



MENÙ PRANZO



RISTORANTE GIAPPONESE

ALL YOU CAN EAT

€16,90

SABATO-DOMENICA-FESTIVI
coperto € 2,00

€13,90

MARTEDÌ - VENERDÌ
coperto € 2,00

i bambini con altezza inferiore a 120 pagano il 50%

- Sono esclusi le bevande, dolce, caffè, liquori

drinks, dessert, coffee, are excluded from the price and covered

- Non amiamo gli sprechi - scegliete i piatti con discrezione

we do not like waste - choose dishes with discretion

PER GARANTIRE UN MIGLIOR SERVIZIO E LA SUA COMPLETA SODDISFAZIONE AD

OGNI PIATTO POTRAI CHIEDERE NON PIÙ DI 3 VOLTE

AVVISO

Eventuale cibo avanzato, dovrà essere pagato al 50% del prezzo di listino

Dal 13 dicembre, come previsto dal regolamento (Ue) n.1169/2011, è obbligatorio informare il consumatore sull'eventuale presenza, nei prodotti venduti o somministrati, di "allergeni".

From December 13, as required by Regulation (EU) No.1169/2011, is mandatory to inform the consumer about the presence, in the products sold or given, of "allergens".

Qualora abbiate particolari intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di informare il nostro personale che è a vostra disposizione per fornirvi l'agenda degli allergeni di tutti i nostri prodotti e ogni informazione necessitate su di essi

If you have specific food intolerances or allergies, please inform our staff that is at your disposal to provide the agenda of the allergens of all our products and any information you may need on them.

L'IMMAGINE È SOLO UN RIFERIMENTO

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolerances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

 CEREALI CON GLUTINE	Cereali contenenti glutine <i>grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</i> a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'Alcalo l'etilico di origine agricola	 FRUTTA CON GUSCIO	Frutta a guscio <i>mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</i>
 CROSTACEI	Crostacei <i>e prodotti a base di crostacei</i>	 SEDANO	Sedano <i>e prodotti a base di sedano</i>
 UOVA	Uova <i>e prodotti a base di uova</i>	 SENAPE	Senape <i>e prodotti a base di senape</i>
 PESCI	Pesce e prodotti a base di pesce <i>tranne:</i> a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	 SESAMO	Semi di sesamo <i>e prodotti a base di sesamo</i>
 ARACHIDI	Arachidi <i>e prodotti a base di arachidi</i>	 SOLFITI	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / litro <i>in termini di SO2 totale da calcolare per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</i>
 SOIA	Soia e prodotti a base di soia <i>tranne:</i> a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	 LUPINI	Lupini <i>e prodotti a base di lupini</i>
 LATTE E LATTOSIO	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>tranne:</i> a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) latticolo	 MOLLUSCHI	Molluchi <i>e prodotti a base di molluschi</i>

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti, che contengono ingredienti altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone, può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.

Per garantire le norme igieniche sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura. La(*) in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.



1. INVOLTINO PRIMAVERA 2pz € 2.00
(verdure)



3. EDAMAME (fagioli di soia) € 3.50



4. PANE ALLA CREMA € 2.50



5. PANE CROCCANTE 2PZ € 3.00



6. NUVOLE DI DRAGO € 2.50



RAVIOLI CON VERDURE **8.**

4pz
€ 3,00



9. RAVIOLI CON
CARNE 4pz

€ 3,50



RAVIOLI ALLA GRIGLIA **10.**

4pz
€ 4,00



11. SHAO MAI 4pz
(gamberi e carne)

€ 4,00



INSALATA



13. INSALATA DI ALGHE
€ 4,00



INSALATA CON VERDURE
MISTE **14.**
€ 4,50



16. INSALATA CON PESCE
CRUDO MISTO
€ 5,50



ZUPPA



18. ZUPPA PECHINESE
agro piccante

€ 3,50



21. ZUPPA DI POLLO E MAIS

€ 3,50



22. ZUPPA DI MISO

€ 3,00



FRITTI



26. TEMPURA MISTA
Tempura mista di gamberone
e verdure
€ 9,00



24. TEMPURA DI VERDURE
verdure miste fritte
€ 7,00



FRITTI

30. POLLO IMPANATO FRITTO
€ 5,00



31. PATATE FRITTE
€ 5,00



28. CALAMARI FRITTI
€ 8,00





NIGIRI 2PZ



32. | SAKE
salmone crudo
3.00€



34. | SUZUKI
branzino crudo
3.00€



35. | EBI
gamberi cotti
3.50€





NIGIRI 2PZ



37. | AVOCADO

2.50€



39. | KANI
granchio cotto

3.00€



41. | NIGIRI MISTO
8 PEZZI

12.00€



GUNKAN 2PZ



42. | SAKE

alge esterno con
salmone e philadelphia

4.50€



45. | WAKAME
alge esterno con wakame

4.00€



48. | SNOWBALL

esterno con salmone
philadelphia e teriyaki

max 2pz

5.50€



50. | GUNKAN SALMONE OUT

salmone all'esterno


max 2pz

5.50€





TEMAKI 1 pz





53. | CALIFORNIA
granchio cetriolo tobiko e mayo
3.0€


57. | PHILADELPHIA
salmone cotto insalata
philadelphia e teriyaki
3.5€


55. | EBI
gambero cotto avocado
e mayo
3.0€


56. | SAKE
salmone crudo avocado
e philadelphia
3.0€




62. | EBITEN
tempura di gamberi, pasta kataifi
teriyaki, insalata e mayo
3.5€




58. | SPICY SALMON
salmone insalata
salsa spicy e mayo
4.0€




61. | VEGETARIANA
avocado cetriolo e insalata
2.5€


FUTOMAKI 5PZ

63. | SALMONE

salmone avocado e mayo

6.5€



64. | CALIFORNIA

surimi di granchio

cetriolo e mayo

6.5€



66. | FRITTO

surimi di granchio tobiko

avocado teriyaki mayo e salmone

8.0€



67. | EBITEN

tempura di gamberi insalata

maionese e teriyaki

7.5€



68. | VEGETARIANA

avocado cetriolo

mayo e insalata

6.0€



HOSOMAKI 8PZ



70. SAKE MAKI

salmone

€ 4,00



71. AVOCADO MAKI

€ 4,00



73. EBI MAKI

gamberi cotti

€ 4,50





76. KAPPA MAKI
cetriolo
€ 3,50



75. EBITEN MAKI
tempura di gamberi
€ 5,00
  



77. KANI MAKI
granchio
€ 4,00
 



78. HOSOMAKI FRITTO
salmone
€ 5,00
  

URAMAKI



- 108.** SPICY SAKE MAKI
tonno insalata esterna con tonno
pasta kataifi e salsa piccante

€ 8,50



- 81.** SAKE MAKI
salmone e avocado

€ 8,00



- 86.** EBIMAKI
gamberi cotti cetriolo e mayo

€ 8,00



EBITEN MAKI 88.

tempura di gamberi insalata
pasta kataifi mayo e teriyaki

€ 9,00



VEGETARIANO MAKI 87.

rotolo con verdure miste e pasta kataifi

€ 8,50



92. MANDORLE MAKI

salmone cotto philadelphia
mandorle teriyaki

€ 9,00



URAMAKI 8PZ

KOBE ZEN MAKI 91.

salmone avocado philadelphia esterno
con salmone pasta kataifi e teriyaki

€ 10,00



83. URAMAKI FRITTO

salmone cotto e philadelphia con
pasta di tempura fritta e teriyaki

€ 9,00



CALIFORNIA MAKI 94.

surimi granchio
cetriolo e mayo

€ 8,00



CHICKEN ROLL 90.
pollo fritto,insalata
maionese cipolla fritta

€ 9,00



93. **MIURA MAKI**
salmone cotto,philadelphia,
e salsa teriyaki

€ 9,00



WAKAME ROLL 107.
zucchine fritto mayo esterno
con salmone wakame e teriyaki

€ 11,00





RISO VENERE

112. BLACK SAKE

9€

salmone avocado e philadelphia



115. BLACK KOBE ZEN

11€

salmone avocado e philadelphia e sternone con salmone pasta kataifi e teriyaki



118. BLACK VEGETARIANO ROLL

11€

rotolo con verdure miste e kataifi



119. BLACK MIURA ROLL

11€

salmone cotto philadelphia e salsa teriyaki



SPECIALITÀ



131 CHIRASHI SAKE
salmone riso avocado
kataifi e salsa ponzu
€ 8,00



132 CHIRASHI BLACK SAKE
salmone riso nero avocado,
kataifi e salsa ponzu
€ 8,00



133 SAUDATE (senza alga)
salmone avocado e
philadelphia
€ 9,00



TARTARE

134 TARTARE SALMONE
max 1pz
€ 7,00



CARPACCIO



139. CARPACCIO SALMONE

max 1pz

€ 6,00



141. CARPACCIO MISTO

max 1pz

€ 7,00



SASHIMI



142. SAKE

salmone crudo

max 1pz

€ 10,00



SUSHI MISTO



147 SUSHI MEDIO

6 nigiri 4 uramaki e 4 hosomaki

€ 13,00



148 SUSHI MISTO

10 nigiri 4 uramaki 4 hosomaki
e 1 gunkan

€ 22,00



RISO E SPAGHETTI

- | | | |
|------|--------------------------|--------|
| 149. | RISO BIANCO | €3,00 |
| 150. | RISO CANTONESE | € 6,00 |
| 151. | RISO CON GAMBERI | € 5,50 |
| 152. | RISO CON SALMONE | € 6,00 |
| 153. | RISO AL CURRY CON POLLO | € 5,50 |
| 154. | RISO THAILENDESE | € 5,00 |
| 155. | RISO SALTATO CON VERDURE | € 5,00 |
| 157. | RISO SALTATO CON ANANAS | € 5,50 |



- | | | | |
|------|--|-----------------|--------|
| 158. | UDON PASTA DI RISO CON VERDURE | gamberi o pollo | € 6,00 |
| 159. | SOBA PASTA DI GRANO SARACENO CON VERDURE | gamberi o pollo | € 6,00 |
| 160. | SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE | gamberi o pollo | € 5,50 |
| 161. | SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE | gamberi o pollo | € 5,50 |



162. RAMEN BOLLITO NEL BRODO CON GAMBERI E VERDURE € 7,00

164. GNOCCHI DI RISO CON VERDURE MISTE € 4,00

165. GNOCCHI DI RISO CON GAMBERI E VERDURE € 4,50

SECONDI

167. POLLO IN SALSA PICCANTE € 6,00

168. POLLO AL CURRY € 6,00

170. POLLO CON PATATE € 6,00



173. MANZO IN SALSA PICCANTE

€ 6,00

174. GAMBERI IN SALE E PEPE

€ 6,00

177. GAMBERI IN SALSA PICCANTE

€ 6,00

178. VERDURE MISTE SALTATE

€ 3,00

179. CALAMARI IN SALE E PEPE

€ 6,50



TEPPANYAKI

180. VERDURE MISTE ALLA PIASTRA

€ 5,00

183. SPIEDINI DI GAMBERI 2pz

€ 7,00

184. SPIEDINI DI POLLO 2pz

€ 6,00

186. SPIEDINI DI CALAMARI

€ 6,50



SPECIALE

Nuovi piatti speciali



137 SALMONE TATAKI
salmone scottato con
sesamo
max 1 porz
€ 8,00



189 FLAMBE EBI
salmone scottato
gamberi in tempura
maio teriyaki kadaifi
max 1 porz
€ 5,00



190 GUNKAN FLOWER
salmone philadelphia
kadaifi e teriyaki
max 1 porz
€ 6,00



191 POLPO CON RUCOLA
max 1 porz
€ 8,00



192 SIPIEDINI DI
GAMBERI SPICY
sipiedini di gamberi con
salsa speciale dello chef
max 3 porz
€ 9,00



188 SALMONE SCOTTATO
MANDORLE
salmone scottato con
salsa di mango teriyaki
e mandorle
max 2 porz
€ 5,00



193 TEMAKI SPECIAL
temaki salmone avocado
con foglia di sesamo
€ 6,00



194 FUTU FLOWER
salmone avocado
philadelohia con foglia
di soia
€ 7,00



232 SALMONE SCOTTATO
KADAIFI
salmone scottato con salsa
teriyaki philadelphia e kataifi
max 2 porz
€ 5,00





195 HOSSOKMAKI
SPECIAL
salmone e foglie di
sesamo
€ 6,00



196 SUSHI BOX
riso pressato e fritto
con tartare di salmone
e salsa mango kadaifi
e teriyaki
€ 9,00



197 MIURA KOBEZEN
BLACK
riso venere salmone
cotto e scottato
philadelphia teriyaki e
kafaifi
€ 10,00



198 MIURA KOBEZEN
salmone cotto e scottato philadelphia
teriyaki e kafaifi
€ 10,00



199 SALMON MANGO
mango salmone crudo e salsa di mango
max 1 porz
€ 8,00



200 TEMPURA ROLL
gamberi in tempura
insalata maionese teriyaki
e scaglie di tempura
€ 10,00



201 HOSSOMAKI NIDO
hosomaki fritto con interno
salmone cotto e salmobe
crudo all'esterno salsa spicy
teriyaki e kadaifi
€ 9,00



219 EBI FLY ROLL
gamberi cotti cetriolo
salmone scottato tobiko
salsa spicy maio e teriyaki
€ 10,00





202 SALMON STYLE
 salmone fritto e
 salmone scottato
 con maionese e teriyaki
 € 12,00
  



203 BLACK SPICY SALMON
 riso venere salmone
 insalata spicy maio e
 teriyaki
 € 13,00
  



204 INSALATA DI POLLO
 insalata carote mais e
 pollo alla griglia con
 salsa di sesamo
 € 6,00

205 SOBA AI FRUTTI DI MARE € 7,00
 Spaghetti di grano saraceno saltati con verdure uova e frutti di mare

206 SPAGHETTI DI RISO AI FRUTTI DI MARE € 7,00
 Spaghetti di riso saltati con verdure uova e frutti di mare

207 SPAGHETTI DI SOIA AI FRUTTI DI MARE € 7,00
 Spaghetti di soia saltati con verdure e frutti di mare

208 SPAGHETTI DI SOIA PICCANTE € 7,00
 Spaghetti di soia saltati con manzo verdure uova e salsa piccante

209 UDON AI FRUTTI DI MARE € 7,00
 Spaghetti giapponesi saltati con verdure uova e frutti di mare

210 GNOCCHI AI FRUTTI DI MARE € 7,00

211 RAMEN GIAPPONESI AI FRUTTI DI MARE € 7,00

212 RAMEN BOLLITO AI FRUTTI DI MARE € 7,00

214 RISO SALTATI AI FRUTTI DI MARE € 7,00

215 GAMBERI CON PISELLI € 8,00



● **216** BRACIOLA DI
 MAIALE ALLA
 PIASTRA
 max 1porz
 € 8,00



● **217** SALMONE ALLA
 PIASTRA
 max 1porz
 € 9,00



218 PETTO DI POLLO
 ALLA PIASTRA
 max 1porz
 € 8,00



- **140** CARPACCIO DI TONNO
max 1 porz
€ 10,00
☞ ☞ ☞



- 33** NIGIRI DI TONNO
max 3 porz
€ 4,00
☞

SCODELLA DI FUOCO

1 scelta a persona(piccante)



- 221** SCODELLA DI FUOCO CON POLLO ●
- € 10,00



- 222** SCODELLA DI FUOCO CON CALAMARI
- € 10,00



- 223** SCODELLA DI FUOCO CON MANZO ●
- € 10,00



- 224** SCODELLA DI FUOCO CON GAMBERI
- € 10,00

DOLCI

Crocante al pistacchio

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.

€ 5,50



Meringa

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.

€ 5,50

Profiterol Scuro

Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.

€ 5,50



DOLCI



COPPA CHEESECAKE MONTEROSA

Gelato semifreddo con fragole candite e Pan di Spagna inzuppato al gusto di vaniglia e fragola.

€ 5,50

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

€ 5,50



Croccante all' amarena

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

€ 5,50



Twitty

Gelato al fior di latte.

€ 5,50



Rabbit

Gelato al fior di latte.

€ 5,50

Ricotta e Pistacchio

Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granella di pistacchio e nocciole.

€ 5,50



DOLCI



Flute Limoncello

Gelato al limone con variegatura
al limoncello.

Utilizziamo solo limoni italiani.

€ 5,50

Cocco Ripieno

Noce di cocco ripiena con
gelato al cocco.

€ 5,50



Man in Black

Gelato al gusto vaniglia.

€ 5,50

DOLCI

Mochi

€ 5,00



Gelato Fritto

€ 4,50

Dorayaki

€ 5,00



DOLCI



Crema Catalana In Coccio

Crema catalana con zucchero
caramellato.

€ 5,50

Sorbetto al Limone

€ 4,50



Bevande

BEVANDE

Acqua minerale 50cl	€ 1,50
Acqua minerale 1lt	€ 3,00
Bibite in lattina (Coca Cola,Coca Cola Zero,Fanta,Sprite)	€ 3,00
Estathe (Limone,Pesca)	€ 3,00
Tè al Gelsomino Freddo in lattina	€ 3,00
Tè al Gelsomino Caldo	€ 3,00
Te Verde Caldo	€ 3,00

BIRRE

Asahi 50cl	€ 5,00
Kirin 50cl	€ 5,00
Tsingtao 66cl	€ 5,00
Beck's 33cl	€ 3,50
Moretti 66cl	€ 5,00
Heineken 66cl	€ 5,00
Sapporo 50cl	€ 5,00
Ceres 33cl	€ 3,50



VINI BIANCHI

Roero Arneis	€ 17,00
Gewurztraminer	€ 23,00
Muller Thurgau	€ 20,00
Greco di Tufo	€ 19,00
Falanghina	€ 20,00
Vermentino	€ 17,00
Anthilia	€ 23,00
Pinot Grigio Collio	€ 18,00
Chardonnay	€ 17,00
RIBOLLA GIALLA	€ 20,00



BOLLICINE

Prosecco EXTRA DRY
Franciacorta
Bella vista

Bottiglia

€ 19,00
€ 30,00
€ 49,00

VINI ROSSI

Nebbiolo Langhe
Barbera D'alba

Bottiglia

€ 16,00
€ 13,00

VINI SFUSI

1/4 LT ROSE
1/2 LT Bianco / Rosso
1 LT Bianco / Rosso



€ 3,50
€ 6,00
€ 10,00

CAFFÈ

Caffè normale
Caffè corretto
Caffè d'orzo
Caffè decaffeinato
Caffè Ginseng
Cappucino



€ 1,20
€ 1,50
€ 1,50
€ 1,50
€ 1,50
€ 1,50

LIQUORI

Sakè
Limoncello
Mirto
Amari
Grappa Giapponese
Whisky



€ 3,00
€ 3,00
€ 3,00
€ 3,00
€ 3,50
€ 3,50