

japs!

cucina giapponese

inquadra qui



scan here



le SPECIALITA' di JAPS! moncalieri47

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

kanpyo: zucca giapponese marinata

karashi takana: foglie di senape marinate

menma: germogli di bambù fermentati

shichimi: peperoncino e spezie giapponesi

tobanjan: salsa piccante a base 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 20€

extra: pasta +2€, uovo fritto +2€, wagyu +6€

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

WAGYU



Il manzo più pregiato al mondo, autentico giapponese marezatura 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°

Wagyu shabu shabu 18€



albese di wagyu° da intingere in brodo caldo aromatico

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

