



楽

RAKU TASTE

CENA ILLIMITATA

32.9 €

+ 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 piatti che non si gustano soltanto, ma si amano.

Da Raku, ogni esperienza è un percorso che attraversa i pilastri della cucina giapponese, reinterpretati con cura ed eleganza.

Il nostro menù è un viaggio sensoriale che esplora sapori freschi, abbinamenti armoniosi, intensità avvolgenti e gesti raffinati. Un percorso che non segue le regole del consueto, ma ti invita a scoprire la nostra visione della cucina giapponese.

Per vivere questa esperienza **scegli un piatto da ciascuna delle quattro categorie**, pensate per raccontare l'essenza del nostro stile:

Origine: il punto di partenza, fresco e puro.

Connessione: il legame tra sapori diversi che si incontrano.

Essenza: il cuore, piatti intensi e avvolgenti.

Rituale: l'atto finale, la precisione che lascia il segno.

Dopo aver esplorato ogni categoria, il viaggio può continuare: **potrai ordinare altri piatti, uno alla volta**, scoprendo nuove sfumature di gusto **senza mai ripetere la stessa scelta.**

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

Non è una semplice cena.

È amore. È Raku.



32.9 €
+ coperto 3€

Origine (初 "Hatsu")

L'inizio del viaggio, dove la purezza degli ingredienti e la freschezza dei sapori aprono il percorso sensoriale. Origine è il punto di partenza, un assaggio leggero e autentico che prepara il palato alla scoperta. Qui troverai piatti crudi e leggeri, dove ogni boccone racconta l'essenza del gusto giapponese.

ANTIPASTI SPECIALI

Mango Sake Salad - 12€

Salmone scottato, mango fresco, insalata mista, salsa al mango, olio di sesamo, ponzu, yuzu e sesamo

Gambero Flame - 10€

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

Amaebi Branzino - 12€

Gambero amaebi con tobiko nero, avvolto in branzino scottato a fiamma, uova di lompo e salsa al wasabi

Sakura - 15€

Crudité di tonno, salmone, gambero rosso, amaebi, avocado, alga wakame, salsa miso ponzu e yuzu, con uova ikura

CARPACCI

Carpaccio di Ricciola Jalapeño - 15€

Ricciola con jalapeño, polpa d'arancia, pepe rosa, ponzu all'arancia e tobiko

Carpaccio Sake Wakame - 12€

Salmone con alga wakame, ponzu e uova ikura

Carpaccio Maguro Tartufo - 15€

Tonno scottato, wasabi fresco, avocado, uova di lompo, scaglie di tartufo e salsa ponzu

Carpaccio Misto - 18€

Tonno, salmone, branzino, amaebi e gambero rosso con ponzu al pomodoro e olio Raku

Carpaccio Branzino Sunset - 15€

Branzino con purè di mango, salsa ponzu, misto di spezie e peperoncino macinato, crema di zucca con cipolla rossa, black tobiko

TARTARE

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

Tartare Special Mix - 15€

Tonno, salmone, branzino, gambero rosso, wakame, tobiko, ponzu e olio Raku

Tartare Angus - 15€

Tartare di angus con salsa al sesamo, cipollina e tobiko nero

SASHIMI

Sashimi Salmone - 12€

Fette di salmone fresco crudo, tagliate al momento

Sashimi Salmone e Ricciola - 14€

Selezione di salmone fresco e ricciola cruda, serviti in fette sottili

Sashimi Tonno e Salmone - 14€

Fette di tonno e salmone freschi crudi, tagliati al momento

Sashimi Misto - 18€

Salmone, tonno, branzino, amaebi, gambero rosso

NIGIRI

Nigiri Sake - 10€

Nigiri al salmone

Nigiri Maguro - 10€

Nigiri al tonno

Misto Special - 18€

8 pezzi selezione premium: salmone e tonno scottati, ricciola, gambero rosso, amaebi, anguilla, con salsa ponzu e tobiko

Nigiri Duo Raku - 18€

Selezione di nigiri:

gambero rosso con capasanta, tobiko rosso e wasabi (2pz);

ricciola scottata con salsa yuzu miso, foglia di shiso in julienne e tobiko. (2 pz)

Connessione 繋 Tsunagi

Il viaggio prosegue con un incontro tra freschezza e intensità. Connessione è il momento in cui i sapori iniziano a fondersi, creando piatti che bilanciano leggerezza e struttura. È il passaggio naturale verso gusti più ricchi, un'armonia di consistenze che unisce il crudo alla cottura, mantenendo l'autenticità della cucina giapponese.

CREAZIONI CALDE

Takoyaki - 8€

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

Spring Raku - 6€

Involcini primavera (2pz)

Bao Wok - 10€

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

Tempura di Gambero - 8€

Gamberi fritti in pastella croccante (4 pezzi).

GYOZA

Gyoza con Gamberi al vapore - 6,50€

Ravioli giapponesi al vapore ripieni di gamberi freschi, serviti con salsa di accompagnamento

Gyoza di Carne al vapore - 6€

Ravioli giapponesi al vapore ripieni di carne, serviti con salsa di accompagnamento

Gyoza di carne brasato - 7€

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

PIATTI ALLA GRIGLIA

Skewer Royale (Manzo) - 20€

Spiedone di manzo marinato in soia, guarnito con salsa tonkatsu e maio giapponese, spolverato con sesamo e servito con pak choi fresco

Skewer Royale (Misto Mare) - 18€

Spiedone di gambero, capasanta e salmone, glassati con salsa teriyaki lucida e dorata

Robata Maguro delizioso - 18€

Tonno marinato in soia e tostato sulla brace, accompagnato da cavolfiore croccante e rucola fritta per un contrasto di consistenze

Polpo al Braciere - 15€

Tentacolo di polpo grigliato, spennellato con teriyaki, servito con cavolo croccante e maionese giapponese vellutata

Salmone Teriyaki Glow - 18€

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

Gamberi Dorati - 12€

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

Essenza (本 - "Hon")

Il cuore pulsante della cucina giapponese, dove i sapori raggiungono la loro pienezza. Essenza è intensità, complessità e completezza. Piatti robusti e avvolgenti che raccontano una tradizione rivisitata con cura, pensati per coinvolgere tutti i sensi. Qui il gusto si esprime con forza, in preparazioni che lasciano il segno.

RAMEN E NOODLES

Ramen Ocean Wok - 12€

Spghettini 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

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

BOWL

Seafood Bowl - 18€

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

Yakiuo Tuna Bowl - 18€

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

Fresh Sake Bowl - 16€

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

Rituale (儀 - "Gi")

Il viaggio culmina con un gesto raffinato e simbolico. Rituale è la celebrazione dell'arte culinaria giapponese, dove ogni piatto è un equilibrio di precisione, estetica e gusto. La maestria delle preparazioni si esprime in bocconi iconici, da assaporare come un ultimo tocco che conclude l'esperienza con eleganza.

FUTOMAKI

Futomaki Raku - 13€

Riso di soia, cipollina, tartare di tonno, maionese giapponese e germogli di soia

GUNKAN

Gunkan Raku Experience - 12€

Cinque varianti di gunkan: tartare di salmone, tartare di tonno, branzino con gambero rosso, salmone scottato con salsa allo zafferano, e nori con base maio e uova di ikura

Gunkan Angus - 12€

Riso avvolto da zucchina croccante con tartare di angus, sriracha, olio EVO, maionese giapponese e uova di lombo

URAMAKI

Crispy Bites - 12€

Riso fritto all'esterno, 6 pezzi assortiti: salmone con lombo, tonno con ikura, avocado con tobiko, gambero cotto con black tobiko, tartare di salmone e gambero rosso

Rucola Roll - 12€

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

Black Fire - 12€

Salmone crudo e avocado, ricoperto con black tobiko, spicy maio 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

Pink Amaebi - 15€

Riso rosa, salmone crudo e avocado all'interno, coperto con gambero rosso, fette di avocado, black tobiko e gocce di ponzu

Salmon Up - 13€

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

Simply Tuna - 14€

Tonno crudo e avocado, coperto con fette di tonno e avocado, black tobiko ed erba cipollina

Philadelphia Amaebi - 15€

Salmone crudo e philadelphia all'interno, coperto con gambero cotto, avocado, black tobiko e teriyaki

Sakura Roll - 18€

Branzino crudo, salmone crudo e avocado, coperto con tartare di salmone e black tobiko

Unagi Special - 16€

Gambero in tempura e avocado, ricoperto con unagi e avocado, teriyaki e black tobiko

Tuna King - 16€

Tartare di tonno e avocado, coperto con fette di tonno scottato, philadelphia, pistacchio e teriyaki

Soft Sake Roll - 14€

Salmone cotto, philadelphia e avocado, coperto con salmone scottato, maio allo zafferano e uova ikura

Raku - 20€

Salmone crudo e avocado, arrotolato con fette di tonno marinato, ikura e scaglie d'oro

Amaebi Ponzu - 16€

Gambero in tempura e avocado, coperto con gambero amaebi crudo, wasabi fresco, goccia di ponzu e uova ikura

Gold Rainbow - 20€

Gambero in tempura e avocado, coperto con mix di pesce e avocado, maio giapponese, ikura e scaglie d'oro

Pink Fusion - 18€

Riso rosa, tartare di tonno e gambero in tempura, coperto con tonno e avocado, teriyaki e uova di lombo

Nubi Roll - 16€

Gambero in tempura e avocado, ricoperto con riso soffiato, tartare di salmone e filo di teriyaki

Pink Paradise - 20€

Riso rosa, gambero in tempura e avocado, coperto con capasanta e gambero rosso, fette di avocado, ponzu, ikura e scaglie d'oro

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, maio spicy scottata, teriyaki e granella di arachidi

Truffle Salmon - 18€

Gambero in tempura e avocado, coperto con tartare di salmone, gambero rosso e scaglia di tartufo

California Roll - 18€

Surimi, maionese giapponese, avocado e red tobiko

Scampo Fresh - 20€

Scampo, avocado e tobiko, ricoperto di salmone e ikura

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 maio e salsa tonnata

32.9 €

+ 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.



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 - 4€
Coca cola zero 33cl - 4€
Fanta 33cl - 4€
Sprite 33cl - 4€
Estathé 33cl - 4€

Calice di vino bianco - 6€
Calice di vino rosso - 7€
Calice di prosecco - 6€

BIRRE

Asahi 33cl - 4,5€
Sapporo 33cl - 4,5€
Kirin 33cl - 4,5€

Menabrea bionda 33cl. - 4,5€
Menabrea ambrata 33cl - 4,5€
Menabrea Weiss 33cl - 4,5€
Corona 33cl - 4,5€

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

ATTENZIONE

I piatti a base di **Tobiko (uova di pesce volante)** contengono allergeni che possono influire negativamente sull'attenzione e sull'attività dei bambini.

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, brasilie, 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