

japs!

cucina giapponese

inquadra qui

scan here



le SPECIALITA' di JAPS! moncalieri47

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

la-yu: olio all'aglio e peperoncino

menma: germogli di bambù fermentati

pak choi: cavolo cinese

shichimi: peperoncino e spezie giapponesi



Shoyu 14€ *extra chashu +3€*

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

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

Tantan  17€

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

topping: trita wagyu e fassona[^], 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

 **Wagyu** 22€ *extra wagyu +6€*

brodo: pollo, vitello e maiale / cottura 14h / ricco e corposo

topping: wagyu[^] in purezza, trita wagyu e fassona[^], tuorlo d'uovo fritto, funghi shiitake, karashi takana, aonegi, pepe

WAGYU

il manzo più pregiato al mondo, dop giapponese

la marcata marezzatura conferisce tenerezza e un inconfondibile sapore

Tataki Royale 32€

100gr tagliata di carne wagyu[^] in purezza con verdure di stagione e funghi shiitake al sesamo cotti a bassa temperatura

Nigiri di wagyu[^] 2pz 7€

serviti con kizami wasabi^o



 **Mazemen** 17€

ramen senza brodo con trita wagyu e fassona[^], ajitama, aonegi, pesto di alga nori

Zeppin Gyoza 6pz 14€

riavoli[^] fatti in casa con ripieno di wagyu e fassona, pak choi, cipollotto e zenzero