



T  **ら** **虎**

SUSHI & ASIAN CUISINE

Servizio € 2 a persona • Service Charge € 2 per person

Cucina • Kitchen

ANTIPASTI

前菜

APPETIZERS

EDAMAME € 9

Fagioli di soia

Young soybeans

WAKAME € 9

Insalata di alghe wakame con sesamo e salsa vinaigrette giapponese

Seaweed wakame salad with a Japanese sesame vinaigrette sauce

TAKOYAKI PLUS € 15

Polpette di polpo stile Osaka servite con formaggio filante, maionese e salsa agrodolce otafuku

Traditional Osaka octopus croquets served with melted cheese, mayonnaise and a sweet and sour otafuku sauce

GYOZA TORI € 15

Ravioli giapponesi alla piastra con pollo, serviti con salsa ponzu all'olio di sesamo

Japanese chicken dumplings, served with a sesame oil ponzu sauce

GYOZA EBI € 16

Ravioli giapponesi alla piastra con gamberi, serviti con salsa ponzu al tartufo

Japanese shrimp dumplings, served with a truffle ponzu sauce

EBI DYNAMITE € 19 🌶️

Gamberoni fritti conditi con salsa piccante e serviti su nuvolette di gamberi

Fried prawns in spicy sauce, served on shrimp chips

CARPACCIO TARTARE

SHAKE TARTARE € 20

Tartare di salmone leggermente scottata con crema di avocado e ikura (uova di salmone)
Flame-seared salmon tartare with ikura (salmon roe) and avocado cream

MAGURO TARTARE € 21

Tartare di tonno al profumo di cumino, servita con crema di ceci e papadum chips indiane
Tuna tartare with a scent of cumin, served with a chickpea cream and Indian Papadum chips

AMA-EBI € 25

Carpaccio di gamberi rossi marinati con frutto della passione, crema di avocado e caviale nero

Red shrimp carpaccio marinated with passion fruit, avocado cream and black caviar

KING OF CARPACCIO € 34

Carpaccio di salmone, tonno, spigola, capesante e gamberi rossi con salsa ponzu leggermente piccante

Carpaccio of salmon, tuna, seabass, scallops, red shrimp with a slightly spicy ponzu sauce

ZUPPE SOUPS

MISO SHIRU € 10

Zuppa di miso con tofu e alghe wakame
Miso soup with tofu and wakame seaweed

TOM KHA GAI € 18

Zuppa tradizionale thailandese con latte di cocco, pollo e verdure al profumo di menta
Traditional Thai soup with coconut milk, chicken and vegetables, with a scent of mint

TOM YUM KUNG € 20

Zuppa tipica thailandese con frutti di mare, profumata con lemongrass, zenzero, menta e coriandolo

Traditional Thai soup with seafood, scented with lemongrass, ginger, mint and coriander

TEMPURA

天麩羅

TEMPURA

YASAI TEMPURA € 16

Tempura di verdure di stagione (5 pezzi)

Seasonal vegetable tempura (5 pieces)

EBI TEMPURA € 22

Tempura di gamberoni (5 pezzi)

Prawn tempura (5 pieces)

TEMPURA TORA MIX € 28

Assortimento misto di tempura con gamberoni e verdure

Assortment of prawn and vegetable tempura

NOODLES

麵

NOODLES

NIKU YAKI SOBA € 20

Spaghetti giapponesi saltati al wok con pancetta di maiale e verdure croccanti

Stir fried noodles with bacon and crispy vegetables

YAKI UDON € 20

Spaghettoni di frumento saltati al wok con frutti di mare e verdure croccanti

Japanese stir fried noodles with seafood and crispy vegetables

TORA EXOTIC PAD THAI € 22

Tagliatelle di riso thailandesi saltate al wok con gamberi, capesante e germogli di soia al profumo di menta e coriandolo

Thai stir fried rice noodles with shrimp, scallops and bean sprouts, with a scent of mint and coriander

TORA RAMEN € 25

Spaghetti giapponesi all'uovo in brodo di carne e soia, con uovo sodo marinato, germogli di soia e alghe

Japanese egg noodles in a meat and soy broth with a marinated boiled egg, bean sprouts and seaweed

RISO

御飯

RICE

RISO AL VAPORE € 6

Steamed rice

YAKIMESHI € 20

Riso saltato al wok con gamberi e verdure croccanti

Stir fried rice with shrimp and crispy vegetables

PESCE

魚料理

FISH

SHAKE TERIYAKI € 22

Salmone al forno servito con salsa teriyaki

Grilled salmon served with teriyaki sauce

AROMATIC OCEAN € 26 🌶️🌶️

Gamberi e capesante stufate nel latte di cocco e curry rosso thailandese, al profumo di lemongrass e foglie di mandarino, servito con riso

Stewed prawns and scallops in coconut milk and Thai red curry, with a scent of lemongrass and tangerine leaves, served with rice

MAGURO TATAKI € 28

Filetto di tonno leggermente scottato con pomodori, cetrioli, salsa al sesamo bianco e tartufo nero

Tuna fillet slightly flame-seared with fresh tomatoes, cucumbers, white sesame and black truffle sauce

BLACK COD SAIKYO YAKI € 40

Filetto pregiato di merluzzo nero dell'Alaska marinato con miso bianco e yuzu, cotto al forno su foglie di magnolia

The finest fillet of Alaskan black cod, backed with white miso and yuzu on magnolia leaves

CARNE



MEAT

TORA CHICKEN € 22

Pollo teriyaki cotto al forno, marinato con zenzero, anice stellato e salsa di soia
Oven baked teriyaki chicken, marinated with ginger, star anise and soy sauce

THAI ANGRY BIRD € 24

Pollo al curry verde thailandese servito con riso al vapore
Thai green chicken curry, served with steamed rice

TORI KATSU PLUS € 25

Pollo in crosta di panko con salsa al curry, servito con riso bianco
Panko crust crispy chicken with curry sauce, served with white rice

ENERGY BEEF € 30

Tagliata di filetto di manzo con verdure, saltato al wok con salsa di fagioli neri
e peperoncino cinese tobanjan.
Beef fillet stir fried with vegetables, black bean sauce and Chinese Tobanjan chili





Sushi • Sashimi



SASHIMI (5 pezzi)

刺身 5貫

SASHIMI (5 pieces)

IKA € 10
Calamaro
Squid

SHAKE € 12
Salmone
Salmon

SUZUKI € 12
Spigola
Sea bass

MAGURO € 15
Tonno
Tuna

TORO € 16
Ventresca di tonno
Bluefin tuna belly

AKA EBI € 20
Gambero rosso crudo
Raw red shrimp

HAMACHI € 22
Ricciola
Yellowtail

MISTO (12 pezzi) € 42
Sashimi misto
Assorted sashimi

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare i prodotti ittici somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004.

NIGIRI (2 pezzi)

握り 2貫

NIGIRI (2 pieces)



SHAKE € 10

Salmone

Salmon

TORO € 14

Ventresca di tonno

Bluefin tuna belly

SHALE ABURI € 12

Salmone scottato con salsa teriyaki Tora

Seared salmon with Tora teriyaki sauce

TORO ABURI € 15

Ventresca di tonno scottata con salsa teriyaki

Seared tuna belly with teriyaki sauce

MAGURO € 10

Tonno

Tuna

AKA EBI € 15

Gambero rosso crudo

Raw red shrimp

SUZUKI € 10

Spigola

Sea bass

UNAGI € 15

Anguilla

Eel

YUDE EBI € 12

Gambero cotto

Cooked shrimp

HAMACHI € 15

Ricciola

Yellowtail

IKA € 12

Calamaro

Squid

MISTO (7 pezzi) € 32

Nigiri misti

Assorted Nigiri

HOTATE € 13

Capesante

Scallops



HOSOMAKI (8 pezzi)

細巻き8貫

HOSOMAKI (8 pieces)

KAPPA € 8

Cetriolo

Cucumber

AVOCADO € 9

Avocado

SHAKE € 10

Salmone

Salmon

SALMONE PICCANTE € 12 

Spicy salmon

SALMONE & AVOCADO € 13

Salmon and avocado

CALAMARO & IKURA € 13

Calamaro, ikura (uova di salmone) e
cetriolo

*Squid, ikura (salmon roe) and
cucumber*

MAGURO € 12

Tonno

Tuna

TONNO PICCANTE € 13 

Spicy tuna

HAMACHI € 15

Ricciola

Yellowtail

HOSOMAKI IN TEMPURA € 14

Hosomaki fritto in tempura con salmone

Tempura fried hosomaki with salmon

VENTRESCA DI TONNO & ERBA

CIPOLLINA € 15

Bluefin tuna belly and chives

GAMBERI ROSSI & AVOCADO € 17

Red shrimp and avocado



TEMAKI

手巻き

TEMAKI

Salmone e avocado € 12

Salmon and avocado

Tonno e avocado € 13

Tuna and avocado

California € 12

Salmone piccante € 12 

Spicy salmon

Tonno piccante € 13

Spicy tuna

Tempura € 13

Tempura di gamberi, maionese e salsa
teriyaki

*Shrimp tempura, mayonnaise and
teriyaki sauce*

Anguilla e cetrioli € 15

Eel and cucumber

URAMAKI ROLLS

(8 pezzi)

クラシックな裏巻き
8貫

URAMAKI ROLLS

(8 pieces)



ROLL CLASSICI / CLASSIC ROLLS

CALIFORNIA € 17

Gambero cotto, polpa di granchio, avocado, cetriolo e maionese

Cooked shrimp, crab meat, avocado, cucumber and mayonnaise

SALMONE & AVOCADO € 17

Salmon and avocado

TONNO & AVOCADO € 18

Tuna and avocado

TONNO PICCANTE € 18 🌶️

Tonno e cetrioli

Spicy tuna and cucumber

EBI TEN € 20

Tempura di gambero, cetriolo, maionese e salsa teriyaki

Shrimp tempura, cucumber, mayonnaise and teriyaki sauce

DOPPIO € 23

Salmone, avocado e uova di pesce volante, con maionese, avvolti con salmone

Salmon, avocado and flying fish roe, with mayonnaise, wrapped in salmon

FUTOMAKI IN TEMPURA € 24

Futomaki fritto in tempura con salmone, gambero cotto, avocado e polpa di granchio

Tempura fried futomaki with salmon, cooked shrimp, avocado and crab meat

RAINBOW € 26

Polpa di granchio condita con maionese, avocado e cetriolo, avvolti con gambero cotto, tonno, salmone, spigola e avocado

Crab meat, mayonnaise, avocado and cucumber, wrapped with cooked shrimp, tuna, salmon, sea bass and avocado



URAMAKI ROLLS
(8 pezzi)



URAMAKI ROLLS
(8 pieces)

ROLL CREATIVI / CREATIVE ROLLS

ESPLOSIONE € 30

Hosomaki avvolto con pasta kataifi con avocado, salmone, cipolla rossa in agrodolce, top di gamberi fritti conditi con salsa piccante, tobiko e scaglie di mandorle
Hosomaki wrapped with kataifi paste with avocado, salmon, sweet and sour red onion, topped with fried prawns with hot sauce, tobiko and almond shavings

VULCANO € 30

Uramaki con salmone cotto, condito con salsa shiracha e avocado, avvolto con salmone affumicato, top di formaggio fresco e julienne fritta di patate
Uramaki with cooked salmon, with shiracha sauce and avocado, wrapped with smoked salmon, topped with cream cheese and fried shredded potatoes

YUME – SOGNO € 32

Uramaki con gamberi, avvolto con fiore di zucca in tempura, top di tartare di salmone allo yuzu e chips di fiore di zucca
Uramaki with prawns, wrapped with zucchini flowers in tempura, topped with yuzu and zucchini flower chips

GODFATHER € 32

Uramaki con tonno piccante e avocado in crosta di pistacchio, top di tartare di tonno con salsa piccante
Uramaki with spicy tuna and pistachio crust and avocado, topped with tuna tartare with spicy sauce

LOBSTER € 50

Uramaki con polpa di astice, avocado, mango e cetrioli, avvolto con astice, avocado, fiore di zucca, top con scaglie di tartufo nero e maionese allo yuzu
Uramaki with lobster, avocado, mango and cucumbers, wrapped with lobster, avocado, zucchini flowers, topped with scales of black truffle and a yuzu mayonnaise



SUSHI JÒ (2 pezzi)

寿司上

2貫

GUNKAN (2 pieces)

GUNKAN TOBIKO € 12

Uova di pesce volante e lime
Flying fish roe and lime

GUNKAN IKURA € 14

Uova di salmone
Salmon roe

SUSHI JO' SALMONE € 12

Tartare di salmone e ikura (uova di salmone), avvolto con salmone
Salmon tartare with ikura (salmon roe), wrapped in salmon

SUSHI JO' SALMONE PICCANTE € 13 🌶️

Salmone marinato con maionese piccante
Salmon marinated with a spicy mayonnaise

SUSHI JO' MAGURO € 15

Tonno e tartare di tonno
Tuna and tuna tartare

SUSHI JO' TONNO PICCANTE € 15 🌶️

Tonno avvolto con tonno, top di tartare di tonno con salsa piccante
Tuna wrapped in tuna, topped with a tuna tartare with a spicy sauce



CHIRASHI

ちらし

CHIRASHI

SALMONE E IKURA € 28

Salmone e ikura
(uova di salmone)

*Salmon and ikura
(salmon roe)*

MISTO € 34

Salmone, tonno, spigola, anguilla,
gambero cotto, gambero rosso crudo,
capesante e ikura (uova di salmone)
*Assorted fish chirashi with salmon, tuna,
sea bass, eel, cooked shrimp, raw red
shrimp, scallops
and ikura (salmon roe)*

SASHIMI, NIGIRI

盛り合わせ

& ROLLS

KARATE € 48 (12 pezzi)

Sashimi 4 pezzi, Nigiri 4 pezzi, Rolls 4 pezzi

Sashimi 4 pieces, Nigiri 4 pieces, Rolls 4 pieces

JUDO € 65 (24 pezzi)

Sashimi 6 pezzi, Nigiri 8 pezzi, Rolls 10 pezzi

Sashimi 6 pieces, Nigiri 8 pieces, Rolls 10 pieces

SUMO € 105 (40 pezzi)

Sashimi 12 pezzi, Nigiri 12 pezzi, Rolls 16 pezzi

Sashimi 12 pieces, Nigiri 12 pieces, Rolls 16 pieces

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare i prodotti ittici somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004

DOLCI  DESSERTS

SHIRO € 12

Gelato di riso con latte di cocco e cubetti di mango
Rice ice cream with coconut milk and diced mango

MACHA € 12

Gelato al tè verde con azuki
Green tea ice cream with azuki

MOCHI

2 pezzi € 10 - 3 pezzi € 14

Mochi ripieni di gelato, a scelta:
vaniglia, sesamo nero, tè verde o misti
*Mochi filled with your choice of ice cream:
vanilla, black sesame, green tea or mixed*

TORA-MISÙ € 12

Tiramisù al mango
Tiramisù with mango

KATBAN € 15

Banana avvolta con pasta kataifi, con cocco, granella
di pistacchio, servita con Nutella e gelato di riso
*Banana wrapped in kataifi pastry, with coconut, pistachio
grains, served with Nutella and rice ice cream*

CHOKORETO € 15

Tortino al cioccolato caldo con zenzero e cannella, servito
con gelato di riso
*Chocolate cake with molten chocolate filling with ginger
and cinnamon, served with rice ice cream*

Leggermente Piccante

中辛

Mildly spicy



Piccante

辛い

Spicy



Molto piccante

激辛

Very spicy



Servizio € 2 a persona • Service Charge € 2 per person

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica (abbattimento di bonifica a -18°)
conforme alle prescrizioni del reg. ce 853/20047 allegato III sezione VIII, capitolo 3, lettera D punto 3.

All fish destined to be consumed raw has been subjected to the required treatment (blast chilling, -18° C) in compliance with the related regulations.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e venduti in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva,
anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari e etichette originali delle materie prime.

We inform our customers that ingredients that could cause food allergies may be contained in the foods prepared and sold in this restaurant.

Our staff is at your disposal to provide all required information and appropriate documentation.