ENTRATE

Edamame	3,50
Tofu fresco alla giapponese	5,00
Tofu croccante	6,00
Tonno con uovo di quaglia	8,00
Tonno scottato con sesamo	15,00
Salmone scottato con sesamo	13,00
Insalata di alghe wakame / gomawakame	5,50
Insalata di alghe wakame e pesce misto in salsa Nami	11,00
Insalata con pesce crudo in salsa Nami	9,50
Zuppa di miso con alghe e tofu	3,00

DIM SUM

Ravioli misti cinque gusti	10,00
Zuppa di wanton	8,00
Ravioli alle verdure al vapore / alla griglia	6,00
Ravioli ai gamberi al vapore / alla griglia	8,00
Ravioli di vitello al vapore / alla griglia	8,00
Ravioli di maiale al vapore / alla griglia	7,00
Fagottino di gamberi in carta di riso fritto	7,50
Involtini vietnamiti	8,00
Xiao long bao	8,00

BARCA

Barca 1p 4 nighiri - 4 hosomaki - 2 uramaki - 8 sashimi	20,00
Barca 2p	40,00
Barca 3p	60,00

SUSHI MISTO

Misto: 6 nighiri - 6 hosomaki	13,50
Special: 8 nighiri - 4 hosomaki - 2 uramaki - gunkan	18,00
Sushi Sashimi: 6 nighiri - 10 sashimi	20,00

SASHIMI

Misto	18,00
Special: misto pesce - gambero crudo - uova ikura	26,50
Salmone	11,00
Tonno	13,00
Ventresca di tonno	14,00
Branzino	11,00
Orata	11,00
Ricciola	15,00
Seppia	9,00
Capasanta	18,00
Gamberi crudi	13,00
Gamberi crudi - uova di pesce volante tobiko	15,00
Anguilla scottata	16,00
Salmone marinato in Sakè	13,00
Gambero rosso di Sicilia*	

NIGHIRI 1 porzione 2 pezzi

Salmone	4,00
Tonno	4,50
Capasanta	6,50
Orata	4,00
Branzino	4,00
Ricciola	4,50
Anguilla scottata	4,50
Gambero cotto	3,50
Gambero crudo	5,00
Avocado	3,50
- riso profumato al lime	+ 0,70

GUNKAN 1 porzione 1 pezzo

IKURA uova di salmone	3,00
ZUKKINI zucchina - gambero cotto - uova ikura	3,00
SAKE salmone - tartare di salmone piccante	3,00
MAGURO tonno - tartare di tonno piccante	3,00
KANI salmone - polpa di granchio	3,50
SAKE IKURA salmone - uova di salmone	3,50
SAKE AVOCADO salmone - tartare avocado	3,00
AMAEBI tartare di gamberi crudo - salmone - uova tobiko	4,00
ZANA melanzana - tartare di gamberi	4,00

HOSO-MAKI 1 porzione 6 pezzi

Cetriolo	4,00
Avocado	4,50
Salmone	6,00
Tonno	6,00
Tartare tonno piccante	6,00
Tartare salmone piccante	6,00
Anguilla scottata	6,50
Ikura uova di salmone	6,00
Ebi gamberi fritti	5,50
Special: seppia - salmone - tonno (senza riso)	10,00

URA-MAKI 1 porzione 8 pezzi

AVOCADO	8,00
MANGO mango - salmone	15,00
SEPPIA seppia - avocado	17,00
NAMA tartare di gambero cotto - tobiko - brunoise di peperoni - salsa nami	13,00
CALIFORNIA salmone - gambero - avocado - maionese	11,00
CALIFORNIA SPECIAL come sopra più salmone affumicato	12,50
RAINBOW avocado - pesce misto	13,00
SPICY TUNA tartare di tonno piccante	10,50
SPICY SALMON tartare di salmone piccante	10,00
EBITEN gambero fritto - salsa teriyaki / maionese e salsa di banana	11,00
KANI polpa di granchio - avocado	9,50
PHILADELPHIA salmone - philadelphia	9,00
DRAGON ROLL gambero fritto - pesce misto - avocado	15,00
TIGER ROLL gambero fritto - salmone - uova di salmone	16,00
COTTO salmone cotto e avocado	10,00
MAKI NAMI anguilla - uova di pesce volante - avocado - fritto	12,00
MAKI NAMI PHILADELPHIA alga - salmone - philadelphia - fritto	10,50

TE-MAKI 1 porzione 1 pezzo

SAKE salmone	4,00
TEKKA tonno	4,50
KANI polpa di granchio	4,50
AVOCADO	3,50
IKURA uova di salmone	4,50
SPICY SALMON tartare salmone piccante	4,00
SPICY TUNA tartare tonno piccante	4,50
UNAGHI anguilla scottata - salsa teriyaki	5,00
CALIFORNIA salmone - gambero - avocado - maionese	4,50
EBITEN: gambero fritto - salsa teriyaki	4,50

CIRASHI

CIRASHI riso in ciotola con pesce misto	15,00
TEKKA-DON riso in ciotola con tonno	16,50
SYAKE-DON riso in ciotola con salmone	14,50
UNA-DON riso in ciotola con anguilla scottata	16,00
SAKE IKURA riso in ciotola con salmone e uova di salmone	17,00
CIRASHI TARTARE riso con tartare pesce misto, avocado e ikura	19,00

CARPACCIO

Pesce misto	16,00
Salmone	11,00
Tonno	14,00
Branzino	13,00
Orata	13,00
Ricciola	15,00
Pesce misto scottato in salsa	18,00

TARTARE

Salmone (con salsa piccante o senza)	10,00
Tonno (con salsa piccante o senza)	11,00
Ricciola (con salsa piccante o senza)	15,00
Salmone - Avocado - Ikura	16,00
Tonno - Avocado - Tobiko	20,00
Misto - Avocado - Ikura	18,00

TEMPURA

Tempura di gamberi	11,00
Tempura di verdura	9,00
Tempura misto	15,00

PESCE

Filetti di pesce fritto in salsa agrodolce	14,50
Gamberi saltati con zenzero	12,00
Gamberi sale e pepe	12,00
Pesce al vapore	13,50
Salmone / Branzino alla griglia	11,00
Tonno alla griglia	16,00
Filetto di branzino impanato	11,50
Polpette di gamberi fritte	10,50

CARNE

Bocconcini di pollo fritto	8,00
Yaki-Tori spiedini di pollo in salsa	9,00
Vitello alla piastra con funighi shitake	14,00
Vitello piccante alla Sichuan	13,00

PASTA

Spaghetti di soia saltati con verdure	8,00
Spaghetti di tè verde con salmone	11,00
Udon / Soba in brodo con alghe e verdure	8,00
Udon / Soba in brodo con tempura mista	14,00
Udon / Soba saltati con verdura e gamberi	11,00

RISO

Riso bianco	2,50
Polpetta di riso con tartare di salmone piccante	5,00
Riso saltato con verdure miste	4,00
Riso saltato con pesce misto	5,00
Riso saltato con gamberi e verdure	6,00
Riso saltato con pollo	5,00
- aggiunta di curry	+1,00

VERDURA

Fagiolini saltati con sesamo	6,50
Verdure miste saltate	6,00
Germogli di soia saltati	6,00
Petali di giglio con asparagi	9,50
Xiao bai cai saltato	7,00

DESSERT

CREPÈ NAMI con gelato flambè	6,50
SOUFFLÉ al cioccolato	6,50
MOCHI dolce di riso giapponese	6,00
GELATO tè verde / riso / zenzero / sesamo nero / crema / cioccolato	6,00
GELATO AFFOGATO matcha / caffè / liquore	7,50
SORBETTO AL LIMONE	6,00
FRUTTA MISTA	8,00
SINGOLA FRUTTA mango / papaya / litchis / rambutan ananas / occhi di drago / uva / melone bianco / anguria	6,00

CENTRIFUGATI

Matcha - Cetriolo - Litchis	5,50
Ginseng - Carota - Mela	5,50
Cetriolo - Sedano - Zenzero	5,50
Ananas - Menta - Carota	5,50

THE / INFUSO

The Verde	3,00
The Gelsomino	3,00
The Hoji	3,00
The Flowering	3,00
The Speciale del mese	6,00
Infuso di ginseng e bacche di goji	5,00

BEVANDE

Acqua 1/2 L	1,00
Acqua 1 L	2,00
Bibite	3,00
Birra Asahi 300 ml	4,00
Birra Asahi 500 ml	6,00
Birra Kirin 300 ml	3,50
Birra Kirin 500 ml	5,50
Birra Sapporo 650 ml	7,50
Sake Caldo	5,00
Sake Freddo	5,00
Sake Bottiglia	da 7,00
Distillati	4,00
Distillato Giapponese	3,50
Liquori / Amari	3,00
Grappa Bambù / Prugna / Rose	3,00
Caffè	1,50
Caffè corretto	2,50
Cappuccino	2,00

* disponibilità e costo secondo stagione

Si segnala che gli alimenti potrebbero contonere tracce di glutine, latte, lattosio, uova, soia, crostacei, molluschi, semi, frutta a guscio.
Pertanto, si avvisa la spettabile clientela di segnalare al nostro personale eventuali problemi alimentari per allergie o intolleranze.

VINI BIANCHI

Alto Adige - Cantina Valle Isarco

Müller Thurgau	18,00
Gewürztraminer	20,00
Chardonnay	18,00
Pinot Grigio	18,00
Sauvignon	20,00
Aristos Riesling	28,00

Sardegna - Cantina del Vermentino

Arakena Vermentino di Gallura Vendemmia Tardiva	25,00
Funtanaliras Oro Vermentino di Gallura	20,00
Funtanaliras Oro Vermentino di Gallura 0,375 L	10,00

Campania - La Guardiense

Falanghina del Sannio	16,00
Greco del Sannio	16,00

Liguria - Cantine Lunae

Etichetta Nera Vermentino	25,00
Etichetta Grigia Vermentino 0,5 L	12,00

Piemonte - Pio Cesare

Roero Arneis Langhe	24,00
Gavi	24,00

Sicilia - Tenute Poma

Rekhalbesi Zibibbo	18,00

Abruzzo - La Valentina

Spelt Trebbiano d'Abruzzo	25,00
Pecorino	24,00

Marche - Garofoli

Podium Verdicchio dei castelli di Jesi	25,00
Passerina	15,00

Nuova Zelanda - Tenuta Campo di Sasso

Mount Nelson Sauvignon Blanc	28,00

BOLLICINE

Veneto - Bellussi

Belcanto Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry	20,00

Lombardia - Barone Pizzini (biologico)

Animante Franciacorta Brut	28,00
Franciacorta Saten	35,00

VINI ROSATI

Liguria - Cantine Lunae

Mea Rosa	20,00

VINI ROSSI

Alto Adige - Cantina Valle Isarco

Schiava	18,00

Liguria - Cantine Lunae

Circus	20,00

Toscana - Marchesi deí Frescobaldi

Campo ai sassi Rosso di Montalcino	25,00
Nipozzano Chianti Rufina Riserva	28,00