

japs!

cucina giapponese

inquadra qui



scan here



la SPECIALITA' di JAPS! degasperis

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 chi necessita di una dieta gluten-free.

YAKI NOODLES (alla piastra) 🍲

1 scegli il tuo noodle preferito tra:

Udon

Vermicelli di Soia 🌱

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

tempura di gamberoni 14€ NB contiene glutine

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



★ UDON in brodo

Hakata 13€

Specialità di Fukuoka, serviti in brodo umami con straccetti di vitello marinati al miso, aonegi (cipollotto verde), briciole di tempura.

Kitsune 🌱 12€

Tipico di Osaka, serviti in brodo vegetariano all'alga konbu con aburage (tofu fritto), aonegi (cipollotto verde), briciole di tempura.