



**ICHIDON**  
ICHIKAWA DONBURI BAR

## MENÙ BUSINESS LUNCH

### Donburi Set:

Donburi a scelta + Miso + Acqua + Caffè

**Tori No teriyaki Don** 6 16,00 €  
Ciotola di riso con con pollo teriyaki e verdure di stagione

---

**Yasai No Teriyaki Don** 6,11 16,00 €  
Ciotola di riso con tofu fritto e verdure di stagione in salsa teriyaki

---

**Shake No Teriyaki Don** 4,6,11 18,00 €  
Ciotola di riso con salmone teriyaki e verdure di stagione

---

**Shake Don** 4,11 18,00 €  
Ciotola di riso con sashimi di salmone

---

**Shake Ikura Don** 1,4,6,11 25,00 €  
Ciotola di riso con sashimi di salmone e uova di salmone marinate in soia e scorza di yuzu

---

**Una Don** 1,4,6,11 23,00 €  
Ciotola di riso con anguilla grigliata in salsa kabayaki, servita con takuan e pepe sansho

---

**Kaisen Don** 1,2,4,6,11,14 28,00 €  
Ciotola di riso con crudo di pesce misto in base a disponibilità

---

**Tekka Don** 1,4,6 28,00 €  
Ciotola di riso con tonno rosso blufin crudo

---

**Azuma Don** 1,4,6,11 28,00 €  
Ciotola di riso con tonno rosso blufin e tuorlo d'uovo marinati in salsa di soia

*\*Tutti i nostri Donburi vengono guarniti con cipollotto fresco, sesamo e zenzero marinato*



## Ramen Set:

Ramen a scelta  
+ 2 pz. pollo fritto Karaage o Edamame con ramen vegano  
+ Acqua + Caffè

### **Tonkotsu** 1, 3, 6, 11

Brodo di maiale 12h di cottura, coppa di maiale, bambù, uovo marinato

20,00 €

### **Chashu Abura Soba** 1, 3, 4, 6, 11

Shoyu tare, noodles spessi, pancetta arrosto, verdure, uovo onsen

20,00 €

### **Hamachi Abura Soba** 1, 4, 6, 10, 11

Shio tare, noodles spessi, tartare di ricciola con salsa yuzu-miso, verdure e Ikura

27,00 €

### **Kinoko Ramen** 1, 6, 11

Ramen vegano con brodo di kombu e funghi shitake, tare alla soia, salsa di sesamo, tofu marinato, verdure miste e bambù

18,00 €

*\*Tutti i brodi dei nostri Ramen eccetto il "Kinoko Ramen" contengono tracce di pesce*

#### **Ingredienti extra :**

Takana piccanti (foglie di mostarda saltate)

2,00 €

Uovo Ajitama

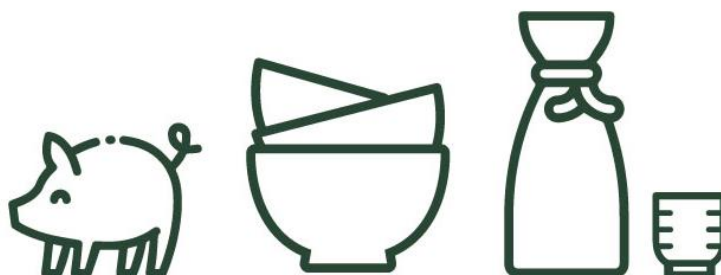
2,00 €

Chashu

3,00 €

Noodles

3,00 €





## OTSUMAMI (ANTIPASTI DA CONDIVIDERE)

<b>Rayu Edamame</b> 1,6,11	5,00 €
Fagioli di soia giapponesi bollito con sale e togarashi, leggermente piccanti	
<b>Gyoza</b> 1, 6, 11	10,00 €
Ravioli alla piastra con maiale e cavolo (6 pz)	
<b>Ebi Gyoza</b> 1,2, 4, 6, 11	10,00 €
Ravioli alla piastra con gambero, bambù, zenzero e cipollotto (6 pz)	
<b>Chashu Korokke</b> 1, 3, 6, 7, 11	8,00 €
Crocchette di maiale leggermente piccanti accompagnate da maionese alla soia (3 pz)	
<b>Karaage</b> 6	8,00 €
Pollo fritto in stile giapponese con yuzu kosho mayo	
<b>Samurai Sticks</b> 1, 2, 3, 4, 6	12,00 €
Involtini fritti di gambero e edamame, serviti con maionese al mentaiko (4pz.)	
<b>Sashimi mix</b> 4, 6	25,00 €
Sashimi misto di pesce del giorno (12 pz.)	
<b>Ikura Potato Sarada</b> 3, 4, 6, 11,	10,00 €
Insalata di patate con carota, cipollotto, maionese, sesamo e uova di salmone (Senza Ikura 6,00€)	
<b>Alghe Mozuku</b> 1, 6	5,00 €
Alghe Mozuku condite con aceto di riso	
<b>Hijiki Sarada</b> 1, 6, 11	5,00 €
Alghe Hijiki condite con soia e mirin, edamame, ginko biloba e ceci	
<b>Misoshiru</b> 1, 4, 11	5,00 €
Zuppa di miso con tofu fresco, inari tofu e cipollotto	

---

**Goma Wakame** 1, 6, 11

Alghe Wakame condite con sesamo e soia

5,00 €

---

**Gohan**

Riso bianco giapponese

3,00 €



## DESSERT

---

**Osaka Cheese Cake**

Cheese Cake servita con crema ai frutti di bosco

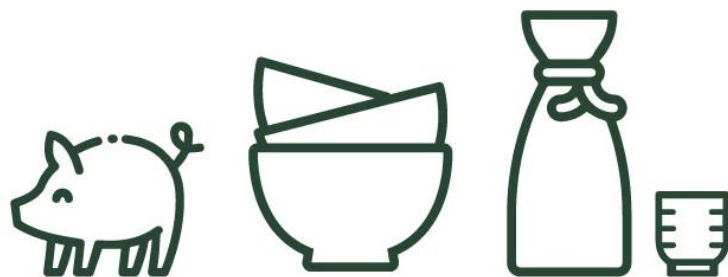
6,00 €

---

**Mochi Gelato (3pz.)**

3 mochi gelato assortiti al gusto di matcha, sesamo nero e caramello

6,00 €



Elenco Allergeni  
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE  
Regolamento UE 1169/2011

Italiano

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

Allergen List  
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES  
Regulation EU 1169/2011

English

1. Cereals containing gluten, namely: wheat(such as spelt and khorasan wheat), rye,barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts namely: almonds hazelnuts, walnuts cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Allergens are indicated on the menu with the reference number. Internal productions are artisanal in nature: it is therefore not possible to guarantee the total absence of traces of allergens in the finished products, even when they are not included in the recipe. The staff is available for further information.