



MENU



SIDES



WAKAME

Insalata di alghe wakame
e sesamo

5 EURO

WAKAME EBI

Alghe wakame con gambero cotto
e sesamo

6 EURO

EDAMAME

Fagioli di soia

5 EURO

WAKAME TAKO

Alghe wakame con polpo e sesamo

6,5 EURO

JAPAN RICE

Riso bianco acetato

4 EURO

GOMA WAKAME

Insalata di alghe marinate e
cosparse con semi di sesamo

5 EURO

ONIGIRI

Polpetta di riso ripiena con
salmone e avocado

4,5 EURO

GYOZA

Ravioli di gamberi e verdure alla
piastra

9 EURO



NIGIRI 1 PZ

SAKE NIGIRI

Nigiri Salmone

2 EURO

MAGURO NIGIRI

Nigiri Tonno

2 EURO

SUZUKI NIGIRI

Nigiri Branzino

2 EURO

EBI NIGIRI

Nigiri Gambero Cotto

2 EURO

AMAEBI NIGIRI

Nigiri Gambero Crudo

2 EURO

TAKO NIGIRI

Nigiri Polpo

2 EURO

NIGIRI AVOCADO

1,8 EURO

NIGIRI SALMONE AFFUMICATO

Salmone affumicato con mayo e tobiko

2,20 EURO



SMOKED NIGIRI

Salmone affumicato, lime, maionese
piccante e erba cipollina

2 EURO

IKURA NIGIRI

salmone con ikura

2,2 EURO

GOMA NIGIRI

Tonno con goma wakame e masago

2 EURO

NIGIRI FLAMBÈ

Nigiri di salmone scottato alla
fiamma con salsa koori

2,20 EURO



GUNKAN 2PZ



GUNKAN SPICY SAKE

Sfera di riso avvolta da salmone con sopra tartare di salmone piccante

6 EURO

GUNKAN SPICY MAGURO

Sfera di riso avvolta da tonno con sopra tartare di tonno piccante.

6 EURO

GUNKAN CRISPY PINKY

Sfera di riso avvolta da salmone, con sopra tartare di salmone in tempura, philadelphia, insalata e salsa teriaki

6 EURO

GUNKAN NAKAMA

Sfera di riso avvolta da alga, sopra tartare di tonno, maionese e tobiko

6 EURO

GUNKAN SAKE

Sfera di riso avvolta da salmone con sopra tartare di salmone.

6 EURO

GUNKAN MAGURO

Sfera di riso avvolta da tonno con sopra tartare di tonno

6 EURO

GUNKAN CRISPY

Sfera di riso avvolta da salmone con sopra crispy

6 EURO

GUNKAN IGURA

Sfera di riso avvolta da salmone con sopra igura.

7 EURO

GUNKAN SPECIAL

Sfera di riso avvolta da salmone con sopra tartare di salmone, tobiko, philadelphia, maionese e cipollotto

6 EURO

GUNKAN MOJITO

Sfera di riso avvolta da alga nori sopra tartare di branzino con lime e menta

6 EURO

URAMAKI 8 PZ

WHITE

Philadelphia, avocado e gambero cotto.

11 EURO

RAINBOW

Interno salmone e avocado. Esterno Salmone, branzino, tonno, avocado con maionese.

13 EURO

CRISPY

Gambero in tempura e maionese all'interno arrotolati nel crispy.

12 EURO

SPICY TUNA

Tonno e cetriolo interni, sopra tartare tonno piccante piccante ed erba cipollina.

13 EURO

SPICY SALMON

Salmone e avocado interni, sopra tartare di salmone piccante ed erba cipollina.

13 EURO

PINKY

Philadelphia e avocado interni, salmone esterno.

11 EURO



EBITEN

Gambero in tempura interno, salmone esterno e salsa koori.

13 EURO

HANAMAKI

Pesce misto esterni con tobiko; salmone e avocado interno.

13 EURO

VEGGY ROOLS

Pomodoro philadelphia e avocado interni.

9 EURO

CRUNCH

All'interno salmone, philadelphia e insalata. sopra mandorle tostate e salsa koori.

14 EURO

MEXICAN

Gambero cotto e avocado interni, sopra tartare di salmone, salsa tonkatsu e nachos.

14 EURO

DRAGON

Pesce esterno, gambero, salsa chili poco piccante maionese insalata e croccante di tempura.

13 EURO

CALIFORNIA

salsa di tonno bollito e maionese, gambero cotto e avocado.

11 EURO

Caterpillar

Insalata, salmone, crispy interni; Avocado esterno, sale nero e salsa chili poco piccante.

14 EURO

SUZUKI

Salmone, crispy, insalata e fuori philadelphia, branzino e tabasco.

13 EURO

EBITEN LEMON

Gambero in tempura e fuori salmone, crispy, scorza di limone e salsa koori.

13 EURO

TIGER ROLL

Gambero in tempura e cetriolo maionese interni, all'esterno salmone affumicato con spuma di philadelphia aromatizzata al basilico

15 EURO



URAMAKI SPECIAL 8PZ

FIJI

Salmone, tonno e avocado interni, all'esterno tartare di gambero crudo, olio alla menta e tobiko

16 EURO

COPACABANA

All'interno gambero in tempura, gambero cotto e philadelphia, ricoperto da tartare di branzino e maionese piccante

14 EURO

KAMIKAZE

Crispy, insalata e salmone e fuori salmone croccante in crosta di peperoncino e salsa koori

15 EURO

PINKY CRUNCHY

Philadelphia e avocado interni, salmone esterno. Ricoperto da cipolla croccante e maionese piccante

13 EURO

YOKU

Gambero in tempura interno e avocado; sopra tartare di tonno e goma wakame.

15 EURO



AMAEBI MAGURO

Gambero crudo, avocado e philadelphia interni, allesterno : tonno crudo, salsa koori e granella di pistacchio

15 EURO

RAZUBERI ROLL

All'interno tonno fresco, lampone, insalata e maionese. Allesterno tobiko, philadelphia e salsa Koori

17 EURO

IKIGAI

All'interno avocado e polpa di granchio. Sopra mango, spicy maio e tobiko.

15 EURO



FUTOMAKI

FUTOMAKI CLASSIC 10PZ

Salmone, tonno, gambero cotto, avocado, salsa di tonno.

13 EURO

CHILI FUTOMAKI 10PZ

Salmone, tonno, gambero cotto, avocado, salsa di tonno con salsa chilli poco piccante.

14 EURO

GODZILLA 10PZ

Con pomodoro, insalata, gambero in tempura e maionese.

13 EURO

KOORI 5PZ

Futomaki classic fritto in tempura

8 EURO

SNOW 5PZ

Futomaki fritto in tempura con salsa di tonno e maionese, salmone, avocado, philadelphia, gambero cotto.

8 EURO



HOSOMAKI 8 PZ



SAKE MAKI
Con salmone

6 EURO

TEKKA MAKI
Con tonno

6 EURO

KAPPA MAKI
Con cetriolo

5 EURO

AVOCADO MAKI
Con avocado

6 EURO

SALMONE E AVOCADO
Con salmone e avocado

7 EURO

TONNO E CETRIOLO
Con tonno fresco e cetriolo

7 EURO

CRAB MAKI
Con polpa di granchio

7 EURO

TARTARE

TARTARE TONNO

Tartare con tonno

15 EURO

TARTARE SALMONE

Tartare con salmone

15 EURO

TARTARE MOJITO

Branzino lime e menta

15 EURO

TARTARE MEDITERRANEA

Tonno, olive taggiasche, capperi e pomodoro datterino

15 EURO

TARTARE NATSU

Branzino, pomodoro, basilico e lime

15 EURO

TARTARE OKASHI

Gambero crudo, avocado e basilico

15 EURO

TARTARE SALMONE E AVOCADO

Tartar con salmone e avocado

16 EURO



SASHIMI E CARPACCI

SASHIMI MAGURO 5PZ

Sashimi di tonno

8,5 EURO

SASHIMI SAKE 5PZ

Sashimi di salmone

7,5 EURO

SASHIMI SAKURA 15PZ

Sashimi misti

20 EURO

SASHIMI MOMO 11PZ

Sashimi misti

17 EURO

CHIRASCI 15PZ

Sashimi misto su letto di riso

20 EURO

SASHIMI SUZUKI 5PZ

Sashimi di branzino

7,5 EURO



CARPACCIO DI SALMONE 5PZ

Salmone con salsa ponzu

7 EURO

CARPACCIO DI BRANZINO 5PZ

Branzino con salsa ponzu

7 EURO

CARPACCIO MARINATO 5PZ

Salmone marinato in base di
barbabietola rossa, servito con
salsa dello chef

8 EURO



TEMAKI



TEMAKI OKASHI

Tartare di gambero crudo, avocado e basilico.

7 EURO

TEMAKI MOJITO

Tartare di branzino, lime e menta.

7 EURO

TEMAKI TUNA

Tartare di tonno, cetriolo, maionese e tobiko.

7 EURO

Temaki Ebi

Gambero in tempura

7 EURO

TEMAKI CALIFORNIA

Salsa di tonno bollito maionese
avocado e gambero cotto

7 EURO

TEMAKI WHITE

Philadelphia avocado e gambero
cotto

7 EURO

TEMAKI CRUNCH

Salmone, gambero cotto, avocado,
crispy e mandorle

7,5 EURO

TEMAKI VEGGIE

Avocado insalata pomodoro e
maionese

6,5 EURO

TEMAKI HELL

Maionese piccante,
salmone, insalata, croccante
tempura

7,50 EURO



MIX COMBINATI

SHIBUYA MIX 20PZ

Sashimi 10pz, 2pz gunkan salmone, 2pz gunkan special, 2 nigiri salmone, 2 nigiri tonno, 2 nigiri branzino

30 EURO

GINZA MIX 41PZ

2pz gunkan salmone, 2 nigiri tonno, 2 nigiri salmone, 2 nigiri branzino, sashimi 9pz, uramaki crunch 8pz, pinky 8pz, rainbow 8pz; 8pz hosomaki

65 EURO

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Edamame

Tempura mista

sushi misto(10pz sashimi mix, 8pz nigiri, 4pz hosomaki, 12pz uramaki, 2pz gunkan salmone, 2pz gunkan con nori)

Noodles Shiromy

85 EURO



NOODLESS & RICE

(POSSIBILITÀ DI SCELTA TRA UDON E SOBA)



HARAI RICE

Riso con branzino gamberi e verdure

10,00 EURO

VEGGY RICE

Riso con verdure miste

8 EURO

THAI RICE

Riso con pollo gamberi curry e zucchini

10 EURO

NOODLES SHIROMY

Branzino gamberi e verdure miste

15 EURO

NOODLES YAKI

Verdure miste

10 EURO

NOODLES THAI

Pollo gamberi curry e zucchini

12 EURO

NOODLES CRISPY

Pollo in tempura e verdure miste

12 EURO

NOODLES SPICY

Petto d'anatra piccante e verdure miste

15 EURO

NORI SEABASS

Noodles con Branzino, Tobiko, erba cipollina, scorza di lime e coriandoli di alga nori

16 EURO

ZUPPE

Miso

Brodo con tofu e alga wakame

4 EURO

Ramen Spicy Duck

Brodo con pasta ramen, insaporito con miso,uovo marinato, petto d'anatra piccante e verdure

18 EURO

Fish Ramen

Brodo con pasta ramen insaporito con miso,uovo marinato, branzino e verdure

18 EURO

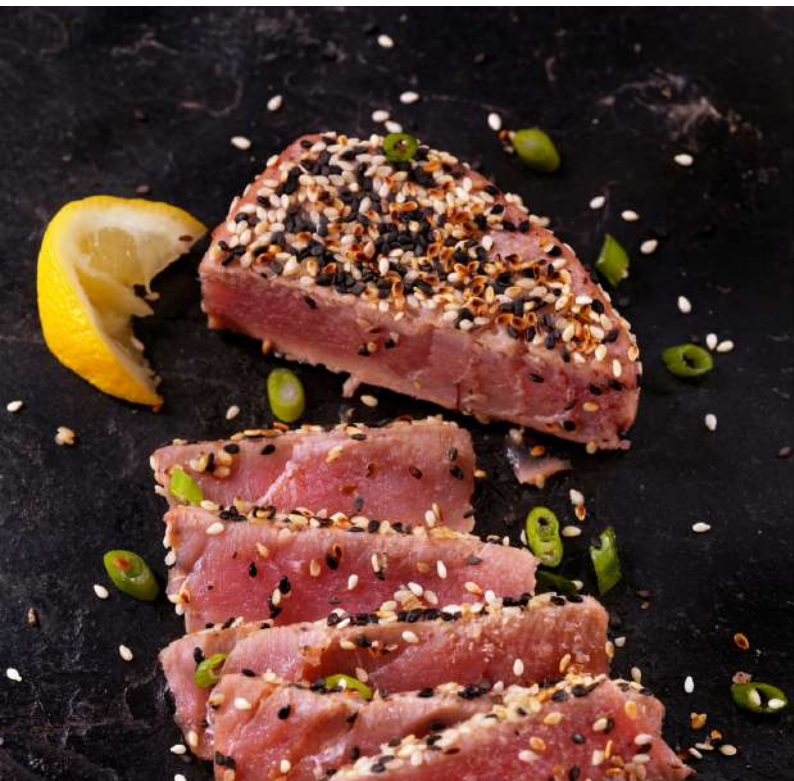
Tempura Ramen

Brodo con pasta ramen insaporito con miso,uovo marinato, Servito con tempura mista

18 EURO



ALLA PIASTRA



YAKITORI

Spiedini di pollo e peperoni e zucchini alla piastra con salsa teriaki

15 EURO

SALMONE TERIAKI

Salmone alla piastra con salsa teriaki

17 EURO

TONNO TATAKI

Tonno scottato in crosta di sesamo, servito con maionese al wasabi

18 EURO

TONNO SCOTTATO IN GUAZZETTO DI SALSA PONZU

Tonno scottato servito in guazzetto di salsa ponzu all'arancia e tobiko, con goma wakame, sale nero di cipro e porro croccante in tempura.

18 EURO

KARAGHE

Bocconcini di pollo in tempura panko, su letto di riso gohan, con maionese agrumata alla menta, scorza di lime e avocado.

16 EURO



TEMPURA

TEMPURA DI GAMBERI

Tempura di gamberi

14 EURO

TEMPURA MISTA

Tempura con gamberi, pesce bianco e verdure

12 EURO

TEMPURA VEGETARIANA

Tempura con verdure miste

12 EURO

TEMPURA TAKO

Tempura di polpo

14 EURO



DOLCI



SOUFFLE AL CIOCCOLATO

Tortino al cioccolato con cuore morbido

6 EURO

PANNA COTTA

Possibilità di scelta tra: naturale, cioccolato, caramello o frutti di bosco

6 EURO

CREMA CATALANA

6 EURO

GELATO ALLA CREMA

Gelato alla crema
Con mandorle tostate e
caramello.

5 EURO

SORBETTO AL LIMONE

Sorbetto semifreddo da bere al
limone

4 EURO

ISPIRAZIONE AL MANDARINO

Semifreddo con una ricca e
croccante base di biscotto al
cioccolato e una deliziosa
crema al mandarino tardivo di
Ciaculli

7 EURO

CROCCANTE AL PISTACCHIO

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

8 EURO

BEVANDE

SAPPORO 33 CL

Birra chiara Giapponese

6 EURO

KIRIN 33CL

Birra chiara Giapponese

6 EURO

ASAHI 33 CL.

Birra chiara Giapponese

6 EURO

ACQUA LURISIA 0.75

3 EURO

THE' VERDE

4 EURO

COCA COLA

3,5 EURO

AMARI

Chiedere allo staff

3 EURO

CAFFE'

2 EURO

CAFFE' CORRETTO

2,5 EURO



COCKTAIL

Japanese gin tonic

Gin, tonic water and sakè

8 EURO

Aperol spritz

Aperol, prosecco, soda

7 EURO

Screwdriver

Deus vodka, succo di arancia

8 EURO

Japan Vodka tonic

Liquore alla prugna (takara plum), tonic water, deus vodka

8 EURO

Negroni

Gin, Campari e Vermouth

8 EURO

Americano

Campari, vermouth rosso, soda

8 EURO

The Tottori Japanese whisky

Blended Japanese Whisky

11 EURO

Takara Plum

Bevanda a base di vino aromatizzata alla prugna 10% vol.

6 EURO

Rum Brugal Anejo superior

Ron Dominicano invecchiato 5 anni. 38% vol.

6 EURO

Jameson whiskey

7 EURO

DISTILATI



VINI BIANCHI

CUVEE ITALIA "MEMORO"

Chardonnay, Viognier, Vermentino, Pecorino Al naso intense note di pera e miele, con un leggero sentore di crosta di pane.

19 EURO

ROSE' "MEMORO"

Negramaro, nero d'Avola, Montepulciano e Merlot. Vino rosè fresco e leggero al naso, note di piccola frutta, bacca rossa con rimandi mentolati.

19 EURO

VERMENTINO TENUTA MORAIA

Tenuta Moraia Colore giallo paglierino ed un aroma intenso di frutti tropicali. Fresco, armonico e vivace al palato, un vino che rispecchia a pieno il suolo in cui nasce.

21 EURO

CHARDONNAY DOC CORTACCIA

Alto Adige - Giallo paglierino, al naso ricorda la mela Golden matura, la banana e la frutta esotica; al palato troviamo un buon equilibrio tra la vena acida e minerale, il tutto sostenuto da una struttura importante.

30 EURO

GEWURZTRAMINER DOC

Cantina Cortaccia- Il vino si presenta con un colore gallico carico, tra gli intensi profumi spicca il sentore di rose, magnolia e litchi. È un vino di struttura e con un carattere vigoroso, dal corpo quasi oleoso con uno spiccato tratto minerale

28 EURO

MULLER THURGAU DOC

CANTINA CORTACCIA Il colore si presenta giallo paglierino con riflessi verdognoli, mentre al naso ricorda un pascolo alpino appena falciato: l'acidità di alta montagna si sposa armoniosamente con il frutto che sa di pesca gialla, miele, nocciola e pesco

26 EURO



KERNER

Trentino - Colore giallo paglierino brillante, al naso un bouquet ampio di sentori fruttati, erbe aromatiche ed una nota minerale in chiusura. Al palato sono spiccate la persistenza, potenza ed intensità, equilibrate da una piacevole freschezza

30 EURO

SAUVIGNON DOC

trentino - Ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati, un bouquet molto fine e tipico che ricorda la foglia di fico, il sambuco, il peperone. In bocca è asciutto piacevolmente fresco e di buon corpo.

26 EURO

PASSERINA DOC BIO

Abruzzo - Vigna madre - Vino profumato dal colore giallo intenso con riflessi dorati, un profumo agrumato, persa montagnosa e mela selvatica, complesse e dolce le note floreali. In bocca corrisponde alle sensazioni olfattive, sapida ma equilibrato

24 EURO

ETNA BIANCO SCALUNERA

Sicilia- torre mora- Carricante, Catarratto. Color rosa tenue, Sentori minerali, seguiti da frutta matura, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Al palato presenta un buon equilibrio tra freschezza e sapidità, con finale persistente e fresco.

29 EURO



ETNA ROSÈ SCALUNERA

Sicilia- torre mora- Carricante, Catarratto. Color rosa tenue, Sentori minerali, seguiti da frutta matura, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Al palato presenta un buon equilibrio tra freschezza e sapidità, con finale persistente e fresco.

30 EURO

CHARDONNAY DONNA DI VALIANO

TOSCANA- Esibisce un carattere minerale, con tracce di mela e di agrume. Fresco, leggero e fruttato, questo vino dimostra qualità e stile.

22 EURO

**LO STAFF È DISPONIBILE E GUIDARVI NELLA SCELTA DEL VINO E
INDICARVI EVENTUALI ETICHETTE NON PRESENTI IN CARTA.**



BOLLICINE

PROSECCO EXTRA DRY

Prosecco Piccini

23 EURO

PROSECCO L'ANTEAO

Prosecco

20 EURO

PROSECCO ROSÈ

PICCINI

23 EURO

FRANCIACORTA SATEN BERSI SERLINI

Chardonnay, Colore giallo dorato con leggeri riflessi arancio, ha perlate e grana molto fine e persistente; i profumi sono floreali con delle note fruttate, sensazioni d'agrumi uniti a cenni di crosta di pane e in bocca è elegante, duraturo, sapido.

32 EURO

FRANCIACORTA SATEN "LO SPARVIERE"

Per produrre il Franciacorta Satèn vengono utilizzate esclusivamente uve chardonnay. Le uve di questi vigneti conferiscono al Franciacorta freschezza e al contempo morbidezza. Il perlage finissimo, persistente e cremoso.

42 EURO



FRANCIACORTA BRUT DOCG CUVÉE 7 - LO SPARVIERE

100% Chardonnay. Esprime profumi caratteristici di miele, frutta matura, frutta secca e sentori di crosta di pane. Al palato si presenta sapido, minerale, fresco, morbido e al contempo bilanciato con una lunga persistenza.

29 EURO

FRANCIACORTA BRUT BERSI SERLINI

Bersi Serlini - Chardonnay Pinot Bianco Perlage fine e persistente colore giallo miele, al profumo si denota minerali e fragranza con delle note di mela verde il sapore riconferma la freschezza avvertita al naso, sapido e con un'elegante cremosità.

30 EURO

FRANCIACORTA BLANC DE BLANC BERSI SERLINI

Chardonnay, Colore giallo dorato con leggeri riflessi arancio, ha perlate e grana molto fine e persistente; i profumi sono floreali con delle note fruttate, sensazioni d'agrumi uniti a cenni di crosta di pane e in bocca è elegante, duraturo, sapido.

34 EURO

RUINART CHAMPAGNE BRUT

Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier Giallo con riflessi dorati, perlate fine e persistente, al naso fruttato con note di frutta a pasta bianca e finale tostato. Al palato rotondo, equilibrato con aromi di frutti maturi, è fresco e duraturo in chiusura.

95 EURO

PHILIPPONNAT ROYALE RESERVE BRUT

Bellissimo color oro intenso dalla spuma soffice e vivace, apre inizialmente su aromi di fiori bianchi, tiglio e biancospino, uva spina e piccoli frutti rossi, a seguire crosta di pane, miele e mandorla su fondo gessoso. Al palato è strutturato.

90 EURO

VERMENTINO BRUT MAREMMA TOSCANA DOC - TENUTA MORAIA

Giallo paglierino luminoso, dal delicato perlage. Si avvertono tenui profumi floreali e tocchi di erbe aromatiche; al sorso è piacevole, fresco, con echi minerali sul finale.

26 EURO



AL CALICE

PROSECCO EXTRA DRY	5 EURO
FRANCIACORTA BRUT	8 EURO
CHARDONNAY	5 EURO
VERMENTINO	5 EURO
MULLER THURGAU	5 EURO
PASSERINA	5 EURO
MEMORO ROSÈ	6 EURO

