

RAMEN 🍜 il piatto più popolare in Giappone			
N03	shoyu ramen (1-3-4-6-11-*) noodles di grano in brodo di carne aromatizzato alla soia, con coppa di maiale brasata, uovo marinato mi-cuit, pak choi, naruto, germogli di soia, cipollotto e alga nori	14€	
N01	miso ramen (1-3-4-6-11-*) noodles di grano in brodo di carne al miso, con coppa di maiale brasata, uovo marinato mi-cuit, baby corn, germogli di soia, naruto, alga wakame, cipollotto e alga nori	14€	
N04	tantan ramen 🌶️ (1-3-6-11-*) noodles di grano in brodo piccante di carne al miso, con coppa di maiale brasata, pulled pork, uovo marinato mi-cuit, germogli di soia, baby corn, cipollotto e alga nori	15€	
N05	veggie ramen ♻️ (1-3-6-9-11-*) noodles di grano in brodo vegetale al miso, con verdure di stagione, tofu saltato, funghi shiitake, pak choi, uovo marinato mi-cuit, cipollotto e alga nori	13€	
UDON 🍜 spaghettoni di grano tenero			
N16	con tempura di gamberone (1-2-3-4-6-9-12-*) gamberone in tempura, katsuobushi e verdure di stagione saltate	13€	
N17	con pollo teriyaki (1-6-9) pollo alla piastra in salsa teriyaki e verdure saltate	11€	
N18	furikake di salmone (1-4-6) sbriciolatura di salmone, verdure di stagione, salsa teriyaki	12€	
N19	con tofu e verdure ♻️ (1-6-9) tofu e verdure di stagione saltati	10€	
VERMICELLI 🍜🍴 spaghettini di soia			
N20	con gamberone alla griglia (2-4-6-9-12-*) gamberone grigliato, katsuobushi e verdure di stagione saltate	12€	
N21	con pollo teriyaki (6-9) pollo alla piastra in salsa teriyaki e verdure saltate	10€	
N22	con tofu e verdure ♻️ (6-9) tofu e verdure di stagione saltati	9€	
GYOZA 🍡 ravioli alla piastra			
N11	kaisen gyoza (1-2-6-11-*) con gamberi e germogli di bambù	5 pz	8€
N12	tori gyoza (1-6-11-*) con pollo e verdure	5 pz	7€
N13	yasai gyoza ♻️ (1-6-11-*) con verdure miste	5 pz	6€

OSUSUME le specialità cucinate		
C15	tuna matsunomi tataki 🍴 (4-6-11-*) tonno p.g. scottato in glassa di soia e sesamo con croccante di pinoli tostati e salsa ponzu, servito con riso a parte	16€
C13	salmon matsunomi tataki 🍴 (4-6-11-*) salmone scottato in glassa di soia e sesamo con croccante di pinoli tostati e salsa ponzu, servito con riso a parte	16€
C12	sake-don 🍜🍴 (4-6-11) salmone cotto in marinatura giapponese, su ciotola di riso	16€
C19	tori-don 🍲🍴 (6-11) pollo alla piastra in salsa teriyaki su ciotola di riso	12€
C11	kinoko-don 🍲♻️🍴 (6-11) verdure di stagione e funghi shiitake saltati e marinati in in condimento al sesamo serviti su ciotola di riso	10€

SIDES & SALADS il perfetto accompagnamento al tuo sushi		
C03	japs! rice 🍴 (11) ciotola di riso e sesamo	3€
C04	miso soup 🍴 (4-6) classica zuppa di pasta di miso, con tofu, wakame e cipollotto	4€
C01	edamame 🍴♻️ (6-*) baccelli di soia cotti al vapore e salati	4€
C08	wakame salad 🍴♻️ (11) insalata di alga con condimento al sesamo	4€
C02	goma wakame ♻️ (1-11-*) julienne di alga wakame al sesamo	4€
C06	salmon avocado salad 🍴 (3-4-6-11) insalata di alga wakame con dadolata di salmone, avocado e maionese	10€
C09	yuki salad 🍴 (2-3-6-12-*) gamberone grigliato, avocado, salsa spicy e teriyaki	10€

KIDS 🍜 dedicati ai più giovani		
C10	kids bento (1-2-3-4-6-7-11-*) pollo in salsa teriyaki, riso, 4 hosomaki (avocado e gambero cotto), 1 mini onigiri (ripieno di tonno cotto e maionese), edamame e ½ dorayaki	10€
C05	onigiri 🍴 (3-4-11) tipico spuntino a base di riso con ripieno di tonno pinna gialla cotto e maionese	2 pz 6€

DOLCI tipici giapponesi ..e variazioni sul tema			
	mochi 🍴 (6-11-*) dolce di farina di riso ripieno di azuki (marmellata dolce di fagioli rossi), scegli tra: naturale, artemisia o sesamo nero	3,5€	
	mochi cream 🍴 (6-8-*) dolce di farina di riso, ripieno di crema al tè verde matcha o crema al caramello e mandorle	3,5€	
	frozen mochi 🍴 (6-8-*) mochi con cuore di gelato, scegli tra: tè verde o triplo cioccolato	3,5€	
	dorayaki (1-3-6-7) doppio pancake farcito con azuki (marmellata dolce di fagioli rossi)	3,5€	
	cheesecake al tè verde (1-3-7-*) con guarnizione al cioccolato e cardamomo	5,5€	
	cheesecake allo yuzu (1-3-7-*) con guarnizione al caramello salato	5,5€	

BIRRE			
	kirin ichiban (1) birra chiara dal gusto morbido - 5% vol.	33 cl	5€
	asahi super dry (1) birra chiara dal gusto secco - 5% vol.	50 cl	6€
	hitachino white (1) birra White Ale artigianale - 5,5% vol.	33 cl	7€
	hitachino dai dai (1) birra IPA artigianale - 6,2% vol.	33 cl	7€
	hitachino red rice (1) birra Rice Ale artigianale - 7% vol.	33 cl	7€
	baladin nazionale gluten free 🍴 birra Blonde Ale artigianale - 6,5% vol.	33 cl	6€

VINI NATURALI Piccole vigne, niente chimica, vendemmia a mano, poca o nulla solforosa aggiunta. Un unico ingrediente: il grappolo d'uva.	
SAKE Dall'aromatico al secco, dal fruttato al minerale, una gamma di sake premium importati dal Giappone, più una piccola realtà italiana.	
scopri tutte le nostre etichette selezionate per l'asporto su www.japs.it	

BEVANDE ANALCOLICHE			
	acqua wami in lattina naturale o frizzante	44 cl	1,5€
	wanderfuse bao infuso naturale di baobab, fiori di sambuco e clementino, a basso contenuto di zucchero	33 cl	3€
	wanderfuse chai infuso naturale di tè nero con cannella e arancia, a basso contenuto di zucchero	33 cl	3€
	wanderfuse greenie infuso naturale di tè verde con zenzero e limetta, a basso contenuto di zucchero	33 cl	3€
	wanderfuse guayusa infuso naturale di super foglia dell'equador con menta e limone, a basso contenuto di zucchero	33 cl	3€
	pokka tè verde senza zucchero in lattina	33 cl	3€
	coca cola, coca zero	33 cl	3€

LEGENDA			
			
vegetariano	ingredienti cotti	ingredienti congelati all'origine	piccante
	Pietanze per la preparazione delle quali non vengono utilizzati ingredienti contenenti glutine, ma cucinate in ambiente promiscuo, per cui non è possibile escludere una possibile, seppur leggera, contaminazione.		
prodotto senza glutine			
SICUREZZA ALIMENTARE			
Oltre ai prodotti già indicati, alcune materie prime, a seconda della disponibilità del mercato, potrebbero essere congelate. Tutto il pesce servito crudo o quasi crudo è sottoposto a trattamento di abbattimento rapido della temperatura, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. In caso di allergie e intolleranze alimentari, è importante comunicarlo allo staff tempestivamente, in modo da permetterci di consigliare il consumatore riguardo alle scelte più indicate. In particolare sottolineiamo che i piatti di sushi abitualmente vengono accompagnati da soia (si può richiedere la gluten free) e wasabi (contenente allergene della senape).			
ALLERGENI (in ottemperanza al regolamento CE 1169/2011)			
1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) 2. crostacei e prodotti a base di crostacei 3. uova e prodotti a base di uova 4. pesce e prodotti a base di pesce 5. arachidi e prodotti a base di arachidi 6. soia e prodotti a base di soia 7. latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) 8. frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del 9. sedano e prodotti a base di sedano 10. senape e prodotti a base di senape 11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO 13. molluschi e prodotti a base di mollusco 14. lupini e prodotti a base di lupini Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)			



cucina giapponese

MENU A DOMICILIO #9

ORDINA
CHIAMANDO 011 19717470
o SUL NOSTRO SITO
www.japs.it

lun-ven 12:30 - 14:30 (ultimo ordine 13:30)
lun-dom 19:00 - 22:40 (ultimo ordine 21:40)
Vi chiediamo un preavviso minimo di un'ora

SPECIALE TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO: UN'ECCCELLENZA.

Chiamato anche "Pinna Blu" è considerato il migliore al mondo ed è la vera essenza del sushi giapponese. Japs collabora con una realtà di eccellenza che ha brevettato un innovativo modello, etico e sostenibile, di allevamento in ambiente naturale e cattura dolce. Motivo per cui può essere soggetto a indisponibilità periodiche.

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, ottenuto dalle foglie di rafano marinate, che permette di esaltare il sapore unico del pesce.

sashimi (1·4·6·*)	7
porzione da 2 pezzi, kizami wasabi a lato	
nigiri (1·4·6·*)	7
porzione da 2 pezzi con kizami wasabi	
hosomaki (1·4·6·*)	7
porzione da 6 pezzi con kizami wasabi	
temaki (1·4·6·11·*)	8
cono con kizami wasabi e sesamo	
gunkan (1·4·6·11·*)	7
porzione da 2 pezzi con kizami wasabi e sesamo	
piatto degustazione (1·4·6·11·*)	24
2 sashimi, 2 nigiri, 2 gunkan, 6 hosomaki	
tartare (4·*)	18
100g di t.r., un filo di olio e.v.o., un pizzico di sale maldon	
tataki (1·4·6·11·*)	22
100g di t.r. scottato con sesamo, riso e kizami wasabi a lato	

Certificato ICCAT nel rispetto della sostenibilità, delle fondamentali regole di conservazione della specie, dei processi di pesca e della qualità del prodotto finale.

MENU PRANZO piatto + contorno + drink	valido dal lunedì al venerdì	16 euro
SUSHI MENU (piatto crudo) 01. sushi mix (2·3·4·6·7·11·12·13·*) sushi ni - 14 pz sushi 02. roll mix (1·2·3·4·6·11·*) top of the roll - 12 pz roll 03. chirashi rainbow (2·4·6·11·*) 9 pz sashimi su ciotola di riso	BENTO (piatto cucinato) 04. sake-ben (1·2·3·4·6·7·11·*) bento a base di salmone 05. tori-ben (1·3·4·6·7·11·*) bento a base di pollo 06. kinoko-ben (1·3·6·7·11·*) bento a base di verdure	
contorno   miso soup oppure edamame	drink   acqua naturale/frizzante oppure lattina di tè verde	

SUSHI SET
assortimenti di nigiri e roll

S01	sushi ichi (2·3·4·6·7·11·12·13·*) 4 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki	8pz	12 €
S05	salmon madness (3·4·7·11) 2 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki, 2 futomaki solo salmone	8 pz	12 €
S02	sushi ni (2·3·4·6·7·11·12·13·*) 4 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki	14 pz	16 €
S09	vegetarian sushi ♡ (1·3·6·7·11) 4 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki	14 pz	10€
S03	sushi san (2·3·4·6·7·11·12·13·*) 6 nigiri, 6 uramaki, 4 hosomaki, 4 futomaki	20 pz	22€
S07	nigiri mix (1·2·4·6·13·*) salmone, tonno p.g., gambero cotto, ricciola, sgombro, gambero rosso, polpo, anguilla	8 pz	16€
S08	just sake ✨ (4) nigiri solo salmone	8 pz	16€
S14	top of the roll easy (1·2·3·4·6·7·11·*) 4 salmon avocado, 4 ebi phila, 4 tuna maio	12 pz	14€
S16	top of the roll original (1·2·3·4·6·11·*) 4 salmon extreme, 4 alexander, 4 over the rainbow	12 pz	18€
S04	sushi party (2·3·4·6·7·11·12·13·*) 18 nigiri, 16 uramaki, 12 hosomaki, 4 gunkan	50 pz	56€
S12	maki party classic ✨ (2·3·4·7·11·*) 24 ura: salmon&avo, ebi phila, tuna&maio, 16 hoso: sake, tekka, 8 futo: spicy tuna, ebi	48 pz	48€
S13	maki party deluxe (1·2·3·4·7·11·12·*) 24 ura:salmon extreme, over the rainbow,hot&cold, 16 hoso: king ebi, tekka,8 futo: crazy tempura, smokie	48 pz	56€

SASHIMI SET ✨

S20	sashimi yon (4·6·11·*) varietà di filetti di pesce su alga wakame condita con salsa ponzu, riso servito a parte	8pz	14€
S21	sashimi go (2·4·6·11·*) varietà di filetti di pesce su alga wakame condita con salsa ponzu, riso servito a parte	12 pz	20€
S22	salmon addicted (4·6·11) filetti di salmone su alga wakame condita con salsa ponzu, riso servito a parte	12 pz	18€
S23	raw power (4·6·11·*) filetti di salmone e tonno p.g. su alga wakame condita con salsa ponzu, riso servito a parte	12 pz	18€
S10	sushi sashimi (2·4·6·11·13·*) 6 filetti misti di pesce su alga wakame condita con salsa ponzu, 4 nigiri, 4 hosomaki	14 pz	18€
S11	sushi sashimi party (1·2·4·6·13·*) 16 sashimi,12 nigiri,8 uramaki,8 hosomaki,4 futomaki	48pz	56€

CHIRASHI ✨
sashimi su ciotola di riso

S25	chirashi rainbow (2·4·6·11·*) sashimi misto, ikura, alga wakame condita con salsa ponzu e edamame su ciotola di riso	9pz	18€
S26	chirashi sake (4·11·*) sashimi di salmone e ikura su ciotola di riso	10 pz	16€
S24	chirashi kikai (4·6·11·*) sashimi di salmone, avocado e edamame su ciotola di riso	10 pz	16€

TARTARE CLASSICHE ✨
di pesce e crostacei battuti al coltello

J01	sake 🐟 (3·4·11) salmone su ciotola di riso	½ porzione	16€ 9€
J03	toshima 🐟 (3·4·11) salmone e avocado su ciotola di riso	½ porzione	16€ 9€
J05	maguro 🐟 (3·4·11·*) tonno pinna gialla su ciotola di riso	½ porzione	16€ 9€
J07	rainbow 🐟 (2·3·4·11·13·*) salmone, tonno pinna gialla, ricciola, polpo, gambero e ikura su ciotola di riso	½ porzione	16€ 9€

Le tartare classiche sono servite con salsa spicy(3).
Se non gradisci la salsa, segnalalo allo staff.



TARTARE SFIZIOSE ✨
di pesce e crostacei battuti al coltello

J09	aki (4·8·6) salmone, mango, mandorle	15€
J10	sayuri (2·4·*) gambero rosso di Sicilia, avocado, foglia di shiso, ikura	18€

TEMAKI
cono di alga e riso

T07	tsukiji ✨ (4·11) salmone e avocado	1 PZ	6€
T03	nishiki 🍣 (1·3·7·11) pollo croccante impanato, phila e insalata	5€	
T02	kuromon ✨ 🐟 (3·4·11·*) tonno pinna gialla e salsa spicy	5€	
T05	shimizu ✨ 🍣 (3·4·6·11·13·*) polpo grigliato, katsuobushi, maio, salsa teriyaki e cipollotto	6€	
T04	omicho ✨ (2·3·4·11·*) gambero rosso, ikura, maio e avocado	8€	
T01	akashi ✨ (4·6·11·13·*) tartare di capasanta, ponzu, cetriolo e pepe	6€	

URAMAKI
inside out roll - alga all'interno

U25	salmon avocado ✨ (4·11) salmone e avocado	8 pz 4 pz	11€ 6€
U41	tuna maio ✨ 🍣 (3·4·11) tonno pinna gialla cotto, maio, porro, cetriolo	8 pz 4 pz	9€ 5€
U27	salmon phila ✨ (4·7·11) salmone, phila, avocado, insalata	8 pz 4 pz	11€ 6€
U21	momiji ♡ (1·7·11) julienne di verdure, phila, chutney di cipolla rossa, insalata, briciole di tempura	8 pz 4 pz	9€ 5€
U13	golden chicken 🍣 (1·3·7·11) pollo croccante impanato, phila, insalata, briciole di tempura	8 pz 4 pz	9€ 5€
U07	salmon extreme (1·3·4·11) salmone crudo, affumicato e in tempura, erba cipollina	8 pz 4 pz	15€ 8€
U23	over the rainbow ✨ 🐟 (4·11·*) ricciola avvolta in filetti tricolore di tonno p.g., salmone e avocado, condito con salsa chili	8 pz 4 pz	13€ 7€
U43	ultragambero ✨ (2·6·7·11·12·*) gamberone grigliato, polvere di gambero rosso, avocado, phila, cipollotto, salsa teriyaki	8 pz 4 pz	13€ 7€
U29	sicilyssimo ✨ (2·3·4·11·*) gambero rosso di Sicilia, ikura, avocado, maio, erba cipollina	8 pz 4 pz	15€ 8€
U19	kunsei 🐟 (1·2·3·4·6·7·11·*) salmone affumicato, gambero in tempura, phila, salsa spicy e teriyaki, erba cipollina	8 pz 4 pz	13€ 7€
U15	hot&cold 🐟 (1·3·4·6·7·11·*) tonno pinna gialla crudo e grigliato, avocado, phila, briciole di tempura, salsa spicy e teriyaki	8 pz 4 pz	13€ 7€
U01	alexander 🍣 🐟 (1·2·3·6·11·*) gambero cotto e in tempura, avocado, insalata, salsa spicy e teriyaki, scorza di limone, erba cipollina	8 pz 4 pz	13€ 7€
U17	kendo ✨ (3·4·11·*) tonno p.g. grigliato, cipolla in agrodolce, polvere di capperi e olive nere, maio	8 pz 4 pz	11€ 6€
U05	ebi wan kenobi 🍣 (1·2·3·4·6·7·11·12·*) gambero grigliato e in tempura, salsa ponzu, chutney di cipolla rossa, phila, insalata e briciole di tempura	8 pz 4 pz	13€ 7€
U09	godzilla ✨ (3·4·6·11·*) tonno p.g. grigliato, avocado, tartare di tonno p.g., zenzero e salsa ponzu, maio, katsuobushi	8 pz 4 pz	13€ 7€
U35	sumo ✨ 🐟 (4·6·7·11·*) ricciola alla piastra, marmellata di habanero, phila, avocado, teriyaki, cipollotto	8 pz 4 pz	15€ 8€
U39	tristan 🍣 (1·3·4·6·11·*) salmone in tempura, anguilla grigliata, insalata, briciole di tempura, salsa teriyaki	8 pz 4 pz	15€ 8€
U11	gogo ✨ (2·3·11·13·*) gambero rosso di Sicilia, tartare di capasanta con yuzu, pepe, avocado, maio e scorza di limone	8 pz 4 pz	15€ 8€

FUTOMAKI
roll di riso con alga all'esterno

F02	salmon avocado ✨ (4) salmone e avocado	4 PZ	6€
F01	crazy tempura 🍣 (1·2·3·*) gambero in tempura, avocado, cetriolo, insalata		6€
F05	veggie ♡ (4·11) verdure miste e alga wakame		4€
F03	smokie ✨ (4·7) salmone affumicato e phila		6€
F06	wabi-sabi (1·3·4·6·*) salmone, tonno p.g., maio, cetriolo, composta di wasabi		7€

SELEZIONE À LA CARTE
piccole porzioni

	NIGIRI	2 PZ	
K05	sake ✨ (4) salmone		5€
K04	maguro ✨ (4·*) tonno pinna gialla		5€
K03	hamachi ✨ (4·*) ricciola		5€
K02	ebi 🍣 ✨ (2·*) gambero cotto		4€
K09	unagi 🍣 (1·4·6·*) anguilla grigliata		6€
K07	tako 🍣 ✨ (13·*) polpo		5€
K01	amaebi ✨ (2·*) gambero rosso di Sicilia		7€
K06	shime saba ✨ (13·*) sgombro marinato		4€

	SASHIMI ✨	2 PZ	
E04	sake (4·6) salmone		5€
E03	maguro (4·6·*) tonno pinna gialla		5€
E02	hamachi (4·6·*) ricciola		5€
E01	amaebi (2·4·6·*) gambero rosso		7€

	HOSOMAKI ✨	4 PZ	12 PZ
H09	sake (4) salmone	4€	10€
H11	tekka (4·*) tonno pinna gialla	4€	10€
H03	ebi 🍣 (2·*) gambero cotto	4€	10€
H07	king ebi (2·3·12·*) gamberone e maio	5€	12€
H14	unagi 🍣 (1·4·6·*) anguilla grigliata	5€	12€
H01	avocado ♡ (4) avocado	3€	7€

	GUNKAN ✨	2 PZ	
G03	ikura (4·*) caviale di salmone		8€
G06	spicy tuna 🐟 (3·4·11·*) spicy tartare di tonno p.g.		6€
G04	sicily 🐟 (2·3·11·*) spicy tartare di gambero rosso		8€
G02	hotate (4·6·13·*) tartare di capasanta, salsa ponzu, cipollina		6€
G01	ebi extreme (2·6·7·12·*) tartare di gamberone, phila e polvere di gambero rosso		5€