

MENU' TAKEAWAY

Sconto 20%

se si effettua il ritiro al locale

Via San Carlo 121, 20811 - Cesano Maderno (MB)

Tel/WhatsApp. 03621544360

Orario. 12.00-15.00/19.00-23.30

www.sugoicesano.it



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°C per almeno 24 ore come da legge.



Piatto di carne



Piatto Vegetariano



Piatto piccante

PIATTI SPECIALI



501.....
MAGURO SUMISO
tonno, capesante,
pesce bianco, avocado,
asparagi* in tempura, salsa sumiso
€ 16,00 🐟🦑🥑🍷🍴



502.....
CEVICE
tartare di pesce bianco, gamberi rossi*
in salsa d'agrumi, erba cipollina
€ 14,00 🍷🐟🍴🥑🍷



503.....
TATAKI TONNO
tonno scottato su letto di germogli di soia
con salsa miso, tobiko*, erba cipollina
€ 15,00 🐟🍷🍴



504.....
SALMON TATAKI 2.0
salmon scottato con asparago* in tempura
con salsa miso
€ 14,00 🐟🍷🍴



505.....
MAGURO FLY
tonno avvolto da alga fritta con tobiko*,
erba cipollina, salsa gazpacho e teriyaki
€ 16,00 🐟🍷🍴



506.....
MILLEFOGLIE DI SALMONE
 sfoglia croccante con salmone,
 philadelphia e glassa al balsamico
 € 11,00 🌾🐟🥛🍷



507.....
MILLEFOGLIE DI TONNO TARTUFATO
 sfoglia croccante con tonno sul letto di
 stracciatella e olio tartufato
 € 13,00 🌾🐟🥛🍷



508.....
MAZARA
 gamberi rossi* su letto di stracciatella
 e tartufo
 € 14,00 🍷🥛



509.....
SCAMPI PASSION
 scampi* marinati in salsa passion fruit
 € 9,00 🍷🌾



510.....
SASHIMI SPECIAL
 € 19,00 🍷🐟🍷



511.....
CARPACCIO MIX
 carpaccio di pesce misto, tobiko*,
 erba cipollina e salsa ponzu
 € 14,00 🍷🐟🍷🌾



512.....
CARPACCIO HOTATE
 carpaccio di capesante, tobiko*,
 erba cipollina e salsa ponzu
 € 13,00 🐟🍷🌾🍷



513.....
CARPACCIO DI RICCIOLA
 carpaccio di ricciola, tobiko*,
 erba cipollina e salsa yuzu
 € 13,00 🐟🍷🌾🍷

ANTIPASTO



01.....
EDAMAME*
 bacelli di soia al vapore
 € 6,00 🌱🍃



02.....
INVOLTINI PRIMAVERA*
 di verdure e carne
 € 4,00 🌱



03.....
HARUMAKI*
 involtini di gamberi, polpa di
 granchio e verdure
 € 5,00 🌱🍷🍷



04.....
INVOLTINO VIETNAMITA*
 involtino di sfoglia di riso
 con carne e verdure miste
 € 4,00 🌱🐟🍷



05.....
SAMURAI STICK*
 involtini di gambero,
 edamame
 € 5,50 🌱🍷🍷



06.....
NUVOLE DI DRAGO
 chips di gamberi
 € 3,00 🌱🍷



07.....
FIORI DI ZUCCA IMPANATI*
 con ripieno di gamberi
 € 9,00 🌱🍷🍷



08.....
TAKO WASA*
 polpo fresco marinato
 con wasabi
 € 9,50 🐟🍷🌱



09.....
TAKOYAKI*
 polpette di polpo
 € 5,50 🐟🍷🍷



10.....
POLPETTE DI PESCE*
 Pangasio, salmone e patate
 € 6,00 🐟🌱



11.....
EBI FLO'
 tempura di gamberi* avvolto
 da salmone scottato
 philadelphia e salsa teriyaki
 € 8,00 🌱🍷🐟🍷



12.....
SHAKE FLO'
 fiori di zucca avvolto da
 salmone scottato philadelphia,
 tobiko*, erba cipollina
 e salsa teriyaki
 € 9,00 🌱🐟🍷

DIM SUM



20.....
GYOZA*
ravioli di carne
€ 5,00 🌾



21.....
SHAOMAI*
ravioli di gamberi e carne
€ 6,00 🌾🍷🍷🍷🍷



22.....
EBI CRYSTAL GYOZA*
ravioli di gamberi e merluzzo
€ 6,00 🍷🌾



23.....
YASAI GYOZA*
ravioli di verdure
€ 5,00 🌾🌿



24.....
GYUNIKU GYOZA*
ravioli di manzo
€ 6,00 🌾



25.....
IKA GYOZA*
ravioli di calamaro
€ 6,00 🐟🌾



26.....
TARA GYOZA*
ravioli di merluzzo
€ 6,00 🐟🌾



27.....
YAKI GYOZA*
ravioli di carne brasati
€ 6,00 🌾



28.....
BAO*
pane cinese
€ 4,00 🌾🍷🌿



29.....
BAO DI CARNE*
pane cinese ripieno di carne
€ 6,00 🌾🍷



30.....
BAO DOLCE*
pane cinese ripieno
di crema all'uovo
€ 5,00 🌾🍷🍷🌿

INSALATA



44.....
KAISEN SALAD
 insalata mista con carpaccio
 di pesce misto in salsa di
 sesamo
 € 6,00 🍴🐟🌿🌾



40.....
GOMA WAKAME*
 insalata di alghe
 giapponese
 € 5,00 🌿🌾🌿



41.....
POLPO* CON RUCOLA
 con salsa di sesamo
 € 8,00 🍴🐙🌿🌾



42.....
SUNOMONO
 alghe e cetrioli marinati
 in salsa sunomono
 € 6,00 🌿🌿🌾



43.....
YASAI SALAD
 insalata mista con
 salsa al sesamo
 € 4,50 🌿🌾🌿



45.....
TROPICAL SALAD
 insalata mista con mango
 avocado, gamberi*, kiwi
 in salsa di sesamo
 € 7,00 🍴🌿🐟🌾



46.....
ALGA MOZUKU*
 insalata di spaghetti di
 alghe con aceto di riso
 € 6,00 🌿

TARTARE / CAKE



50.....

TRIS TARTARE

degustazione di 3 mini tartar
(con salsa sriracha e erba cipollina)

€ 11,00 🐟🌿🍴🔥



51....

SAKE AVO TARTARE

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

€ 10,00 🐟🌿🍴🔥



52.....

TUNA TARTARE

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

€ 10,00 🐟🌿🍴🔥



53.....

WHITE TARTARE

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

€ 10,00 🐟🌿🍴🔥



54....

SUSHI CAKE

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

€ 7,00 🌿🐟🍴🍷🍷🔥



55.....

BLACK CAKE

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

€ 8,00 🌿🐟🍴🍷🍷🔥



56.....

SUGOI CAKE

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

€ 9,00 🐟🌿🍴🔥

NIGIRI



60.....
SAKE
salmone
€ 4,00 🐟



61....
MAGURO
tonno
€ 5,00 🐟



62.....
SUZUKI
branzino co salsa yuzu
€ 4,00 🐟🍷



63....
EBI
gambero* cotto
€ 4,00 🍷



64.....
AMAEBI
gambero* crudo
€ 5,00 🍷



65.....
UNAGI
anguilla*
€ 5,00 🐟🍷🍷🍷



66.....
AVOCADO
€ 4,00 🌿

NIGIRI SPECIALE



70.....

NIGIRI HOTATE

capessante scottato, pasta kataifi e salsa teriyaki

€ 6,00 🌾🍷🐟



71....

SAKE FLAMBE

salmon scottato, philadelphia, tobiko*, erba cipollina e salsa teriyaki

€ 6,00 🐟🍷🍷🌾



72.....

MAGURO FLAMBE'

tonno, foie gras scottato e salsa teriyaki

€ 6,00 🐟🍷



73.....

NIKU FLAMBE

manzo scottato e teriyaki

€ 6,00 🍷🌾

CHIRASHI / POKÈ



85.....

POKÈ'

salmone, avocado, goma wakame
mais, edamame, polpa di granchio*

€ 13,00 🐟🌿🌾



80....

CHIRASHI SAKE

ciotola di riso con salmone,
avocado e sesamo

€ 9,00 🐟🌿



81.....

CHIRASHI MAGURO

ciotola di riso con tonno, avocado
e sesamo

€ 10,00 🐟🌿



82.....

CHIRASHI MIX

ciotola di riso con pesce misto,
avocado e sesamo

€ 11,00 🌿🐟🌿

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

€ 10,00 🌾🐟🍴🔥



90.....

SAKE HOSO

rotolo di riso con salmone

€ 5,00 🐟



91.....

TEKKA HOSO

rotolo di riso con tonno

€ 5,00 🐟



92.....

HOSO AVO

rotolo di riso con avocado

€ 5,00 🌿



93.....

MANGO HOSO

rotolo di riso con mango

€ 5,00 🌿



94.....

KAPPA HOSO

rotolo di riso con cetriolo

€ 4,00 🌿



95.....

UNAGI HOSO

rotolo di riso con anguilla*

€ 6,00 🐟🌾🍴



96.....

EBI HOSO

rotolo di riso con gambero* cotto

€ 5,00 🍤



98.....

HOSO FRITTO

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

€ 9,00 🌾🐟🍴

URAMAKI



100.....
SALMONCADO
salmone e avocado
€ 8,00 🐟🌿



101.....
TUNACADO
tonno e avocado
€ 9,00 🐟🌿



102.....
PHILA
salmone avocado e philadelphia
€ 9,00 🐟🥛🌿



103.....
SPICY SALMON
tartare salmone spicy, avocado con
salsa spicy mayo, tobiko *, erba cipollina
€ 8,00 🐟🌿🌶️



104.....
SPICY TUNA
tartare tonno spicy, avocado con salsa
spicy mayo, tobiko *, erba cipollina
€ 9,00 🐟🌿🌶️



105.....
MIURA
salmone cotto, philadelphia
e salsa teriyaki
€ 8,00 🐟🥛🌿🍷



106.....
EBITEN
tempura di gambero * maionese pasta
kataifi e salsa teriyaki
€ 9,00 🍷🌿🌶️



107.....
VEGGE ROLL
insalata cetriolo avocado carote
philadelphia mandorle
€ 8,00 🥛🌿🌱



109.....

RAINBOW

salmone avocado esterno
carpaccio di pesce misto

€ 11,00 🐟🍷🍴



108.....

TIGER ROLL

tempura di gambero* maionese esterno
salmone pasta kataifi e salsa teriyaki

€ 11,00 🍷🍴🐟🍷🍴



110.....

EBI ROLL

gamberi* cotti avocado philadelphia

€ 8,00 🍷🍴🍷



111.....

MAGURO PHILA

tonno cotto, philadelphia, cipolla fritta
e salsa teriyaki

€ 10,00 🐟🍷🍴🍷🍴



112.....

CALIFORNIA

surimi* cetriolo avocado maionese

€ 9,00 🐟🍷🍴🍷



113.....

WAKAME

surimi* philadelphia avocado
con salmone wakame esterno

€ 11,00 🐟🍷🍴🍷

URAMAKI SPECIAL



120.....

AMAEBI ROLL

salmone e avocado con gambero* crudo all'esterno

€ 12,00 🍣🐟



121.....

EBI SPECIAL

gambero* cotto avocado esterno tartare di pomodorini e glassa di balsamico

€ 12,00 🍣🍷



122.....

WHITE ROLL

tartare di branzino e ricciola con salsa guacamole

€ 13,00 🍣🐟



123.....

FLO ROLL

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

€ 14,00 🍣🐟🍷🍷



124.....

DRAGON SPECIAL

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

€ 12,00 🍣🍷🐟🍷🍷



125.....

TIGER SPECIAL

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

€ 14,00 🍷🐟🍣🍱



126.....

UNAGI ROLL

anguilla* avocado con carpaccio di avocado esterno e salsa kabayashi

€ 13,00 🐟🍣🍱



127.....

MANGO UNAGI

anguilla* esterno carpaccio di mango pasta kataifi e salsa kabayashi

€ 16,00 🍷🐟🍣🍱



130.....

ANGUS ROLL

manzo fritto con panko con carpaccio di manzo e salsa siracha

€ 13,00 🍷🍣🍱🍌



131.....

FOIE GRAS

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

€ 15,00 🐟🍣🍱🍷



129.....

THAI SWEET ROLL

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

€ 12.00 🍣 🍱 🌶️



128.....

SUMMER ROLL

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

€ 11.00 🐟 🍣 🍱



132.....

TERIYAKI FRIED ROLL

roll avvolto da crepes di riso
croccante con pollo teriyaki

€ 13.00 🍣 🍱



133.....

MAZARA ROLL

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

€ 16.00 🍣 🍱 🌶️ 🍷 🍷



134.....

HOTATE

capasanta in tempura con salmone
esterno e salsa dello chef

€ 16.00 🍣 🐟 🍷 🍷 🌶️



135.....

LANGOUSTINE

surimi* avocado carpaccio di scampi* esterno

€ 15,00 🍷🐟🍣🍣



136.....

SOFT SHELL CRAB

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

€ 15,00 🐟🍷🍣🍣🌰



137.....

TUNATARTUFO

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

€ 16,00 🍷🍷🐟🍣🍣

BLACK URAMAKI



140....
MIURA PLUS
 salmone cotto philadelphia cipolla fritta
 e salsa teriyaki
 € 9,00 🐟🥥🍷🌿



141.....
BLACK MANGO
 salmone mango
 € 11,00 🐟🌿



142.....
BLACK VEGETARIAN
 insalata cetriolo asparago* con tartare di
 pomodorini
 € 9,00 🌿🌿🌿🌿



143.....
BLACK OUT
 foglia di riso con salmone e crema al mango
 € 10,00 🐟🌿



144.....
BLACK TIGER
 gambero* in tempura con maionese,
 tartare di salmone scottato esterno
 e salsa teriyaki
 € 13,00 🌿🐟🐟🌿



145.....
DYNAMITE
 gambero* in tempura con tartare di tonno
 esterno e wasabi fresco
 € 14,00 🌿🐟🐟🌿🍊



146.....
BLACK ANGEL
 gamberi* cotti philadelphia avocado
 e salmone esterno
 € 12,00 🌿🐟🥥🌿

FUTOMAKI



150.....

FUTO CLASSIC

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

€ 11,00 🍴🐟🥥🍷🍴



151.....

FUTO FRITTO

tempura di gambero* philadelphia avocado
e salsa teriyaki

€ 11,00 🍴🍷🍴

TEMAKI

160.....

SHAKE

cono di riso con salmone
e avocado

€ 4,50 🐟🥑🍴



161.....

TEKKA

cono di riso con tonno e avocado

€ 4,50 🐟🥑🍴



162.....

SPICY SALMON

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

€ 4,50 🐟🌶️🍴🔥



163.....

SPICY TUNA

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

€ 4,50 🐟🌶️🍴🔥



164.....

EBITEN

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

€ 5,00 🍷🐟🍴🥥



165.....

MIURA

cono di riso con philadelphia
e salmone cotto

€ 4,50 🐟🥑🍴



166.....

CALIFORNIA

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

€ 4,50 🍷🐟🍴🥥



TEMAKI SPECIALE



170.....
MIURA PLUS
 cono di riso venere con philadelphia
 salmone cotto mandorle e salsa teriyaki
 € 6,00 🐟🥥🥥🥥🥥



171.....
EBIFLO
 cono di riso venere con tempura di
 gambero* fiore di zucca fritto e salsa sumiso
 € 6,00 🍷🥥🥥🥥🥥



172.....
SPICY SALMON MANGO
 cono di riso con tartare di
 salmone spicy e salsa al mango,
 erba cipollina
 € 6,00 🐟🥥🥥🥥🥥🍷



173.....
CROCK SALMON
 cono croccante con tartare
 di salmone e avocado, erba cipollina
 € 6,00 🐟🥥🥥



174.....
CROCK TUNA
 cono croccante con tartare
 di tonno e tobiko*, erba cipollina
 € 6,00 🐟🥥🥥



175.....
CROCK WHITE
 cono croccante con tartare di branzino,
 ricciola e salsa guacamole, erba cipollina
 € 6,00 🐟🥥🥥

GUNKAN



180.....
GUNKAN TOBIKO
 pallina di riso avvolto da
 alga nori e tobiko*
 € 5,00 🐟🌾



181.....
GUNKAN ZUCCHINA EBI
 pallina di riso avvolto da
 zucchini con tartare di
 gamberi* e surimi di granchio*
 € 5,00 🍤🐟🌾



182.....
GUNKAN MANGO
 pallina di riso avvolto in
 zucchini con philadelphia
 e mango
 € 5,00 🥥🌾



183.....
GUNKAN SNOW
 pallina di riso con phialdelphia
 € 4,00 🥛🌾



184.....
GUNKAN SOY SALMON
 pallina di riso avvolto da alga
 di soia e tartare salmone,
 erba cipollina
 € 5,00 🐟🌾🌿🍷



185.....
GUNKAN SOY TUNA
 tartare di tonno, erba cipollina
 € 5,00 🐟🌾🌿🍷



186.....
GUNKAN SOY PHILA
 pallina di riso avvolto in
 alga di soia con philadelphia
 € 4,50 🥛🌾🌿🍷



187.....
GIO' SALMON
 pallina di riso con salmone
 esterno e tartare di salmone,
 erba cipollina
 € 5,00 🐟🌾🌿🍷



188.....
GIO' TUNA
 pallina di riso con tonno
 esterno e tartare di tonno,
 erba cipollina
 € 6,00 🐟🌾🌿🍷

GUNKAN SPECIALE



190.....

GIO' WHITE

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

€ 9,00    



191.....

GIO' QUAGLIA

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

€ 10,00   



192.....

GIO' FLAMBE'

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

€ 7,00   



193.....

GIO' UNAGI

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


€ 9,00   



194.....

GIO' AMAEBI

pallina di riso avvolto da
cetriolo con gamberi rossi*,
erba cipollina

€ 7,00   



195.....

GUNKAN IKURA

pallina di riso con salmone
esterno e uova di salmone

€ 7,00   

SASHIMI



200.....
SALMONE
9 fette di salmone
€ 11,00 🐟



201.....
TONNO
6 fette di tonno
€ 11,00 🐟



202.....
BRANZINO
6 fette di branzino con salsa yuzu
€ 10,00 🐟 🍷



203.....
RICCIOLA
6 fette di ricciola con salsa yuzu
€ 11,00 🐟 🍷

SUSHI MISTO



205.....
SUSHI SASHIMI
20 pz tra sushi e sashimi
(con erba cipollina) a scelta dello chef
€ 21,00 🍷🐟🍣🍱



206.....
SUSHI MISTO
20 pz sushi (con erba cipollina) a scelta dello chef
€ 19,00 🍷🐟🍣🍱

CARPACCI / TATAKI



210.....
CARPACCIO EXOTIC
 carpaccio di salmone in
 salsa passion fruit e mango,
 erba cipollina
 € 12,00 🐟🍷🌿🍷



211.....
CARPACCIO SALMONE
 carpaccio di salmone in salsa
 ponzu con erba cipollina,
 tobiko*, sesamo e olio evo
 € 11,00 🐟🍷🌿🍷



212.....
CARPACCIO TONNO
 carpaccio di tonno con wasabi fresco in
 salsa ponzu, tobiko* e erba cipollina
 € 13,00 🐟🍷🌿🍷



213.....
TATAKI SALMONE
 salmone in crosta di sesamo
 con salsa tatakushi
 € 9,00 🐟🍷🌿🍷



214.....
NIKU TATAKI
 controfiletto di manzo scottato
 al pepe rosa in salsa ponzu
 € 11,00 🍷🌿🍷

RAMEN / ZUPPE



225.....
ZUPPA MISO
con alghe tofu
e erba cipollina
€ 3.50 🍜🌿



227.....
ZUPPA POLLO MAIS
€ 5.00 🍷



226.....
ZUPPA PECHINESE
zuppa agro piccante
€ 5.00 🍜🍷🌶️



220.....
MISO RAMEN
€ 9.00 🍜🍷🌿



222.....
RAMEN FRUTTI DI MARE
€ 10.00 🍜🍷🌿🍤

DONBURI



230.....

CURRY RICE

riso con sugo tradizionale giapponese

€ 10,00



231.....

UNAGI DON

riso anguilla* e salsa kabayashi

€ 14,00 🐟🍷🌾🍶



232.....

KAARAGE DON

riso con pollo fritto tradizionale giapponese

€ 11,00 🌾🍶



233.....

NIKU DON

riso con manzo saltato alle cipolle

€ 11,00 🌾🍷



234.....

TERIYAKI DON

riso con pollo teriyaki

€ 9,00 🌾🍷

SPAGHETTI GIAPPONESI



240.....

SUGOI UDON

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

€ 9,00 🍲 🌾



241.....

YAKI UDON

udon saltato con verdure e uovo

€ 7,00 🍳 🌾



242.....

EBI UDON

udon saltato con verdure uovo e gamberi*

€ 7,00 🍤 🍳 🌾



243.....

YAKI SOBA

spaghetti di grano saraceno
con verdure e uova

€ 7,00 🍳 🌾



244.....

EBI SOBA

spaghetti di grano saraceno
con gamberi* verdure e uova

€ 8,00 🍤 🍳 🌾

SPAGHETTI ORIENTALI



250.....
SPAGHETTI DI SOIA
CON CARNE PICCANTE
€ 6,00 🌶️ 🍊



251.....
SPAGHETTI DI SOIA
CON VERDURE MISTE
€ 6,00 🌱 🍊



252.....
SPAGHETTI DI SOIA CON
GAMBERI* E VERDURE MISTE
€ 6,50 🍤 🌱



253....
SPAGHETTI DI RISO
CON VERDURE MISTE E UOVA
€ 6,00 🍳 🌱



254.....
SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI*
E VERDURE MISTE E UOVA
€ 6,50 🍤 🍳 🌱



255.....
PAD-THAI
tagliatelle di riso saltate con verdure,
gamberi*, granella di arachide e uova
€ 8,00 🍤 🍳 🌱

RISO ORIENTALI



260....
VENUS RICE
riso venere saltato
con gamberi*, verdure e uovo
€ 7,00 🍴🍷



261....
YAKI MESH
riso saltato con verdure e uovo
€ 5,00 🍴🌿



262....
EBI MESH
riso saltato con gamberi* verdure e uovo
€ 6,00 🍴🍷



263....
SAKE MESH
riso saltato con salmone verdure e uovo
€ 7,00 🍴🐟



264....
RISO ALLA CANTONESE
riso saltato con uovo, prosciutto e piselli
€ 5,00 🍴🌿



265....
RISO SALTATO SPECIALE
riso saltato con pollo, gamberi*
e erba cipollina
€ 7,50 🍴🍷🌿



266....
GNOCCHI DI RISO MISTI
con gamberi*, verdure e carne
€ 7,00 🍴

SECONDI PIATTI CUCINA ORIENTALE



272.....
POLLO GONG BAO
€ 7,00 🍴 🌱



270.....
POLLO ALLE MANDORLE
€ 7,00 🌱



271.....
POLLO BAMBU' E FUNGHI
€ 7,00 🍴



273.....
POLLO THAI SPEZIATO
€ 7,00 🍴



274.....
GAMBERI* SALE E PEPE
€ 7,00 🍴 🌱



275.....
GAMBERI* AL LIMONE
€ 7,00 🍤



276.....
GAMBERI* IN SALSA
CHILI
€ 7,00 🍤🌶️



277.....
GAMBERI* IN SALSA
AGRODOLCE
€ 7,00 🍤



278.....
MANZO PORRI E
ZENZERO
€ 7,00 🍴



279.....
MANZO PEPERONI
€ 7,00 🍴



282.....
PAK-CHOI
€ 5,00 🌿

SECONDI DI FUOCO PICCANTE



290.....
SCODELLA DI FUOCO
CON CALAMARI PICCANTI
€ 8,00 🐟🌶️🔥



291.....
SCODELLA DI FUOCO
CON GAMBERI*
€ 8,00 🍤🌶️🔥



292.....
SCODELLA DI FUOCO
CON POLLO
€ 8,00 🌶️🔥



293.....
SCODELLA DI FUOCO
CON CAVOLFIORI
€ 7,00 🌶️🔥🌿

FRIITTURE LEGGERE



304....

POLLO KARAGE

pollo fritto tradizionale
giapponese

€ 9,00 🌾🍷



300.....

TEMPURA MORIAWASE

tempura di gamberi* e verdure miste

€ 11,00 🌾🍷



301....

EBI TEMPURA

tempura di gambero*

€ 11,00 🌾🍷



302.....

YASAI TEMPURA

tempura di verdure miste

€ 7,00 🌾



303.....

IKA TEMPURA

tempura di calamari*

€ 10,00 🌾🐟



305....

TONKATSU

cotoletta di maiale

€ 8,00 🌾



306....

EBI KATAIFI

gamberoni* avvolti da pasta
kataifi e salsa cocktail

€ 9,00 🌾🍷



307.....

PATATINE FRITTE

€ 4,00 🌿

TEPPANYAKI



312.....

SAKE TEPPAN

salmon alla piastra
con salsa teriyaki

€ 7,00 🐟 🍴



310.....

EBI KUSHIYAKI

spiedini di gamberi*

€ 6,00 🍴



311....

GAMBERONI* ALLA GRIGLIA

€ 7,00 🍴



313.....

SEPIE ALLA GRIGLIA

€ 7,00 🐟



314.....

YAKITORI

spiedini di pollo grigliati
con salsa teriyaki

€ 5,00 🍴 🍴



315.....

TORI TERIYAKI

pollo teriyaki

€ 7,00 🍴



316.....

YAKITORI IN SALSA

DELLO CHEF

€ 6,00 🍴 🍴



DOLCI
&
BEVANDE

DOLCI

Mochi	€ 2,50 cad.
Sorbetto	€ 7,00
Dolci di pasticceria	€ 8,00

ACQUA / BEVANDE

Acqua naturale 75cl	€ 3,50
Acqua naturale 50cl	€ 2,50
Acqua frizzante 75cl	€ 3,50
Acqua frizzante 50cl	€ 2,50
Acqua lursia naturale 75cl	€ 4,50
Acqua lursia frizzante 75cl	€ 4,50
Coca Cola 33cl	€ 3,80
Coca Zero 33cl	€ 3,80
Fanta 33cl	€ 3,80
Sprite 33cl	€ 3,80
Estathé pesca 25cl	€ 3,80
Estathé limone 25cl	€ 3,80

VINI IN CALICE

Calice di bianco	€ 6,00
Calice di prosecco	€ 6,00
Calice di Franciacorta	€ 8,00

BIRRA

Birra artigianale giapponese

“Hitachino” red rice ale 33cl	€ 8,00
“Hitachino” white ale 33cl	€ 8,00
“Hitachino” daidai ale 33cl	€ 8,00
Asahi 50cl	€ 6,00
Saporo 65cl	€ 8,00

CAFFÈ / LIQUORI

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè orzo	€ 2,00
Amaro	€ 3,80
Grappa	€ 3,80
Liquori	€ 3,80
Whisky giapponese	€ 8,00
Sakè yuzu	€ 6,00
Sakè umeshu	€ 6,00

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 – 12% Vol	€ 18,00
Franciacorta Audens Dosaggio Zero s.a – Le Marchesine (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) – Lombardia – 12,5% Vol	€ 32,00
Champagne Brut Premier Cru – Petit Vallée (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero) – Lombardia – 12,5% Vol	€ 50,00
Prosecco di Conegliano B-Simple – Sopralerighe (Glera) – Veneto – 11% Vol	€ 20,00
Chardonnay Spumante Brut – Vallepiciola (Chardonnay) – Toscana – 12,5% Vol	€ 25,00
Franciacorta Brigantia Satèn – Le Marchesine (Chardonnay) – Lombardia – 13% Vol	€ 42,00
Franciacorta Secolo Novo – Le Marchesine (Chardonnay) – Lombardia – 13% Vol	€ 58,00
Champagne Grand Cru Brut – Cristophe Michel (Chardonnay, Pinot Nero) – Champagne, Francia – 12% Vol	€ 65,00
Champagne Belle Epoque Brut – Perrier Jouët (Chardonnay, Pinot Nero) – Champagne, Francia – 12% Vol	€ 250,00
Franciacorta Artio Rosé – Le Marchesine (Chardonnay, Pinot Nero) – Lombardia – 13% Vol	€ 42,00

VINI BIANCHI

Chardonnay - Vallepiciola (Chardonnay) - Toscana - 12,5% Vol	€ 22,00
Ribolla Gialla - Vigna del Lauro (Ribolla Gialla) - Friuli-Venezia Giulia - 12,5% Vol	€ 24,00
Insolia Damarino - Donnafugata (Insolia) - Sicilia - 12% Vol	€ 25,00
Soave Classico San Michele - Cà Rugate (Garganega) - Veneto - 12% Vol	€ 26,00
Pinot Grigio La Solatia - Ruffino (Pinot Grigio) - Toscana - 13,5% Vol	€ 28,00
Lugana - Fattori (Turbiana) - Lombardia - 13% Vol	€ 27,00
Fiano di Avellino - Incanto (Fiano) - Campania - 13% Vol	€ 28,00
Greco di Tufo - Incanto (Greco) - Campania - 13% Vol	€ 28,00
La Randa - Cesarini Sartori (Sauvignon Blanc, Grechetto) - Umbria - 13% Vol	€ 26,00
Vermentino di Sardegna - Audarya (Vermentino) - Sardegna - 13,5% Vol	€ 27,00
La Fuga - Donnafugata (Chardonnay) - Sicilia - 13% Vol	€ 29,00
Viognier Soente - Cantina Cotarella (Viognier) - Lazio - 13,5% Vol	€ 31,00
Collio Sauvignon - Ronco dei Tassi (Sauvignon) - Friuli - 13% Vol	€ 30,00
Pinot Bianco Villa Antinori - Antinori (Pinot Bianco) - Toscana - 13% Vol	€ 31,00
Gewurztraminer - Kossler (Gewurztraminer) - Alto Adige - 14% Vol	€ 33,00

VINI ROSATI

Pievasciata Rosé – Vallepiciola (Pinot Nero) – Toscana – 12,5% Vol	€ 25,00
Aqua Di Venus – Ruffino (Syrah, Sangiovese, Pinot Grigio) – Toscana – 13,5% Vol	€ 30,00
Calafuria – Tormaresca Antinori (Negroamaro) – Puglia – 12% Vol	€ 32,00

VINI ROSSI

Pievasciata Rosso – Vallepiciola (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese) Toscana – 12,5% Vol	€ 25,00
Chianti Classico – Vallepiciola (Sangiovese) – Toscana – 13% Vol	€ 24,00
Rossobastardo – Cesarini Sartori (Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sagrantino) – Umbria – 13,5% Vol	€ 26,00
Il Bruciato – Antinori (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) – Toscana – 14% Vol	€ 40,00

VINI DOLCE

Moscato d'Asti Canelli – La Morandina (Moscato) – Piemonte – 5,5% Vol	€ 24,00
--	---------

VINI ROSATI



Pievasciata Rosé – Vallepicciola

(Pinot Nero) – Toscana – 12,5% Vol

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

Aqua Di Venus – Ruffino

(Syrah, Sangiovese, Pinot Grigio) – Toscana – 13,5% Vol

Calafuria – Tormaresca Antinori

(Negroamaro) – Puglia – 12% Vol

€ 25,00

€ 30,00

€ 32,00

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.



ABBINA



Alc. Vol. 7%

Hitachino White Ale

Blanche Wit rinfrescante e dalle note agrumate e speziate, ideale come aperitivo e in abbinamento a tutta pasta.



Alc. Vol. 5,5%

VINI ROSSI

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

Pievasciata Rosso – Vallepicciola

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese) – Toscana – 13,5% Vol

Chianti Classico – Vallepicciola

(Sangiovese) – Toscana – 13% Vol

Rossobastardo – Cesarini Sartori

(Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sagrantino) – Umbria – 13,5% Vol

Il Bruciato – Antinori

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) – Toscana – 14% Vol

il sake...

Il sake è una bevanda alcolica giapponese a base di tutto pa

Sapevi che il :

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



€ 40,00

VINI DOLCE

Moscato d'Asti Conelli – La Morandina

(Moscato) – Piemonte – 5,5% Vol

gusto pieno e profumo fragrante.

34

€ 24,00



SAKE SOMMELIER ASSOCIATION

I vini potrebbero essere soggetti a cambio di annata, chiedere conferma al responsabile relativamente all'annata disponibile



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 (Taru).



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