

japs!

cucina giapponese

inquadra qui



scan here



le SPECIALITA' di JAPS! degasperì8

UDON e VERMICELLI

Gli **udon** sono tagliatelle giapponesi spesse, elastiche e leggermente gommose, a base di farina di grano. Hanno una sezione rotonda, di colore bianco, e una consistenza morbida ma compatta, tipica della tradizione culinaria nipponica.

I **vermicelli di soia** sono tagliolini sottili e trasparenti ricavati dal fagiolo mungo. Hanno una consistenza leggera ed elastica, con una superficie liscia, ideali per assorbire i sapori dei piatti in cui sono utilizzati. Perfetti per una dieta gluten-free.

1 scegli il tuo noodle alla piastra preferito tra:

Yaki Udon 🍜

Vermicelli di Soia 🍜 🌱

2 abbinalo a uno dei nostri condimenti, a base di verdure di stagione:

tempura di gamberoni 14€ ★
gamberoni° in pastella, katsuobushi

salmone grigliato 🍣 13€
ragù bianco di salmone^, salsa teriyaki

pollo teriyaki 🍣 12€
pollo alla piastra in salsa teriyaki

tofu e verdure 🍣 🌱 12€

gamberoni grigliati 🍣 13€
gamberoni° alla piastra, katsuobushi



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, green onion, 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 base di salsa somen con erba cipollina, foglia di shiso e gambero rosso° di Mazara