

## SUSHI e SASHIMI SET



### SUSHI SET combinazioni di nigiri e roll 🍣

Sushi San	6 nigiri, 8 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki	20€
Sushi Ni	4 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki	16€
Sushi Ichi	4 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki	12€
Sushi Party	18 nigiri, 16 uramaki, 12 hosomaki, 4 gunkan	56€
Salmon Madness	2 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki solo salmone	12€
Nigiri Mix	8 varietà di nigiri	16€
Vegetarian Sushi 🌿	2 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 4 futomaki	12€

### SUSHI e SASHIMI SET combinazioni di nigiri, roll e filetti di pesce

★ Tonno Rosso degustazione	tonno blue-fin certificato ICCAT declinato in: 2 sashimi, 2 nigiri, 2 gunkan, 8 hosomaki, serviti con kizami wasabi*	24€
Sushi + Sashimi 🍣	6 sashimi, 4 nigiri, 4 hosomaki	18€
Sushi + Sashimi party 🍣	16 sashimi, 12 nigiri, 8 uramaki, 8 hosomaki, 4 futomaki	56€

### SASHIMI SET combinazioni di filetti di pesce con riso a parte 🍣

Sashimi Yon	8 filetti di pesce e gambero crudo	14€
Sashimi Go	12 filetti di pesce e gambero crudo	20€

### ROLL SET combinazioni di roll

TopoftheRoll Easy 🍣	12 uramaki: 4 salmon+avocado, 4 ebi philadelphia, 4 tuna maio 2.0	14€
TopoftheRoll Original 🌶️	12 uramaki: 4 salmon extreme, 4 alexander, 4 hot&cold	18€
Maki Party Classic 🍣	24 uramaki (salmon+avocado, ebi phila, tuna maio), 16 hoso (sake, tekka), 8 futomaki (smokie, ebi)	48€
Maki Party Deluxe 🌶️	24 uramaki (salmon extreme, ebi wan, hot&cold), 16 hosomaki (king ebi, tekka), 8 futomaki (crazy tempura, smokie)	56€

# japs! cucina giapponese



## JAPS! URAMAKI

inside-out roll con sesamo  
porzioni da 4 | 8 pezzi

★ Sexy Tobiko	salmone, tobiko*, kizami wasabi*, olio allo yuzu	8€   15€	
★ Chutoro Dream	tonno rosso del Mediterraneo cert. ICCAT, zucchina grigliata, kizami wasabi*	9€   17€	
Kaiju	gambero in tempura, anguilla* grigliata, tobiko*, furikake al tamago, salsa teriyaki	8€   15€	
★ Kraken 🌐🍷	polpo*, katsuobushi, maionese, cipollotto, salsa teriyaki	8€   15€	
Golden Chicken 🍷	pollo croccante in panko, philadelphia, insalata, tempura crunch	6€   11€	
Salmon Extreme	salmone crudo, affumicato e in tempura, erba cipollina	8€   15€	
Over The Rainbow 🌈🍷	gambero* cotto avvolto in filetti di tonno, salmone e avocado, salsa chili	7€   13€	
Ultragambero 🌐🍷	gamberone* grigliato, polvere di gambero rosso, phila, avocado, cipollotto, salsa teriyaki	7€   13€	
★ Sicilyssimo 🌐	gambero rosso* di sicilia, ikura*°, avocado, maionese, erba cipollina	8€   15€	
Kunsei 🌈🍷	salmone affumicato, gambero* in tempura, phila, salsa spicy e teriyaki	7€   13€	
Hot&Cold 🌈	tonno pinna gialla* crudo e grigliato, avocado, phila, tempura crunch, salsa spicy e teriyaki	7€   13€	
Alexander 🌈🍷	gambero* cotto e in tempura, avocado, insalata, salsa spicy e teriyaki, zeste di limone	7€   13€	
Godzilla 🌐	tonno pinna gialla* grigliato e in tartare, avocado, zenzero, salsa ponzu, maio, katsuobushi	7€   13€	
Sumo 🌐🌈	ricciola* piastrata, composta di habanero, phila, avocado, salsa teriyaki, cipollotto	8€   15€	
Momiji 🌐🍷	julienne di verdure, philadelphia, insalata, chutney di cipolla rossa, crunch di cipolla fritta	6€   11€	
★ Gogo 🌐	gambero rosso* di sicilia, capasanta*, succo di yuzu, avocado, maionese, zeste di limone	8€   15€	
★ Ebi Wan Kenobi 🍷	gamberone* grigliato e in tempura, chutney di cipolla rossa, salsa ponzu, phila, tempura crunch	7€   13€	
Tuna Maio 2.0 🌐🍷	tonno all'olio, maionese, porro, cetriolo, crunch di cipolla fritta	6€   11€	
Salmon Avocado 🌐	7€   13€	Spicy Salmon/Tuna 🌐🌈	7€   13€
Salmon Phila 🌐	7€   13€	Ebi Phila 🌐🍷	6€   11€

## PICCOLI BOCCONI

**HOSOMAKI** piccoli roll di alga e riso - porzioni da 4 | 12 pezzi

Sake 🍣 salmone 5€ | 11€

Tekka 🍣 tonno pinna gialla\* 5€ | 11€

Ebi 🍣🍷 gambero\* cotto 5€ | 11€

★ Akami 🍣 tonno rosso cert. ICCAT 6€ | 14€

Unagi 🍣🍷 anguilla\* grigliata 5€ | 11€

King Ebi 🍣🍷 gamberone\*, maionese 5€ | 11€



Avocado 🍣🌿 4€ | 9€ Cetriolo 🍣🌿 4€ | 9€

**NIGIRI** il più classico dei sushi - porzioni da 2 | 8 pezzi

Akami 🍣 tonno rosso certificato ICCAT 7€ | 21€

Sake 🍣 salmone 5€ | 15€

★ Ebi 🍣🍷 gamberone\* cotto 5€ | 15€

Unagi 🍣🍷 anguilla\* grigliata 6€ | 18€

Amaebi 🍣 gambero rosso\* di sicilia (crudo) 7€ | 21€

Shime saba 🍣 sgombrò\* marinato 5€ | 15€

Hamachi 🍣 ricciola\* 6€ | 18€

Maguro 🍣 tonno p.gialla\* 5€ | 15€

Tako 🍣🍷 polpo\* 6€ | 18€

Tamago 🍣🍷 omelette dolce 5€ | 15€

**SASHIMI** filetti di pesce crudo - porzioni da 2 | 8 pezzi (con riso) 🍣

★ Akami tonno rosso cert. ICCAT 7€ | 21€

Amaebi gambero rosso\* di Sicilia 6€ | 18€

Sake salmone 5€ | 15€

Maguro tonno p. gialla\* 5€ | 15€

Hamachi ricciola\* 6€ | 18€



**GUNKAN** barchetta d'alga e riso - porzioni da 2 | 6 pezzi

Tonno Rosso tonno blue-fin cert. ICCAT, kizami wasabi 7€ | 16€

Hotate 🍣 capesanta\*, salsa ponzu, cipollina 6€ | 14€

Sicily 🍣🌶️ gambero rosso\*, salsa spicy 8€ | 18€

★ Ikura 🍣 caviale\* di salmone 8€ | 18€

Ebi Extreme 🍣🍷 gamberone\*, phila 6€ | 14€

Tobiko uova\* di pesce volante 6€ | 14€

Spicy Salmon / Tuna 🍣🌶️ salmone / tonno p.gialla, salsa spicy 6€ | 14€



## NORI MAKI



### FUTOMAKI

grandi roll di alga e riso  
porzioni da 4 pezzi

**Crazy Tempura** 🍤 gambero\* in tempura, avocado, cetriolo, insalata 6€

**Wabi-Sabi** salmone, tonno p. gialla\*, maio, kizami wasabi\*, cetriolo 7€

★ **Veggie** 🌱 verdure miste, alga wakame 5€

**Smokie** 🍷 salmone affumicato, philadelphia 6€

**Salmon + Avocado** 🍷 6€

**Spicy Tuna** 🌶️ 🍷 6€

### TEMAKI

cono di alga e riso con sesamo  
porzioni da 1 pezzo

**Tsukiji** 🍷 salmone, avocado 6€

**Kuromon** 🌶️ tonno pinna gialla\*, salsa spicy 6€

**Nishiki** 🍷 pollo in panko, philadelphia, insalata 6€

**Akashi** 🍷 capasanta\*, salsa ponzu, cetriolo, pepe voatsy 6€

**Tonno Rosso** tonno blue-fin certificato ICCAT, kizami wasabi\* 8€

★ **Omicho** 🍷 gambero rosso\* di Sicilia, ikura\*°, maio, avocado 8€

**Shimizu** 🍷 🍷 polpo\*, katsuobushi, maionese, teriyaki, cipollotto 6€



### ONIGIRI 🍷

tipico spuntino di riso e alga  
porzioni da 2 pezzi

**Nami** 🍷 tonno all'olio, maionese, porro, crunch di cipolla fritta 7€

**Sanji** 🍷 gamberone\* grigliato, phila, salsa teriyaki, polvere di gambero rosso 8€

★ **Mugiwara** 🍷 polpo\*, maionese, salsa teriyaki, cipollotto, katsuobushi 8€

**Zoro** salmone grigliato, estratto di yuzu, furikake al tamago 7€



## LE CIOTOLE

### CHIRASHI 🌱

sashimi su riso al sesamo

**Sake** salmone, ikura\*° 16€

**Kikai** salmone, avocado, edamame 16€

**Rainbow** filetti misti, ikura\*°, edamame\*,  
alga wakame 18€



### TARTARE classiche 🌱

battute al coltello su riso al sesamo

*servite con salsa leggermente piccante 🌶️  
ed erba cipollina, o senza su richiesta*

porzione intera 16€ | mezza 9€

**Sake** salmone

**Toshima** salmone, avocado

**Maguro** tonno pinna gialla\*

★ **Rainbow** salmone, tonno p. gialla\*,  
ricciola\*, polpo\*, gambero  
cotto\*, ikura\*°



### TARTARE sfiziose 🌱

battute al coltello, servite senza riso

**Sayuri** gambero rosso\* di Sicilia, ikura\*°, avocado, pepe sichuan 18€

★ **Tonno rosso** tonno blue-fin certificato ICCAT, olio evo, sale maldon 18€

### SIDES & SALAD

insalate e accompagnamenti

**Japs! rice** 🌱 ciotola di riso con sesamo 4€

**Miso soup** 🌱 classica zuppa con miso, tofu,  
alga wakame e cipollotto 4€

**Edamame** 🌱 baccelli di soia\*  
cotti al vapore e salati 4€

**Wakame salad** 🌱 insalata di alga con condimento al sesamo 4€

**Goma wakame** 🌱 julienne di alga wakame\* al sesamo 4€

★ **Yuki salad** 🌱 🌶️ gamberone\* grigliato, avocado, misticanza,  
salsa spicy, salsa teriyaki 10€

**Salmon avo salad** 🌱 salmone, avocado, maio, alga wakame,  
olio di sesamo, salsa ponzu 10€



## ALLA PIASTRA

### TATAKI

tagliate dei nostri migliori pesci alla piastra, servite con riso a parte

#### ★ Tonno Rosso

filetti di tonno blue-fin certificato ICCAT con sesamo, kizami wasabi\* **20€**

#### Matsunomi Salmon

salmone in salsa teriyaki e sesamo, croccante di pinoli, salsa ponzu **16€**

#### Matsunomi Tuna

tonno pinna gialla in salsa teriyaki e sesamo, croccante di pinoli, salsa ponzu **16€**



### OSUSUME

specialità cucinate

#### ★ Sake-don

salmone cotto a bassa temperatura in marinatura giapponese, servito su ciotola di riso **16€**

#### Tori-don

pollo alla piastra con salsa teriyaki, servito su ciotola di riso **13€**

#### Kinoko-don

verdure di stagione e funghi shiitake saltati e marinati in condimento al sesamo, serviti su ciotola di riso **12€**

#### Kids bento *riservato agli under 12* **12€**

pollo teriyaki, riso, 4 hosomaki (avocado, ebi), 1 mini onigiri, edamame\*, mezzo dorayaki



### GYOZA

ravioli\* alla piastra

Tori pollo e verdure. 5pz **7€**

Yasai  verdure miste. 5pz **7€**

★ Kaisen gamberi e germogli di bambù. 5pz **9€**

Tris assaggio dei tre tipi. 6pz **9€**



## DRINK

### BEVANDE ANALCOLICHE

acqua microfiltrata	naturale o gassata caraffa 50cl	a volontà
acqua San Bernardo	naturale o gassata lattina 33cl	2€
Kimino yuzu / ume	succo bio giapponese frizzante 25 cl	4,5€
Ramune	gazzosa giapponese «con la biglia» 33cl	3€
Pokka / Jasmine	tè verde non zuccherato / al gelsomino 33cl	3€
Coca Cola / Zero	lattina 33cl	3€

### CAFFETTERIA

caffè Illy	espresso / dek / orzo	1,5€
	cappuccino	2,5€
tè giapponesi in teiera	sencha   con matcha genmaicha   tostato con riso e matcha houjicha   tostato	4€

### COPERTO E SERVIZIO

a pranzo (incluso nel menu pranzo) 1€

a cena 2,5€

comprensivo di acqua microfiltrata e tè verde sencha caldo a volontà

### LEGENDA



imperdibile!



senza glutine



vegetariano



leggermente piccante



piccante



ingredienti cotti (ma possono esservi vegetali crudi o latticini)



materia prima congelata all'origine °oppure uova di trota

*NB a seconda della disponibilità del mercato nei differenti periodi dell'anno, alcune ulteriori materie prime rispetto a quelle indicate potrebbero essere congelate.*

*Tutto il pesce servito crudo o quasi crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.*

### A PROPOSITO DI INTOLLERANZE

*Segnala sempre al nostro staff le tue intolleranze alimentari, sapremo consigliarti al meglio.*

*I piatti gluten free sono indicati sul menù, tuttavia tracce di glutine possono essere riscontrate in quanto gli ambienti di lavoro prevedono anche la lavorazione di ingredienti che contengono questo allergene.*

*Inquadra il QR code per visionare il nostro menu con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni.*

inquadrare qui



## CARTA DESSERT



### TRADIZIONALI i più classici dolcetti giapponesi

**Dorayaki** 4€

doppio pancake\* farcito con azuki  
(marmellata dolce di fagioli rossi)

**Mochi Daifuku** 3,5€

dolce\* di farina di riso ripieno di azuki  
scegli tra: naturale, sesamo nero, artemisia

★ **Mochi Tris** 9€

Scegli i tuoi mochi preferiti (anche Cream e Frozen)

### ISPIRATI AL GIAPPONE

**Cheesecake al tè verde** 5,5€

dolce\* al gusto di tè verde matcha  
con riduzione al cioccolato e cardamomo

**Cheesecake allo yuzu** 5,5€

dolce\* al gusto di yuzu  
con riduzione al caramello salato

★ **Mochi Cream** 3,5€

mochi\* ripieno con soffice crema, scegli tra:  
tè verde matcha, caramello e mandorle, ganache al cioccolato

**Frozen Mochi** 4€

mochi\* con cuore di gelato al tè verde

### GELATI DI

dal nostro gelataio preferito con un tocco di Japs!

**Sorbetto allo yuzu** con scorzette 4,5€

★ **Gelato apple pie** e pepe di Sichuan 4,5€

### LA COCCOLA DI MARA DEI BOSCHI

**il Marotto** 3€

gianduiotto gelato senza latticini e uova, perfetto con il caffè!