

YÜGEN<sup>®</sup>  
LOUNGE RESTAURANT



## YÜGEN

Tante definizioni, per noi uno stile di vita.

Nel teatro?

Qualcosa di raro, raggiunto dai più grandi attori solo dopo  
decenni di sacrificio.

Nell'arte?

Capacità misteriose impossibili da descrivere a parole.

Nell'estetica?

La bellezza sublime, misteriosa, difficile da afferrare.

Il nostro obiettivo è raggiungere insieme a voi ciò che sta in alto.

Se la ricompensa per un piatto prelibato è l'esaltazione del  
gusto, noi vogliamo imprimere quel momento nel vostro essere.

Prolungare il piacere...

Si può fermare un tramonto?

L'attimo di un respiro?

Si può trattenere l'emozione di un bacio?

Il sapore di un piatto raffinato?

Immagina di poter fermare un tramonto per goderne il più  
possibile, immagina di poter sospendere l'attimo di un respiro,  
immagina di poter provare la stessa emozione di quel bacio.

Ora assaporalo con noi.

Yūgen.

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2022

# menù degustazione

Scopri la nostra cucina, capace di combinare

l'arte culinaria italiana e la tradizione giapponese.

Delicatezza e decisione: qualità che contraddistingue la nostra cucina.

---

## fusion

Menù per l'intero tavolo

### **BAHAMIAN RAPSONY**

Battuta di mazzancolle, indivia belga stufata sottovuoto all'ananas e scottata, ananas arrosto laccato al bbq, yogurt greco e tobiko rosso.

### **IL TAGLIOLINO, IL RICCIO, IL MARE**

Tagliolini alla liquirizia, spuma di finocchio, ricci di mare, aceto di riso al bergamotto.

### **OTORO**

Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura, cialda di bagoss, pepe di sansho, cocco e zafferano.

### **WHITE RUSSIAN 2.0**

Mousse al cioccolato bianco, gelatina montata di vodka, salsa al caffè, biscuit al caffè e spuma di cardamomo.

€ 45

Acqua, caffè, piccola pasticceria e coperto inclusi

Menù con abbinamento Drink: + € 30

Menù con abbinamento Vino: + € 30





# a 4 mani

Menù per l'intero tavolo

## **YUGEN SALAD**

Insalata gentile, datterini, avocado, salmone cotto, gamberi in tempura, salsa chef selection, pasta kataifi.

## **BAHAMIAN RAPSODY**

Battuta di mazzancolle, indivia belga stufata sottovuoto all'ananas e scottata, ananas arrosto laccato al bbq, yogurt greco e tobiko rosso.

## **IL TAGLIOLINO, IL RICCIO, IL MARE**

Tagliolini alla liquirizia, spuma di finocchio, ricci di mare, aceto di riso al bergamotto.

## **SELEZIONE DELLO CHEF**

Combinazione a discrezione dello chef. (10pz.)

## **WHITE RUSSIAN 2.0**

Mousse al cioccolato bianco, gelatina montata di vodka, salsa al caffè, biscuit al caffè e spuma di cardamomo.

€ 65

Acqua, caffè, piccola pasticceria e coperto inclusi

Menù con abbinamento Drink: + € 35

Menù con abbinamento Vino: + € 35

# dinner

PARTIAMO DA QUI, POI VEDIAMO...

## IL RICHIAMO DEL LAGO

Salmerino shabu-shabu, lattuga di mare con salsa wafu, pesto di lattuga di mare e pistacchio, gazpacho di datterini.

€ 19

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **OKINAWA** € 10  
Rum infuso alla corteccia mauby, liquore di pompelmo,  
liquore di zenzero, milk chai tea, pure di guava,  
succo di limone.

## BAHAMIAN RAPSONY

Battuta di mazzancolle, indivia belga stufata sottovuoto all'ananas e scottata, ananas arrosto laccato al bbq, yogurt greco e tobiko rosso.

€ 18

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **HOKKAIDO** € 10  
Mezcal infuso al melone, orange bitter, aceto di riso,  
estratto di camomilla, soda alle carote viola.





## IL PRIMO FUSION

### IL TAGLIOLINO, IL RICCIO, IL MARE

Tagliolini alla liquirizia, spuma di finocchio, ricci di mare, aceto di riso al bergamotto.

€ 18

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **KANTO** € 10  
Espolon reposado, vermouth etrusco nero,  
cordiale di finocchi, apricot brandy,  
artemisia bitter.

## LE SUGGERZIONI

### OTORO

Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura, cialda di bagoss,  
pepe di sansho, cocco e zafferano.

€ 20

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **VIA DELLA SETA** € 10  
EVO, oleo saccharum, estratto di cipolle rosse di tropea,  
succo di limone, bitter peychard's.

### UZURA TO KIKUIMO **ウズラのマリネ**

Quaglia laccata, il suo fondo, crema di topinambur e le chips.

€ 20

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **CHUBU** € 10  
Nikka days infuso al lemongrass, purea di passion fruit,  
abbots bitter bob's.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato preventivamente sottoposto a trattamento di abbattimento rapido (-20°) per motivi di maggiore sicurezza alimentare conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

La lista degli allergeni è ravvisabile presso la cassa secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1169/2011

# owshi

## PIATTI GIAPPONESI

### YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno saltati alla piastra con verdure, gamberi, germogli di soia conditi in salsa teryaki e katsuobushi.

€ 18

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **BLANVILLE** € 10  
Gin Tanqueray, passion fruit, ginger ale, zenzero pestato.

### RAVIOLI DI GYOZA

Ravioli di Gyoza alle verdure con bisque di gamberi e scampi.

€ 20

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **CAMELIA** € 10  
Gin aromatizzato al the nero, limone spremuto, ginger beer.

### TATAKI DI SALMONE

Tagliata di salmone in crosta di sesamo con salsa agrodolce.

€ 16

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **BUSHIDÒ** € 10  
Succo di lime, jamaican rum mix, falernum,  
roasted pineapple syrup, succo di pompelmo,  
assenzio e Bob's abbots bitter.

### TATAKI DI TONNO

Tagliata di tonno in crosta di sesamo con salsa agrodolce.

€ 20

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **AMBASSADOR** € 10  
Vodka Belvedere, Apricot brandy, succo di lime,  
sale delle Hawaii, ginger ale e timo.





## **ANTIPASTI**

EDAMAME <i>Fagioli tipici giapponesi</i>	€ 6
EDAMAME SPICY	€ 7
TARTARE DI TONNO SPECIAL <i>Tartare di tonno, olio al tartufo, foie gras e crostini di pane</i>	€ 22
TARTARE DI TONNO E AVOCADO	€ 17
TARTARE DI SALMONE	€ 15
GOMA WAKAME SALAD <i>Varietà di alghe leggermente piccanti</i>	€ 7
RISO BIANCO	€ 3

## **CARPACCIO**

MISTO	€ 16
TONNO	€ 17
SALMONE	€ 14
RICCIOLA	€ 14

## **CHIRASHI**

*Ciotola di riso e pesce crudo*

MISTO	€ 17
TONNO	€ 18
SALMONE	€ 15
SPECIAL CHEF SELECTION	€ 25

## **TEMAKI**

*Cono d'alga ripieno di riso con pesce ed altri ingredienti*

SALMONE PHILADELPHIA	€ 5
SPICY TUNA <i>Tartare di tonno spicy</i>	€ 6
SPICY SALMONE <i>Tartare di salmone spicy</i>	€ 5
CALIFORNIA <i>Polpa di granchio, cetriolo, avocado e maionese</i>	€ 5
EBI TEMPURA <i>Gambero fritto</i>	€ 5
PHILADELPHIA <i>Salmone cotto e philadelphia</i>	€ 5
VEGETARIAN <i>Avocado, maionese e kataifi</i>	€ 5
SALMONE TEMPURA <i>Salmone in tempura e salsa spicy</i>	€ 6
TONNO TEMPURA <i>Tonno in tempura e salsa spicy</i>	€ 7
TEMAKI SALMERINO <i>Salmerino, salsa tonnata, avocado</i>	€ 7

## **NIGIRI** 1 PORZIONE 2 PEZZI

*Polpette di riso sopra le quali vengono appoggiate delle fettine di pesce*

TONNO	€ 6
SALMONE	€ 5
BRANZINO	€ 5
RICCIOLA	€ 5
SALMERINO	€ 8
<i>Crema di tartufo, zeste di lime</i>	
CAPASANTA	€ 8
UNAGHI	€ 6
<i>Anguilla</i>	
GAMBERO ROSSO	€ 6
VEGETARIAN	€ 4
<i>Avocado, maionese e kataifi</i>	

## **SELEZIONE DELLO CHEF** combinazioni dello chef

SELEZIONE DELLO CHEF 12 PEZZI [combinazioni a discrezione dello chef]	€ 22
SELEZIONE DELLO CHEF 20 PEZZI [combinazioni a discrezione dello chef]	€ 28
SELEZIONE DELLO CHEF 40 PEZZI [combinazioni a discrezione dello chef]	€ 52
ABURI SUSHI SCOTTATO (olio e salsa special) 10 PEZZI	€ 15
VEGETARIAN MIX 10 PEZZI	€ 12
NIGIRI MIX PREMIUM 6 PEZZI	€ 18
GUNKAN MIX PREMIUM 6 PEZZI	€ 21

## **SASHIMI**

*Pesce crudo*

	6 PEZZI	12 PEZZI
MISTO		€ 22
TONNO	€ 10	€ 20
SALMONE	€ 8	€ 15
TONNO E SALMONE		€ 18
SALMONE E RICCIOLA		€ 16

## **SALAD**

YUGEN SALAD	€ 15
<i>Insalata gentile, datterini, avocado, salmone cotto, gamberi in tempura, salsa chef selection, pasta kataifi</i>	

## **GUNKAN** 1 PORZIONE 2 PEZZI

*Riso con pesce ed altri ingredienti avvolto esternamente da alga/pesce*

GUNKAN KANI	€ 5
<i>Alga nori, snow crab e spicy maio</i>	
GUNKAN TONNO	€ 9
<i>Alga esterna, tartare di tonno</i>	
GUNKAN SALMONE	€ 7
<i>Salmone esterno, tartare di salmone e pasta kataifi</i>	
GUNKAN VEGETARIAN	€ 5
<i>Avocado, maionese e kataifi</i>	
GUNKAN HAMACHI	€ 10
<i>Ricciola esterna, capasanta e salsa teriyaki</i>	
GUNKAN SALMERINO	€ 10
<i>Tartare di salmerino, salsa Yum-Yum, ikura</i>	

## **HOSOMAKI** 1 PORZIONE 6 PEZZI

*Piccolo rotolo di riso con alga esterna*

TONNO	€ 9
CETRIOLO	€ 7
SALMONE	€ 7
AVOCADO	€ 7
TONNO E AVOCADO	€ 10
SALMERINO	€ 10
<i>Salmerino, salsa tonnata, avocado</i>	
SALMONE E PHILADELPHIA	€ 8

## **FUTOMAKI**

*Rotolo di riso con alga esterna*

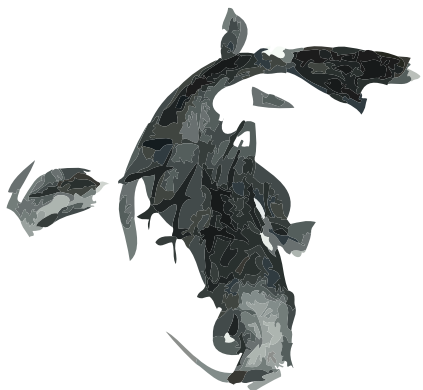
	4 PEZZI	8 PEZZI
FUTOMAKI FRITTO	€ 9	€ 16
<i>Philadelphia, salmone e salsa teriyaki</i>		
FUTOMAKI SPECIAL	€ 15	
<i>Interno: philadelphia, cetriolo, avocado</i>		
<i>Esterno: tartare di salmone, pesce bianco, salsa teriyaki</i>		

## **TEMPURE**

*Fritto*

MISTO - GAMBERONI E VERDURE	€ 16
GAMBERONI	€ 15
VERDURA	€ 12





## **URAMAKI SPECIAL**

1 PORZIONE 8 PEZZI

### **WABI-SABI**

Pesce bianco cotto, philadelphia al wasabi, carpaccio di branzino scottato, marmellata di cipolle rosse, salsa ponzu.

€ 18

### **UNAGI UMI**

Carpaccio di anguilla, maionese, sriracha, polpa di granchio, tartare di salmone e salsa di senape agrumata.

€ 20

### **IROSUSHI**

Tonno, salmone, avocado, granella di pistacchi, tartare di salmone, gambero rosso e stracciatella.

€ 27

### **SHIRO ROLL**

Salmone, avocado, philadelphia, maionese spicy, carpaccio di salmone scottato, battuta di gambero rosso, crema di avocado e salsa teriyaki.

€ 24

### **URAMAKI KING CAPASANTA**

Salmone, avocado, maionese, tartare di salmone, capasanta in tempura al dashi e salsa aburi.

€ 24

### **TRIPLO PHILADELPHIA**

Philadelphia, salmone, avocado, salmone affumicato, tartare di salmone e pasta kataifi.

€ 22

## URAMAKI SPECIAL

1 PORZIONE 8 PEZZI

### ANDYMAKY

Gambero in tempura, avocado, maionese,  
crema di capasanta e salsa aburi.

€ 24

### URAMAKI NINFEA

Philadelphia, asparago trifolato, avocado, carpaccio di zucchine  
in tempura e salsa aburi.

€ 14

### HARIMAKI

Philadelphia, asparago trifolato, avocado, carpaccio di salmerino scottato,  
crema di tartufo e lamelle di peperoncino.

€ 20

### RICCIO DI MARE

Salmone, avocado, salsa tonnata, tartare di tonno,  
ricci di mare e tobiko, zeste di lime.

€ 24

### DISCO VOLANTE

Disco di riso in tempura, crema di philadelphia, tabasco, erba cipollina,  
carpaccio di avocado, salmone affumicato, ikura,  
salsa teriyaki, salsa Yum-Yum.

€ 24



## **URAMAKI** 1 PORZIONE 8 PEZZI

*Rotolo di pesce ed altri ingredienti con riso esterno*

SALMONE SPICY TEMPURA	salmone in tempura con dashi, salsa spicy, salsa teriyaki	€ 14
TIGER ROLL	gambero in tempura, maionese, salmone, ikura e salsa teriyaki	€ 16
EBITEN	gambero in tempura, maionese, salsa teriyaki e mandorle tostate	€ 12
EBITEN AVOCADO	gambero in tempura, maionese, avocado e salsa teriyaki	€ 13
NEW CALIFORNIA	polpa di granchio, cetriolo, avocado, maionese, salmone affumicato	€ 15
PHILADELPHIA	salmone cotto, philadelphia, onion crispy e salsa teriyaki	€ 12
SPICY TUNA	tonno, spicy maio e katsuobushi	€ 13
SPICY SALMON	salmone e spicy maio	€ 12
SALMONE E AVOCADO		€ 11
TONNO E AVOCADO		€ 13
RAINBOW	polpa di granchio, cetriolo, avocado, maionese, pesce misto	€ 15
YUGEN DI SALMONE	salmone, philadelphia e salsa teriyaki	€ 16
YUGEN DI TONNO	salmone, philadelphia, tonno, avocado e salsa teriyaki	€ 17
SOULMAKI	tonno, avocado, philadelphia, tartare di salmone e gambero rosso	€ 24
SAUDADE	tartare di salmone, carpaccio di avocado e salsa teriyaki	€ 19
SOFT SHELL	granchio morbido in tempura, maionese, insalata, avocado	€ 15
ARCOBALENO	gambero in tempura, maionese, pesce misto esterno, salsa teriyaki	€ 16

# dessert

Concludi il tuo viaggio concedendoti un dessert.

Ricercate combinazioni di ottimi prodotti italiani Presidi Slow Food  
con un tocco d'Oriente per stupire ancora una volta i tuoi sensi.

---

## **WHITE RUSSIAN 2.0**

Mousse al cioccolato bianco, gelatina montata di vodka,  
salsa al caffè, biscuit al caffè e spuma di cardamomo.

€ 9

## **SPRING BREAK**

Crema brulée alla violetta, bulgur dolce alle albicocche reidratate,  
sciroppo di sambuco e violetta, crema di carote viola.

€ 8

## **SE OGGI FOSSE INVERNO**

Millefoglie, mousse di cioccolato gold e arachidi,  
crema pasticceria alla fragola e la sua confettura, salsa al tamarindo.

€ 9

## **IL TRENO PER IL DARJEELING**

Semifreddo al mango, cuore al cassis, biscotto morbido nocciole e cassis,  
salas di cioccolato e curry.

€ 9



# cocktails

Colora la serata abbinando un cocktail al tuo piatto.

Il nostro barman **Andrea** ha accuratamente selezionato gli ingredienti più raffinati.

Lasciati trasportare dal connubio di sapori, l'ideale per creare un'atmosfera che profuma di magia.

---

## **OKINAWA**

Rum infuso alla corteccia mauby, liquore di pompelmo, liquore di zenzero, milk chai tea, pure di guava, succo di limone.

€ 10

## **HOKKAIDO**

Mezcal infuso al melone, orange bitter, aceto di riso, estratto di camomilla, soda alle carote viola.

€ 10

## **KANTO**

Espolon reposado, vermouth etrusco nero, cordiale di finocchi, apricot brandy, artemisia bitter.

€ 10

## **CHUBU**

Nikka days infuso al lemongrass, purea di passion fruit, abbots bitter bob's

€ 10

## **YŪGEN**

Campari, orange bitter, sakè, soda, salvia pestata e rosmarino affumicato.

€ 8





### **CAMELIA**

Gin aromatizzato al the nero, limone spremuto, ginger beer.

€ 10

### **BLANVILLE**

Gin Tanqueray, passion fruit, ginger Ale, zenzero pestato.

€ 10

### **BUSHIDÔ**

Succo di lime, Jamaican rum mix, falernum, roasted pineapple syrup,  
succo di pompelmo, assenzio e Bob's abbott's bitter.

€ 10

### **LITTLE HELL BOY**

Rum infuso all'ananas, lemonglass, arancia e lamponi, succo di limone, simple syrup.

€ 10

### **AMBASSADOR**

Vodka Belvedere, Apricot brandy, succo di lime, sale delle Hawaii, ginger Ale e timo.

€ 10

### **VIA DELLA SETA**

EVO, oleo saccharum, estratto di cipolle rosse di tropea,  
succo di limone, bitter peychard's.

€ 10

### **CRUB MULE**

Vodka al granchio, succo di limone, ginger beer homemade, clorofilla di prezzemolo.

€ 10

### **MAIKUBI**

Bourbon, Evo Dwine, Elephant sloe gin, Jamaican rum, lime, ginger Ale, bitter.

€ 10

## GLI ANALCOLICI

### **PINK CHERRY**

Estratto di ciliegie, sciroppo di rose, succo di limone e tonica al pompelmo.

€ 6

### **MANGO NO HANA**

Purea di mango, succo di limone, succo d'ananas, ginger beer.

€ 6

### **YELLOW SUBMARINE**

Estratto di litchi, lime, ginger beer, menta.

€ 6



## SIGNATURE DRINK

### **SOUTHSIDE**

Plymunth gin, succo di limone, mint syrup.

€ 10

### **LADY WINE**

DWine, moscato, zolletta di zucchero, angostura.

€ 10

### **NEGRONI DEL MATTINO**

Bitter al caffè, Cocchi riserva, Plymunth gin.

€ 10

# birre

YUGEN GOLDEN KOI

€ 8  
0,50 L

KIRIN IKIBAN

€ 4  
0,33 L

SAPPORO

€ 4  
0,33 L

€ 4  
0,33 L

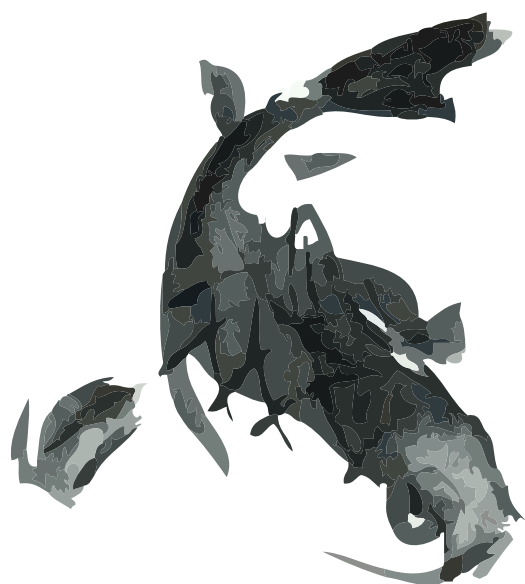
---

<b>AMARI</b>	€ 5,0
<b>ACQUA</b>	€ 3,5
<b>BIBITE</b>	€ 3,5
<b>CAFFÈ</b> ESPRESSO	€ 2,5
<b>CAFFÈ</b> CORRETTO, DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG	€ 3,5

COPERTO E SERVIZIO € 4,50

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato preventivamente sottoposto a trattamento di abbattimento rapido (-20°) per motivi di maggiore sicurezza alimentare conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

La lista degli allergeni è ravvisabile presso la cassa secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1169/2011





#yugenloungerestaurant