

# MENU'

## NEW EXPERIENCE

€ 29,00

(escluso coperto e bevande)  
I bambini sotto 130 cm metà prezzo

### CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati, verranno quantificati a parte.

LE FOTO SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE

Coperto € 2,00

# ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

## ALLERGENI PRESENTI



Arachidi



Cereali che contengono glutine



Crostacei



Anidride solforosa e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Pesce



Sedano



Semi di sesamo



Senape



Soia



Uova



Frutta secca



Agrumi



Piselli

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un (\*) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

I prodotti a base di pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di  $-20^{\circ}\text{C}$  per almeno 24 ore come da legge.



Piatto di carne



Piatto Vegetariano



Piatto piccante

# PIATTI SPECIALI

TRA QUELLI ELENCATI A SCELTA MASSIMO 2 PORZIONI / PERSONA



501.....

## MAGURO SUMISO

tonno, capesante,  
pesce bianco, avocado,  
asparagi in tempura, salsa sumiso

€ 15,00 🐟🦐🌿🍷🥄



502.....

## CEVICE

tartare di pesce bianco, gamberi rossi\*  
in salsa d'agrumi

€ 13,00 🌿🐟🌿🍷🥄🚲



503.....

## TATAKI TONNO

tonno scottato su letto di germogli di soia  
con salsa miso

€ 14,00 🐟🌿🍷🌿



504.....

## SALMON TATAKI 2.0

salmone scottato con asparago in tempura  
con salsa miso

€ 13,00 🐟🌿🍷🌿



505.....

## MAGURO FLY

tonno avvolto da alga frita con tobiko\*,  
erba cipollina, salsa gazpacho e teriyaki

€ 15,00 🐟🌿🍷🌿



506.....  
**MILLEFOGLIE DI SALMONE**  
 sfoglia croccante con salmone,  
 philadelphia e glassa al balsamico  
 € 10,00 🌾🐟🍷🍴



507.....  
**MILLEFOGLIE DI TONNO TARTUFATO**  
 sfoglia croccante con tonno sul letto di  
 stracciatella e olio tartufato  
 € 12,00 🌾🐟🍷🍴



508.....  
**MAZARA**  
 gamberi rossi\* su letto di stracciatella  
 e tartufo  
 € 13,00 🍷🍴



509.....  
**SCAMPI PASSION**  
 scampi\* marinati in salsa passion fruit  
 € 8,00 🍷🌾🍴



510.....  
**SASHIMI SPECIAL**  
 € 18,00 🍷🐟🍷🍴



511.....  
**CARPACCIO MIX**  
 carpaccio di pesce misto, tobiko\*,  
 erba cipollina e salsa ponzu  
 € 13,00 🍷🐟🍷🍴



512.....  
**CARPACCIO HOTATE**  
 carpaccio di capesante, tobiko\*,  
 erba cipollina e salsa ponzu  
 € 12,00 🐟🍷🍷🌾🍴



513.....  
**CARPACCIO DI RICCIOLA**  
 carpaccio di ricciola, tobiko\*,  
 erba cipollina e salsa yuzu  
 € 12,00 🐟🍷🍷🌾🍴

# ANTIPASTO



01.....  
EDAMAME  
bacelli di soia al vapore  
€ 5,00 🌱🍃



02.....  
INVOLTINI PRIMAVERA  
di verdure e carne  
€ 3,00 🌱



03.....  
HARUMAKI  
involentini di gamberi, polpa di  
granchio e verdure  
€ 4,00 🌱🍷🍷



04.....  
INVOLTINO VIETNAMITA  
involentino di sfoglia di riso  
con carne e verdure miste  
€ 3,00 🌱🐟🍷



05.....  
SAMURAI STICK  
involentini di gambero,  
edamame  
€ 4,50 🌱🍷🍷🍷



06.....  
NUVOLE DI DRAGO  
chips di gamberi  
€ 2,00 🌱🍷🍷



07.....  
FIORI DI ZUCCA IMPANATI  
con ripieno di gamberi\*  
€ 8,00 🌱🍷🍷🍷



08.....  
TAKO WASA  
polpo fresco marinato  
con wasabi  
€ 8,50 🐟🍷🍷🍷



09.....  
TAKOYAKI\*  
polpette di polpo  
€ 4,50 🐟🍷🍷



10.....  
POLPETTE DI PESCE  
Pangasio, salmone e patate  
€ 5,00 🐟🍷



11.....  
EBI FLO'  
tempura di gamberi\* avvolto  
da salmone scottato  
philadelphia e salsa teriyaki  
€ 7,00 🌱🍷🍷🍷🍷



12.....  
SHAKE FLO'  
fiori di zucca avvolto da  
salmone scottato philadelphia  
tobiko\*, erba cipollina  
e salsa teriyaki  
€ 7,00 🌱🐟🍷🍷

# DIM SUM



20.....  
GYOZA  
ravioli di carne  
€ 4,00 🌾



21.....  
SHAOMAI  
ravioli di gamberi e carne  
€ 5,00 🌾🐟🥚



22.....  
EBI CRYSTAL GYOZA  
ravioli di gamberi e merluzzo  
€ 5,00 🐟🌾



23.....  
YASAI GYOZA  
ravioli di verdure  
€ 4,00 🌾🌿



24.....  
GYUNIKU GYOZA  
ravioli di manzo  
€ 5,00 🌾



25.....  
IKA GYOZA  
ravioli di calamaro  
€ 5,00 🐟🌾



26.....  
TARA GYOZA  
ravioli di merluzzo  
€ 5,00 🐟🌾



27.....  
YAKI GYOZA  
ravioli di carne brasati  
€ 5,00 🌾



28.....  
BAO  
pane cinese  
€ 3,00 🌾🥚🌿



29.....  
BAO DI CARNE  
pane cinese ripieno di carne  
€ 5,00 🌾🥚🍖



30.....  
BAO DOLCE  
pane cinese ripieno  
di crema all'uovo  
€ 4,00 🌾🥚🌿

# INSALATA



44.....  
**KAISEN SALAD**  
 insalata mista con carpaccio  
 di pesce misto in salsa di  
 sesamo  
 € 5,00 🍴🐟🌿🌾



40.....  
**GOMA WAKAME\***  
 insalata di alghe  
 giapponese  
 € 4,00 🌿🌾🌿



41.....  
**POLPO CON RUCOLA**  
 con salsa di sesamo  
 € 7,00 🐟🌿🌾🌿



42.....  
**SUNOMONO**  
 alghe e cetrioli marinati  
 in salsa sunomono  
 € 5,00 🌿🌿🌾



43.....  
**YASAI SALAD**  
 insalata mista con  
 salsa al sesamo  
 € 3,50 🌿🌾🌿



45.....  
**TROPICAL SALAD**  
 insalata mista con mango  
 avocado, gamebri\*, kiwi  
 in salsa di sesamo  
 € 6,00 🍴🌿🐟🌿



46.....  
**ALGA MOZUKU\***  
 insalata di spaghetti di  
 alghe con aceto di riso  
 € 5,00 🌿

# TARTARE / CAKE



50.....

## TRIS TARTARE

degustazione di 3 mini tartar  
(con salsa sriracha)

€ 10,00 🐟🌿🍷🔥



51....

## SAKE AVO TARTARE

tartare di salmone, avocado,  
tobiko\*, erba cipollina,  
ikura e salsa ponzu  
(con salsa sriracha)

€ 9,00 🐟🌿🍷🔥



52.....

## TUNA TARTARE

tartare di tonno scottato  
con foie gras, tobiko\*,  
erba cipollina e salsa ponzu  
(con salsa sriracha)

€ 9,00 🐟🌿🍷🔥



53.....

## WHITE TARTARE

tartare di ricciola e  
branzino con guacamole,  
tobiko\*, erba cipollina  
e salsa ponzu  
(con salsa sriracha)

€ 9,00 🐟🌿🍷🔥



54....

## SUSHI CAKE

riso, tartare salmone,  
philadelphia, avocado,  
tobiko\*, erba cipollina,  
pasta kataifi e salsa teriyaki  
(con salsa sriracha)

€ 6,00 🌿🐟🍷🍴🔥



55.....

## BLACK CAKE

riso venere, tartare salmone,  
avocado, tobiko\*, erba  
cipollina, pasta kataifi  
e salsa teriyaki  
(con salsa sriracha)

€ 7,00 🌿🐟🍷🍴🔥



56.....

## SUGOI CAKE

riso bianco e riso venere  
con tartare di tonno, salmone,  
tobiko\*, erba cipollina,  
carpaccio di avocado e ikura  
(con salsa sriracha)

€ 8,00 🐟🌿🍷🔥



# NIGIRI



60.....  
SAKE  
salmone  
€ 3,00 🐟



61....  
MAGURO  
tonno  
€ 4,00 🐟



62.....  
SUZUKI  
branzino con salsa yuzu  
€ 3,00 🐟 🍷



63....  
EBI  
gambero cotto  
€ 3,00 🍷



64.....  
AMAEBI  
gambero crudo  
€ 4,00 🍷

MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA



65.....  
UNAGI  
anguilla  
€ 4,00 🐟 🍷 🌿 🍷



66.....  
AVOCADO  
€ 3,00 🌿

# NIGIRI SPECIALE



70.....

## NIGIRI HOTATE

capésante scottato, pasta kataifi e salsa teriyaki

€ 5,00 🌾🍷🐟

MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA



71....

## SAKE FLAMBE

salmone scottato, philadelphia, tobiko\*, erba cipollina e salsa teriyaki

€ 5,00 🐟🍷🍷🌾🌾



72.....

## MAGURO FLAMBE'

tonno, fois gras scottato e salsa teriyaki

€ 5,00 🐟🍷



73.....

## NIKU FLAMBE

manzo scottato e teriyaki

€ 5,00 🌾🌾

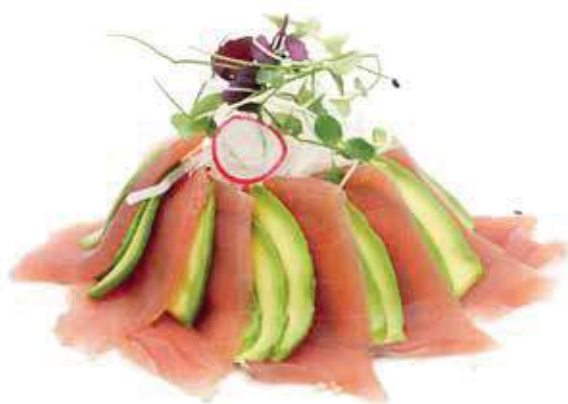
# CHIRASHI / POKE



85.....  
POKE'  
salmone, avocado, goma wakame  
mais, edamame, polpa di granchio\*  
€ 12,00 🐟🌿🌾



80....  
CHIRASHI SAKE  
ciotola di riso con salmone,  
avocado e sesamo  
€ 8,00 🐟🌿



81.....  
CHIRASHI MAGURO  
ciotola di riso con tonno, avocado  
e sesamo  
€ 9,00 🐟🌿



82.....  
CHIRASHI MIX  
ciotola di riso con pesce misto,  
avocado e sesamo  
€ 10,00 🌿🐟🌿

# HOSOMAKI



97.....

## HOSO NIDO

rotolo di riso con avocado, avvolto da pasta kataifi con sopra tartare spicy salmon, tobiko\*, erba cipollina, salsa spicy mayo e salsa teriyaki

€ 9,00 🌾🐟🍷🥒



90.....

## SAKE HOSO

rotolo di riso con salmone

€ 4,00 🐟



91.....

## TEKKA HOSO

rotolo di riso con tonno

€ 4,00 🐟



92.....

## HOSO AVO

rotolo di riso con avocado

€ 4,00 🌿



93.....

## MANGO HOSO

rotolo di riso con mango

€ 4,00 🌿



94.....

## KAPPA HOSO

rotolo di riso con cetriolo

€ 3,00 🌿



95.....

## UNAGI HOSO

rotolo di riso con anguilla

€ 5,00 🐟🌾🍷



96.....

## EBI HOSO

rotolo di riso con gambero cotto

€ 4,00 🍷



98.....

## HOSO FRITTO

rotolo di riso fritto con salmone, philadelphia esterno e salsa teriyaki

€ 8,00 🌾🐟🍷

# URAMAKI



100.....  
SALMONCADO  
salmone e avocado  
€ 7,00 🐟🌿



101.....  
TUNACADO  
tonno e avocado  
€ 8,00 🐟🌿



102.....  
PHILA  
salmone avocado e philadelphia  
€ 8,00 🐟🥛🌿



103.....  
SPICY SALMON  
tartare salmone spicy, avocado con  
salsa spicy mayo, tobiko\*, erba cipollina  
€ 7,00 🐟🌿🔥



104.....  
SPICY TUNA  
tartare tonno spicy, avocado con salsa  
spicy mayo, tobiko\*, erba cipollina  
€ 8,00 🐟🌿🔥



105.....  
MIURA  
salmone cotto, philadelphia  
e salsa teriyaki  
€ 7,00 🐟🥛🌿



106.....  
EBITEN  
tempura di gambero maionese pasta  
kataifi e salsa teriyaki  
€ 8,00 🍷🌿🌿



107.....  
VEGGE ROLL  
insalata cetriolo avocado carote  
philadelphia mandorle  
€ 7,00 🥛🌿🌿🌱



109.....

**RAINBOW**

salmone avocado esterno  
carpaccio di pesce misto

€ 10,00 🐟🍷🍴



108.....

**TIGER ROLL**

tempura di gamebro maionese esterno  
salmone pasta kataifi e salsa teriyaki

€ 10,00 🍷🍴🐟🍷🍴



110.....

**EBI ROLL**

gamebri\* cotti avocado philadelphia

€ 7,00 🍷🍴🍷



111.....

**MAGURO PHILA**

tonno cotto, philadelphia, cipolla fritta  
e salsa teriyaki

€ 9,00 🐟🍷🍴🍷🍴



112.....

**CALIFORNIA**

surimi\* cetriolo avocado maionese

€ 8,00 🐟🍷🍴🍷



113.....

**WAKAME**

surimi\* philadelphia avocado  
con salmone wakame esterno

€ 10,00 🐟🍷🍴🍷

# URAMAKI SPECIAL



120.....

## AMAEBI ROLL

salmone e avocado con gambero crudo  
all'esterno

€ 11,00 🍣🐟



121.....

## EBI SPECIAL

gambero cotto avocado esterno  
tartare di pomodorini e glassa di balsamico

€ 11,00 🍣🍷



122.....

## WHITE ROLL

tartare di branzino e ricciola  
con salsa guacamole

€ 12,00 🍣🐟



123.....

## FLO ROLL

fiori di zucca ripieni di gamberi\* con esterno  
carpaccio di branzino scottato e salsa teriyaki

€ 13,00 🍣🐟🍷🍷



124.....

## DRAGON SPECIAL

tempura di gamberi\* philadelphia  
con esterno carpaccio di avocado  
tartare di salmone e salsa teriyaki

€ 11,00 🍣🍷🐟🍷🍷



125.....

### TIGER SPECIAL

tempura di gamberi\* maionese con esterno carpaccio di salmone e tartare di pomodorini all'ume e salsa teriyaki

€ 13,00 🌾🍣🐟🍷🥄



126.....

### UNAGI ROLL

anguilla avocado con carpaccio di avocado esterno e salsa kabayashi

€ 12,00 🐟🍷🍣🌾



127.....

### MANGO UNAGI

anguilla esterno carpaccio di mango pasta kataifi e salsa kabayashi

€ 15,00 🌾🐟🍷🍣



130.....

### ANGUS ROLL

manzo fritto con panko con carpaccio di manzo e salsa siracha

€ 12,00 🍷🌾🍣🍷🍷



131.....

### FOIE GRAS

tonno cotto insalata carpaccio di tonno esterno e foie gras scottato e salsa teriyaki

€ 14,00 🐟🍷🍣🌾





129.....

### THAI SWEET ROLL

sfoglia di riso con insalata cetrioli mango  
gamberi\* cotti tobiko\* e salsa agro piccante

€ 11,00 🍣 🍱 🌶️



128.....

### SUMMER ROLL

sfoglia di riso con insalata cetrioli  
mango salmone e polpa di granchio\*

€ 10,00 🐟 🍣 🍱



132.....

### TERIYAKI FRIED ROLL

roll avvolto da crepes di riso  
croccante con pollo teriyaki

€ 12,00 🍣 🍱



133.....

### MAZARA ROLL

fiori di zucca in tempura con avocado esterno  
burrata e gamberi rossi\* di mazara

€ 15,00 🍣 🍱 🌶️ 🍷 🍷



134.....

### HOTATE

capasanta in tempura con salmone  
esterno e salsa dello chef

€ 15,00 🍣 🐟 🍷 🍷 🌶️



135.....

### LANGOUSTINE

surimi\* avocado carpaccio di scampi esterno

€ 14,00 🍴🐟🍱🍴



136.....

### SOFT SHELL CRAB

granchio\* in tempura con salmone scottato, mandorle all'esterno e salsa teriyaki

€ 14,00 🍴🐟🍱🍴



137.....

### TUNATARTUFO

tempura di gambero e asparago con carpaccio di tonno e tartufo esterno e salsa teriyaki

€ 15,00 🍴🍴🐟🍱🍴

# BLACK URAMAKI



140....  
**MIURA PLUS**  
 salmone cotto philadelphia cipolla fritta  
 e salsa teriyaki  
 € 8,00 🐟🥥🍷🌿



141.....  
**BLACK MANGO**  
 salmone mango  
 € 10,00 🐟🌿



142.....  
**BLACK VEGETARIAN**  
 insalata cetriolo asparago con tartare di  
 pomodorini  
 € 8,00 🌿🌿🌿🌿



143.....  
**BLACK OUT**  
 foglia di riso con salmone e crema al mango  
 € 9,00 🐟🌿



144.....  
**BLACK TIGER**  
 gambero in tempura con maionese,  
 tartare di salmone scottato esterno  
 e salsa teriyaki  
 € 12,00 🌿🐟🐟🌿



145.....  
**DYNAMITE**  
 gambero in tempura con tartare di tonno  
 esterno e wasabi fresco  
 € 13,00 🌿🐟🐟🌿🍷



146.....  
**BLACK ANGEL**  
 gamebri\* cotti philadelphia avocado  
 e salmone esterno  
 € 11,00 🐟🐟🥥🌿

# FUTOMAKI



150.....

## FUTO CLASSIC

roll con alga esterno con philadelphia  
salmone gamebri\* polpa di granchio\*  
avocado tobiko\*

€ 10,00 🍣🐟🥒🍷🍶



151.....

## FUTO FRITTO

tempura di gambero philadelphia avocado  
e salsa teriyaki

€ 10,00 🍣🍷🍶🍷

# TEMAKI

160.....

SHAKE

cono di riso con salmone  
e avocado

€ 3,50 🐟🥑🍴



161.....

TEKKA

cono con tonno e avocado

€ 3,50 🐟🥑🍴



162.....

SPICY SALMON

cono di riso con tartare di salmone erba  
cipollina tobiko\* e tabasco

€ 3,50 🐟🥑🍴🔥



163.....

SPICY TUNA

cono di riso con tartare di tonno erba  
cipollina tobiko e tabasco

€ 3,50 🐟🥑🍴🔥



164.....

EBITEN

cono di riso con gambero\* in tempura  
maionese e pasta kataifi

€ 4,00 🍷🍴🍴



165.....

MIURA

cono di riso con philadelphia  
e salmone cotto

€ 3,50 🐟🥑🍴🍷



166.....

CALIFORNIA

cono di riso con maionese surimi\* gamberi\*  
cotti cetrioli e insalata

€ 3,50 🍷🐟🥑🍴🍴

# TEMAKI SPECIALE



170.....  
**MIURA PLUS**  
cono di riso venere con philadelphia  
salmone cotto mandorle e salsa teriyaki  
€ 5,00 🐟🥥🥜🍷🍶



171.....  
**EBIFLO**  
cono di riso venere con tempura di  
gambero\* fiore di zucca fritto e salsa sumiso  
€ 5,00 🍷🥥🥜🍷🍶



172.....  
**SPICY SALMON MANGO**  
cono di riso con tartare di  
salmone spicy e salsa al mango  
€ 5,00 🐟🥥🥜🍷🍶🍌



173.....  
**CROCK SALMON**  
cono croccante con tartare di  
salmone e avocado  
€ 5,00 🐟🥜🍷



174.....  
**CROCK TUNA**  
cono croccante con tartare  
di tonno e tobiko\*  
€ 5,00 🐟🥜🍷



175.....  
**CROCK WHITE**  
cono croccante con tartare di branzino,  
ricciola e salsa guacamole  
€ 5,00 🐟🥜🍷

# GUNKAN



180.....  
**GUNKAN TOBIKO**  
 pallina di riso avvolto da  
 alga nori e tobiko\*  
 € 4,00 🐟🍴



181.....  
**GUNKAN ZUCCHINA EBI**  
 pallina di riso avvolto da  
 zucchini con tartare di  
 gamberi\* e surimi di granchio\*  
 € 4,00 🍴🐟🍴



182.....  
**GUNKAN MANGO**  
 pallina di riso avvolto in  
 zucchini con philadelphia  
 e mango  
 € 4,00 🍴🍴



183.....  
**GUNKAN SNOW**  
 pallina di riso con phialdelphia  
 € 3,00 🍴🍴



184.....  
**GUNKAN SOY SALMON**  
 pallina di riso avvolto da  
 alga di soia e tartare salmone  
 € 4,00 🐟🍴🍴🍴



185.....  
**GUNKAN SOY TUNA**  
 tartare di tonno  
 € 4,00 🐟🍴🍴🍴



186.....  
**GUNKAN SOY PHILA**  
 pallina di riso avvolto in  
 alga di soia con philadelphia  
 € 3,50 🍴🍴🍴



187.....  
**GIO' SALMON**  
 pallina di riso con salmone  
 esterno e tartare di salmone  
 € 4,00 🐟🍴🍴🍴



188.....  
**GIO' TUNA**  
 pallina di riso con tonno  
 esterno e tartare di tonno  
 € 5,00 🐟🍴🍴🍴

# GUNKAN SPECIALE

TRA QUELLI ELENCATI A SCELTA MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA



190.....

## GIO' WHITE

pallina di riso con ricciola  
esterno tartare di ricciola  
branzino e salsa yuzu

€ 8,00    



191.....

## GIO' QUAGLIA

pallina di riso con salmone esterno  
uovo di quaglia carpaccio tartufo  
esterno e salsa ponzu

€ 9,00  



192.....

## GIO' FLAMBE'

pallina di riso con salmone,  
tartare di salmone piccante  
scottato e granelli di pistacchio

€ 6,00   



193.....

## GIO' UNAGI

pallina di riso avvolto dal  
mango con tartare di anguilla  
pasta kataifi e salsa kabayashi

€ 8,00   



194.....

## GIO' AMAEBI

pallina di riso avvolto da  
cetriolo con gamberi rossi \*

€ 6,00   



195.....

## GUNKAN IKURA

pallina di riso con salmone  
esterno e uova di salmone

€ 6,00   



# SASHIMI



200.....  
SALMONE  
9 fette di salmone  
€ 8,00 🐟

TRA QUELLI ELENCATI A SCELTA MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA



201.....  
TONNO  
6 fette di tonno  
€ 10,00 🐟



202.....  
BRANZINO  
6 fette di branzino  
con salsa Yuzu  
€ 9,00 🐟 🍷



203.....  
RICCIOLA  
6 fette di ricciola con salsa yuzu  
€ 10,00 🐟 🍷

# SUSHI MISTO



205.....  
SUSHI SASHIMI  
20 pz tra sushi e sashimi  
a scelta dello chef  
€ 20,00 🍴🍷🐟🌿🍱



206.....  
SUSHI MISTO  
20 pz sushi a scelta dello chef  
€ 18,00 🍴🍷🐟🌿🍱

# CARPACCI / TATAKI

TRA QUELLI ELENCATI A SCELTA MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA



210.....

## CARPACCIO EXOTIC

carpaccio di salmone in salsa passion fruit e mango

€ 11,00 🐟🍷🌿🌱



211.....

## CARPACCIO SALMONE

carpaccio di salmone in salsa ponzu con erba cipollina, tobiko\*, sesamo e olio evo

€ 10,00 🐟🍷🌿🌱



212.....

## CARPACCIO TONNO

carpaccio di tonno con wasabi fresco in salsa ponzu, tobiko\* e erba cipollina

€ 12,00 🐟🍷🌿🌱



213.....

## TATAKI SALMONE

salmone in crosta di sesamo con salsa tatakushi

€ 8,00 🐟🍷🌿🌱



214.....

## NIKU TATAKI

controfiletto di manzo scottato al pepe rosa in salsa ponzu

€ 10,00 🍷🌿🌱

# RAMEN / ZUPPE



225.....  
ZUPPA MISO  
con alghe tofu  
e erba cipollina  
€ 2,50 🍲🌿



227.....  
ZUPPA POLLO MAIS  
€ 4,00 🍲



226.....  
ZUPPA PECHINESE  
zuppa agro piccante  
€ 4,00 🍲🌶️



220.....  
MISO RAMEN  
€ 8,00 🍲🌿



222.....  
RAMEN FRUTTI DI MARE  
€ 9,00 🍲🌿

# DONBURI



230.....

## CURRY RICE

riso con sugo tradizionale giapponese

€ 9,00



231.....

## UNAGI DON

riso anguilla e salsa kabayashi

€ 13,00 🐟 🍷 🌾 🍷



232.....

## KAARAGE DON

riso con pollo fritto tradizionale giapponese

€ 10,00 🌾 🍷



233.....

## NIKU DON

riso con manzo saltato alle cipolle

€ 10,00 🌾 🍷



234....

## TERIYAKI DON

riso con pollo teriyaki

€ 8,00 🌾 🍷

# SPAGHETTI GIAPPONESI



240.....

## SUGOI UDON

udon con sugo tradizionale giapponese  
(Manzo, carote, patate, curry giapponese speziato)

€ 8,00 🍲 🍜



241.....

## YAKI UDON

udon saltato con verdure e uovo

€ 6,00 🍲 🍜



242.....

## EBI UDON

udon saltato con verdure uovo e gamberi\*

€ 6,00 🍲 🍜 🍤



243.....

## YAKI SOBA

spaghetti di grano saraceno  
con verdure e uova

€ 6,00 🍲 🍜



244.....

## EBI SOBA

spaghetti di grano saraceno  
con gamberi\* verdure e uova

€ 7,00 🍲 🍜 🍤

# SPAGHETTI ORIENTALI



250.....  
SPAGHETTI DI SOIA  
CON CARNE PICCANTE  
€ 5,00 🌶️ 🍊



251.....  
SPAGHETTI DI SOIA  
CON VERDURE MISTE  
€ 5,00 🌶️ 🌿



252.....  
SPAGHETTI DI SOIA CON  
GAMBERI\* E VERDURE MISTE  
€ 5,50 🍤 🌶️



253.....  
SPAGHETTI DI RISO  
CON VERDURE MISTE E UOVA  
€ 5,00 🍳 🌶️ 🌿



254.....  
SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI\*  
E VERDURE MISTE E UOVA  
€ 5,50 🍤 🍳 🌶️



255.....  
PAD-THAI  
tagliatelle di riso saltate con verdure,  
gamberi\*, granella di arachide e uova  
€ 7,00 🍤 🍳 🌶️

# RISO ORIENTALI



260....  
VENUS RICE  
riso venere saltato  
con gamberi\*, verdure e uovo  
€ 6,00 🍴🍴



261....  
YAKI MESH  
riso saltato con verdure e uovo  
€ 4,00 🍴🌿



262....  
EBI MESH  
riso saltato con gamberi\* verdure e uovo  
€ 5,00 🍴🍴



263....  
SAKE MESH  
riso saltato con salmone verdure e uovo  
€ 6,00 🍴🐟



264....  
RISO ALLA CANTONESE  
riso saltato con uovo, prosciutto e piselli  
€ 4,00 🍴🌿



265....  
RISO SALTATO SPECIALE  
riso saltato con pollo, gamberi\*  
e erba cipollina  
€ 6,50 🍴🍴🍴



266....  
GNOCCHI DI RISO MISTI  
con gamberi\*, verdure e carne  
€ 6,00 🍴



# SECONDI PIATTI CUCINA ORIENTALE



272.....  
POLLO GONG BAO  
€ 6,00 🍴 🌱



270.....  
POLLO ALLE MANDORLE  
€ 6,00 🍴 🌱



271.....  
POLLO BAMBU' E FUNGHI  
€ 6,00 🍴



273.....  
POLLO THAI SPEZIATO  
€ 6,00 🍴



274.....  
GAMBERI\* SALE E PEPE  
€ 6,00 🍴 🌱



275.....  
GAMBERI\* AL LIMONE  
€ 6,00 🍤



276.....  
GAMBERI\* IN SALSA  
CHILI  
€ 6,00 🍤🌶️



277.....  
GAMBERI\* IN SALSA  
AGRODOLCE  
€ 6,00 🍤



278.....  
MANZO PORRI E  
ZENZERO  
€ 6,00 🍴



279.....  
MANZO PEPERONI  
€ 6,00 🍴



282.....  
PAK-CHOI  
€ 4,00 🌿

# SECONDI DI FUOCO PICCANTE



290.....  
SCODELLA DI FUOCO  
CON CALAMARI PICCANTI  
€ 7,00 🐟🌶️🍴



291.....  
SCODELLA DI FUOCO  
CON GAMBERI\*  
€ 7,00 🍴🌶️🍴



292.....  
SCODELLA DI FUOCO  
CON POLLO  
€ 7,00 🌶️🍴



293.....  
SCODELLA DI FUOCO  
CON CAVOLFIORI  
€ 6,00 🌶️🍴🍴

# FRIITTURE LEGGERE



304....

## POLLO KARAGE

pollo fritto tradizionale  
giapponese

€ 8,00 🌾🍷



300.....

## TEMPURA MORIAWASE

tempura di gamberi\* e verdure miste

€ 10,00 🌾🍷



302.....

## YASAI TEMPURA

tempura di verdure miste

€ 6,00 🌾



301....

## EBI TEMPURA

tempura di gambero

€ 10,00 🌾🍷



303.....

## IKA TEMPURA

tempura di calamari\*

€ 9,00 🌾🐟



305....

## TONKATSU

cotoletta di maiale

€ 7,00 🌾



306....

## EBI KATAIFI

gamberoni avvolti da pasta  
kataifi e salsa cocktail

€ 8,00 🌾🍷



307....

## PATATINE FRITTE

€ 3,00 🌿

# TEPPANYAKI



312.....

## SAKE TEPPAN

salmone alla piastra  
con salsa teriyaki

€ 6,00 🐟🍴



310.....

## EBI KUSHIYAKI

spiedini di gamberi\*

€ 5,00 🍴



311....

## GAMBERONI ALLA GRIGLIA

€ 6,00 🍴



313.....

## SEPIE ALLA GRIGLIA

€ 6,00 🐟



314.....

## YAKITORI

spiedini di pollo grigliati  
con salsa teriyaki

€ 4,00 🍴



315.....

## TORI TERIYAKI

pollo teriyaki

€ 6,00 🍴



316.....

## YAKITORI IN SALSA

DELLO CHEF

€ 5,00 🍴🍷



DOLCI  
&  
BEVANDE

## DOLCI

Mochi	€ 2,50 cad.
Sorbetto	€ 5,00
Dolci di pasticceria	€ 7,00

## ACQUA / BEVANDE

Acqua naturale 75cl	€ 3,00
Acqua naturale 50cl	€ 2,00
Acqua frizzante 75cl	€ 3,00
Acqua frizzante 50cl	€ 2,00
Acqua lurisia naturale 75cl	€ 4,00
Acqua lurisia frizzante 75cl	€ 4,00
Coca Cola 33cl	€ 3,50
Coca Zero 33cl	€ 3,50
Fanta 33cl	€ 3,50
Sprite 33cl	€ 3,50
Estathé pesca 25cl	€ 3,50
Estathé limone 25cl	€ 3,50

## VINI IN CALICE

Calice di bianco	€ 5,00
Calice di prosecco	€ 7,00

## BIRRA

Birra artigianale giapponese

“Hitachino” red rice ale 33cl	€ 7,00
“Hitachino” white ale 33cl	€ 7,00
“Hitachino” daidai ale 33cl	€ 7,00
Asahi 50cl	€ 5,00
Saporo 65cl	€ 7,00

## CAFFÈ / LIQUORI

Caffè	€ 1,00
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,50
Caffè orzo	€ 1,50
Amari	€ 3,50
Grappa	€ 3,50
Liquori	€ 3,50
Whisky	€ 4,50
Sakè yuzu	€ 5,00
Sakè umeshu	€ 5,00

## THÈ CALDO

Thè verde	€ 4,00
Thè gelsomino	€ 4,00
Thè oolong	€ 4,00





# WINE & SAKE LIST

SELEZIONE A CURA DI  
SOMM. **PAOLO PORFIDIO**

# BOLLICINE

Cuvée Exential Brut – Poderi Ducali (Glera) – Veneto	€ 18,00
Franciacorta Extra Brut – Le Marchesine (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) – Lombardia	€ 30,00
Franciacorta Millesimato Saten 2016– Le Marchesine (Chardonnay) – Lombardia	€ 40,00
Prosecco di Conegliano Sopralerighe – Sopralerighe (Glera)– Veneto	€ 20,00
Cremant de Bourgogne Brut – Domaine Hamelin (Pinot Nero) – Borgogna, Francia	€ 35,00
Champagne Brut Tradition – Paul Goerg (Chardonnay, Pinot Nero) – Champagne, Francia	€ 65,00
Champagne Blanc de Blancs – Paul Goerg (Chardonnay) – Champagne, Francia	€ 80,00
Champagne Belle Epoque Brut 2012– Perrier Jouet (Chardonnay, Pinot Nero) – Champagne, Francia	€ 230,00
Franciacorta Millesimato Rose 2016– Le Marchesine (Chardonnay, Pinot Nero) – Lombardia	€ 40,00
Champagne Brut Rose – Paul Goerg (Chardonnay, Pinot Nero) – Champagne, Francia	€ 95,00

# VINI BIANCHI

Chardonnay Libaio 2019 - Ruffino (Chardonnay) - Toscana	€ 20,00
Gewurztraminer 2019 - Kossler (Gewurztraminer) - Alto Adige	€ 32,00
Ribolla Gialla 2019 - Vigna del Lauro (Ribolla Gialla) - Friuli Venezia Giulia	€ 22,00
Sauvignon 2019 - Ronco dei Tassi (Sauvignon) - Friuli Venezia Giulia	€ 30,00
Soave Classico San Michele 2019 - Cà Rugate (Garganega) - Veneto	€ 23,00
Langhe Bianco 2018 - Luigi Oddero & Figli (Viognier, Chardonnay) - Piemonte	€ 26,00
Lugana BIO 2019 - Sguardi di Terra (Turbiana) - Lombardia	€ 25,00
Pinot Grigio La Solatia 2019 - Ruffino (Pinot Grigio) - Toscana	€ 25,00
Bramito Della Sala 2019 - Antinori (Chardonnay) - Umbria	€ 31,00
Vermentino di Gallura Sa Raina 2019 - Piero Mancini (Vermentino) - Sardegna	€ 27,00
Chablis 2018 - Domaine Hamelin (Chardonnay) - Borgogna, Francia	€ 45,00
Riesling Der Mineralische 2018 - Weegmuller (Riesling) - Mosella, Germania	€ 50,00



## VINI ROSATI

Aqua Di Venus 2020 – Ruffino € 25,00  
(Syrah, Sangiovese, Pinot Grigio) – Toscana

Scalabrone 2019 – Antinori € 30,00  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) – Toscana

Ai Mano Rosè 2019 – Ai Mano € 26,00  
(Primitivo) – Puglia



## VINI ROSSI

Chianti Riserva 2016 – Ruffino € 24,00  
(Sangiovese) – Toscana

Valtellina Rosso 2017 – Nino Negri € 26,00  
(Nebbiolo) – Lombardia

Il Bruciato 2019 – Antinori € 38,00  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) – Toscana

Primitivo Salento 2019 – Vallone € 25,00  
(Primitivo) – Puglia



## VINI DOLCE

Moscato d' Asti Canelli 2020 – Luigi Oddero & Figli € 24,00  
(Moscato) – Piemonte



# HITACHINO NEST BEER

Le combinazioni di malto e luppolo sono infinite, ma il nostro obiettivo è bilanciare il carattere di questi due ingredienti per creare una sinergia raffinata e una birra perfetta



## Hitachino Dai Dai Ale

Imperdibile per gli amanti del sake, birra rosata prodotta con riso rosso «Asamurasaki», dal gusto bilanciato tra il dolce e l'amarognolo.

### ABBINAMENTI:



Alc. Vol. 7%



## Hitachino White Ale

Blanche Wit rinfrescante e dalle note agrumate e speziate, ideale come aperitivo o in abbinamento a tutto pasto, specialmente con piatti leggeri e di pesce, ma anche con fritti.

### ABBINAMENTI:



Alc. Vol. 5,5%

## Hitachino Dai Dai Ale

Ipa dalle spiccate note agrumate, grazie all'uso di «Fukure Mikan», agrume giapponese simile al mandarancio. Retrogusto umami, rende questa birra estremamente bevibile.

### ABBINAMENTI:



Alc. Vol. 6%

## il sake...

**Il sake è una bevanda alcolica giapponese a base di riso da bere a tutto pasto**

Sapevi che il sake...

Il sake non è un distillato, ma un fermentato che si abbina perfettamente a diverse pietanze, con una gradazione alcolica simile a quella del vino! Viene servito freddo, caldo o a temperatura ambiente.



## Dewanoyuki Kimoto

### Junmai

Ottenuto con il processo di produzione "Kimoto", levigato fino al 65% di Seimai Buai e solo riso Miyamanishiki della prefettura di Yamagata. Sapore corposo, rotondo, gusto pieno e profumo fragrante.



l'autentico





### Isake Classic

#### ● Junmai Ginjo

Sake tradizionale ma con un tocco moderno. Al palato si rivela uno stile morbido, setoso e rinfrescante con note di melone, pesche e noci. Questo sake premium è un match perfetto per la cucina giapponese.



45

l'aromatico

### Masumi Shiro

#### ● Junmai Ginjo

Sake dalla bassa gradazione alcolica, morbido e bilanciato con una leggera acidità finale, simile ad un vino bianco. Ha un aroma fruttato, un palato delicatamente dolce e un persistente sapore di umami, rendendolo perfetto, insieme alla sua gradazione bassa ad abbinamenti di piatti freschi e delicati.



42

il fresco

### Konishi Aosae

#### ● Junmai

Un sake delicato e dal gusto rinfrescante, con una piacevole dolcezza che accompagna la bevuta, persistendo delicatamente sul palato e facendo spazio infine all'umami.



34

il delicato

### Shirayuki Edo Genshu

#### ● Sake invecchiato

Questo sake molto particolare è una riproduzione autentica di una ricetta tradizionale del 1700. Gusto dolce ma con una buona persistenza, simile ad un vino dolce. Il risultato è un bel colore ambrato, in parte dovuto anche alla produzione e al primo affinamento che avvengono in fusti di legno tradizionali (Tarū).



6

l'invecchiato

### Kodakara Momo Sakura

#### ● Fruit Sake

Liquore leggero alla ciliegia e pesca. Prodotto con ciliegia "Satounishiki" e pesca "Kawanajima-hakutou", due frutti famosi per l'intensità del loro sapore e per la qualità. Ottimo per un "bellini giapponese", con prosecco oppure on the rocks.



6

il fruttato

### Kodakara Ginger

#### ● Fruit Sake

Partendo da una base del pregiato sake Junmai Daiginjo Tatenokawa, viene poi aggiunto succo fresco di zenzero selezionato dalla calda regione di Kochi. Liquore leggero allo zenzero, aroma pungente e speziato, dal gusto rinfrescante e peperino, tipiche caratteristiche dello zenzero, ideale come digestivo.



6

lo speziato

### Kodakara Yuzu

#### ● Fruit Sake

Liquore leggero allo yuzu (agrumi giapponese). Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. Fresco e fruttato, per la produzione di ogni bottiglia vengono utilizzati tra 15 e 20 yuzu, messi in macerazione per diversi giorni.



6

l'agrumato

### Kikuisami Umeshu

#### ● Fruit Sake

Liquore leggero alla prugna giapponese, fatto con una base di sake e abbondanti prugne giapponesi. Questo è il liquore alla prugna tradizionale delle case di campagna, fatto una volta l'anno per le famiglie locali.



6

il classico