YOUKI

JAPANESE RESTAURANT

MENÙ PRANZO

ci trovi anche a:

Sarzana (Sp)
via Variante Cisa, 65
tel. 0187. 691046

Viareggio (Lu)
via N. Macchiavelli, 257
tel. 0584. 653206

www.youki.it

YOUKI
JAPANESE RESTAURANT

MENÙ PRANZO

€ 15,90

Bambini con altezza inferiore ai 140 cm.
€ 8,00

Children tall less than 140 cm.
€ 8,00

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

NON SPRECARE IL CIBO !!!
DO NOT WASTE FOOD !!!

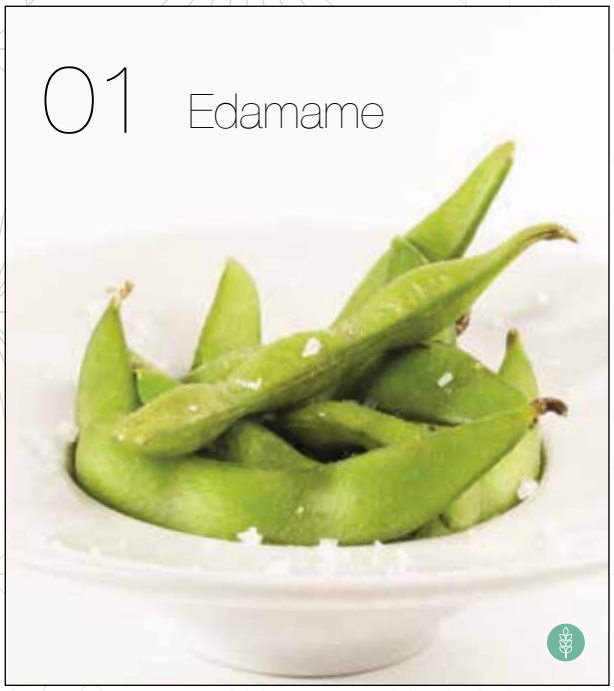
Eventuale cibo avanzato
dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato

Any leftover food must be paid at list price
and can be removed

YOUKI
JAPANESE RESTAURANT

Zensai

01 Edamame



Fagioli novelli di soia

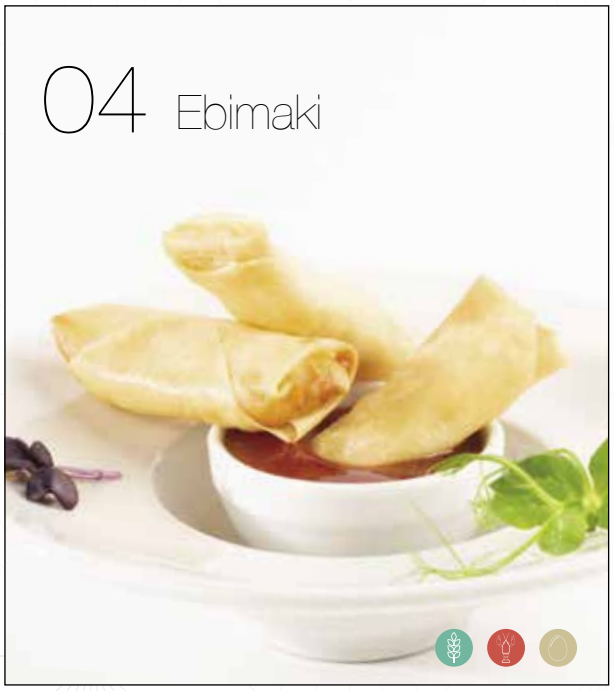
02 Nuvolette di drago

Croccanti chips di farina di gamberi

03 Harumaki

Croccanti involtini farciti con verdure

04 Ebimaki



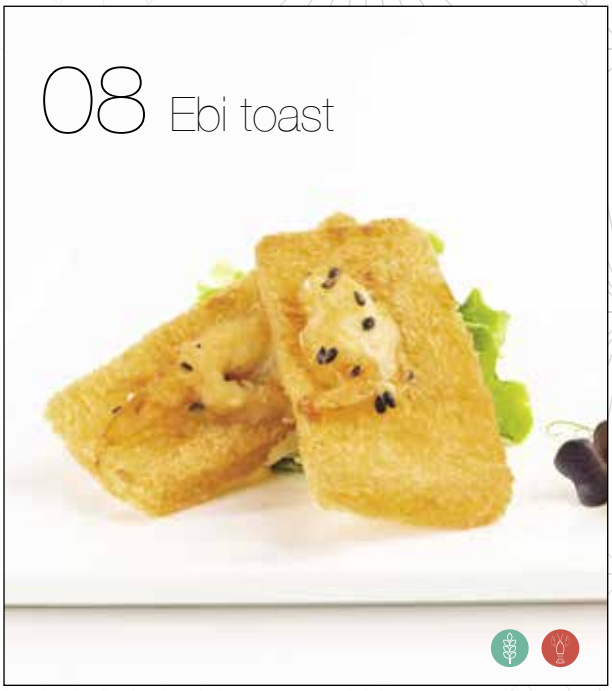
Croccanti involtini farciti con *gamberi

Antipasti

05 Involtino vietnamita

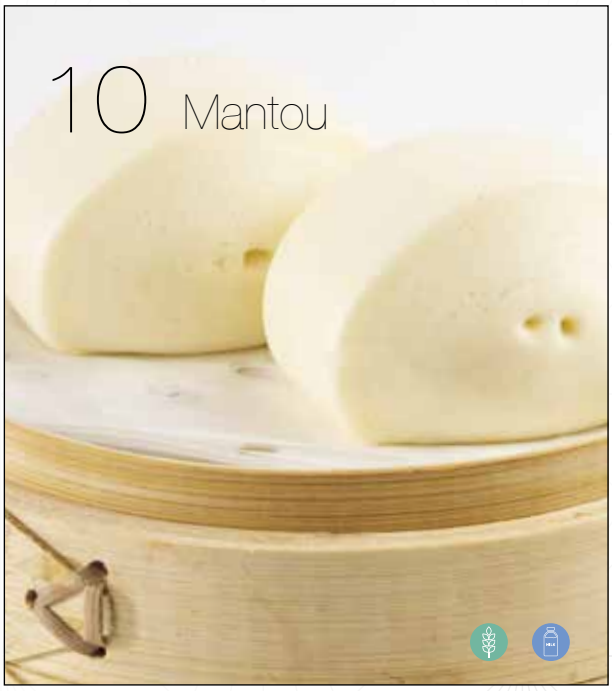
Croccanti involtini farciti con di carne di maiale, spaghetti funghi shiitake e germogli di soia

08 Ebi toast



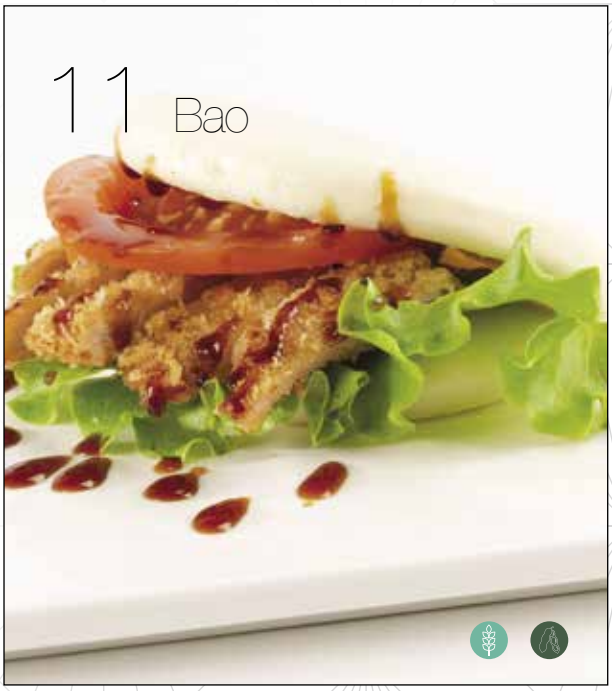
Toast di *gamberi

10 Mantou



Soffici panini cinesi al latte, cotti a vapore

11 Bao

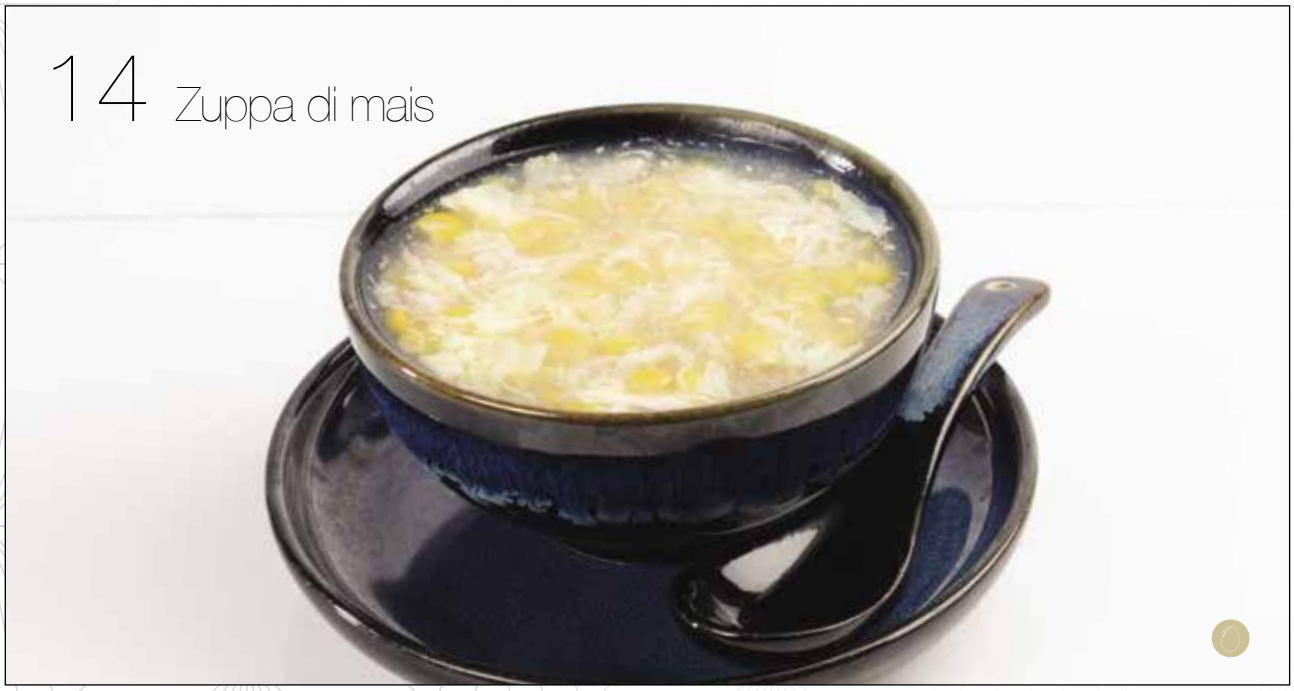


Pane cotto al vapore farcito con pollo fritto, pomodoro, insalata e salsa teriyaki

YOUKI
JAPANESE RESTAURANT

Zuppe

Zuppa di miso con alghe, tofu e erba cipollina



Zuppa con mais e uova

Dim sum

15 Ravioli di cristallo

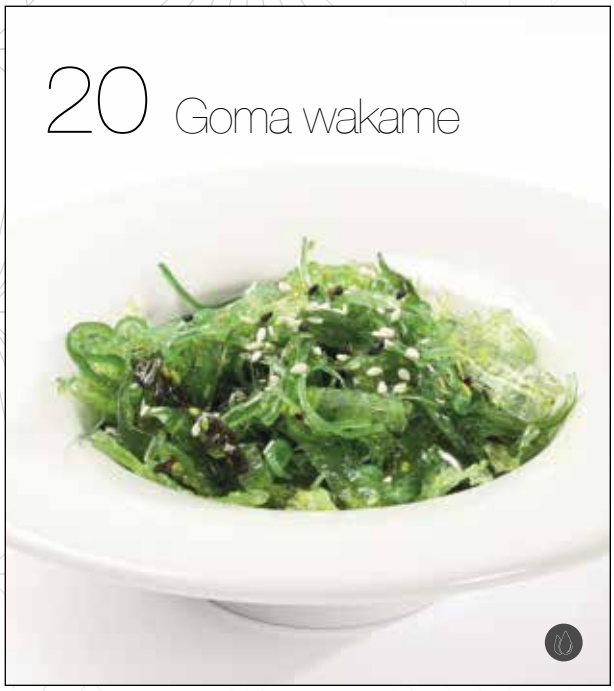
*Ravioli con ripieno di gamberi avvolti con una sfoglia trasparente

16 Gyoza

*Ravioli con ripieno di carne di maiale

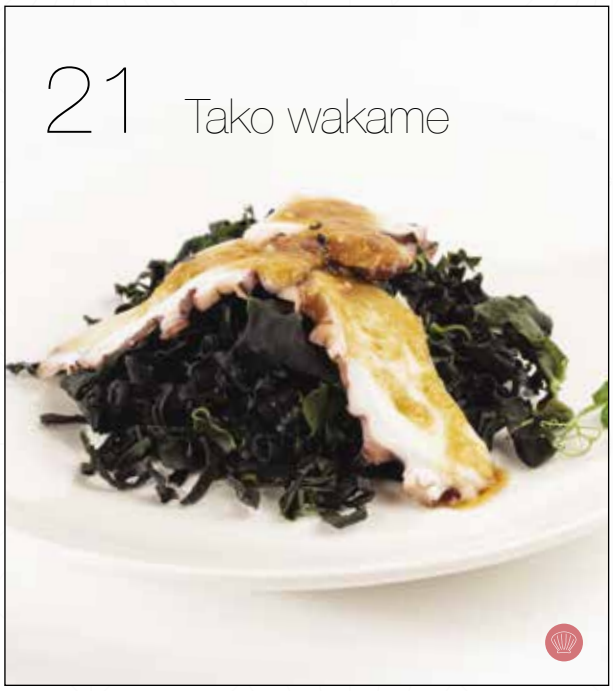
Insalate

20 Goma wakame



Insalata di alghe piccanti con semi di sesamo tostati

21 Tako wakame



Insalata di alga wakame con fettine di *polpo

22 Tako salada

Insalata verde mista con fettine di *polpo

Tartare

25 Sake tartare

Tartare di °salmone condita con salsa ponzu

26 Sake avocado

Tartare di °salmone e avocado, con salsa teriyaki

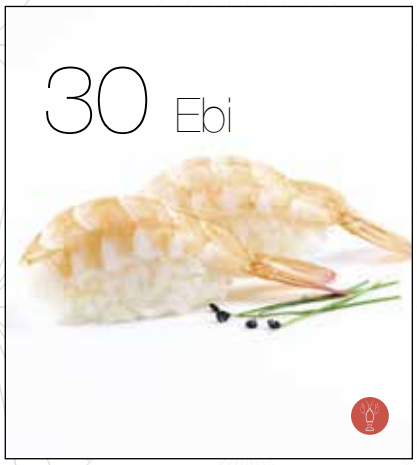
YOUKI
JAPANESE RESTAURANT

Nigiri

Bocconcini di riso con °salmone

Bocconcini di riso con °branzino

Bocconcini di riso con °tonno



Bocconcini di riso con *gambero cotto

Bocconcini di riso con *polpo

Bocconcini di riso con °salmone scottato e gorgonzola

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

Onigiri

Polpettina di riso farcita con tartare di °salmone

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

Don

39 Sake don

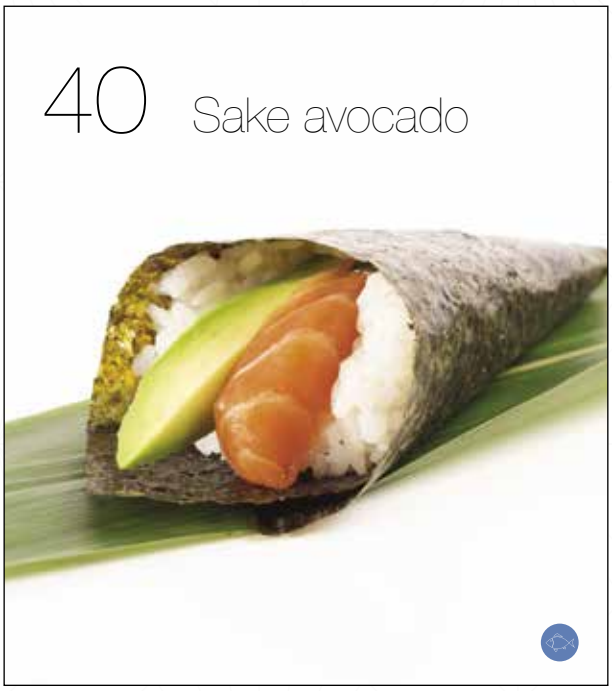
Riso bianco al vapore, con fettine di °salmone

39A Kaisen don

Riso bianco al vapore, con fettine di °pesce misto

Temaki

40 Sake avocado

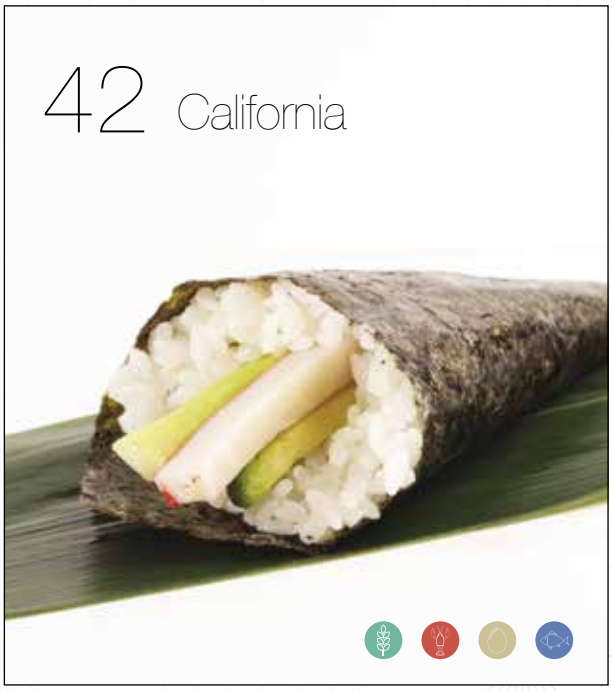


Cono di riso avvolto con alga nori farcito con °salmone e avocado

41 Maguro avocado

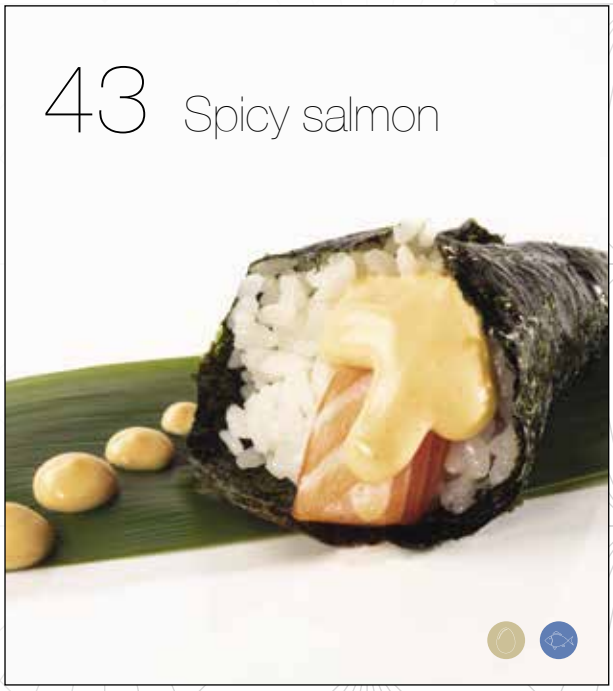
Cono di riso avvolto con alga nori farcito con °tonno e avocado

42 California



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

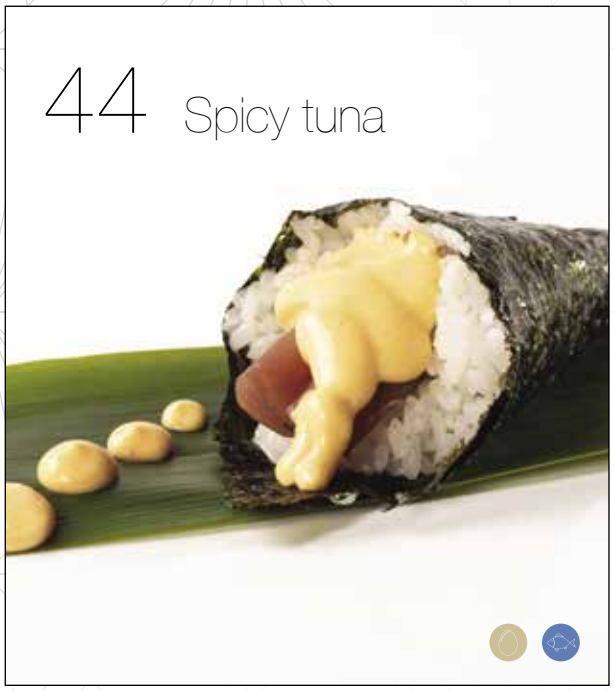
43 Spicy salmon



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

Temaki

44 Spicy tuna

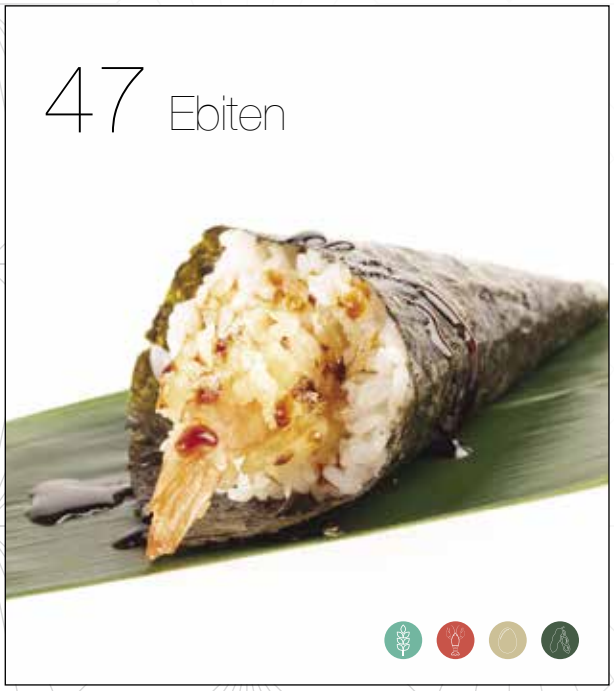


Cono di riso avvolto con alga nori farcito con °tonno e salsa spicy

45 Miura

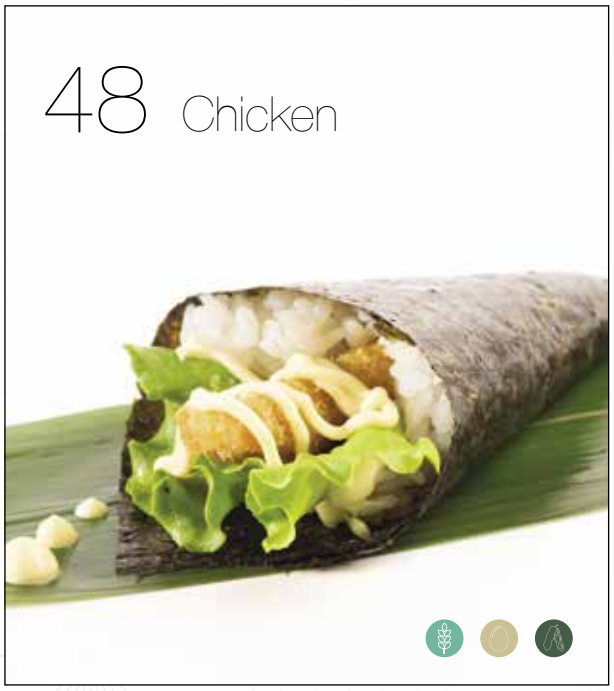
Cono di riso avvolto con alga nori farcito con °salmone alla griglia, philadelphia e salsa teriyaki

47 Ebiten



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

48 Chicken



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

6 pz. Hosomaki nori

50 Sake

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

51 Maguro

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

52 Ebi

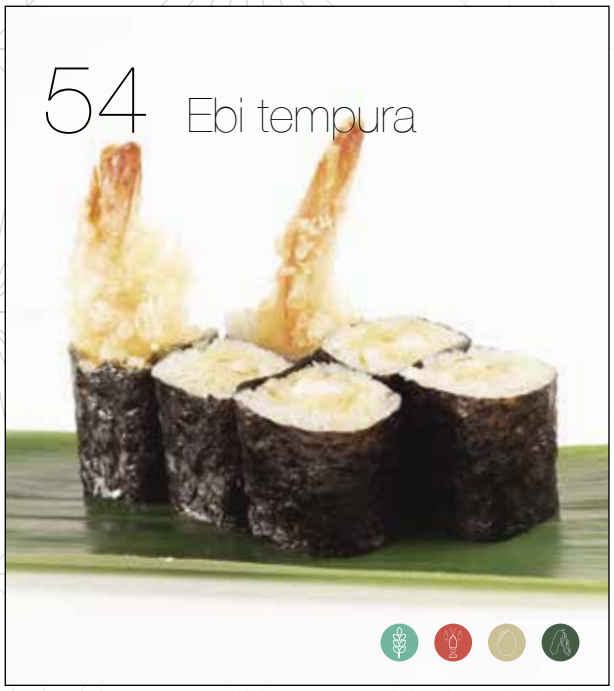
Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *gambero

53 Miura

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

Hosomaki nori 6 pz.

54 Ebi tempura

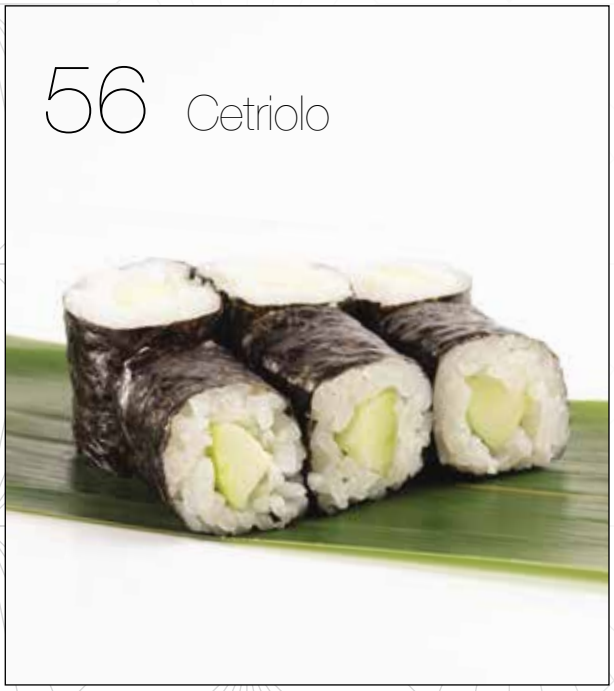


Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *gambero in tempura, maionese e salsa teriyaki

55 Avocado

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

56 Cetriolo



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

57 Kana

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

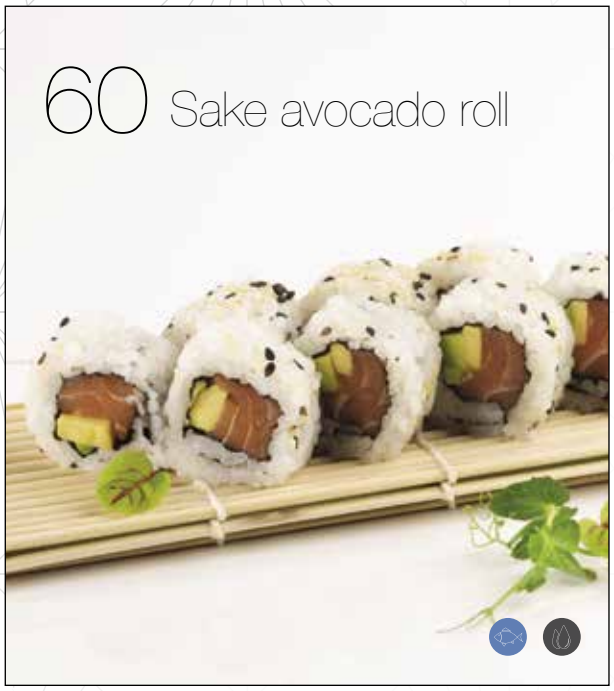
6 Pz. Hosomaki fritti

58 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.

60 Sake avocado roll

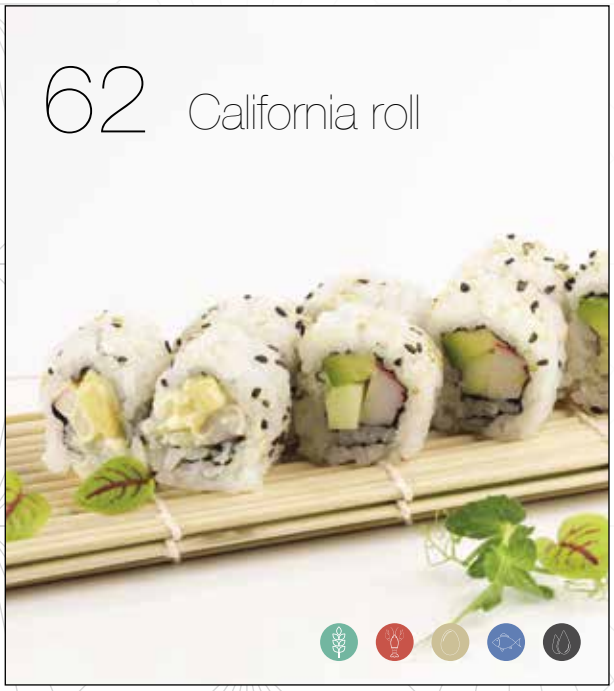


Roll di riso farciti con °salmone e avocado guarniti con semi di sesamo

61 Maguro avocado roll

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

62 California roll



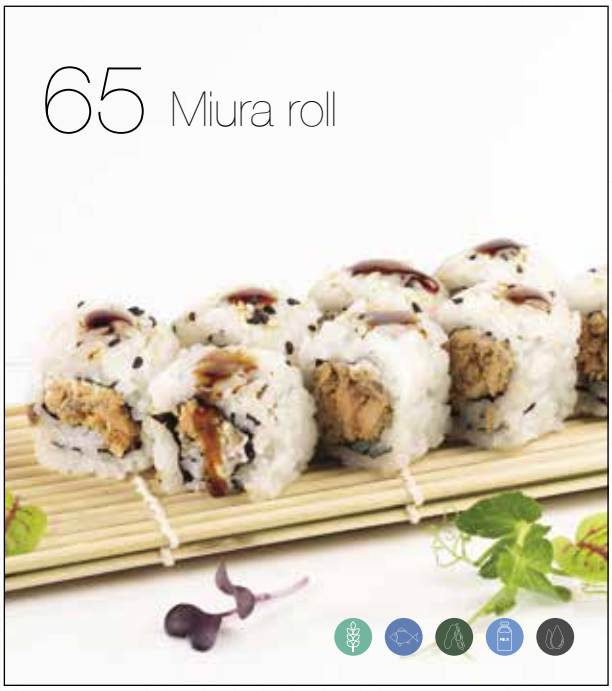
Roll di riso farciti con *surimi, cetriolo, avocado e maionese, guarniti con semi di sesamo

63 Spicy salmon roll

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

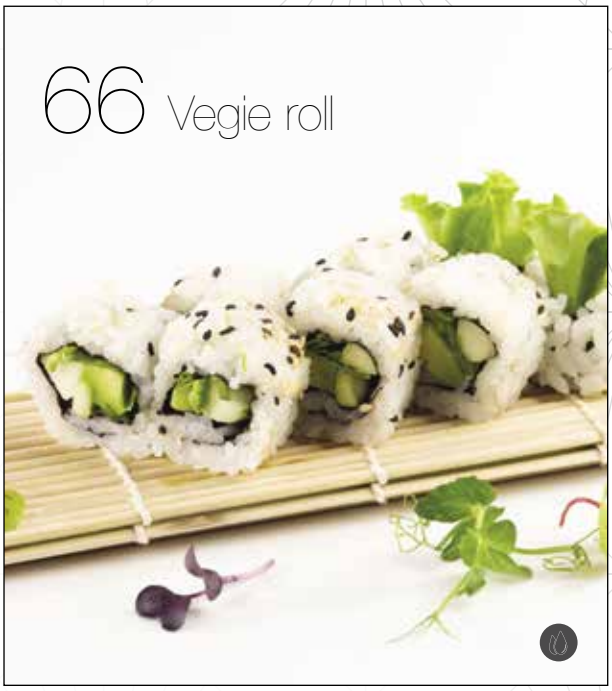
8 pz. Uramaki

65 Miura roll



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

66 Vegie roll

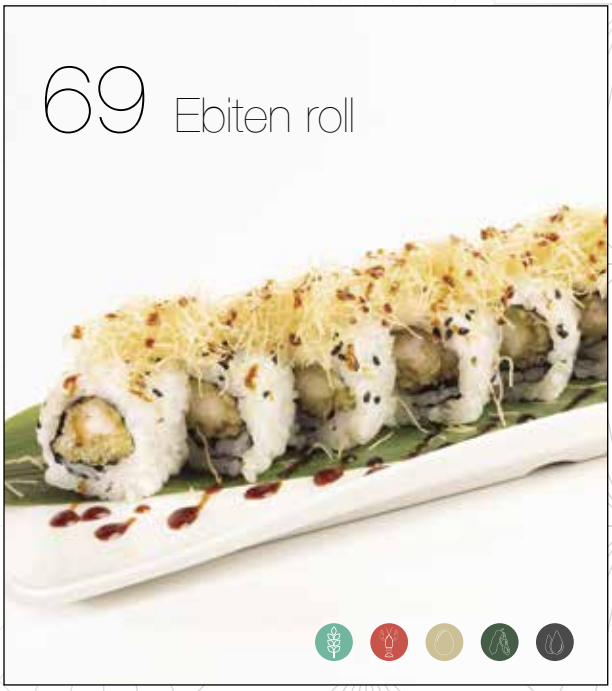


Roll di riso farciti con avocado, cetriolo e insalata, guarniti con semi di sesamo

68 Miura spicy roll

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

69 Ebiten roll



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

YOUKI
JAPANESE RESTAURANT

Uramaki 8 pz.

71 Leon roll

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

73 Mando roll

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

79 Pistacchio roll

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

8 pz. Special roll

81 Chicken roll

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

Futomaki 4 pz.

87 Sake avocado

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

88 Futo california

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

4 pz. Futomaki

89 Futo ebiten

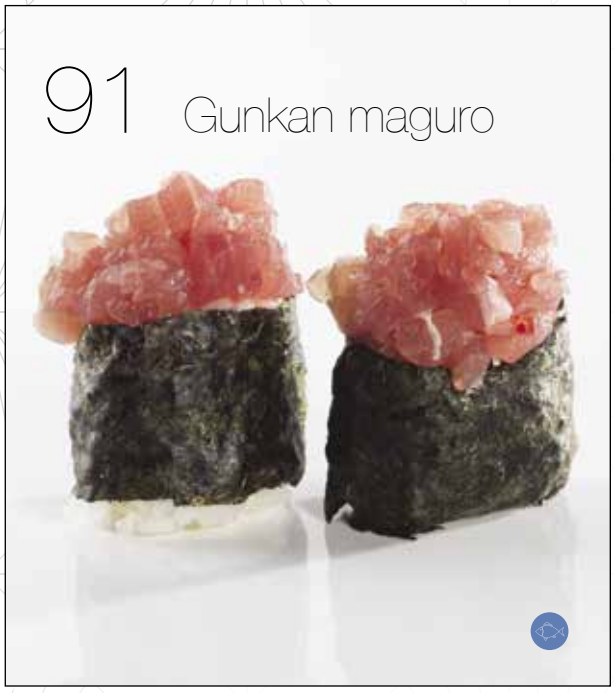
Grandi roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *gambero in tempura, maionese e salsa teriyaki

90 Futo fritto (6 pz.)

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

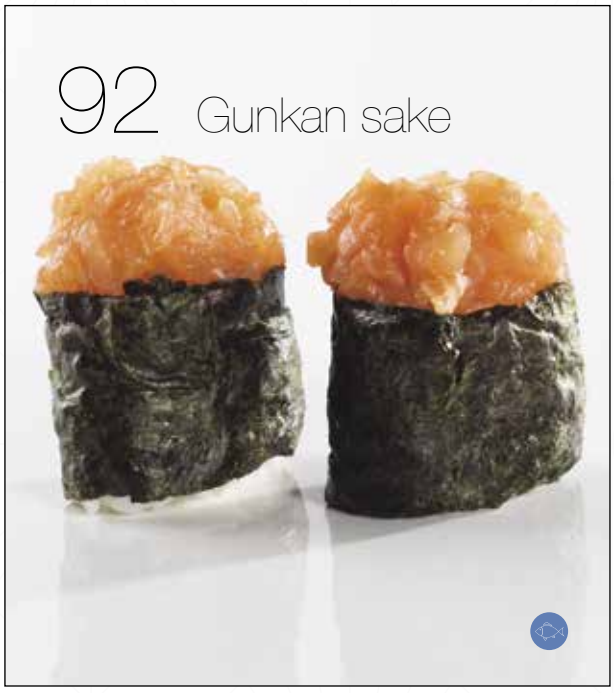
Gunkan - Sashimi

91 Gunkan maguro



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

92 Gunkan sake



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

105 Sake

Sashimi di °salmone

Agemono

Chele di *granchio fritte

Anelli di *calamaro fritti

Cotoletta di pollo impanata e fritta

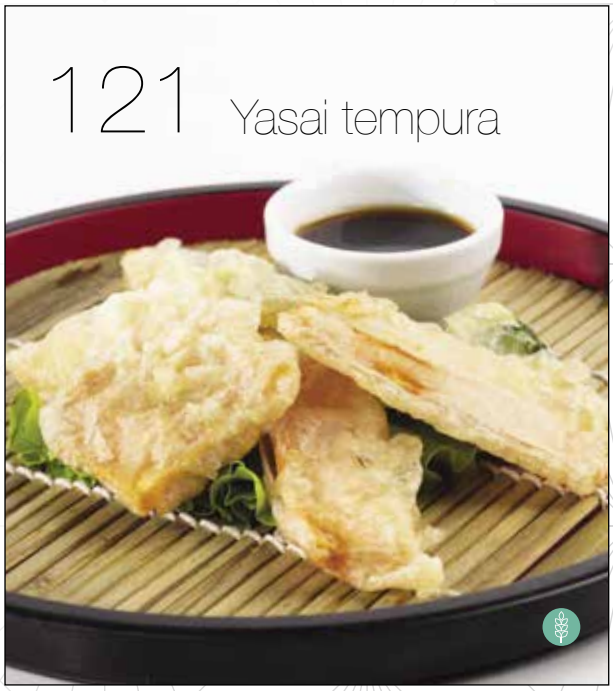
Agemono

Cotoletta di maiale impanata e fritta

Tempure

Tempura di *gamberoni e verdure miste

Tempura di *surimi



Tempura di verdure miste

Riso

Riso bianco al vapore

Riso saltato con *gamberi e verdure in salsa thai

Riso

Riso saltato con uova e mais

Riso saltato con prosciutto, piselli e uova

Riso

Riso saltato con verdure miste

Riso saltato con verdure e curry

Riso

Riso saltato con °salmone e verdure miste

Riso bianco servito con pollo e verdure

Pasta

Spaghetti di riso saltati con verdure miste

Spaghetti di riso saltati con *gamberi e verdure miste

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

Pasta

Udon saltati con verdure miste

Udon saltati con *gamberi e verdure miste

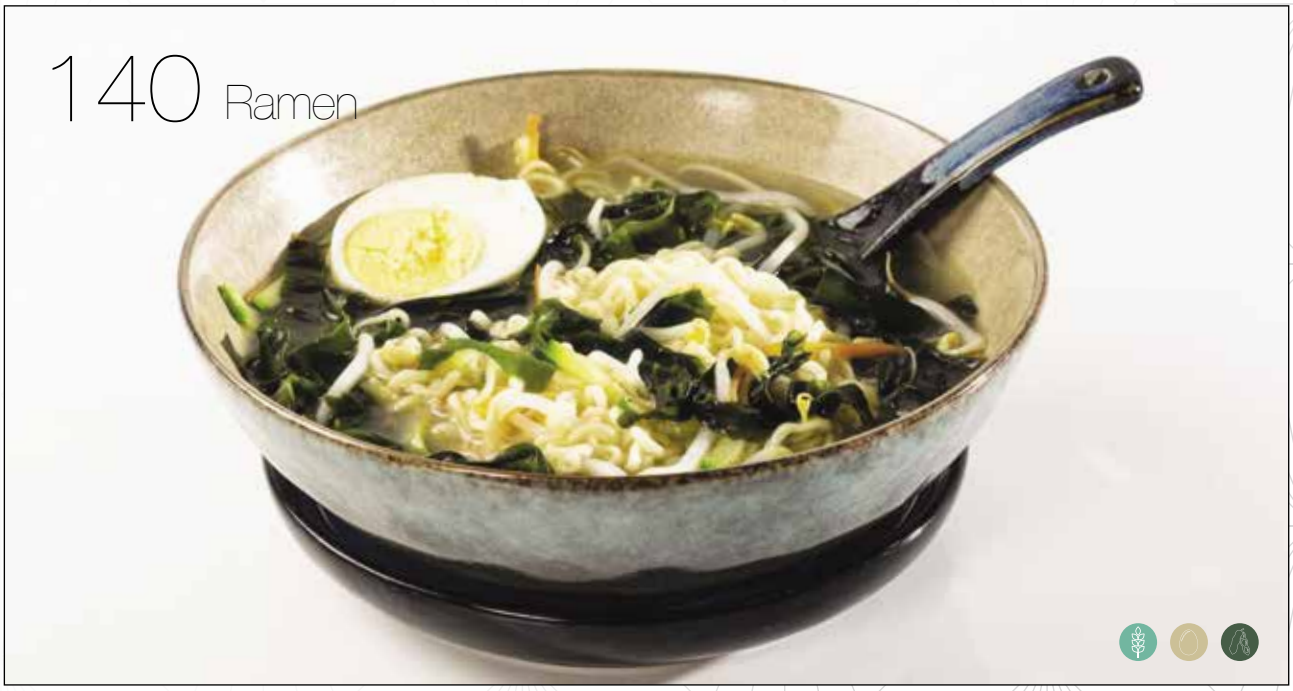
Pasta

Spaghetti di soia saltati con verdure miste

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

Pasta

Gnocchi riso saltati con *gamberi e verdure miste



Ramen in brodo con alghe e uova

Teppan yaki

Spiedini di *gamberi

Spiedini di *gamberi con salsa teriyaki

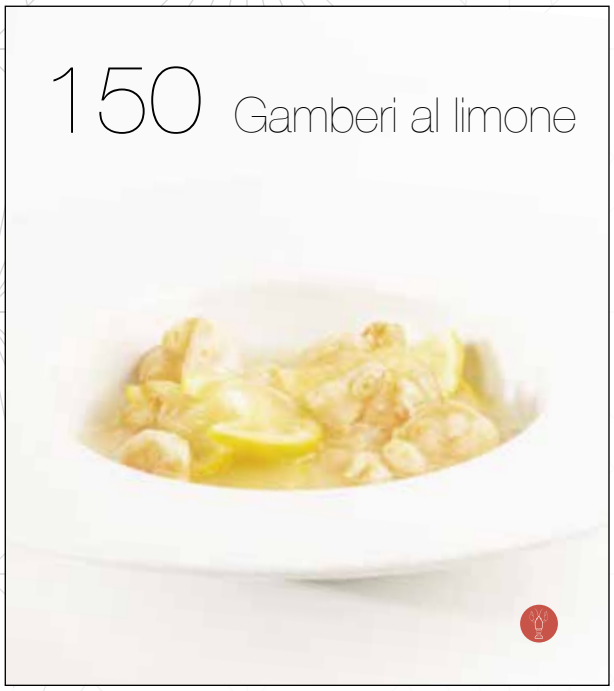
Teppan yaki

Spiedini di pollo alla piastra

Spiedini di pollo alla piastra con salsa teriyaki

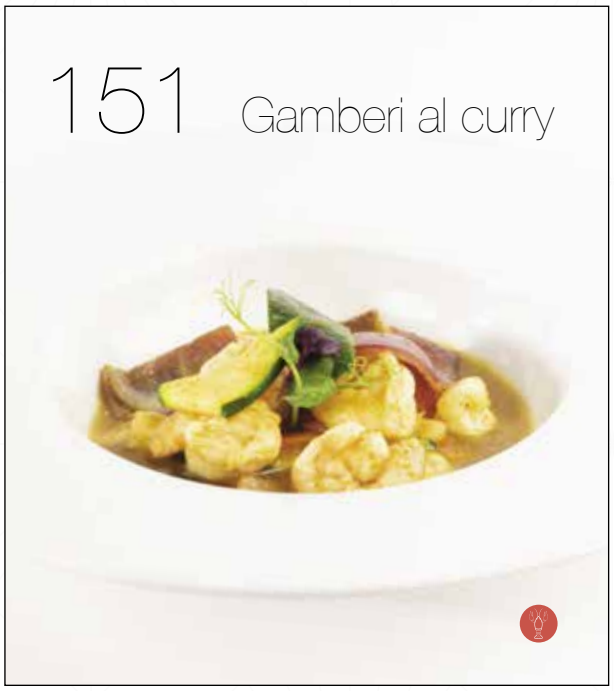
Gamberi

150 Gamberi al limone



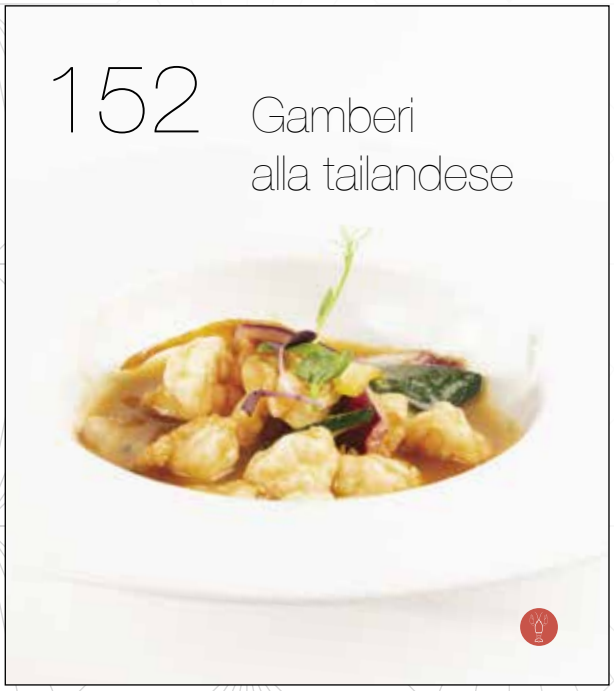
*Gamberetti saltati con salsa al limone

151 Gamberi al curry



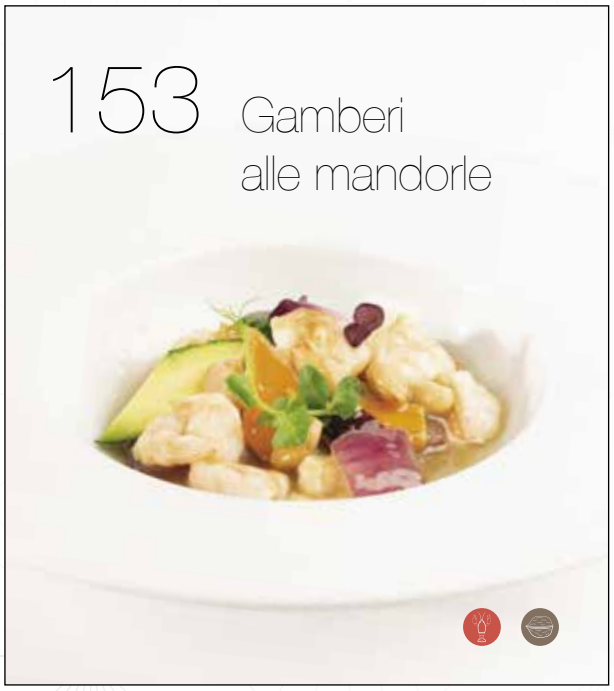
*Gamberetti saltati con verdure e salsa al curry

152 Gamberi alla tailandese



*Gamberetti saltati con verdure e salsa thai

153 Gamberi alle mandorle



*Gamberetti saltati con verdure e mandorle

Gamberi / Pesce

154 Gamberi in agrodolce

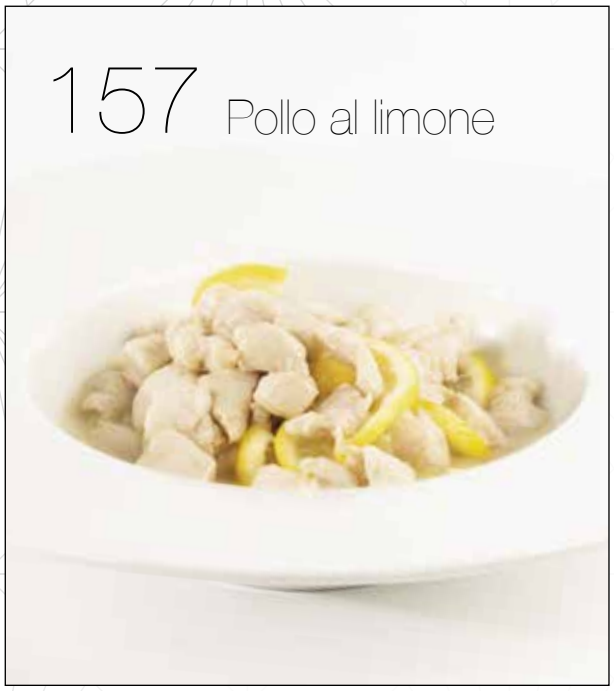
*Gamberetti saltati con verdure e salsa agrodolce

156 Pesce con verdure

Misto di °pesce e °gamberetti saltati con verdure

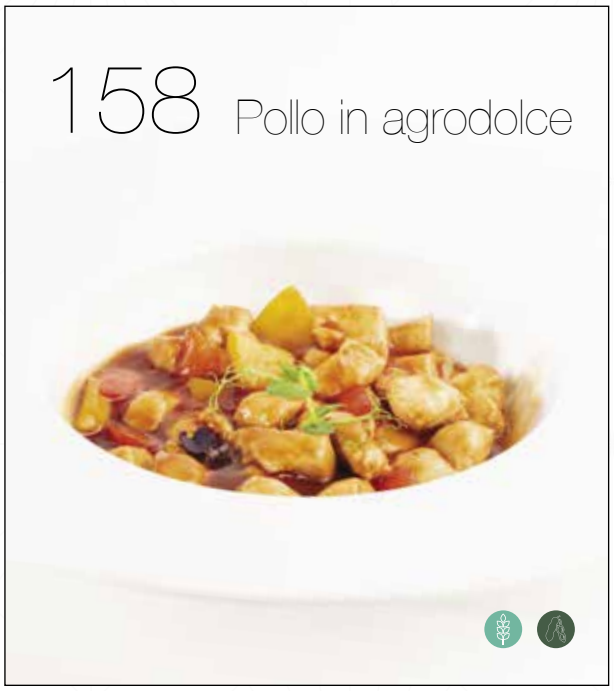
Pollo

157 Pollo al limone



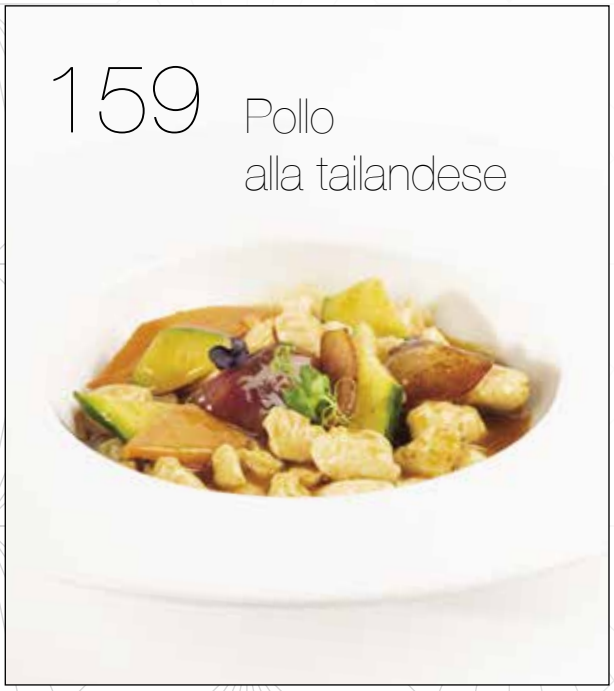
Pollo saltato con salsa al limone

158 Pollo in agrodolce



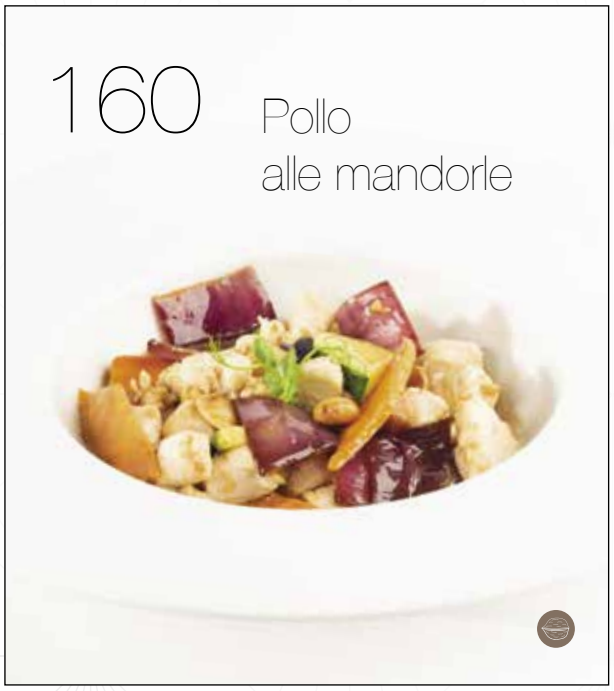
*Pollo saltato con verdure e salsa agrodolce

159 Pollo alla tailandese



Pollo saltato con verdure e salsa thai

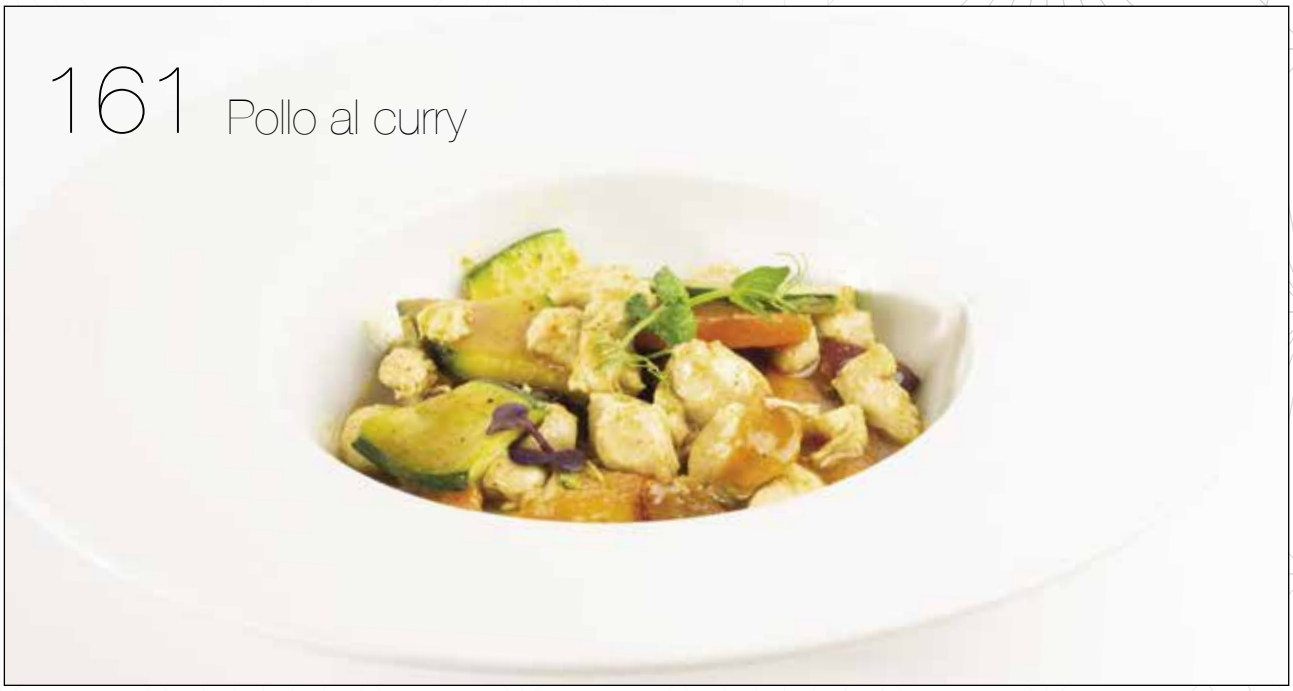
160 Pollo alle mandorle



Pollo saltato con verdure e mandorle

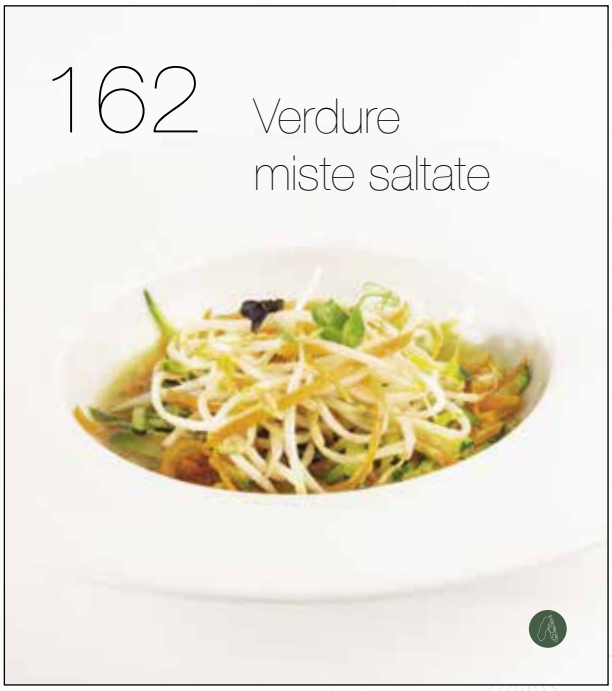
Pollo / Verdure

161 Pollo al curry



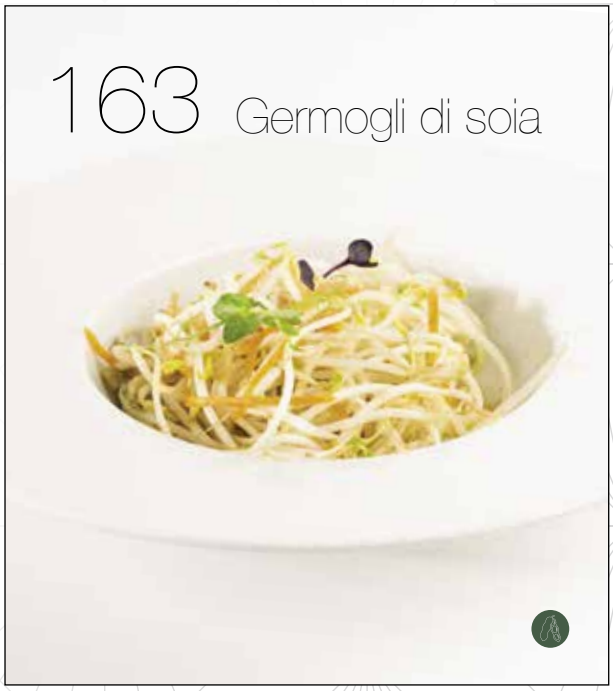
Pollo saltato con verdure e salsa al curry

162 Verdure miste saltate



Verdure miste saltate

163 Germogli di soia



Germogli di soia saltati

YOUKI
JAPANESE RESTAURANT

Bevande Caffetteria e Alcolici

Acqua (minerale o frizzante) 75 cl. ..... € 2,50
Bibite in lattina (Coca Cola, Coca zero, The al limone, The alla pesca, Fanta, Sprite) ..... € 2,50
The verde caldo (bicchiere) ..... € 2,00

BIRRE

Asahi	50 cl.	€ 5,00
Sapporo Steiny	65 cl.	€ 7,00
Tsingtao	64 cl.	€ 5,00

BIRRE ALLA SPINA

Theresianer	piccola	€ 3,00
Theresianer	media	€ 5,00

VINO SFUSO

Bianco	0,25 cl.	€ 3,00
Bianco	0,50 cl.	€ 5,50
Bianco	1,00 cl.	€ 10,00

CAFFETTERIA

Caffe espresso ..... € 1,00
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

YOUKI
JAPANESE RESTAURANT

Carta dei vini

BOLLICINE

Franciacorta Serlini	cl. 0,75	€ 28,00
Colore giallo con profumo di agrumi, adatto ai piatti a base di ostriche e frutti di mare		
Prosecco extra dry	cl. 0,75	€ 12,00
Prosecco dal profumo finissimo, ricorda il glicine e il profumo di acacia, sapore delicato, leggermente amabile e particolarmente fruttato		
Valdobbiadene Superiore Millesimato D.O.C.G.	cl. 0,75	€ 16,00
Sapore fresco, delicato e morbido, intensamente fruttato e con tipico sentore di miele di acacia		

BIANCHI

Chardonnay	cl. 0,75	€ 12,00
Vino dal profumo fruttato, fino, caratteristico. Gusto asciutto, sapido, gradevole		
Roero Arneis D.O.C.	cl. 0,75	€ 18,00
Vino dal profumo delicato, fresco, intenso e complesso con note floreali e di frutta. Gusto fine e molto elegante, armonico fresco e molto gradevole		
Pinot grigio I.G.T.	cl. 0,75	€ 12,00
Dal profumo caratteristico, gusto vellutato, armonico dal colore giallo paglierino al giallo ramato		
Vermentino colli di Lumi D.O.C.	cl. 0,75	€ 15,00
Colore paglierino più o meno intenso, sapore asciutto armonico		
Gewurztraminer Ritterhof D.O.C.	cl. 0,75	€ 18,00
Colore paglierino paglierini, ben strutturato leggermente profumato		
Falanghina Campania D.O.C.	cl. 0,75	€ 14,00
Bianco di grande compostezza armonica dai profumi intensi ma delicati e fruttati, caratterizzato dal profumo secco, fresco e morbido		

YOUKI
JAPANESE RESTAURANT

Carta dei vini

ROSSI

Chianti D.O.G.	cl. 0,75	€ 15,00

Profumo vinoso, fruttato e leggermente speziato. Gusto armonioso, sapido, morbido e leggermente tannico

Piemonte D.O.C. Barbera	cl. 0,75	€ 12,00

Vino semplice, gradevole che si adatta perfettamente a tutto pasto. Profumo vinoso fresco. Gusto asciutto, rotondo morbido ed equilibrato

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:

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

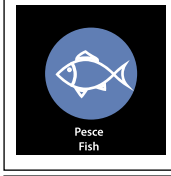
Frutta a guscio
mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

Crostacei
e prodotti a base di crostacei

Sedano
e prodotti a base di sedano

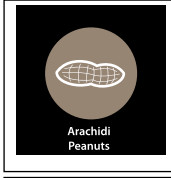
Uova
e prodotti a base di uova

Senape
e prodotti a base di senape



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

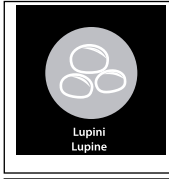
Semi di sesamo
e prodotti a base di semi di sesamo



Arachidi
e prodotti a base di arachidi

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

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



Lupini
e prodotti a base di lupini

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) lattiolo

Molluschi
e prodotti a base di molluschi

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 ed 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.