

MENÙ PRANZO

ALL YOU CAN EAT

15,00€ A PERSONA

Lunedì - Venerdì

18,00€ A PERSONA

Sabato - domenica e festivi

Coperto € 1,00

- Sono esclusi le bevande, dolce, caffè, liquori
drinks, dessert, coffee, are excluded from the price and covered
 - Non amiamo gli sprechi - scegliete i piatti con discrezione
we do not like waste - choose dishes with discretion
 - Lo stesso tavolo deve ordinare la stessa formula di menù
(alla carta oppure all you can eat)
*the same table must order the same menu formula
(a la carte or all you can eat)*
 - Non sono ammesse al tavolo persone che non consumano il menù
people who do not consume the menu are not allowed at the table
 - Le foto inserite sono a scopo illustrativo
photos included are for illustrative purposes only
 - si prega ai clienti che fanno menu alla carta di AVVISARE IN NOSTRO OPERATORE
Customers who make a la carte menus are asked to NOTIFY OUR OPERATORS
- I bambini sotto 120cm pagano la metà**

AVVISO

*Eventuale cibo avanzato,
dovrà essere pagato a parte a prezzo di listino*

Qualora abbiate particolari intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di informare il nostro personale che è a vostra disposizione per fornirvi l'agenda degli allergeni di tutti i nostri prodotti e ogni informazione necessitate su di essi

If you have specific food intolerances or allergies, please inform our staff that is at your disposal to provide the agenda of the allergens of all our products and any information you may need on them.

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

 <p>CEREALI CON GLUTINE</p>	<p>Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'Oalco l'etilico di origine agricola</p>	 <p>FRUTTA CON GUSCIO</p>	<p>Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>
 <p>CROSTACEI</p>	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	 <p>SEDANO</p>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>
 <p>UOVA</p>	<p>Uova e prodotti a base di uova</p>	 <p>SENAPE</p>	<p>Senape e prodotti a base di senape</p>
 <p>PESCI</p>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p>	 <p>SESAMO</p>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</p>
 <p>ARACHIDI</p>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p>	 <p>SOLFITI</p>	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / litro in termini di SO2 totale da calcolare per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p>
 <p>SOIA</p>	<p>Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p>	 <p>LUPINI</p>	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p>
 <p>LATTE E LATTOSIO</p>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattiolio</p>	 <p>MOLLUSCHI</p>	<p>Molluchi e prodotti a base di molluschi</p>
 <p>PICCANTE</p>			

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti, che contengono ingredienti altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone, può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.

Per garantire le norme igieniche sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura. La(*) in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.

Tobiko: la presenza di coloranti E109 - E110 di cui il consumo sconsigliata per bambini

ANTIPASTO



- 01.** | **NUVOLE DI DRAGO**
€ 2,00
Allergeni: 1, 2

EDAMAME
fagiolini di soia lessati

€ 3,50

Allergeni: 6

02.



- 03.** | **INVOLTINI PRIMAVERA**
verdure miste
€ 3,00
Allergeni: 1, 3

INVOLTINO VIETNAMITA* 2PZ

crocanti involtini fritti di pasta sfoglia con
ripieno di spaghetti, uova, germogli di soia
fagioli e verdure

€ 4,00

Allergeni: 1,2,3,6

04.



- 05.** | **INVOLTINI DI GAMBERI**
€ 4,00
Allergeni: 1, 2, 3

ANTIPASTO

YASAI GYOZA* 3PZ

€ 4.50

Allergeni: 1

07.



08.

GYOZA* 3PZ

ravioli di carne

€ 5.50

Allergeni: 1

YAKI GYOZA* 3PZ

ravioli di carne di maiale alla piastra

€ 5.50

Allergeni: 1

09.



10.

SHAOMAI* 3PZ

ravioli con carne di maiale e gamberi*

€ 6,00

Allergeni: 1,2

INSALATA



- 15.** | GOMMA WAKAME
€ 4,00
Allergeni: 6, 11

- INSALATA CON VEDURE MISTE | **17.**
€ 4,00



- 21.** | MANGO SALAD
insalata con salmone, avocado, mango
€ 8,00
Allergeni: 4, 6, 11

ZUPPA

- ZUPPA PECHINESE** | **23.**
funghi, tofu, piselli, bambu
uova e salsa piccante
€ 4,00
Allergeni: 1, 3, 6

- ZUPPA DI MISO** | **24.**
tofu e alghe
€ 4,00
Allergeni: 6

- ZUPPA DI POLLO E MAIS** | **25.**
pollo, uova e mais
€ 4,00
Allergeni: 1, 3



FRITTO

CALAMARI FRITTI

€ 8,00

Allergeni: 1, 14

26.



27.

TAKOYAKI 3PZ

polpette di polipo fritto, maionese
e teriyaki

€ 6,00

Allergeni: 1, 4

TEMPURA DI VERDURE

verdure miste fritte

€ 7,00

Allergeni: 1, 6

28.



30.

TEMPURA MISTA

tempura mista di gamberone
e verdure

€ 9,00

Allergeni: 1, 4, 6

FRITTO



33. CHELE DI GRANCHIO FRITTI
€ 6,00
Allergeni: 1, 2

34. POLLO FRITTO
€ 7,00
Allergeni: 1



35. CHICKEN FURAI
pollo* impanato fritto
€ 8,00
Allergeni: 1, 3

36. PATATE FRITTE
€ 3,00



TEMAKI 1PZ



37. CALIFORNIA
surimi*, granchio, cetriolo, tobiko
€ 3,50
Allergeni: 2

38. SPICY SALMON
tartare di salmone piccante con insalata
€ 4,00
Allergeni: 4

39. MAGURO
tonno crudo avocado e philadelphia
€ 4,00
Allergeni: 4, 7

40. SPICY TUNA
tartare di tonno piccante con insalata
€ 4,50
Allergeni: 4

41. EBI
gamberi* cotti, avocado e mayo
€ 3,50
Allergeni: 2, 3

42. EBITEN
tempura di gamberoni, insalata, salsa teriyaki
€ 4,00
Allergeni: 1, 2

43. SAKE
salmone crudo, avocado e philadelphia
€ 3,50
Allergeni: 4, 7

44. SHIMAYO
tonno cotto teriyaki
€ 4,50
Allergeni: 1, 4

45. MIURA
salmone cotto, insalata, maionese e
salsa teriyaki
€ 4,00
Allergeni: 4, 6, 7

46. VEGETARIANA
avocado, insalata, gomma wakame
€ 3,50
Allergeni: 11

NIGHIRI 2PZ



47. SAKE
salmone crudo
€ 3,00
Allergeni: 4

MAGURO
tonno crudo
€ 3,50
Allergeni: 4



48.



49. SUZUKI
branzino crudo
€ 3,00
Allergeni: 4

EBI
gamberi* cotti
€ 3,50
Allergeni: 2

50.



52. KANI
surimi* di granchio cotto
avvolto con alghe all'esterno
€ 3,00
Allergeni: 2

AVOCADO
€ 2,50

53.



NIGHIRI 2PZ



- 59.** | **KUROGOME**
riso venere con salmone crudo
5.0€
Allergeni: 4

- NIGHIRI MISTI 8PZ**
a scelta dello chef
10€
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 7

60.



GUNKAN 2PZ



- 61.** | **SAKE**
salmone e mayo, avvolto da
una foglia di alga
€ 5,00
Allergeni: 2, 4



- 62.** | **TUNA**
tonno e mayo, avvolto da
una foglia di alga
€ 5,50
Allergeni: 2, 4



- 64.** | **WAKAME**
wakame e avvolto da
una foglia di alga
€ 4,50
Allergeni: 11



- 68.** | **SNOWBALL**
philadelphia,
tobiko e salmone
€ 6,00
Allergeni: 4, 7

HOSSOMAKI 6PZ

SAKE MAKI

salmon

€ 4,00

Allergeni: 4

74.



75.

AVOCADO MAKI

€ 3,50

TONNO MAKI

tonno

€ 4,50

Allergeni: 4

76.



77.

EBI MAKI

gamberi* cotti

€ 4,50

Allergeni: 2

HOSSOVENERE

riso venere e salmone crudo

€ 4,00

Allergeni: 4

78.



HOSSOMAKI 6PZ



80. EBITEN MAKI
gamberi fritti e salsa teriyaki
€ 5,00
Allergeni: 1, 2

81. KAPPA MAKI
cetriolo
€ 3,50



82. KANI MAKI
surimi* di granchio
€ 4,00
Allergeni: 2

83. HOSSOMAKI MISTO
€ 5,50
Allergeni: 4



84. HOSSOMAKI FRITTO
hosso fritto con salmone e
salsa teriyaki
€ 5,00
Allergeni: 1, 4



FUTOMAKI 5PZ

86. SALMONE
salmone avocado mayo
€ 6,50
Allergeni: 3, 4

87. CALIFORNIA
surimi* di granchio
avocado mayo
€ 6,50
Allergeni: 2, 3

88. EBI
gamberi* cotti tobiko
mayo
€ 6,50
Allergeni: 2, 3



89. FRITTO
surimi* di granchio tobiko
avocado teriyaki
€ 8,00
Allergeni: 1, 2

91. VEGETARIANO
avocado cetriolo insalata
e carote
€ 6,00



90. EBITEN
gamberi* fritti tobiko
teriyaki
€ 7,50
Allergeni: 1, 2



URAMAKI 3PZ

93. SPICY SAKE ROLL

tartare di salmone insalata,
tobiko e salsa spicy mayo

€ 8,50

Allergeni: 3,4

94. SAKE ROLL

salmone avocado e philadelphia

€ 8,00

Allergeni: 3, 4, 7

MAGURO ROLL

tonno avocado e philadelphia

€ 8,00

Allergeni: 3, 4, 7

96. SPICY TUNA ROLL

tartare di tonno, insalata,
tobiko e salsa spicy mayo

€ 8,50

Allergeni: 3, 4

URAMAKI 3PZ



97.

EBI ROLL

gamberi* cotti avocado mayo

€ 8,00

Allergeni: 2, 3

SHIMAYO ROLL

tonno cotto, avocado, mayo
teriyaki e sesamo

€ 8,00

Allergeni: 1, 3, 4, 11

98.



99.

CALIFORNIA ROLL

surimi* di granchio avocado
mayo

€ 8,00

Allergeni: 2, 3



URAMAKI 8PZ



EBITEN ROLL

101.

gamberi* fritti, sesamo, pasta kataifi
teriyaki

€ 9,00

Allergeni: 1, 2, 11



102.

CHICKEN ROLL

pollo fritto e salsa spicy mayo
sesamo, con sopra cipolle fritte
e salsa teriyaki

€ 9,00

Allergeni: 1



VEGETARIANO ROLL

103.

avocado, insalata con sopra
sesamo e gomma wakame

€ 7,00

Allergeni: 11



104.

URA. MIURA

salmone cotto, philadelphia
e salsa teriyaki

€ 9,00

Allergeni: 1, 3, 4, 7



URAMAKI 8PZ

105.

LEON ROLL

salmone avocado e philadelphia
ricoperti all'esterno con salmone
kataifi e teriyaki

€ 9,00

Allergeni: 1, 3, 4, 7

EBI TOBIKO ROLL

gamberi* cotti e avocado ricoperti
all'esterno con tobiko e mayo

€ 8,50

Allergeni: 2, 3

106.



CIPOLLA ROLL

surimi* di granchio, avocado, mayo
ricoperto da cipolla fritta

€ 9,00

Allergeni: 2, 3

108.

MANDORLE ROLL

salmone fritto, philadelphia
ricoperti di mandorle e teriyaki

€ 9,00

Allergeni: 1, 4, 7, 8



RISO VENERE



- | | | |
|-------------|---|---------|
| 124. | BLACK SAKE
salmone, avocado, philadelphia
<i>Allergeni: 4, 7</i> | € 9,00 |
| 125. | BLACK EBITEN
gamberi* fritti, insalata, teriyaki, mayo e pasta kataifi
<i>Allergeni: 1, 3, 4</i> | € 10,00 |
| 126. | BLACK RAINBOW
gamberi* cotti, avocado, mayo e pesce misto all'esterno
<i>Allergeni: 2, 3, 4</i> | € 12,00 |
| 127. | BLACK ATO
gamberi avocado ricoperto con salmone e mandorle
<i>Allergeni: 6, 7, 14</i> | € 12,00 |
| 131. | BLACK VEGANO ROLL
verdure miste, patatine, mango | € 11,00 |

CARPACCIO 5PZ



132. CARPACCIO SALMONE
€ 10,00
Allergeni: 4, 6
(MAX 1 POR.)

TARTARE

TARTARE SALMONE
€ 9,00
Allergeni: 1, 4, 6
(MAX 1 POR.)

137.



140. SUSHI CAKE
cake di riso con tartare di salmone
e avocado con salsa dello chef
€ 9,00
Allergeni: 1, 4, 6

BLACK CAKE
riso venere con tartare di salmone
e avocado, con salsa teriyaki
€ 10,00
Allergeni: 1, 4, 8

141.



POKE

- 148.** CHIRASHI SAKE
ciotola con base di riso ricoperto
con fette di salmone
€13,00
Allergeni: 4

- 152.** POKE VEGAN
ciotola di riso con mango, cetriolo
wakame, edamame, insalata
€12,00
Allergeni: 11



ONIGIRI



- 154.** ONIGIRI MIURA
polpetta di riso con ripieno di
salmone cotto, philadelphia e sesamo
€ 4,00
Allergeni: 3, 4, 7, 11

- ONIGIRI EBITEN**
polpetta di riso con ripieno di
gambero* in tempura, maionese
e sesamo
€ 5,00
Allergeni: 2, 3, 11

155.



- 156.** ONIGIRI SPICY SAKE
polpetta di riso con ripieno di
tartare di salmone piccante
e sesamo
€ 4,00
Allergeni: 4, 11

- ONIGIRI SPICY TUNA** **157.**
polpetta di riso con ripieno di
tartare di tonno piccante e sesamo
€ 4,00
Allergeni: 4, 11



SASHIMI



158. SALMONE 4PZ
€ 10,00
Allergeni: 4
(MAX 1 POR.)

SUSHI MISTO

162. SUSHI MISTO 14PZ
6 nighiri, 4 uramaki,
4 hossomaki
a scelta dello chef
€ 18,00
Allergeni: 1, 2, 4, 6, 7, 11



RISO E SPAGHETTI

- | | |
|---|--------|
| 165. RISO BIANCO SESAMO | € 2,00 |
| 166. RISO CANTONESE | € 4,50 |
| 167. RISO CON GAMBERI | € 5,00 |
| 168. RISO CON SALMONE | € 5,50 |
| 169. RISO AL CURRY CON POLLO | € 5,00 |
| 170. RISO THAIANDESE <small>ananas</small> | € 4,50 |
| 171. RISO BIANCO CON POLLO SALSA TERIYAKI | € 5,00 |
| 172. RISO VENERE SALTATO CON GAMBERI, VERDURE E UOVO | € 6,00 |
| 173. YAKI UDON <small>spaghetti di grano giapponese con gamberi e verdure</small> | € 6,50 |
| 174. YAKI SOBA <small>spaghetti di grano saraceno con gamberi e verdure</small> | € 6,50 |
| 175. SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI E VERDURE | € 5,00 |
| 176. SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE PICCANTE E FUNGHI | € 5,00 |
| 177. SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI E VERDURE | € 5,00 |



RISO E SPAGHETTI

178. RAMEN IN BRODO CON GAMBERI, VERDURE E UOVA € 6,50
179. RAMEN IN BRODO CON MANZO E VERDURE € 6,50
180. FANTASY RAMEN *ramen saltato con gamberi e verdure* € 6,50
181. TAGLIATELLE DI RISO SALTATI CON FRUTTI DI MARE VERDURE € 8,00
Allergeni: 1, 2, 3, 5, 6
182. GNOCCHI DI RISO CON GAMBERI E VERDURE € 6,00



SECONDI

183. POLLO CON MANDORLE € 7,00
184. POLLO IN SALSA PICCANTE € 7,00
185. POLLO CON FUNGHI E BAMBÙ € 7,00
186. POLLO CON PATATE € 7,00
187. POLLO CON ZENZERO € 7,00
188. POLLO AL CURRY € 7,00
189. POLLO AL LIMONE € 7,00
190. POLLO IN SALSA AGRODOLCE € 7,00



SECONDI

- | | |
|-------------------------------|--------|
| 191. MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ | € 7,00 |
| 192. MANZO CON PATATE | € 7,00 |
| 193. MANZO CON VERDURE MISTE | € 7,00 |



- | | |
|---|--------|
| 194. GAMBERI SALE E PEPE | € 7,00 |
| 195. GAMBERI AL LIMONE | € 7,00 |
| 196. GAMBERI IN SALSA AGRODOLCE | € 7,00 |
| 197. GAMBERI CON FUNGHI E BAMBÙ | € 7,00 |
| 198. GAMBERI IN SALSA PICCANTE | € 7,00 |
| 199. GAMBERI CON VERDURE MISTE | € 7,00 |
| 200. CALAMARI CON SALE E PEPE | € 7,00 |
| 201. CALAMARI SALTATI CON VERDURE MISTE | € 7,00 |
| 202. VERDURE MISTE SALTATE | € 4,00 |
| 203. FUNGHI E BAMBÙ | € 4,00 |
| 204. GERMOGLI DI SOIA SALTATE | € 4,00 |
| 205. TOFU PICCANTE | € 4,50 |
| 206. TOFU CON VERDURE MISTE | € 4,50 |



TEPPANYAKI



209. | SEPIE ALLA GRIGLIA
€ 8,00
Allergeni: 1, 6, 14



210. | SPIEDINI DI GAMBERI 2PZ
€ 7,00
Allergeni: 1, 2, 6

211. | SPIEDINI DI POLLO 2PZ
€ 6,00

I know that we will be
together forever

we had better be... I've already
started to let myself go a little...





DESSERT



PAN DAN gelato alla vaniglia



CIP CIOK gelato al cioccolato



RABBIT gelato al fior di latte



COCCO RIPIENO



FLUTE LIMONCELLO



GELATO MISTO (3 gusti)



LIMONE RIPIENO



SORBETTO

DESSERT



€ 6,00

TARTUFO ALLA NOCCIOLA



€ 6,00

TARTUFO BIANCO



€ 6,00

TARTUFO CLASSICO



€ 6,00

SEMIFREDDO TORRONCINO



€ 6,00

MERINGA



€ 6,00

MOCHI 2PZ



€ 6,00

AFFOGATO AL CAFFÈ



€ 6,00

GELATO FRITTO

BEVANDE

ACQUA	€ 3,00
BIBITE coca cola / fanta / sprite / thè	€ 3,50
THÈ CALDO thè verde / thè gelsomino	€ 3,50

VINO IN CALICE

CALICE DI BIANCO	€ 4,00
CALICE DI PROSECCO	€ 5,00
CALICE ROSSO	€ 4,00
CALICE ROSATO	€ 4,00

BIRRA

TSINGTAO 66cl	€ 6,00
HEINEKEN 66cl	€ 6,00
SAPPORO 50cl	€ 5,50
ASAHI 50cl	€ 5,50
KIRIN 50cl	€ 5,50

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1,50
DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
CAFFÈ GINSENG	€ 2,00
CAFFÈ ORZO	€ 2,00

AMARO

SAKE CALDO PICCOLO	€ 4,50
SAKE CALDO GRANDE	€ 8,00
GRAPPA GIAPPONESE	€ 3,50
GRAPPA / AMARI / LIMONCELLO	€ 3,50
WHISKY	€ 4,50

DOLCE

DOLCE	€ 5,00 / € 8,00
-------	-----------------



APERITIVO

CRODINO. SAN BITTER.
CAMPARI SODA

€ 3,50

GIN TONIC

gin, acqua tonica e fettina di limone

€ 6,00

APEROL SPRITZ

aperol, prosecco e soda

€ 6,00

NEGRONI

gin, bitter campari, martini rosso
e fette d'arancia

€ 6,00

HUGO

prosecco, sciroppo di sambuco
spruzzatina di soda, spicchio di
limone e foglie di menta

€ 6,00

MOSCOW MULE

vodka, ginger beer e succo di
limone

€ 6,00

MOJITO

rum bianco, acqua tonica, succo
di limone, zucchero di canna e
foglie di menta

€ 6,00

CUBA LIBRE

coca, rum e fettina di limone

€ 6,00



ATO

ASIAN EXPERIENCE & GARDEN