

RISTORANTE COREANO



IGIO  
이조

CUCINA AUTENTICA  
COREANA



## MENÙ

### ALLERGENI



UOVA



MOLLUSCHI



SESAMO



LATTE



SOIA



ARACHIDI



surgelati



senza glutine



pollo



manzo



suino



pesce



vegetariano



poco piccante



piccante



molto piccante



freddo



ghiacciato

### HANSIK 한식 (Cucina coreana)



La cucina coreana, o Hansik (한식), è una cucina millenaria composta da più di 2 mila ricette a base di riso, cereali, carne, pesce, frutta e verdure. Conosciuta per essere una cucina **molto salutare**, la sua filosofia culinaria è rappresentata dalla frase “Yak Sik Dong Won” (약식동원), ovvero “Il cibo e la medicina hanno la stessa radice”.

Inoltre, una delle più importanti caratteristiche dell’Hansik è la **condivisione dei piatti tra i commensali**, i quali condividono insieme tutte le pietanze al centro della tavola.



## 야채롤 YACE ROLL

8€

Involtini di verdure miste fresche, arachidi e salsa al limone

Fresh vegetable rolls with peanuts and lemon dressing



## 만두 MANDU

7€

Ravioli ripieni di carne di maiale e verdure al vapore

Steamed dumplings with pork and vegetables



## 야채 만두 (부추, 버섯) MANDU DI VERDURE

7€

Ravioli ripieni di verdure (erba cipollina e funghi)

Steamed vegetables dumpling (garlic chives and mushrooms)



## 김밥 KIMBAP

10€

Involtini di riso con verdure miste avvolti da alghe

Rice rolls with vegetables wrapped in seaweed



## 김치볶음밥 KIMCIBOKKUM BAP

15€

Riso saltato con kimci e olio di sesamo, accompagnato da uovo fritto

Kimchi fried rice with fried egg



## 떡볶이 TOKPOKKI

15€

Gnocchi di riso con verdura in salsa piccante con tortini di pesce

Rice cakes with fish cake and vegetables with spicy sauce



## 궁중떡볶이 GUNG-GIUNG TOKPOKKI

17€

Gnocchi di riso in salsa di soia con straccetti di manzo marinati, verdure miste e funghi pyogo

Rice cakes in soy sauce with beef strips, mixed vegetables and pyogo mushrooms



## 비빔밥 BIBIMBAP

15€

Riso tradizionale con verdure miste, manzo marinato, uovo, funghi pyogo e salsa di peperoncino rosso

Rice topped with mixed vegetables, marinated beef, egg, pyogo mushrooms and red pepper paste (disponibile anche senza carne 🌱)



## 돌솥 비빔밥 DOLSOT-BIBIMBAP

16€

Il BIBIMBAP (sopra) nella versione in terracotta calda con tuorlo d'uovo crudo cotto in terracotta

BIBIMBAP (see above) in a hot stone bowl with raw egg yolk

(disponibile anche senza carne 🌱)

## 전 [GION] FRITTELLE COREANE



### 해물파전 HEMUL PAGION

15€

Frittella coreana con frutti di mare e cipollotti

Korean pancake with seafood and spring onions



### 야채전 YACEGION

14€

Frittella coreana di patate e verdure

Korean potatoes and vegetables pancake

# NOODLES



## 잡채 JAPCE

15€

Spaghetti di patate dolci con verdure miste, funghi pyogo e manzo  
Sweet potato noodles with vegetables, mushrooms and beef  
(disponibile anche senza carne 🌱 e senza glutine 🍷)



## 짜장면 JAJANGMION

15€

Noodles di farina di grano in salsa nera di soia, verdure miste e carne di maiale  
Noodles with black bean sauce, vegetables and minced pork



## 짬뽕 JJAMPPONG

17€

Noodles di farina di grano in brodo piccante con verdure e frutti di mare  
Noodles with spicy broth with seafood and vegetables

SUMMER MENU



## 콩국수 KONG GUKSU

15€

Noodles sottili di farina di grano in brodo freddo di soia macinata  
Noodles served in a cold soy milk broth

SUMMER MENU

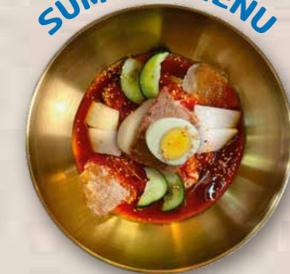


## 물냉면 NENGMION

15€

Spaghetti di frumento in brodo ghiacciato di carne con uovo, pera, cetrioli, rapa sottaceto e manzo  
Cold noodles served in a slushy beef broth

SUMMER MENU



## 비빔냉면 BIBIM NENGMION

15€

Spaghetti freddi di frumento con salsa piccante e dolce con manzo uovo, pera, cetrioli e rapa sottaceto  
Sweet and spicy cold noodles  
(disponibile anche senza carne 🌱)



## KIMCI 김치비빔국수 BIBIMGUKSU

15€

Noodles sottili di farina di grano freddi in salsa piccante con kimci tritato  
Cold noodles in spicy sauce with minced kimchi

## 치킨 K-CHICKEN



**양념 치킨 POLLO YANGNIOM** 17€  
 Pollo fritto in stile coreano con salsa leggermente piccante e dolce  
 Korean fried chicken with sweet and spicy sauce



**후라이드 치킨 POLLO FRITTO** 17€  
 Pollo fritto in stile coreano (classico)  
 Korean fried chicken (classic)



**반반 치킨 POLLO BANBAN** 17€  
 Pollo fritto in stile coreano con metà salsa e metà senza  
 Half and half Korean fried chicken

## CARNE E NON SOLO...



**김삼복 (김치 삼겹살 볶음) KIMSAMBOK** 18€  
 Pancetta e kimci saltati con aglio  
 Stir-fried pork and garlic with kimchi



**보쌈 BOSSAM** 20€  
 Pancetta di maiale bollita con aromi e affettata, accompagnata da kimci e rapa piccante  
 Boiled pork to wrap with kimchi and spicy radish



**제육볶음 JEYUK BOKKUM** 17€  
 Straccetti di maiale piccanti saltati con verdure  
 Stir-fried spicy pork with mixed vegetables



**L.A. 갈비 L.A. GALBI** 20€  
 Costolette di manzo marinate in salsa di soia  
 Beef short ribs marinated in soy sauce



**족발 JOKBAL** 20€  
 Stinco di maiale bollito con aromi e affettato (+lattuga e salsa Ssamjang)  
 Pig's trotters cooked with soy sauce and spices (+lettuce and Ssamjang sauce)



**갈비찜 GALBI GIM** 22€  
 Stufato di costolette di manzo con carote e rapa  
 Beef short ribs stew with carrot and radish



**DUEGI GALBI 돼지갈비 김치찜 KIMCI GIM** 20€  
 Stufato di costine di manzo con kimci  
 Korean pork short ribs stew with kimchi



**뚝배기 불고기 BULGOGHI IN PIETRA** 18€  
 Straccetti di manzo marinati in salsa di soia, con noodles di patate dolci, cipollotti e funghi pyogo serviti in pietra  
 Beef strips marinated in soy sauce, with sweet potato noodles, mushrooms and vegetables



**오징어볶음 OGING O BOKKUM** 18€  
 Calamari piccanti saltati con verdure miste  
 Stir-fried spicy squids with mixed vegetables

# 불판구이 BARBECUE COREANO

GRIGLIA DISPONIBILE  
SOLO NEI TAVOLI INTERNI

BBQ AVAILABLE  
ONLY INDOOR



## 불고기 BULGOGGI

40€

(Per 2-3 persone)

Straccetti di manzo marinati in salsa di soia, con noodles di patate dolci, verdure e funghi pyogo, cotto a tavola. Accompagnato da lattuga e salsa Ssamjang

Beef strips marinated in soy sauce, with sweet potato noodles, mushrooms and vegetables cooked at table. Served with lettuce and Ssamjang sauce



## 삼겹살 SAMGYOPSAL

36€

(Min. 2 porzioni per aggiunta 18€ a porzione)

Pancetta di maiale cruda grigliata a tavola, servita con aglio, cipolla, accompagnato da lattuga e salsa Ssamjang e vari condimenti

Pork belly BBQ grilled at table, served with lettuce, onion, garlic, chili pepper and SSAMJANG sauce

## 찌개 ZUPPE



### 김치찌개 KIMCI GIGHE

16€

Zuppa piccante di Kimci con carne di maiale e tofu (+1 riso)  
Kimchi stew with pork and tofu (+1 rice)



### 된장찌개 DUENJANG GIGHE

15€

Zuppa di fagioli di soia con tofu, verdure miste e funghi pyogo (+1 riso)  
Soybean paste soup with tofu, mixed vegetables and pyogo mushrooms (+1 rice)



### 순두부찌개 SUNDUBU GIGHE

16€

Zuppa piccante di tofu morbido con vongole e maiale macinato (+1 riso)  
Spicy soup with soft tofu, clams and minced pork (+1 rice)



### 콩비지찌개 KONGBIGI GIGHE

15€

Zuppa di soia macinata con kimci e maiale macinato (+1 riso)  
Pureed soybean soup with kimchi and minced pork (+1 rice)



### 사골우거지탕 SAGOLTANG

17€

Zuppa di cavolo coreano, cipollotti e carne di manzo (+1 riso)  
Beefbone broth with korean cabbage leaves, green onions and beef (+1 rice)



### 만두국 MANDU GUK

15€

Zuppa di ravioli con cipollotti, uova e manzo  
Dumplings soup with spring onion, egg and beef

## 탕 ZUPPE IN PENTOLA

Zuppa in pentola per 3-4 persone.

Servite su fornello per essere gustate calde fino alla fine!

Riso non incluso

모든 탕은 3-4 인분입니다. 탕에는 밥이 포함되지 않았습니다

3-4 portions soup served in a pot on a gas burner.

No rice included for soups in pot.



### 부대찌개 BUDE GIGAE

35€

Zuppa piccante con kimchi, tofu, wurstel, spam, verdure miste e ramyon noodles

Spicy sausage stew with kimchi, tofu, ham, mixed vegetables and ramyon noodles



### 오뎅탕 ODENG TANG

35€

Zuppa a base di tortini di pesce  
Fish cake stew



### 닭볶음탕 DAK BOKKUM TANG

35€

Zuppa piccante con pollo, patate, carote, cipolla e noodles di patate dolci

Spicy soup with chicken, potato, carrot, onion and sweet potato noodles

## 디저트 DOLCI

### 약과 YAKGWA

Morbidi biscotti tradizionali coreani di farina di riso, fritti e immersi nel miele (2 pz)  
Korean traditional soft biscuits, fried and deeped in honey (2 pcs)



€5

### 참쌀떡 CHAPSSAL-TTOK

Palline di riso glutinoso ripiene di fagioli rossi dolci (2 palline)  
Rice cake filled with sweet red bean paste (2 pcs)



€5

### 고구마 치즈 케익 COTTON CHEESECAKE

Tortina di cheesecake di patate dolci (1 tortina)  
Sweet potato cotton cheesecake (1 minicake)



€5

### 유자 소르베 SORBETTO ALLO YUZA

Sorbetto allo yuza (cedro coreano) con topping di marmellata allo yuza  
Yuza (korean citrus) sorbet with yuza jam topping



€7

### 참쌀떡 아이스크림 CHAPSSAL-TTOK GELATO

#### 녹차

TÈ VERDE  
GREEN TEA



Palline di riso glutinoso ripiene di gelato (2 palline)

Rice cake filled with ice cream (2 pcs)

€5

#### 흑임자

SESAMO NERO  
BLACK SESAME



### 아이스크림 GELATI

3 palline di gelato  
3 scoops of ice cream

\* Non si possono ordinare gusti misti  
아이스크림 맛은 혼합이 불가합니다  
Mixed scoops not available



흑임자  
SESAMO NERO  
BLACK SESAME



녹차  
TÈ VERDE  
GREEN TEA



팥  
FAGIOLI ROSSI  
RED BEANS

€6

## 음료 BIBITE

Per accompagnare il pasto

### 막걸리 - MAKKOLLI

13 €

#### Cos'è il MAKKOLLI?

Il Makkolli, conosciuto anche come vino di riso, una bevanda alcolica fermentata coreana. Dal colore bianco come il latte, è amato per il suo sapore corposo, morbido e allo stesso tempo rinfrescante. Di gradazione alcolica bassa (circa 6°) racchiude circa 10 tipi di amminoacidi fondamentali, vitamina B e acidi organici.



Il Makkolli viene portato a tavola nello stile tradizionale. Basta fare un giro di mestolo prima di versarlo nelle ciotoline da cui si berrà



## 맥주 - BIRRA - BEER

Nastro azzurro 62cl ----- 5 €

Peroni 66cl ----- 5 €

Ichnusa non filtrata 500ml --- 6 €

Tsingtao 64cl ----- 6 €



하이네켄 생맥주  
BIRRA SPINA HEINEKEN

Piccola 250 ml ---- 4 €

Media 500 ml ---- 6 €

## 한국 맥주 BIRRE COREANE 7 €



클라우드  
KLOUD  
500ml  
(Alc. 5%)

“Gusto leggermente tostato, morbido con sapore discreto di luppolo”



테라  
TERRA  
500ml  
(Alc. 4,6%)

“Leggero e fortemente gassato, con un pizzico di dolcezza”

카스  
CASS  
500ml  
(Alc. 4,5%)



Per accompagnare il pasto

## 소주 - SOJU

12 €

### SOJU CLASSICI



Alc. 17% Alc. 21% Alc. 17%

#### Cos'è il SOJU?

Il soju è un distillato coreano, il superalcolico più venduto al mondo per il suo altissimo consumo all'interno della popolazione coreana. Tradizionalmente si ottiene da riso, tapioca e patata dolce. Di gradazione più leggera rispetto ai superalcolici occidentali, il soju viene consumato durante il pasto. Ottima combinazione con tutti i piatti della cucina coreana.

### SOJU FRUTTATI (Alc. 12%)



Apple

Peach

Apple-mango

Blueberry

Yuza

Green grape

Grapefruit

Strawberry

## In Corea beviamo anche...

Per accompagnare il pasto

Bevanda alcolica fermentata a base di riso glutinoso, erbe e ginseng.

**백세주**  
Baekseju  
(Alc. 13%)  
375ml  
15 €



**복분자**

**Bokbunja**  
(Alc. 13%)  
375ml  
20 €

Vino al lampone nero coreano (Bokbunja) dolce e morbido al palato

Liquore di ginseng tradizionale dal sapore delicato e amaro.

**인삼주**  
Ginseng  
(Alc. 33%)  
Shot  
4 €



## 음료 - BEVANDE ANALCOLICHE

물 Acqua - 75cl ----- 3 €  
Microfiltrata

Coca cola - Fanta ----- 3 €

물 Acqua - 50cl ----- 2 €

Sprite in vetro - 33cl ----- 3 €

## 한국 음료 BEVANDE COREANE



**봉봉**  
Uva verde  
238ml  
3 €



**갈야만든 배**  
Pera coreana  
238ml  
3 €



**식혜**  
Riso fermentato  
238ml  
3 €

## 차 - TÈ E INFUSI COREANI



**보리차**  
Infuso all'orzo tostato ----- 4 €

**옥수수차**  
Infuso al mais tostato ----- 4 €

**현미녹차**  
Tè verde con ----- 2,5 €  
riso tostato ----- 4 €

**꿀유자차**  
Tè allo yuza ----- 3 €  
(cedro coreano) e miele

**인삼차**  
Tè al ginseng ----- 2,5 €

**생강차**  
Tè allo zenzero ----- 2,5 €

## 커피 CAFFÈ



**에스프레소** Caffè espresso ----- 2 €

**아메리카노** Caffè americano ----- 2,5 €

**믹스커피** Caffè coreano ----- 3 €

Caffè coreano istantaneo già zuccherato con latte in polvere



## 반찬 BANCHAN

A proposito di condivisione, vi presentiamo i Banchan: piccoli contorni condivisi tra i commensali, i quali hanno la funzione di accompagnare le portate principali e il riso (Bap[밥]), per arricchire i valori nutrizionali del pasto.

I Banchan possono variare ogni giorno a seconda degli ingredienti stagionali, e ne esistono più di mille tipi diversi.

I Banchan sono INCLUSI nelle portate principali.



## 김치 KIMCI

Che cos'è il Kimci? Il kimci è il contorno più consumato e amato dai coreani! Patrimonio immateriale dell'UNESCO, è anche il tesoro della cucina coreana. Il Kimci è una verdura messa in salamoia e fermentata con spezie quali peperoncino Gochugaru, aglio, zenzero, cipollotti e salsa di pesce fermentato e ne esistono più di 200 varianti, preparati con diverse verdure.

Tuttavia il Kimci più consumato, che potrete assaggiare da noi come banchan (contorno), è quello di cavolo napa chiamato Bechu Kimci (배추김치).

Noto come superfood per le sue proprietà salutari, il Kimci ha proprietà antitumorali, una fonte importante di vitamine (A, B, C e K) e minerali (potassio, fosforo, ferro, calcio) ed è ricco di lattobacilli, molto benefici per l'intestino.



MASIKKÈ DUSEYO!

맛있게 드세요!

BUON APPETITO!