

Yang

finest all you can eat

per chi non rinuncia alla qualità

Yang nasce come Giapponese alla carta nell'aprile del 2016 a Milano (quartiere Porta Nuova) dalla passione dei Fratelli Yang per questa meravigliosa cucina.

Sei anni dopo inauguriamo Yang Gallarate con l'ambizioso obiettivo di proporre la stessa esperienza culinaria del nostro locale di Milano ad un pubblico più ampio tramite la formula all you can eat.

Menù Cena

€ 29,90

- 1,50 € di coperto a persona

★ I PIATTI CONTRASSEGNA TI
POTRANNO ESSERE ORDINATI
UNA VOLTA PER PERSONA

“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

ALLERGENI:

I nostri piatti normalmente contengono i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
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, vale a dire: mandorle (*Amygdalus cummunis L.*) nocciole (*Corylus avellana*), noci (Junglas regia) noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis – Wangrnh – K. Koch*), noci del Brasile (*Berthalletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti tranne per la frutta o guscio utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola
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. Andride solforosa e solfiti in cencentrazioni superiori ai 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al cunsumo e ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I prodotti della pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di congelamento di -20°C per 24 ore come da reg.ce 853/04

* per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere congelati

**Il Tobiko(uova di pesce volante) può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

Piatti Speciali

(massimo 2 piatti speciali per persona)

1. Spoon tartare*

Salmone, tonno, branzino, capasanta, gambero crudo, avocado, ikura, salsa piccante e ponzu

€ 14



2. Tris di crudité*

Capasanta, scampi e gamberi rossi ai 3 sapori

€ 14



3. Gunkan Mix* 3 pz

Gunkan speciali dello chef

€ 15



4. Sashimi Yang* 14 pz

(vale 2 piatti speciali)

Sashimi misto speciale dello chef

€ 22



Piatti Speciali

(massimo 2 piatti speciali per persona)



5. Ikigai roll* 8 pz € 15

Gambero in tempura, tartare salmone, avocado, gambero rosso, capasanta scaglie di tartufo e teriyaki



6. Foie Gras roll* 8 pz € 15

Tempura di gamberi, salmone, foie gras scottato, avocado scaglie di tartufo e teriyaki



7. Nigiri dello chef € 12

Salmone scottato, philadelphia, crema al tartufo, kataifi, granelle di pistacchio tobiko e teriyaki



8. Gamberoni dello chef

Gamberoni saltati con salsa agrodolce € 12



9. Amaebi roll* 8 pz € 15

Tartare di branzino, gambero rosso, capasanta, avocado e sala yuzu miso



10. Soft Crab roll 8 pz € 15

Granchio pregiato in tempura, philadelphia, kataifi, pomodorini, salsa spicy teriyaki e avocado

Antipasti



★ **11. Millefoglie di tonno 3 pz** 1-4-6-7 € 7
Tonno, pomodorini, philadelphia, teriyaki e olio al tartufo

12. Millefoglie di salmone 3 pz 1-4-6-7 € 6
Salmone scottato, philadelphia, burrata, pomodorini e teriyaki

13. Millefoglie amaebi* 3 pz 1-4-6-7 € 6
Gambero argentino, burrata, mango, philadelphia e salsa teriyaki

15. Gyosa 1-12 € 6
Ravioli di carne* al vapore o alla griglia

155. Shao Mai 1-2-6-11-12 € 7
Ravioli di gamberi e carne* al vapore o alla griglia

17. Pane Cinese 1-7 € 5
Pane bianco cinese al vapore o fritto



★ **18. Tacos Sake** 1-4-6-7 € 5
Tacos ripieno di salmone, avocado, burrata, tobiko e teriyaki

★ **19. Tacos Amaebi** 1-4-6-7 € 6
Tacos ripieno di branzino, gambero crudo, mango, pomodorini, burrata e teriyaki



20. Goma wakame 11-12 € 4
Insalata di alghe piccanti con sesamo

★ **21. Ebi amondo*** 2-3-5-8-12 € 7
Coda di gambero in crosta di mandorle



23. Involtino primavera 1-5-12 € 3
Involtino fritto ripieno di verdure

24. Nuvolette di drago 1-2-6 € 3
Chips di gambero

25. Zuppa di Miso 1-6 € 3
Zuppa di miso con alghe, tofu e erba cipollina



26. Fior di zucca fritto 1-2-5-12 € 7
Tempura di fior di zucca ripieno di gamberi

27. Edamame* 6-12 € 4
Baccelli di soia

★ **28. Tataki Yang** 1-3-4-6-11 € 12
Salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki e spicy



★ **29. Tataki Suzuki** 1-3-4-6-11 € 12
Branzino scottato con pistacchio e salsa teriyaki e spicy

Tartare



- ★ **30. Amaebi tartare*** 2-4-6-12 € 9
Tartare di gamberi rossi di Mazara, mela verde e salsa yuzu-miso
- 31. Sake tartare** 1-4-6-11 € 8
Tartare di salmone con mela verde in salsa ponzu, tobiko e sesamo
- 32. White tartare** 4 € 8
Tartare di pesce bianco e gamberi con pomodorini e salsa lime
- 333. Tuna tartare** 1-4-6-11 € 9
Tartare di tonno leggermente scottato con foie gras e salsa ponzu



Carpaccio

- 34. Carpaccio Sake** 1-4--6-11 € 9
Salmone con erba cipollina, sesamo e salsa ponzu
- 35. Carpaccio Suzuki** 4 € 9
Branzino con pepe nero, lime e olio extra vergine
- 36. Carpaccio Misto*** 1-2-4-12 € 10
Pesce misto scottato servito con salsa ponzu e pomodorini

Temaki



- 37. Temaki Special salmon** 1-4-6 € 4
Tartare di salmone, crunch e teriyaki
- 38. Temaki Sake** 3-4-5 € 4
Salmone, avocado e maionese
- 39. Temaki California*** 2-3-12 € 5
Polpa di granchio, avocado, cetriolo e maionese
- 40. Temaki Spicy tuna** 3-4 € 5
Tartar di tonno, insalata e salsa spicy
- 41. Temaki Miura** 1-4-6-7 € 4
Salmone in tempura, insalata, philadelphia e teriyaki
- 44. Temaki Amaebi*** 2-3 € 6
Gamberi rossi di Mazara, avocado e salsa spicy

Chirashi

(Ciotola di riso)



45. Sake don 4-5-11-12 € 10
Salmone, avocado, sesamo e tobiko

46. Tataki don 1-2-4-6-11-12 € 12
Pesce misto scottato, mango, sesamo e teriyaki

★ **47. Muud don*** 1-2-4-6-11-12-14 € 14
Chirashi speciale dello chef

Insalata

48. Tataki salad 1-4-6-11 € 8
Insalata con pesce misto scottato con salsa teriyaki e salsa sesamo

49. Shake kani salad* 2-4-6-11-12 € 8
Insalata con cubetti di salmone, polpa di granchio e salsa sesamo

50. Mix salad 11 € 5
Insalata mista di stagione con salsa sesamo



Sashimi

★ **51. Sashimi Sake** 6pz salmone 4 € 9

★ **52. Sashimi Suzuki** 6 pz branzino 4 € 9

★ **53. Sashimi Mix*** 7 pz 4 € 11

Salmone, branzino, tonno e gambero argentino

Hosomaki



54. Hosomaki Sake salmone 4 € 4

55. Hosomaki Maguro tonno 4 € 5

56. Hosomaki Kappa cetriolo € 4

57. Hosomaki Miura salmone griglia e teriyaki 1-4-6 € 4

58. Hosomaki Mango € 4

59. Hosomaki Fritto € 9



Nigiri

★ **120. Nigiri Sake** salmone (3 pezzi) 4 € 7

Gunkan

(2 pezzi)

MASSIMO 3 PORZIONI PER PERSONA



67. Gunkan Crispy Sake

€ 6

Pasta sfoglia, tartare di salmone, teriyaki, avocado e tobiko



68. Gunkan Crispy Amaebi

€ 6

Pasta sfoglia, tartare di gambero rosso, teriyaki, burrata, avocado e tobiko



60. Gunkan Orange jo

€ 5

Tartare spicy di salmone e salsa ponzu



61. Gunkan Red jo

€ 6

Tartare spicy di tonno e salsa ponzu



62. Gunkan White jo

€ 5

Tartare spicy di branzino e salsa ponzu



64. Gunkan Yang*

€ 5

Philadelphia, fragola e salsa ponzu



65. Gunkan Flambé

€ 6

Salmone scottato con pistacchio e salsa sesamo



66. Gunkan Fry*

€ 6

Gamberi in tempura, burrata, pomodorini e teriyaki

Uramaki

(8 pezzi)



69. Miura Special € 12

Salmone alla griglia, avocado, philadelphia, pomodorini, patate dorate e teriyaki



70. California* € 12

Polpa di granchio, avocado, cetrioli, maionese, sesamo crunch



71. Ebiten* € 9

Tempura di gamberi, maionese insalata, teriyaki, patate dorate, sesamo



72. Spicy Salmon € 11

Salmon, salsa spicy, avocado, sesamo



73. Spicy Tuna € 12

Tonno, salsa spicy, avocado, sesamo



74. Miura € 9

Salmon in tempura, insalata, philadelphia, mandorle, teriyaki sesamo



75. Philadelphia € 9

Salmon, avocado, philadelphia, sesamo



76. Saudade € 11

Tartare di salmone, carpaccio di avocado e tobiko



77. Tiger roll* € 12

Tempura di gamberi, salmone scottato, insalata, maionese, kadaifi e teriyaki

Uramaki

(8 pezzi)



78. Red Tiger roll* € 13

Tempura di gamberi, phila, avocado, salmone scottato, pomodorini e teriyaki



79. Butterfly* € 13

Polpa di granchio, salmone, arachidi, crunch e salsa rosa



★ **81. Nama roll*** € 14

Salmone, branzino, gambero rosso e argetino, tonno, avocado, tobiko e salsa erbe



82. Pistacchio roll €13

salmone, pistacchio avocado e teriyaki



83. Mango roll €13

Carpaccio di avocado, salmone, avocado, philadelphia e salsa mango



★ **84. Scampi special*** € 12

Gambero in tempura, scampo, avocado, philadelphia, tonno e yuzu



86. Special Saudade € 12

Salmone scottato, burrata, pomodorini, tobiko, kadaifi e teriyaki



★ **87. Saudade Mazara*** € 14

Tartare di salmone, gambero rosso e argentino avocado, tobiko e salsa yuzu miso

Uramaki

(8 pezzi)



★ **88. Tartufo roll*** € 14

Tempura di gamberi, patate fritte, philadelphia, tonno, avocado e salsa al tartufo



89. Hana roll € 13

Fior di zucca e gamberi in tempura, philadelphia, salmone e ikura



★ **90. Burrata roll*** € 13

Fior di zucca in tempura, burrata, gambero rosso e teriyaki



★ **91. Dragon roll*** € 14

Tartare tonno, avocado, tamagoyaki, anguilla e teriyaki



★ **92. Wasabi roll** € 14

Tonno, avocado, burrata, mandorle e wasabi fresco



93. Vegetariano roll € 11

Cetriolo, avocado, maionese e pomodorini



95. Uramaki fritto € 12

Salmone, philadelphia, avocado, panko e teriyaki



96. Tokyo € 12

Tempura di salmone, teriyaki avocado, mandorle, salsa rosa e pistacchio

Pasta e Riso



100. Yaki udon* € 8
Pasta giapponese saltato con verdure e gamberi

101. Yaki soba* € 8
Pasta di grano saraceno con gamberetti, salmone e verdure miste

102. Ramen saltati € 8
Ramen saltati con verdure miste salmone e gamberi



103. Yang rice* € 7
Riso saltato con gamberetti, erba cipollina e patate dorate



104. Riso alla Cantonese € 5
Riso saltato con prosciutto, piselli e uova

105. Riso con ananas e gamberi* € 7
Riso saltato con ananas e gamberetti in salsa soutè

106. Riso sake suzuki € 7
Riso saltato con uova, salmon e branzino



107. Spaghetti di soia € 7
con verdure miste e gamberetti

108. Spaghetti di riso € 7
con verdure miste e gamberetti

226. Riso Bianco € 3
Riso bianco al vapore

Pesce e Pollo

- 109. Suzuki Yang** € 14
Branzino alla griglia, zucchina, insalata e salsa alle erbe
- 110. Sake grill** € 14
Salmone alla griglia, insalata, pomodorini e salsa teriyaki
- 111. Pollo con verdure** € 7
Pollo saltato con verdure
- 112. Pollo Indian style** € 7
Pollo saltato al curry con verdure
- 113. Gamberi piccanti** € 8
Gamberi saltati in salsa piccante e cipolle
- 114. Spiedini di gamberi** € 10
Spiedini di gamberi alla griglia con salsa teriyaki
- 118. Gamberi sale e pepe** € 8
Gamberi saltati con sale, pepe e cipolle

Frittture

- 115. Ebi tempura** € 9
Tempura di gamberoni
- 116. Yasai tempura** € 6
Tempura di verdure di stagione
- 117. Tempura mix** € 8
Tempura di verdure di stagione e gamberi



Bevande

ACQUA MINERALE	€ 3,50
(Naturale o Frizzante)	
BIBITE (Coca Cola, Fanta, Sprite, tè)	€ 3,50
TÈ VERDE CALDO (Verde o Gelsomino)	€ 4
BIRRE (Asahi, Sapporo da 50cl, Tsingtao 64 cl)	€ 6
VINO SFUSO (Bianco fermo, frizzante)	
CALICE	€ 3,5
0.25L	€ 4
0.5L	€ 7
CAFFÈ	€ 1,50
AMARI E GRAPPE	€ 4
LIMONCELLO	€ 4
MATCHANCELLO	€ 5
SAKÈ	€ 7

Desserts



MOCHI 2 PZ

€ 5,00

Palline di gelato avvolte da pasta dolce di riso
(Gusti : Thè verde - Mango - Cocco - Vaniglia
Cioccolato - Passion Fruit)



TARTUFO BIANCO

€ 4

Dessert alla crema e al caffè ricoperto
di granella di meringa e gocce di cioccolato
fondente (+1.00€ affogato al caffè)



TARTUFO NERO

€ 4

Dessert al sapore di vaniglia e al cioccolato
ricoperto da nocciole e cacao
(+1.00€ affogato al caffè)

Vini

- Bollicine -



Jacur Extra Dry

Bernardi (veneto)

€ 18



Prosecco di Valdobbiadene Corderie

Astoria (Veneto)

€ 25



Lugana Brut DOC Brut Metodo Classico

CàMaiol (Lombardia)

€ 36



Bellavista-Franciacorta Brut DOCG

"Grande Cuvée Alma Brut"

€ 50

- Fermo -



Falanghina Benevento IGP

Janare (Campania)

€ 18



Passerina IGP BIO VEGANO

Cantina Offida (Marche)

€ 20



Pecorino DOCG BIO VEGANO

Cantina Offida (Marche)

€ 22



Pinot Grigio DOC

Attems (Friuli Venezia Giulia)

€ 22



Ribolla Gialla IGT

Attems (Friuli Venezia Giulia)

€ 24



Vermentino

Sella & Mosca (Sardegna)

€ 24



Gewurztraminer DOC

Marco Donati Tremonti (Trentino Alto Adige)

€ 24



Traminer Aromatico DOC

Azienda Antonutti (Friuli Venezia Giulia)

€ 24



Lugana Prestige DOP

CàMaiol (Lombardia)

€ 28