





RAMEN  il piatto più popolare in Giappone

- RAS **shoyu ramen** *(1-3-4-6-11-*)* **12€**
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
- RAM **miso ramen** *(1-3-4-6-11-*)* **13€**
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
- RAN **tantan ramen**  *(1-3-6-11-*)* **13€**
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
- RAV **veggie ramen**  *(1-3-6-9-11-*)* **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


UDON  spaghettoni di grano tenero

- USG **con tempura di gamberone** *(1-2-3-4-6-9-12-*)* **10€**
gamberone in tempura, katsuobushi e verdure di stagione saltate
- USP **con pollo teriyaki** *(1-6-9)* **9€**
pollo alla piastra in salsa teriyaki e verdure saltate
- USV **con tofu e verdure**  *(1-6-9)* **8€**
tofu saltati e verdure di stagione





VERMICELLI   spaghettoni di soia

- VSG **con gamberone alla griglia** *(2-4-6-9-12-*)* **10€**
gamberone grigliato, katsuobushi e verdure di stagione saltate
- VSP **con pollo teriyaki** *(6-9)* **9€**
pollo alla piastra in salsa teriyaki e verdure saltate
- VSV **con tofu e verdure**  *(6-9)* **8€**
tofu saltati e verdure di stagione










GYOZA  ravioli alla piastra

- GYK **kaisen gyoza** *(1-2-6-11-*)* **7€**
5 pz con gamberi e germogli di bambù
- GYT **tori gyoza** *(1-6-11-*)* **6€**
5 pz con pollo e verdure
- GYG **yasai gyoza**  *(1-6-11-*)* **5€**
5 pz con verdure miste


OSUSUME  le specialità cucinate

- R08 **matsunomi tataki** *(4-6-11-*)* **15€**
tonno scottato in glassa di soia e sesamo con croccante di pinoli tostati e salsa ponzu, servito con riso a parte
- R05 **sake-don**  *(4-6-11)* **13€**
salmone cotto in marinatura giapponese, su ciotola di riso
- R07 **tori-don**  *(6-11)* **10€**
pollo alla piastra in salsa teriyaki su ciotola di riso
- R06 **yasai-don**   *(6-11)* **9€**
verdurine croccanti in vinaigrette di miso e agrumi servite su ciotola di riso






SIDES & SALADS
il perfetto accompagnamento al tuo sushi

- M02 **japs! rice**  *(11)* **3€**
ciotola di riso e sesamo
- M03 **miso soup**  *(4-6)* **3,5€**
classica zuppa di pasta di miso, con tofu, wakame e cipollotto
- M01 **edamame**   *(6-*)* **4€**
baccelli di soia cotti al vapore e salati
- M06 **wakame salad**   *(11)* **4€**
insalata di alga con condimento al sesamo
- M05 **goma wakame**  *(1-11-*)* **4€**
julienne di alga wakame al sesamo
- M08 **salmon avocado salad**  *(3-4-6-11)* **8€**
insalata di alga wakame con dadolata di salmone, avocado e maionese
- M09 **yuki salad**  *(2-3-6-12-*)* **9€**
gamberone grigliato, avocado salsa spicy e teriyaki

KIDS  dedicati ai più giovani

- R01 **kids bento** *(1-2-3-4-6-7-11-*)* **9€**
pollo in salsa teriyaki, riso, 4 hosomaki (avocado e gambero cotto), 1 mini onighiri (ripieno di tonno cotto e maionese), edamame e ½ dorayaki
- R17 **onighiri**  *(3-4-11)* **5€**
2 pz tipico spuntino a base di riso con ripieno di tonno cotto e maionese

DESSERT
dolci tipici giapponesi e..variazioni sul tema

- mochi**  *(6-11-*)* **2,5€**
dolce di farina di riso ripieno di azuki (marmellata dolce di fagioli rossi), scegli tra:
naturale, artemisia o sesamo nero
- mochi cream**  *(6-8-*)* **2,5€**
dolce di farina di riso, ripieno di crema al tè verde matcha o crema al caramello e mandorle
- dorayaki** *(1-3-6-7)* **3€**
doppio pancake farcito con azuki (marmellata dolce di fagioli rossi)
- shoga tatin**  *(8-*)* **5€**
tarte tatin di mele all'aroma di zenzero in versione semifreddo
- matchamisu**  *(6-8-*)* **5€**
mousse al tè matcha, croccante di mandorle e scaglie di cioccolato
- wa-sacher**  *(6-8-10-*)* **5€**
la nostra versione semifreddo della famosa torta: mousse con cioccolato aromatizzato al wasabi

BIRRE GIAPPONESI

- kirin ichiban** *(1)* **4€**
33 cl birra chiara dal gusto morbido - 5% vol.
- asahi super dry** *(1)* **5€**
50 cl birra chiara dal gusto secco - 5% vol.
- mori 1984 IPA nihon kai** *(1)* **6€**
31 cl birra India Pale Ale artigianale - 6% vol.
- mori 1984 PORTER kaizoku** *(1)* **6€**
31 cl birra scura artigianale - 5% vol.






BEVANDE ANALCOLICHE

- acqua wami in lattina** **1,5€**
44 cl naturale o frizzante
- tè verde limone o melograno** **3,5€**
25 cl tè verde aromatizzato
- pokka** **3€**
33 cl tè verde senza zucchero in lattina
- coca cola, coca zero, fanta** **3€**
33 cl in lattina

VINO, BOLLE E SAKE

scopri su japs.it la nostra selezione di vini naturali ed i sake premium importati direttamente dal Giappone.

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

SICUREZZA ALIMENTARE			
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)			
LEGENDA			
 vegetariano	 ingredienti cotti	 ingredienti congelati all'origine	 piccante
 prodotto senza glutine	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.		
ALLERGENI (in ottemperanza al regolamento CE 1169/2011)			
1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati)	9. sedano e prodotti a base di sedano	Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	
2. crostacei e prodotti a base di crostacei	10. senape e prodotti a base di senape		
3. uova e prodotti a base di uova	11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
4. pesce e prodotti a base di pesce	12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO		
5. arachidi e prodotti a base di arachidi	13. molluschi e prodotti a base di mollusco		
6. soia e prodotti a base di soia	14. lupini e prodotti a base di lupini		
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			




japs!

menu delivery
edizione #5

japs.it

SUSHI SET

assortimenti di nigiri e roll

A02	sushi ichi <i>(2-3-4-6-7-11-12-13-*)</i> 4 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki	8pz	9€
A08	salmon madness <i>(3-4-7-11)</i> 2 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki, 2 futomaki solo salmone	8 pz	9€
A03	sushi ni <i>(2-3-4-6-7-11-12-13-*)</i> 4 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki	14 pz	14€
A05	vegetarian sushi  <i>(1-3-6-7-11)</i> 4 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki	14 pz	10€
A04	sushi san <i>(2-3-4-6-7-11-12-13-*)</i> 6 nigiri, 6 uramaki, 4 hosomaki, 4 futomaki	20 pz	20€
A06	nigiri mix <i>(1-2-4-6-13-*)</i> salmone, tonno, gambero cotto, ricciola, sgombro, gambero rosso, polpo, anguilla	8 pz	13€
A14	just sake  <i>(4)</i> nigiri solo salmone	8 pz	11€
A16	top of the roll <i>(1-2-3-4-6-11-*)</i> 12 uramaki: 4 salmon extreme, 4 alexander, 4 over the rainbow	12 pz	16€
A12	sushi party <i>(2-3-4-6-7-11-12-13-*)</i> 18 nigiri, 16 uramaki, 12 hosomaki, 4 gunkan	50 pz	50€
A10	maki party  <i>(2-3-4-7-11-*)</i> 24 uramaki (salmon&avo, ebi phila, tuna&maio), 16 hosomaki (sake, tekka), 8 futo (spicy tuna, ebi)	48 pz	42€
A13	maki party deluxe <i>(1-2-3-4-7-11-12-*)</i> 24 uramaki (salmon extreme, over the rainbow, hot&cold), 16 hosomaki (king ebi, tekka), 8 futomaki (crazy tempura, smokie)	48 pz	52€

SASHIMI SET

combinazioni di filetti di pesce crudo

B02	sashimi yon <i>(4-6-11-*)</i> varietà di filetti di pesce su alga wakame condita con salsa ponzu e riso serviti a parte	8pz	11€
B03	sashimi go <i>(2-4-6-11-*)</i> varietà di filetti di pesce su alga wakame condita con salsa ponzu e riso serviti a parte	12 pz	16€
B13	salmon addicted <i>(4-6-11)</i> filetti di salmone su alga wakame condita con salsa ponzu e riso serviti a parte	12 pz	13€
B14	raw power <i>(4-6-11-*)</i> filetti di salmone e tonno su alga wakame condita con salsa ponzu e riso serviti a parte	12 pz	15€
B01	sushi sashimi <i>(2-4-6-11-13-*)</i> 6 filetti misti di pesce su alga wakame condita con salsa ponzu, 4 nigiri, 4 hosomaki	14 pz	15€
A11	sushi sashimi party <i>(1-2-4-6-13-*)</i> 16 sashimi su alga wakame condita con salsa ponzu, 12 nigiri, 8 uramaki, 8 hosomaki, 4 futomaki	48pz	50€





CHIRASHI

sashimi su ciotola di riso

B04	chirashi rainbow <i>(2-4-6-11-*)</i> sashimi misto, ikura, alga wakame condita con salsa ponzu e edamame su ciotola di riso	9pz	16€
B05	chirashi sake <i>(4-11-*)</i> sashimi di salmone e ikura su ciotola di riso	10 pz	14€
B16	chirashi kikai <i>(4-6-11-*)</i> sashimi di salmone, avocado e edamame su ciotola di riso	10 pz	14€

TARTARE CLASSICHE E SFIZIOSE

di pesce e crostacei battuti al coltello









J01	sake  <i>(3-4-11)</i> salmone su ciotola di riso	½ porzione	13€ 7€
J11	toshima  <i>(3-4-11)</i> salmone e avocado su ciotola di riso	½ porzione	13€ 7€
J02	maguro  <i>(3-4-11-*)</i> tonno su ciotola di riso	½ porzione	15€ 8€
J03	rainbow  <i>(2-3-4-11-13-*)</i> salmone, tonno, ricciola, polpo, gambero e ikura su ciotola di riso	½ porzione	15€ 8€
J17	sayuri <i>(2-4-*)</i> gambero rosso di Sicilia, avocado, foglie di shiso, pepe di sichuan e citronette agli agrumi		14€

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



TEMAKI

cono di alga e riso (1PZ)

T01	tsukiji  <i>(4-11)</i> salmone e avocado		5€
T02	nishiki  <i>(1-3-7-11)</i> pollo croccante impanato, phila e insalata		5€
T03	kuromon   <i>(3-4-11-*)</i> tonno e salsa spicy		5€
T08	shimizu   <i>(3-4-6-11-13-*)</i> polpo grigliato, katsuobushi, maio, salsa teriyaki e cipollotto		6€
T05	omicho  <i>(2-3-4-11-*)</i> gambero rosso, ikura, maio e avocado		6€
T06	akashi  <i>(4-6-11-13-*)</i> tartare di capasanta, ponzu, cetriolo e pepe		6€





URAMAKI

inside out roll - alga all'interno

C01	salmon avocado  <i>(4-11)</i> salmone e avocado	8 pz 4 pz	9€ 5€
C02	tuna maio   <i>(3-4-11)</i> tonno cotto, maio, porro, cetriolo	8 pz 4 pz	8€ 4€
C03	salmon phila  <i>(4-7-11)</i> salmone, phila, avocado, insalata	8 pz 4 pz	9€ 5€
C40	momiji  <i>(1-7-11)</i> julienne di verdure, phila, chutney di cipolla rossa, insalata, briciole di tempura	8 pz 4 pz	8€ 4€
C11	golden chicken  <i>(1-3-7-11)</i> pollo croccante impanato, phila, insalata, briciole di tempura	8 pz 4 pz	9€ 5€
C12	salmon extreme <i>(1-3-4-11)</i> salmone crudo, affumicato e in tempura, erba cipollina	8 pz 4 pz	11€ 6€
C24	over the rainbow   <i>(4-11-*)</i> ricciola avvolta in filetti tricolore di tonno, salmone e avocado, condito con salsa chili	8 pz 4 pz	11€ 6€
C47	ultragambero  <i>(2-6-7-11-12-*)</i> gamberone grigliato, polvere di gambero rosso, avocado, phila, cipollotto, salsa teriyaki	8 pz 4 pz	11€ 6€
C13	sicilyssimo  <i>(2-3-4-11-*)</i> gambero rosso di Sicilia, ikura, avocado, maio, erba cipollina	8 pz 4 pz	12€ 7€
C18	kunsei  <i>(1-2-3-4-6-7-11-*)</i> salmone affumicato, gambero in tempura, phila, salsa spicy e teriyaki, erba cipollina	8 pz 4 pz	11€ 6€
C09	hot&cold  <i>(1-3-4-6-7-11-*)</i> tonno crudo, tonno grigliato, avocado, phila, briciole di tempura, salsa spicy e teriyaki	8 pz 4 pz	12€ 7€
C14	alexander   <i>(1-2-3-6-11-*)</i> gambero cotto e in tempura, avocado, insalata, salsa spicy e teriyaki, scorza di limone, erba cipollina	8 pz 4 pz	11€ 6€
C49	kendo  <i>(3-4-11-*)</i> tonno grigliato, cipolla in agrodolce, polvere di capperi e olive nere, maio	8 pz 4 pz	11€ 6€
C38	ebi wan kenobi  <i>(1-2-3-4-6-7-11-12-*)</i> gambero grigliato e in tempura, salsa ponzu, chutney di cipolla rossa, phila, insalata e briciole di tempura	8 pz 4 pz	11€ 6€
C34	godzilla  <i>(3-4-6-11-*)</i> tonno grigliato, avocado, tartare di tonno, zenzero e salsa ponzu, maio, katsuobushi	8 pz 4 pz	11€ 6€
C48	sumo   <i>(4-6-7-11-*)</i> ricciola alla piastra, marmellata di habanero, phila, avocado, teriyaki, cipollotto, pepe voatsy	8 pz 4 pz	12€ 7€
C21	tristan  <i>(1-3-4-6-11-*)</i> salmone in tempura, anguilla grigliata, insalata, briciole di tempura, salsa teriyaki	8 pz 4 pz	12€ 7€
C43	gogo  <i>(2-3-11-13-*)</i> gambero rosso di Sicilia, tartare di capasanta con yuzu, prezzemolo e pepe, avocado, maio e scorza di limone	8 pz 4 pz	12€ 7€











FUTOMAKI


roll di riso con alga all'esterno (4 PZ)




E01	salmon avocado  <i>(4)</i> salmone e avocado		5€
E04	crazy tempura  <i>(1-2-3-*)</i> gambero in tempura, avocado, cetriolo, insalata		6€
E03	veggie  <i>(4-11)</i> verdure miste e alga wakame		4€
E07	smokie  <i>(4-7)</i> salmone affumicato e phila		5€
E08	wabi-sabi <i>(1-3-4-6-*)</i> salmone, tonno, maio, cetriolo, composta di wasabi		6€



SELEZIONE À LA CARTE

piccole porzioni

	NIGIRI (2 PZ)		
G01	sake  <i>(4)</i> salmone		4€
G02	maguro  <i>(4-*)</i> tonno		4€
G16	hamachi  <i>(4-*)</i> ricciola		4€
G04	ebi   <i>(2-*)</i> gambero cotto		4€
G06	unagi  <i>(1-4-6-*)</i> anguilla grigliata		5€
G07	tako   <i>(13-*)</i> polpo		4€
G09	amaebi  <i>(2-*)</i> gambero rosso di Sicilia		5€
G14	shime saba  <i>(13-*)</i> sgombro marinato		4€

	SASHIMI (2 PZ) 		
B07	sake <i>(4-6)</i> salmone		4€
B08	maguro <i>(4-6-*)</i> tonno		4€
B17	hamachi <i>(4-6-*)</i> ricciola		4€
B10	amaebi <i>(2-4-6-*)</i> gambero rosso		5€

	HOSOMAKI (4 PZ) 		
F01	sake <i>(4)</i> salmone		3€
F02	tekka <i>(4-*)</i> tonno		3€
F09	king ebi <i>(2-3-12-*)</i> gamberone e maio		4€
F04	unagi  <i>(1-4-6-*)</i> anguilla grigliata		4€
F08	kappa  <i>(4)</i> cetriolo		2€

	GUNKAN (2 PZ) 		
H03	ikura <i>(4-*)</i> caviale di salmone		6€
H04	spicy tuna  <i>(3-4-11-*)</i> spicy tartare di tonno		5€
H07	sicily  <i>(2-3-11-*)</i> spicy tartare di gambero rosso		6€
H12	hotate <i>(4-6-13-*)</i> tartare di capasanta, salsa ponzu, cipollina		6€
H14	ebi extreme <i>(2-6-7-12-*)</i> tartare di gamberone, phila e polvere di gambero rosso		5€

japs! ē delivery

AM lun-ven 12:00-14:30
PM lun-dom 19:00-22:40

Tutti i nostri piatti sono preparati sul momento e consegnamo in tutta la città e parte della prima cintura: per questo ti chiediamo un preavviso minimo di un'ora.

ultimo ordine AM alle 13:30
ultimo ordine PM alle 21:40

Puoi ordinare online su
japs.it
oppure chiamare
011 19717470

Vogliamo offrirti un'ampia panoramica della vera cucina giapponese. Per questo ogni locale, oltre al sushi, propone delle sue specialità. Vieni a trovarci per scoprirle tutte.

japs! ē ramen

corso Dante 53 - T 011 19717471
AM lun-sab 12:30-15:00
PM lun-dom 19:00-23:00

japs! ē udon

corso De Gasperi 8 - T 011 4349624
AM lun-sab 12:30-15:00
PM lun-dom 18:30-22:30

japs! ē izakaya

via Carlo Alberto 27 - T 011 5069315
AM mar-dom 12:30-15:00
PM mar-dom 19:00-23:00

japs! ē wagyu

corso Moncalieri 47 - T 011 19863779
AM mar-sab 12:30-15:00
PM mar-dom 19:00-23:00