

Specialità invernali

Specialità invernali

Ebi Goma Ramen 29.-
Brodo cremoso al miso e sesamo con gamberi, noodles, bok choy, uovo marinato, mais, cipollotto e alga nori. Completato con semi di sesamo e un tocco di olio al peperoncino.

Kinako Miso Ramen 27.-
Brodo a base di miso con noodles, funghi shiitake, chashu di maiale, noodles e uovo marinato, guarnito con semi di sesamo. Un ramen avvolgente, dal carattere autunnale.

Black Garlic Katsu 29.-
Brodo cremoso con noodles, pollo katsu croccante, aglio nero, uovo marinato e cipolle fritte. Una ciotola ricca e appagante, dal gusto intenso e avvolgente.

Katsu Don 23.-
Pollo katsu croccante servito sul riso con salsa teriyaki, uovo, edamame e kimchi. Un classico della cucina giapponese, dal perfetto equilibrio tra sapori intensi e note fresche.

Piccoli peccati di gola

Insalata di cetrioli giapponese 7.-
Insalata fresca e leggera di cetrioli giapponesi, con un delicato condimento al sesamo.

Menu Pranzo

Karaage set 22.-
Pollo fritto alla giapponese • Riso al vapore • Zuppa di miso • Cetrioli sottaceto con salsa di soia, olio di sesamo e peperoncino in fiocchi. Karaage dolce piccante+1chf.

Katsu Don Set 24.-
Pollo katsu croccante su letto di riso • Zuppa di miso • Cetrioli sottaceto con salsa di soia, olio di sesamo e peperoncino in fiocchi.

Ramen Set 28.-
Shoyu o Miso ramen • Riso • Mini kimchi
Tonkotsu / Tantanmen / Pollo Katsu +2chf
Toku Speciale +4 chf

*Valido solo dal lunedì al venerdì 12:00-14:00



***In caso di allergie, vi preghiamo di comunicarcelo.

Via Cantonale 1, 6900 Lugano
+41 91 922 73 30
@toku.ramen
@tokuramen