

YAMA

SUSHI EXPERIENCE

MENÙ PRANZO

MENÙ PRANZO ALL YOU CAN EAT

€ 15,90 (da lunedì a venerdì)

€ 17,90 (weekend e festivi)

bambini sotto 130 cm - € 9,90

COPERTO € 2,00

La scelta del MENÙ ALL YOU CAN EAT è valida per tutto il tavolo.

Questo tipo di menù è un'occasione per gustare più specialità e mangiare a sazietà, ma sempre con la cura di non sprecare il cibo.

Eventuali eccessi verranno conteggiati a parte.
Prendendo in considerazione il prezzo listino da
€ 5,00 a un massimo di € 20,00

Bevande, coperto e dolci sono esclusi.

Le immagini sono puramente illustrative

ALLERGENI

Secondo la legge vigente dal 12 Dicembre 2014, si elencano i seguenti prodotti alimentari usati dal ristorante che potrebbero provocare allergie o intolleranze:



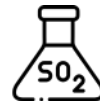
Cereali contenuti
glutine



Crostacei



Uova



Anidride solforosa
e solfiti



Semi di sesamo



Pesce



Arachidi



Soia



Frutta a guscio



Latticini



Sedano



Senape



Lupini



Molluschi

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.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto al trattamento di bonifica (abbattimento a -20°)

ANTIPASTI



1. PATATINE FRITTE



2.  NUVOLE DI DRAGO



3.  INVOLTINO PRIMAVERA (2pz)
Involtino di verdure



4.  FAGOTTINI (4pz)
Fagottini thailandesi fritti ripieni di verdura



5.  POLPETTE DI POLPO E PATATINE FRITTE (3pz)



7.  PALLINE DI RISO CON SESAMO (4pz)
€ 5,00



8.  EBI PATATE FURAI (2pz)
Gambero avvolto da filo di patate fritte



9.  EDAMAME
Fagiolini di soia



10.  GOMAWAKAME
Alghe verdi giapponesi



13.  BAO SALMONE
Panino orientale con salmone alla griglia, insalata, pomodoro e salsa kabayaki

BAO E RAVIOLI



20. 

BAO

Pane orientale
al vapore



21.  

BAO CREMA

Pane dolce cotto al vapore
con tuorlo d'uovo all'interno



22. 

NIKU GYOZA (4pz)

Ravioli di carne al vapore



23.  

EBI SHAOMAI (4pz)

Ravioli di gamberi con carne



24.  

EBI GYOZA (4pz)

Ravioli sfoglia trasparenti con
gamberi al vapore

INSALATE



30.   

INSALATA MISTA

Insalata mista con mais,
pomodoro, wakame, uova,
salsa gomadressing



31.  

MANGO SALAD

Insalata mista con mango,
avocado e salsa
gomadressing



32. 

SASHIMI SALAD

Insalata mista con pesce
crudo misto, wakame
e salsa gomadressing

POKÈ



35.    
POKE SALMON STYLE
Ciotola di riso con salmone,
avocado, mango, edamame,
granella di pistacchio, salsa teriyaki



36.  
POKE VEGETAL
Ciotola di riso con avocado,
mango, gomawakame, edamame
e salsa teriyaki

TARTAR

(Max 1 porzione a testa tra i piatti elencati)



40.   
SALMON TARTAR
Salmone tritato con salsa di
sesamo, avocado, ikura



41.      
TARTAR TAPPET
Tartar salmone, avocado, philadelphia,
tobiko, mandorle, salsa mango servito
su nuvolette di drago

TARTAR PLUS



45.   
SALMON TARTAR PLUS
Riso bianco, tartar di salmone,
avocado, mango, tempura
croccante e salsa teriyaki



46.   
**BLACK SALMON
TARTAR PLUS**
Riso Venere, tartar di salmone,
Philadelphia, avocado, pasta
kataifi e salsa mango

TEMAKI

Cono di riso avvolto con alga - 1pz



60. 
TEMAKI SALMON
Salmone, avocado, insalata



61. 
TEMAKI SPICY SALMON
Salmone, erba cipollina, salsa piccante, maionese, tobiko, insalata



62. 
TEMAKI SPICY TONNO
Tonno, erba cipollina, salsa piccante, maionese, tobiko, insalata



63. 
TEMAKI EBITEN
Tempura di gambero, avocado, maionese, salsa teriyaki e insalata

TEMAKI SPECIALE

Cono di riso avvolto da sfoglia di soia - 1pz



65. 
TEMAKI PHILADELPHIA SPECIALE
Salmone, avocado, Philadelphia avvolto da sfoglia di soia



66. 
TEMAKI EBITEN SPECIALE
Gamberoni in tempura, avocado, Philadelphia, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia

HOSSOMAKI

Rotolino piccolo con alga all'esterno



70. 
HOSSOMAKI
SALMONE



71. 
HOSSOMAKI
TONNO



72.
HOSSOMAKI
AVOCADO



73. 
HOSSOMAKI
GAMBERO COTTO



74.  
HOSSOMAKI FRITTO FRAGOLA
Hossomaki in tempura con top Philadelphia,
frutta di stagione e teriyaki



75.   
HOSSOMAKI FRITTO PLUS
Hossomaki salmone in tempura con top Philadelphia,
pasta kataifi e salsa teriyaki

URAMAKI CLASSICO

Rotolo medio con riso all'esterno - 8pz.



80. URAMAKI CALIFORNIA

Surimi, avocado, maionese, sesamo



81. URAMAKI PHILADELPHIA

Salmone, avocado, sesamo, Philadelphia



82. URAMAKI PHILADELPHIA SPECIALE

Salmone fritto, Philadelphia, avocado, tempura croccante, riso allo zafferano, teriyaki



83. URAMAKI SPICY SALMON

Salmone, avocado, maionese, salsa piccante, erba cipollina, tobiko



84. URAMAKI SPICY TUNA

Tonno, avocado, maionese, salsa piccante, erba cipollina, tobiko



85. URAMAKI JUST VEGETAL

Avocado, mango, maionese, sesamo, mandorle, salsa teriyaki



URAMAKI CLASSICO

Rotolo medio con riso all'esterno - 8pz.



86. URAMAKI EBITEN

Camberoni in tempura, maionese, pasta kataifi fritti, salsa teriyaki



87. URAMAKI MIURA

Salmone cotto, Philadelphia, sesamo, arachidi in polvere, salsa teriyaki



88. URAMAKI CHICKEN ROLL

Bocconcino di pollo fritto, maionese, salsa piccante, cipolla frita



89. URAMAKI CALIFORNIA SPECIALE

Tempura di surimi, avocado, cipolla frita, sesamo, salsa teriyaki



90. URAMAKI TUNA RUCOLA ROLL

Tonno cotto, sesamo, rucola, salsa teriyaki



91. URAMAKI RAINBOW

Surimi, avocado, maionese con mango e pesce misto all'esterno



URAMAKI SPECIALE

Rotolo medio con riso all'esterno - 8pz.



101. URAMAKI DRAGO ROLL

Gamberoni in tempura, con salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki all'esterno



103. URAMAKI SALMON FRIED ROLL

Salmone fritto, avocado, Philadelphia con salmone scottato e salsa agropicicante all'esterno



BLACK URAMAKI

Rotolo medio con riso venere all'esterno - 8pz.



120. BLACK EBITEN

Riso venere, gamberoni in tempura, avocado, Philadelphia, teriyaki, sesamo



122. BLACK JUST VEGETAL

Riso venere, avocado, fior di zucca fritto, Philadelphia, pasta kataifi e salsa mango



124. BLACK GOLD 24 KT

Riso venere, salmone, Philadelphia, polvere d'oro 24 kt, crema di tartufo

(ordinabile solo una volta)



FUTOMAKI

Rotolo grande con alga all'esterno - 8pz



130.

FUTOMAKI COLOR ROLL (con sfoglia di soia) Riso allo zafferano, salmone, avocado, tempura di granchio, Philadelphia



131. **FUTOMAKI FRITTO**

Surimi di granchio, avocado, salmone, salsa teriyaki



NIGHIRI

Pallina di riso con pesce sopra - 2 pz



140. 
SALMONE



141. 
TONNO



142. 
BRANZINO



144. 
GAMBERO COTTO



145.  
SALMON FLAMBÉ
Salmone scottato con pistacchio e salsa allo zafferano

SUSHI E SASHIMI MISTO




150. 

SUSHI MISTO

6 nigiri misto, 4 uramaki, 4 hossomaki



151. 

SASHIMI SALMONE

6pz.

(ordinabile solo una volta)



155. 

SUSHI SASHIMI MIX

9 sashimi, 4 nigiri, 4 uramaki, 4 hossomaki

(ordinabile solo una volta)

GUNKAN 2pz.

(Max 2 porzione a testa tra i piatti elencati)



160. 
**GUNKAN
SPICY SALMON**
Riso avvolto nell'alga
con spicy salmon



161. 
**GUNKAN
SPICY TUNA**
Riso avvolto nell'alga
con spicy tuna



164.    
GUNKAN FRAGOLA
Riso avvolto nel salmone con
top Philadelphia, fragola e
teriyaki

CARPACCIO

(Max 1 porzione a testa tra i piatti elencati)



170.   
**CARPACCIO
SALMONE**
Carpaccio salmone
con salsa ponzu



171.   
**CARPACCIO
MISTO**
Carpaccio pesce misto con
salsa ponzu

ZUPPA E RAMEN IN BRODO



180.  
ZUPPA MISO
Zuppa di soia con alghe,
tofu, erba cipollina



181. 
**ZUPPA
AGROPICCANTE**

PASTA



190. 
YAKI UDON
Spaghetti di riso saltati con
verdure e uova



191.   
**YAKI UDON CON
GAMBERI E CALAMARI**
Spaghetti di riso saltati con ver-
dure, uova, gamberi e calamari



192.   
YAKI SOBA
Spaghetti di grano saraceno
saltati con gamberi e verdure



193.  
**SPAGHETTI DI RISO
CON VERDURE**
Spaghetti di riso con
verdure e uova



194.   
**SPAGHETTI DI RISO
CON GAMBERI
E CALAMARI**
Spaghetti di riso con gamberi,
calamari, verdure e uova



195. 
**SPAGHETTI DI SOIA
CON VERDURE**



196.  
**SPAGHETTI DI SOIA
CON GAMBERI**



197.  
GNOCCHI DI RISO
Gnocchi di riso con
gamberi e verdure

RISO




201. 
**RISO SALTATO
CON VERDURE**
Riso saltato con verdure e uova



203. 
RISO CANTONESE
Riso saltato con piselli,
prosciutto cotto e uova



205. 
RISO AL CURRY
Riso saltato con piselli,
verdura, uova e curry



200.
RISO BIANCO



202.  
**RISO SALTATO CON
GAMBERI E VERDURE**
Riso saltato con verdure,
gamberi e uova



204.  
**RISO SALTATO
CON SALMONE**
Riso saltato con salmone
e verdura



206.  
BLACK RISO SALTATO
Riso venere saltato con
gamberi, verdure e uova

POLLO



210.  
**POLLO ALLE
MANDORLE**
Pollo saltato con mandorle



211.
POLLO AL LIMONE
Pollo saltato con salsa
al limone



212.  
POLLO PICCANTE
Pollo saltato con cipolle,
peperone, arachidi,
salsa piccante



213. 
POLLO AL CURRY
Pollo saltato con curry
e cipolle



214. 
POLLO SALE E PEPE
Pollo croccante con sale e
pepe

MANZO



215.
MANZO VERDURE
Manzo saltato con carote
e zucchine



216. 
MANZO AL CURRY
Manzo saltato con cipolle
e curry



217. 
MANZO PICCANTE
Manzo saltato con cipolle,
peperoni e salsa piccante

GAMBERI



220.
GAMBERI AL LIMONE
Gamberi saltati con salsa limone




221. 
**GAMBERI
IN AGRODOLCE**
Gamberi saltati con peperoni
e ananas in salsa agrodolce



222.  
GAMBERI PICCANTE
Gamberi saltati con cipolle,
peperoni e salsa piccante



223. 
**GAMBERI
SALE E PEPE**

TEPPANYAKI

Piatti alla piastra



230. 
YAKI TORI (2pz)
Spiedini di pollo alla griglia



231.  
SPIEDINI GAMBERI
(2pz)
Spiedini di gamberi alla griglia
con salsa dello chef



232.  
KAISEN SEPIE (2pz)
Spiedini di seppie alla griglia
con salsa dello chef



233.   
SALMONE
ALLA GRIGLIA
Con salsa kobayaki
(ordinabile solo una volta)



234. 
BRANZINO
ALLA GRIGLIA

TEMPURA

Fritture



251. 
YASAI TEMPURA
Verdure miste fritte



252.  
POLLO FRITTO
Pollo impanato e fritto
con salsa tonkatsu



253.  
TONKATSU
Cotoletta di maiale frita
con salsa tonkatsu



254.  
IKA TEMPURA
Calamari fritti con salsa tonkatsu



256.  
EBI FLY (3pz)
Gamberi impanato e fritto
(ordinabile solo una volta)

DOLCI & DESSERT

Esclusi dal menù All You Can Eat

MINI TORTE FRESCHE DI ALTA PASTICCERIA



Blossom 
€ 6,50

Un'autentica esplosione di gusti: Mousse al cioccolato bianco Ivoire Valrhona e Yuzu, croccante e spugna al Thè Verde Matcha Bio, gelée al lampone/pesca e crema pasticciera all'agrume giapponese

- Contenente Glutine -



Golden Hazelnut 
€ 6,50

Mousse con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocciole pralinate, accompagnato da spirale di cioccolato fondente d'oro e cioccolato ruby, glassato con cioccolato Rocher alle nocciole su base quadrato croccante

Eclat d'Or

- Contenente Glutine -



Poseidon 
€ 6,50

Leggerissima e pittoresco dolce alle mandorle e vaniglia, pan di spagna, gelée al lampone e rabarbaro su fondo di pasta frolla

- Contenente Glutine -



Gianduja 
€ 6,50

Mousse dal gusto unico e inimitabile del cioccolato Valrhona Gianduja Noire, ripieno di una cake al sacher e ganache montata alla panna caramellata

- Contenente Glutine -



Vanilla 
€ 6,50

Delicata mousse su base di pasta frolla al cioccolato bianco Ivoire Valrhona e sentori di vaniglia, con inserto morbido al pan di Spagna alle mandorle e ganashe agli arachidi

- Contenente Glutine -



Matcha Goloso 
€ 6,50

Goloso dessert al the verde Matcha con caramello salato e gelée al ribes nero

- Contenente Glutine -



Pistacchio

€ 6,50

*Mousse al pistacchio,
con cuore cremoso a
l cioccolato bianco
e lampone*



Tropical Cheesecake



€ 4,50

*Cheesecake tropicale al cocco, que-
nelle al mango e frutta della passione,
accompagnato da una simpatica e
gustosa pinpetta ai frutti tropicali*

- Contenente Glutine -



Momo

€ 5,00

*Goloso dessert
ripieno di pesche
fresche ricoperto
di cioccolato bianco*



Kumo

€ 6,50



*Bavarese alla nocciola con inserto cre-
moso alla vaniglia marquise al cacao e
croccante alla nocciola*

- Contenente Glutine -



Monomisù

€ 5,50



*Moussecake al tiramisù rivisitato
con mascarpone, pan di Spagna
e frolla al caffè*

- Contenente Glutine -



Stra-Bounty

€ 6,50



*La bontà rinchiusa in un unico dolce:
Sfizioso dessert al cocco con un ripieno
di fragole gustose e cocco-daquoise*

- Contenente Glutine -



Lady Dark

€ 6,50

Moussecake al cioccolato fondente equatoriale con inserto al maracuja, biscotto sacher ed eclat alle nocciole

- Contenente Glutine -



Melange fragoline e ribes

€ 4,50

Pasta fillo con crema al gusto di vaniglia, decorata con fragoline e ribes

- Contenente Glutine -



Coppa frutti di bosco

€ 5,00

Mousse alla panna con frutti di bosco



Cre moso al cioccolato

€ 4,50

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

- Contenente Glutine -



Cre moso al pistacchio

€ 4,50

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

- Contenente Glutine -



Cupolina al cioccolato e Rhum

€ 4,50

Pan di Spagna farcito con crema pasticcera al profumo di rhum jamaicano ricoperto di cioccolato e decorato con cioccolato bianco

- Contenente Glutine -



Sorbetto

€ 4,50



Mango Royal Fruit

€ 5,00



Mochi Gelato Giapponese (3pz)

€ 5,00

Gelato ricoperto dalla farina di riso gommoso

