

PASTARŌ

Speisen

Starter

Ideal zum Teilen: Bestellt 2-3 Gerichte für den gemeinsamen Start.

Paramesame – Edamame mit Parmesan & Meersalz	5,00€
Karaage – Japanisches frittiertes Hähnchen, Mayo, Zitrone	6,50€
Avocado Fries – Avocado-Tempura, Sesam-Mayo	6,50€
Pastaro Arancini – mit japanischem Curry	7,50€
Nasu Nero – Burrata, schwarze Auberginencreme, Miso-Karamell	10,50€
Tomatō Tomatō – Bunte Tomaten, Stracciatella, Crispy Chili, Olivenöl	10,90€
Ebi Tempura – Tempura Garnelen, Wasabi Mayo Dip	6,50€
Gyoza – mit Salsiccia, Bonitoflocken	8,00€
Vitello Itameshi – Kalbsfleisch Tataki, Itameshi-Thunfischsauce, Kapern	12,50€

Pasta

Unsere Empfehlung: Drei Pastagerichte zum Teilen für zwei Personen.

Udon Cacio e Pepe – Pecorino, Eigelb & schwarzer Pfeffer	13,90€
Ravioli alla Nasu – Tempura-Aubergine & pikante Tomatensauce	14,90€
Pappardelle Miso Trüffel – mit Butter-Miso, Walnuss, Trüffel	16,90€
Carbonara Matcha – Spaghetti, Eigelb, Guanciale & Matcha	15,50€
Udon Verde – Shiso-Pesto & sautierte Pilze	13,50€
TanTan Pappardelle – Sesam-Erdnuss-Sauce, veganes Hack	14,90€
Spaghetti Mentaiko – Fischrogen, Dashi-Butter & Frühlingszwiebel	15,90€

Udon Special

Hot Curry Udon

Kräftige, heiße japanische Curry-Brühe mit Udon-Nudeln – wärmend, würzig & sättigend
Toppings zur Wahl:

- **Karaage** – knuspriges, frittiertes Hähnchen **14,90€**
- **Aubergine** – zartes Tempura-Gemüse **14,90€**
- **Gebratenes Gemüse** – saisonales Wok-Gemüse mit Soja & Sesamöl **13,90€**

Kamatama Udon

Frisch gekochte Udon-Nudeln mit rohem Eigelb & Sojasauce
klassisch japanisch, schlicht & voller Umami

Auf Wunsch mit geriebenem Parmesan für eine moderne, cremige Note

Toppings zur Wahl:

- **mit Pilzen** – sautierte Pilze, mild und aromatisch **13,90€**
- **mit Bacon** – Tempura Speck & schwarzer Pfeffer, herzhaft & rauchig **14,90€**
- **mit Karaage** – cremig trifft knusprig: frittiertes Hähnchen als Topping **14,90€**

PASTARŌ

Food Menu

Starters

Perfect for sharing - we recommend choosing 2-3 dishes to start your meal together.

Paramesame - Edamame with parmesan & sea salt	5,00€
Karaage - Japanese fried chicken, mayo, lemon	6,50€
Avocado Fries - Tempura avocado, sesame mayo	6,50€
Pastaro Arancini - with Japanese curry	7,50€
Nasu Nero - Burrata, black eggplant purée, miso caramel	10,50€
Tomatō Tomatō - Colorful tomatoes, stracciatella, crispy chili, olive oil	10,90€
Ebi Tempura - Tempura prawns, wasabi mayo dip	6,50€
Gyoza - Filled with Salsiccia, bonito flakes	8,00€
Vitello Itameshi - veal, Itameshi-Tataki tuna sauce, capers	12,50€

Pasta

Our tip: Three pasta dishes are perfect for sharing between two people.

Udon Cacio e Pepe - Pecorino, egg yolk & black pepper	13,90€
Ravioli alla Nasu - Tempura eggplant & spicy tomato sauce	14,90€
Pappardelle Miso Trüffel - With miso butter, walnut & truffle	16,90€
Carbonara Matcha - Spaghetti, egg yolk, guanciale & matcha	15,50€
Udon Verde - Shiso pesto & sautéed mushrooms	13,50€
TanTan Pappardelle - Sesame-peanut sauce, vegan mince	14,90€
Spaghetti Mentaiko - Fish roe, dashi butter & spring onion	15,90€

Udon Special

Hot Curry Udon

Rich, warming Japanese curry broth with thick udon noodles - spicy, hearty & satisfying

Choose your topping:

- **Karaage** - Crispy fried chicken **14,90€**
- **Eggplant** - Delicate tempura vegetables **14,90€**
- **Stir-Fried Vegetables** - Seasonal wok vegetables with soy & sesame oil **13,90€**

Kamatama Udon

Freshly boiled udon noodles with raw egg yolk & soy sauce

Simple, traditional Japanese comfort - full of umami

Optional: Add grated parmesan for a modern creamy twist

Choose your variation::

- **With Mushrooms** - Sautéed mushrooms, mild & aromatic **13,90€**
- **With Bacon** - Tempura bacon & black pepper, smoky & hearty **14,90€**
- **With Karaage** - Creamy meets crispy: topped with fried chicken **14,90€**

PASTARŌ

REIS GERICHTE/Rice Dishes

Donburi - Warme Reisschalen

Karaage Don Knusprig frittiertes Hähnchen mit Frühlingslauch-Vinaigrette, Krautsalat & Onsen Ei (weich gekochtem Ei)	14,90€
Teriyaki Chicken Don Zart gegrillte Hähnchenschenkel in hausgemachter Teriyaki-Sauce, dazu Frühlingslauch, knackige Kaiserschoten & Pak Choi	14,90€
Veganes Nasu Don Gebratene Aubergine in dunkler Soja-Sauce, getoppt mit Shiso dazu Frühlingslauch, knackige Kaiserschoten & Pak Choi	13,90€
Lachs Teriyaki Don Gegrillter Lachs mit glänzender Teriyaki-Glasur, dazu Frühlingslauch, knackige Kaiserschoten & Pak Choi	15,90€

Donburi - Donburi - Warm Japanese Rice Bowls

Karaage Don Crispy fried chicken with scallion vinaigrette, cabbage slaw & Onsen Egg (soft-boiled egg)	14,90€
Teriyaki Chicken Don Grilled chicken thigh in house-made teriyaki sauce, topped with scallions, crunchy snow peas & pak choi	14,90€
Vegan Nasu Don Pan-fried eggplant in dark soy sauce, topped with shiso topped with scallions, crunchy snow peas & pak choi	13,90€
Salmon Teriyaki Don Grilled salmon with glossy teriyaki glaze, topped with scallions, crunchy snow peas & pak choi	15,90€

PASTARŌ

REIS GERICHTE/Rice Dishes

Donburi - Warme Reisschalen

Karaage Don Knusprig frittiertes Hähnchen mit Frühlingslauch-Vinaigrette, Krautsalat & Onsen Ei (weich gekochtem Ei)	14,90€
Teriyaki Chicken Don Zart gegrillte Hähnchenschenkel in hausgemachter Teriyaki-Sauce, dazu Frühlingslauch, knackige Kaiserschoten & Pak Choi	14,90€
Veganes Nasu Don Gebratene Aubergine in dunkler Soja-Sauce, getoppt mit Shiso dazu Frühlingslauch, knackige Kaiserschoten & Pak Choi	13,90€
Lachs Teriyaki Don Gegrillter Lachs mit glänzender Teriyaki-Glasur, dazu Frühlingslauch, knackige Kaiserschoten & Pak Choi	15,90€

Donburi - Donburi - Warm Japanese Rice Bowls

Karaage Don Crispy fried chicken with scallion vinaigrette, cabbage slaw & Onsen Egg (soft-boiled egg)	14,90€
Teriyaki Chicken Don Grilled chicken thigh in house-made teriyaki sauce, topped with scallions, crunchy snow peas & pak choi	14,90€
Vegan Nasu Don Pan-fried eggplant in dark soy sauce, topped with shiso topped with scallions, crunchy snow peas & pak choi	13,90€
Salmon Teriyaki Don Grilled salmon with glossy teriyaki glaze, topped with scallions, crunchy snow peas & pak choi	15,90€

Allergenangaben nach LMIV

Starter / Vorspeisen

1. **Paramesame – Edamame mit Parmesan & Meersalz**
Allergene / Allergens: Milch / Milk, Soja / Soy
2. **Karaage – Japanisches frittiertes Hähnchen, Mayo, Zitrone**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Ei / Egg, Soja / Soy
3. **Avocado Fries – Avocado-Tempura, Sesam-Mayo**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Sesam / Sesame, Soja / Soy
4. **Pastaro Arancini – mit japanischem Curry**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Milch / Milk
5. **Nasu Nero – Burrata, schwarze Auberginencreme, Miso-Karamell**
Allergene / Allergens: Milch / Milk, Soja / Soy
6. **Tomatō Tomatō – Bunte Tomaten, Stracciatella, Crispy Chili, Olivenöl**
Allergene / Allergens: Milch / Milk
7. **Ebi Tempura – Tempura Garnelen, Wasabi Mayo Dip**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Krebstiere / Crustaceans, Ei / Egg, Soja / Soy
8. **Gyoza – mit Salsiccia, Bonitoflocken**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Soja / Soy
9. **Vitello Itameshi – Kalbsfleisch Tataki, Itameshi-Thunfischsauce, Kapern**
Allergene / Allergens: Fisch / Fish, Milch / Milk, Soja / Soy

Pasta

10. **Udon Cacio e Pepe – Pecorino, Eigelb & schwarzer Pfeffer**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Milch / Milk, Ei / Egg
11. **Ravioli alla Nasu – Tempura-Aubergine & pikante Tomatensauce**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Milch / Milk
12. **Pappardelle Miso Trüffel – mit Butter-Miso, Walnuss, Trüffel**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Milch / Milk, Walnüsse / Walnuts, Soja / Soy
13. **Carbonara Matcha – Spaghetti, Eigelb, Guanciale & Matcha**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Milch / Milk, Ei / Egg
14. **Udon Verde – Shiso-Pesto & sautierte Pilze**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Nüsse / Nuts, Soja / Soy
15. **TanTan Pappardelle – Sesam-Erdnuss-Sauce, veganes Hack**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Erdnüsse / Peanuts, Sesam / Sesame, Soja / Soy
16. **Spaghetti Mentaiko – Fischrogen, Dashi-Butter & Frühlingszwiebel**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Fisch / Fish, Milch / Milk, Soja / Soy

Udon Special

17. **Hot Curry Udon – Karaage / Aubergine / Gebratenes Gemüse**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Soja / Soy, Ei / Egg
18. **Kamatama Udon – mit Pilzen / Bacon / Karaage**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Ei / Egg, Soja / Soy

Donburi / Reisgerichte

19. **Karaage Don – Frittiertes Hähnchen, Onsen Ei**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Ei / Egg, Soja / Soy
20. **Teriyaki Chicken Don – Gegrilltes Hähnchen, Teriyaki**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Soja / Soy
21. **Veganes Nasu Don – Gebratene Aubergine in dunkler Soja-Sauce**
Allergene / Allergens: Soja / Soy
22. **Lachs Teriyaki Don – Gegrillter Lachs mit Teriyaki**
Allergene / Allergens: Fisch / Fish, Soja / Soy

Allergenangaben nach LMIV

Starter / Vorspeisen

1. **Paramesame – Edamame mit Parmesan & Meersalz**
Allergene / Allergens: Milch / Milk, Soja / Soy
2. **Karaage – Japanisches frittiertes Hähnchen, Mayo, Zitrone**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Ei / Egg, Soja / Soy
3. **Avocado Fries – Avocado-Tempura, Sesam-Mayo**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Sesam / Sesame, Soja / Soy
4. **Pastaro Arancini – mit japanischem Curry**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Milch / Milk
5. **Nasu Nero – Burrata, schwarze Auberginencreme, Miso-Karamell**
Allergene / Allergens: Milch / Milk, Soja / Soy
6. **Tomatō Tomatō – Bunte Tomaten, Stracciatella, Crispy Chili, Olivenöl**
Allergene / Allergens: Milch / Milk
7. **Ebi Tempura – Tempura Garnelen, Wasabi Mayo Dip**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Krebstiere / Crustaceans, Ei / Egg, Soja / Soy
8. **Gyoza – mit Salsiccia, Bonitoflocken**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Soja / Soy
9. **Vitello Itameshi – Kalbsfleisch Tataki, Itameshi-Thunfischsauce, Kapern**
Allergene / Allergens: Fisch / Fish, Milch / Milk, Soja / Soy

Pasta

10. **Udon Cacio e Pepe – Pecorino, Eigelb & schwarzer Pfeffer**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Milch / Milk, Ei / Egg
11. **Ravioli alla Nasu – Tempura-Aubergine & pikante Tomatensauce**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Milch / Milk
12. **Pappardelle Miso Trüffel – mit Butter-Miso, Walnuss, Trüffel**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Milch / Milk, Walnüsse / Walnuts, Soja / Soy
13. **Carbonara Matcha – Spaghetti, Eigelb, Guanciale & Matcha**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Milch / Milk, Ei / Egg
14. **Udon Verde – Shiso-Pesto & sautierte Pilze**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Nüsse / Nuts, Soja / Soy
15. **TanTan Pappardelle – Sesam-Erdnuss-Sauce, veganes Hack**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Erdnüsse / Peanuts, Sesam / Sesame, Soja / Soy
16. **Spaghetti Mentaiko – Fischrogen, Dashi-Butter & Frühlingszwiebel**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Fisch / Fish, Milch / Milk, Soja / Soy

Udon Special

17. **Hot Curry Udon – Karaage / Aubergine / Gebratenes Gemüse**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Soja / Soy, Ei / Egg
18. **Kamatama Udon – mit Pilzen / Bacon / Karaage**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Ei / Egg, Soja / Soy

Donburi / Reisgerichte

19. **Karaage Don – Frittiertes Hähnchen, Onsen Ei**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Ei / Egg, Soja / Soy
20. **Teriyaki Chicken Don – Gegrilltes Hähnchen, Teriyaki**
Allergene / Allergens: Gluten (Weizen / Wheat), Soja / Soy
21. **Veganes Nasu Don – Gebratene Aubergine in dunkler Soja-Sauce**
Allergene / Allergens: Soja / Soy
22. **Lachs Teriyaki Don – Gegrillter Lachs mit Teriyaki**
Allergene / Allergens: Fisch / Fish, Soja / Soy