



Menù cena

30,00 €

Sono esclusi dolci, bevande, caffè, liquori e le richieste fuori lista

Bambini sotto i 120 cm. 15,00 €

Ordina solo quello che consumerai,
eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato



Per iniziare

● 9011 GAMBERO KATAIFI 2 pz.



dolor sit amet,



€ 8.00

Gamberoni avvolti in pasta kataifi, serviti con salsa al miele

● 9012 CAPESANTE KATAIFI 2 pz.



€ 8.00

Capesante avvolte in pasta kataifi, servite con alghe wakame e miele

● 9015 AKAMI SANDWICH 2 pz.



€ 8.00

Fette di tonno marinato in crispy di tapioca e alga nori in salsa matsu

9016 SANDWICH SUZUKI 2 pz.



€ 8.00

Crostino di pane con branzino marinato in salsa cream cheese ed erba cipollina, guarnito con ikura e teriyaki



Per iniziare

9017 SANDWICH AKAMI 2 pz.



€ 8.00

Crostino di pane con tonno, marinato al kizami di wasabi, salsa ponzu ed erba cipollina, guarnito con masago e teriyaki

● 9019 EBI KAISE 2 pz.



€ 8.00

Gambero in tempura con spuma di patate al miele, polvere di thè matcha e terra di olive taggiasche

● 9020 CRISPY TRUFFLE SALMON 2 pz.



€ 7.00

Sfoglia di alga nori croccante, ripiena di salmone e guarnito con salsa tartufata e formaggio cremoso

● 9021 TUNA PASTRY 2 pz.



€ 8.00

Sfoglia croccante ripiena di tonno marinato e guarnita con stracciatella di burrata e salsa teriyaki



Per iniziare

9022 SALMON CONE 1 pz.



€ 4.00

Cono ripieno di tartare di salmone, formaggio cremoso, maionese, salsa esotica, teriyaki e chips di carote

9023 TUNA CONE 1 pz.



€ 4.00

Cono ripieno di tartare di tonno, formaggio cremoso, maionese spicy, teriyaki e chips di patate

● 9024 MAZARA CONE 1 pz.



€ 5.00

Cono ripieno di gambero rosso, stracciata di burrata, teriyaki e polvere di nori

● 9025 OSTRICA ONE SHOT



€ 5.00

Ostrica servita con tuorlo d'uovo di quaglia, tartufo nero, tobiko in salsa ponzu e whiskey Fujisan



Per iniziare

9029 TACOS OMAKASE



€ 9.00



Tacos fatto in casa ripieno di salmone, tonno, stracciatella, guacamole rivisitata, teriyaki, salsa matsu e salsa spicy cream

9027 CEVICE MEDITERRANEA



€ 10.00



Cubetti di salmone, tonno e branzino in salsa mediterranea e salsa ponzu

9028 SALMON SOMEN



€ 11.00



Spaghetti di salmone in brodo giapponese con asparagi, uova di quaglia, tartufo e olio EVO



Antipasti

9030 BRASATO AI 5 AROMI



€ 9.00



Fettine di manzo stufato ai 5 aromi
accompagnate da salsa di soia della casa

● 1 SAMURAI STICK 2 pz



€ 4.00



Croccanti involtini di gambero e edamame,
accompagnati da salsa agropiccante

2 INVOLTINI PRIMAVERA 3 pz



€ 3.00



Croccanti involtini alle verdure

4 CHELE DI GRANCHIO 2 pz



€ 4.00



Chele di granchio fritte

X Antipasti

5 EBI KOROKKE 3 pz.



€ 4.00



Polpettine di gambero, surimi di granchio, castagne d'acqua e grasso di maiale impanate e fritte

7 SALMON PURE' 2 pz.



€ 4.00



Involentino di salmone flambé con ripieno di puré di patate e salsa teriyaki

8 PATATINE FRITTE



€ 4.00

Patatine fritte

16 BLACK TARTARE



€ 8.00



Riso venere accompagnato da tartare di salmone, avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



Antipasti

19 NUVOLE DI DRAGO



€ 2.50



Chips di gambero

22 MANDO SALMON



€ 4.00



Polpette di salmone con mandorle

23 MANGO SALMON



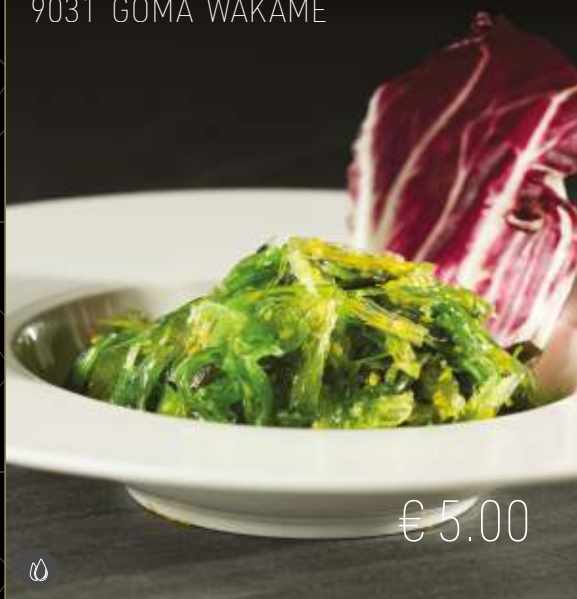
€ 5.00



Involtino di salmone con all'interno mango e rucola in salsa ponzu

Insalate

9031 GOMA WAKAME



€ 5.00



Insalata di alghe agropiccanti

9032 INSALATA MISTA



€ 4.00

Insalata mista e wakame condita con salsa alle carote

9033 INSALATA DI PESCE



€ 8.00



Insalata mista con carpaccio di pesce fresco decorato con masago croccante in salsa di sesamo

9034 INSALATA DI UOVA



€ 6.00



Insalata mista con pesce cotto e uovo sodo

Insalate

9035 EDAMAME



€ 4.00



Bacelli di soia

9036 EDAMAME PICCANTE



€ 5.00



Bacelli di soia in salsa piccante

9037 INSALATA DI GAMBERI E EDAMAME



€ 10.00



Gamberi con edamame, pomodori sott'olio, olive faggiasche, prezzemolo essicato e salsa ponzu

9038 GRAN GALA' DI MARE



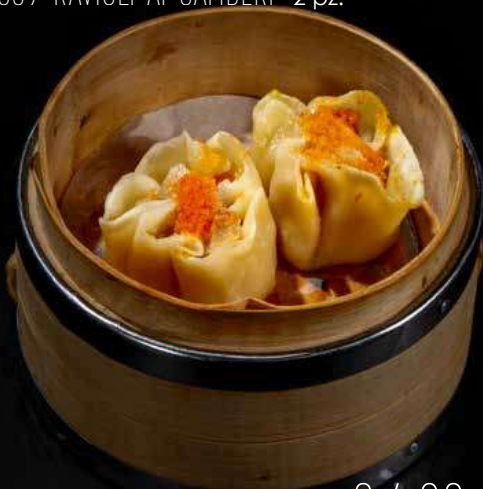
€ 12.00



Gamberi e calamari cotti con mela, speck, avocado in glassa al balsamico, olio EVO, pepe nero e croccante di rucola

Dim Sum

9039 RAVIOLI AI GAMBERI 2 pz.

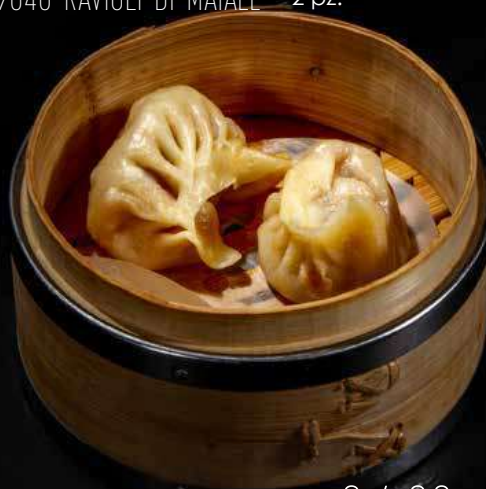


€ 4.00



Ravioli con ripieno di gamberi, castagne d'acqua e pancetta

9040 RAVIOLI DI MAIALE 2 pz.



€ 4.00



Ravioli di carne di maiale con bambù e carote

9041 DIM SUM DI GAMBERI 2 pz.



€ 5.00



Dim sum di gamberi in sfoglia di cristallo

9042 DIM SUM DI RICOTTA E SPINACI 2 pz.



€ 5.00



Dim sum di ricotta e spinaci in sfoglia di zafferano

Dim Sum

9043 DIM SUM DI MANZO 2 pz.



€ 5.00

Dim sum di manzo in sfoglia di barbabietola

9044 DIM SUM DI EDAMAME E TARTUFO 2 pz.



€ 5.00

Dim sum di edamame e tartufo in sfoglia di spinaci

9045 DIM SUM DI VERDURE MISTE 2 pz.



€ 5.00

Dim sum di verdure miste in sfoglia di cristallo e spinaci

9046 DIM SUM DI POLPO 2 pz.



€ 6,50

Dim sum di polipo in sfoglia di cristallo e cavolo viola

Dim Sum

9047 DIM SUM DI SEPPIA 2 pz.



€ 5.00



Dim sum di seppia in sfoglia al nero di seppia

9048 DIM SUM DI ANATRA PECHINESE
2 pz.



€ 5.00

Dim sum di anatra pechinese in sfoglia di pomodoro

9050 PANE AL VAPORE



€ 6,50



Pane cinese cotto al vapore

X Zuppe

9051 ZUPPA POLLO E MAIS



€ 5,00

Zuppa di pollo sfilacciato, uova e mais

9052 ZUPPA PECHINESE



€ 4.00

Zuppa agropiccante con tofu, uova, peperoni, carote e fungo orientale

9053 ZUPPA DI MISO



€ 3.00

Zuppa di miso con alghe, tofu ed erba cipollina

X Zuppe

9054 ZUPPA VEGAN



€ 4.00

Zuppa con tofu e verdure

9055 ZUPPA MARE



€ 5.00



Zuppa con polpa di granchio e asparagi

X Bao

35 BAO DI POLLO



€ 5,00



Bao cotto al vapore, ripieno di insalata e pollo saltato alla teriyaki

36 BAO DI MANZO



€ 5.00



Bao cotto al vapore, ripieno di insalata e manzo saltato ai 5 aromi

37 BAO DI SALMONE



€ 6.00



Bao cotto al vapore, ripieno di insalata e tartare di salmone leggermente piccante



Tartare e Ceviche

● 9056 TARTARE SALMON EVERGREEN



€ 12.00



Tartare di salmone con salsa omakase dello chef
guarnito con guacamole rivisitato e carote
croccanti

● 9057 TARTARE TONNO



€ 10.00



Tartare di tonno in salsa ponzu al wasabi

● 9058 TARTARE RED AMAEBI



€ 10.00



Tartare di gambero crudo in salsa ai frutti di bosco
e philadelphia

● 9059 TARTARE SALMONE



€ 9.00



Tartare di salmone in salsa alle carote
leggermente piccante



Tartare e Carpacci

● 9060 WHITE TUNA



€ 12.00



Dadolini di tonno flambé con stracciatella di burrata, alga nori in salsa yuzu

● 9061 BRANZINO PASSION



€ 12.00



Tartare di branzino in salsa passion fruit e mango

● 9062 EXOTIC SALMON



€ 9.00



Carpaccio di salmone con guacamole, pinoli in salsa esotica e olio verde

● 9063 CARPACCIO DI TONNO



€ 9.00



Carpaccio di tonno con erba cipollina, salsa alla banana e salsa ponzu

● 9064 CARPACCIO BRANZINO



€ 9.00



Carpaccio di branzino in salsa ponzu guarnito con kizami di wasabi

● 9065 RICCIOLA TARTUFATA



€ 10.00



Carpaccio di ricciola in salsa miso e yuzu con salsa tartufata

● 9067 CARPACCIO SALMON SMOKED



€ 10.00



Salmone marinato e affumicato alle vecchie tradizioni giapponesi in salsa al miso dolce e terra di olive taggiasche

● 9068 CARPACCIO K SELECTION



€ 12.00



Carpaccio di salmone, tonno, branzino e gambero rosso in salsa ponzu accompagnato da kizami di wasabi

9069 TOKYO MIX



€ 25.00

Viaggio nella capitale contemporanea: Mix dei nigiri più pregiati, uramaki special, gunkan special e hosomaki

9070 SUSHI MISTO



€ 12.00

4 uramaki, 4 hosomaki e 6 nigiri



Sushi Misti

9071 BARCA PER UNA PERSONA



€ 13.00



3 sashimi, 4 nigiri, 4 hosomaki, 2 uramaki, 1 gunkan

9072 SUSHI VEGGY



€ 10.00



Sushi misto alle verdure: 4 nigiri, 4 hosomaki, 1 gunkan



Chirashi e pokè

9074 MINI SALMON CHIRASHI



€ 9.00

Riso bianco con salmone marinato alle vecchie tradizioni accompagnato da salsa matsu

9075 SALMON POKE



€ 12.00

Ciotola di riso con salmone, avocado, cetrioli, mango, mandorle in scaglie, tobiko e salsa al mango

9076 KAISEKI POKE



€ 14.00

Ciotola di riso con salmone, branzino, avocado, edamame, wakame, croccante di cipolla e salsa teriyaki

9077 VEGGY POKE



€ 12.00

Ciotola di riso con tofu, avocado, edamame, wakame, cetrioli e teriyaki



Sashimi

9078 SASHIMI SALMONE 5 pz.



€ 7.00

Fette di salmone crudo

● 9082 KYOTO INDULGENCE



€ 16.00

Viaggio nella città tradizionale: Mix di crudo pregiato

● 9083 SASHIMI DI BUFALA



€ 15.00

Sashimi di pesce misto su letto mozzarella di bufala alle salse omakase dello chef

Tatoki

● 9084 TATAKI SALMONE



Salmone scottato alla fiamma con sesamo in salsa teriyaki

E4 MANZO AI FUNGHI SHITAKE



Tagliata di manzo con funghi shiitake, funghi misti e porcini

Nigiri

9086 NIGIRI SALMONE 1pz.



€ 2.00

Bocconcino di riso con salmone

9087 NIGIRI TONNO 1pz.



€ 2.00

Bocconcino di riso con tonno

9088 NIGIRI BRANZINO 1pz.



€ 2.00

Bocconcino di riso con branzino

9089 NIGIRI RICCIOLA 1pz.



€ 2,50

Bocconcino di riso con ricciola

X Nigiri

9090 NIGIRI EBI 1pz.



€ 1.50



Bocconcino di riso con gambero cotto

9091 NIGIRI UNAGI 1pz.



€ 3.00



Bocconcino di riso con anguilla e salsa teriyaki

9093 NIGIRI AVOCADO 1pz.



€ 2.00

Bocconcino di riso con avocado

9094 NIGIRI TONNO WASABI 1pz.



€ 2,50



Nigiri di tonno guarnito con kizami di wasabi

X Nigiri

9095 NIGIRI DRY MISO 1pz.



€ 2.50



Nigiri di salmone flambé con salsa miso dolce, dry miso e rucola croccante

9096 NIGIRI PASSIONE 1pz.



€ 2.50



Nigiri di salmone flambé con chips di riso e terra di olive taggiasche in salsa esotica e teriyaki

9097 NIGIRI EVERGREEN 1pz.



€ 2.50



Nigiri di branzino flambato con green sauce guarnito con parmigiano reggiano, chips di carota e teriyaki

9098 NIGIRI PLUS ALAMO 1pz.



€ 2.50



Nigiri di tonno flambato con cream cheese, teriyaki, erba cipollina e croccante di mandorle

X Nigiri

130 SALMONE SOFT 1pz.



€ 2.50



Nigiri di salmone con avocado e formaggio cremoso

131 BRANZINO SOFT 1pz.



€ 2.50



Nigiri di branzino con avocado e formaggio cremoso

132 TONNO SOFT 1pz.



€ 2.50



Nigiri di tonno con avocado e formaggio cremoso

133 FOIE GRAS 1pz.



€ 3.00

Nigiri al manzo scottato con foie gras

9099 GUNKAN SALMONE 1pz.



€ 1.50



Bigné di riso avvolto da alga nori e ricoperto di salmone

9100 GUNAKN TONNO 1pz.



€ 1.50



Bigné di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tonno

9101 GUNKAN CALIFORNIA 1pz.



€ 1.50



Bigné di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tartare di crostacei

9102 GUNKAN SPICY SALMON 1pz.



€ 1.50



Bigné di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tartare di salmone piccante

9103 GUNKAN SPICY TUNA 1pz.



€ 1.50



Bigné di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tartare di tonno piccante

9104 GUNKAN TOBIKO 1pz.



€ 1.50



Bigné di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tobiko

9105 GUNKAN ZUCCHINA SOFT 1pz.



€ 1.50



Bigné di riso avvolto da zuccina e ricoperto da formaggio cremoso e mandorle

9106 GUNKAN EBI ZUCCHINA 1pz.



€ 2.00



Bigné di riso avvolto da zuccina e ricoperto da tartare di gambero cotto e maionese

142 GUNKAN SOFT 1pz.



€ 1.00



Bocconcino di riso con formaggio cremoso e mandorle

143 GUNKAN SOIA SPICY SALMON 1pz.



€ 2.00



Bocconcino di riso avvolto da foglia di soia con tartare di salmone piccante e mandorle in scaglie

144 GUNKAN SPICY TUNA 1pz.



€ 2.00



Bocconcino di riso avvolto da foglia di soia con tartare di tonno piccante e granella di pistacchio

145 GUNKAN SOIA EBI 1pz.



€ 2.00



Bocconcino di riso avvolto da foglia di soia con tartare di gambero cotto e maionese allo zafferano

146 GUNKAN SOY TOBIKO



€ 2.00



Bocconcino di riso avvolto da foglia di soia con uova di pesce

1010 GUNKAN EBI TEMPURA



€ 2.50



Bocconcino di riso avvolto da zucchini con gambero in tempura e salsa teriyaki

X Bignè

9107 SALMONE CON PONZU 1pz.



€ 2.50



Bignè di riso avvolto da salmone e ricoperto con tartare salmone in salsa ponzu

9108 TONNO CON YUZUSOY 1pz.



€ 3.00



Bignè di riso avvolto da tonno e ricoperto da tonno in salsa yuzusoy

● 9109 GAMBERO ROSSO STRACCIATELLA 1pz.



€ 4.00



Bignè di riso avvolto da salmone e ricoperto da stracciatella di burrata e gambero rosso in salsa ponzu al wasabi

9110 SUZUKI SAMBA 1pz.



€ 3.00



Bignè di riso avvolto da branzino con salsa esotica

X Bigné

9111 SPICY SALMON 1pz.



€ 2.50

Bigné di riso avvolto da salmone e ricoperto con tartare di salmone piccante

9112 SPICY TUNA 1pz.



€ 2.50

Bigné di riso avvolto da tonno e ricoperto con tartare di tonno piccante

9113 SALMONE FLAMBE' 1pz.



€ 3.00

Bigné di riso avvolto da salmone flambé ricoperto con maionese allo zafferano e salsa tartufata

Bignè

9114 BIGN UOVA QUAGLIA 1 pz.



€ 3.00



Bignè di riso avvolto da salmone e ricoperto con uova di quaglia e tartufo nero

9115 BIGN IKURA 1 pz.



€ 3.50



Bignè di riso avvolto da salmone e ricoperto con ikura

X Hosomaki

46 HOSOMAKI EBITEN 4pz.



€ 5.00

Hosomaki con gambero in tempura e salsa teriyaki

47 HOSOMAKI SAKE 4pz.



€ 5.00

Hosomaki al salmone avvolto da alga nori

48 HOSOMAKI TEKKA 4pz.



€ 5.00

Hosomaki al tonno avvolto da alga nori

49 HOSOMAKI SUZUKI 4pz.



€ 5.00

Hosomaki al branzino avvolto da alga nori



Hosomaki

50 HOSOMAKI AVOCADO 4pz.



€ 4.00

Hosomaki all'avocado avvolto da alga nori

51 HOSOMAKI CETRIOLO 4pz.



€ 4.00

Hosomaki al cetrioli avvolto da alga nori

1005 HOSOMAKI DAIKON 4pz.



€ 4.00

Hosomaki alla rapa gialla avvolto da foglio di soia

52 HOSOMAKI SOIA AVOCADO 4 pz.



€ 4.00

Hosomaki all'avocado avvolti da sfoglia di soia

53 HOSOMAKI SOIA MANGO 4 pz.



€ 5.00

Hosomaki al mango avvolti da sfoglia di soia



Hosomaki Fritti

54 MANGO 4pz.



€ 6.00



Hosomaki all'avocado, fritto in tempura e guarnito con formaggio cremoso e mango

55 FRAGOLA 4pz.



€ 6.00



Hosomaki all'avocado, fritto in tempura e guarnito con formaggio cremoso e fragola

56 SALMONE 4pz.



€ 6.00



Hosomaki all'avocado, fritto in tempura e guarnito con tartare di salmone leggermente piccante e sa,sa teriyaki

57 PESCE MISTO 4pz.



€ 6.00



Hosomaki all'avocado, fritto in tempura e guarnito con tartare di pesce misto



Futomaki

58 FUTOMAKI FRITTO 5pz.



€ 8.00



Futomaki con salmone, avocado, surimi, formaggio cremoso, erba cipollina e tobiko in salsa teriyaki

59 FUTOMAKI PRIMAVERA 5pz.



€ 8.00



Futomaki con tartare di salmone piccante, zucchine e mandorle e asparagi fritti in foglia di soia

60 FUTOMAKI MISTO 5pz.



€ 8.00



Futomaki con surimi di granchio, salmone, gambero cotto, avocado, cetrioli e rapa gialla

61 FUTOMAKI EBITEN 5pz.



€ 8.00



Futomaki con gambero in tempura, insalata, maionese e salsa teriyaki

X Temaki

62 TEMAKI SALMONE 1pz.



€ 5.00



Temaki con salmone, avocado e insalata

63 TEMAKI TONNO 1pz.



€ 6.00



Temaki con tonno, avocado e insalata

64 TEMAKI EBITEN 1pz.



€ 5.00



Temaki con gambero in tempura, insalata, maionese e salsa teriyaki

65 TEMAKI MIURA 1pz.



€ 5.00



Temaki con salmone cotto, formaggio cremoso e insalata

X Temaki

66 TEMAKI SPICY SALMON 1pz.



€ 6.00



Temaki con tartare di salmone leggermente piccante e insalata

67 TEMAKI SPICY TUNA 1pz.



€ 6.00



Temaki con tartare di tonno leggermente piccante e insalata

68 TEMAKI CALIFORNIA 1pz.



€ 5.00



Temaki con surimi di granchio, salmone, avocado, insalata e maionese

X Temaki

69 TEMAKI MANGO 1 pz.



€ 5.00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con mango, avocado, insalata e salsa mango

70 TEMAKI SPICY EBITEN 1 pz.



€ 6.00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tartare di salmone, gambero in tempura, pastafilo kataifi e maionese allo zafferano

X Temaki Soia

71 TEMAKI EBITEN SOIA 1pz.



€ 6.00

Cono di riso avvolto in sfoglia di soia con gambero in tempura, avocado, insalata, maionese e salsa teriyaki

72 TEMAKI FLOWER SOIA 1pz.



€ 6.00

Cono di riso avvolto in sfoglia di soia con tartare di gambero cotto, fiori di zucca in tempura e insalata

73 TEMAKI CALIFORNIA SOIA 1pz.



€ 6.00

Cono di riso avvolto in sfoglia di soia con surimi di granchio, salmone, avocado, insalata e maionese

74 TEMAKI SPICY SALMON 1pz.



€ 6.00

Cono di riso avvolto in sfoglia di soia con tartare di salmone leggermente piccante e insalata

75 TEMAKI SPICY TUNA SOIA 1 pz.



€ 7.00

Cono di riso avvolto con sfoglia di soia con tartare di tonno leggermente piccante e insalata

76 TEMAKI BLACK EBITEN SOIA 1 pz.



€ 6.00

Cono di riso avvolto con sfoglia di soia con riso venere, gambero in tempura, insalata e maionese



Oshizushi

80 TRAMEZZINO 4pz.



€ 8.00



Tramezzino di riso e alga nori con all'interno tartare di salmone piccante, avocado, formaggio cremoso, tempura e tobiko

81 SALMON SAUDADE 4pz.



€ 7.00



Riso pressato con tartare di salmone piccante, avocado, croccante di patate e salsa teriyaki

82 BLACK SAUDADE 4pz.



€ 9.00



Riso venere pressato con formaggio cremoso, tartare di salmone flambé, pastafilo kataifi e salsa teriyaki

83 SOY ROLL



€ 7.00



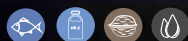
Roll di riso avvolto con foglia di soia con salmone grigliato, avocado, formaggio cremoso e tobiko

X Uramaki

9136 SALMONE AVOCADO 4pz.



€ 4.50



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con guacamole

9137 TONNO AVOCADO 4pz..



€ 4.50



Roll di riso con tonno, avocado e guarnito con guacamole

9138 EBITEN 4pz.



€ 4.50



Roll di riso con gambero in tempura, maionese, insalata e guarnito con croccante di patate e salsa teriyaki

9139 CALIFORNIA 4pz.



€ 4.50



Roll di riso con polpa di granchio, surimi, salmone, avocado, cetrioli, maionese e guarnito con tobiko e maionese

X Uramaki

9140 TIGER ROLL 4pz.



€ 5.00



Roll di riso con gambero in tempura e maionese, guarnito con salmone, teriyaki e croccante di patate

9141 MIURA 4pz..



€ 4.50



Roll di riso con salmone cotto, avocado, formaggio cremoso e guarnito con croccante di tempura e tobiko in salsa teriyaki

9142 EBI RAINBOW 4pz.



€ 7.00

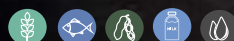


Roll di riso con gambero in tempura e maionese, guarnito con salmone, branzino, tonno, chips di carote e salsa rainbow allo zafferano e spicy mayo

9143 SPECIAL ROLL 4pz.



€ 6.00



Roll di riso con con formaggio cremoso, salmone, croccante di tempura e guarnito con avocado, teriyaki e croccante di tempura

X Uramaki

9144 MANDORLE ROLL 4pz.



€ 5.00

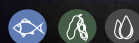


Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con formaggio cremoso e fette di mandorle

9145 LEONE 4pz..



€ 6.00



Roll di riso con gambero in tempura e guarnito con tonno flambé, salsa teriyaki e pomodorini

9146 SALMONE RUCOLA 4pz.



€ 6.00



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con salmone, maionese, salsa rucola e croccante di rucola

9147 GAMBERO TARTUFO ROLL 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con avocado, gamberi rosa, salsa tartufata e pepe nero

X Uramaki

9148 MANGO ROLL 4pz.



€ 7.00



Roll di riso con salmone, mango e guarnito con formaggio cremoso, mango, salsa al mango e mela, dadolini di avocado, mango e pomodorini

9149 SPICY TUNA 4pz..



€ 5.00



Roll di riso con avocado e ricoperto da tartare di tonno piccante, maionese spicy e chips di riso

9150 SALMON PLUS 4pz.



€ 6.00

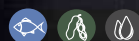


Roll di riso con tartare di salmone leggermente piccante, cetrioli e guarnito con salmone, salsa miso flambé e pistacchio

9151 TUNA PLUS 4pz.



€ 7.00



Roll di riso con tartare di tonno leggermente piccante, cetrioli e guarnito con tonno e salsa yuzu matsu

Uramaki

9152 AMAEBI 4pz.



€ 6.00



Roll di riso con avocado e guarnito con tartare di gambero crudo, pomodorino, salsa ai frutti di bosco, tobiko e ikura

9153 LOBSTER ROLL 4pz..



€ 8.00



Roll di riso con avocado e guarnito con astice, salsa all'astice flambè e alga marina

9154 ITALIAN ROLL 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con gambero in tempura e maionese, ricoperto da avocado, stracciatella e gamberi rosa con salsa miso dolce e terra di olive taggiasche

9155 TROPEA ROLL 4pz.



€ 7.00



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con salmone, cipolle di Tropea caramellate con salsa tartara e aneto

X Uramaki

9156 CAPESANTE POMPELMO 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con avocado, capesante e polpa di pompelmo

9157 TATAKI ROLL 4pz..



€ 7.00



Roll di riso con avocado, ricoperto da tataki di tonno, dadolini di avocado, mango e pomodorini con salsa miso dolce

9158 SCAMPI ROLL 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con salmone e mela verde guarnito con scampi, salsa al mangomela e tobiko

9159 CRAB PLUS 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con cetrioli e polpa di granchio guarnito con salmone affumicato, maionese spicy, ikura, prezzemolo e terra di olive taggiasche

9160 SMOKED RUCOLA 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con anguilla e avocado ricoperto da salmone affumicato alle vecchie tradizioni, salsa alla rucola, salsa miso dolce flambé e rucola croccante

9161 SOFT CRAB 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con all'interno granchio morbido in tempura, asparagi e salsa tartara

9162 EBI ANGUILLA 4pz.



€ 8.00

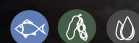


Roll di riso con gambero in tempura e maionese, guarnito con anguilla scottata, erba cipollina e teriyaki

9164 BEEF ROLL 4pz.



€ 8.00



Roll di riso con asparagi e guarnito con manzo f lambé, erba cipollina e salsa matsu



Uramaki

9165 EBI CRUNCHY SALMON 4pz.



€ 6.00



Roll di riso con con gambero in tempura e maionese, guarnito con tartare di salmone piccante, salsa maionese spicy e crunch di amaretti

9166 SPICY SALMON 4pz..



€ 5.50



Roll di riso con avocado e guarnito con tartare di salmone piccante, maionese spicy e concassè di peperoncino

9167 CECI ROLL 4pz.



€ 5.50



Roll di riso con all'interno avocado e guarnito con hummus di ceci e salsa alla banana

9168 EBI PLUS 4pz.



€ 7.00



Roll di riso con cetrioli, tartare di gambero e guarnito con gamberi cotti, maionese e semi di papavero



Uramaki

115 BLACK EBITEN 4pz.



€ 5.00



Roll di riso con gambero in tempura, insalata e maionese, avvolto da salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki

117 BLACK SALMON 4pz..



€ 5.00



Roll di riso con salmone, avocado e formaggio cremoso

118 BLACK VEGGY 4pz.



€ 5.00



Roll di riso con all'interno verdure in tempura, avocado e maionese, guarniti con salsa teriyaki

119 BLACK MANGO 4pz.



€ 6.00



Roll di riso con gambero in tempura, maionese e insalata, guarniti con mango e salsa teriyaki

X Uramaki

120 BLACK MIURA 4 pz.



€ 5.00



Roll di riso venere farciti con salmone cotto, formaggio cremoso e avocado

1009 BLACK PURE



€ 5.00



Roll di riso venere farciti con avocado, insalata e maionese, guarniti con puré di patate

X Riso



Riso venere saltato ai frutti di mare, verdure miste



Riso saltato ai gamberi e verdure miste



Riso bianco cotto al vapore



Riso saltato al curcuma con verdure guarnito con crunch di bacon e arachidi piccanti

X Riso

9171 RISO ALLA CANTONESE



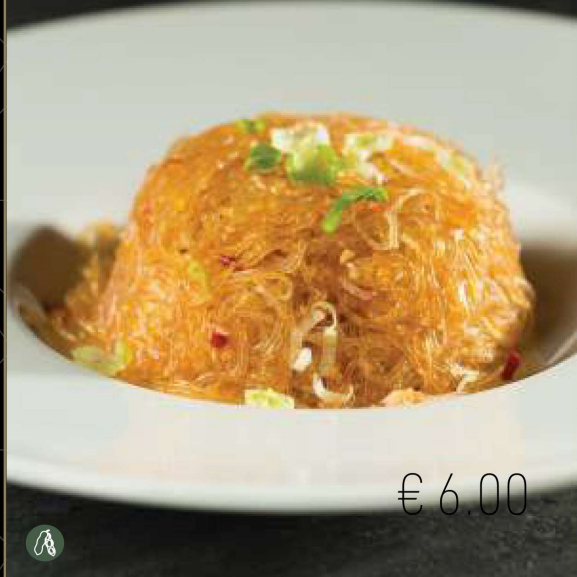
€ 6.00



Riso saltato con piselli, prosciutto e uovo

X Pasta

151 SPAGHETTI DI SOIA CARNE PICCANTE



€ 6.00



Spaghetti di soia saltati con carne di maiale, peperoni in salsa piccante

152 SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI



€ 7.00



Spaghetti di soia saltati con gamberi e verdure miste

153 SPAGHETTI DI RISO ALLE VERDURE



€ 6.00



Spaghetti di riso saltati con verdure miste e uovo

154 UDON MARE



€ 8.00



Spaghetti udon saltati con frutti di mare e verdure miste

X Pasta

155 UDON ALLE VERDURE



€ 6.00



Spaghetti udon saltati con verdure miste e uovo

156 SOBA AI GAMBERI E VERDURE



€ 7.00



Spaghetti soba saltati con gamberi e verdure miste

159 RAMEN AL MANZO



€ 10.00



Ramen in brodo con manzo, uova soda e alghe wakame

1016 RAMEN VEGETARIANO



€ 10.00



Ramen in brodo con uova soda e alghe wakame

X Pasta

E7 SPAGHETTI JIANSHUI
ALLA BOTTARGA



€ 10.00



Spaghetti jianshui con gamberi, zucchine, carote, uova, pomodorini e bottarga di muggine

E8 FETTUCINE MANZO SHIITAKE PORCINI



€ 10.00



Fettuccine di riso con manzo, carote, uova, funghi shiitake, funghi misti e porcini

K Pasta

9223 SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE



€ 10.00

Spaghetti con pomodoro e frutti di mare

9224 SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE ROYAL



€ 14.00

Spaghetti in cartoccio con scampo, gamberone, gamberetti, cozze e calamari

! Non compreso nel menù All You Can Eat, disponibile con un sovrapprezzo di € 3.00

Pasta

9225 PENNE AL SALMONE



€ 9.00



Penne con salmone e panna

9226 TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI



€ 12.00



Tagliolini freschi con funghi porcini

9227 GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI



€ 8.00



Gnocchi di patate con formaggi



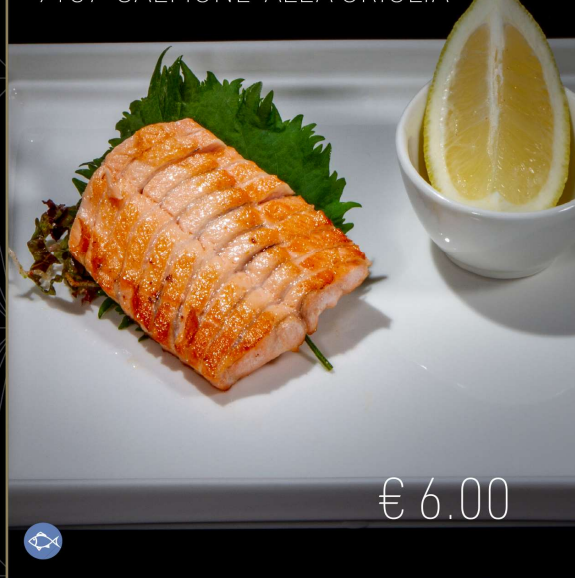
Griglia

9186 GAMBERONI ALLA GRIGLIA



Gamberoni grigliati

9187 SALMONE ALLA GRIGLIA



Salmone grigliato

9188 BRANZINO ALLA GRIGLIA



Branzino grigliato

9189 SPIEDINI DI MANZO



Spiedini di manzo marinati al cumino

X Griglia

9190 SPIEDINI DI POLLO



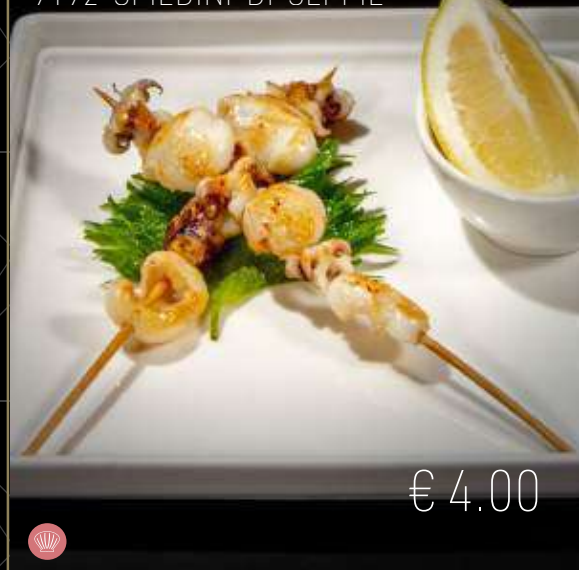
Spiedini di pollo marinati all'orientale

9191 SPIEDINI DI GAMBERI



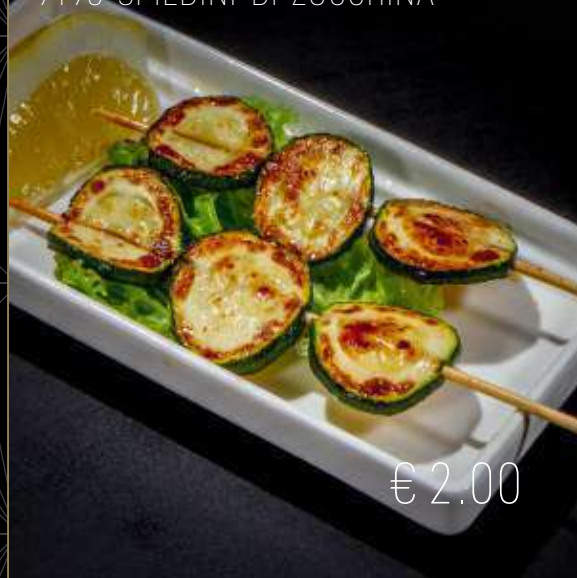
Spiedini di gamberi marinati

9192 SPIEDINI DI SEPPIE



Spiedini di seppia grigliata

9193 SPIEDINI DI ZUCCHINA



Spiedini di zucchine grigliate

X Tempura

9194 TEMPURA DI GAMBERI



€ 8.00



Frittura giapponese di gamberoni

9195 TEMPURA DI VERDURE



€ 6.00



Frittura giapponese di verdure miste

9196 TEMPURA MISTA



€ 7.00



Frittura giapponese di verdure e gamberone

Tempura

9197 COTOLETTA DI POLLO



€ 6.00



Cotoletta di pollo impanata e frita

9198 FRITTO ROYAL



€ 15.00



Fritto misto di granchio morbido, gamberoni, gamberetti e calamari

X Secondi

9200 GAMBERI AL LIMONE



€ 8.00



Gamberi saltati con limone

9201 GAMBERI IN AGRODOLCE



€ 8.00



Gamberi saltati con peperoni, cipolla e ananas in salsa agrodolce

9202 GAMBERONI GRATINATI



€ 10.00



Gamberoni gratinati e saltato con peperoni e cipolla

174 GAMBERI PICCANTI



€ 7.00



Gamberetti saltati in salsa piccante

X Secondi

175 GAMBERI SALE E PEPE



€ 7.00



Gamberetti saltati in sale e pepe

178 POLLO ALLE MANDROLE



€ 6.00



Pollo saltato alle mandorle

180 POLLO E PATATE



€ 6.00

Pollo saltato con patate

181 POLLO AL LIMONE



€ 6.00

Pollo saltato al limone

Secondi

9206 POLLO IN AGRODOLCE



€ 6.00



Pollo saltato con peperoni, cipolla e ananas in salsa agrodolce

184 MANZO E PATATE



€ 7.00



Manzo stufato con patate

9210 MANZO AL PEPE NERO



€ 7.00



Manzo saltato con peperoni e cipolla in salsa al pepe nero

9212 MAIALE IN AGRODOLCE



€ 7.00



Maiale saltato con peperoni, cipolla e ananas in salsa agrodolce

9221 CALAMRI IN SCODELLA



€ 8.00

Calamari saltati con peperoncino, porri, pepe dello sichuan e serviti in scodella

1194 MANZO PICCANTE IN SCODELLA



€ 7.00

Manzo piccantissimi serviti su scodella

1195 POLLO PICCANTE IN SCODELLA



€ 7.00

Pollo piccantissimi serviti su scodella



Vegetali

9214 CAVOLFIORRE IN SCODELLA



€ 6.00



Cavolfiori saltati con peperoncino e servito in scodella

9215 GERMOGLI DI SOIA



€ 5.00

Germogli di soia saltati con carote e porri

9216 PAK CHOI



€ 5.00

Verdure cinesi saltate



Vegetali

9217 TOFU DELLA CASA



€ 5.00



Tofu fritto e saltato con carne macinata, peperoni e funghi shiitake

9218 TOFU PICCANTE



€ 5.00



Tofu stufato con carne e peperoncino piccante

9220 MELANZANE ORIENTALI



€ 7.00



Melanzane fritte e saltate con carne di maiale e porri

VINI BIANCHI

Gewurztraminer 'Leiten' Nals Margreid	Alto Adige	cl 0.75	€ 34,00
Chardonnay 'Bramito della Sala' Antinori	Umbria	cl 0.75	€ 35,00
Chardonnay Tormaresca	Puglia	cl 0.75	€ 26,00
Corte del Lupo Bianco Ca' del Bosco	Lombardia	cl 0.75	€ 48,00
'Donà Blanc' Hartmann Donà	Alto Adige	cl 0.75	€ 32,00
Falanghina del Sannio 'Janare' La Guardiense	Campania	cl 0.75	€ 24,00
Chardonnay Langhe DOC 'Gaia & Rey' Gaja	Piemonte	cl 0.75	€ 200,00
Greco di Tufo 'Janare Pietralata' La Guardiense	Campania	cl 0.75	€ 28,00
Langhe Arneis 'Blangè' Ceretto	Piemonte	cl 0.75	€ 32,00
Lugana I Frati Ca' dei Frati	Lombardia	cl 0.75	€ 28,00
Lugana I Frati Ca' dei Frati	Lombardia	cl 0.37	€ 14,00
Ribolla Gialla Zorzetting	Friuli-Venezia Giulia	cl 0.75	€ 28,00
Rossj Bass Gaja 2019	Piemonte	cl 0.75	€ 165,00
'San Giovanni della Sala' Antinori	Umbria	cl 0.75	€ 30,00
Sauvignon DOP Sturm	Friuli-Venezia Giulia	cl 0.75	€ 32,00
Sharis Livio Felluga	Friuli-Venezia Giulia	cl 0.75	€ 28,00
Vigna di Gabri Bianco Sicilia DOC Donnafugata	Sicilia	cl 0.75	€ 36,00
T Bianco Tramin	Alto Adige	cl 0.75	€ 24,00
Vermentino Bolgheri Antinori 2019	Toscana	cl 0.75	€ 32,00
Vermentino di Gallura 'Karagnanj' Tondini	Sardegna	cl 0.75	€ 28,00

VINI ROSATI

Franciacorta Rosé Extra Brut Camossi	Lombardia	cl 0.75	€ 32,00
Marchese Antinori Rosé Tenuta Montenisa 2020	Lombardia	cl 0.75	€ 40,00
Rosé Rosa dei Frati Ca' dei Frati	Lombardia	cl 0.75	€ 28,00
Scalabrone Marchesi Antinori 2019	Toscana	cl 0.75	€ 32,00
'Terre Lontane' Librandi	Calabria	cl 0.75	€ 26,00
Champagne Cristal Rosé 2012 Louis Roederer	Francia	cl 0.75	€ 500,00

Dom Pérignon Rosé 2006	Francia	cl 0.75	€ 425,00
------------------------	---------	---------	----------

BOLLICINE

Alta Langa Brut 'Oudeis' Enrico Serafino	Piemonte	cl 0.75	€ 30,00
Etichetta Nera Bianco Millesimato Extra Dry Sacchetto	Veneto	cl 0.75	€ 20,00
Champagne Assemblage Noble B de Brut Jean Claude Vallois	Francia	cl 0.75	€ 80,00
Champagne Belle Epoque Perrier-Jouët	Francia	cl 0.75	€ 180,00
Champagne Brut Blanc de Blancs Perrier-Jouët	Francia	cl 0.75	€ 80,00
Champagne Brut Grand Brut Perrier-Jouët	Francia	cl 0.75	€ 90,00
Champagne Brut 'La Cuvée' Laurent-Perrier	Francia	cl 0.75	€ 65,00
Champagne Brut Nature Ultra Brut Laurent-Perrier	Francia	cl 0.75	€ 100,00
Champagne Brut Origine Olivier Pere et fils	Francia	cl 0.75	€ 60,00
Champagne Brut R de Ruinart	Francia	cl 0.75	€ 90,00
Champagne Cristal 2012 Louis Roederer	Francia	cl 0.75	€ 270,00
Champagne Cristal 2013 Louis Roederer	Francia	cl 0.75	€ 260,00
Champagne Cristal Rosé 2012 Louis Roederer	Francia	cl 0.75	€ 500,00
Champagne Grand Cuvée Krug	Francia	cl 0.75	€ 250,00
Champagne Grand Siècle Laurent-Perrier	Francia	cl 0.75	€ 160,00
Dom Pérignon 'Luminous' 2008	Francia	cl 0.75	€ 390,00
Dom Pérignon 2010	Francia	cl 0.75	€ 280,00
Dom Pérignon Rosé 2006	Francia	cl 0.75	€ 425,00
Franciacorta Alma Grande Cuvée Brut Bellavista	Lombardia	cl 0.75	€ 55,00
Franciacorta Alma Grande Cuvée Brut mgm	Lombardia	cl 0.75	€ 115,00
Franciacorta Brut Cuvée Royale Antinori	Lombardia	cl 0.75	€ 38,00
Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige Ca' del Bosco	Lombardia	cl 0.75	€ 55,00
Franciacorta Saten Brut Camossi	Lombardia	cl 0.75	€ 32,00
Franciacorta Vintage Collection Saten 2016 Ca' del Bosco	Lombardia	cl 0.75	€ 110,00

Metodo Classico Brut Cuvée dei Frati Ca' dei Frati	Lombardia	cl 0.75	€ 28,00
Metodo Classico Brut Cuvée dei Frati Ca' dei Frati	Lombardia	cl 0.75	€ 15,00
Metodo Classico TM Brut Montemagno	Piemonte	cl 0.75	€ 26,00
Prosecco Superiore Extra Dry Dirupo	Veneto	cl 0.75	€ 26,00
Prosecco Superiore Extra Dry Dirupo	Veneto	cl 0.75	€ 14,00

VINI ROSSI

50&50 Toscana 2015 Avignonesi Capannelle	Toscana	cl 0.75	€ 140,00
Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2012 Ca' Florian Tommasi	Veneto	cl 0.75	€ 180,00
Amarone della Valpolicella Classico 2016 Tommasi	Veneto	cl 0.75	€ 80,00
Amarone della Valpolicella DOCG 2016 Giusti	Veneto	cl 0.75	€ 60,00
Amarone della Valpolicella DOCG Tedeschi	Veneto	cl 0.75	€ 58,00
Barolo Dragomis 2015 Gaja	Piemonte	cl 0.75	€ 220,00
Brunello di Montalcino DOCG Castelgiocondo Frescobaldi	Toscana	cl 0.75	€ 65,00
Brunello di Montalcino DOCG 2013 Casisano Tommasi	Toscana	cl 0.75	€ 70,00
Chianti Classico 'Peppoli' Antinori	Toscana	cl 0.75	€ 32,00
Corte del Lupo Rosso Ca' del Bosco	Lombardia	cl 0.75	€ 44,00
Langhe DOP 'Cremes' 2018 Gaja	Piemonte	cl 0.75	€ 65,00
Rosso Swarovski 2016 Diadema	Toscana	cl 0.75	€ 220,00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2018	Toscana	cl 0.75	€ 80,00
Masseto 2013	Toscana	cl 0.75	€ 1.000,00
Montepulciano d'Abruzzo Casal Thaulero	Abruzzo	cl 0.75	€ 24,00
Morellino di Scansano Le Lupinaie	Toscana	cl 0.75	€ 26,00
Promis Ca' Marcanda Gaja	Toscana	cl 0.75	€ 80,00
Rosso delle Venezie Vertigo Livio Felluga	Friuli-Venezia Giulia	cl 0.75	32,00
Sassicaia 2017 Bolgheri Tenuta San Guido	Toscana	cl 0.75	€ 360,00
Sassicaia 2018 Bolgheri Tenuta San Guido	Toscana	cl 0.75	€ 350,00

Langhe DOC Rosso Sito Moresco 2017 Gaja	Piemonte	cl 0.75	€ 90,00
Solaia 2017 Antinori	Toscana	cl 0.75	€ 370,00
Solare Ornellaia 2017	Toscana	cl 0.75	€ 250,00
Tignanello 2017 Antinori	Toscana	cl 0.75	€ 210,00
Tignanello 2018 Antinori	Toscana	cl 0.75	€ 200,00
Tignanello 2019 Antinori	Toscana	cl 0.75	€ 200,00

VINI DOLCI

Passito L'Ecrù Firriato	Sicilia	cl 0.75	€ 38,00
-------------------------	---------	---------	---------

BEVANDE, CAFFÈ, LIQUORI

Acqua	0,75 l.	€ 3,00
Acqua Lurisia	0,50 l.	€ 2,50
Acqua Lurisia	0,75 l.	€ 3,50
Bibite in lattina (Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Tè al limone, Tè alla pesca)		€ 3,00
The verde Giapponese (teiera)		€ 3,50
The al gelsomino (teiera)		€ 3,50

BIRRE

Asahi	33 cl.	€ 5,00
Sapporo	50 cl.	€ 5,00
Gran riserva Peroni	50 cl.	€ 5,00
Peroni senza glutine	30 cl.	€ 5,00
Kozel Lager	33 cl.	€ 5,00
Birra piccola Asahi	spina 20 cl.	€ 3,00
Birra media Asahi	spina 40 cl.	€ 5,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,30
Caffè corretto	€ 1,80
Decaffeinato	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Orzo	€ 1,50

SAKE

	Bottiglia	Calice
Movat (champagne di riso)	€ 18,00	
Hiyashibori	€ 35,00	€ 6,00
Karakuchi	€ 10,00	
Densho	€ 30,00	€ 6,00

ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

 Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	 Frutta a guscio Fruit in shell	Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 Crostacei Crustaceans	Crostacei e prodotti a base di crostacei	 Sedano Celery	Sedano e prodotti a base di sedano
 Uova Eggs	Uova e prodotti a base di uova	 Senape Mustard	Senape e prodotti a base di senape
 Pesce Fish	Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	 Semi di sesamo Sesame seeds	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 Arachidi Peanuts	Arachidi e prodotti a base di arachidi	 Solfiti Sulphites	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
 Soia Soy	Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	 Lupini Lupine	Lupini e prodotti a base di lupini
 Latte e lattosio Milk and lactose	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattitolo	 Molluschi Molluscs	Molluschi e prodotti a base di molluschi

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(*) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Dishes labeled with (*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.