

japs!

cucina giapponese

inquadra qui



scan here



la 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

aonegi: foglia di cipollotto (parte verde)

chashu: capocollo brasato

kanpyo: zucca giapponese marinata

karashi takana: foglie di senape marinate

katsuobushi: nuvole di tonnetto essiccato

la-yu: olio all'aglio e peperoncino

menma: germogli di bambù fermentati

naruto (kamaboko): salame di pesce

pak choi: cavolo cinese

shichimi: peperoncino e spezie giapponesi



Shoyu 14€

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

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

★ **Tonkotsu 17€**

brodo: maiale / cottura 16h / ricco e corposo

topping: chashu, ajitama, karashi takana, mais, aonegi, sesamo, pepe

Tantan 🌶️ 15€

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

topping: trita di fassona al miso, ajitama, pak choi, menma, aonegi, la-yu, shichimi

★ **Shio 18€**

brodo: pesce / cottura 6h / liquido e umami

topping: filetto di gallinella^, naruto°, alga wakame, katsuobushi, aonegi, shichimi, pepe

Miso 🌿 14€

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

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

Mazemen 15€

brodo: ramen senza brodo (specialità di Nagoya)

topping: trita di fassona al miso, ajitama, aonegi, pesto di alga nori

extra pasta +2€ extra chashu +3€

extra ajitama +2€ extra pesce +4€