

YÜGEN[®]
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.

piatti giapponesi

TATAKI DI SALMONE

Tagliata di salmone in crosta di sesamo con salsa agrodolce.

€ 16

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **BUSHIDÔ** € 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 E AVOCADO	€ 18
TARTARE DI SALMONE	€ 15
GOMA WAKAME SALAD <i>Varietà di alghe leggermente piccanti</i>	€ 8
RISO BIANCO	€ 3

CHIRASHI

Ciotola di riso e pesce crudo

MISTO	€ 17
TONNO	€ 18
SALMONE	€ 15

TEMAKI

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

SALMONE, PHILADELPHIA E AVOCADO	€ 7
SPICY TUNA <i>Tartare di tonno spicy</i>	€ 8
SPICY SALMONE <i>Tartare di salmone spicy</i>	€ 7
EBI TEMPURA <i>Gambero fritto</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

SELEZIONE DELLO CHEF combinazioni dello chef

ABURI SUSHI SCOTTATO (olio e salsa special) 10 PEZZI	€ 18
--	------

SASHIMI

Pesce crudo

TONNO	€ 10	€ 20
SALMONE	€ 8	€ 15

SALAD

YUGEN SALAD

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

€ 15

GUNKAN 1 PORZIONE 2 PEZZI

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

GUNKAN TONNO

Alga esterna, tartare di tonno

€ 9

GUNKAN SALMONE

Salmone esterno, tartare di salmone e pasta kataifi

€ 7

GUNKAN HAMACHI

Ricciola esterna, capasanta e salsa teriyaki

€ 10

HOSOMAKI 1 PORZIONE 6 PEZZI

Piccolo rotolo di riso con alga esterna

TONNO

€ 9

SALMONE

€ 7

TONNO E AVOCADO

€ 10

SALMONE E PHILADELPHIA

€ 8

FUTOMAKI

Rotolo di riso con alga esterna

4 PEZZI 8 PEZZI

FUTOMAKI FRITTO

€ 9 € 16

Philadelphia, salmone e salsa teriyaki

TEMPURE

Fritto

MISTO - GAMBERONI E VERDURE

€ 16

GAMBERONI

€ 18

VERDURA

€ 14



URAMAKI SPECIAL

1 PORZIONE 8 PEZZI

IROSUSHI

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

€ 22

SHIRO ROLL

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

€ 20

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.

€ 24

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



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 e salsa teriyaki	€ 16
EBITEN	gambero in tempura, maionese, salsa teriyaki e mandorle tostate	€ 12
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
YUGEN DI SALMONE	salmone, philadelphia e salsa teriyaki	€ 16
YUGEN DI TONNO	salmone, philadelphia, tonno, avocado e salsa teriyaki	€ 18
SAUDADE	tartare di salmone, carpaccio di avocado e salsa teriyaki	€ 20

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.

PANETTONE ARTIGIANALE

"Pasticceria Simone Galiazzi" con crema pasticcera
€ 8



cocktails

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

YÜGEN

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

LITTLE HELL BOY

Rum infuso all'ananas, lemongrass, 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

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

Plymouth 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

AMARI	€ 5,0
ACQUA	€ 3,5
BIBITE	€ 3,5
CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,5
CAFFÈ CORRETTO, DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG	€ 3,5

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