

LE SPECIALITA' di JAPS DE GASPERI

GLI UDON

spaghettoni di farina di grano tenero
dalla consistenza morbida ed elastica. Serviti saltati,
sono uno dei piatti più conosciuti e apprezzati della
cucina giapponese

con tempura di gamberone **13€**

gamberone* in pastella. katsuobushi. verdure di
stagione.

con furikake di salmone **12€**

salmone cotto e sbriciolato. verdure di stagione.
salsa teriyaki

con pollo teriyaki **11€**

pollo alla piastra in salsa teriyaki. verdure di
stagione.

con tofu e verdure  **10€**

tofu piastrato. verdure di stagione.

I VERMICELLI

spaghettoni di soia saltati
utilizzato in tutte le cucine orientali lo spaghetti di
soia è l'ideale per chi non può consumare alimenti
contenenti glutine

con gamberone grigliato **12€**

gamberone* alla piastra. katsuobushi. verdure di
stagione.

con pollo teriyaki **10€**

pollo alla piastra in salsa teriyaki. verdure di
stagione.

con tofu e verdure  **9€**

tofu piastrato. verdure di stagione.

LA TEMPURA

frittura in pastella tipica
un altro 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.