

japs!

cucina giapponese

inquadra qui



scan here



LE SPECIALITA' di JAPS! degasperi8

GLI YAKI-UDON spaghettoni di farina di grano tenero 🍜

*Cucinati alla piastra con verdure di stagione
si connotano per una consistenza morbida ed elastica*

★ **con tempura di gamberoni** 13€
gamberoni* in pastella, katsuobushi

con furikake di salmone 12€
ragout bianco di salmone, salsa teriyaki

con pollo teriyaki 11€
pollo alla piastra in salsa teriyaki

con tofu e verdure 🌿 11€
tofu piastrato



I VERMICELLI spaghettoni di soia 🌱🍜

*Saltati in padella con verdure di stagione
sono l'ideale per chi non può consumare alimenti contenenti glutine*

con gamberoni grigliati 12€
gamberoni* alla piastra, katsuobushi

con pollo teriyaki 11€
pollo alla piastra in salsa teriyaki

con tofu e verdure 🌿 11€
tofu piastrato

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 assortite

