

japs!

cucina giapponese

inquadra qui



scan here



LE SPECIALITA' di JAPS! dante53

IL RAMEN l'essenza del Giappone 🍜

tagliatelle di frumento servite con una varietà di guarnizioni in brodi saporiti dalla lunghissima cottura



Shoyu 14€

brodo di carne alla soia, chashu (capocollo brasato), uovo marinato mi-cuit, pak choi, cipollotto, naruto* (tortino di pesce)

Miso 14€

brodo di carne al miso, chashu, uovo marinato mi-cuit, mais piastrato, naruto*, germogli di soia, cipollotto, alga wakame



Tantan 🌶️🌶️ 15€

brodo di carne al miso, chashu, tobanjan (salsa di fave e peperoncino), uovo marinato mi-cuit, mais piastrato, germogli di soia, cipollotto

Veggie 🌿 13€

brodo vegetale al miso, verdure di stagione, tofu fritto, funghi shiitake, pak choi, uovo marinato mi-cuit, cipollotto

Ryoshi 16€

brodo di pesce, gamberone*, polpo*, selezione di pescato, katsuobushi, naruto*, germogli di soia, cipollotto, alga wakame

+ extra pasta 1,5€

+ extra chashu 2,5€

+ extra pesce 3,5€



LA TEMPURA frittura in pastella tipica 🍤

un grande classico della cucina giapponese, dalla cottura leggera e delicata, servita con salsa ponzu



di gamberoni 14€

gamberoni*, patata dolce

di verdure 🌿 12€

patata dolce, carota, zucchina

mista 16€

gamberoni*, ricciola*, polpo*, verdure miste