

# ALLERGENI

Se hai delle allergie o intolleranze alimentari,  
chiedi pure informazioni sul nostro cibo  
e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



1. Glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Semi  
di sesamo



12. Anidride  
solforosa



13. Lupini



14. Molluschi

Regolamento CEE 1169/2011 D.L. n.109 del 27 gennaio 992  
sezione III-D.L. n.114/2006 I nostri piatti possono contenere  
allergeni. Secondo le disponibilità di mercato, può essere  
utilizzato prodotto surgelato di prima qualità.

Tutto il pesce da consumarsi crudo è sottoposto ad  
abbattimento termico di -20°C per almeno 24 ore ai fini  
della bonifica sanitaria preventiva ai sensi reg.Ce853/04  
(Prodotto fresco di produzione propria sottoposto ad  
abbattimento termico)

Congelamento ai fini della conservazione come i nostri ravioli.

I piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia.

"Il pesce o la carne destinata ad essere consumata praticamente  
cruda è stata sottoposta a trattamenti di bonifica preventiva,  
conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004, all. III, sez VIII,  
cap. 3, lett. D, punto 3".

Alimenti che contengono coloranti alimentari: tobiko\* (uova di  
pesce volante), ikura\* (uova di salmone), goma wakame (insalata  
di alghe verdi), wasabi e altri prodotti contengono coloranti  
E102 - E104 - E122 - E124 - E110 - E129 che possono influenzare  
negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini in quanto  
contengono coloranti.

Alcuni ingredienti, essendo stagionali, possono essere surgelati.

**Coperto 3,50€**

---

## SIGNATURE

HITSUJI 3PZ 18 €	1-6-11
Costolette di agnello cotto alla robata con salsa piccante coreana, accompagnate da cetriolo con salsa di sesamo	
WAGYU A5 USUZUKURI 25 €	1-6-10
Carpaccio di manzo giapponese Ozaki A5 accompagnato con salsa ponzu al tartufo, kizami wasabi e sale maldon	
WAGYU SIRLOIN OZAKI A5 52 €	1-6-10
Scamone di wagyu A5 giapponese Ozaki (80g) cotto alla robata, accompagnato con sale maldon e kizami wasabi	
BLACK COD 29 €	1-4-6-11
Merluzzo nero dell'Alaska (150g) marinato con miso e grigliato sulla robata	
UNAGI ROBATAYAKI 28 €	1-4-6-11
Anguilla (200g) marinata e grigliata sulla robata con salsa unagi (tempo cottura minimo 35 minuti)	
HAMACHI TATAKI 22 €	1-4-6-11
Fette di ricciola scottate con binchotan accompagnate con olio di shiso e ponzu	
TORO NO KAZE 2pz 16 €	1-4-6-11-14
Fetta di pane tostato in stile giapponese con tartare di ventresca di tonno rosso bluefin, capasanta, foie gras, cipollotto, sesamo e tartufo arricchita da una nota di salsa di soia	
HATA LOBSTER STYLE 45 €	1-2-7
Polpa di astice intero cotta a bassa temperatura, accompagnata da spuma di yuzu e caviale	
<i>* Chiedere al personale la disponibilità</i>	
OTORO DON 26 €	1-4-6-11-14
Riso sushi con sopra tartare di ventresca di tonno bluefin, ikura, riccio di mare, salsa di soia, erba cipollina, sesamo e alga kizami	
KARASHI SU-MISO TORO 22 €	1-4-6-10-11
Fette di Chutoro scottato con salsa karashi su-miso (wasabi e miso all'aceto), topping di ikura ed erba cipollina	

---

## ANTIPASTI

MISOSHIRU 5 € Zuppa di miso	1-6
ASARI NO MISOSHIRU 8€ Zuppa di miso, vongole, wakame, tofu e cipollotti	1-6-13-14
HATA LOBSTER STYLE 45 € Polpa di astice intero cotta a bassa temperatura, accompagnata da spuma di yuzu e caviale <i>*Chiedere al personale la disponibilità</i>	1-2-7
KARASHI SU-MISO TORO 22 € Feete di Chutoro scottato con salsa karashi su-miso (wasabi e miso all'aceto), topping di ikura ed erba cipollina	1-4-6-10-11
TORO NO KAZE (2PZ) 16 € Fetta di pane tostato in stile giapponese con tartare di ventresca di tonno rosso bluefin, capasanta, foie gras, cipollotto, sesamo e tartufo arricchita da una nota di salsa di soia	1-4-6-11-14
BLOSSOM SALMON (3PZ) 12 € Tempura di fior di zucca avvolta da salmone scottato, crema di asparagi e granella di pistacchio	1-4-6-7-8-11
SHOGANAI (3PZ) 12 € Biscotto croccante con tartare di scampi e branzino, condito con sale, pepe e olio evo	1-2-4-6-11
SARADA MISTO 7 € Insalata mista accompagnata da salsa speciale	1-6-9-10-11
GOMA WAKAME 5 € Insalata di alghe	1-6-9-10-11
EBI STICK (3PZ) 7 € Involtini di gamberi croccanti accompagnati da salsa agropiccante	1-2-3-6-11
EDAMAME 5 € Baccelli di soia al vapore	6
EDAMAME SPICY 7 € Baccelli di soia saltati con shichimi	1-6-11
EBI DYNAMITE 9 € Bocconcini di gamberi in tempura con salsa spicy e polvere di peperoncino	1-2-3-11

## USUZUKURI

WAGYU A5 USUZUKURI 25 € 1-6-10  
Carpaccio di manzo giapponese Ozaki A5 accompagnato da salsa ponzu al tartufo, kizami wasabi e sale maldon

HAMACHI USUZUKURI 22 € 1-2-4-6-11  
Carpaccio di ricciola accompagnato da salsa ponzu al tartufo e olio di shiso

ZUKE MAGURO USUZUKURI 22€ 1-4-6-11  
*Carpaccio di tonno rosso bluefin marinato con salsa di soia*

USUZUKURI SPECIAL \* prezzo su richiesta  
Carpaccio speciale del giorno  
*\*chiedere al personale la disponibilità*

---

## DIMSUM

DEGUSTAZIONE 5 RAVIOLI 18 € 1-2-4-6-11-13-14  
Capesante, seppie, verdure miste, black cod, ebi

WAGYU (2PZ) 14 € 1-6-11  
Ravioli ripieni di wagyu A5 cotti al vapore e passati alla piastra arricchiti con daikon marinato

DIMSUM BLACK COD TARTUFO (4PZ) 16 € 1-4-6-11  
Ravioli ripieni di black cod e guarniti con tartufo nero

DIMSUM ASTICE (2PZ) 13 € 1-2-6-11  
Ravioli con ripieno di astice e guarniti con tobiko

DIMSUM CAPESANTE (4PZ) 14 € 1-6-11-14  
Ravioli all'estratto di barbabietola rossa ripieni di capesante e guarniti con tobiko

DIMSUM SEPIE (4PZ) 11 € Ravioli al nero di seppia e guarniti con tobiko	1-6-11-14
DIMSUM VERDURE (4PZ) 8 € Ravioli all'estratto di spinaci ripieni di carote, funghi shitake, cavolo cinese, zucchine e asparagi	1-6-11
DIMSUM EBI (4PZ) 10 € Ravioli di gamberi trasparenti al vapore	1-2-6-11

---

## **CRUDITÉ**

OSTRICHE GILLARDEAU CON LIMONE (2PZ) 12 €	14
SASHIMI TONNO (3PZ) 9 € Tonno rosso bluefin	4
SASHIMI O-TORO (3PZ) 14 € Ventresca di tonno rosso bluefin, la parte più grassa (allevamento balfegò/fuentes)	4
SASHIMI BRANZINO (6PZ) 11 €	4
SASHIMI SALMONE (6PZ) 11 €	4
SASHIMI SCAMPI (2PZ) 12 €	2
SASHIMI GAMBERI VIOLA (2PZ) 10 €	2
SASHIMI GAMBERI ROSSI (2PZ) 10 €	2
SASHIMI GAMBERI ROSSI CARABINERO (2PZ) 10 €	2
SASHIMI DEGUSTAZIONE (26PZ) 58 €	2-4-14
SASHIMI DEGUSTAZIONE (13PZ) 30 €	2-4-14

---

## **TARTARE**

TARTARE DI GAMBERI ROSSI 29 € Tartare di gamberi rossi con salsa ponzu, mango e avocado	1-2-6-11
TARTARE DI CAPESANTE E SCAMPI 29 € Tartare di scampi e capesante con caviale, arachidi, kizami wasabi, olio allo yuzu e salsa ponzu	1-2-5-6-10-14
TARTARE SHAKE 12 € Salmone, avocado, patata dolce in tempura e salsa ponzu	1-4-6-11
TARTARE DI TONNO 18 € Chutoro, akami di tonno rosso bluefin, erba cipollina, salsa ponzu e ikura	1-4-6-11
TARTARE HAMACHI 18 € Ricciola oceanica, avocado, ikura, olio evo e masago arare	1-4-6-11

## **NIGIRI (2PZ)**

DEGUSTAZIONE NIGRI SPECIALE 25€  
6pz di nigiri scelto dello chef

NIGIRI SHAKE 4 € Salmone	4
NIGIRI KURUMAEBI CRUDO 7 € Gambero mazzancolla crudo	2
NIGIRI KURUMAEBI COTTO 7 € Gambero mazzancolla cotto	2
NIGIRI SUZUKI KOMBUJIME 6 € Branzino marinato all'alga kombu	4
NIGIRI SUZUKI 5 € Branzino	4
NIGIRI MAGURO 6 € Tonno rosso bluefin	4
NIGIRI HAMACHI 7 € Ricciola oceanica	4

NIGIRI O-TORO 12 € Ventresca di tonno bluefin (balfegò) o tonno rosso selvatico spagnolo	4
NIGIRI AKAEBI 10 € Gambero rosso di Mazara del vallo	2
NIGIRI TENAGA EBI 12 € Scampo olandese	2
NIGIRI HOTATE 8 € Capesante di Hokkaido	14
NIGIRI UNAGI 7 € Anguilla kabayaki con salsa unagi ed erba cipollina	1-4-6-11
NIGIRI WAGYU A5 14 € Wagyu A5 giapponese Ozaki	1-6-11
NIGIRI TORO BINCHOTAN 12 € Ventresca di tonno bluefin scottata al binchotan	4

---

## URAMAKI (8PZ)

NEW EBI FLOWER ROLL 18 € Gamberoni argentini in tempura, avocado, ricoperto da tartare di salmone, fior di zucca in tempura e salsa teriyaki	1-2-4-6-11
BLACK DRAGON ROLL 18 € Polpa di granchio di neve cotto, maionese giapponese, avocado, ricoperto da anguilla kabayaki, teriyaki, erba cipollina e polvere di tempura	1-2-3-4-6-11
SCALLOPS ROLL 20 € Gamberoni argentini in tempura, crema di tartufo e avocado, ricoperto da fette di capesante Hokkaido scottate con tartufo e teriyaki	1-2-6-11-14
VULCANO ROLL 18 € Polpa di granchio di neve, avocado e maionese, ricoperto da tartare di tonno rosso bluefin con spicy mayo, erba cipollina e tobiko	1-2-3-4-6-11
WAGYU ROLL 35 € Interno di wagyu A5 Ozaki alla robatayaki, avocado e ricoperto da carpaccio di wagyu A5 Ozaki, teriyaki ed erba cipollina	1-6-11

LOBSTER ROLL 35 €	1-2-3-4-6-11
Merluzzo nero d'Alaska in tempura, crema di tartufo, avocado, ricoperto da tartare di astice cotto con maionese giapponese e tobiko	
SPICY SCALLOPS ROLL 22 €	1-2-5-6-11-13-14
Interno di avocado e scampi, sopra capesante Hokkaido condite con spicy mayo, tobiko e granella di arachidi	
NEW SPICY SALMON ROLL 14 €	1-4-6-7-11
Avocado, philadelphia e cetrioli, sopra tartare di salmone, patata dolce frita alla Jullienne con spicy mayo e tobiko	
NEW SPICY TUNA ROLL 16 €	1-4-6-7-11
Avocado, philadelphia e cetrioli, sopra tartare di tonno rosso bluefin patata dolce frita alla Jullienne con spicy mayo e tobiko	
HAMACHI ROLL 18 €	1-2-4-6-7-10-11
Gamberoni argentini in tempura avvolti da carpaccio di ricciola hamachi, salsa allo yuzu, kizami nori e scaglie di katsuobushi	
ROYAL ROLL 35 €	2-4-11-14
Gambero rosso, ricciola, capesante ed erba cipollina ricoperti con tartare di ventresca di tonno rosso bluefin e caviale beluga	
TIGER ROLL 14 €	1-2-4-6
Gamberoni argentini in tempura ricoperti con carpaccio di salmone, ricoperti da ikura e teriyaki	
DRAGON ROLL 18 €	1-2-6
Gamberoni argentini in tempura ricoperti con fette di avocado, ricoperti da ikura e teriyaki	
SALMONE AVOCADO ROLL 9 €	1-4-11
Salmone, avocado e sesamo	
MAGURO ROLL 12 €	1-4-11
Tonno rosso bluefin, avocado e sesamo	
RAINBOW ROLL 16€	1-2-4-6-11
Polpa di granchio di neve, avocado e maionese ricoperti con pesce misto e tobiko	
ROCK TUNA ROLL 18 €	1-4-6
Avocado, tonno rosso bluefin e maionese, ricoperti con tartare di ventresca di tonno, spicy mayo, tobiko, erba cipollina e polvere di tempura croccante	
CRAB ROLL 16 €	1-2-6
Granchio morbido in tempura, avocado, maionese, salsa teriyaki e tobiko	



KAMIKAZE ROLL 14 €	1-2-6
Gamberoni argentini in tempura e mango, ricoperti con tempura croccante e teriyaki	
MAZARA ROLL 25 €	1-2-6
Gambero rosso di Mazara del vallo e avocado, ricoperto con fette di avocado, gambero rosso e tobiko	
KARU ROLL 9 €	1-6-7-11
Philadelphia, asparagi in tempura e sesamo	
YASAI ROLL 9 €	1-6-11
Wakame, cetrioli, asparagi e sesamo	
SAKURA ROLL 14 €	1-4-6-7-11
Interno di avocado e asparagi, ricoperto da tonno, crema di tartufo e crema di asparagi	
SPICY ONION ROLL 14 €	1-4-6
Interno di salmone e cetrioli, ricoperto da carpaccio di salmone scottato, spicy mayo e cipolla croccante	

---

## **HOSOMAKI (6PZ)**

HOSOMAKI KAPPA 5 €	
Cetriolo	
HOSOMAKI TEKKA 7 €	4
Tonno rosso bluefin	
HOSOMAKI O-TORO 12 €	2-4
Erba cipollina, ventresca di tonno rosso bluefin e gamberi rossi	
HOSOMAKI SHAKE 5 €	4
Salmone	
HOSOMAKI AVOCADO 5 €	
Avocado	
HOSOMAKI HAMACHI 12 €	4-14
Ricciola e capesante	

---

## PRIMI

- KAISEN GOHAN 12 € 1-2-3-4-6-7-14  
Riso saltato con uova, gamberi, capesante, branzino, verdure miste, kizami nori e salsa speciale
- YASAI GOHAN 8 € 1-3-6-7  
Riso saltato con uova, asparagi, carote e salsa speciale
- WAGYU GOHAN 26 € 1-3-6-7  
Riso saltato con uova, wagyu A5 Ozaki, tartufo, asparagi, erba cipollina e tartufo fresco grattugiato
- GOHAN 4€  
Riso bianco giapponese al vapore
- YAKI UDON 12 € 1-2-3-6-7-14  
Pasta di grano duro saltata con uova, capesante, gamberi, branzino, carote, asparagi, funghi champignon e katsuobushi
- YAKI SOBA AL TÈ VERDE 12 € 1-2-3-4-6-7  
Spaghetti di tè verde al grano saraceno saltati con uova, carote, asparagi, salmone, gamberi e grattugiata di bottarga di muggine
- SABA OSHIZUSHI 14 € 1-4-6  
Riso pressato con sgombero marinato all'aceto di riso, scottato con binchotan ed arricchito con erba cipollina
- 

## CHIRASHI

- OTORO DON 26 € 1-4-6-10-11-14  
Riso sushi, tartare di ventresca di tonno bluefin, ikura, riccio di mare, salsa di soia, erba cipollina, sesamo e alga kizami
- UNAGI DON 25 € 1-4-6-11  
Riso sushi, anguilla kabayaki, erba cipollina, sesamo, cetriolo e tempura di farina

## TATAKI

TATAKI SALMONE 19 € 1-4-6-10-11  
Salmone scottato, marinato con sale e pepe, kizami wasabi, sesamo, erba cipollina e salsa di miso

TATAKI WAGYU 68 € 1-6-11  
Fette scottate di manzo giapponese Ozaki A5 (90-100g) sulla robata e accompagnata da salsa al tartufo e salsa ponzu

TATAKI HATA SAN 35 € 1-3-4-6-11  
Fette scottate di ventresca di tonno, erba cipollina, sesamo accompagnato dalla salsa dello chef

TATAKI OMBRINA 22 € 1-4-6-7-11  
Ombrina scottata (dry aged 7-15 giorni) con salsa agli asparagi ed olio di basilico giapponese  
*\*Chiedere al personale per la disponibilità*

---

## TEMPURA

TEMPURA MORIAWASE 16 € 1-2-6-14  
Tempura di gamberi, ostrica, zucca, carota, asparagi, funghi champignon, melanzana, foglia shiso e accompagnato con salsa a base di soia e zenzero

YASAI TEMPURA 12 € 1-6  
Tempura di zucca, carota, fagiolini, funghi champignon, patata dolce, melanzana, foglia di shiso e accompagnato con salsa a base di soia e zenzero

TEMPURA EBI ARGENTINA (5PZ) 19 € 1-2-6  
Tempura di gamberoni argentini e accompagnato con salsa a base di soia e zenzero

TEMPURA EBI FLOWER 16 € 1-2-6  
Fior di zucca in tempura con all'interno tartare di gamberi mazzancolle condito e accompagnato con salsa a base di soia e zenzero

---

## **ROBATA CARNE**

WAGYU SIRLOIN OZAKI A5 52 €	1-6-10
Scamone di wagyu A5 giapponese Ozaki (80g) cotto alla robata, accompagnato con sale maldon e kizami wasabi	
HITSUJI (3PZ) 18 €	1-6-11
Costolette di agnello cotto alla robata con salsa piccante coreana, accompagnate da cetriolo con salsa di sesamo	
GYUNIKU 20 €	1-6-11
Filetto di manzo cotto alla robata con salsa yakiniku leggermente speziata e accompagnate sale maldon a parte	
GYU SHAN YAKI 28 €	1-6-10-11
Spare ribs di manzo cotte a bassa temperatura, rifinita sulla robata con salsa yakiniku leggermente speziata, accompagnata con purè di patate	
HINADORI 21€	1-6-11
Pollo grigliato alla robata	
WAGYU STRIPLOIN A5 OZAKI (80/200g) 70 €/all'etto	
<i>*Chiedere al personale per disponibilità e pezzatura</i>	

---

## **ROBATA PESCE**

BLACK COD 28 €	1-4-6-11
Merluzzo nero dell'Alaska marinato con salsa miso e grigliato sulla robata	
SHAKE 16 €	1-4-6
Filetto di salmone grigliato sulla robata con sale maldon e teriyaki	
UNAGI KABAYAKI 28€	1-4-6-11
Anguilla marinata e grigliata sulla robata con salsa unagi	
SUZUKI 15 €	1-4-6-11
Filetto di branzino grigliato sulla robata con salsa miso e accompagnata con cipolla sott'aceto	
HIRAME 28 €	1-4-6-11
Rombo dry aged 7-10 giorni grigliato sulla robata	
SABA NO SHIOYAKI 14 €	1-4-6-11
Sgombro cotto alla robata, condito con sale e pepe, servito con salsa al sesamo e daikon marinato	

## **ROBATA YAKITORI**

TORI NEGI YAKITORI 10 € (2PZ) Spiedini di pollo e cipollotti grigliati alla robata con salsa yakiniku	1-6-11
GYU YAKITORI 12 € (2PZ) Spiedini di manzo grigliati alla robata con salsa yakiniku	1-6-11
TOFU 6 € (2PZ) Spiedini di tofu, grigliati alla robata, glassati con teriyaki e cipollotti	1-6-11
HOTATE HOKKAIDO 15 € (2PZ) Spiedini di capesante di Hokkaido grigliati alla robata, accompagnate da salsa al miso	1-6-11-14
EBI 12 € (3PZ) Spiedini di gamberi tigre grigliati alla robata con salsa a base di miso	1-6-11

---

## **CONTORNI**

YAKI ASPARAGUS 8 € Asparagi alla robatayaki con salsa caramellizzata	1-6-11
BAKU POTATO 8 € Purè di patate Hata San	1-7-11
MISO YAKI NO MAIS 8 € (2PZ) Pannocchia alla robatayaki, glassata al miso e grigliata alla robatayaki	1-6-7-11
NASU MISO 6 € (2PZ) Melanzana asiatica alla robatayaki, glassata con salsa al miso	1-6-11
KABOCHA 6 € (2PZ) Zucchine alla robatayaki con salsa caramellizzata	1-6-11
NAMA SHIITAKE 6 € Funghi champignon alla robatayaki con salsa caramellizzata	1-6-11