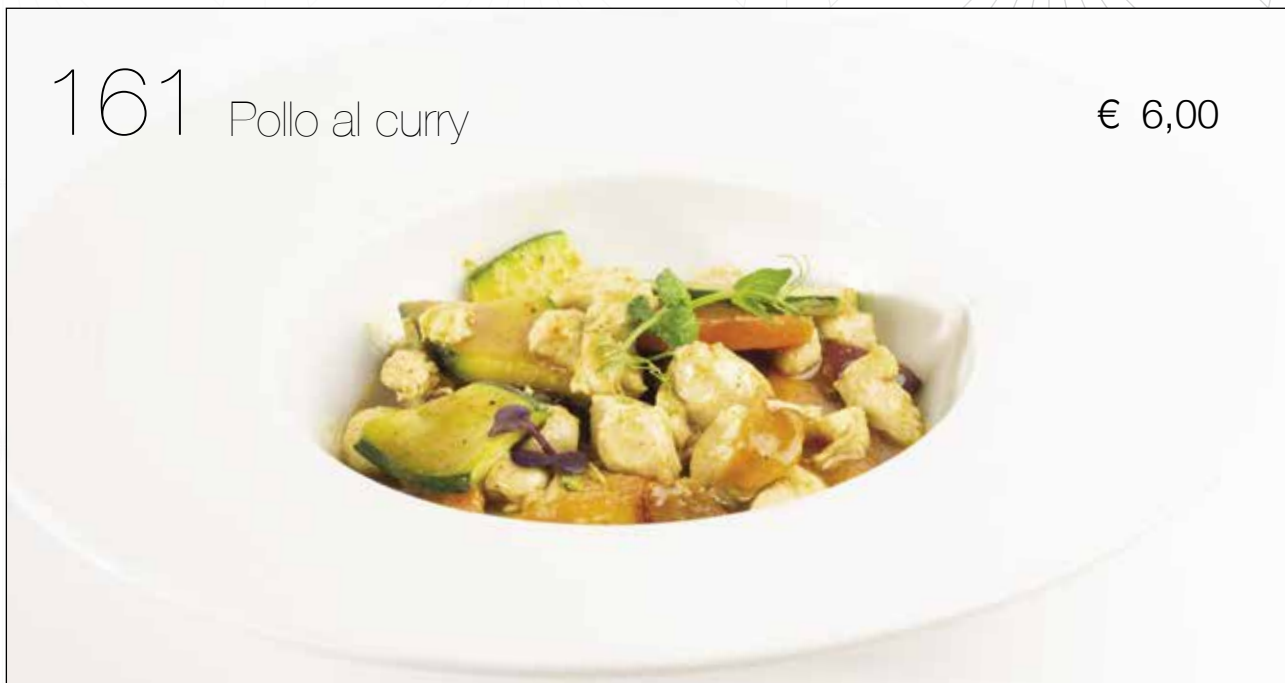
160 Pollo € 6,00
alle mandorle



Pollo saltato con verdure e mandorle

161 Pollo al curry

€ 6,00



Pollo saltato con verdure e salsa al curry

162 Verdure € 5,00
miste saltate



Verdure miste saltate

163 Germogli di soia € 5,00



Germogli di soia saltati

Bevande Caffetteria e Alcolici

Acqua (minerale o frizzante) 75 cl.	€ 2,80
Bibite in lattina (Coca Cola, Coca zero, The al limone, The alla pesca, Fanta, Sprite)	€ 2,80
The verde caldo (bicchiere)	€ 2,00

BIRRE

Asahi 50 cl.	€ 5,00
Sapporo Steiny 65 cl.	€ 7,00
Tsingtao 64 cl.	€ 5,00

BIRRE ALLA SPINA

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

VINO SFUSO

Bianco 0,25 cl.	€ 3,50
Bianco 0,50 cl.	€ 6,00
Bianco 1,00 cl.	€11,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1,10
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè 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	€ 36,00
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	€ 36,00
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	€ 46,00
Vivace e fruttato, nasce da una miscela di pinot nero e un tocco di chardonnay				
Conegliano Valdobbb. Prosecco Sup. DOCG	La Marca		cl. 0,75	€ 20,00
Spumante dalle intense e fruttate fragranze, con un gusto avvolgente e succoso				
Prosecco DOC Treviso Extra Dry	Gemin		cl. 0,75	€ 18,00
Colore Paglierino brillante, profumo gentile e fresco. Perlage fine e persistente				

BIANCHI

Vermentino	Colli di Luni	Il Monticello	cl. 0,75	€ 24,00
Giallo paglierino dai riflessi verdognoli, sentori di fiori bianchi, agrumi timo e basilico				
Vermentino	Donna di denari	La Sarticola	cl. 0,75	€ 20,00
Dalle colline del comune di Luni, nasce questo Vermentino fruttato e minerale, caldo secco				
Vermentino	Di Bolgheri	Campo al Noce	cl. 0,75	€ 22,00
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	€ 22,00
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	€ 22,00
Gli antichi liguri Ingauni danno il nome a questo vino leggermente aromatico, secco e mandorlato				
Gewurztraminer	Conti D'Arco		cl. 0,75	€ 21,00
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	€ 23,00
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata e breve affinamento "sur lie"				
Garda Chardonnay	Cà Vegar		cl. 0,75	€ 18,00
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	€ 18,00
Un sottobosco argilloso e calcareo caratterizzano questo Pinot con una leggera sapidità e un fresco sapore aromatico				
Falanghina	Salsole		cl. 0,75	€ 18,00
Vino dall'ottimo equilibrio, gusto olfattivo, si accompagna a crostacei, frutti di mare e carni delicate				
Cataratto	Feudi Branciforti		cl. 0,75	€ 18,00
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	€ 18,00
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 € 23,00
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 € 18,00
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 € 18,00
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 € 22,00
Dai vigneti nel Podere Polla nasce questo vino , invecchiato per dodici mesi in barrique di rovere francese e sette mesi in acciaio			
Barbera d'Alba	Gagliardo		cl. 0,75 € 25,00
È un vino che mostra ricchezza e opulenza, il bouquet è intenso con sentori di ciliegia e frutti di bosco. Ha una fine acidità e tannino moderato.			

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 Cereals containing gluten	Cereali contenenti glutine grano, 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	 Frutta a guscio Fruit in shell	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
 Crostacei Crustaceans	Crostacei e prodotti a base di crostacei	 Sedano Celery	Sedano e prodotti a base di sedano
 Uova Eggs	Uova e prodotti a base di uova	 Senape Mustard	Senape e prodotti a base di senape
 Pesce Fish	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	 Semi di sesamo Sesame seeds	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 Arachidi Peanuts	Arachidi e prodotti a base di arachidi	 Solfiti Sulphites	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
 Soia Soy	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	 Lupini Lupine	Lupini e prodotti a base di lupini
 Latte e lattosio Milk and lactose	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) lattitolo	 Molluschi Molluscs	Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.

YOUKI
JAPANESE RESTAURANT

lo trovi a

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

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