

RAMEN

il piatto più famoso del Giappone 🍜

shoyu ramen 12

noodles di grano in brodo di carne aromatizzato alla soia, serviti con coppa di maiale brasata, uovo marinato mi-cuit, pak choi, naruto*, germogli di soia, cipollotto e alga nori

miso ramen 12

noodles di grano in brodo di carne al miso, serviti con coppa di maiale brasata, uovo marinato mi-cuit, baby corn, germogli di soia, naruto*, alga wakame, cipollotto e alga nori

ryoshi ramen 13

noodles di grano in brodo di pesce serviti con gamberone*, polpo*, selezione di pescato, katsuobushi, germogli di soia, alga wakame, cipollotto e alga nori

tantan ramen 🌶️ 12

noodles di grano in brodo piccante di carne al miso, serviti con coppa di maiale brasata, pulled pork, uovo marinato mi-cuit, germogli di soia, baby corn, cipollotto e alga nori

veggie ramen 🌱 11

noodles di grano in brodo vegetale aromatizzato al miso, serviti con verdure di stagione, tofu saltato, funghi shiitake, pak choi, uovo marinato mi-cuit, cipollotto e alga nori

EXTRA FAME? AGGIUNGI AL TUO RAMEN:

- > extra noodles +1
- > extra carne di maiale brasata +2

TEMPURA

frittura in pastella tipica giapponese, leggera e delicata 🍜

mista 13

tempura di gamberone*, ricciola*, polpo* e vegetali accompagnata da salsa ponzu

di gamberoni 13

tempura di gamberone* e vegetali accompagnata da salsa ponzu

il glossario di Japs!

RAMEN

ラーメン

piatto tipico giapponese a base di tagliatelle di frumento servite in brodo aromatizzato al miso o alla soia, con guarnizioni come maiale, uova, alghe e cipollotto.