japs! cucina giapponese

le SPECIALITA' per la consegna a domicilio

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 chashu +3€ ***extra pesce +4€***

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

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

Unagi Don **16€**
anguilla grigliata glassata alla teriyaki,
su ciotola di riso giapponese

NEW

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

NEW

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

BEVANDE ANALCOLICHE

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€**

japs! cucina giapponese

MENU PRANZO



disponibile dal lunedì al venerdì
bevanda a scelta tra acqua e tè verde in lattina

LIGHT 14€

miso soup o edamame°
+ 1 **menu leggero** a scelta:

Salad
Yuki Salad
(con gambero)
+
3 gyoza° Kaisen
(gambero)

Veggie
roll Shiso 8pz
(vegetariano con phila)
+
3 gyoza° Yasai
(verdure)

Chicken
roll Golden Chicken 8pz
(pollo croccante e phila)
+
3 gyoza° Tori
(pollo)

SUSHI 16€

miso soup o edamame°
+ 1 **menu sushi** a scelta:

Mix
14 pezzi misti:
4 nigiri
4 uramaki
4 hoso + 2 futomaki

Roll
12 uramaki:
4 salmon extreme
4 alexander
4 hot & cold

Chirashi
9 sashimi misti
+ ikura
su ciotola di riso

FISH BENTO 18€

miso soup o edamame°
+ 3 **gyoza° kaisen** (gambero)
+ 1 **piatto combinato con piccoli contorni e dessert**, scegli tra:

Salmon Filet
salmone^ cotto
a bassa temperatura

Salmon Tataki
filetto di salmone^
alla piastra

Tuna Tataki
filetto alla piastra
di tonno pinna gialla°

japs! cucina giapponese

QUALCOSA DI DOLCE...

Japanese Cotton Cheesecake **7€**
L'iconica torta di Osaka°, soffice e golosa.

Matcha Cake **6€**
Torta artigianale° al tè verde matcha

Apple Gyoza **6€**
3 ravioli° fritti con ripieno di mela.

Dorayaki **4€**
Doppio pancake giapponese farcito con anko, marmellata dolce di fagioli rossi azuki.

Ikinari Dango **6€**
Gnocco di patata dolce e anko in sottile foglia di frumento e riso glutinoso.

MOCHI

i famosi dolcetti° con «guscio» di riso glutinoso

Daifuku i più tradizionali, con ripieno di anko **5€**
- Shirogoma (sesamo bianco)
- Kuromame (fagioli di soia nera)

Cream Daifuku ripieni di morbida crema **5€**
- yuzu
- tè verde matcha

Chill semifreddi **4€**
- ganache al cioccolato.

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. Sul sito è disponibile il quaderno 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.**