

ALL YOU CAN EAT

Mangi quello che vuoi e quanto vuoi
con servizio al tavolo

Eat what you want and how much you want with table service

CENA / DINNER

€ 27,00
a persona

(Escluse bevande, caffè, dolci, amari e coperto)
(Not including drinks, coffee, dessert, liqueurs and cover charge)

I bambini al di sotto dei 120 cm pagano 15€.
(Children under 120 cm pay 15€)

I bambini al di sotto dei 2 anni sono gratis.
(Children under 2 years are free)

Coperto / Cover charge € 2,00

ATTENZIONE:

il cibo è la nostra vita, non sprecarlo!

I piatti ordinati e non consumati, oppure quelli avanzati, verranno addebitati sul conto.

ATTENTION:

Food is our life, don't waste it!

The dishes ordered and not consumed, or those left over, will be charged to the account.



Piatto piccante
Spicy



Piatto vegetariano
Vegetarian



Contiene pesce
o carne crudi
Raw fish or meat



Contiene pesce
o carne cotti
Cooked fish or meat

CHIUSO MARTEDÌ / TUESDAY CLOSED

Special Taste

Puoi ordinare 3 piatti "Special Taste" a scelta tra i 12 proposti

You can order 3 "Special Taste" dishes to choose from among the 12 proposed



Max 3 piatti a scelta tra i 12 proposti a persona
Max 3 dishes to be chosen from 12 proposed are included

601/ FRESH ROLL SAKE



Salmone, mango, salsa
mango / *Salmon, mango
and mango sauce*

€ 6,00



Max 3 piatti a scelta tra i 12 proposti a persona
Max 3 dishes to be chosen from 12 proposed are included

602/ CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO



Salmone scottato affumicato con salsa
guacamole e salsa teriyaki
*Smoked seared salmon with guacamole
and teriyaki sauce*

€ 8,00



Max 3 piatti a scelta tra i 12 proposti a persona
Max 3 dishes to be chosen from 12 proposed are included

603/ TARTAR TROPICAL



Salmone, avocado, mango, salsa
mango, pasta kataifi / *Salmon,
avocado, mango, mango sauce
and kataifi crumb*

€ 9,00



Max 3 piatti a scelta tra i 12 proposti a persona
Max 3 dishes to be chosen from 12 proposed are included

604/ TARTAR TRIS



Salmone, tonno, branzino,
sesamo, salsa tartar / *Salmon,
tuna, sea bass, sesame,
tartar sauce*

€ 11,00



Max 3 piatti a scelta tra i 12 proposti a persona
Max 3 dishes to be chosen from 12 proposed are included

605/ TARTAR SPECIAL FRUIT



Salmone, frutti misti, pistacchio
macinato, salsa tartar / *Salmon,
mixed fruit, ground pistachio,
tartar sauce*

€ 10,00



Max 3 piatti a scelta tra i 12 proposti a persona
Max 3 dishes to be chosen from 12 proposed are included

606/ BRANZINO NEW STYLE



Branzino al vapore accompagnato
con salsa agli agrumi / *Steamed sea bass accompanied
with citrus sauce*

€ 9,00



607/ CRUDITE MIX



Sashimi branzino, capesante,
gambero rosso / *Sashimi*
sea bass, scallops, red shrimp

€ 18,00



608/ SUNSET



Carpaccio di capesante condito
con salsa ponzu
Scallop carpaccio seasoned
with ponzu sauce

€ 9,00



609/ CARPACCIO BEEF



Carpaccio di manzo marinato e
cubetti di amaebi in salsa ponzu
Marinated beef carpaccio and
amaebi cubes in ponzu Sauce

€ 10,00



610/ TARTAR BEEF



Tartar di manzo marinato con
salsa al tartufo, senape e cetrioli
Marinated beef tartar with truffle
sauce, mustard and cucumber

€ 14,00



611/ CARPACCIO GOURMET



Salmon, tonno, branzino e gambero
rosso conditi con salsa di cocco e olio
alla rucola / *Salmon, tuna, sea bass*
and red shrimp seasoned with coconut
sauce and rocket oil

€ 12,00



612/ TRIS DI TARTAR



Tartar di capesanta, branzino
e gambero rosso / *Scallop,*
sea bass and red shrimp tartar

€ 12,00

Special Roll

Puoi ordinare massimo 1 piatto "Special Roll" a persona

You can order a maximum of 1 "Special Roll" dish per person



800/ EBITEN TUNA ROLL (8 pz)



Gamberi in tempura con philadelphia, ricoperti di tonno scottato e salsa teriyaki / Tempura prawns with philadelphia, covered with seared tuna and teriyak sauce

€ 12,00



801/ BLACK SUMOKU ROLL (8 pz)



Gamberi in tempura, maionese, salmone scottato, teriyaki, kataifi Fried shrimp, mayo, seared salmon, teriyaki sauce, kataifi crumb

€ 13,00



Max 3 piatti a scelta tra i 12 proposti a persona
Max 3 dishes to be chosen from 12 proposed are included

802/ CALAMARO AL SALE E PEPE



Salt and peper squid

€ 9,00



803/ RAINBOW ROLL (8 pz)



Gambero cotto, avocado, phiadelphia con carpaccio di pesce / Boiled prawn, avocado, philadelphia, mixed fish carpaccio

€ 12,00



804/ AMAEBI ROLL (8 pz)



Gambero rosso crudo, avocado con sopra salmone e rucola / Raw red shrimp, avocado covered with salmon and rocket salad

€ 12,00



805/ ANGUILLA ROLL (8 pz)



Anguilla, avocado, philadelphia, salmone, erba cipollina Eel, avocado, philadelphia, salmon, chives

€ 11,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

806/ DRAGON ROLL (8 pz)



Gambero fritto, maionese,
avocado, salsa teriyaki
*Fried shrimp, mayo, avocado,
teriyaki sauce*

€ 10,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

807/ CRUDIT ROLL (8 pz)



Amaebi e avocado avvolti
con tobiko e sopra philadelphia /
*Amaebi and avocado wrapped
with tobiko and philadelphia on top*

€ 13,00



Max 3 piatti a scelta tra i 12 proposti a persona
Max 3 dishes to be chosen from 12 proposed are included

808/ CLIK CLAK (2 pz)



Pasta di involtino fritto con
salmone piccante, avocado, erba
cipollina / *Fried roulade dough
with spicy salmon, avocado
and chives*

€ 8,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

809/ TUNA CRUNCH ROLL (8 pz)



Tonno cotto, avocado, gambero
cotto, granelli di cipolla frita
e salsa teriyaki / *Cooked tuna,
avocado, cooked shrimp, fried onion
grains and teriyaki sauce*

€ 10,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

810/ EBI FLO (8 pz)



Tempura di gamberi, tartar di
salmone speziato e fior di zucca
*Prawn tempura, spicy salmon
tartare and squash
blossoms*

€ 10,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

811/ SAKE MANGO ROLL (8 pz)



Salmone, avocado, mango,
ricoperto con mango e salsa
al mango / *Salmon, avocado,
mango, mango on top and
mango sauce*

€ 11,00



812/ INVOLTINO SPECIALE CON GAMBERI (2 pz)



Sfoglia di riso, insalata, cetrioli, carota, gambero fritto, maionese e salsa teriyaki
Puffed rice with salad, cucumber, carrot, fried shrimp, mayo and teriyaki sauce

€ 7,00



813/ INVOLTINO SPECIALE CON POLLO (2 pz)



Sfoglia di riso, insalata, cetrioli, carota, pollo fritto, maionese e salsa teriyaki
Puffed rice with salad, cucumber, carrot, fried chicken, mayo and teriyaki sauce

€ 6,00



814/ BEEF ROLL (8 pz)



Tempura di gamberi, maionese, ricoperti di manzo marinato e scottato e salsa teriyaki / *Shrimp tempura, mayonnaise, covered with marinated and seared beef and teriyaki sauce*

€ 14,00



815/ YUME ROLL (8 pz)



Tempura di gamberi, fior di zucca con sopra carpaccio di tonno scottato e marinato / *Prawn tempura, squash blossoms with braised and marinated tuna carpaccio*

€ 11,00



816/ CAPESANTE ROLL (6 pz)



Avocado e philadelphia con sopra capesante in tempura
Avocado and philadelphia with fried scallops

€ 11,00



817/ BURRATA ROLL (8 pz)



Gamberi fritti sopra con salmone scottato, burrata, pomodorini e tobiko, 4 pezzi normali, 4 pezzi con aceto balsamico e salsa teriyaki / *Fried shrimp on top with seared salmon, burrata cheese, cherry tomatoes and tobiko, 4 regular pieces and 4 pieces with balsamic vinegar and teriyaki sauce*

€ 12,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

818/ TACOS SAKE (2 pz)



Avocado e tartar di salmone
piccante speziato
*Avocado and spiced salmon
tartare*

€ 6,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

819/ TACOS SAKE PHILADELPHIA (2 pz)



Philadelphia e tartar di
salmone piccante speziato
*Philadelphia and spicy
salmon tartare*

€ 6,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

820/ TACOS TUNA (2 pz)



Avocado e tartar di tonno
speziato
*Avocado and spicy tuna
tartare*

€ 6,50



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

821/ TACOS TUNA PHILADELPHIA (2 pz)



Philadelphia e tartare di tonno
speziato
*Philadelphia and spiced tuna
tartare*

€ 6,50



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

822/ Carpaccio di polipo



Carpaccio di polipo, sesamo
e salsa ponzu / *Octopus
carpaccio, sesame and ponzu
sauce*

€ 14,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

823/ Zuke Maguro



Tonno scottato e marinato nella
salsa di soia con crema wasabi
a parte / *Braised and marinated
tuna in soy sauce with wasabi
cream*

€ 12,00

Antipasti



001/ Edamame



Fagioli* di soia verde
*Green soy beans**

€ 4,00



002/ Involtini primavera



Involtino cinese con
verdure / *Spring roll with
vegetables*

€ 4,00



003/ Wakame



Alghe* verdi
*Green seaweeds**

€ 4,00



004/ Gomma Wakame



Alghe* piccanti
*Spicy seaweeds**

€ 4,00



005/ Stick di gamberi



Involtino giapponese con
gamberi*
*Spring roll with shrimps**

€ 6,00



006/ Polpette di gamberi



Gamberi* e mandorle
Shrimps and almonds*

€ 6,00

Ravioli

Minimo 15 minuti di attesa per cottura al vapore
At least 15 minutes of waiting for steam cooking



Min 15 minuti al vapore - Min 15 minutes with steam

007/ Ravioli di carne alla piastra
(3 pz)
Grilled meat dumplings

€ 5,50



Min 15 minuti al vapore - Min 15 minutes with steam

008/ Ravioli di carne al vapore
(3 pz)
Steamed meat dumplings

€ 5,00



Min 15 minuti al vapore - Min 15 minutes with steam

009/ Ravioli di gamberi* al
vapore (3 pz)
*Steamed shrimp**
dumplings

€ 6,00



Min 15 minuti al vapore - Min 15 minutes with steam

010/ Ravioli con pollo e verdure
(3 pz)
Chicken dumplings with
vegetables

€ 5,00



Min 15 minuti al vapore - Min 15 minutes with steam

011/ Ravioli di verdure al vapore
(3 pz)
Steamed vegetable
dumplings

€ 5,00



012/ Ravioli yun tun (3 pz)
Yun tun dumplings

€ 4,50



013/ Nuvolette di drago



Prawn crisp

€ 4,00



014/ Mini crock



*Crocchette di patate**

*Potatoes patties**

€ 4,00



Min 15 minuti al vapore - Min 15 minutes with steam

015/ Pane Dolce



*Pane dolce con ripieno di
crema all'uovo dolce*

*Sweet bread with sweet egg
cream*

€ 4,00



016/ Pane fritto



Fried bread

€ 4,00



Min 15 minuti al vapore - Min 15 minutes with steam

017/ Pane con carne al vapore (1 pz)



*Pane al vapore con carne e
verdure / Steamed bread with
meat and vegetables*

€ 3,00

Insalate e Zuppe



024/ Insalata con salmone



*Salad with salmon and
homemade sauce*

€ 6,00



025/ Insalata mista con salsa



*Regular salad with corn
and homemade sauce*

€ 4,50



026/ Insalata di polipo con salsa



*Octopus salad with
homemade sauce*

€ 6,00



030/ Zuppa di miso



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

€ 3,00



031/ Zuppa di mais con pollo



Corn soup with chicken

€ 3,00



032/ Zuppa agropiccante



*Uova, zucchini, carote e
polpa di granchio / Spicy
soup with eggs, zucchini and
carrots, crab*

€ 3,00

Carpaccio e Tataki



036/ Tataki di salmone



Salmone, sesamo e salsa teriyaki / *Salmon, sesame with teriyaki sauce*

€ 10,00



037/ Tataki di sake scottato



Salmone scottato, sesamo e salsa tataki / *Seared salmon, sesame with tataki sauce*

€ 11,00



038/ Carpaccio di salmone



Salmone e rucola con salsa ponzu / *Raw salmon and rocket salad with ponzu sauce*

€ 10,00



039/ Carpaccio sake scottato



Carpaccio di salmone scottato, sesamo e salsa ponzu / *Seared salmon carpaccio, sesame and ponzu sauce*

€ 11,00



040/ Carpaccio mix scottato



Carpaccio misto scottato, sesamo e salsa ponzu / *Seared mixed fish, sesame and ponzu sauce*

€ 13,00

Primi Piatti



050/ Udon mare alla piastra
 Pasta alla piastra con frutti di mare* / Grilled pasta with seafood*

€ 8,00



051/ Udon in brodo
 Pasta con verdure e pollo in brodo / Udon noodles with vegetables and chicken in soup

€ 6,00



052/ Udon con gamberi
 Pasta con gamberi e verdure
 Pasta with shrimps* and vegetables

€ 7,00



053/ Udon vegetale
 Pasta con verdure e uova
 Udon noodles with vegetables and eggs

€ 6,00



054/ Udon grosso con verdure e uova
 Udon QQ with vegetables and eggs

€ 6,00



055/ Udon grosso con verdure e gamberi
 Udon QQ with vegetables and shrimps

€ 7,00



**056/ Udon grosso con
verdure e pollo**



*Udon QQ with vegetables
and chicken*

€ 7,00



057/ Yaki Soba



*Pasta di grano saraceno con
gamberi e verdure
Buckwheat pasta with shrimps
and vegetables*

€ 7,00



058/ Soba vegetale



*Pasta di grano saraceno con
verdure e uova / Buckwheat
pasta with vegetables and
eggs*

€ 6,00



059/ Spaghetti di soia al mare



*Spaghetti di soia al mare
sulla piastra / Grilled soy
spaghetti with seafood*

€ 8,00



060/ Spaghetti di soia con gamberi



*Spaghetti di soia saltati con
gamberi e verdure / Soy
spaghetti sauteed with shrimps
and vegetables with seafood*

€ 7,00



061/ Spaghetti di soia con verdure



*Spaghetti di soia saltati
con verdure / Soy spaghetti
sauteed with vegetables
and eggs*

€ 6,00



062/ Spaghetti di riso con gamberi



Spaghetti di riso con
gamberi* e verdure

Rice spaghetti with shrimps
and vegetables*

€ 7,00



063/ Spaghetti di riso con verdure



Spaghetti di riso con verdure
e uova

*Rice spaghetti with vegetables
and eggs*

€ 6,00



064/ Padthai



Spaghetti thailandesi con gamberi*,
verdure, succo di lime e arachidi /
Thai spaghetti with shrimps, beans
sprouts, lime sauce and peanuts
crumbs*

€ 8,00



065/ Ramen in brodo



Uova, pollo e verdura

Eggs, chicken, vegetables

€ 7,00



066/ Riso gamberi e verdure



Rice with shrimps and
vegetables*

€ 7,00



067/ Riso con pollo teriyaki



Teriyaki chicken fried rice

€ 7,00



068/ Riso con verdure



*Rice with vegetables
and eggs*

€ 6,00



069/ Riso con frutti di mare



*Riso saltato con frutti di
mare* alla piastra
Sauteed rice with grilled
seafood**

€ 8,00



070/ Riso Ippoh



Ippoh rice

€ 7,00



071/ Riso alla cantonese



Prosciutto, piselli e
verdure
Ham, peas* and
vegetables*

€ 5,00



072/ Riso bianco



White rice

€ 2,50



**073/ Gnocchi di riso saltati
con gamberi e verdure**



*Sautéed rice dumplings
with shrimp and vegetables*

€ 6,00

Secondi Piatti



076/ Verdure miste saltate
 *Stir fry mixed vegetables*

€ 6,00



077/ Maiale croccante
 *Maiale croccante con patate fritte / Crispy pork with fried potatoes*

€ 8,00



078/ Maiale in salsa agrodolce
 *Pork with sweet and sour sauce*

€ 7,00



081/ Tofu Mapo
  *Tofu saltato e salsa piccante / Sautéed tofu and spicy sauce*

€ 6,00



082/ Pollo in salsa chili
  *Chicken with spicy sauce*

€ 7,00



083/ Pollo al limone
 *Chicken with lemon and lemon sauce*

€ 7,00



084/ Pollo al curry



Chicken with curry sauce

€ 7,00



085/ Pollo con salsa agrodolce



Chicken with sweet and sour sauce

€ 7,00



086/ Pollo con funghi e bamboo



Chicken with mushroom and bamboo

€ 7,00



087/ Pollo con patate alla piastra



Chicken with grilled potatoes

€ 7,00



091/ Vitello con patate alla piastra



Beef with grilled potatoes

€ 8,00



092/ Vitello con salsa di pepe nero



Beef with black pepper sauce

€ 8,00



093/ Vitello in salsa chili

  *Beef with chili sauce*

€ 8,00



096/ Gamberi con sale e pepe

 *Salt and pepper shrimps*

€ 8,00



097/ Gamberi ai 5 colori

 *5 colours shrimps*

€ 8,00



098/ Gamberi in salsa chili

  *Shrimps with chili sauce*

€ 8,00



099/ Gamberi con salsa Xo

  *Shrimps with XO sauce*

€ 8,00



100/ Gamberi con salsa agrodolce

Sweet and sour prawns

€ 8,00



101/ Gamberi con funghi e bamboo



Shrimps with mushrooms and bamboo

€ 8,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

102/ Gamberoni alla piastra



Gamberoni alla piastra con carota e porri / Grilled prawns with carrot and leeks

€ 8,00



103/ Gamberi agli asparagi



Shrimps with asparagus

€ 8,00



105/ Kaifan manzo



Riso bianco con manzo, cipolla e peperoni / White rice with beef, onion and peppers

€ 8,00



106/ Scodella di fuoco con manzo



Bowl of fire with beef and potatoes

€ 8,00

Alla Griglia



110/ Yaki Tori



Spiedini di pollo con salsa teriyaki

Chicken skewers with teriyaki sauce € 5,00



111/ Ebi Kushi



Spiedini di gamberi alla piastra

Shrimps skewers

€ 6,00



112/ Kaisen Tori Seppie



Spiedini di seppie

Cuttlefish skewer

€ 6,00



113/ Spiedini di tofu (2 pz)



Spiedini di tofu fritto
piccante / *Spicy fried tofu skewers*

€ 6,00



114/ Sake Teppanyaki



Salmonе alla griglia

Grilled salmon

€ 8,00



115/ Branzino alla griglia



Grilled sea bass

€ 8,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

116/ Gamberoni alla griglia
Grilled shrimp



€ 10,00



117/ Gamberi Ippoh
Ippoh style shrimps



€ 8,00



118/ Zucchini alla griglia
Grilled zucchini



€ 6,00



119/ Bistecca di manzo
Beef steak



€ 10,00

Patate Fritte



125/ Patatine fritte
French fries



€ 2,50



126/ Patatine fritte dolci
Sweet french fries



€ 5,00

Tempura



120/ Tempura di gamberi
Shrimps tempura



€ 8,00



121/ Tempura di mare
Seafood tempura



€ 10,00



122/ Yashino tempura
Tempura di verdure miste
Mixed vegetables tempura



€ 7,00



123/ Pollo fritto
Fried chicken



€ 8,00



124/ Calamaro fritto
Fried squids



€ 8,00

Hosomaki



130/ Hosomake (8 pz)
Rotolo con salmone
Salmon roll

€ 5,00



131/ Hosomake (8 pz)
Rotolo con tonno
Tuna roll

€ 6,00



132/ Hosomake (8 pz)
Rotolo con branzino
Sea bass roll

€ 5,00



133/ Hosomake (8 pz)
Rotolo con gamberetto
cotto
Boiled prawn roll

€ 5,00



134/ Hosomake (8 pz)
Rotolo con granchio
Crab roll

€ 5,00



135/ Hosomake (8 pz)
Rotolo con cetrioli
Cucumber roll

€ 4,00



136/ Hosos Spicy (8 pz)

  Rotolo con salsa piccante e tobiko / Roll with spicy sauce and tobiko

€ 5,00



137/ Hosos Avocado (8 pz)

 Rotolo con avocado
Avocado roll

€ 5,00



138/ Hosos mango (8 pz)

 Rotolo con mango
Mango roll

€ 5,00



139/ Hosos fritto (8 pz)

  Rotolo di riso fritto con tartar di salmone piccante, salmone fritto e briciole di patatine / Fried rice roll with spicy salmon tartar, fried salmon and chip crumbs

€ 7,00

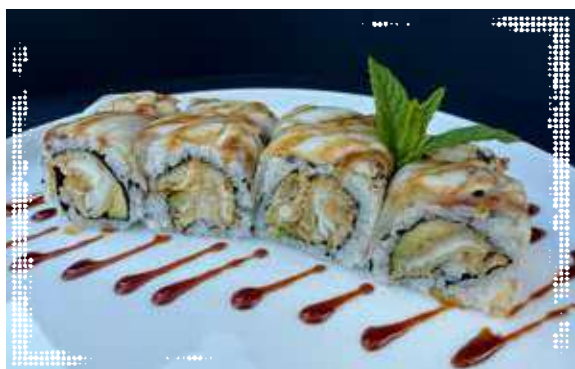


140/ Hosos fruit (8 pz)

 Phialdelphia frutto di stagione e salsa di mango
Phiadelphia, seasonal fruit and mango sauce

€ 7,00

Maki



150/ Branzino roll (8 pz)



Branzino fritto e avocado con sopra
branzino scottato e salsa teriyaki
*Fried sea bass and avocado with
seared sea bass and teriyaki sauce
on top*

€ 10,00



151/ California (8 pz)



Avocado, polpa di granchio,
maionese
Avocado, crab, mayo

€ 7,00



152/ California speciale (8 pz)



Avocado, polpa di granchio,
maionese, tobiko
Avocado, crab, mayo, tobiko

€ 8,00



153/ Special roll (8 pz)



Salmone, avocado, philadelphia
con sopra granelli di tempura /
*Salmon, avocado, philadelphia
and tempura crumb*

€ 10,00



154/ Philadelphia (8 pz)



Salmone, avocado,
philadelphia, arachidi
*Salmon, avocado,
philadelphia, peanuts*

€ 8,00



155/ Miura Maki (8 pz)



Salmone alla griglia,
philadelphia, ricoperto di cereali
*Grilled salmon, philadelphia
covered with cereals*

€ 8,00



156/ Uramaki sake (8 pz)



Salmone, avocado,
philadelphia, sesamo
*Salmon, avocado,
philadelphia, sesame*

€ 7,00



157/ Spicy salmone (8 pz)



Salmone, avocado, maionese
piccante
Salmon, avocado, spicy mayo

€ 8,00



158/ Uramaki tuna (8 pz)



Tonno, avocado, sesamo
Tuna, avocado, sesame

€ 9,00



159/ Spicy tuna (8 pz)



Tonno, avocado, maionese
piccante
Tuna, avocado, spicy mayo

€ 10,00



160/ Uramaki Ebi (8 pz)



Gambero cotto, cetrioli,
maionese, sesamo
*Boiled prawn, cucumber,
mayo, sesame*

€ 7,00



161/ Uramaki Star (8 pz)



Salmone, avocado, salsa
teriyaki, kataifi
*Salmon, avocado, teriyaki
sauce, kataifi crumb*

€ 7,00



162/ Ebiten (8 pz)



Tempura di gamberi, insalata, maionese con sopra granelli di tempura / *Prawn tempura, salad, mayo with tempura crumb*

€ 9,00



163/ Tiger roll (8 pz)



Tempura di gamberi, insalata, maionese avvolta dal salmone / *Prawn tempura, avocado, mayo and wrapped with salmon*

€ 10,00



164/ Tiger plus roll (8 pz)



Tempura di gamberi sopra con salmone scottato, philadelphia e kataifi / *Prawn tempura, seared salmon on top, philadelphia and crumb kataifi*

€ 12,00



165/ Uramaki pollo (8 pz)



Pollo fritto, insalata, maionese piccante / *Fried chicken, salad, spicy mayo*

€ 8,00



166/ Grilled salmon roll (8 pz)



Salmone alla griglia, philadelphia, tobiko ricoperto con tempura frita / *Grilled salmon, philadelphia, tobiko coated with fried tempura*

€ 10,00



167/ Mando roll (8 pz)



Salmone fritto, avocado, philadelphia con sopra scaglie di mandorle / *Fried salmon, avocado, philadelphia with almonds flakes on top*

€ 9,00



168/ Tuna roll (8 pz)



Tonno cotto, maionese,
gambero cotto, avocado
*Canned tuna, mayo, boiled
prawn, avocado*

€ 10,00



169/ Avocado mango roll (8 pz)



Mango, insalata, avocado,
mango esterno
*Mango, salad, avocado and
mango on top*

€ 10,00



170/ Vegetarian maki (8 pz)



Cetrioli, avocado, sesamo
Cucumber, avocado, sesame

€ 7,00



171/ Oshizushi fritti (8 pz)



Rucola, sottilette, branzino in tempura,
formaggio e polpa di granchio in
tempura, maionese piccante
*Rocket salad, cheese, fried sea bass,
crab tempura and spicy mayo*

€ 11,00



172/ Oshizushi hot (8 pz)



Salmone scottato con
maionese piccante
*Seared salmon with
spicy mayo*

€ 8,00



173/ Futomaki Ebiten (4 pz)



Gambero fritto, insalata,
maionese e salsa teriyaki
*Fried shrimp, salad, mayonnaise
and teriyaki sauce*

€ 7,00



174/ Futomaki sake (4 pz)



Salmone, avocado,
philadelphia e salsa teriyaki
*Salmon, avocado, philadelphia
and teriyaki sauce*

€ 5,00



175/ Maki impanati (8 pz)



Salmone, avocado, tobiko,
philadelphia ricoperta con
tempura frita / *Salmon, avocado,
philadelphia, covered
with fried tempura*

€ 11,00



176/ Primavera ebiten (4 pz)



Sfoglia di riso con tempura di
gamberi, maionese, avocado
e insalata / *Puffed rice with
shrimp tempura, mayo,
avocado and salad*

€ 8,00



177/ Primavera salmon (4 pz)



Sfoglia di riso, salmone,
philadelphia, insalata
*Puffed rice with salmon,
philadelphia and salad*

€ 8,00



178/ Primavera tuna (4 pz)



Sfoglia di riso, tonno,
philadelphia, insalata
*Puffed rice with tuna,
philadelphia and salad*

€ 9,00



179/ Black sake (8 pz)



Salmone, avocado,
philadelphia, sesamo
*Salmon, avocado,
philadelphia, sesame*

€ 8,00



180/ Black ebiten (8 pz)



Riso venere, tempura di gamberi, maionese con sopra granelli di tempura / Venus rice, shrimp tempura, mayo with tempura grains on top

€ 10,00



181/ Black miura (8 pz)



Salmone grigliato, philadelphia
Grilled salmon, philadelphia

€ 8,00



182/ Black California (8 pz)



Salmone, avocado, surimi, salmone esterno, maionese
Salmon, avocado, crab, mayo and salmon on top

€ 13,00



183/ Black Futomaki (4 pz)



Salmone, avocado, cetrioli, maionese
Salmon, avocado, cucumber, mayo

€ 5,50

Temaki

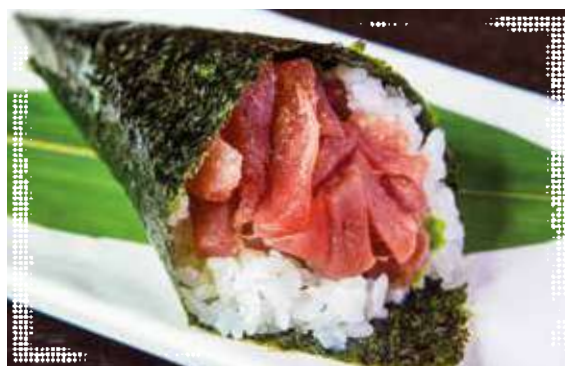


190/ Temaki sake



Insalata, salmone, avocado
Salad, salmon, avocado

€ 5,00



191/ Temaki tuna



Insalata, tonno, avocado
Salad, tuna, avocado

€ 5,50



192/ Temaki Ippoh



Tonno cotto, avocado, gambero cotto, cipolla frita e salsa teriyaki / *Cooked tuna, avocado, cooked shrimp, fried onion and teriyaki sauce*

€ 5,00



193/ Temaki California



Salmone, avocado, surimi, maionese, tobiko
Salmon, avocado, crab, mayo, fish roe

€ 5,00



194/ Temaki ebiten



Insalata, gambero fritto, maionese
Salad, fried shrimp, mayo

€ 5,00



195/ Temaki spicy salmone



Salmone, avocado, maionese piccante, insalata
Salmon, avocado, spicy mayo, salad

€ 5,00



196/ Temaki spicy tuna



Tonno, avocado,
maionese piccante, insalata
*Tuna, avocado,
spicy mayo, salad*

€ 5,50



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

197/ Temaki anguilla



Insalata, anguilla, avocado
Salad, eel, avocado

€ 6,00



198/ Temaki miura



Insalata, salmone grigliato,
philadelphia, sesamo,
salsa teriyaki / *Salad, grilled
salmon, philadelphia, sesame
teriyaki sauce*

€ 5,00



199/ Temaki Philadelphia



Salmone, avocado,
philadelphia, insalata, arachidi
*Salmon, avocado, philadelphia
salad, peanuts*

€ 5,00

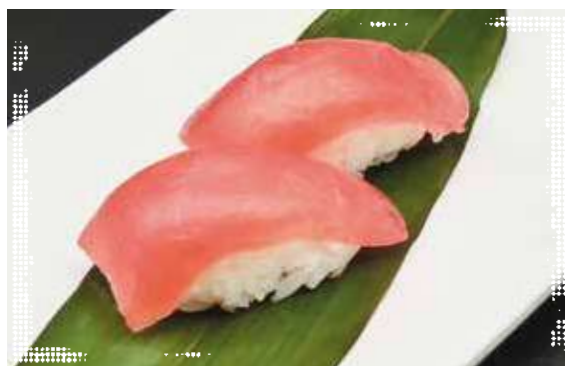
Nigiri e Nigiri scottati



210/ Nigiri Sake (2 pz)



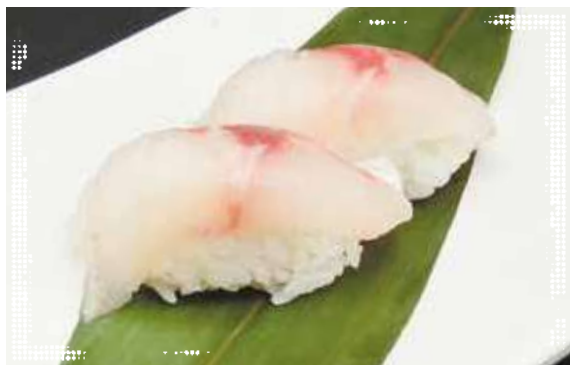
€ 3,00



211/ Nigiri Tuna (2 pz)



€ 4,00



212/ Nigiri Suzuki (2 pz)



Nigiri sea bass

€ 4,00



213/ Nigiri Ebi (2 pz)



Nigiri boiled prawn

€ 4,00



214/ Nigiri Polipo (2 pz)



Nigiri octopus

€ 5,00



215/ Nigiri Anguilla (2 pz)



Nigiri eel

€ 5,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

216/ Nigiri Amaebi (2 pz)



Nigiri gambero crudo
Nigiri with raw shrimp

€ 5,00



217/ Nigiri Avocado (2 pz)



€ 4,00



218/ Nigiri Beef Wasabi (2 pz)



Manzo marinato e scottato,
wasabi fresco e salsa teriyaki
*Marinated and seared beef,
fresh wasabi and teriyaki
sauce*

€ 6,00



219/ Nigiri Beef (2 pz)



Manzo marinato e scottato,
salsa teriyaki
*Marinated and seared beef,
teriyaki sauce*

€ 6,00



230/ Nigiri Yuzu (2 pz)



Salmone scottato, tobiko,
philadelphia
*Seared salmon, tobiko,
philadelphia*

€ 5,50



231/ Nigiri Cheese Fly (2 pz)



Salmone scottato,
formaggio, salsa teriyaki
*Seared salmon, cheese,
teriyaki sauce*

€ 5,00

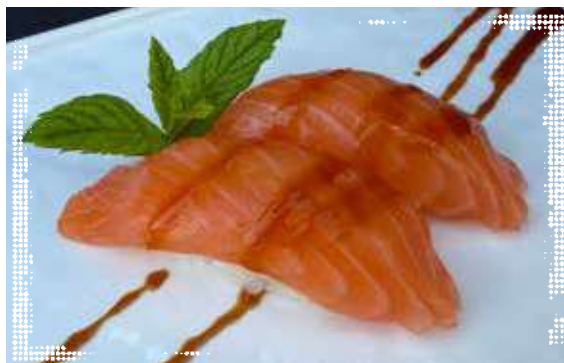


232/ Nigiri Suzuki Fly (2 pz)



Branzino scottato,
philadelphia, salsa teriyaki
*Seared sea bass, philadelphia,
teriyaki sauce*

€ 5,00



233/ Nigiri Salmone affumicato (2 pz)



Salmone affumicato e salsa
teriyaki / *Smoked salmon
and teriyaki sauce*

€6,00



234/ Nigiri Flambe (2 pz)



Salmone scottato, philadelphia,
pasta kataifi salsa teriyaki
*Seared salmon, philadelphia,
kataifi crumb, teriyaki sauce*

€ 5,00



235/ Nigiri Spicy Sake (2 pz)



Salmone scottato, maionese
piccante, salsa teriyaki, erba
cipollina / *Seared salmon, spicy
mayo, teriyaki sauce and chives*

€ 5,00



236/ Nigiri Spicy Tuna (2 pz)



Tonno scottato, maionese
piccante, salsa teriyaki, erba
cipollina / *Seared tuna, spicy
mayo, teriyaki sauce and chives*

€ 5,50

Sashimi e Tartare



250/ Sashimi sake (6 pz)
 Sashimi di salmone crudo
Salmon sashimi

€ 10,00



251/ Sashimi tuna (6 pz)
 Sashimi di tonno crudo
Tuna sashimi

€ 11,00



252/ Sashimi suzuki (6 pz)
 Sashimi di branzino crudo
Sea bass sashimi

€ 11,00



253/ Sashimi mix (10 pz)
 Sashimi misti di pesce crudo
Mixed fish sashimi

€ 16,00



254/ Sashimi amaebi (7 pz)
 Scampo 1pz, gamberi rossi
 2pz, amaebi 4pz
*Scampo 1 pz, red shrimps
 2 pz, amaebi 4 pz*

€ 18,00



255/ Tartare sake
 Tartare di salmone con
 sesamo e salsa tartar
*Salmon tartare with sesame
 and tartar sauce*

€ 8,00



Ordinabile 1 porzione a testa - Orderable 1 portion per person

256/ Tartare tuna



Tartare di tonno con sesamo e salsa tartar

Tuna tartare with sesame and tartar sauce

€ 10,00



257/ Tartare suzuki



Tartare di branzino con sesamo e salsa tartar

Sea bass tartare with sesame and tartar sauce

€ 7,00



258/ Tartare special



Riso, tartare di salmone, salsa tartar, kataifi frita

Rice, salmon tartare, tartar sauce, crumb kataifi

€ 9,00



259/ Black tartare sake



Riso venere, tartare di salmone, salsa tartar, kataifi frita / Venus rice, salmon tartare, tartar sauce, crumb kataifi

€ 9,00

Chirashi e Poke



270/ Chirashi sake



Riso con sashimi di salmone
Rice with salmon sashimi

€ 10,00



271/ Chirashi mix



Riso con sashimi misti
Rice with mixed sashimi

€ 11,00



272/ Poke anguilla



Riso, anguilla, avocado, fagioli di soia verde, alghe, sesamo
Rice, eel, avocado, green soy beans, seaweed, sesame

€ 12,00



273/ Poke vegetarian



Riso, fagioli di soia verde, alghe verdi, mais, avocado
Rice, green soy beans, green seaweed, corn, avocado

€ 8,00



274/ Poke mix



Riso, tartare salmone, avocado, fagioli di soia verde, tobiko
Rice, salmon tartare, avocado, green soy beans, tobiko

€ 11,00

Gunkan



290/ Gunkan tobiko (2 pz)



Uova di pesce volante
Fish roe

€ 4,00



291/ Gunkan sake out (2 pz)



Salmone esterno, tartare
di salmone, erba cipollina
*Salmon outside, salmon
tartare, chives*

€ 4,50



292/ Gunkan spicy sake (2 pz)



Salmone esterno, salmone
piccante, erba cipollina
*Salmon outside, spicy
salmon, chives*

€ 4,50



293/ Gunkan Philadelphia (2 pz)



Salmone scottato, tartare
di salmone, philadelphia
*Seared salmon outside, salmon
tartare, philadelphia*

€ 5,00



294/ Gunkan scottato (2 pz)



Salmone scottato, philadelphia,
salsa teriyaki e kataifi / *Seared
salmon, philadelphia, teriyaki
sauce and kataifi crumb on top*

€ 5,50



295/ Gunkan tuna out (2 pz)



Tonno esterno, tartare di
tonno, erba cipollina
*Tuna outside, tuna tartare
and chives*

€ 6,00



296/ Gunkan spicy tuna (2 pz)
  Tonno esterno, tonno piccante, erba cipollina
Tuna outside, spicy tuna, chives
 € 6,50



297/ Gunkan amaebi (2 pz)
 Branzino esterno, amaebi, tobiko
Sea bass outside, raw shrimp, fish roe
 € 7,50



298/ Gunkan ball (2 pz)
 Philadelphia, salsa teriyaki
Philadelphia, teriyaki sauce
 € 3,00



299/ Black snowball (2 pz)
 Riso venere, philadelphia, salsa teriyaki
Venus rice, philadelphia, teriyaki sauce
 € 3,50



300/ Snowball mango (2 pz)
 Philadelphia, mango, salsa mang
Philadelphia, mango, mango sauce
 € 4,00



301/ Black snowball mango (2 pz)
 Riso venere, philadelphia, mango, salsa mango
Venus rice, philadelphia, mango, mango sauce
 € 4,50

Onigiri



320/ Onigiri sake



Polpetta di riso con salmone
e sesamo esterno
*Rice ball with salmon and
sesame outside*

€ 6,00



321/ Onigiri miura



Polpetta di riso con salmone
grigliato e sesamo esterno
*Rice ball with grilled salmon
and sesame outside*

€ 6,00



322/ Onigiri tempura



Polpetta di riso con gambero
fritto
Rice ball with fried shrimp

€ 6,00



323/ Black onigiri sake



Polpetta di riso venere con
salmone e sesamo esterno
*Venus rice ball with salmon
and sesame outside*

€ 6,50

Sushi Misti



340/ Sushi sashimi (10 pz)
 🐟 5pz nigiri, 5pz sashimi

€ 16,00



341/ Maki extra (14 pz)
 🐟 🍱 4pz hosomaki,
 8pz uramaki,
 2pz futomaki

€ 17,00



342/ Sushi mix (22 pz)
 🐟 🍱 4pz nigiri, 4pz hosomaki,
 8pz uramaki, 6pz sashimi

€ 25,00



min 2 persone - min 2 people

343/ Ippoh mix (40 pz)
 🐟 🍱 12pz nigiri, 8pz uramaki,
 8pz oshizuzhi,
 8pz sashimi, 4pz gunkan

€ 42,00



min 4 persone - min 4 people

344/ Sushi party (60 pz)
 🐟 🍱 20pz nigiri, 16pz uramaki,
 8pz roll, 12pz sashimi,
 4pz gunkan

€ 62,00

Dessert

Non inclusi nel menu "All You Can Eat"
Not included in the "All You Can Eat" menu



400/ Gelato fritto (1 pz)

€ 4,00



401/ Limone ripieno

Frutto ripieno con sorbetto di limone
Fruit filled with lemon sorbet

€ 5,00



402/ Cocco ripieno

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco
Cocconut shell filled with cocconut ice cream

€ 5,00



403/ Soufflé al cioccolato

Soufflé con cuore di cioccolato liquido
Soufflé with a liquid chocolate core

€ 5,00



404/ Soufflé al pistacchio

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido
Chocolate soufflé with liquid pistachio core

€ 5,00



405/ Coppa crema e pistacchio

Coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati / Custard ice cream cup swirled with chocolate and pistachio ice cream topped with praline pistachios

€ 5,50



406/ Coppia crema catalana

Crema ricoperta di zucchero
caramellato
*Vanilla perfumed cream, topped
with caramelized sugar*

€ 5,50



407/ Croccante alle mandorle

Dessert semifreddo con crema alla
nocciola, cuore morbido al cioccolato,
decorato con mandorle caramellate
*Hazelnut semifreddo with a soft chocolate
core, covered with caramelized almond*

€ 5,00



408/ Croccante all'amarena

Dessert semifreddo con crema al gusto
vaniglia, con cuore all'amarena, decorato
con mandorle caramellate
*Vanilla flavoured semifreddo with a sour
cherry core, covered with caramelized
almond*

€ 5,00



409/ Tartufo alla nocciola

Gelato semifreddo alla nocciola con
cuore di cioccolato liquido, decorato
con nocciole pralinate e meringa
*Hazelnuts semifreddo with a liquid
chocolate core, coated with praline
hazelnuts and crushed meringue*

€ 5,00



410/ Cremoso al cioccolato

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 / *Cocoa sponge cake with chocolate
cream and filled with a dark chocolate core with
Santo Domingo's cocoa. Decorated with
chocolate flakes*

€ 5,00



411/ Mousse yogurt e frutti di bosco

Mousse preparata con yogurt
e decorata con lamponi, mirtilli
e ribes
*Yogurt mousse topped
with berries*

€ 5,00



412/ **Chocolate Temptation**

Crema con cioccolato con cacao monorigine dell'Ecuador, crunch alla nocciola e crema alla nocciola tra due strati di morbido Pan di Spagna al cacao, ricoperta da una gustosa glassa al cioccolato / *Chocolate cake made from Ecuador's cocoa seeds, filled with chocolate and hazelnut cream and hazelnut crunch between two layers of cocoa sponge cake, covered with chocolate glaze*

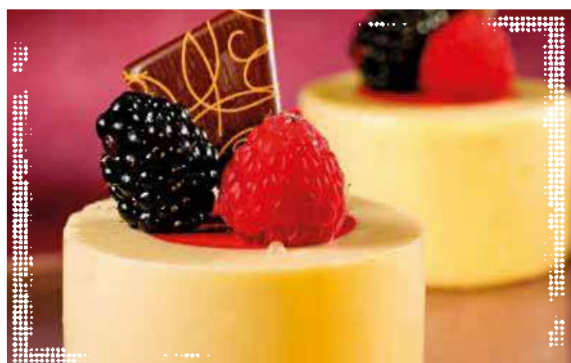
€ 5,00



413/ **Semifreddo menta e cioccolato**

Gelato semifreddo alla menta con cuore di semifreddo al cioccolato, decorato con glassa al cioccolato
Mint semifreddo with a chocolate semifreddo core

€ 5,00



414/ **Rondò vaniglia e fragola**

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato
Vanilla ice cream and strawberry ice cream, decorated with raspberry, blackberry and chocolate

€ 5,00



415/ **Cheesecake alla fragola**

Tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchi / *Ricotta and cheese cream topped with strawberries and decorated with chopped pistachios*

€ 5,00

Bevande

Acqua Naturale / Frizzante 500 ml.....	€ 2,00
Acqua Naturale / Frizzante 750 ml.....	€ 3,00
Birra Asahi 500 ml.....	€ 5,00
Birra Sapporo 650 ml.....	€ 6,50
Birra Tsingtao 640 ml.....	€ 5,00
Birra alla spina piccola	€ 2,50
Birra alla spina grande.....	€ 4,50
Bibite in lattina (coca cola, tè, fanta, sprite).....	€ 3,00
Thè gelsomino caldo.....	€ 3,50
Thè verde caldo.....	€ 3,00
Sake secco caraffa piccola.....	€ 5,00
Sake secco caraffa grande	€ 9,00
Sake dolce caraffa piccola	€ 5,00
Sake dolce caraffa grande.....	€ 9,00
Calice di Prosecco in bottiglia.....	€ 4,00
Calice di Prosecco sfuso.....	€ 2,50
Calice di vino bianco in bottiglia	€ 4,00
Calice di vino bianco sfuso.....	€ 2,50
Spritz Aperol / Campari.....	€ 3,50
Caffè liscio o lungo	€ 1,50
Caffè (deca, orzo, gingeng, cappuccino, macchiato).....	€ 1,80
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè doppio	€ 2,50
Whisky	€ 4,00
Amaro.....	€ 3,50
Grappa	€ 3,50

Vino alla spina

Vino bianco frizzante o fermo 1/4 l.....	€ 3,50
Vino bianco frizzante o fermo 1/2 l	€ 7,00
Vino bianco frizzante o fermo 1 l.....	€ 12,00
Vino rosso fermo 1/4 l.....	€ 3,50
Vino rosso fermo 1/2 l.....	€ 7,00
Vino rosso fermo 1 l.....	€ 12,00

Vino e Prosecco in Bottiglia



ASTORIA "Fashion Victim" VALDOBBIADENE MOSCATO

Vino spumante Extra Dry
100% Glera ideale per degustare aperitivo, risotti
primavera, pesce al forno
ml 750 € 15,00



ASTORIA "corderie" VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Vino spumante Extra Dry
100% Glera ideale per degustare aperitivo, risotti
primavera, pesce al forno
ml 750 € 15,00



ASTORIA "YU" SUSHI SPARKLIN

Vino spumante Extra Brut
Uve aromatiche tipiche dell'alto trevigiano ideale
per degustare sushi, sashimi e crudité di mare
ml 750 € 15,00



Mazzolada - Prosecco Millesimato D.O.C. Brut

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo
deciso di fiori bianchi, con sentori di mela verde. Perlage
fine e persistente che ne esalta il gusto fragrante, fruttato
e piacevolmente aromatico. Ottimo come aperitivo, in
abbinamento con antipasti e primi a base di pesce.
ml 750 € 20,00



CONTADI CASTALDI BRUT

Cantina Contadi Castaldi
Franciacorta Brut non millesimato
80% Chardonnay, 10% Pinot nero, 10% Pinot bianco
ml 750 € 27,00



VINO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

Corte Polo, 100% uva garganega, fruttato ed
elegante, ideale come aperitivo, con piatti a base di
carne bianca, frutti di mare e pesce
ml 750 € 22,00



LUGANA

Az. Agricola Mazzolada

Vino Bianco

Ideale per aperitivo, pesce crudo, tempure

ml 750 € 18,00



LUGANA CA' DEI FRATI

ml 750 € 20,00



TRAMINER AROMATICO

Az. Agricola Mazzolada

Vino bianco IGT 100% Traminer aromatico

Ideale per crostacei, chirashi, miso, piatti speziati

ml 750 € 15,00



CHARDONNAY

Az. Agricola Mazzolada

Vino bianco DOCG 100% Turbiana

Ideale per piatti a base di pesce crudo,
verdure e riso

ml 750 € 15,00



ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER

Cantina St. Michael-Eppan Gewürztraminer

100% Gewürztraminer

Ideale per piatti piccanti, ravioli e noodles

ml 750 € 20,00



BONADEA, PROSECCO DOC EXTRA DRY

ml 750 € 15,00



ASTORIA CABERNET SAUVIGNON ICONA D.O.C.

Cabernet sauvignon rosso e floreale, dal sapore leggermente erbaceo, rotondo, armonico e vellutato fa emergere al meglio anche il suo profumo intenso che ci ricorda i frutti a bacca rossa, ideale per esaltare il sapore cangiante dei piatti di carne e pesce

ml 750 € 15,00



PICCINI COLLEZIONE ORO CHIANTI RISERVA DOCG

Il Chianti Riserva Collezione Oro Piccini accompagna in modo eccellente arrosti e primi piatti ricchi al sugo di carne, anche di selvaggina, ed è ottimo anche per carni rosse alla griglia

ml 750 € 16,00



ASTORIA FERVO REFRONTOLO PASSITO

Storico protagonista dei vini passiti firmati Astoria, il sapore è caldo, dolce ed armonico con gusto di mora e frutti di bosco. Il risultato è "Fervo" Colli di Conegliano Refrontolo Passito DOCG. Uno dei pochi passiti da bere fresco e abbinare anche ai dessert al cioccolato

ml 750 € 25,00

Birra in bottiglia



BIRRA ASAHI

La birra n° 1 in Giappone adatta a tutte le stagioni.
Alc. 5,0% vol.
ml 500 € 5,00



BIRRA SAPPORO

Dal 1876 la più antica marca di birra giapponese.
È una birra chiara e leggera.
Alc. 5,0% vol.
ml 650 € 6,50



BIRRA TSINGTAO

È la birra nazionale cinese, dal colore chiaro
e dal gusto leggero.
Alc. 4,7% vol
ml 640 € 4,00

Allergeni

Regolamento CEE 1169/2016
D.L. n.109 del 27 gennaio 992 sezione III-D.L. n.114/2006
I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI



Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti (contrassegnati con un (*)) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.