



Dove mangiare asiatico a Milano: tre locali per gustare ramen, street food e proposte fusion

*Ramen Shifu, Raito Fantastic Fusion e La Gyozeria: tre locali dove **mangiare asiatico a Milano**, diversi per stile ma uniti dalla visione dell'imprenditore **Jay Lin** e dei suoi soci, per un viaggio tra sapori autentici e contaminazioni creative*

Tre anime diverse, una visione comune. **Ramen Shifu**, **Raito Fantastic Fusion** e **La Gyozeria** sono tre indirizzi milanesi che raccontano l'Asia a tavola ciascuno con uno stile e un'identità ben distinti, ma uniti dalla stessa regia imprenditoriale: quella di **Jay Lin**, imprenditore di origine cinese e detentore dell'esclusiva italiana per il brand **Ramen Shifu**. Accanto a lui, soci e collaboratori che condividono la passione per la cucina orientale e il desiderio di reinterpretarla in chiave contemporanea.

Dai ramen in versione pop di **Ramen Shifu**, ai roll creativi e agli aperitivi fusion di **Raito Fantastic Fusion**, fino all'arte artigianale dei ravioli asiatici protagonisti de **La Gyozeria**: ogni insegna porta in scena un'esperienza gastronomica originale, accessibile e autentica, che parla il linguaggio multiculturale della nuova Milano.

Ramen Shifu Milano: il ramen giapponese tra street art, manga e karaoke



Nato a Madrid nel 2017, **Ramen Shifu** a Milano è il risultato di un lungo percorso di ricerca, passione e sviluppo. «Dopo due anni di lavoro, nel 2019 abbiamo costruito un modello standardizzato e una filiera logistica che ci ha permesso di avviare il franchising», racconta Jay Lin, cofondatore delle sedi lombarde insieme al socio **Emanuele Fragella**.

L'approdo in Italia avviene nell'ottobre 2020, in piena pandemia, con l'apertura del **primo punto vendita a Milano**. Oggi la città ne ospita ben quattro: a Centrale, Porta Romana, Lambrate e Navigli.

La missione di Ramen Shifu è chiara: **portare in Europa l'autenticità del vero ramen giapponese**, ispirato alle tradizioni della regione di Hakata. Il brodo, preparato secondo le tecniche originali, cuoce lentamente per 6-9 ore con ossa fresche e verdure selezionate, per un risultato profondo e avvolgente, capace di conquistare anche i palati più esigenti.

«Il ramen è un piatto completo, ricco di nutrienti, facile da scegliere e con un forte valore emozionale. – ci spiega **Jay Lin** – Per molti rappresenta anche un ricordo legato ai manga e alla cultura pop giapponese».

Proprio questo immaginario si riflette nei **locali di Ramen Shifu**, giovani e vibranti, decorati con elementi manga, cyberpunk e street art. Un mix contemporaneo in cui la tradizione gastronomica incontra l'estetica urban nipponica.

A chi entra per la prima volta da Ramen Shifu, Jay Lin consiglia di assaggiare il **Tonkotsu Ramen**: «È la nostra proposta più rappresentativa, perfetta per scoprire la profondità e l'intensità del vero ramen giapponese», ma il **menù è ampio e variegato**, con opzioni vegane, un'interessante selezione di antipasti come gyoza e takoyaki, piatti a base di riso e una sezione dedicata agli amanti del piccante, con la **Spicy Challenge**: una scala da 1 a 5 livelli per misurare il proprio coraggio (e resistenza).



Il Tonkotsu Ramen è la proposta più rappresentativa di da Ramen Shifu (Foto © Facebook).

Nei locali di Montenero e Corso Manusardi a Milano, Ramen Shifu propone anche una **drink list originale**, con cocktail ispirati ai personaggi anime: **Naruto**, a base di gin al sambuco con una nota ginger, e **Franky**, dolce e frizzante, a base di rum e arancia. In particolare, la sede di Corso Manusardi, in zona Navigli, è pensata per accogliere anche eventi privati: aperta in orario continuato dalle 12 alle 23, ospita una sala karaoke da 15-20 posti, disponibile su prenotazione, perfetta per feste e serate tra amici.

Con oltre **30 sedi operative in Europa** – dalla Spagna al Portogallo, dal Lussemburgo all'Italia – e nuovi punti vendita in arrivo, **Ramen Shifu continua a espandersi** mantenendo salda la propria

identità: un ramen autentico, accessibile e immerso nella cultura giapponese contemporanea.

Ramen Shifu | Aperto tutti i giorni h 12-15 | h 19-23

Via Fabio Filzi 10 | Tel. 02 8726 4268

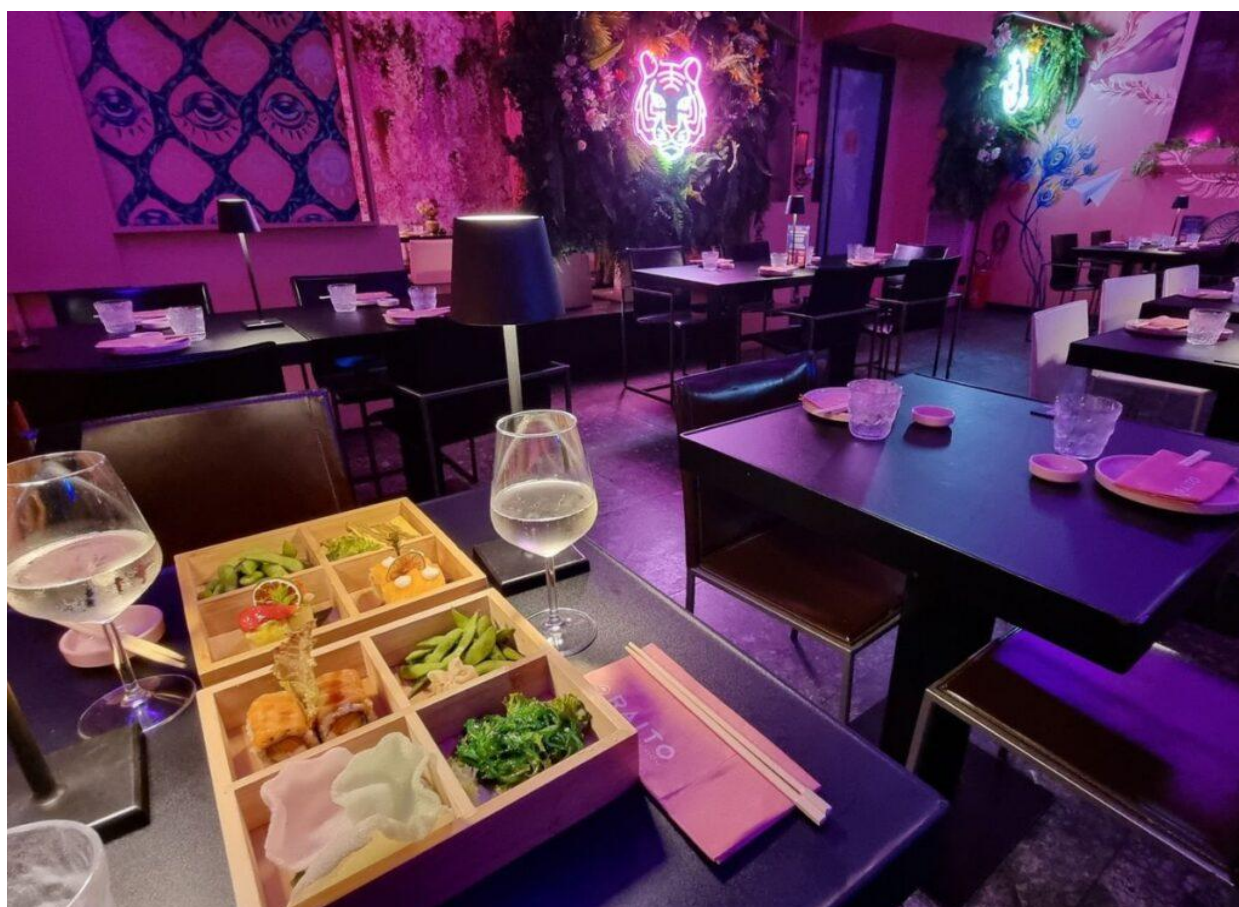
Viale Montenero 48 | Tel. 02 36580049

Via Pacini 67 | Tel. 0236583907

Corso Manusardi 3 | Tel. 02 36630960 | Aperto dalle h12 alle 23 | Chiuso il martedì

Raito Fantastic Fusion: la cucina asiatica a Brera con aperitivi e piatti vegani

Nel cuore di Brera, **Raito Fantastic Fusion** è un locale in cui il design e il gusto si incontrano in un ambiente unico e sorprendente. L'interno, un loft urbano trasformato in una vera giungla pop, sorprende con pareti rosa decorate da neon e murales, angoli intimi come la sala tatami, chiamata anche "**la saletta delle rose**", e dettagli di design quali imponenti steli di papavero e tocchi vegetali che conferiscono al locale un'atmosfera fiabesca e contemporanea.



Raito Fantastic Fusion (Foto © Sara Panizzon).

Il ristorante, con **oltre 120 posti a sedere**, ha anche una **nuova area esterna** che, durante la bella stagione, accoglie i clienti su una decina di tavoli all'aperto in Via San Marco non lontano dalla fermata della metro Moscova.

Il **menù offre un'ampia gamma di piatti** che spaziano dai classici della cucina asiatica, come sushi, tartare, spaghetti di riso, fino alle innovative proposte fusion. In questa cucina creativa, ingredienti freschi e di qualità si fondono con l'innovazione culinaria: si passa da roll arricchiti da burrata e crema al tartufo a piatti ispirati alla tradizione italiana, come il *Carpaccio alla mediterranea* e la celebre "*carbonara di mare*", reinterpretata con scaglie di tonno secco affumicato, gamberi e asparagi.



Il menu di Raito Fantastic Fusion è ricchissimo, con proposte per tutti i palati (Foto © Sara Panizzon).

Ilenia Yang, socia di questo progetto insieme a **Jay Lin**, sottolinea l'importanza di includere nel menù proposte per tutti i palati, evidenziando come la filosofia del locale sia fortemente orientata a valorizzare anche la cucina vegetariana e vegana.

«Abbiamo deciso di aggiungere una sezione dedicata ai piatti vegetariani e vegani perché la comunità in questo ambito è cresciuta notevolmente negli ultimi anni. Volevamo offrire opzioni gustose e innovative, come roll e nigiri realizzati con ingredienti plant-based e persino pesce finto, ottenuto con farine miste, tapioca e strati

di alga, per rispettare l'estetica e il gusto della tradizione giapponese», spiega Yang, ribadendo il forte **impegno del locale nel coniugare tradizione e modernità** per soddisfare ogni esigenza.

A completare l'esperienza, Raito Fantastic Fusion propone l'**innovativa formula dell'ApeRaito**, un aperitivo che unisce una **Bento Box assortita**, disponibile in tre varianti (pesce, carne e vegetariana), e un drink a scelta, a partire da 9 euro. Questa proposta, fruibile ogni giorno dalle 18.15 alle 20.45 (con orari leggermente ridotti il venerdì e il sabato), si rivolge a chi desidera concedersi un momento di gusto e convivialità in un ambiente dal sapore cosmopolita e raffinato. Per chi invece desidera mettersi in gioco e diventare sushiman per una sera, il ristorante propone anche delle box con gli ingredienti per comporre il proprio Hand Roll.



La Bento Box assortita è disponibile in tre varianti: carne, pesce e vegetariana (Foto © Sara Panizzon).

Raito Fantastic Fusion

Via San Marco 25, Milano

Orari: tutti i giorni h12:00–15:00 | h19:00 – 23:30 | Chiuso il lunedì

Tel.: +39 02 8341 2087 | Web raitofantasticfusion.com

La Gyozeria a Milano: gyoza artigianali e street food asiatico in stile urban

In viale Monza 47, vicino alla fermata della metro Pasteur, ha aperto nell'ottobre 2024 **La Gyozeria**, un ristorante che omaggia la **cultura del cibo di strada asiatico** in chiave contemporanea. A idearla è stato sempre **Jay Lin** che, dopo aver sperimentato format come sushi burrito, ramen e poke, ha deciso di concentrare la sua attenzione su uno degli snack più amati in Asia e sempre più popolari anche in Europa: i **gyoza**.

«Volevo creare un format agile, compatto, capace di proporre una selezione di street food iconici dell'Asia, con un focus particolare sui gyoza – racconta il proprietario **Jay Lin** –. Sono un prodotto versatile, che incontra i gusti di tutti e lascia spazio alla creatività. Inoltre, ha ancora molto da dire, anche in chiave dolce».

L'ispirazione per lo stile e l'arredo del ristorante nasce da un'idea ben precisa:

«Abbiamo voluto ricreare l'atmosfera vibrante dello street food globale, con un mix di graffiti occidentali e scenografie urbane asiatiche – prosegue **Jay Lin** – Tutto è stato realizzato artigianalmente, dai murales dipinti a mano alle immagini generate con l'intelligenza artificiale. Un mix tra tradizione e innovazione che rende l'esperienza immersiva e sorprendente».



Gli interni de La Gyozeria (Foto © Sara Panizzon).

Il **menù de La Gyozeria** riflette lo stesso spirito eclettico. Oltre ai gyoza in versioni classiche e creative – dal maiale (il preferito di Jay Lin) ai sorprendenti **gyoza dolci ripieni di mela** – il locale propone piatti provenienti da diverse aree del continente asiatico: dai **takoyaki giapponesi**, al **pad thai thailandese**, fino alle **korean bowl**.



Una delle tante versioni dei guoza a La Gyozeria (Foto © Sara Panizzon).

«Il nostro è un concept panasiatico – spiega **Jay Lin** – Abbiamo inserito alcune proposte coreane, ma in futuro amplieremo l’offerta includendo specialità da altri Paesi».

Grande attenzione è riservata anche alle esigenze alimentari contemporanee: nel menù trovano spazio **versioni vegan dei piatti più iconici**, mochi reinterpretati con nuovi gusti, bao soffici e saporiti ed una selezione di noodles perfetti per chi cerca un comfort food orientale.



Bao soffici e saporiti (Foto © Sara Panizzon).

Per chi visita il ristorante per la prima volta, **Jay Lin consiglia di provare il Gyoza Mix**: una degustazione dei migliori ripieni, pensata per esplorare l'anima del progetto in un solo piatto.



Altre proposte nel menu de La Gyozeria (Foto © Sara Panizzon).

Un'esperienza che va oltre il gusto, tra neon, lanterne sospese e dettagli visivi che raccontano una storia di contaminazioni, passione e voglia di sperimentare.

La Gyoseria

Viale Monza 47, 20125 Milano | Tel. 320 419 0103

Aperto da lunedì a domenica dalle h 12:00 alle 15:00 e dalle 19:00 alle 23:00.

Web: lagyozeria.com

Data di creazione

28/05/2025

Autore

sara-panizzon