



樂

ASIAN TASTE

PRANZO ILLIMITATO

16.9 €

da Martedì
a Giovedì

———— + coperto 2€

19.9 €

Venerdì, Sabato,
Domenica e festivi

———— + coperto 3€

Leggi prima di iniziare la tua esperienza:

Da Raku non esiste un ordine prestabilito.

Proprio come nella **tradizione giapponese**, i piatti arrivano al **tavolo liberamente**, seguendo un flusso naturale e armonico.

Dimenticatevi il classico ordine di antipasto, primo e secondo.

Ci sono pranzi che non nutrono soltanto, ma raccontano.

Da Raku, anche il pranzo diventa un percorso: essenziale, armonico, sorprendente.

Il nostro menù è un viaggio ispirato alla cultura giapponese, dove freschezza, calore, precisione e intensità si alternano con equilibrio. Un'esperienza che non segue l'ordine tradizionale, ma accompagna il palato in un flusso naturale di sapori.

Per vivere questo itinerario scegli **un piatto da ciascuna delle quattro categorie**, pensate per esprimere l'identità di Raku:

Ispirazione: il primo assaggio, delicato e creativo.

Armonia: calore e equilibrio, tra sapori e consistenze.

Equilibrio: la purezza della forma, l'essenza del gusto.

Risonanza: il finale deciso, che lascia il segno.

Dopo aver esplorato ogni categoria, il viaggio può continuare: potrai ordinare altri piatti, due alla volta, senza mai ripetere la stessa scelta.

Lasciati guidare attraverso un viaggio fatto di dettagli, sapori e intuizioni.

Non è un semplice pranzo.

È amore. È Raku.

DISPONIBILE SOLO A PRANZO

楽

16.9 €

da Martedì
a Giovedì

+ coperto 2€

19.9 €

Sabato, Domenica
e festivi

+ coperto 3€

Ispirazione – (閃 “Hirameki”)

Il primo assaggio, la scintilla che apre il palato e la mente.

Hirameki è l'intuizione che dà inizio al viaggio.

Piatti leggeri, freschi o croccanti, che uniscono delicatezza e creatività. Qui la cucina giapponese si presenta in forma pura o giocosa, in piccoli bocconi che sorprendono con semplicità.

Gambero Flame – 10€

Gambero in tempura avvolto nel salmone, scottato a fiamma, con crema di formaggio, teriyaki, sriracha e cipolla croccante (3 pezzi)

Spring Raku – 6€

Involtini primavera (2 pezzi)

Bao Wok – 10€

Bao caldo ripieno di pollo fritto con maionese giapponese, lattuga, zucchine e verza marinata in salsa teriyaki (2 pezzi)

Cucchiaino Kaisen – 6€

Boccone con uovo, tobiko, maionese giapponese, ikura e cipollina

DISPONIBILE SOLO A PRANZO

楽

16.9 €

da Martedì
a Giovedì

+ coperto 2€

19.9 €

Venerdì, Sabato,
Domenica e festivi

+ coperto 3€

Armonia – (和 “Wa”)

Il cuore caldo dell'esperienza. Tradizione e comfort in equilibrio perfetto. Wa è l'abbraccio della cucina giapponese.

Piatti che bilanciano consistenze e sapori: gyoza, ramen, udon, ciotole di riso e fritti leggeri. Ogni assaggio è pensato per creare armonia tra elementi diversi, senza perdere l'essenza.

Salmone Teriyaki Glow – 18€

Filetto di salmone grigliato glassato con teriyaki, accompagnato da verdure di stagione, mayo allo zafferano e olio Raku aromatico

Crunchy Tatsuta-Age – 10€

Bocconcini di pollo fritto marinati in soia, accompagnati da maionese giapponese e cavolo marinato al sesamo

Ramen Ocean Wok – 12€

Spaghettoni saltati con calamari, gamberi, verdure e uovo in salsa giapponese delicata

Ramen Wok Beef – 12€

Ramen saltato con manzo tritato, cipollotto e salsa umami speziata

Udon del Mare – 12€

Udon spessi saltati con calamari, gamberi, verdure croccanti e uovo

Tempura di Gambero - 8€

Gamberi fritti in pastella croccante (4 pezzi).

DISPONIBILE SOLO A PRANZO

樂

16.9 €

da Martedì
a Giovedì

+ coperto 2€

19.9 €

Venerdì, Sabato,
Domenica e festivi

+ coperto 3€

Spaghetti di Soia Bamboo – 8€

Tagliatelle di soia con gamberi e germogli di bambù

Riso Curry Fusion – 10€

Riso saltato al curry giapponese con gamberi, polpo, verdure, mais e uovo

Yakiuo Tuna Bowl – 18€

Ciotola di riso con tonno marinato in salsa speciale Raku, uova di lompo e cipollina

Gamberi Dorati - 12€

Spiedini di gambero glassati con teriyaki e serviti con insalata fresca di stagione

Skewer Royale Pollo - 10€

Spiedone di pollo marinato in soia, guarnito con salsa tonkatsu e maionese giapponese, spolverato con sesamo e servito con verdure di stagione

Ocean Bowl - 18€

Ciotola di riso con crudité di salmone, tonno, branzino, avocado, uova di ikura, cipollina, ponzu al wasabi e salsa teriyaki

Fresh Sake Bowl - 16€

Ciotola di riso con salmone marinato in salsa speciale Raku, uova di lompo e cipollina

DISPONIBILE SOLO A PRANZO

樂

16.9 €

da Martedì
a Giovedì

+ coperto 2€

19.9 €

Venerdì, Sabato,
Domenica e festivi

+ coperto 3€

Equilibrio – (均整 “Kinsei”)

Il gesto essenziale. La forma perfetta. Il sapore che parla da sé. Equilibrio è precisione e silenzio. Qui il gusto si fa puro, nella sua espressione più ordinata e misurata: nigiri, sashimi e gyoza raccontano la tradizione con eleganza.

Ogni pezzo è un invito alla contemplazione, un'ode alla tecnica.

Sashimi Salmone – 12€

Fette di salmone fresco crudo, tagliate al momento

Sashimi Tonno e Salmone – 14€

Fette di tonno e salmone freschi crudi, tagliati al momento

Nigiri Sake – 10€

Nigiri al salmone (6 pezzi)

Nigiri Maguro – 10€

Nigiri al tonno (6 pezzi)

Carpaccio Sake Wakame – 12€

Salmone con alga wakame, ponzu e uova ikura

Tartare Sake – 10€

Salmone, avocado, alga wakame, uova ikura e ponzu allo yuzu

Tartare Maguro Suzuki – 12€

Tonno e branzino con mela verde, pomodorini, tobiko, ponzu e olio Raku

Gyoza con Gamberi al vapore – 6,50€

Ravioli giapponesi al vapore ripieni di gamberi freschi, serviti con salsa di accompagnamento (5 pezzi)

Gyoza di Carne al vapore – 6€

Ravioli giapponesi al vapore ripieni di carne, serviti con salsa di accompagnamento (5 pezzi)

Gyoza di carne brasato – 7€

Ravioli giapponesi ripieni di carne saltati alla piastra per una base croccante, serviti con salsa di accompagnamento (5 pezzi)

Takoyaki – 8€

Polpette fritte di polpo giapponesi, maionese giapponese, teriyaki e scaglie di tonno essiccate (4 pezzi)

DISPONIBILE SOLO A PRANZO

楽

16.9 €

da Martedì
a Giovedì

+ coperto 2€

19.9 €

Venerdì, Sabato,
Domenica e festivi

+ coperto 3€

Risonanza – (響 “Hibiki”)

L'eco che resta. Il finale intenso, sorprendente, indimenticabile.

Hibiki è il colpo di scena che completa il percorso.

Roll, Uramaki, piatti Fusion e avvolgenti chiudono l'esperienza con sapori decisi, strutturati, persistenti. È l'impatto, la memoria, la firma di Raku.

Rucola Roll – 12€

Gambero in tempura e avocado, coperto con salmone scottato, spicy mayo, teriyaki e rucola fritta

Black Fire – 12€

Salmone crudo e avocado, ricoperto con black tobiko, spicy mayo e uova ikura

Avocado Dream – 13€

Salmone cotto, philadelphia e avocado, ricoperto con fette di avocado, uova ikura e salsa teriyaki

Tiger Roll – 14€

Gambero in tempura e avocado, coperto con salmone, ikura e teriyaki

Salmon Up – 13€

Salmone crudo e avocado, coperto di sesamo, salmone crudo e philadelphia

Sake Roll – 12€

Salmone crudo e avocado, ricoperto con sesamo e ikura

Tuna Roll – 12€

Tonno crudo e avocado, con sesamo e black tobiko

California Roll - 18€

Surimi, maionese giapponese, avocado e tobiko

DISPONIBILE SOLO A PRANZO

樂

16.9 €

da Martedì
a Giovedì

+ coperto 2€

19.9 €

Venerdì, Sabato,
Domenica e festivi

+ coperto 3€

Ebiten Roll – 12€

Gambero in tempura e avocado, ricoperto con sesamo, philadelphia, cipolla fritta e teriyaki

Ara Sake Hot – 12€

Salmone crudo e avocado, con sesamo, mayo spicy scottata, teriyaki e granella di arachidi

Crispy Ocean Roll – 14€

Salmone cotto, philadelphia e avocado, fritto all'esterno con salsa tonnata, teriyaki e trito di surimi giapponese

Pink Crispy Tempura – 16€

Riso rosa, philadelphia, avocado e gamberi fritti, avvolto in sfoglia croccante con spicy mayo e salsa tonnata

BEVERAGES AND DRINKS

Acqua Panna 0.75cl - 3,5€

Acqua San Pellegrino Frizzante 0.75cl - 3,5€

Succo di mango - 4€

Succo di passion fruit - 4€

Succo di litchi - 4€

Te caldo al gelsomino - 7€

Coca cola 33cl - 3,5€

Coca cola zero 33cl - 3,5€

Fanta 33cl - 3,5€

Sprite 33cl - 3,5€

Estathé 33cl - 3,5€

Calice di vino bianco - 6€

Calice di vino rosso - 7€

Calice di prosecco - 6€

BIRRE

Asahi 33cl - 5€

Sapporo 33cl - 5€

Kirin 33cl - 5€

Menabrea bionda 33cl. - 4,5€

Menabrea Ambra 33cl - 4,5€

Menabrea Waiss 33cl - 4,5€

Corona 33cl - 4,5€

Heineken Zero 33cl (analcolica) - 4,5€

DISPONIBILE SOLO A PRANZO



16.9 €

da Martedì
a Giovedì

+ coperto 2€

19.9 €

Venerdì, Sabato,
Domenica e festivi

+ coperto 3€

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sui nostri cibi o sulle nostre bevande. Siamo preparati a consigliarla nel migliore dei modi.

ALLERGENI:

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento rapido sotto vuoto a -20°, conforme alla prescrizione del Reg.(CE)853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. CE1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
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 lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, pecan, brasile, pistacchi e noce dimacadamia)
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 sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Pepe
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

DISPONIBILE SOLO A PRANZO



16.9 €

da Martedì
a Giovedì

+ coperto 2€

19.9 €

Venerdì, Sabato,
Domenica e festivi

+ coperto 3€