

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 giapponese:

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*