

LE SPECIALITA' di JAPS CORSO MONCALIERI

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.

wagyu ramen 22€
brodo di carne alla soia. wagyu in purezza 60gr. trita wagyu e fassona. tuorlo d'uovo fritto. funghi shiitake. cipollotto. alga nori. fili di peperoncino.

+ extra: pasta 1,5€ chashu 2,5€ wagyu 6€

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

IL WAGYU la più pregiata carne al mondo

rigorosamente DOP giapponese, la marcata marezatura conferisce un'ineguagliabile tenerezza e un inconfondibile sapore

wagyu ramen 22€

brodo di carne alla soia. wagyu in purezza 60gr. trita wagyu e fassona. tuorlo d'uovo fritto. funghi shiitake. pak choi. cipollotto. alga nori. fili di peperoncino.

+ extra wagyu 6€

wagyu nigiri 2pz 7€

serviti con kizami wasabi*

tataki royale  80gr 30€

tagliata servita con verdure di stagione e funghi shiitake marinati al sesamo e cotti a bassa temperatura, oppure patate fritte fatte in casa con spolverata di alga nori.

oishii burger 130gr 18€

carne wagyu e fassona piemontese. cipolla caramellata. funghi shiitake. maio al wasabi. panino Ficini. servito con verdure di stagione e funghi shiitake marinati al sesamo e cotti a bassa temperatura, oppure patate fritte fatte in casa con spolverata di alga nori