

YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

MENÙ PRANZO

www.youki.it



YOUKI

MENÙ PRANZO

FERIALE € 14,90

Coperto € 1,00

SABATO e FESTIVI € 16,90

Coperto € 1,00



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

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

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

Antipasti

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



07 Ebi toast

Toast di *gamberi



09 Patatine fritte



11 Bao

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



16 Chele di granchio

Chele di *granchio fritte



17 Calamari

Anelli di *calamaro fritti



18 Tori no karaage

Cotoletta di pollo impanata e frita



19 Tonkatsu

Cotoletta di maiale impanata e frita



26 Tempura moriawase

Tempura di *gamberoni
e verdure miste



28 Kana tempura

Tempura di *surimi



29 Yasai tempura

Tempura di verdure miste



34 Mantou

Soffici panini cinesi al latte, cotti a vapore



36 Pane dolce

Soffici panini farciti con crema all'uovo



41 Ravioli di cristallo

*Ravioli con ripieno di gamberi avvolti con una sfoglia trasparente



42 Gyoza

*Ravioli con ripieno di carne di maiale



44 Gyoza alla piastra

*Ravioli con ripieno di carne di maiale, alla piastra



49 Miso shiro

Zuppa di miso con alghe e tofu



50 Zuppa di mais

Zuppa con mais e uova



55 Goma wakame

Insalata di alghe piccanti con semi di sesamo tostati



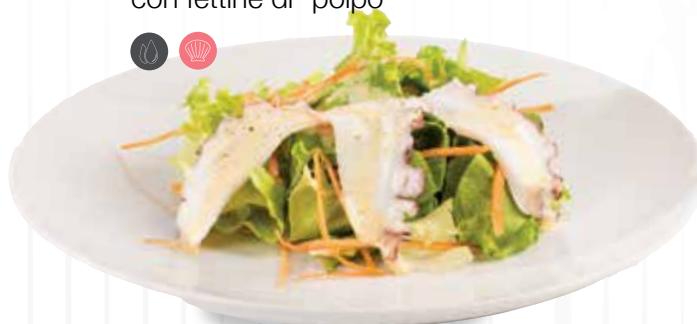
56 Tako wakame

Insalata di alga wakame con fettine di *polpo



57 Tako salada

Insalata verde mista con fettine di *polpo



74 Sake

Bocconcini di riso con °salmone



75 Suzuki

Bocconcini di riso con °branzino



76 Maguro

Bocconcini di riso con °tonno



77 Ebi

Bocconcini di riso con *gambero cotto



78 Tako

Bocconcini di riso con *polpo



79 Spicy

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



81 Flambè gorgonzola

Bocconcini di riso con °salmone scottato e gorgonzola



88 Sake tartare

Tartare di °salmone condita con salsa ponzu



90 Sake avocado

Tartare di °salmone e avocado, con salsa teriyaki, pasta kataifi e salsa ponzu



95 Sake

Polpettina di riso farcita con tartare di °salmone



96 Miura

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



102 Sake don

Riso bianco al vapore, con fettine di °salmon



103 Kaisen don

Riso bianco al vapore,
con fettine di °pesce misto



104 Gohan

Riso bianco al vapore



109 Sushi moriawase

Nigiri 6 pz., hosomaki 6 pz.



117 Sake avocado

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



118 Maguro avocado

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



119 California

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



120 Spicy salmon

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



121 Spicy tuna

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



122 Miura

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



124 Ebiten

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



125 Chicken

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



Hosomaki nori 6 pz.

131 Sake

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



132 Maguro

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



133 Ebi

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



134 Miura

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



135 Ebi tempura

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



136 Avocado

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



137 Cetriolo

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



138 Kana

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



139 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.

146 Sake avocado roll

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



147 Maguro avocado roll

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



148 Spicy salmon roll

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



149 California roll

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



151 Miura roll

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



152 Vegie roll

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



154 Miura spicy roll

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



155 Ebiten roll

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



157 Leon roll

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



Uramaki 8 pz.

159 Mando roll

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



162 Crispy cali roll

Roll di riso farciti con *surimi, avocado, cetrioli e maionese, guarniti con croccante di cipolle



167 Pistacchio roll

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



169 Chicken roll

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



180 Sake avocado

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



181 Futo california

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



182 Futo ebiten

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



183 Futo fritto (6 pz.)

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



187 Gunkan maguro

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



188 Gunkan sake

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



202 Sake

Sashimi di °salmone



218 Riso thailandese

Riso saltato con *gamberi
e verdure in salsa thai



219 Riso con ananas

Riso al curry saltato con *gamberi,
verdure miste e ananas



220 Riso cantonese

Riso saltato con prosciutto,
piselli e uova



221 Riso con verdure

Riso saltato con verdure miste



222 Riso con salmone

Riso saltato con °salmone e verdure miste



223 Riso singapore

Riso saltato con verdure e curry



224 Riso con pollo

Riso bianco servito con pollo e verdure



229 Spaghetti di riso con verdure

Spaghetti di riso saltati
con verdure miste



230 Spaghetti di riso con gamberi

Spaghetti di riso saltati con
*gamberi, verdure miste e salsa thai



€ 6,00

231 Spaghetti di riso al curry

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



232 Spaghetti di riso con pollo

Spaghetti di riso saltati
con bocconcini di pollo

Spaghetti di soia

237 Spaghetti soia con verdure

Spaghetti di soia saltati con verdure miste



238 Spaghetti di soia con gamberi

Spaghetti di soia saltati con
*gamberi, verdure miste



239 Spaghetti soia con pollo

Spaghetti di soia saltati
con bocconcini di pollo



240 Spaghetti di soia piccante con pollo

Spaghetti di soia saltati con verdure,
bocconcini di pollo e salsa piccante



245 Udon con verdure
Udon saltati con verdure miste



246 Udon con gamberi

Udon saltati con *gamberi
e verdure miste



247 Gnocchi di riso
Gnocchi riso saltati con
*gamberi e verdure miste



248 Pad thai
Tagliatelle di riso saltate
con *gamberetti, *surimi
e verdure miste



249 Ramen
Ramen in brodo
con alghe e uova



T Teppan yaki

258 Ebi yaki

Spiedini di *gamberi



259 Ebi teriyaki

Spiedini di *gamberi
con salsa teriyaki



260 Chicken yaki

Spiedini di pollo alla piastra

261 Chicken teriyaki

Spiedini di pollo alla piastra
con salsa teriyaki



266 Gamberi al limone

*Gamberetti saltati
con salsa al limone



267 Gamberi al curry

*Gamberetti saltati con verdure
e salsa al curry



268 Gamberi alla thailandese

*Gamberetti saltati con
verdure e salsa thai



269 Gamberi alle mandorle

*Gamberetti saltati con verdure
e mandorle



270 Gamberi in agrodolce

*Gamberetti saltati con verdure
e salsa agrodolce



272 Pesce con verdure

Misto di °pesce e °gamberetti saltati con verdure



Pollo

277 Pollo al limone

Pollo saltato con salsa al limone



278 Pollo in agrodolce

Pollo saltato con verdure e salsa agrodolce



279 Pollo alla thailandese

Pollo saltato con verdure e salsa thai



280 Pollo alle mandorle

Pollo saltato con verdure e mandorle



281 Pollo al curry

Pollo saltato con verdure e salsa al curry



282 Pollo sale e pepe

Bocconcini di pollo saltati con salsa, sale e pepe



287 Manzo patate e curry

Fettine di manzo e patate al curry saltate con salsa ostrica



288 Manzo piccante

Fettine di manzo saltate con verdure e salsa piccante



289 Manzo con verdure

Fettine di manzo con verdure miste saltate con salsa ostrica



290 Verdure miste saltate



292 Germogli di soia



YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

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	50 cl.	€ 5,50
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

Caffe espresso	€ 1,10
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

BOLLICINE

Franciacorta BRUT	Anteprima	Berssi 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	€ 48,00
Vivace e fruttato, nasce da una miscela di pinot nero e un tocco di chardonnay				

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

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:

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

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 ad 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.

