

japs!

cucina giapponese

inquadra qui



scan here



le SPECIALITA' di JAPS! dante53

RAMEN

la quintessenza del Giappone 🍜

Noodles di frumento serviti in brodi saporiti, dalla lunghissima cottura accompagnati da una varietà di ingredienti e topping.

Topping giapponesi:

ajitama: uovo marinato mi-cuit

aburage: tofu fritto

aonegi: foglia di cipollotto (parte verde)

chashu: capocollo brasato

kanpyo: zucca giapponese marinata

karashi takana: foglie di senape marinate

la-yu: olio all'aglio e peperoncino

menma: germogli di bambù fermentati

pak choi: cavolo cinese

shichimi: peperoncino e spezie giapponesi



Shoyu

15€

brodo: pollo, vitello e maiale con soia / cottura 12h / cremoso ed equilibrato

topping: chashu, ajitama, pak choi, karashi takana, aonegi, pepe



Tantan 🌶️

15€

brodo: pollo, vitello e maiale / cottura 12h / cremoso e vivace

topping: chashu, ajitama, pak choi, menma, aonegi, la-yu, shichimi

Miso 🌱

14€

brodo: verdure al miso e funghi / cottura 4h / cremoso e intenso

topping: tofu fritto, ajitama, funghi shiitake, kanpyo, menma, aonegi

extra pasta +2€

extra chashu +3€

extra ajitama +2€

SOBA

Tagliolini di grano saraceno serviti freddi, perfetti per le calde giornate estive



Zaru 🌱

13€

da intingere nello tsuyu (brodo umami a base di soia e mirin) e da completare a proprio piacimento con rafano e zenzero grattugiati, aonegi, briciole di tempura

Tenzaru 🌱



16€ | 18€

zaru soba accompagnati da una piccola tempura di verdure (o gamberi), anch'essa da intingere

生 Nama

16€

serviti su base di salsa somen con erba cipollina, foglia di shiso e gambero rosso° di Mazara