

japs!

cucina giapponese

inquadra qui



scan here



le SPECIALITA' di JAPS! dante53

RAMEN

Noodles di frumento serviti in brodi saporiti, dalla lunghissima cottura accompagnati da una varietà di topping.

Topping giapponesi:

ajitama: uovo marinato mi-cuit

aonegi: foglia di cipollotto (parte verde)

chashu: capocollo brasato

kanpyo: zucca giapponese marinata

karashi takana: foglie di senape marinate

katsuobushi: nuvole di tonnetto essiccato

menma: germogli di bambù fermentati

naruto: salame di pesce

shichimi: peperoncino e spezie giapponesi

tobanjan: salsa piccante a base di fave fermentate



Shoyu 16€

brodo: pollo, vitello e maiale con soia / cottura 12h / profondo e bilanciato

topping: chashu, ajitama, pak choi, karashi takana, aonegi, pepe bourbon

Tantan 16€ 🌶️

brodo: pollo, vitello e maiale / cottura 12h / denso e speziato, dal carattere deciso

topping: chashu, ajitama, pak choi, menma, aonegi, tobanjan, shichimi

Miso 15€ 🌿

brodo: verdure al miso / cottura 4h / rotondo, vegetale e umami

topping: tofu fritto, ajitama, funghi shiitake, kanpyo, menma, aonegi

Tonkotsu 17€ ★

brodo: maiale / cottura 16h / ricco, setoso e avvolgente

topping: chashu, ajitama, karashi takana, mais, aonegi, sesamo, pepe bourbon

Ryoshi 18€

brodo: pesce e verdure / cottura 6h / elegante e dal gusto marino

topping: selezione di pescato, katsuobushi, naruto, alga wakame, pak choi, aonegi*

extra pasta +2€ extra chashu +3€ extra pesce +4€ extra ajitama +2€

YAKISOBA

Noodles di frumento alla piastra con verdure croccanti, in salsa yakisoba.

Serviti con polvere di alga nori e zenzero rosso marinato.

Buta 14€ ★

coppa di maiale

Tori 14€

pollo teriyaki

Yasai 13€ 🌿

tofu e verdure

Kaisen 15€

gamberone e polpo



*disponibili anche in versione gluten free:
con **vermicelli di soia**
e la nostra **salsa teriyaki** senza glutine*

NIGIRI il più iconico dei sushi porzioni da 2 / 8 pezzi

i protagonisti interpretazioni gourmet del nigiri



Chutoro Zuke	tonno rosso^ marinato e scottato, kizami wasabi°	7€ 21€
Hotate	capasanta° alla fiamma, yuzu kosho°	6€ 18€
Hamachi	ricciola°, miso allo yuzu, foglia di shiso	6€ 18€
Amaebi	gambero rosso° di Mazara, ikura°, maionese agrumata	7€ 21€
Shibo kimo	salmone^ e foie gras alla fiamma, salsa teriyaki	7€ 21€

i classici essenziali, intramontabili

Sake	salmone^	5€ 15€
Ebi	gambero° al vapore	5€ 15€
Unagi	anguilla grigliata°	6€ 18€
Maguro	tonno pinna gialla°	5€ 15€
Tako	polpo°	6€ 18€
Tamago	omelette dolce°	5€ 15€
Avocado	avocado	4€ 12€



il tonno rosso il re del sushi, nella sua forma più pura, servito con kizami wasabi°

Akami	il taglio^ più rosso e magro, minerale e umami	7€ 21€
Otoro	il taglio^ più pregiato della ventresca, alla fiamma	8€ 24€

nigiri set un viaggio tra classici e specialità

Kurosawa	una coppia per tipo dei «protagonisti»	10pz 24€
Ran	sake, ebi, maguro, tako, tamago	10pz 16€
7 samurai	chutoro zuke, hotate, hamachi, sake, ebi, tako, unagi	7pz 16€

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

i classici semplici, puri

Sake	salmone^	5€ 15€
Amaebi	gambero rosso° di Mazara	7€ 21€
Maguro	tonno pinna gialla°	5€ 15€
Hamachi	ricciola°	7€ 21€



il tonno rosso tagli selezionati di blue-fin, equilibrio perfetto tra grassezza e umami



Akami	il taglio più rosso e magro, minerale e umami	7€ 21€
Chutoro	taglio di grassezza intermedia, morbido ed equilibrato	8€ 24€
Otoro	il taglio più pregiato della ventresca, ricco e burroso	8€ 24€

sashimi set combinazioni di filetti di pesce con riso a parte

Sashimi Yon	sake, maguro, hamachi	9pz 14€
Sashimi Go	sake, maguro, hamachi, amaebi	12pz 20€
Sashimi Roku	solo tonno rosso: akami, chutoro, otoro, kizami wasabi°	6pz 18€



JAPS! URAMAKI

inside-out roll con sesamo

porzioni da 4 | 8 pezzi

Sexy Tobiko 8€ | 15€

salmone[^] crudo e piastrato, tobiko°, kizami wasabi°, maionese, verde del cipollotto, estratto di yuzu



Zuke 9€ | 17€

tonno rosso[^] declinato in akami e chutoro zuke (ventresca marinata), avocado, kizami wasabi°

Kaiju 8€ | 15€

gambero° in tempura, anguilla grigliata°, tobiko°, insalata, furikake al tamago, salsa teriyaki



Kraken 8€ | 15€



polpo°, katsuobushi, maionese, insalata, verde del cipollotto, salsa teriyaki

Golden Chicken 6€ | 11€

pollo croccante in panko, philadelphia, insalata, tempura crunch

Salmon Extreme 8€ | 15€

salmone crudo[^], affumicato e in tempura[^], erba cipollina

Over the Rainbow 7€ | 13€



gambero° al vapore avvolto in filetti di salmone[^] crudo, tonno° pinna gialla e avocado, salsa chili

Ultragambero 7€ | 13€



gamberone° grigliato, polvere di gambero rosso, philadelphia, avocado, insalata, cipollotto, salsa teriyaki



Sicilyssimo 8€ | 15€



gambero rosso° di Mazara, ikura°, avocado, maionese, erba cipollina

Kunsei 7€ | 13€



salmone affumicato, gambero° in tempura, phila, maio piccantina, salsa teriyaki, erba cipollina

Hot&Cold 8€ | 15€



tonno pinna gialla° crudo e piastrato, avocado, phila, tempura crunch, maio piccantina e salsa teriyaki

Alexander 7€ | 13€



gambero° al vapore e in tempura, avocado, insalata, maio piccantina, salsa teriyaki, cipollina, zeste di limone

Godzilla 7€ | 13€



tonno pinna gialla° grigliato e in tartare, avocado, zenzero, salsa ponzu, maionese, katsuobushi

Sumo 9€ | 17€



ricciola° piastrata, composta di habanero, avocado, phila, salsa teriyaki, verde del cipollotto, pepe bourbon

Shiso 6€ | 11€



foglia di shiso, zucchina grigliata, avocado, phila, miso allo yuzu, chutney di cipolla rossa, granella di mandorle



Gogo 9€ | 17€



gambero rosso° di Mazara, capasanta°, succo di yuzu, avocado, maionese, pepe bourbon, zeste di limone

Ebi Wan Kenobi 7€ | 13€

gamberone° grigliato e in tempura, phila, insalata, chutney di cipolla rossa, salsa ponzu, tempura crunch

Tuna+Maio 6€ | 11€



tonno all'olio, maionese, porro, cetriolo, salsa teriyaki, crunch di cipolla fritta

7€ | 13€

**Salmon Phila, Ebi Phila
Salmon+Avocado, Spicy Salmon**



HOSOMAKI

piccoli roll di alga e riso

porzioni da 4 / 12 pezzi

Sake 🍣	salmone^	5€ 11€
Tekka 🍣	tonno pinna gialla°	5€ 11€
Ebi 🍣🍲	gambero° al vapore	5€ 11€
Unagi 🍣🍲	anguilla grigliata°	5€ 11€
Akami	tonno rosso^, kizami°	6€ 14€
King Ebi 🍣🍲	gamberone°, maionese	5€ 11€
Avocado 🍣🌿	avocado	4€ 9€
Kappa 🍣🌿	cetriolo	4€ 9€



FUTOMAKI

grandi roll di alga e riso, porzioni da 4 pezzi

Crazy Tempura	gambero° in tempura, avocado, cetriolo, insalata	7€
Wabi-Sabi	salmone^, tonno pinna gialla°, cetriolo, maionese, kizami wasabi° 🌿	7€
Veggie 🍣🌿	verdure miste, alga wakame	5€
Smokie 🍣	salmone affumicato, phila	6€
Spicy Tuna 🍣🌶️	tonno pinna gialla°, maio piccantina	6€
Salmon Avocado 🍣		6€

GUNKAN barchetta d'alga e riso

porzioni da 2 / 6 pezzi



Chutoro	tonno rosso^ marinato, kizami wasabi° 🌿	8€ 18€
Hotate 🍣★	capasanta°, salsa ponzu, erba cipollina	7€ 16€
Sicily 🍣	gambero rosso° di Mazara, maio spicy	8€ 18€
Ikura 🍣	caviale° di salmone (o trota s.d.)	8€ 18€
Ebi Extreme 🍣🍲	gambero al vapore°, philadelphia	6€ 14€
Tobiko	uova° di pesce volante	6€ 14€
Spicy Salmon 🍣🌶️	salmone^, maio piccantina	6€ 14€
Spicy Tuna 🍣🌶️	tonno pinna gialla°, maio piccantina	7€ 16€

TEMAKI cono di alga e riso con sesamo

al pezzo

Tsukiji 🍣	6€ salmone^, avocado
Kuromon 🍣🌶️	6€ tonno pinna gialla°, maio piccantina
Nishiki	6€ pollo in panko, philadelphia, insalata
Omicho 🍣	8€ gambero rosso° di Mazara, ikura°, maio, avocado
Akashi 🍣	7€ capasanta°, salsa ponzu, cetriolo, pepe aromatico
Shimizu 🍣	7€ polpo°, katsuobushi, maionese, teriyaki, cipollotto
Chutoro	8€ tonno rosso^ marinato e scottato, kizami wasabi° 🌿
Otoro ★	9€ ventresca di tonno rosso^, soia, cipollina, zenzero, kizami wasabi° 🌿



ONIGIRI tipico spuntino di riso e alga

porzioni da 2 pezzi

Nami 🍣	7€ tonno all'olio, maionese, porro, crunch di cipolla fritta
Sanji 🍣🍲	7€ gamberone° grigliato, philadelphia, salsa teriyaki, polvere di gambero rosso
Zoro 🍣★	8€ salmone^ grigliato, estratto di yuzu, furikake al tamago 🌿
Mugiwara 🍣	8€ polpo°, maionese, salsa teriyaki, cipollotto, katsuobushi
Kaido 🍣🌿	6€ avocado, daikon marinato, chutney di cipolla rossa, granella di mandorle



COMBINAZIONI



nigiri set *un viaggio tra classici e specialità*

Kurosawa ★	una coppia per tipo dei «protagonisti»	10pz	24€
Ran 🌿	sake, ebi, maguro, tako, tamago	10pz	16€
7 samurai	chutoro zuke, hotate, hamachi, sake, ebi, tako, unagi	7pz	16€

sashimi set *combinazioni di filetti di pesce con riso a parte*

Sashimi Yon 🌿	sake, maguro, hamachi	9pz	14€
Sashimi Go 🌿	sake, maguro, hamachi, amaebi	12pz	20€
Sashimi Roku	solo tonno rosso: akami, chutoro, otoro, kizami wasabi°	6pz	18€

sushi e sashimi set *combinazioni di nigiri, roll e filetti di pesce*

Sushi + Sashimi 🌿	sashimi, nigiri, hosomaki	14pz	18€
Sushi + Sashimi party 🌿	sashimi, nigiri, uramaki, hosomaki, futomaki	48pz	60€

Viaggio a Tokyo ★

un percorso sensoriale attraverso i 3 diversi tagli di tonno rosso^: akami, chutoro e otoro declinati in sashimi, nigiri e hosomaki, serviti con kizami wasabi°🌿



chiisai | 10pz **24€**

ooki | 16pz **32€**

sushi set *combinazioni di nigiri e roll* 🌿

Sushi San	nigiri, uramaki, hosomaki, futomaki	20pz	22€
Sushi Ni	nigiri, uramaki, hosomaki, futomaki	14pz	17€
Sushi Ichi	nigiri, uramaki, hosomaki	8pz	12€
Sushi Party	nigiri, uramaki, hosomaki, gunkan	50pz	60€
Salmon Madness	nigiri, uramaki, hosomaki solo salmone	10pz	12€
Vegetarian Sushi 🌱	nigiri, uramaki, hosomaki, futomaki	14pz	12€

roll set *combinazioni di uramaki, hosomaki, futomaki*

Top of the Roll Easy 🌿	salmon+avocado, ebi phila, tuna maio	12pz	15€
Top of the Roll Original 🌶️	salmon extreme, alexander, hot&cold	12pz	19€

Maki Party Classic 🌿	48pz	52€	Maki Party Deluxe 🌶️	48pz	60€
-----------------------------	------	------------	-----------------------------	------	------------

hoso (sake, tekka),
futo (smokie, ebi),
ura (salmon+avo, ebi phila, tuna maio)

hoso (king ebi, tekka),
futo (crazy tempura, smokie),
ura (salmon extreme, ebi wan, hot&cold)

CHIRASHI 🌱 sashimi su riso al sesamo

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



porzione intera **18€**
mezza **10€**

TARTARE 🌱 classiche, battute al coltello

servite su ciotola di riso con semi di sesamo con maio piccantina 🌶️ ed erba cipollina o senza condimenti (su richiesta)

- Sake** salmone^
- Toshima** salmone^, avocado
- Maguro** tonno pinna gialla°
- Rainbow** ⭐ salmone^, tonno pinna gialla°, ikura°, ombrina° (o ricciola s.d.), polpo°, gambero° al vapore

TARTARE 🌱 sfiziose, battute al coltello

servite con riso a parte

- Sayuri** ⭐ **20€** gambero rosso° di Mazara, ikura°, avocado, pepe bourbon
- Tonno Rosso 20€** tonno rosso^ (akami), olio e.v.o., sale maldon



SIDES

piccoli contorni



Japs! rice 🌱🌿🍲
riso bianco con semi di sesamo

Miso soup 🌱🍲
zuppa tradizionale al miso con tofu, wakame e cipollotto

Edamame 🌱🌿🍲
baccelli di soia° al vapore, leggermente salati

Goma wakame 🌿
striscioline di alga wakame° condite al sesamo

4€

4€

4€

5€

SALAD

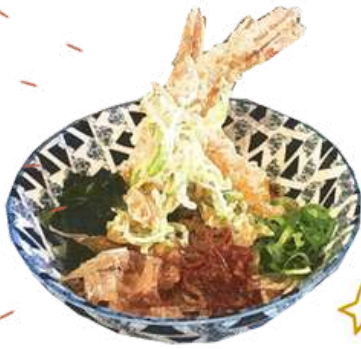
insalate



Wakame salad 🌱🌿 **5€**
alga dal gusto marino e delicato, ricca di minerali, olio al sesamo

Yuki salad 🌱🌶️ **11€**
gamberone° grigliato e avocado su songino e carote, con teriyaki e maionese piccantina

Salmon avocado salad 🌱 **11€**
sashimi di salmone^, avocado, maionese, alga wakame, olio di sesamo, salsa ponzu



TEMPURA frittura in pastella tipica

servita con salsa ponzu

di gamberoni 14€

gamberoni°, patata dolce

di verdure  12€

patata dolce, carota, zucchina



mista 16€

gamberoni°, ombrina°, polpo°, verdure

GYOZA ravioli° alla piastra

porzioni da 5 pezzi

Tori 8€

pollo e verdure

Yasai  7€

verdure miste

Kaisen 9€

gamberi e germogli di bambù



Tris 9€

assaggio dei tre tipi

(porzione da 6 pezzi)

UMI KARA specialità di mare cucinate

Sake Teriyaki  18€

salmone^ in marinatura alla soia
cotto a bassa temperatura, riso giapponese

Otoro Kubes  24€

teppanyaki di ventresca di tonno rosso^,
servito con soia agrumata, kizami°,
pak choi alla piastra, riso giapponese

Unagi Don  16€

anguilla grigliata glassata alla teriyaki,
su ciotola di riso giapponese



Tataki

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

Akami 22€

tonno rosso^, kizami° 

Salmon 18€ 

salmone^



YAMA KARA specialità di terra cucinate

Yasai Itame  13€

verdure saltate in dashi vegetale, sake e soia, riso giapponese

Tori Don 15€

sopracoscia di pollo alla piastra con salsa teriyaki, su ciotola di riso giapponese

NEW

牛丼



Takoyaki 4pz 6€

tipiche polpette di
polpo° in pastella,
maionese, salsa
otafuku, katsuobushi



riservato agli under 12

Kids bento 12€

pollo in salsa teriyaki
su riso, 1 mini onigiri,
4 hosomaki (avocado,
ebi), edamame°,
mezzo dorayaki 



SOBA



*tagliolini di grano saraceno serviti freddi,
perfetti per le giornate estive*

Zaru **13€**

da intingere in brodo umami
a base di soia (tsuyu)
e completare a piacere con rafano,
zenzero fresco grattugiato, cipollotto
e briciole di tempura

Ten-zaru veg **16€**

zaru soba accompagnati da
tempura di verdure,
anch'essa da intingere nello tsuyu

Ten-zaru **18€**

zaru soba accompagnati da
tempura di gamberi,
anch'essa da intingere nello tsuyu

Nama **18€**

ciotola di soba freddi con
gambero rosso° crudo di Mazara,
ikura, erba cipollina e foglia di shiso

*i noodles
dell'estate!*

QUALCOSA DI DOLCE...

Japanese Cotton Cheesecake 7€

L'iconica torta di Osaka°, soffice e golosa.

Con pallina di gelato 9€

Matcha Cake 6€

Torta artigianale° al tè verde matcha

Con pallina di gelato 8€

Apple Gyoza 6€

3 ravioli° fritti con ripieno di mela.

Con pallina di gelato 8€

Dorayaki 4€

Doppio pancake giapponese farcito con anko, marmellata dolce di fagioli rossi azuki.

MOCHI

i famosi dolcetti° con «guscio» di riso glutinoso

Daifuku i più tradizionali, con ripieno di anko 4€

- Shiro (al naturale)
- Kurogoma (sesamo nero)
- Yomogi (artemisia)

Ice & Chill con cuore di gelato o semifreddi 4€

- gelato al tè verde matcha
- gelato al caramello
- gelato al mango
- gelato al cocco
- gelato al lampone
- ganache al cioccolato.

Tris scegli i tuoi 3 mochi preferiti 10€

GELATI



Apple Pie (Gelateria Aria tre coni Gambero Rosso) 5€

un gelato che fa dessert, con mela caramellata



Marotto (Mara dei Boschi tre coni Gambero Rosso) 3€

gianduiotto gelato, perfetto con il caffè!

Sorbetto allo yuzu 4€

Gelato al tè verde matcha con sesamo 4€

BEVANDE ANALCOLICHE

acqua microfiltrata	naturale o gassata	a volontà
acqua San Bernardo	naturale o gassata lattina	33cl 2€
Melly's Kombucha	bevanda fermentata a base di tè verde sencha	20cl 4€
	• limone e zenzero • lime e menta piperita • fiori d'ibisco e lampone	
Ramune	gazzosa giapponese «con la biglia»	20cl 3€
Pokka / Jasmine	tè verde non zuccherato o al gelsomino	33cl 3€
Coca Cola / Zero	lattina	33cl 3€

CAFFETTERIA

tè verde sencha	thermos in sala	a volontà
tè giapponesi in teiera	• sencha con matcha • genmaicha tostato con riso e matcha • houjicha tostato	4€
caffè Illy	espresso / dek	1,5€

COPERTO E SERVIZIO

comprensivo di acqua microfiltrata
e tè verde sencha caldo a volontà

a pranzo (già incluso nel “menu pranzo”): **1€** a cena: **2,5€**

LEGENDA

- ☆ imperdibile!
- 🌿 vegetariano
- 🌶️ piccante
- 🍲 ingredienti cotti
- 🌾 piatto prodotto con ingredienti naturalmente privi di glutine
- 🌾 ingrediente con tracce di glutine, non utilizzabile su richiesta
- materia prima congelata all'origine
- ^ materia prima congelata internamente per ragioni di sicurezza alimentare o organizzative.

In particolare: 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

Per la tua sicurezza, segnala SEMPRE al nostro staff le tue intolleranze alimentari, sapremo consigliarti al meglio. Chiedi la copia cartacea o inquadra il QR code per visionare il menu con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni. NB I piatti gluten free sono indicati sul menu, tuttavia tracce di glutine possono essere riscontrate in quanto gli ambienti di lavoro prevedono anche la lavorazione di ingredienti che contengono questo allergene.

INQUADRA QUI

