japs! cucina giapponese

for english menu scan here

I NOODLES

IL RAMEN l'essenza del Giappone

tagliatelle di frumento servite con una varietà di guarnizioni in brodi saporiti dalla lunghissima cottura

Shoyu 14€
brodo di carne alla soia, chashu (capocollo brasato), uovo marinato mi-cuit, pak choi, cipollotto, naruto* (tortino di pesce)

Miso 14€
brodo di carne al miso, chashu, uovo marinato mi-cuit, mais piastrato, naruto*, germogli di soia, cipollotto, alga wakame

Tantan 15€
brodo di carne al miso, chashu, tobanjan (salsa di fave e peperoncino), uovo marinato mi-cuit , mais piastrato, germogli di soia, cipollotto

Veggie 13€
brodo vegetale al miso, verdure di stagione, tofu fritto, funghi shiitake, pak choi, uovo marinato mi-cuit, cipollotto

Ryoshi 16€
brodo di pesce, gamberone*, polpo*, selezione di pescato, katsuobushi, naruto*, germogli di soia, cipollotto, alga wakame

+ extra pasta 1,5€ + extra chashu 2,5€ + extra pesce 3,5€

GLI YAKI-UDON spaghettoni di farina di grano tenero

Cucinati alla piastra con verdure di stagione si connotano per una consistenza morbida ed elastica

con tempura di gamberoni 13€
gamberoni* in pastella, katsuobushi

con furikake di salmone 12€
ragout bianco di salmone, salsa teriyaki

con pollo teriyaki 11€
pollo alla piastra in salsa teriyaki

con tofu e verdure 11€
tofu piastrato

I VERMICELLI spaghettini di soia

Saltati in padella con verdure di stagione sono l'ideale per chi non può consumare alimenti contenenti glutine

con gamberoni grigliati 12€
gamberoni* alla piastra, katsuobushi

con pollo teriyaki 11€
pollo alla piastra in salsa teriyaki

con tofu e verdure 11€
tofu piastrato

japs! cucina giapponese

SUSHI e SASHIMI SET

SUSHI SET combinazioni di nigiri e roll

Sushi San	6 nigiri, 8 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki	20€
Sushi Ni	4 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki	16€
Sushi Ichi	4 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki	12€
Sushi Party	18 nigiri, 16 uramaki, 12 hosomaki, 4 gunkan	56€
Salmon Madness	2 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki solo salmone	12€
Nigiri Mix	8 varietà di nigiri	16€
Vegetarian Sushi	2 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 4 futomaki	12€

SUSHI e SASHIMI SET combinazioni di nigiri, roll e filetti di pesce

Tonno Rosso degustazione	tonno blue-fin certificato ICCAT declinato in: 2 sashimi, 2 nigiri, 2 gunkan, 8 hosomaki, serviti con kizami wasabi*	24€
Sushi + Sashimi	6 sashimi, 4 nigiri, 4 hosomaki	18€
Sushi + Sashimi party	16 sashimi, 12 nigiri, 8 uramaki, 8 hosomaki, 4 futomaki	56€

SASHIMI SET combinazioni di filetti di pesce con riso a parte

Sashimi Yon	8 filetti di pesce e gambero crudo	14€
Sashimi Go	12 filetti di pesce e gambero crudo	20€

ROLL SET combinazioni di roll

TopoftheRoll Easy	12 uramaki: 4 salmon+avocado, 4 ebi philadelphia, 4 tuna maio 2.0	14€
TopoftheRoll Original	12 uramaki: 4 salmon extreme, 4 alexander, 4 hot&cold	18€
Maki Party Classic	24 uramaki (salmon+avocado, ebi phila, tuna maio), 16 hoso (sake, tekka), 8 futomaki (smokie, ebi)	48€
Maki Party Deluxe	24 uramaki (salmon extreme, ebi wan, hot&cold), 16 hosomaki (king ebi, tekka), 8 futomaki (crazy tempura, smokie)	56€

japs! cucina giapponese

JAPS! URAMAKI

inside-out roll con sesamo
porzioni da 4 | 8 pezzi

Sexy Tobiko	salmone, tobiko*, kizami wasabi*, olio allo yuzu	8€ | 15€
Chutoro Dream	tonno rosso del Mediterraneo cert. ICCAT, zucchina grigliata, kizami wasabi*	9€ | 17€
Kaiju	gambero in tempura, anguilla* grigliata, tobiko*, furikake al tamago, salsa teriyaki	8€ | 15€
Kraken	polpo*, katsuobushi, maionese, cipollotto, salsa teriyaki	8€ | 15€
Golden Chicken	pollo croccante in panko, philadelphia, insalata, tempura crunch	6€ | 11€
Salmon Extreme	salmone crudo, affumicato e in tempura, erba cipollina	8€ | 15€
Over The Rainbow	gambero* cotto avvolto in filetti di tonno, salmone e avocado, salsa chili	7€ | 13€
Ultragambero	gamberone* grigliato, polvere di gambero rosso, phila, avocado, cipollotto, salsa teriyaki	7€ | 13€
Sicilyssimo	gambero rosso* di sicilia, ikura*°, avocado, maionese, erba cipollina	8€ | 15€
Kunsei	salmone affumicato, gambero* in tempura, phila, salsa spicy e teriyaki	7€ | 13€
Hot&Cold	tonno pinna gialla* crudo e grigliato, avocado, phila, tempura crunch, salsa spicy e teriyaki	7€ | 13€
Alexander	gambero* cotto e in tempura, avocado, insalata, salsa spicy e teriyaki, zeste di limone	7€ | 13€
Godzilla	tonno pinna gialla* grigliato e in tartare, avocado, zenzero, salsa ponzu, maio, katsuobushi	7€ | 13€
Sumo	ricciola* piastrata, composta di habanero, phila, avocado, salsa teriyaki, cipollotto	8€ | 15€
Momiji	julienne di verdure, philadelphia, insalata, chutney di cipolla rossa, crunch di cipolla fritta	6€ | 11€
Gogo	gambero rosso* di sicilia, capasanta*, succo di yuzu, avocado, maionese, zeste di limone	8€ | 15€
Ebi Wan Kenobi	gamberone* grigliato e in tempura, chutney di cipolla rossa, salsa ponzu, phila, tempura crunch	7€ | 13€
Tuna Maio 2.0	tonno all'olio, maionese, porro, cetriolo, crunch di cipolla fritta	6€ | 11€

Salmon Avocado	7€ | 13€	Spicy Salmon/Tuna	7€ | 13€
Salmon Phila	7€ | 13€	Ebi Phila	6€ | 11€

japs! cucina giapponese

PICCOLI BOCCONI

HOSOMAKI piccoli roll di alga e riso - porzioni da 4 | 12 pezzi

Sake salmone 5€ | 11€

Tekka tonno pinna gialla* 5€ | 11€

Ebi gambero* cotto 5€ | 11€

Akami tonno rosso, kizami wasabi* 6€ | 14€

Unagi anguilla* grigliata 5€ | 11€

King Ebi gamberone*, maionese 5€ | 11€

Avocado 4€|9€ Cetriolo 4€|9€

NIGIRI il più classico dei sushi - porzioni da 2 | 8 pezzi

Akami tonno rosso, kizami wasabi* 7€ | 21€

Sake salmone 5€ | 15€

Ebi gamberone* cotto 5€ | 15€

Unagi anguilla* grigliata 6€ | 18€

Amaebi gambero rosso* di sicilia (crudo) 7€ | 21€

Shime saba sgombro* marinato 5€ | 15€

Hamachi ricciola* 6€ | 18€

Maguro tonno p.gialla* 5€ | 15€

Tako polpo* 6€ | 18€

Tamago omelette dolce 5€ | 15€

SASHIMI filetti di pesce crudo - porzioni da 2 | 8 pezzi (con riso)

Akami tonno rosso cert. ICCAT 7€ | 21€

Amaebi gambero rosso* di Sicilia 6€ | 18€

Sake salmone 5€ | 15€

Maguro tonno p. gialla* 5€ | 15€

Hamachi ricciola* 6€ | 18€

GUNKAN barchetta d'alga e riso - porzioni da 2 | 6 pezzi

Tonno Rosso tonno blue-fin cert. ICCAT, kizami wasabi 7€ | 16€

Hotate capasanta*, salsa ponzu, cipollina 6€ | 14€

Sicily gambero rosso*, salsa spicy 8€ | 18€

Ikura caviale*° di salmone 8€ | 18€

Ebi Extreme gamberone*, phila 6€ | 14€

Tobiko uova* di pesce volante 6€ | 14€

Spicy Salmon / Tuna salmone / tonno p.gialla, salsa spicy 6€ | 14€

japs! cucina giapponese

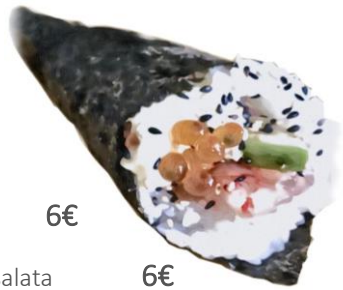
NORI MAKI

FUTOMAKI
grandi roll di alga e riso
porzioni da **4 pezzi**

Crazy Tempura	gambero* in tempura, avocado, cetriolo, insalata	6€
Wabi-Sabi	salmone, tonno p. gialla*, maio, kizami wasabi*, cetriolo	7€
Veggie	verdure miste, alga wakame	5€
Smokie	salmone affumicato, philadelphia	6€

Salmon + Avocado 6€ Spicy Tuna 6€

TEMAKI
cono di alga e riso con sesamo
porzioni da **1 pezzo**



Tsukiji	salmone, avocado	6€
Kuromon	tonno pinna gialla*, salsa spicy	6€
Nishiki	pollo in panko, philadelphia, insalata	6€
Akashi	capasanta*, salsa ponzu, cetriolo, pepe voatsy	6€
Tonno Rosso	tonno blue-fin certificato ICCAT, kizami wasabi*	8€
Omicho	gambero rosso* di Sicilia, ikura*°, maio, avocado	8€
Shimizu	polpo*, katsuobushi, maionese, teriyaki, cipollotto	6€

ONIGIRI
tipico spuntino di riso e alga
porzioni da **2 pezzi**

Nami
tonno all'olio, maionese, porro, crunch di cipolla fritta 7€

Sanji
gamberone* grigliato, phila, salsa teriyaki, polvere di gambero rosso 8€

Mugiwara
polpo*, maionese, salsa teriyaki, cipollotto, katsuobushi 8€

Zoro
salmone grigliato, estratto di yuzu, furikake al tamago 7€

japs! cucina giapponese

LE CIOTOLE

CHIRASHI
sashimi su riso al sesamo

Sake	salmone, ikura*°	16€
Kikai	salmone, avocado, edamame	16€
Rainbow	filetti misti, ikura*°, edamame*, alga wakame	18€

TARTARE classiche
battute al coltello su riso al sesamo

servite con salsa leggermente piccante ed erba cipollina, o senza su richiesta

porzione intera 16€ | mezza 9€

Sake	salmone
Toshima	salmone, avocado
Maguro	tonno pinna gialla*
☆ **Rainbow**	salmone, tonno p. gialla*, ricciola*, polpo*, gambero cotto*, ikura*°

TARTARE sfiziose
battute al coltello, servite senza riso

Sayuri	gambero rosso* di Sicilia, ikura*°, avocado, pepe sichuan	18€
☆ **Tonno rosso**	tonno blue-fin certificato ICCAT, olio evo, sale maldon	18€

SIDES & SALAD
insalate e accompagnamenti

Japs! rice	ciotola di riso con sesamo	4€
Miso soup	classica zuppa con miso, tofu, alga wakame e cipollotto	4€
Edamame	baccelli di soia* cotti al vapore e salati	4€
Wakame salad	insalata di alga con condimento al sesamo	4€
Goma wakame	julienne di alga wakame* al sesamo	4€
☆ **Yuki salad**	gamberone* grigliato, avocado, misticanza, salsa spicy, salsa teriyaki	10€
Salmon avo salad	salmone, avocado, maio, alga wakame, olio di sesamo, salsa ponzu	10€

japs! cucina giapponese

ALLA PIASTRA

TATAKI

tagliate dei nostri migliori pesci alla piastra,
servite con riso a parte

Tonno Rosso
filetti di tonno blue-fin certificato ICCAT
con sesamo, kizami wasabi* 20€

Matsunomi Salmon
salmone in salsa teriyaki e sesamo,
croccante di pinoli, salsa ponzu 16€

Matsunomi Tuna
tonno pinna gialla in salsa teriyaki e sesamo,
croccante di pinoli, salsa ponzu 16€

OSUSUME

specialità cucinate

Sake-don 16€
salmone cotto a bassa temperatura
in marinatura giapponese,
servito su ciotola di riso

Tori-don 13€
pollo alla piastra con salsa teriyaki,
servito su ciotola di riso

Kinoko-don 12€
verdure di stagione e funghi shiitake
saltati e marinati in condimento al
sesamo, serviti su ciotola di riso

Kids bento *riservato agli under 12* 12€
pollo teriyaki, riso, 4 hosomaki (avocado, ebi),
1 mini onigiri, edamame*, mezzo dorayaki

GYOZA

ravioli* alla piastra

Tori	pollo e verdure.	5pz	7€
Yasai	verdure miste.	5pz	7€
Kaisen	gamberi e germogli di bambù.	5pz	9€
Tris	assaggio dei tre tipi.	6pz	9€

japs! cucina giapponese

for english menu scan here

MENU PRANZO

disponibile dal lunedì al venerdì
bevanda a scelta: acqua nat, gas, tè verde, tè gelsomino

LIGHT 14€

miso soup o edamame
+ 1 **menu leggero** a scelta:

Salad

Yuki Salad
(con gambero)
+
3 gyoza Kaisen
(gambero)

Veggie

roll Momiji 8pz
(vegetariano con phila)
+
3 gyoza Yasai
(verdure)

Chicken

roll Golden Chicken 8pz
(pollo croccante e phila)
+
3 gyoza Tori
(pollo)

SUSHI 16€

miso soup o edamame
+ 1 **menu sushi** a scelta:

Mix

14 pezzi misti:
4 nigiri
4 uramaki
4 hosomaki
2 futomaki

Roll

12 uramaki:
4 salmon extreme
4 alexander
4 hot & cold

Chirashi

9 sashimi misti
+ ikura
su ciotola di riso

FISH BENTO 18€

miso soup o edamame
+ 1 **piatto combinato con piccoli contorni e dessert**, scegli tra:

Salmon Filet

salmone cotto
a bassa temperatura
+
3 gyoza kaisen
(gambero)

Salmon Tataki

tataki di salmone
e croccante di pinoli
+
3 gyoza yasai
(verdure)

Tuna Tataki

tataki di tonno
e croccante di pinoli
+
3 gyoza kaisen
(gambero)

japs! cucina giapponese

CARTA DESSERT

TRADIZIONALI i più classici dolcetti giapponesi

Dorayaki 4€
doppio pancake* farcito con azuki
(marmellata dolce di fagioli rossi)

Mochi Daifuku 3,5€
dolce* di farina di riso ripieno di azuki
scegli tra: naturale, sesamo nero, artemisia

ISPIRATI AL GIAPPONE

Cheesecake al te' verde 5,5€
dolce* al gusto di tè verde matcha
con riduzione al cioccolato e cardamomo

Cheesecake allo yuzu 5,5€
dolce* al gusto di yuzu
con riduzione al caramello salato

☆ **Mochi Cream** 3,5€
mochi* ripieno con soffice crema, scegli tra:
tè verde matcha, caramello e mandorle, ganache al cioccolato

japs! cucina giapponese

for english menu scan here

CARTA DEGLI ALCOLICI

LE BIRRE

BIRRE ARTIGIANALI GIAPPONESI

Hitachino white ale (5,5%vol)

Blanche Wit Belgian Style leggermente agrumata e speziata

Hitachino «dai dai» ale (6,2%vol)

IPA dal gusto morbido, rotondo, leggermente maltato

bottiglia 33cl 7€

Hitachino red rice ale (7%vol)

rice beer, unica nel suo genere, prodotta con riso rosso dell'antica varietà "asamurasaki", dalla moderata amarezza ed una piacevole acidità.

bottiglia 33cl 7,50€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Kirin Ichiban (5%vol)

ottenuta esclusivamente con malto, dalla fragranza e freschezza inconfondibili

bottiglia 33cl 5€

Baladin Nazionale (6,5%vol) GLUTEN FREE

Blonde Ale dal colore giallo intenso, con una delicatissima velatura, una schiuma bianca e un finale di buona persistenza.

bottiglia 33cl 6€

japs! cucina giapponese

I VINI NATURALI

piccole vigne, niente chimica, vendemmia a mano, poca o nulla solforosa aggiunta e come unico ingrediente il grappolo d'uva

LE BOLLE

Origo-Ginis brut rosè *Casina Bric | Piemonte | nebbiolo* 26€
Rifermentato con permanenza sui lieviti. Perlage fine e persistente con profumi floreali. Gusto fresco e morbido.

Jonny Gambato *Cascina Baricchi | Piemonte | pinot nero, vitigni bianchi* 26€
Sei varietà di uva vinificate in bianco. Fermentazione spontanea in vasca e poi in bottiglia. Vino dalla bolla delicata e facile beva.

Franciacorta brut *Solouva | Lombardia | chardonnay* 32€
Bolla decisa, con perlage fine, elaborata con il solo ricorso agli zuccheri dell'uva. Al naso nuance di frutta a polpa gialla e fiori, al gusto notevole traccia acida.

I BIANCHI FERMI

Miranda *Centovigne | Piemonte | erbaluce* 24€
Grazie al terreno ricco di argilla e al suo affinamento in vasche di cemento, il gusto risulta minerale e fresco, piacevolmente sapido e di buona lunghezza.

Piaggia a Levante *Terre di Sovernaja | Toscana | vermentino* 24€
Pressatura soffice, affinamento in acciaio e successivamente bottiglia. Fresco, aromatico, di facile beva; minerale, con un finale dal sentore di cedro.

Ianghé *Arteteke | Basilicata | malvasia e moscato* 26€
Da uve tradizionali fermentate separatamente in cemento, nasce un vino equilibrato tra morbidezza di frutta bianca e spiccata acidità.

Champetre *Laurent Cazottes | Francia-Gaillac | mauzac blanc* 30€
Affinato in acciaio, dal colore dorato e sentori erbacei quasi aromatici. Di buon corpo ed equilibrato, nonostante una spiccata acidità.

Timorasso *Oltretorrente | Piemonte | timorasso* 32€
L'uva fermenta ed affina dieci mesi in cemento e cinque in bottiglia. Sentori di pesca e fiori che virano sul minerale. Gradevolmente sapido.

Verdicchio di Matelica *Stefano Zoli | Marche | verdicchio* 28€
Fermentazione spontanea in cemento e acciaio, affinamento 5 mesi sur lies e 2 in bottiglia. Acidità importante, profumi di montagna e sorso teso.

I ROSSI

Ciliegiolo *San Ferdinando | Toscana | ciliegiolo* 24€
Vino della Val di Chiana, fermenta ed affina in acciaio. Dal corpo intenso e vellutato con note di ciliegia. Di grande bevibilità grazie ai piacevoli tannini.

Langhe Nebbiolo *Ferdinando Principiano | Piemonte | nebbiolo* 28€
Fermentazione spontanea in cemento e acciaio, affinamento 5 mesi sur lies e 2 in bottiglia. Acidità importante, profumi di montagna e sorso teso.

Valpolicella Camporenzo *M.d.Ora | Veneto | corvina, corvinone, rondinella* 32€
Da una storica vigna della Valpolicella, matura nove mesi in botte di rovere. Profuma di frutta rossa matura, note mentolate e spezie. Strutturato.

japs! cucina giapponese

I SAKE

A TUTTO PASTO

Hatsumago Densho (15%vol) *Yamagata | honjozo kimoto* 180cl **68€**
da degustare caldo o a temperatura ambiente / seimaibuai 70%

Gusto ricco e rotondo. A temperatura ambiente risulta leggero ed elegante, mentre servito caldo acquista note di mandorla e crema.

Masumi Shiro (12%vol) *Nagano | junmai ginjo* 72cl **36€**
da degustare freddo / seimaibuai 55%

Grazie a un particolare processo produttivo raggiunge una gradazione alcolica ridotta. Gusto bilanciato e morbido, aroma fruttato.

Konishi Hiyashibori (15%vol) *Hyogo | daiginjo* 72cl **32€**
da degustare freddo / seimaibuai 50%

Sake ben bilanciato e caratterizzato da un bouquet fruttato e floreale.

Kikuisami Junmai (16%vol) *Yamagata | junmai* 30cl **18€**
da degustare freddo, caldo o a temperatura ambiente / seimaibuai 65%

dal gusto corposo e rotondo, variabile in base alla temperatura di servizio. Ricco di umami e dal finale persistente, con note di lievito e riso.

Rokkasen Nigori (16%vol) *Yamagata | junmai nigori* 30cl **18€**
da degustare freddo / seimaibuai 70%

Un sake si definisce nigori quando si presenta con un aspetto torbido. Gusto fresco, con lieve frizzantezza naturale. Aroma dolce, sapore di riso e crema.

Azumarikishi Nama (19%vol) *Tochigi-ken | nama genshu* 18cl **9€**
da degustare freddo / seimaibuai 60%

Sake non pastorizzato e non diluito dalla lieve dolcezza e dal colore dorato. Davvero fresco e con leggero aroma fruttato.

DA MEDITAZIONE

Edo Genshu (18%vol) *Hyogo | junmai metodo tradizionale* 72cl **48€**
da degustare freddo

Da un'antica ricetta del periodo Edo, un sake invecchiato in fusti di legno tradizionali. Colore ambrato con note di legno, caramello, tabacco.

Oki Homare 90 (17%vol) *Shimane | kimoto junmai* 72cl **44€**
da degustare caldo o a temperatura ambiente

Di colore ambrato, eccezionalmente corposo, con un forte sapore dolce e un finale deciso.

**seimaibuai: grado di raffinazione del chicco di riso*

japs! cucina giapponese

ALLA FINE DEL PASTO

UMESHU E SAKE AROMATIZZATI

Kikuisami umeshu (11%vol) *Yamagata | umeshu* 72cl **40€**

da degustare freddo

Liquore leggero a base di sake aromatizzato alle prugne giapponesi. Presenta le note di acidità e dolcezza tipiche delle prugne.

Ile Four umeshu (10,5%vol) *Nara| umeshu* 50cl **36€**

da degustare freddo

Le Ume Yoshino sono le più famose in Giappone, per ogni bottiglia di Umeshu vengono impiegate cinque Ume intere.

Kodakara dry ginger (8%vol) *Yamagata | sake allo zenzero* 72cl **38€**

da degustare freddo

Sake leggero aromatizzato allo zenzero. Aroma pungente e speziato, gusto rinfrescante e peperino. Ideale come digestivo.

Kodakara yuzu (8%vol) *Yamagata | yuzu-shu* 72cl **44€**

da degustare freddo

Sake fruttato allo yuzu, agrume tipico delle isole del sud del Giappone. Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro.

AWAMORI E SHOCHU

Zuisen Kusu 43 (43%vol) *Okinawa | awamori* 72cl **48€**

da degustare a temperatura ambiente o con ghiaccio

Ottenuto da riso indica thailandese e invecchiato in anfora ha un aroma morbido di vaniglia e frutta matura, ricchezza profonda e una lieve dolcezza.

Tensonkourin Imo Kuro Koji (25%vol) *Miyazaki | shochu* 72cl **42€**

da degustare a temperatura ambiente e diluito con acqua calda o fredda o ghiaccio

Prodotto con patate dolci del Kyushu. L'utilizzo del koji nero aggiunge note speziate e carattere.

japs! cucina giapponese

DRINK

BEVANDE ANALCOLICHE

acqua San Bernardo	naturale o gassata lattina 33cl	2€
Kimino yuzu / ume	succo bio giapponese frizzante 25 cl	4,5€
Ramune	gazzosa giapponese «con la biglia» 33cl	3€
Pokka / Jasmine	tè verde non zuccherato / al gelsomino 33cl	3€
Coca Cola / Zero	lattina 33cl	3€

LEGENDA

imperdibile! senza glutine vegetariano

leggermente piccante piccante

ingredienti cotti (ma possono esservi vegetali crudi o latticini)

materia prima congelata all'origine °oppure uova di trota

NB a seconda della disponibilità del mercato nei differenti periodi dell'anno, alcune ulteriori materie prime rispetto a quelle indicate potrebbero essere congelate.
Tutto il pesce servito crudo o quasi crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

A PROPOSITO DI INTOLLERANZE

Segnala sempre al nostro staff le tue intolleranze alimentari, sapremo consigliarti al meglio.
I piatti gluten free sono indicati sul menù, tuttavia tracce di glutine possono essere riscontrate in quanto gli ambienti di lavoro prevedono anche la lavorazione di ingredienti che contengono questo allergene.
Inquadra il QR code per visionare il nostro menu con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni.

Clicca o inquadra qui