japs! cucina giapponese

le specialità di Japs! Moncalieri

inquadra qui

scan here

WAGYU

Il manzo più pregiato al mondo, autentico giapponese marezzatura A5

Wagyu Kubes 32€
teppanyaki di controfiletto° (100 gr), pak choi piastrato, riso



Nigiri di Wagyu° *2pz* **8€** *8pz* **24€**
scottati alla fiamma, serviti con kizami wasabi°

Tartare di Wagyu^ 22€
al coltello, tuorlo d'uovo fritto, pak choi alla piastra, riso

Zeppin Gyoza 14€
6 ravioli^ fatti in casa con ripieno di wagyu^ e fassona, pak choi, cipollotto e zenzero

RAMEN

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

Topping giapponesi:
ajitama: uovo marinato mi-cuit
aonegi: foglia di cipollotto (parte verde)
chashu: capocollo brasato
karashi takana: foglie di senape marinate
menma: germogli di bambù fermentati
tobanjan: salsa piccante di fave fermentate



Shoyu 16€ *extra: pasta **+2€**, ajitama **+2€**, chashu **+3€***
brodo: pollo, vitello e maiale con soia / cottura 12h / profondo e bilanciato
topping: chashu, ajitama, pak choi, karashi takana, aonegi, pepe bourbon

Wagyu Tantan 18€ *extra: pasta **+2€**, ajitama **+2€***
brodo: pollo, vitello e maiale / cottura 12h / denso e speziato, dal carattere deciso
topping: trita wagyu e fassona^, ajitama, pak choi, menma, aonegi, tobanjan, shichimi

Miso 15€ *extra: pasta **+2€**, ajitama **+2€***
brodo: verdure al miso / cottura 4h / rotondo, vegetale e umami
topping: tofu fritto, ajitama, funghi shiitake, zucca giapponese, menma, aonegi

Wagyu 22€ *extra: pasta **+2€**, uovo fritto **+2€**, wagyu **+8€***
brodo: pollo, vitello e maiale / cottura 14h / ricco, setoso e avvolgente
topping: wagyu^ in purezza, trita wagyu e fassona^, tuorlo d'uovo fritto, funghi shiitake, karashi takana, aonegi, pepe bourbon

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°	**6€ | 18€**
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°	**6€ | 18€**
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 **7€**
gambero° in tempura, avocado, cetriolo, insalata

Wabi-Sabi **7€**
salmone^, tonno pinna gialla°, cetriolo, maionese, kizami wasabi°

Veggie **5€**
verdure miste, alga wakame

Smokie **6€**
salmone affumicato, phila

Spicy Tuna **6€**
tonno pinna gialla°, maio piccantina

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€**

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

Maki Party Deluxe 48pz **60€**

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 **4€**
riso bianco con semi di sesamo

Miso soup **4€**
zuppa tradizionale al miso con tofu, wakame e cipollotto

Edamame **4€**
baccelli di soia° al vapore, leggermente salati

Goma wakame **5€**
striscioline di alga wakame° condite al sesamo

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, fungo shiitake

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 Don **18€**
salmone^ in marinatura alla soia
cotto a bassa temperatura, su ciotola di 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

牛乞冲天

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

japs! cucina giapponese

I DESSERT

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, spolverata di cannella
*con pallina di gelato **8€***

Anko Daifuku **5€**
grande mochi tradizionale con ripieno di anko (composta dolce di fagiolo rosso azuki), scegli tra:
shirogoma (sesamo bianco), kuromame (fagioli di soia nera)

Cream Daifuku **5€**
grande mochi con ripieno di morbida crema, scegli tra:
yuzu (bergamotto giapponese), tè verde matcha

Ikinari Dango **6€**
gnocco di patata dolce e anko in sottile foglia di frumento e riso glutinoso, servito caldo

Dorayaki **4€**
doppio pancake giapponese farcito con anko

Yukimi Mochi **4€**
con cuore di gelato e semifreddi, scegli tra:
tè verde, caramello, mango, cocco, lampone, ganache al cioccolato

Yukimi Tris **10€**
scegli i tuoi 3 yukimi mochi preferiti

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*	**4€**
	• *genmaicha | tostato con riso e matcha*	
	• *houjicha |tostato*	
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
- piccantino
- 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