

M E N Ù S E R A

MENÙ SERA ALL YOU CAN EAT

€ 28,90

bambini sotto 130 cm - € 13.90

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:



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°)

PIATTI SPECIALI YAMA

(nel menù è compreso 1 piatto speciale a scelta)



Y1: Para Control Contr



Y2: ©
TAIYO (2pz)
Camberoni argentina gambero
rosso, pomodorino e salsa di
miso allo yuzu



Y3: () () () () AMAEBI TARTUFO (2pz)
Gambero rosso di mazara del vallo avvolto da ricciola, tartufo e salsa ponzu



Y4: ©©©©©© CAPESANTE FORMAGGIO Fettine di capesante con formaggio dello chef, olio di vaniglia, tobiko nero e sale nero







Y6:
CARPACCIO
RICCIOLA
Carpaccio ricciola
con tartufo e salsa miso



Y7: SMOKING
TONNO TATAKI
Tonno scottato, alghe verdi essiccate, tartufo con affumicatura a freddo





Y9: © © (1) (1)

CAPESANTE KATAIFI

Capesante scottato, kataifi,
philadelphia e salsa teriyaki

ANTIPASTI



1.
PATATINE
FRITTE



2. WW 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)



6. POLPETTE DI
GAMBERI (3pz)
Polpette di gamberi
con maiale e mandorle



7. PALLINE DI RISO CON SESAMO (4pz)



8. EBI PATATE FURAI (2pz)
Cambero awolto da filo di patate fritte



9. ©
EDAMAME
Fagiolini di soia



10. BOMAWAKAME
Alghe verdi giappponesi



11. DOWN
SAKE IMOYAKI (2pz)
Patate con salmone all'esterno
al forno con salsa kabayaki



12. AND WASA
Polpo con wasabi fresco



13. © © BAO SALMONE

Panino orientale con salmone alla griglia, insalata, pomodoro e salsa kabayaki

BAO E RAVIOLI



20. BAO
Pane orientale al vapore



21. (IIII) (IIII) BAO CREMA
Pane dolce cotto al vapore con tuorlo d'uova all'interno



22. NIKU GYOZA (4pz)
Ravioli di carne al vapore



23. EBI SHAOMAI (4pz)
Ravioli di gamberi con carne



24. © BI GYOZA (4pz)
Ravioli sfoglia trasparenti con gamberi al vapore



25. PAVIOLI DI CALAMARO
Sfoglia al nero di seppia
calamaro (4pz)



26. PAVIOLI
EDAMAME (4pz)
Ravioli di fagiolini di soia



27. © © © (B)
RAVIOLI MISTI (4pz)
Calamaro, edamame,
totano, gambero

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 2 porzioni a testa a scelta tra quelli 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



42. TUNA TARTAR
Tonno tritato con avocado e salsa di sesamo



43. BRANZINO TARTAR
Branzino tritato con mango,
avocado, tobiko nero e salsa ponzu

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

SFIZIOSITÀ

(Max 2 porzioni a testa a scelta tra quelli elencati)











54. DE TUNA LOUNGE ROLL
Tempura di fior di zucca,
philadelphia avvolto da tonno
e salsa tartufata



55. SALMON LOUNGE ROLL
Tempura di gamberoni, Philadelphia
avvolto dal salmone, tobiko nero e
salsa teriyaki

TEMAKI

Cono di riso avvolto con alga - 1pz



60. © TEMAKI SALMON Salmone, avocado, insalata



61. © Control 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

TEMAKI CROCCANTE

(Max 1 porzione a testa a scelta tra quelli elencati - 1pz)



68. © © © © © TEMAKI CROCCANTE
SALMON
Sfoglia di riso fritto, tartar salmone,
mango, Philadelphia, mandorle,
salsa teriyaki - senza riso



salsa teriyaki - senza riso

HOSSOMAKI

Rotolino piccolo con alga all'esterno



70. HOSSOMAKI SALMONE



71. D HOSSOMAKI TONNO



72. HOSSOMAKI AVOCADO



73. CHOSSOMAKI



74. (B) (B) HOSSOMAKI FRITTO FRAGOLA

Hossomaki in tempura con top Philadelphia, frutta di stagione e teriyaki



75. BOOMAKI 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

Gamberoni 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 fritta





89. URAMAKI CALIFORNIA SPECIALE

Tempura di surimi, avocado, cipolla fitta, 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.



100. URAMAKI YAMA ROLL

Pomodoro secco, avocado con Philadelphia mango, salsa gomadressing e sfoglia croccante all'esterno





101. URAMAKI DRAGO ROLL

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





102. URAMAKI STAR ROLL

Salmone, Philadelphia con avocado, tempura croccante e salsa teriyaki all'esterno





103. URAMAKI SALMON FRIED ROLL

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





104. URAMAKI MANDORLE ROLL

Fior di zucca in tempura, avocado con branzino scottato, philadelphia, mandorle, salsa teriyaki e salsa sesamo all'esterno





105. URAMAKI AMAEBI ROLL

Salmone, Philadelphia con gamberi crudo e salsa tartufata all'esterno



URAMAKI SPECIALE

Rotolo medio con riso all'esterno - 8pz.



106. URAMAKI PISTACCHIO ROLL

Spicy salmon, avocado con crema di latte, salmone scottato, pistacchio all'esterno





107. URAMAKI MANGO UNAGHI

Anguilla giapponese, avocado con mango, pasta kataifi e salsa mango all'esterno





108. URAMAKI EBITEN RUCOLA

Gamberi fritto, Philadelphia con salmone, chips, rucola e teriyaki all'esterno





109. URAMAKI TONNO TARTUFO

Gambero fritto, Philadelphia con tonno e salsa tartufata all'esterno





110. URAMAKI HAMACHI ROLL

Tonno, avocado con ricciola e wasabi fresco all'esterno





111. URAMAKI ZAFFY ROLL

Riso zafferano, salmone, avocado con fragola e philadelphia all'esterno



URAMAKI SPECIALE

Rotolo medio con riso all'esterno - 8pz.



$112. \, \text{URAMAKI SAUDADE} \, (\text{senza alga}) \\ \text{Base di riso con sopra tartar di salmone, avocado,} \\$

pasta kataifi e salsa mango





113. URAMAKI TRAMEZZINI DI SUSHI (4 pz.)

Tramezzini di riso con tartar di salmone, avocado, Philadelphia e tempura croccante





114. ITA STYLE ROLL FRITTO

Salmone affumicato, formaggio di sottilette avvolto da pane di tramezzino impanato con sopra pomodorino fritto



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



BLACK URAMAKI

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



120. BLACK EBITEN

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











121. BLACK URAMAKI MANDORLE

Riso venere, salmone fritto, Philadelphia con salmone, mandorle, salsa teriyaki all'esterno











122. BLACK JUST VEGETAL

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







123. BLACK ARACHIDE ROLL

Riso venere, gamberoni in tempura, Philadelphia, salmone, arachide in polvere e salsa teriyaki all'esterno













124. BLACK GOLD 24 KT

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



NIGHIRI

Pallina di riso con pesce sopra - 2 pz



140. SALMONE



141. TONNO



142. BRANZINO



143. RICCIOLA



144. ©
GAMBERO COTTO



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



146. NICHIRI MIX SPECIALE
Selezione dello chef (4 pz)

SUSHI E SASHIMI



150. SUSHI MISTO
6 nighiri misto, 4 uramaki,4 hossomaki



151. SASHIMI SALMONE



152. SASHIMI RICCIOLA 4pz (Max 1 porzione a testa)



153. SASHIMI MISTO 10pz



154. ©
GAMBERO ROSSO DI
MAZARA DEL VALLO 3pz
(Max 1 porzione a testa)



155. SUSHI SASHIMI MIX
9 sashimi, 4 nighiri, 4 uramaki, 4 hossomaki

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



162. © B GUNKAN SALMONE Riso avvolto nel salmone con top tartar salmone e pasta kataifi e salsa allo zafferano







165. © © GUNKAN AMAEBI TARTUFO
Riso avvolto nel ricciola con top gambero crudo e salsa tartufata



166. © © © © © CUNKAN SALMONE FLAMBÈ Riso avvolto nel salmone scottato con top crema di latte, pistacchio e salsa teriyaki

CARPACCIO

(Max 2 porzioni a testa tra i piatti elencati)



170. © © (1)
CARPACCIO
SALMONE
Carpaccio salmone
con salsa ponzu



171. © © B
CARPACCIO
MISTO
Carpaccio pesce misto con
salsa ponzu



172.
CARPACCIO
MISTO SPECIAL
Carpaccio pesce misto scottato con salsa ponzu e passion fruit

ZUPPA E RAMEN IN BRODO



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



181. (III)
ZUPPA
AGROPICCANTE



182.
RAMEN IN BRODO
Pasta giapponese in brodo con uova, manzo marinato, verdure

PASTA



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



191. POBLICATION TON

CAMBERI E CALAMARI

Spaghetti di riso saltati con verdure, uova, gamberi e calamari



192. © © \$\Psi\$ YAKI SOBA
Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi e verdure



193. (IIII) 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



200. RISO BIANCO



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



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



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



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



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



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

POLLO



210. DO ALLE
MANDORLE
Pollo saltato con mandorle



211.
POLLO AL LIMONE
Pollo saltato con salsa
al limone



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



213. B
POLLO AL CURRY
Pollo saltato con curry
e cipolle



214. BOLLO 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. BANZO PICCANTE Manzo saltato con cipolle, peperoni e salsa piccante

GAMBERI



220.
GAMBERI AL LIMONE
Gamberi saltati con salsa limone



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



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



223. © GAMBERI SALE E PEPE

SCODELLA DI FUOCO



225. SCODELLA CALAMARI
Piccola padella fai da te con
calamari, verdure, salsa piccante



226. SCODELLA GAMBERI
Piccola scodella fai da te con
gamberi, verdure, salsa piccante



227. SCODELLA POLLO
Piccola scodella fai da te con
pollo, verdure, salsa piccante

TEPPANYAKI

Piatti alla piastra



230. (2pz)

YAKI TORI (2pz)

Spiedini di pollo alla griglia



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



232. Spiedini di seppie alla griglia con salsa dello chef





234. BRANZINO ALLA GRIGLIA



235. © GAMBERONI ALLA GRIGLIA

TATAKI



240. SALMON TATAKI Salmone scottato con papavero e salsa miso



241. DE SALMON TATAKI
SPECIALE
Salmone avvolto nell'alga nori
impanato e salsa teriyaki



TEMPURA

Fritture



250. © (B)
EBI TEMPURA (4pz)
Camberoni fritti



251. \$\Psi\$ YASAI TEMPURA Verdure miste fritte



252. POLLO FRITTO
Pollo impanato e fritto
con salsa tonkatsu



253.
TONKATSU
Cotoletta di maiale fritta con salsa tonkatsu



254. IKA TEMPURA
Calamari fritti con salsa tonkatsu



255. © © (1)
EBI STICK (3pz)
Stick di gamberi
e edamame



256. © (B) EBI FLY (3pz) Camberi impanato e fritto



257. © (EDI KATAIFI (2pz))
Gamberoni avvolto
da kataifi fritti con salsa
agropiccante

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 Gianduia 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 vanialia, 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 aelée al ribes nero

- Contenente Glutine -



Pistacchio € 6,50 Mousse al pistacchio, con cuore cremoso a l cioccolato bianco e lampone



Tropical Cheesecake € 6,50 Cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica e





fresche ricoperto

di cioccolato bianco



Kumo € 6,50



Bavarese alla nocciola con inserto cremoso alla vaniglia marquise al cacao e croccante alla nocciola

- Contenente Glutine -



gustosa pinpetta ai frutti tropicali - 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



- 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



Cremoso (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 -



Cremoso (#) al pistacchio

€ 4,50

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio con un cuore di pistacchio, decorato con riccioli di cioccolao 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