

## MANUALE DEGLI INGREDIENTI e ALLERGENI

In ottemperanza al regolamento CEE 1169/2011, Japs! fornisce al consumatore un manuale degli ingredienti di tutti i prodotti destinati alla vendita. Tale manuale è incentrato sulla presenza di allergeni in tali prodotti, e viene inteso come supporto per guidare il consumatore verso una scelta più trasparente.

È però importante notare che in alcuni prodotti possono essere presenti tracce di allergeni non segnalati, poiché la lavorazione di tali prodotti avviene in ambienti che possono riscontrare la presenza di tali allergeni.

In caso di intolleranze alimentari, è importante comunicarlo tempestivamente allo staff, che saprà consigliare il consumatore sulle scelte più indicate.

### **Lista dei principali allergeni e legenda:**

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppiibridati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, nocidel Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kgo 10 mg/l espressi come SO
13. Molluschi e prodotti a base di mollusco
14. Lupini e prodotti a base di lupini

(\*) può contenere tracce di

¤ ingrediente base crf. ingredienti base e semilavorati (alla fine del menu)

^semilavorato crf. ingredienti base e semilavorati (alla fine del menu)

## LE SPECIALITA' di JAPS! dante53

### RAMEN

**Shoyu** **1 - (2) - 3 - (4) - 6 - 10 - 11**

Brodo di carne miste^, tare per shoyu ramen^, negi oil^, pasta ramen^, chashu^, uovo marinato^, pak choi, cipollotto, karashi takana^, pepe, fili di peperoncino, alga nori^.

**Tantan** **1 - (2) - 3 - (4) - 6 - 11**

Brodo di carne miste^, tare paitan^, pasta ramen^, chashu^, uovo marinato^, pak choi, cipollotto, menma^, la-yu^, shichimi^, fili di peperoncino, alga nori^.

**extra spicy:** salsa tobjanjan^

**Miso** **1 - (2) - 3 - (4) - 6 - 9 - 11**

Brodo vegetale^, tare per miso ramen^, negi oil^, pasta ramen^, tofu^, uovo marinato^, fungo shiitake, cipollotto, menma^, kanpyo^, fili di peperoncino, alga nori^.

**Tonkotsu** **1 - 3 - 4 - 6 - 10 - 11**

Brodo di maiale^, tare paitan^, negi oil^, pasta ramen^, coppa di maiale marinata^, uovo marinato^, mais, cipollotto, karashi takana^, pepe, sesamo^, fili di peperoncino.

**Ryoshi** **1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 11**

Brodo vegetale^, dashi, pasta ramen^, gambero coda^, ombirina, tonno pinna gialla^, polpo^, naruto^, cipollotto, pakchoi, alga wakame^, katsuobushi^, fili di peperoncino, pepe voatsi.

## **YAKISOBA**

### **Yakisoba Buta**

**1 - 4 - 6**

Pasta yakisobaº, salsa yakisobaº, salsa yakisoba bustaº, soia gluten freeº, salsa teriyaki^, dashiº, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semiº, pepe nero, aonoriº, beni shogaº, chashu^, funghi shiitake

### **Yakisoba kaisen**

**1 - 2 - 4 - 6**

Pasta yakisobaº, salsa yakisobaº, salsa yakisoba bustaº, soia gluten freeº, salsa teriyaki^, dashiº, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semiº, pepe nero, aonoriº, beni shogaº, gambero codaº, polpoº

### **Yakisoba Yasai**

**1 - 4 - 6**

Pasta yakisobaº, salsa yakisobaº, salsa yakisoba bustaº, soia gluten freeº, salsa teriyaki^, dashiº, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semiº, pepe nero, aonoriº, beni shogaº, tofu fritto^, funghi shiitake

### **Yakisoba Tori**

**1 - 4 - 6**

Pasta yakisobaº, salsa yakisobaº, salsa yakisoba bustaº, soia gluten freeº, salsa teriyaki^, dashiº, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semiº, pepe nero, aonoriº, beni shogaº, pollo cbt^, funghi shiitake

## YAKISOBA VERMICELLI

### **Yakisoba Buta Vermicelli**

**4 - 6**

Vermicelli di soiaº , soia gluten freeº, salsa teriyaki^, dashiº, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semiº, pepe nero, aonoriº, beni shogaº, chashu^, funghi shiitake

### **Yakisoba kaisen Vermicelli**

**4 - 6**

Vermicelli di soiaº , soia gluten freeº, salsa teriyaki^, dashiº, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semiº, pepe nero, aonoriº, beni shogaº, gambero codaº, polpoº

### **Yakisoba Yasai Vermicelli**

**4 - 6**

Vermicelli di soiaº , soia gluten freeº, salsa teriyaki^, dashiº, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semiº, pepe nero, aonoriº, beni shogaº, tofu fritto^, funghi shiitake

### **Yakisoba Tori Vermicelli**

**4 - 6**

Vermicelli di soiaº, soia gluten freeº, salsa teriyaki^, dashiº, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semiº, pepe nero, aonoriº, beni shogaº, pollo cbt^, funghi shiitake

**japs!**

# **LE SPECIALITA' di JAPS! degasperi8**

## **YAKI-UDON**

### **con tempura di gamberoni**

**1 - 2 - 4 - 6 - 12**

Udon<sup>o</sup>, gambero in tempura<sup>^</sup>, gambero grigliato<sup>^</sup>, salsa teriyaki<sup>^</sup>, dashi<sup>o</sup>, katsuobushi<sup>o</sup>, olio di semi, cipolla, porro, carota, zucchina, cavolo verza, brodo vegetale<sup>^</sup>, pepe.

### **con salmone grigliato**

**1 - 4 - 6**

Udon<sup>o</sup>, salmone, brodo vegetale<sup>^</sup>, zucchina, carota, porro, dashi<sup>o</sup>, salsa teriyaki<sup>^</sup>.

### **con pollo teriyaki**

**1 - 6**

Udon<sup>o</sup>, pollo, salsa teriyaki<sup>^</sup>, olio di semi, cipolla, porro, carota, zucchina, cavolo verza, brodo vegetale<sup>^</sup>, pepe.

### **con tofu e verdure**

**1 - 6**

Udon<sup>o</sup>, tofu<sup>o</sup>, salsa teriyaki<sup>^</sup>, olio di semi, cipolla, porro, carota, zucchina, cavolo verza, brodo vegetale<sup>^</sup>.

### **con gamberoni grigliati**

**1 - 2 - 4 - 6 - 12**

Udon<sup>o</sup>, gamberone<sup>o</sup>, dashi<sup>o</sup>, katsuobushi<sup>o</sup>, olio di semi, cipolla, porro, carota, zucchina, cavolo verza, brodo vegetale<sup>^</sup>.

## VERMICELLI DI SOIA

### **con tempura di gamberoni**

**1 - 2 - 4 - 6 - 12**

Vermicelli<sup>o</sup>, gambero in tempura<sup>^</sup>, gambero grigliato<sup>^</sup>, salsa teriyaki<sup>^</sup>, dashi<sup>o</sup>, katsuobushi<sup>o</sup>, olio di semi, cipolla, porro, carota, zucchina, cavolo verza, brodo vegetale<sup>^</sup>, pepe.

### **con salmone grigliato**

**4 - 6**

Vermicelli<sup>o</sup>, salmone, brodo vegetale<sup>^</sup>, zucchina, carota, porro, dashi<sup>o</sup>, salsa teriyaki<sup>^</sup>.

### **con pollo teriyaki**

**6**

Vermicelli<sup>o</sup>, pollo, salsa teriyaki<sup>^</sup>, olio di semi, cipolla, porro, carota, zucchina, cavolo verza, brodo vegetale<sup>^</sup>, pepe.

### **con tofu e verdure**

**6**

Vermicelli<sup>o</sup>, tofu<sup>o</sup>, salsa teriyaki<sup>^</sup>, olio di semi, cipolla, porro, carota, zucchina, cavolo verza, brodo vegetale<sup>^</sup>.

### **con gamberoni grigliati**

**2 - 4 - 6 - 12**

Vermicelli<sup>o</sup>, gamberone<sup>o</sup>, dashi<sup>o</sup>, katsuobushi<sup>o</sup>, olio di semi, cipolla, porro, carota, zucchina, cavolo verza, brodo vegetale<sup>^</sup>.

## ONSEN SOBA

### **Kake**

**1 - 6 - 11**

Pasta soba<sup>o</sup>, acqua, salsa tsuyu<sup>o</sup>, mirin<sup>o</sup>, tofu fritto<sup>^</sup>, pakchoi, cipollotto, shichimi<sup>^</sup>.

### **Ebi Ten**

**1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 11 - 12**

Pasta soba<sup>o</sup>, acqua, salsa tsuyu<sup>o</sup>, mirin<sup>o</sup>, gambero in tempura<sup>^</sup>, naruto<sup>o</sup>, alga wakame<sup>o</sup>, cipollotto, shichimi<sup>o</sup>, katsuobushi<sup>o</sup>

## LE SPECIALITA' di JAPS! moncalieri47

### RAMEN

**Shoyu** **1 - (2) - 3 - (4) - 6 - 10 - 11**

Brodo di carne miste^, tare per shoyu ramen^, negi oil^, pasta ramen^, chashu^, uovo marinato^, pak choi, cipollotto, karashi takana^, pepe, fili di peperoncino, alga nori^.

**Wagyu Tantan** **1 - (2) - 3 - (4) - 6 - 11**

Brodo di carni miste^, tare paitan^, pasta ramen^, trita di wagyu e fassona^, uovo marinato^, pak choi, cipollotto, menma^, la-yu^, shichimi^, fili di peperoncino, alga nori^.

**Miso** **1 - (2) - 3 - (4) - 6 - 9 - 11**

Brodo vegetale^, tare per miso ramen^, negi oil^, pasta ramen^, tofu^, uovo marinato^, fungo shiitake, cipollotto, menma^, kanpyo^, fili di peperoncino, alga nori^.

**Wagyu Ramen** **1 - (2) - 3 - (4) - 6 - 10 - 11**

Brodo di carni miste^, tare paitan^, Pasta ramen^, fettine di carne wagyu^, trita di wagyu e fassona^, funghi shiitake, tuorlo fritto^, cipollotto, karashi takana^, fili di peperoncino, alga nori^.

## WAGYU

### **Wagyu Nigiri**

**1 - 4 - 6**

Riso condito^, carne bovina wagyu^, kizami wasabi^, sale maldon, salsa ponzu^, pepe.

### **Wagyu Kubes**

**1 - 4 - 6**

Riso non condito condito^, wagyu steak^, salsa ponzu, germogli deco, kizami wasabi, sale maldon, pepe voatsi, pakchoi,

### **Wagyu Shabu Shabu**

**1-6-11**

Brodo vegetale^, wagyu yakiniku^, tare per miso ramen^, sale maldon

### **Zeppin Gyoza**

**1 - 6**

Trita di fassona e wagyu^, pakchoi, zenzero, cipollotto, sale, pepe voatsi, germogli di soia, pasta per gyoza^.

### **Wagyu Tartare**

**1 - 3 - 6**

Carne bovina wagyu^, tuorlo fritto^, pakchoi, usukuchi^, riso condito^.

japs!

## NIGIRI

Tutti: riso condito^

<b>Akami</b>	tonno rosso, kizami wasabi^.	<b>1 - 4 - 6</b>
<b>Amaebi</b>	gambero rosso*, (alga nori^), maionese agrumata^, ikura^.	<b>2 - 3 - 4 - 12</b>
<b>Avocado</b>	avocado	
<b>Chutoro Zuke</b>	chutoro zuke^, kizami wasabi^.	<b>1 - 2 - 4 - 6 - (13)</b>
<b>Ebi</b>	gambero*	<b>2 - 12</b>
<b>Hamachi</b>	ricciola*, salsa yuzu miso^, shiso	<b>4 - 6</b>
<b>Hotate</b>	capasanta*, yuzu kosho^	<b>13</b>
<b>Maguro</b>	tonno pinna gialla*	<b>4</b>
<b>Otoro</b>	ventresca di t. rosso, kizami wasabi^.	<b>1 - 4 - 6</b>
<b>Sake</b>	salmone	<b>4</b>
<b>Shibo kimo</b>	salmon, foie gras^, salsa teriyaki^	<b>4 - 6</b>
<b>Tako</b>	polpo*, alga nori^	<b>(2) - (4) - 13</b>
<b>Tamago</b>	tamago^, alga nori^	<b>(1) - (2) - 3 - (4) - 6 - (7)</b>
<b>Unagi</b>	unagi^, alga nori^	<b>(1) - (2) - 4 - 6</b>
Fuori menu: <b>Shime saba</b> sgombro marinato^.		<b>4</b>

## SASHIMI

<b>Akami</b>	tonno rosso, kizami wasabi^.	<b>1 - 4 - 6</b>
<b>Amaebi</b>	gambero rosso*.	<b>2 - 12</b>
<b>Hamachi</b>	ricciola*	<b>4</b>
<b>Maguro</b>	tonno pinna gialla*	<b>4</b>
<b>Sake</b>	salmone	<b>4</b>
<b>Chutoro</b>	ventresca di t. rosso, kizami wasabi^.	<b>1 - 4 - 6</b>
<b>Otoro</b>	ventresca di t. rosso, kizami wasabi^.	<b>1 - 4 - 6</b>

## URAMAKI

Tutti: riso condito^, alga nori^, sesamo **(2) - (4) - 11**

**Alexander** **1 - 2 - 3 - 6 - 12**

Gambero in tempura^, insalata, salsa spicy^, briciole di tempura^, erba cipollina, avocado, scorza di limone, gambero^, salsa teriyaki^.

**Ebi Phila** **2 - 7 - 12**

Gambero, philadelphia^, avocado, insalata, sesamo.

**Ebi Wan Kenobi** **1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 12**

Gambero grigliato^, gambero in tempura^, salsa ponzu^, marmellata di cipolla^, philadelphia^, insalata, briciole di tempura^.

**Godzilla** **3 - 4 - 6**

Tonno pinna gialla\*, avocado, maionese^, zenzero, salsa ponzu^, katsuobushi^.

**Gogo** **2 - 3 - 4 - 12 - 13**

Capasanta\*, gambero rosso\*, succo di yuzu^, prezzemolo, pepe, avocado, maionese^, scorza di limone.

**Golden Chicken** **1 - 3 - 6 - 7**

Pollo in panko^, philadelphia^, briciole di tempura^, insalata.

**Hot&Cold** **1 - 3 - 4 - 6 - 7**

Tonno pinna gialla\*, avocado, philadelphia^, briciole di tempura^, salsa teriyaki^, salsa spicy^.

**Kaiju** **1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 12**

Gambero in tempura^, insalata, unagi^, salsa teriyaki^, tobiko^, furikake al tamago^.

**Kraken** **3 - 4 - 6 - 13**

Polpo, cipollotto, maionese^, salsa teriyaki^, katsuobushi^, insalata.

**Kunsei** **1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 12**

Salmone affumicato^, gambero in tempura^, philadelphia^, salsa spicy^, salsa teriyaki^, erba cipollina.

**Over The Rainbow** **2 - 4 - 12**

Gambero, salmone, tonno, avocado, salsa hot chili^.

# japs!

## **Salmon & Avocado**

**4**

Salmone, avocado.

## **Salmon Extreme**

**1 - 4**

Salmone affumicato<sup>o</sup>, salmone in tempura<sup>^</sup>, salmone, erba cipollina.

## **Salmon Philadelphia**

**4 - 7**

Salmone, philadelphia<sup>o</sup>, avocado, insalata.

## **Sexy Tobiko**

**1 - 3 - 4 - 6**

Salmone, olio allo yuzu<sup>o</sup>, salsa di soia gluten free<sup>o</sup>, cipollotto, tobiko<sup>o</sup>, maionese<sup>o</sup>, kizami wasabi<sup>o</sup>, peperoncino in fili.

## **Shiso**

**6 - 7 - 8**

Zucchina grigliata, shiso, salsa yuzu miso<sup>^</sup>, philadelphia, marmellata di cipolla<sup>^</sup>, granella di mandorle.

## **Sicilyssimo**

**2 - 3 - 4 - 12**

Gambero rosso\*, ikura<sup>o</sup>, avocado, maionese<sup>o</sup>, erba cipollina.

## **Spicy Salmon / Tuna**

**3 - 4**

Salmone o tonno pinna gialla\*, salsa spicy<sup>^</sup>.

## **Sumo**

**4 - 6 - 7**

Ricciola, composta di habanero<sup>^</sup>, philadelphia<sup>o</sup>, avocado, salsa teriyaki<sup>^</sup>, cipollotto, pepe.

## **Tataki**

**4 - 7**

Tonno pinna gialla\*, philadelphia<sup>o</sup>, avocado.

## **Tuna Maio 2.0**

**3 - 4 - 6**

Tonno all'olio<sup>o</sup>, cipolla, porro, maionese<sup>o</sup>, cetriolo, cipolla fritta<sup>o</sup>, salsa teriyaki<sup>^</sup>.

## **Ultragambero**

**2 - 6 - 7 - 12**

Gambero grigliato<sup>^</sup>, polvere di gambero rosso<sup>^</sup>, philadelphia<sup>o</sup>, avocado, salsa teriyaki<sup>^</sup>, cipollotto, insalata.

## **Zuke**

**1 - 2 - 4 - 6 - (13)**

Tonno rosso, chutoro zuke<sup>^</sup>, avocado, kizami wasabi.

japs!

## HOSOMAKI

Tutti: riso condito^, alga nori^	(2) - (4)
<b>Akami</b>	tonno rosso kizami wasabi^.
<b>Avocado</b>	avocado
<b>Cetriolo</b>	cetriolo
<b>Ebi</b>	gambero*
<b>King Ebi</b>	gambero grigliato^, maionese^.
<b>Sake</b>	salmon
<b>Tekka</b>	tonno pinna gialla*
<b>Unagi</b>	unagi^
	(1) - 4 - 6

## FUTOMAKI

Tutti: riso condito^, alga nori^	(2) - (4)
<b>Crazy Tempura</b>	1 - 2 - 12
Gambero in tempura^, insalata, cetriolo, avocado.	
<b>Wabi-Sabi</b>	1 - 3 - 4 - 6
Tonno, salmon, maionese^, cetriolo, kizami wasabi^.	
<b>Veggie</b>	
Avocado, alga wakame^, takuan taro^, carota, cetriolo, insalata.	
<b>Smokie</b>	4 - 7
Salmone affumicato^, philadelphia^.	
<b>Ebi</b>	2 - 12
Gambero, avocado, insalata.	

japs!

## GUNKAN

Tutti: riso condito^, alga nori^	<b>(2) - (4)</b>
<b>Chutoro</b>	<b>1 - 2 - 4 - 6 - (13)</b>
Chutoro zuke^, kizami wasabi^.	
<b>Ebi Extreme</b>	<b>2 - 6 - 7 - 12</b>
Gambero grigliato^, philadelphia^, polvere di gambero rosso^, salsa teriyaki^, cipollotto.	
<b>Hotate</b>	<b>4 - 6 - 13</b>
Capasanta, salsa ponzu^, pepe, limone.	
<b>Sicily</b>	<b>2 - 3 - 11 - 12</b>
Gambero rosso, salsa spicy^.	
<b>Spicy Salmon</b>	<b>3 - 4 - 11</b>
Salmone, salsa spicy^.	
<b>Spicy Tuna</b>	<b>3 - 4 - 11</b>
Tonno pinna gialla, salsa spicy^.	
<b>Tobiko</b>	<b>1 - 4 - 6</b>
Uova di pesce volante 85% uova di lombo 5%, uova di aringa 5	

## TEMAKI

Tutti: riso condito^, alga nori^, sesamo	<b>(2) - (4) - 11</b>
--	-----------------------

# japs!

<b>Akashi</b>	<b>4 - 6 - 13</b>
Capasanta, cetriolo, salsa ponzu <sup>^</sup> , pepe.	
<b>Chutoro</b>	<b>1 - 2 - 4 - 6 - (13)</b>
Chutoro zuke <sup>^</sup> , kizami wasabi <sup>o</sup> .	
<b>Kuromon</b>	<b>3 - 4 - 11</b>
Tonno pinna gialla, salsa spicy <sup>^</sup> .	
<b>Nishiki</b>	<b>1 - 3 - 7</b>
Pollo in panko <sup>o</sup> , philadelphia <sup>o</sup> , insalata.	
<b>Omicho</b>	<b>2 - 3 - 4 - 12</b>
Gambero rosso, ikura <sup>o</sup> , avocado, maionese <sup>o</sup> , erba cipollina.	
<b>Otoro</b>	<b>1 - 4 - 6</b>
Tonno rosso, kizami wasabi <sup>o</sup> , salsa di soia gluten free <sup>o</sup> , erba cipollina, zenzero.	
<b>Shimizu</b>	<b>3 - 4 - 6 - 13</b>
Polpo, katsuobushi <sup>o</sup> , maionese <sup>o</sup> , salsa teriyaki <sup>^</sup> , cipollotto.	
<b>Tsukiji</b>	<b>4</b>
Salmone, avocado.	

## ONIGIRI

Tutti: riso condito<sup>^</sup>, alga nori<sup>o</sup> **(2) - (4)**

# japs!

<b>Kaido</b>	<b>8</b>
Takuan taro <sup>o</sup> , avocado, marmellata di cipolla <sup>^</sup> , granella di mandorla.	
<b>Mugiwara</b>	<b>3 - 4 - 6 - 13</b>
Polpo, katsuobushi <sup>o</sup> , cipollotto, maionese <sup>o</sup> , salsa teriyaki <sup>^</sup> .	
<b>Nami</b>	<b>3 - 4 - 6 - 11</b>
Tonno all'olio <sup>o</sup> , cipolla, porro, maionese <sup>o</sup> , sesamo, salsa teriyaki <sup>^</sup> , cipolla fritta <sup>o</sup> .	
<b>Sanji</b>	<b>2 - 6 - 7 - 12</b>
Gambero grigliato <sup>^</sup> , cipollotto, salsa teriyaki <sup>^</sup> , philadelphia <sup>o</sup> , polvere di gambero rosso <sup>^</sup> .	
<b>Zoro</b>	<b>1 - (2) - 3 - 4 - 6 - 7 - 11</b>
Salmone, furikake al tamago <sup>o</sup> , olio allo yuzu <sup>o</sup> , salsa di soia gluten free <sup>o</sup> , cipollotto.	

japs!

## COMBINAZIONI

### NIGIRI SET

Kurosawa	1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 12 - 13
Ran	(1) - 2 - 3 - 4 - 6 - (7) - 12 - 13
7 samurai	1 - 2 - 4 - 6 - 12 - 13

### SASHIMI SET

Sashimi Yon	4
Sashimi Go	2 - 4 - 12
Sashimi Roku	1 - 4 - 6

### SUSHI e SASHIMI SET

Sushi + Sashimi	2 - 4 - 13 - 12
Sushi + Sashimi party	2 - 4 - 13 - 12
Viaggio a Tokyo	1 - 4 - 6

### SUSHI SET

Sushi San	(1) - 2 - 3 - 4 - 6 - (7) - 11 - 12 - 13
Sushi Ni	2 - 4 - 6 - 11 - 12 - 13
Sushi Ichi	2 - 4 - 11 - 12 - 13
Sushi Party	(1) - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12 - 13
Salmon Madness	(2) - 4
Vegetarian Sushi	(1) - (2) - (4) - 3 - 6 - 7 - 8 - 11

### ROLL SET

Top of the roll Easy	2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12
Top of the Roll Original	1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12
Maki Party Classic	2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12
Maki Party Deluxe	1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12

japs!

## CHIRASHI

Tutti: riso condito^, sesamo	<b>11</b>
<b>Sake</b> Salmone, ikura^.	<b>4</b>
<b>Kikai</b> Salmone, avocado, edamame^.	<b>4 - 6</b>
<b>Rainbow</b>	<b>2 - 4 - 6 - 12</b>
sashimi misto, ikura^, edamame^, alga wakame^.	

## TARTARE

Tutte: riso condito^, sesamo	<b>11</b>
Se Spicy: salsa spicy^	<b>3 - 11</b>
<b>Sake</b>	<b>4</b>
Salmone, erba cipollina.	
<b>Toshima</b>	<b>4</b>
Salmone, avocado, erba cipollina.	
<b>Maguro</b>	<b>4</b>
Tonno pinna gialla, erba cipollina.	
<b>Rainbow</b>	<b>2 - 4 - 12 - 13</b>
Tonno pinna gialla, salmone, ricciola/ombrina, gambero^, polpo, ikura^, erba cipollina.	

## TARTARE SFIZIOSE

<b>Sayuri</b>	<b>2 - 4 - 12</b>
Gambero rosso, ikura^, avocado, pepe, riso condito^.	
<b>Tonno rosso</b>	<b>4</b>
Tonno rosso, olio d'oliva, sale maldon, riso condito^.	

## SIDES & SALAD

<b>Japs! Rice</b>	<b>11</b>
Riso condito^, sesamo.	
<b>Miso soup</b>	<b>4 - 6</b>
Miso^, tofu^, alga wakame^, dashi^, porro.	
<b>Edamame</b>	<b>6</b>
Edamame^.	
<b>Wakame salad</b>	<b>11</b>
Alga wakame^, sesamo, insalata, condimento per riso^, olio di sesamo.	
<b>Goma wakame</b>	<b>1 - 6 - 11</b>
Goma wakame^.	
<b>Yuki salad</b>	<b>2 - 3 - 6 - 11 - 12</b>
Insalata, gamberone^, salsa teriyaki^, avocado, salsa spicy^, carota.	
<b>Salmon avo salad</b>	<b>3 - 4 - 6 - 11</b>
Alga wakame^, salmone, avocado, maionese^, insalata, olio di sesamo, salsa ponzu^.	

japs!

## TEMPURA

### Di gamberoni

**1 - 2 - 4 - 6 - 12**

Gamberoneº, patata dolce, tempura-koº, olio di semi, salsa ponzu^.

### Di verdure

**1 - (2) - 4 - 6**

Patata dolce, zucchina, carota, tempura-koº, olio di semi, salsa ponzu^.

### Mista

**1 - 2 - 4 - 6 - 12 - 13**

Ricciola/Ombrina, Gamberoneº, polpo, tempura-koº, olio di semi, salsa ponzu^.

## GYOZA

### Tori Gyoza

**1 - 6 - 11**

Gyoza polloº, salsa per gyoza^.

### Yasai Gyoza

**1 - 6**

Gyoza verdureº, salsa per gyoza^.

### Kaisen Gyoza

**1 - 2 - 6 - 11**

Gyoza gamberoº, salsa per gyoza^.

### Tris

**1 - 2 - 6 - 11**

### Salsa per gyoza^

**6**

## UMI KARA

### Sake teriyaki

**4 - 6 - 11**

Riso non condito, salmone teriyaki^, sesamo.

### Otoro kyubu

**4 - 6 - 11**

Ventresca di tonno rosso, pakchoi, marinatura kyubu^, soia allo yuzu^, riso non condito^, sesamo.

### Takoyaki

**1 - 3 - 4 - 6 - 9 - 13**

Takoyakiº, maioneseº, salsa takoyakiº, katsuobushiº.

japs!

## TATAKI

Tutti: riso non condito<sup>^</sup>, salsa ponzu<sup>^</sup>, sesamo.

**4 - 6 - 11**

**Akami**

**1 - 4 - 6 - 11**

Tonno rosso, kizami wasabi<sup>o</sup>.

**Hamachi**

**1 - 4 - 6 - 11**

Ricciola, kizami wasabi<sup>o</sup>.

**Salmon**

**4**

Salmone.

**Tuna**

**4**

Tonno pinna gialla.

## YAMA KARA

**Tori-don**

**6 - 11**

Riso, pollo teriyaki<sup>^</sup>, sesamo.

**Kinoko-don**

**6 - 9 - 11**

Riso, kinoko mix<sup>^</sup>, sesamo.

**Kids bento**

**1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12**

Riso, sesamo, pollo teriyaki<sup>^</sup>, hosomaki ebi, hosomaki avocado, onigiri "nami", edamame<sup>o</sup>, dorayaki<sup>o</sup> (tab dessert).

japs!

# CARTA DESSERT

<b>Dorayaki<sup>o</sup></b>	<b>1 - 3 - 6 - 7</b>
<b>MOCHI DAIFUKU<sup>o</sup></b>	
Naturale	(1) - (5) - (6) - (8) - (11)
Sesamo Nero	(1) - (5) - (6) - (8) - 11
Artemisia	(1) - (5) - (6) - (8) - (11)
<b>Cheesecake Allo Yuzu<sup>o</sup></b>	<b>1 - 3 - 7</b>
Topping cioccolato e cardamomo <sup>o</sup>	
Topping caramello salato <sup>o</sup>	7
Mix di frutti per decorazioni <sup>o</sup>	
<b>Cheesecake Japanese<sup>o</sup></b>	<b>1 - 3 - 7 - (4)-(6)-(8)-(9)-(10)-(11)</b>
<b>MOCHI CREAM<sup>o</sup></b>	
Tè Verde Matcha	(1) - (3) - 6 - (7) - (8) - (11) - (12)
Caramello E Mandorle	(1) - (3) - 6 - (7) - (8) - (11) - (12)
Ganache Al Cioccolato	(5) - 6 - 7 - (8) - (11)
<b>ICE MOCHI<sup>o</sup></b>	
Cocco	6 - 7
Lampone	6 - 7
Mango	6 - 7
<b>Apple gyoza<sup>o</sup></b>	<b>1</b>
Gyoza di mela <sup>o</sup> , zucchero, cannella.	
<b>Gelato Apple pie<sup>o</sup></b>	<b>1- 3- 7</b>
<b>Sorbetto allo yuzu<sup>o</sup></b>	<b>(1)- (3)- (7)- (8)- (11)</b>
<b>Gelato al tè verde matcha<sup>o</sup></b>	<b>3- 7 - 11</b>
<b>Marotto<sup>o</sup></b>	<b>8</b>

# MENU PRANZO

**Miso soup** 4 - 6

Miso<sup>o</sup>, tofu<sup>o</sup>, alga wakame, dashi<sup>o</sup>, porro.

**Edamame** 6

Fagioli di soia, sale.

## LIGHT

### Salad

Yuki salad 2 - 3 - 6 - 11 - 12

Kaisen Gyoza<sup>o</sup> 1 - 2 - 6 - 11

### Veggie

Uramaki Shiso 6 - 7 - 8 - 11

Yasai Gyoza<sup>o</sup> 1 - 6

### Chicken

Golden Chicken 1 - 3 - 6 - 7 - 11

Tori Gyoza<sup>o</sup> 1 - 6 - 11

## SUSHI

### Mix

Sushi Ni 2 - 4 - 6 - 11 - 12 - 13

### Roll

Top of the Roll Original 1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12

### Chirashi

Rainbow 2 - 4 - 6 - 12

# japs!

## FISH BENTO

### Salmon filet

Sake teriyaki	4 - 6 - 11
Kaisen Gyozaº	1 - 2 - 6 - 11
Goma wakameº, edamameº, takuan taroº	1 - 6 - 11
Dorayaki	1 - 3 - 6 - 7

### Salmon tataki

Salmon tataki	4 - 6 - 11
Kaisen Gyozaº	1 - 2 - 6 - 11
Goma wakameº, edamameº, takuan taroº	1 - 6 - 11
Dorayaki	1 - 3 - 6 - 7

### Tuna tataki

Tuna	4 - 6 - 11
Kaisen Gyozaº	1 - 2 - 6 - 11
Goma wakameº, edamameº, takuan taroº	1 - 6 - 11
Dorayaki	1 - 3 - 6 - 7

## SEMILAVORATI

### Briciole di tempura

1

Tempura-ko<sup>o</sup>, olio di semi.

### Brodo di carni miste

Acqua, ossa suino, ossa bovino, pollo, aglio, zenzero, porro, cipolla.

### Brodo vegetale

6

Acqua, cipolla, carota, funghi shiitake, aglio, zenzero, porro, mirin<sup>o</sup>, sakè da cucina<sup>o</sup>, miso rosso<sup>o</sup>, Salsa di soia gluten free<sup>o</sup>.

### Chashu

6

Coppa di maiale, Salsa teriyaki<sup>Λ</sup>, mirin<sup>o</sup>, porro, zenzero, aglio.

### Chutoro zuke

2 - 4 - 6 - (13)

Tonno rosso, Marinatura zuke<sup>Λ</sup>, mirin<sup>o</sup>, porro, zenzero, aglio.

### Composta di habanero

Peperone, peperone habanero, zucchero di canna, aceto di riso<sup>o</sup>.

### Condimento per riso

Aceto di riso, sale, zucchero.

### Gambero grigliato

2 - 12

Mazzancolla tropicale, sale.

### Gambero in tempura

1 - 2 - 12

Nobashi ebi<sup>o</sup>, olio di semi, tempura-ko<sup>o</sup>.

### Kinoko mix

6 - 9 - 11

Carota, funghi shiitake, zucchina, pakchoi, olio di sesamo, salsa teriyaki<sup>Λ</sup>, cipolla, pepe nero, Salsa di soia gluten free<sup>o</sup>.

### La-yu / olio piccante

6 - 11

Olio di palma, olio di girasole, aglio, cipolla, peperoncino, anice stellato, zenzero, fave, miso rosso<sup>o</sup>, pasta di sesamo<sup>o</sup>, shichimi<sup>o</sup>, paprika, dashi alla konbu<sup>o</sup>, olio di sesamo, pepe.

# japs!

**Maionese agrumata** 3 - 6

Maioneseº, yuzu koshoº.

**Marinatura kyubu** 6

Salsa di soia gluten freeº, limone, sakè per cucina, mirinº.

**Marinatura zuke** (2) - (4) - 6 - (13)

Salsa di soia gluten freeº, mirinº, sakè per cucina, alga konbuº

**Marmellata di cipolla**

Cipolla rossa, mirinº, aceto di risoº.

**Negi oil**

Olio di semi, cipolla.

**Pollo in panko** 1 - 3 - 6

Pollo teriyaki, pankoº, uova, farina.

**Pollo teriyaki** 6

Pollo, Salsa teriyaki^, aglio, pepe.

**Polvere di gambero rosso** 2

Teste di **gambero**, pepe, sale.

**Ripieno zeppin**

Trita wagyu fassona^, pakchoi, zenzero fresco, cipollotto, sale, pepe.

**Riso condito**

Riso, condimento riso^, sakè per cucinaº.

**Salmone in tempura** 1 - 4

Salmone, tempura-koº, olio di semi.

**Salmone teriyaki** 4 - 6

Salmone, Salsa teriyaki^, aglio, pepe.

**Salsa per gyoza** 6

Salsa di soia gluten freeº, mirinº, farina di riso, aceto di riso.

**Salsa ponzu** 4 - 6

Aceto di risoº, Salsa di soia gluten freeº, succo di yuzu, mirinº, Katsuobushiº.

# japs!

## Salsa soba

1 - (2) - 3 - 4 - 6 - 7 - 11

Tare tsuyuº, furikake al tamagoº, acqua.

## Salsa somen

1 - 4 - 6

Acqua, mirinº, sakè per cucinaº, shirodashiº, usukuchiº.

## Salsa spicy

3 - 11

Tabascoº, salsa hot chiliº, maioneseº, olio di sesamo.

## Salsa teriyaki

6

Salsa di soia gluten freeº, mirinº, sakè per cucinaº, zucchero, farina di riso, acqua.

## Salsa yuzu miso

6

miso rossoº, succo di yuzuº, mirinº, zucchero.

## Soia allo yuzu

6

Salsa di soia gluten freeº, yuzu koshoº.

## Tare per miso ramen

1 - 6 - 11

base per miso ramenº, miso rossoº, salsa di soia ai funghiº, olio di semi, aglio

## Tofu fritto

6

Tofu, Farina di riso, olio di semi.

## Tuorlo fritto

1 - 3

Uovo, Pankoº, olio di semi.

## Tuna&maio

3 - 4

Tonno all'olioº, cipolla, porro, maioneseº.

## Trita wagyu fassona

Polpa di bovino, polpa di carne wagyu.

## Uovo marinato (ajitama)

3 - 6

Uovo, Salsa di soia gluten freeº, mirinº, zenzero, aglio.

# INGREDIENTI BASE

## **Aceto di riso**

Aceto di spirito (acqua, estratto di riso, alcol, estratto di feccia di saké, aceto di spirito), sale

## **Alga konbu**

**(2) - (4) - (13)**

Alga konbu essiccata, (può contenere traccia di crostacei, pesce e molluschi).

## **Alga wakame**

Alga wagame essiccata.

## **Alga nori**

**(2) - (4)**

Alga nori arrostite, (può contenere traccia di crostacei e pesce).

## **Base per miso ramen**

**1 - 6 - 11**

**soia, farina di orzo, frumento, olio di soia, farina di soia, olio di sesamo, sesamo bianco, soia, frumento**

## **Beni shoga**

Zenzzero, acqua, sale, acido acetico, acido citrico, glutammato monosodico, sorbato di potassio, aspartame, sucralosio, saccarina.

## **Cheesecake Allo Yuzu**

**1 - 3 - 7**

**Formaggio bianco, crema liquida UHT (crema di latte, stabilizzante E407), zucchero a velo, farina (farina di grano, agente di trattamento della farina E300), uovo intero, burro, zucchero, albumi, tuorlo, succo di limone, tè verde, stabilizzanti E440-E431, agente lievitante E450-E500, sale.(Può contenere tracce di soia, solfiti e frutta a guscio).**

## Cheesecake Japanese

**1 - 3 - 7 - (4)-(6)-(8)-(9)-(10)-(11)**

**LATTE**, specialità di formaggio pastorizzato 23% (LATTE intero, panna (LATTE), proteine dal LATTE, siro di latte, sale, stabilizzante: E410, acidificante: E330).

**Albume d'uovo** liquido pastorizzato (albume duovo, stabilizzanti: E414, E415), zucchero, burro (LATTE), tuorlo d'uovo liquido pastorizzato, farina di **GRANO**.

Prodotto fabbricato in uno stabilimento che utilizza: pesce, soia, noci, sedano, senape, sesamo.

## **Cipolla fritta gluten free**

Olio di palma, farina di grano saraceno, sale, cipolle.

## Dashi

**4**

Esaltatore di sapidità E621-E635, sale di glucosio, **pesce** secco in polvere, zucchero, estratto di lievito (estratto di lievito, destrina, sale), alga konbu in polvere.

## **Dashi alla konbu**

Esaltatore di sapidità E621, sale, glucosio, alga konbu in polvere, zucchero, estratto di alga konbu.

## Dorayaki

**1 - 3 - 6 - 7**

**uova, farina di frumento**, acqua, fagioli azuki, zucchero, melassa, olio di colza, olio di **soia**, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: E500, E450, E575, E341, E336, E470, E472B, **caseinato di sodio**.

## Edamame

**6**

Fagioli di **soia**, sale.

## **Foie gras**

Foie gras d'anatra, sale, Armagnac, spezie.

## Furikake al tamago

**1 - (2) - 3 - 4 - 6 - 7 - 11**

Ingredienti: **LATTOSIO, SESAMO** bianco, tuorlo d'**UOVO** in polvere, sale, amido a composizione mista (patata, patata dolce, mais), zucchero, alga nori (*Pyropia yezoensis*), scaglie di **TONNETTO STRIATO** (*Katsuwonus pelamis*) essiccato, esaltatori di sapidità (E621, E635), estratto di lievito, salsa di **SOIA** (sale, **SOIA** degrassata, **FRUMENTO**, alcool, acqua), condimento fermentato (sciroppo di amido, sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio, zucchero, riso, alcool, sale, riso al malto), estratto di alga kelp, matcha, alghe kelp in polvere, polvere di **TONNETTO STRIATO** essiccato, coloranti (E101, E160a), antiossidanti (E300). Può contenere tracce di **CROSTACEI** **Contiene** mais, **soia**, e zucchero proveniente da barbabietole geneticamente modificate.

## Gamberone

**2 - 12**

**Gambero** argentino, **antiossidanti** E223-E330, saccarosio.

## Gari

Zenzero, acqua, sale, aceto fermentato, regolatore di acidità E260-E330-E296, edulcoranti E951-E954-E955, conservanti E202. **Contiene** aspartame.

## Gelato al tè verde matcha

**3 - 7 - 11**

**latte intero, panna fresca**, zucchero, sciroppo di glucosio, **latte in polvere**, **tuorlo d'uovo**, tè verde matcha 1,4% (origine Giappone), stabilizzante: E410. Servito con sesamo.

## Gelato Apple pie<sup>o</sup>

**1- 3- 7**

**base bianca:** **latte** intero uht, **panna** uht, zucchero di canna, destrosio, **latte** in polvere scremato, neutro (destrosio, fibra di agrumi, addensanti: farina di semi di carrube, farina di semi di tara, farina di semi di guar).

base bianca + **tuorlo** pastorizzato + vaniglia bourbon madagascar bio, zest di limone,

mele caramellate (mele, zucchero di canna, sciroppo di glucosio, succo di limone),

crumble al burro (**farina 00, burro**, zucchero di canna).

## Goma wakame

**1 - 6 - 11**

Alghe, condimento (sale, zucchero, aceto distillato, olio di **sesamo**, salsa di **soia**, sciroppo di mais, esaltatore di gusto E635, coloranti E133-E102, addensante: fungo champignon, semi di **sesamo**, pimento rosso).

## Gyoza gambero

**1 - 2 - 6 - 11**

**Gambero**, cipolla, bambù, olio di **sesamo**, acqua, olio di **soia**, fecola di patate, amido modificato, zucchero, sale, erba cipollina, pepe bianco, zenzero, esaltatore di gusto E621, acidificante E331-E340-E500, **farina di grano**, **amido di frumento**.

## Gyoza pollo

**1 - 6 - 11**

Pollo, cavolo, cipolla, erba cipollina, **farina di grano**, acqua, pangrattato di **farina di grano**, sale, lievito, sale, aglio in polvere, **glutine di frumento**, esaltatori di sapidità E621, E631, salsa di **soia**, olio di **sesamo**, amido di patate, zenzero in polvere.

## Gyoza verdure

**1 - 6**

Cavolo, cipolla, carota, erba cipollina, **farina di grano**, acqua, pangrattato (**farina di grano**, sale, zucchero, olio di palma, lievito), farina di **soia** sgrassata, sale, salsa di **soia**, aglio, sakè, zucchero, esaltatore di sapidità E621, amido di mais, zenzero.

## Ikura

**4**

**Uova di trota iridea**, sale, zucchero.

Oppure (secondo disponibilità di mercato): Uova di **salmone keta**, sale.

## Kanpyo

**1 - 6**

Zucca secca, zucchero, salsa di **soia**, **frumento**, alcol etilico, E621, E635, sciroppo di glucosio, E621, koji, E270, E150A.

# japs!

## Karashi takana

**1 - 6 - 10 - 11**

**Senape** a foglia larga, acqua, salsa di **soia, frumento**, sciroppo di fruttosio-glucosio, riso, **soia**, oli vegetali, crusca di riso, **sesamo**, alcol da cucina, (glucosio, riso glutinoso, riso koji, alcool etilico, acqua), sciroppo di glucosio-fruttosio, semi di **sesamo** bianco, sale. esaltatore di sapidità: e621, spezie (peperoncino & **senape**.)

## Katsuobushi

**4**

**Tonnetto striato** essiccato.

## Kizami Wasabi

**1 - 6**

Wasabia japonica, proteine vegetali idrogenate (acqua, sale, mais), rafano, salsa di soia (acqua, sale, **soia, frumento**, riso, alcol) addensante E1442, acqua, zucchero, olio di colza, esaltatore di sapidità E621, aromi, estratto di alga kombu, addensante E415, spirulina, curcuma, emulsionante E473, esaltatore di sapidità E635.

## Marotto

**8**

Acqua, cioccolato 58%, **nocciole**, cacao aromatico, zucchero barbabietola grezzo, destrosio, farina carrube, gomma guar, gomma tara.

## Menma

**1 - 6 - 11**

Germogli di bambù, condimento con **sesamo**, salsa, di **soia con grano**

## Maionese

**3**

Olio di semi di girasole, acqua, **tuorlo d'uovo** pastorizzato, aceto di vino, amido modificato di mais, sale, addensante: gomma di xanthan, succo di limone, aromi.

## Mirin

Sciroppo di glucosio, acqua, estratto di riso fermentato (acqua, riso, alcol, sale, acido citrico), saccarosio, aceto, acido fosforico E338, melassa di canna.

## Miso rosso

**6**

Acqua, **soia**, riso, sale, alcol etilico.

## Mix di frutti per decorazioni

Lampone, mela, ananas, petali di rosa, calendula, fiordaliso.

## Mochi cream Tè Verde Matcha (1) - (3) - 6 - (7) - (8) - (11) - (12)

Zucchero, crema di latte di soia, acqua, riso glutinoso in polvere, latte di **soia**, zucchero a velo, amido modificato (E1404, E1422, E1442), te verde, destrosio, olio di palma, addensante (E407, E412), emulsionante (E322, E471, E473), correttore di acidità (E331) **(Può contenere tracce di glutine, uova, latte, frutta a guscio, sesamo e solfiti)**

## Mochi cream Caramello E Mandorle (1) - (3) - 6 - (7) - 8 - (11) - (12)

Zucchero, crema di latte di soia, acqua, riso glutinoso in polvere, latte di **soia, mandorla**, caramello, amido modificato (E1404, E1414, E1442), destrosio, addensante (E407, E412), olio di palma, aromi, emulsionante (E322, E471, E473), correttore di acidità (E331). **(Può contenere tracce di glutine, uova, latte, frutta a guscio, sesamo e solfiti)**

## Mochi cream ganache Al Cioccolato (5) - 6 - 7 - (8) - (11)

Cioccolato (39%) [pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di **soia**), aroma naturale di vaniglia], **latte**, zucchero, farina di riso, acqua, trealosio\*, **panna, latte** scremato in polvere, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di cellulosa, carragenina), farina di tapioca, cacao in polvere, sale. \*Il trealosio è una fonte di glucosio. **(Può contenere tracce di noci, arachidi e sesamo)**

## Mochi daifuku

Tutti: Maltosio, fagiolo rosso, zucchero, olio di palma, sale, riso glutinoso, amido, umettante E420.

### **Naturale** (1) - (5) - (6) - (8) - (11)

zucchero.

### **Sesamo Nero** (1) - (5) - (6) - (8) - 11

semi di sesamo nero.

### **Artemisia** (1) - (5) - (6) - (8) - (11)

artemisia in polvere.

# japs!

## Mochi ice cocco

**6 - 7**

Latte intero, zucchero, acqua, farina di riso, panna doppia (latte), cocco essiccato (7%), trealosio\*, latte scremato in polvere, amido di tapioca, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di cellulosa, carragenina), sale, soia.

## Mochi ice lamponi

**6 - 7**

**Latte** intero, zucchero, acqua, purea di lamponi (15%) (lampone, sciroppo di zucchero invertito), acqua, farina di riso, panna doppia (latte), trealosio\*, sciroppo di glucosio, latte scremato in polvere, pezzetti di lampone liflizzato (0,5%), amido di tapioca, aroma naturale, barbabietola in polvere, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di cellulosa, carragenina), sale, **soia**.

## Mochi ice mango

**6 - 7**

**Latte**, purea di mango (20%), zucchero, acqua, farina di riso, panna doppia (latte), trealosio\*, latte scremato in polvere, amido di tapioca, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (gomma di aguar, farina di semi di carrube, gomma di cellulosa, carragenina), aroma naturale, sale, coloranti (annatto norbixin), **soia**.

## Naruto

**3 - 4 - 6**

Surimi di **pesce**, zucchero, emulsionanti E450, E451, **albume d'uovo**, acqua, amido modificato, olio di palma, sale, proteina di **soia**, esaltatore di sapidità E621, mirin, estratto di lievito, colorante E150, E120).

## Nobashi ebi

**2**

**gamberi**, sale, stabilizzanti E451-E452.

## **Olio allo yuzu**

Olio di colza, aroma agrume di yuzu (5%).

## **Olio di semi.**

Olio di semi di girasole.

# japs!

<b>Olio di sesamo con estratto di peperoncino piccante</b>	<b>11</b>
olio di sesamo (95. 5%), peperoncino (il peperoncino rosso non è di provenienza giapponese.)	
<b>Panko</b>	<b>1</b>
Olio di palma, zucchero di canna, sale, <b>farina di frumento</b> , lievito, zucchero.	
<b>Pasta per Gyoza</b>	<b>1 - 6</b>
<b>Farina di frumento</b> , acqua, olio di semi di <b>soia</b> , proteine di <b>soia</b> , amido di mais.	
<b>Pasta Yakisoba</b>	<b>1</b>
<b>Noodles</b> (Acqua, <b>farina di grano</b> , olio di colza, <b>proteine del grano</b> , sale, gomma di xantano, gomma di guar, acido lattico)	
<b>Pasta Ramen</b>	<b>1</b>
<b>Semolata, semola di grano duro</b> , acqua, farina di tapioca.	
<b>Pasta Soba</b>	<b>1</b>
<b>Farina di grano</b> , farina di grano saraceno, acqua, sale.	
<b>Philadelphia</b>	<b>7</b>
<b>Latte, fermenti lattici</b> , sale, stabilizzante E41, caglio.	
<b>Sakè per cucina</b>	
Aceto di alcool (estratto alcolico di riso, estratto di sakè dolce), sale.	
<b>Salmone affumicato</b>	<b>4</b>
<b>Salmone</b> , sale.	
<b>Salsa di soia ai funghi</b>	<b>1 - 6</b>
Acqua, semi di <b>soia</b> , <b>frumento</b> , zucchero, estratto di fungo chiodino, sale.	
<b>Salsa di soia caraffa sala rossa</b>	<b>1 - 6</b>
Acqua, <b>soia</b> , <b>frumento</b> , sale.	

# japs!

## **Salsa Yakisoba bustina (Worcestershire) 1 - 6**

Acqua, zucchero, aceto di spirito, (canna da zucchero, mais), sale, proteine di soia idrolizzate (soia, sale), caramello semplice, verdure e frutta (cipolla, pomodoro, mela, arancia, aglio), spezie (noce moscata, cannella, pepe nero, grano), glutammato monosodico),  
Zucchero, glutammato monosodico, sale, proteine idrolizzate (soia, mais, grano), carbonati di sodio, spezie, aglio in polvere, estratto di lievito, adipato di distarch acetilato, 5-ribonucleotidi disodici, caramello semplice, acetati di sodio, estratto di peperoncino)

## **Salsa yakisoba 6**

Acqua, melassa, sale, zucchero, aceto bianco (alcol etilico, acqua), **proteine idrolizzate (proteine di soia, sale)**, concentrato di pomodoro, adipato di distarch acetilato, caramello semplice, spezie, purea di mela, purea di cipolla, estratto di lievito, gomma di xantano, polvere di lievito, aglio in polvere, estratto di funghi, polvere di funghi shiitake, succo concentrato di dattero.

## **Salsa di soia caraffa sala verde (meno sale) 1 - 6**

Acqua, **soia, frumento**, sale, aceto, alcool, zucchero.

## **Salsa di soia gluten free (tamari) 6**

Acqua, **soia**, sale, alcool.

## **Salsa hot chili**

Peperoncino, zucchero, aceto, aglio, sale.

## **Salsa tobjan**

Peperoncino rosso, pasta di fave, fave sale, peperoncino essiccato, alcool da cucina antiossidante: vitamina C.

## **Salsa takoyaki 1 - 6 - 9**

acqua, melassa, salsa di soia (**soia, frumento**), zucchero, aceto di cereali, pasta di pomodoro, sale, purea di carote, pasta di cipolla, spezie (**sedano**), alcol etilico, estratto di lievito, estratto di cipolla, alga konbu, succo di dattero concentrato, lievito in polvere

## Salsa tonkatsu

**6 - 9**

acqua, sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio, zucchero, aceto di canna, pomodoro in pasta, sale, amido di riso, purea di mela, estratto di lievito (**contiene SOIA**), prugna in pasta, spezie (**contiene SEDANO**), carota, cipolla, limone.

## Sgombro marinato

**4**

Filetti di **sgombro**, condimento (aceto distillato, sale, acqua).

## Shichimi

**11**

Peperoncino, **sesamo nero**, **sesamo bianco**, alghe nori, zenzero, pepe, scorza di yuzu.

## Shirodashi

**1 - 4 - 6**

Acqua, sale, zucchero, alcol etilico, estratto di lievito, salsa di soia (**soia, frumento**), **pesce** essiccato, alga konbu, fungo shiitake secco, aceto fermentato

## **Sorbetto al gusto di yuzu**

**(1)- (3)- (7)- (8)- (11)**

Ingredienti: Acqua, zucchero, succo di limone, glucosio, destrosio, succo di yuzu (4%), inulina, zucchero invertito, olio di cocco, emulsionanti: E471, E322, E306, stabilizzante: E412.

**Può contenere tracce di latte, uova, glutine, frutta a guscio, sesamo e soia.**

## **Succo di yuzu**

Olio di colza, aroma agrume yuzu (5%).

## **Tabasco**

Aceto, peperoncino, sale.

## Takoyaki

**1 - 6 - 13**

Acqua, cavolo cappuccio, **farina di frumento**, **polpo**, cipolla, olio di **soia**, zucchero, salsa di **soia**, sale, zenzero

## **Takuan Taro**

# japs!

Ravanello giapponese, acqua, sale, saltatore di sapore E62, aceto, acidificanti E330-E270-E260, conservante E202, dolcificanti E951-E950-E954, colorante E101, **contiene fenilanina**

## Tamago

**(1) - 3 - 6 - (7)**

**Uova** fresche, Acqua, Zucchero, Fecola, Spezie (contiene **soia**), Sale, Aceto di riso. (Può contenere tracce di **latte, grano**).

## Tare paitan ramen

**1 - 6 - 11**

Acqua, olio vegetale (colza, **sesamo**), sale, isolato proteico di **soia** (estratto di lievito, destrino, sale), estratto di fungo shiitake (destrina salsa di soia (acqua, **soia, frumento**, sale), zucchero, proteine idrolizzate (mais, **frumento, soia**), estratto di alghe, maltodestrina, estratto di lievito, polvere di aglio fritto, (aglio, olio di palma), estratto di cavolo (cavolo, glucosio, maltodestrina, sale), estratto di cipolla, addensante (fosfato di amido idrossipropilato, alginato di sodio), estratto di aglio, pepe bianco, pasta di fagioli piccante (peperoncino, sale, aceto di riso, fave, farina di **frumento**).

## Tare shoyu ramen

**1 - 6**

**Salsa di soia, Frumento, Orzo.**

## Tare tsuyu

**1 - 6**

Acqua, salsa di soia (acqua, **soia sgrassata, frumento**, sale, **soia**), zucchero, sale, alcol etilico, estratto di lievito (estratto di lievito, destrina, sale), estratto di fungo shiitake (destrina, fungo shiitake, sale, **proteine idrolizzate del frumento**, estratto di lievito). Esaltatore di sapidità: E635, estratto di alga konbu (alga konbu, sale). Acidificanti: E270 e E260.

## Tempura-ko

**1**

Farina di grano arricchita (**farina di grano**, vitamina B3, ferro ridotto, vitamina B1, B2, B9), **amido di grano**, lievito (E450, E500, E516, E341).

## Tofu

**6**

Acqua, fagioli di **soia**, sulfato di **soia**, cloruro di calcio.

# japs!

<b>Tobiko</b>	<b>1 - 4 - 6</b>
Uova di pesce volante 85% uova di lombo 5%, uova di aringa 5%, zucchero, sale, salsa di <b>soia</b> (acqua, <b>soia</b> , <b>grano</b> , sale), mirin (sciroppto di mais, acqua, riso, aceto, koji ( <i>Aspergillus oryzae</i> ), conservante: E202), aceto, coloranti : E102*-E129*.	
<b>Tonno all'olio</b>	<b>4</b>
<b>Tonno</b> , olio di girasole, sale.	
<b>Topping caramello salato</b>	<b>7</b>
Sciroppto di zucchero invertito, acqua, zucchero, <b>panna</b> in polvere, amido modificato, caramello in polvere, sciroppto di zucchero caramellato, maltodestrina, sale, aromi, succo di limone in polvere, sorbato di potassio, benzoato di sodio.	
<b>Topping cioccolato e cardamomo</b>	
Acqua, sciroppto di zucchero, cacao, olio di colza, cardamomo, gomma di guar, farina di semi di carrube, sale, sorbato di potassio, benzoato di sodio.	
<b>Udon</b>	<b>1</b>
Acqua, <b>farina di frumento</b> , sale, addensante E1442, lipasi.	
<b>Unagi*</b>	<b>(1) - 4 - 6</b>
<b>Anguilla</b> , salsa di <b>soia</b> , zucchero (può contenere <b>frumento</b> )	
<b>Usukuchi</b>	<b>1 - 6</b>
Acqua, sale, <b>soia sgrassata</b> , <b>frumento</b> , sciroppto di fruttosio-glucosio, riso, <b>soia</b> , alcol etilico.	
<b>Vermicelli di soia</b>	
Amido di fagioli mungo, acqua.	
<b>Wasabi</b>	<b>(1) - 10 - (11)</b>
Rafano in polvere, <b>senape in polvere</b> , tapioca, antiossidante E300, coloranti E102-E133 (può contenere tracce di <b>sesamo e glutine</b> ).	
<b>Yuzu kosho</b>	
Peperoncino verde, scorza di yuzu, sale, aroma, succo di yuzu.	