

## LE SPECIALITA' di JAPS DANTE

### IL RAMEN l'essenza del Giappone

tagliatelle di frumento servite con una varietà di guarnizioni in brodi saporiti dalla lunghissima cottura

#### shoyu ramen 14€

brodo di carne alla soia. chashu (capocollo brasato). uovo marinato mi-cuit. pak choi. naruto\*. germogli di soia. cipollotto. alga nori. fili di peperoncino.

#### miso ramen 14€

brodo di carne al miso. chashu (capocollo brasato). uovo marinato mi-cuit. baby corn. naruto\*. germogli di soia. cipollotto. alga wakame. alga nori. fili di peperoncino.

#### tantan ramen 15€

brodo di carne al miso. tobanjan (salsa di fave e peperoncino). chashu (capocollo brasato). uovo marinato mi-cuit. baby corn. germogli di soia. cipollotto. alga nori.

#### veggie ramen 13€

brodo vegetale al miso. verdure di stagione. tofu piastrato. funghi shiitake. pak choi. uovo marinato mi-cuit. cipollotto. alga nori.

#### ryoshi ramen 16€

brodo di pesce. gamberone\*. polpo\*. selezione di pescato. katsuobushi. naruto\*. germogli di soia. cipollotto. alga wakame. alga nori.

+ extra: pasta 1,5€ chashu 2,5€ pesce 3,5€

### IL TONNO ROSSO del mediterraneo°

il vero Re del sushi giapponese

#### sashimi / nigiri / gunkan 2pz 7€

#### hosomaki 6pz 7€

#### temaki 1pz 8€

#### piatto degustazione 12pz 24€

2 sashimi. 2 nigiri. 2 gunkan. 6 hosomaki.

#### tartare 100gr 18€

battuta al coltello. olio evo. sale maldon.

#### tataki 100gr 22€

filetti piastrati con sesamo. olio evo. riso.

*il tonno rosso va degustato in purezza, in modo da apprezzarne a fondo le eccezionali qualità; noi lo proponiamo in abbinamento ad una punta di kizami wasabi (foglie di rafano giapponese), che permette di esaltarne il sapore unico.*

°certificato ICCAT nel rispetto della sostenibilità, delle fondamentali regole di conservazione della specie, dei processi di pesca e della qualità finale

### LA TEMPURA frittura in pastella tipica

un grande classico della cucina giapponese, si contraddistingue per una cottura saporita ma al contempo leggera e delicata

#### mista 14€

gamberone\*. ricciola\*. polpo\*. verdure. salsa ponzu.

#### di gamberoni 14€

gamberone\*. verdure. salsa ponzu.

#### di verdure 11€

patata dolce. carota. zucchina. shiso. salsa ponzu.