

MENÙ

EXPERIENCE

Cena € 25,50 a persona

(escluso bevande dolci)

Per bambini con altezza inferiore a 120cm

pagano la metà

COPERTO € 1,50

Per migliorare l'esperienza di ogni consumazione del pasto, si consiglia di non eccedere con ordinazione.

Grazie mille per la collaborazione.

1 questo segno consente una porzione a persona
il menu è valido solo se scelto da tutti i componenti del tavolo

Le persone che hanno allergia alimentare o intolleranza alimentare devono chiedere informazioni sulla eventuale presenza di allergeni nei piatti somministrati al nostro personale in conformità al REGOLAMENTO UE 1169/2011.



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Lattecini



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Sesamo



Anidride solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

*prodotti surgelati

Special

menu cena sono compresi 2 piatti speciale a scelta

S1. SASHIMI SALMONE SPECIAL € 8,00

sashimi salmone scottato
con cioccolato fondente
e scorza di lime e salsa yuzu



S2. SASHIMI BURRATA € 8,00

salmone, pesce bianco tonno
gamberi rossi con
crema di avocado in
salsa teriyaki



S3. CARPACCIO SALMONE PASSION € 7,00

fette di salmone con
salsa mango e passion,
cubetti di mango



S4. GAMBERONI ARGENTINA € 5,00

gamberoni alla griglia
con edamame



Special

menu cena sono compresi 2 piatti speciale a scelta

S5. SASHIMI SALMONE FLAMBE € 8,00

sashimi di salmone scottato
con salsa mango maionese
granelle di pistacchio e tobiko



S6. URAMAKI FRESH EBITEN € 7,00

alghe di soia, gamberi fritto,
philadelphia e salsa teriyaki



S7. URAMAKI FRESH SALMONE € 7,00

alghe di soia, avocado, tonno
esterno salmone



S8. GAMBERI KATAIFI € 8,00

gamberi fritto in salsa
ostriche kataifi



S9. SUZUKI GRIGLIA € 8,00

branzino griglia con
crema di patate
e edamame



Dim Sum ① D1 - D4 un piatto a scelta



D1. DIMSUM VEGETARIANA 3PZ € 4,00

🌿 sfoglia agli spinaci con le verdure



D2. DIMSUM DI CALAMARO 3PZ € 5,00

🌿 sfoglia al nero di seppia con calamaro



D3. DIMSUM DI TOTANO 3PZ € 5,00

🌿 sfoglia allo zafferano con totano



D4. DIMSUM DI GAMBERI 3PZ € 5,00

🌿 🍷 avioi con gamberi e filetto di pesce

D5. Shaomai 3pz € 3,00

gamberi tritato con carne
e piselli al vapore



D6. Gyoza 3pz € 3,00

ravioli di carne al vapore



Dim Sum



D7. PANE DOLCE* 2PZ

€ 3,50

pane con crema al vapore



D8. PANE FRITTO* 2PZ

€ 3,00



D9. GYOZA ALLA
GRIGLIA* 3PZ
€ 4,00



D10. CHICKEN GYOZA AL
GRIGLIA* 3PZ
€ 4,00



Tartare

01. SUZUKI TARTARE € 4,50

pesce bianco tritato con
salsa passion mango e
scaglie di tempura



02. SAKANA MISTO € 4,50

pesce crudo mix
in aceto giapponese



03. SALMONE GOMA SU € 4,50

cubetti salmone e avocado
con salsa sesamo



04. MAGURO TARTAR € 5,50

tonno tritato con
olio di sesamo



05. SHAKE TARTAR € 4,50

salmone tritato con olio di sesamo



Antipasti

16. EDAMAME € 3,50
baccelli di soia giapponese



17. AGE HARUMAKI € 3,00
involtino primavera



18. VIETNAMITA ROLLS € 3,50
involtino gamberi, verdure
e formaggio



19. PATATINE
FRITTE
€ 3,50



20. NUVOLE DI DRAGO
€ 3,50



Antipasti



21. SALMON PASTRY € 5,50
foglio di pasta fritto, salmone scottato,
philadelphia, salsa teriyaki



22. GOMA WAKAME € 4,00
alghe di mare marinato
con olio di sesamo



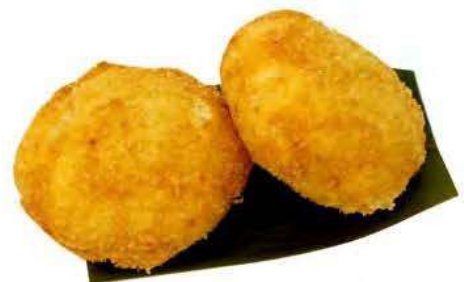
23. KAISEN INSALATA € 6,00
insalata mix, wakame,
mango, surimi di granchio,
gamberi, salmone, tonno,
mais in salsa sesamo



24. YASAI INSALATA € 5,00
insalata verdure misto
con salsa sesamo



1 25. EBI NO KARAGE € 5,00
gamberi tritato con fette di mandorle fritto



26. KOROKE € 4,00
puro di patate con salmone fritto



Nigiri



27. SALMONE € 3,50



28. TONNO € 4,50



29. BRANZINO € 3,50



30. ORATA € 3,50



31. GAMBERI CRUDO* € 4,50



32. RICCIOLA € 4,50



Nigiri



39. SALMONE,
PHILADELPHIA € 3,50
salmone, philadelphia,
teriyaki



40. SALMONE SPECIALE € 4,00
salmone scottato, salsa spicy maio,
teriyaki, kataifi, tobiko



41. MAGURO SPECIALE € 5,00
tonno scottato, salsa spicy maio,
teriyaki, kataifi, tobiko



42. BRANZINO PHILADELPHIA
€ 3,50
branzino, philadelphia, teriyaki



43. MAGURO PHILADELPHIA
€ 4,00
tonno, philadelphia, teriyaki



Gunkan

44. GUNKAN POLIPO FRITTO € 4,50

salmone, philadelphia
e polipo fritto in salsa agrodolce



45. GUNKAN EBI FRESH € 4,00

fette di zucchine, gamberi salad
con scaglia di tempura teriyaki



46. SHAKE PHILADELPHIA € 4,00

salmone all'esterno con
salmone tritato e philadelphia



47. PHILADELPHIA EBITEN € 4,50

salmone all'esterno con
salmone e philadelphia
gamberi di tempura



48. PHILADELPHIA CON PAPAYA € 4,00

salmone, philadelphia, papaya



49. SPICY SHAKE € 4,00

salmone, tobiko, tabasco,
maionese, cipolline



Gunkan



50. SPICY SHAKE SPECIALE € 4,00
riso fritto con salmone all'esterno
e spicy salmone



51. SPICY MAGURO € 4,50
tonno, tobiko, tabasco,
maionese, cipolline



52. SHAKE OUT € 4,00
salmone all'esterno con porri
e salmone tritato



53. SHAKE OUT SPECIALE € 4,00
riso fritto con salmone all'esterno
e salmone tritato



54. MAGURO OUT € 4,50
tonno esterno con avocado
e tonno tritato



55. SHAKE FLAMBE* € 4,50
salmone scottato con sala flambe
e pistacchio



56. GUNKAN EBI FRAGOLA € 4,50

salmone esterno
con gamberi fritto
philadelphia, fragola
teriyaki



Sashimi



1 57. SASHIMI SPECIALE

€ 14,00

salmone, tonno,
pesce bianco, ricciola,
scampi
gamberi rossi



58. SASHIMI MISTO

€ 11,00



59. SASHIMI SALMONE

€ 11,00



Sashimi

- ① 60. OSTRICHE FRESCO € 4,50
ostriche con ponzu e tobiko



- ① 61. SASHIMI AMAEBI € 8,50
gamberi argentina,
gamberi rossi



62. SASHIMI SUSHI MIX
€ 11,00
4 nigiri, 6 sashimi



- ① 63. SCAMPI FRESCO € 8,00
con salsa passion



Carpaccio

pesce sottile con salsa ponzu

68. CARPACCIO MISTO
€ 8,00



69. CARPACCIO SALMONE € 8,00



70. CARPACCIO TONNO € 9,00



Carpaccio scottato

71. CARPACCIO
SALMON FLAMBE € 7,00

salmone scottato,
salsa ponzu, olio di oliva,
cipollotti



72. CARPACCIO
MISTO FLAMBE € 7,00

pesce misto scottato
salsa ponzu olio di oliva,
cipollotti



Uramaki

73. MAKI CALIFORNIA € 6,50
surimi granchio, avocado,
salmone, maionese, sesamo



74. MAKI
PHILADELPHIA
€ 7,50

riso, salmone, avocado,
philadelphia, tobiko



75. MAKI
PHILADELPHIA PLUS
€ 8,50

riso, salmone, avocado,
philadelphia, tobiko,
salmone scottato
mandorle in salsa teriyaki



76. MAKI SPICY
SALMONE
€ 7,50

riso, salmone, lattuga,
maionese, tabasco,
tobiko, cipollotti



Uramaki

77. MAKI SPICY
MAGURO € 8,50
riso, tonno, maionese,
lattuga, tabasco,
tobiko, cipollotti



78. MAKI MIURA € 7,50
riso, salmone griglia,
philadelphia, lattuga,
tobiko, teriyaki



79. RAINBOW MAKI € 7,50
riso, surimi granchio,
salmone, tonno, maionese



80. MAKI VEGETARIANO € 6,50
riso, avocado, mango,
ananas, asparaghi,
sesamo, salsa mango



Uramaki



81. SPICY SALMONE
MANDORLE € 8,00
spicy salmone,
esterno con salmone scottato
teriyaki e mandorle



82. EBITEN ROLL € 8,00
riso, gamberi fritto, maionese,
sesamo patate fritto, teriyaki



83. GREEN SPICY TUNA
€ 8,00
spicy tonno, avocado



84. PHILA ONION ROLL
€ 7,50

riso, salmone, avocado,
philadelphia,
cipolla fritto, teriyaki



Uramaki

85. SCAMPI ROLL € 8,50

riso scampi fresco,
asparagi salmone,
tonno, orata, avocado



86. PINEAPPLE SHAKE ROLL € 8,00

salmone, avocado,
esterno con ananas
tritato e zucchero
di canna flambe



87. SUMO ROLL € 8,50

riso, salmone avocado,
salmone scottato,
philadelphia,
patate fritto,
teriyaki



88. NEW ANGEL ROLL € 9,00

gamberi vapore, avocado,
philadelphia esterno
salmone scottato e
salsa agrodolce
cipollina erba



Uramaki



101. HOT EBITEN ROLL € 9,00

riso, gamberi fritto,
maionese, spicy tonno
e teriyaki



102. EBITEN EVOTION € 9,50

riso, gamberi fritto,
avocado, esterno con
salmone scottato
salsa arachide
cipollina erba
in salsa teriyaki



103. DRAGON ROLL € 9,50

riso, surimi granchio,
anguilla griglia,
maionese, avocado,
sesamo salsa kabayaki



104. TIGER ROLL € 9,50

riso, pesce bianco,
maionese, salmone fritto,
ikura e teriyaki



Uramaki



109. ZEN STYLE ROLL € 9,00

riso, gamberi cotti, tobiko, maionese, avocado, salmone, tonno orata, patate fritto, teriyaki



110. MAGURO ONION ROLL € 9,00

riso, tonno, avocado, philadelphia, cipolla fritto, teriyaki



111. HOSSO GOLD FRAGOLE € 7,00

hosso maki salmone fritto, philadelphia, fragole, teriyaki



Uramaki



112. BRASILE STYLE ROLL € 9,00

riso, salmone, mango, maionese,
salsa mango



113. HOSSO GOLD SALMONE € 7,00

hossu maki, salmone fritto,
salmone tritato e salsa teriyaki



114. CROC ROLL € 7,00

crepes croccante salmone,
avocado, philadelphia
salsa teriyaki



Uramaki

115. CRUNCH ROLL € 9,00

riso venere,
tempura di gamberi,
mandorle,salsa teriyaki



116. SHRIMP ROLL € 8,50

riso venere, gamberi cotti,
avocado,maionese, salmone,
mandorle, teriyaki



117. PHILA MANGO ROLL € 9,00

riso venere,salmone,avocado,
philadelphia,mango scaglie
tempura,teriyaki



118. CALIFORNIA PLUS € 9,00

riso venere, surimi granchio,
salmone, avocado, maionese



119. BLACK EBITEN ROLL € 9,00

riso venere, gamberi fritto, philadelphia,
scaglie tempura in salsa teriyaki



Hosomaki (8 pezzi per porzione)



120. HOSSO TONNO € 4,50



121. HOSSO AVOCADO € 3,50



122. HOSSO SALMONE € 3,50



123. HOSSO GAMBERI € 3,50





124. HOSSO CETRIOLO € 3,50





Temaki (1 pezzi per porzione)



129. **TEMAKI SALMONE** € 4,50
riso, salmone, avocado, maionese
 



130. **TEMAKI MAGURO** € 4,50
riso, tonno, avocado, maionese
 



131. **TEMAKI CALIFORNIA** € 4,50
riso, salmone, surimi,
granchio, avocado, maionese
 

132. **TEMAKI EBI** € 4,50
riso, lattuga, gamberi cotti,
maionese
 



133. **TEMAKI SPICY SALMON**
€ 4,50
riso, salmone, maionese,
tobiko, cipollotti,
tabasco, lattuga
 

Temaki (1 pezzi per porzione)



134. **TEMAKI SPICY MAGURO** € 4,50

riso, tonno, maionese, tobiko,
cipollotti, tabasco, lattuga



135. **TEMAKI FLOWER** € 4,50

riso, verdure fritto, gamberi cotti,
maionese, mandorle teriyaki



136. **TEMAKI
SPICY EBITEN**
€ 4,50

alghe di soia spicy
salmone gamberi fritto
e salsa mango



137. **TEMAKI MISTO** € 5,00

riso, salmone, surimi granchio,
avocado, anguilla, gamberi cotti
maionese e cetriolo



138. **TEMAKI EBITEN PLUS** € 4,50

riso, salmone, gamberi fritto,
kataifi, teriyaki



Primo



139. YAKI UDON € 7,50

spaghetti di riso saltati con
gamberi e verdure e uova
salsa della frutta



140. YAKI SOBA € 7,50

spaghetti di grano saraceno
saltati con uova, verdure e
gamberi salsa della frutta



141. YAKI RAMEN € 7,50

spaghetti grano saltati con gamberi,
verdure e uova



143. YAKI FEN GAN € 6,00

spaghetti di riso sottili saltati con verdure
uova e gamberi



144. YAKI SPICY SOIA € 4,50

spaghetti di soia saltati con pollo,
verdure e piccante



145. YAKI SOIA € 5,00

spaghetti di soya
saltati con verdure
e gamberi



Primo



146. RISO CANTONESE € 4,50

riso, piselli, uova, prosciutto



147. RISO VERDURE € 4,00

riso saltati con verdure, uova



148. RISO POLLO TERIYAKI € 5,00

riso saltati con uova e pollo teriyaki



149. RISO COREANO € 5,00

riso saltati con verdure e
kimchi piccante, uova



150. RISO THAIANDESE € 6,00

riso saltati con gamberi, verdure,
ananas e uova
(servito in base alla disponibilita in ciotola)



Primo



151. RISO GAMBERI € 5,00
riso saltati con verdure, gamberi, uova



152. YAKI GNOCCHI ORIENTALE € 4,50

gnocchi di riso saltati con
verdure gamberi



153. RISO SALMONE € 4,50

riso saltato con verdure,
salmone e uova



Zuppa



154. ZUPPA MISO SHIRU € 3,50

zuppa di pasta di soya,
wakame, doufu cipollotti



**155. ZUPPA CON
POLLO E MAIS**

€ 3,50



156. ZUPPA AGRO PICCANTE € 3,50

Tempura

157. TEMPURA MISTO

€ 8,50

verdure e gamberi



158. TEMPURA EBI € 9,50

gamberi



159. TEMPURA YASAI € 6,50

verdure



160. EBI FURAI

€ 8,00

gamberi impanato fritto



Tempura



① 161. BRANZINO IN SALE PEPE € 10,00

branzino fritto con sale pepe



162. IKA FURAI € 6,50

calamari impanato fritto



163. CHICKEN FURAI € 8,00

pollo impanato fritto



Tepanyaki



164. SAKE SHIO YAKI € 7,00
salmone alla griglia con salsa teriyaki
e riso bianco



165. SALMONE ALLA GRIGLIA € 7,00
salmone alla griglia con
sale pepe e edamame fritto



166. YAKI GYUNIKU € 8,00
manzo scottato con
salsa BBQ giapponese



167. EBI NO YAKI € 7,00
spiedini di gamberi alla
griglia con salsa kaisen



168. YAKI TORI € 6,00
spiedini di pollo con salsa teriyaki



169. SPIEDINI DI CALAMARO € 6,00
spiedini di calamaro
con sale e pepe

Secondo di pollo



181. POLLO ALLA LIMONE
€ 5,50



182. POLLO CON VERDURE
€ 5,50



183. POLLO CON
MANDORLE
€ 6,00 🌱



184. POLLO CON
PICCANTE
€ 5,50

Mini Pentola con fuoco

185. GAMBERI SALTATI
€ 6,50



186. FRUTTI DI MARE SALTATI
€ 7,50



187. POLLO SALTATI
€ 5,50



188. FAGIOLI VERDI SALTATI € 5,00

DOLCE



GOCCIA TIRAMISÙ € 5,50

pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè.



CROCCANTE ALLE MANDORLE € 5,00

dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate



CROCCANTE AL PISTACCHIO € 5,00

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



CREMOSO AL CIOCCOLATO € 5,00

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato e con un cuore di cioccolato fondente con cacao monorigine di santo domingo decorato con scaglie di cioccolato



CREMOSO AL PISTACCHIO € 5,00

morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi

BEVANDE

	euro
BIBITE	2,50
ACQUA MINERALE 75CL	3,00
THE VERDE GIAPPONESE	2,00
CAFFE	1,20
AMARI	2,50
SAKE DI RISO PICCOLO	3,50
SAKE DI RISO GRANDE	5,00
GRAPPE	2,50
WHISKY	3,50
LIQUORI	2,50
SAKE DI PRUGNA GIAPPONESE PICCOLO	3,00
SAKE DI PRUGNA GIAPPONESE GRANDE	6,00
COPERTO	1,50



COCKTAIL



MIRTILLO € 4,00
mirtilli, lime, zucchio di carna
miele, rum...



PASSIONILLO € 4,00
frutta di passion, lime,
zucchio di carna
miele, rum...



MOJITO € 4,00
menta, lime, zucchio di carna
miele, day rum...



MORBILLO € 4,00
fragola, lime, zucchio di carna
miele, rum...

COCKTAIL



SPRITZ APEROL € 4,00
aperol,prosecco,soda water



GIN TONIC € 4,00
gin tonic water



IN THE GALLERI € 4,00 (ANALCOLICO)
fragola mirtilli,arancia,lime,
zucchero di carna
succo di ananas...



VODKA LEMON € 4,00
vodka lemon water

BOLLICINE

Veneto

Prosecco Valdobbiadene Docg € 18,00
La Farra
Perlage fine. Fruttato, con note di mela selvatica. In bocca è sapido, armonico e piacevolmente leggero.

Lombardia

Franciacorta Cuve'e Prestige Docg € 48,00
Ca' del Bosco
Migliori selezioni di uva, vengono vinificate e assemblate alle riserve. Classico, equilibrato, fresco e acidulo.

Franciacorta Alma Gran Cuvèe Docg € 43,00
Bellavista
Spuma bianca, esuberante. Spiccata mineralità. Ampio e invitante con sfumature di frutta dolce matura.

Contadi Brut Docg € 30,00
Spuma soffice e dal perlage fine e persistente. Al naso è fresco e invitante. In bocca teso, croccante, verticale, di gran beva

Bollinger Special Cuve € 78,00
Bollicine finissime e persistenti; fresco ed elegante con note fruttate. Sapore armonico, vellutato con una buona sapidità e finale asciutto. Un grande Champagne a tutto pasto

Veuve Clicquot Saint Petersburg € 68,00
Al naso esprime note fruttate impreziosite da sentori di brioche e vaniglia. Delicato e deciso al tempo stesso, al palato esprime grande freschezza in un contesto di ottimo equilibrio. Impeccabile, chiude con un finale di buona pulizia.

VINI BIANCHI

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer Doc € 20,00
Kellerei Meran
L'aroma è fiorito con note di rose, garofani, noce moscata. Il sapore è armonioso, fresco e morbido con retrogusto persistente.

Muller Thurgau San Thoma Doc € 18,00
Mori Colli Zugna
Profumo delicato, aromatico, con note di frutta esotica, di gelsomino, affiancate dal fieno dolomitico, per un retrogusto finale netto.

Friuli

Ribolla Gialla Collio Doc € 20,00
Sgubin
Delicatamente floreale e fruttato con note di mela verde. Sapore secco, fresco leggermente citrino, struttura generosa e delicata persistenza.

Pinot Grigio Collio Doc € 20,00
Sgubin
Note floreali in apertura, poi sensazioni fruttate. Al gusto si caratterizza per una buona freschezza, è gentile e pieno.

VINI BIANCHI 375 ml

Roero Arneis Docg

Piemonte - Barbero's

€ 10,00

Chardonnay Frizzante/Fermo Igt

Piemonte - La Smilla

€ 8,00

Vermentino di Gallura Docg

Sardegna - Cantina Monti

€ 10,00

Falanghina del Taburno Dop

Campania - Fontanavecchia

€ 10,00

VINI ROSSI 375 ml

Dolcetto D'Alba Doc

Piemonte - Barbero's

€ 10,00

Barbera del Monferrato

Piemonte - La Smilla

€ 10,00

Chianti Tradizione Docg

Toscana - San Benedetto

€ 10,00

  3 bicchieri Gambero Rosso massimo riconoscimento