

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 ROBATA YAKI 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

*Chiedere al personale la disponibilità

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 €	1-6
Zuppa di miso	
ASARI NO MISOSHIRU 8€	1-6-13-14
Zuppa di miso, vongole, wakame, tofu e cipollotti	
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>	
KARASHI SU-MISO TORO 22 €	1-4-6-10-11
Feete di Chutoro scottato con salsa karashi su-miso (wasabi e miso all'aceto), topping di ikura ed erba cipollina	
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	
BLOSSOM SALMON (3PZ) 12 €	1-4-6-7-8-11
Tempura di fior di zucca avvolta da salmone scottato, crema di asparagi e granella di pistacchio	
SHOGANAI (3PZ) 12 €	1-2-4-6-11
Biscotto croccante con tartare di scampi e branzino, condito con sale, pepe e olio evo	
SARADA MISTO 7 €	1-6-9-10-11
Insalata mista accompagnata da salsa speciale	
GOMA WAKAME 5 €	1-6-9-10-11
Insalata di alghe	
EBI STICK (3PZ) 7 €	1-2-3-6-11
Involtini di gamberi croccanti accompagnati da salsa agropicante	
EDAMAME 5 €	6
Baccelli di soia al vapore	
EDAMAME SPICY 7 €	1-6-11
Baccelli di soia saltati con shichimi	
EBI DYNAMITE 9 €	1-2-3-11
Bocconcini di gamberi in tempura con salsa spicy e polvere di peperoncino	

USUZUKURI

WAGYU A5 USUZUKURI 25 €

Carpaccio di manzo giapponese Ozaki A5 accompagnato da salsa ponzu al tartufo, kizami wasabi e sale maldon

HAMACHI USUZUKURI 22 €

Carpaccio di ricciola accompagnato da salsa ponzu al tartufo e olio di shiso

ZUKE MAGURO USUZUKURI 22€

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 €

Capesante, seppie, verdure miste, black cod, ebi

WAGYU (2PZ) 14 €

Ravioli ripieni di wagyu A5 cotti al vapore e passati alla piastra arricchiti con daikon marinato

DIMSUM BLACK COD TARTUFO (4PZ) 16 €

Ravioli ripieni di black cod e guarniti con tartufo nero

DIMSUM ASTICE (2PZ) 13 €

Ravioli con ripieno di astice e guarniti con tobiko

DIMSUM CAPESANTE (4PZ) 14 €

Ravioli all'estratto di barbabietola rossa ripieni di capesante e guarniti con tobiko

1-6-10

1-2-4-6-11

1-4-6-11

1-2-4-6-11-13-14

1-6-11

1-4-6-11

1-2-6-11

1-6-11-14

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

CRUDITÉ

OSTRICHE GILLARDEAU CON LIMONE (2PZ) 12 €	14
SASHIMI TONNO (3PZ) 9 €	4
Tonno rosso bluefin	
SASHIMI O-TORO (3PZ) 14 €	4
Ventresca di tonno rosso bluefin, la parte più grassa (allevamento balfegò/fuentes)	
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 €	1-2-6-11
Tartare di gamberi rossi con salsa ponzu, mango e avocado	
TARTARE DI CAPESANTE E SCAMPI 29 €	1-2-5-6-10-14
Tartare di scampi e capesante con caviale, arachidi, kizami wasabi, olio allo yuzu e salsa ponzu	
TARTARE SHAKE 12 €	1-4-6-11
Salmone, avocado, patata dolce in tempura e salsa ponzu	
TARTARE DI TONNO 18 €	1-4-6-11
Chutoro, akami di tonno rosso bluefin, erba cipollina, salsa ponzu e ikura	
TARTARE HAMACHI 18 €	1-4-6-11
Ricciola oceanica, avocado, ikura, olio evo e masago arare	

NIGIRI (2PZ)

DEGUSTAZIONE NIGRI SPECIALE 25€	
6pz di nigiri scelto dello chef	
NIGIRI SHAKE 4 €	4
Salmone	
NIGIRI KURUMAEBI CRUDO 7 €	2
Gambero mazzancolla crudo	
NIGIRI KURUMAEBI COTTO 7 €	2
Gambero mazzancolla cotto	
NIGIRI SUZUKI KOMBUJIME 6 €	4
Branzino marinato all'alga kombu	
NIGIRI SUZUKI 5 €	4
Branzino	
NIGIRI MAGURO 6 €	4
Tonno rosso bluefin	
NIGIRI HAMACHI 7 €	4
Ricciola oceanica	

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

URAMAKI (8PZ)

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

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 fritta 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 fritta 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 sgombro marinato all'aceto di riso, scottato con binchotan ed arrichito 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	
* <i>Chiedere al personale per la disponibilità</i>	

TEMPURA

TEMPURA MORIWAISE 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 STRIPOIN A5 OZAKI (80/200g) 70 €/all'etto	
*Chiedere al personale per disponibilità e pezzatura	

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

CONTORNI

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