

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 Pranzo

€ 19,90

- 1,50 € di coperto sabato, domenica e festivi
- I bambini di altezza inferiore 120 cm pagano la metà del prezzo del menù fisso
- Dal prezzo del menù fisso sono escluse bevande e dessert

Per evitare sprechi preghiamo la gentile clientela di ordinare solo quanto verrà effettivamente consumato.

★ 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 ternifoglia*), 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

Antipasti



- ★ **12. Millefoglie di salmone 3 pz** € 6
Salmone scottato, philadelphia, burrata, pomodorini e teriyaki

- 15. Gyosa** € 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



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

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

- ★ **22. Paradiso** € 8
Crema di yogurt e burrata, pesce misto, fragola, mango, olio extra vergine



- 23. Involtino primavera** € 3
Involtino fritto ripieno di verdure

- 24. Nuvolette di drago** € 3
chips di gamberetti fritti

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



- 26. Fior di zucca fritto** € 7
Tempura di fior di zucca ripieno di gamberi

- 27. Edamame*** € 4
Baccelli di soia

- ★ **28. Tataki Yang** € 12
Salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki e spicy



- ★ **29. Tataki Suzuki** € 12
Branzino scottato con pistacchio e salsa teriyaki e spicy

Insalata

- 48. Tataki salad** € 8
Insalata con pesce misto scottato con salsa teriyaki e salsa sesamo

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

- 50. Mix salad** € 6
Insalata mista di stagione con salsa sesamo

Tartare e Carpacci



- 31. Sake tartare** € 8
Tartare di salmone con mela verde in salsa ponzu
- 32. White tartare** € 8
Tartare di pesce bianco e gamberi con pomodorini e salsa lime
- 34. Carpaccio Sake** € 9
Salmone con erba cipollina, sesamo e salsa ponzu
- 35. Carpaccio Suzuki** € 9
Branzino con pepe nero, lime e olio extra vergine



Sashimi



- ★ **51. Sashimi Sake** 6pz salmone € 9
- ★ **52. Sashimi Suzuki** 6pz branzino € 9



Temaki

- 37. Temaki Special salmon** € 4
Tartare di salmone, crunch e teriyaki
- 38. Temaki Sake** € 4
Salmone, avocado e maionese
- 39. Temaki California*** € 4
Polpa di granchio, avocado, cetriolo e maionese
- 41. Temaki Miura** € 4
Salmone grigliato, insalata, philadelphia e teriyaki



Nigiri

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

Chirashi

(Ciotola di riso)



45. Sake don

Salmone, avocado, sesamo e ikura

€ 10

46. Tataki don

Pesce misto scottato, mango, sesamo e teriyaki

€ 12



Hosomaki

(6 pezzi)

54. Hosomaki Sake salmone

€ 4

56. Hosomaki Kappa cetriolo

€ 4

57. Hosomaki Miura salmone griglia e teriyaki

€ 4

58. Hosomaki Mango

€ 4

★ **59. Hosomaki Fritto**

€ 9

Philadelphia, kataifi, salmone e teriyaki

Gunkan

(2 pezzi)

★ **67. Gunkan Crispy**

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

€ 6

★ **60. Gunkan Orange jo**

Tartare spicy di salmone e salsa ponzu

€ 5



★ **66. Gunkan Fry***

Gamberi in tempura, burrata, pomodorini e teriyaki

€ 6



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

Salmone, insalata, salsa spicy, avocado, sesamo



74. Miura

€ 9

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



75. Philadelphia

€ 9

Salmone, avocado, philadelphia, sesame

Uramaki

(8 pezzi)



76. Saudade

€ 11

Tartare di salmone,
carpaccio di
avocado e ikura



77. Tiger roll*

€ 12

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



78. Red Tiger roll*

€ 13

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



82. Pistacchio roll

salmone, pistacchio
avocado
e teriyaki

€13



83. Mango roll

€ 12

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

Uramaki

(8 pezzi)



86. Special Saudade

€ 12

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



★ 89. Hana roll

€ 13

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



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, zucchini, 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 con peperoni, carote 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 (Naturale o Frizzante)	€ 3
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
CAFFÉ	€ 1,50
AMARI E GRAPPE	€ 4
LIMONCELLO	€ 4
MATCHANCELLO	€ 5
SAKÈ	€ 6

Vini

Jacur Prosecco Extra dry/Brut Bernardi (Veneto)	€ 18
Falaghina Benevento IGP Janare (Campania)	€ 18
Corderie Valdobbiadene Prosecco DOCG Astoria (Veneto)	€ 24
Pinot Grigio DOC Attems (Friuli Venezia Giulia)	€ 22
Passerina Marche IGP BIO VEGANO Cantina Offida (Marche)	€ 20
Pecorino Di Offida DOCG BIO VEGANO Cantina Offida (Marche)	€ 22
Ribolla Gialla IGT Le Monde (Friuli Venezia Giulia)	€ 22
Vermentino Sella & Mosca (Sardegna)	€ 22
Traminer Aromatico DOC Azienda Antonutti (Friuli Venezia Giulia)	€ 20
Gewurztraminer DOC Marco Donati Tremonti (Trentino Alto Adige)	€ 24
Lugana Prestige DOP CàMaiol	€ 28
Lugana Prestige DOC Brut MC CàMaiol	€ 36
Bellavista-Franciacorta Brut DOCG "Grande Cuvée Alma Brut"	€ 50

Menù 1 € 11

Gohan

Riso bianco al vapore

Gyosa

Ravioli di carne

Spiedini di gamberi

con salsa teriyaki e sesamo



Menù 2 € 10

Gyosa

Ravioli di carne

Pollo con verdure

Pollo saltato con
carote e zucchine



Menù 3 € 12

Zuppa di Miso

con alghe, tofu ed erba cipollina

Mix salad

insalata mista

Chirashi al salmone

Salmone, avocado e ikura su letto di riso



Menù 4 € 13

Gyosa

Ravioli di carne

Riso con gamberi

Riso saltato con verdure, uova
e gamberi

Sashimi Sake

Fette di pesce crudo



Menù 5 € 12

Zuppa di Miso

con alghe, tofu ed erba cipollina

Gohan

Riso bianco al vapore

Sake grill

Salmone alla griglia con gaspacho e
salsa teriyaki



Menù 6 € 12

Sake tartare

Tartare di salmone con avocado
in salsa ponzu

Zuppa di Miso

con alghe, tofu ed erba cipollina

Red Tiger

Tempura di gamberi, avocado, carpaccio
salmone, philadelphia, pomodorini



Menù 7 € 12

Gyoza

Ravioli di carne

Edamame

Bacelli di soia

Uramaki Miura

Tempura di salmone, philadelphia, insalata, teriyaki e mandorle



Menù 8 € 12

Spring rolls

Involtini ripieni di verdure

Spaghetti di riso

Verdure miste, uova e gamberi

Uramaki philadelphia

Salmone, avocado, philadelphia, tobiko e salmone



Menù 9 € 13

Gyosa

Ravioli di carne

Millefoglie al salmone

Pasta millefoglie con salmone, philadelphia, gaspacho e teriyaki

Saudade

Salmone, avocado e ikura



Menù 10 € 13

Spring rolls

Involtini ripieni di verdure

Uramaki ebiten

Tempura di gamberi, insalata, maionese, tobiko, teriyaki e patate dorate

Uramaki spicy salmon

Salmone, avocado e salsa spicy



Menù 11 € 12

Spring rolls

Involtini ripieni di verdure

Edamame

Bacelli di soia

Carpaccio tiger roll

Tempura di gamberi, insalata, maionese, salmone, teriyaki e kataifi



Desserts



MOCHI 2 PZ

€ 5,00

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



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)