

japs!

cucina giapponese

inquadra qui



scan here



le SPECIALITA' di JAPS! degasperi8

UDON e VERMICELLI

Gli **udon** sono tagliatelle giapponesi spesse, elastiche e leggermente gommose, a base di farina di grano. Hanno una sezione rotonda, di colore bianco e una consistenza morbida ma compatta, tipica della tradizione culinaria nipponica.

I **vermicelli di soia** sono tagliolini sottili e trasparenti ricavati dal fagiolo mungo.

Hanno una consistenza leggera ed elastica, con una superficie liscia, ideali per assorbire i sapori dei piatti in cui sono utilizzati. Perfetti per una dieta gluten-free.

1 scegli il tuo noodle alla piastra preferito tra:

Yaki Udon

Vermicelli di Soia 

2 abbinalo a uno dei nostri condimenti, a base di verdure di stagione:

tempura di gamberoni 14€ 

gamberoni° in pastella, katsuobushi (nuvole di tonnetto)

salmone grigliato 13€ 

ragù bianco di salmone^

pollo teriyaki 12€ 

pollo alla piastra in salsa teriyaki

tofu e verdure 12€  

gamberoni grigliati 13€ 

gamberoni° alla piastra, katsuobushi



ONSEN SOBA

Tagliolini di grano saraceno serviti in brodo giapponese aromatico caldo.



Kake 12€ 

tofu, pak choi,
aonagi (parte verde del cipollotto),
shichimi (spezie giapponesi)

Ebi Ten 15€ 

tempura di gamberone°, pak choi,
naruto° (salame di pesce), aonagi,
katsuobushi (nuvole di tonnetto)