



Ristorante Giapponese

Emotional Taste



EJ vi propone piatti unici che generano emozioni attraverso la vista, olfatto e soprattutto attraverso il gusto.



I nostri piatti sono creati per legare cibo ed sensazioni. La nostra combinazione di ingredienti e sapori vi daranno piaceri unici che potrete provare solo da **EJ**.



Dalla nostra qualità allo stato di conservazione fino alla modalità di cottura, sarete travolti in modo multisensoriale **dagli odori, sapori e aromi sensazionali.**





ALL YOU CAN EAT

CENA A PREZZO FISSO

€ 24,90

(da lunedì a domenica)

coperto € 2,00

BEVANDE E DESSERT ESCLUSE

SI PREGA DI NON SPRECARE IL CIBO

In tal caso i bambini inferiori ai 130cm pagano il 60%
del prezzo del menù fisso

OGNI PIATTO ORDINATO E NON INTERAMENTE
CONSUMATO VERRÀ PAGATO ALLA CARTA



Allergeni

REGOLAMENTO CEE 1169/2016

Decreto legislativo n.109 del 27 gennaio Sezione III Decreto Legislativo n.114/2006.

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questa azienda.

Allergeni presenti



Cereali
contenenti
glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di
sesamo



Anidride
solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

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.

Prodotti surgelati

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali i gamberi, i gamberoni, i calamari ed il pollo potrebbero essere surgelati all'origine e acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.

ANTIPASTI

01. INVOLTINI PRIMAVERA 2,00 €
cavoli, carote, sfoglia

02. HARUMAKI 4,00 €
gamberi e pesce bianco

03. INVOLTINI VIETNAMITI 4,00 €
carne di maiale, carote, spaghetti di soia

04. TOUFU 5,00 €
latte di soia

05. EDAMAME 4,00 €
fagioli verdi

06. GOMA WAGAME 4,00 €
tipica alga commestibile che viene accompagnato con
del salmone fresco e un pizzico di sesamo

07. SUNOMONO 6,00 €
alghere nere e pesce misto



ANTIPASTI

08. TAKO WASA 6,00 €
barbaforte (detto rafano) e polipo con salsa dello chef

09. SAMURAI STIC 6,00 €
gambero, erba cipollina



10. FIORI DI ZUCCA 8,00 €
tempura fiori di zucca con ripieno di gamberi

11. POLPETTE DI POLIPO 8,00 €
polipo, verdure e pesce bianco

12. CHELE DI GRANCHIO 5,00 €
surimi coperto di pangrattato, amido di mais

13. PANE DOLCE 4,00 €
farina 00, zucchero



14. RABBY MISHI 5,00 €
pane dolce ripieno di crema alla vaniglia



ANTIPASTI

15. ASSAGGIO BOLLITO 9,00 €
carne mista

16. CROCCHETTE DI PATATE 4,00 €

17. PATATINE FRITTE 4,00 €

19. TATAKI DI SALMONE 10,00 €
salmone scottato ricoperto di sesamo

20. TATAKI DI TONNO 12,00 €
tonno scottato ricoperto di sesamo

21. MAGURO FLY 12,00 €
tonno avvolto in pastella con salsa mango

22. MILLEFOGLIE AL SALMONE 10,00 €
sfoglia, salmone speziato e tobiko

23. MILLEFOGLIE AL TONNO 12,00 €
sfoglia, tonno rosso con tartufo

24. POTATO FRITTO 6,00 €
avvolto da sfoglia con ripieno di cheese



DIM SUM



- 25. DIM SUN MISTO 12,00 € ●
composto da 5 pezzi di ravioli misti
- 26. RAVIOLI DI CARNE 4,00 €
ripieno di carne di maiale verza e spezie
- 27. SHAOMAI 5,00 €
ripieno di pollo, gamberi, mathi (una spezia)
- 28. YASAI 4,00 €
ripieno di verdure miste
- 29. EBI CRISTAL 5,00 €
ripieno di gamberi
- 30. IKA 6,00 € ●
ripieno di calamari

● ordinabile solo 1 volta



DIM SUM

- 31. MERLUZZO 6,00 € ●
Sfoglia alle carote con merluzzo
- 32. DIM SUM DI MANZO 6,00 € ●
Sfoglia alla barbabietola con manzo
- 33. DIM SUM DI TOTANO 6,00 € ●
Sfoglia allo zafferano con totano
- 34. DIM SUM DI POLLO 6,00 € ●
ripieno di pollo
- 35. BRASATO DI CARNE 6,00 €
ripieno di carne di maiale e verza
- 35B. XIAO LONG BAO 6,00 €
ripieno di carne maiale e verdure

● ordinabile solo 1 volta



INSALATA

36. MISTO 5,00 €
insalata verde, mais, pomodoro, carote

37. INSALATA CON SALMONE AVOCADO 6,00 €
insalata verde, salmone, avocado

38. INSALATA DI PATATE 5,00 €

39. TROPIC SALAD 5,00 €
insalata e frutta tropicale

40. CHICKEN SALAD 8,00 €
insalata verde, rucola, scaglie di parmigiano,
crostini di pane

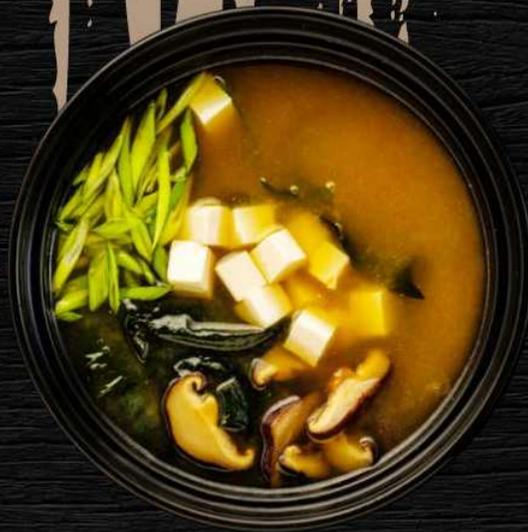


CHICKEN SALAD

Insalata ben lavata, ben salata, poco aceto, ben oliata,
quattro bocconi alla disperata.

È un condimento derivato dai semi di soia gialla, cui spesso viene aggiunta dei cereali tipo orzo, alghe nere e toufu

ZUPPA DI MISO



ZUPPA

- 41. ZUPPA DI MISO 5,00 €
- 42. ZUPPA DI MARE 6,00 €
base di miso con aggiunta di pesce misto
- 43. ZUPPA AL POLLO E MAIS 5,00 €
pollo tritato, mais, uovo
- 44. ZUPPA AGROPICCANTE 5,00 €
uovo, bambù, funghi cinesi, gamberi tritati,
aceto, salsa piccante

PRIMI

- 45. RISO BIANCO 4,00 €
- 46. RISO JAMBALAYA 8,00 €
pollo, gamberone, erba cipollina, salsa thai, pomodorini
- 47. RISO CANTONESE 5,00 €
uovo, prosciutto cotto, piselli
- 48. RISO THAI 8,00 €
gamberi, pollo, uovo e spezie
- 49. RISO EJ 10,00 €
carote, prosciutto, piselli, gamberi, erba cipollina
- 50. RISO SALMONE 8,00 €
salmone con salsa teriyaki
- 50B. RISO VENERE SALTATO 8,00 €
pesce misto e verdure
- 51. RISO AL CURRY 8,00 €
curry, vitello, patate
- 52. RISO SALATO CON FOGLIA DI LOTO A VAPORE 12,00 €
pesce misto, carne di maiale e verdure miste
- 53. SPAGHETTI DI RISO SALTATI IN PADELLA CON VERDURE 8,00 €
- 54. SPAGHETTI DI RISO SALTATI IN PADELLA CON FRUTTI DI MARE 8,00 €
- 55. SPAGHETTI DI RISO SALTATI IN PADELLA CON GAMBERI 7,00 €



PRIMI



- ▣ 56. SPAGHETTI DI RISO SALTATI IN PADELLA CON POLLO 7,00 €
- ▣ 57. SPAGHETTI DI RISO SALTATI IN PADELLA CON MANZO 7,00 €
- ▣ 58. SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE 6,00 €
- ▣ 59. SPAGHETTI DI SOIA CON FRUTTI DI MARE 8,00 €
- ▣ 60. SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI 7,00 €
- ▣ 61. SPAGHETTI DI SOIA CON POLLO 7,00 €
- ▣ 62. SPAGHETTI DI SOIA CON MANZO 7,00 €
- ▣ 63. SPAGHETTI DI SOBA CON VERDURE 6,00 €
pasta fine di grano saraceno
- ▣ 64. SPAGHETTI DI SOBA CON FRUTTI DI MARE 8,00 €
- ▣ 65. RAMEN SALTATO CON FRUTTI DI MARE 8,00 €
spaghetti a base di farina e uova
- ▣ 66. SPAGHETTI THAI 10,00 €
cipolla gamberi arachidi





PRIMI

- 67. GNOCCHI GIAPPONESI CON VERDURE SALTATE 7,00 €
- 68. GNOCCHI GIAPPONESI CON FRUTTI DI MARE SALTATI 9,00 €
- 69. RAMEN IN BRODO CON MANZO 10,00 €
- 70. RAMEN IN BRODO CON FRUTTI DI MARE 12,00 €
- 71. UDON IN BRODO CON VERDURE E GAMBERI 10,00 €
- 72. SPAGHETTI DI UDON CON VERDURE 7,00 €
- 73. SPAGHETTI DI UDON CON GAMBERI 7,00 €
- 74. SPAGHETTI DI UDON CON FRUTTI DI MARE 7,00 €
- 75. SPAGHETTI DI UDON CON POLLO 7,00 €
- 76. SPAGHETTI DI UDON CON MANZO 7,00 €



SECONDI

- 77. POLLO AL LIMONE 8,00 €
- 78. POLLO ALLE MANDORLE 8,00 €
- 79. POLLO CON PATATE ALLA PIASTRA 10,00 €
- 80. POLLO CON BAMBÙ E FUNGHI 8,00 €
- 81. POLLO CON VERDURE 8,00 €
- 82. VITELLO CON PATATE ALLA PIASTRA 10,00 €
- 83. VITELLO CON BAMBÙ E FUNGHI 9,00 €
- 84. VITELLO CON VERDURE 9,00 €
- 85. VITELLO PICCANTE 9,00 €
- 86. VITELLO AI PORRI 10,00 €





SECONDI

- 87. GAMBERI CON PATATE ALLA PIASTRA 10,00 €
- 88. GAMBERI CON ASPARAGI 9,00 €
- 89. GAMBERI CON PISELLI 9,00 €
- 90. GAMBERI CON VERDURE STAGIONALI 10,00 €
- 91. GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI 10,00 €
- 92. CALAMARI SALTATI ALLA PIASTRA CON VERDURE 10,00 €
- 93. CALAMARI SALTATI IN PADELLA (PICCANTE) 12,00 €
- 94. POLLO TERIYAKI 9,00 €
sovracosce di pollo grigliate in padella con base di teriyaki ed
accompagnato con verdure di stagione bolliti



ALLA GRIGLIA

95. SPIEDINI DI GAMBERI 7,00 €

96. SPIEDINI DI POLLO 7,00 €

97. SPIEDINI DI MANZO 7,00 €

98. SPIEDINI DI CALAMARI 7,00 €

99. MISTO DI MARE 18,00 €
gamberone, scampi, calamari, gamberetti, salmone, pesce bianco



100. GAMBERONI 15,00 €

101. PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 8,00 €

102. SALMONE 10,00 €

103. BRANZINO 12,00 €

104. PESCE SPADA 12,00 €

105. ZUCCHINE ALLA GRIGLIA 5,00 €

106. VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA 6,00 €
zucchine, melanzane, radicchio



FRITTURE IN TEMPURA

- 107. EBI KATAIFI 15,00 €
- 108. EBI TEMPURA 12,00 €
- 109. BRANZINO IN TEMPURA 12,00 €
- 110. BOCCONCINI DI POLLO 8,00 €
- 111. BOCCONCINI DI MANZO 12,00 €
- 112. TEMPURA DI MARE 10,00 €
- 113. VERDURE IN TEMPURA 9,00 €
- 114. SELEZIONE DI FRITTURA 18,00 €



CREAZIONI DELLO CHEF



115. GAMBERO IMPANATO
RICOPERTO DI MANDORLE
18,00 € ●



116. PESCE BIANCO SPEZIATO
CON LA SALSA DELLO CHEF
13,00 € ●

📖 117. POLLO AL LATTE DI COCCO CON CURRY 10,00 €



118. CAPESANTE ALLA GRIGLIA
CON LA SALSA A BASE DI
POMODORO
18,00 € ●



119. HON SHAOROU 18,00 €
carne di maiale scelto con
la cottura a bassa temperatura

📖 120. RAPA MARINATO 7,00 €

● ordinabile solo 1 volta

CREAZIONI DELLO CHEF



121. SALAD PEONIA CON SALSA
DI GAMBERI
13,00 € ●



122. CIUFFI DI POLIPO SALTATI IN
PADELLA ●
16,00 €



123. SALMONE, PIATTO DELLO CHEF 16,00 € ●

124. INVOLTINI DI MANZO CON FUNGHI ENOKI 12,00 €

TEMAKI

- 🍱 S01. SALMONE, AVOCADO, MAIONESE 4,00 €
- 🍱 S02. TONNO, AVOCADO, MAIONESE 5,00 €
- 🍱 S03. CRAB 6,00 €
- 🍱 S04. SPICY SALMONE 4,00 €
- 🍱 S05. SPICY TONNO 5,00 €
- 🍱 S06. PHILADELPHIA SALMONE 4,00 €
- 🍱 S07. PHILADELPHIA TONNO 6,00 €
- 🍱 S08. MIURA 4,00 €
- 🍱 S09. EBITEN 5,00 €
gambero in tempura

* tutti i temaki contengono insalata e avocado

Il Temaki è una preparazione del sushi a forma di cono, il ripieno è a base di riso e pesce avvolto da una foglia di alga nori.



TEMAKI

- S10. EBI, AVOCADO, MAIONESE 5,00 €
- S11. AMAEBI 6,00 € ●
gambero crudo
- S12. IKURA 6,00 €
- S13. UNAGHI 6,00 €
- S14. VENERE SPECIAL 6,00 €
salmone, avocado, salsa philadelphia, rucola, mandorle
- S15. VENERE EBITEN 6,00 €
gambero in tempura, burrata, avocado, pistacchio
- S16. VENERE FLOWER 6,00 €
fiori di zucca impanati, philadelphia, pasta kataifi e salsa mango
- S17. CROC SALMONE 6,00 €
temaki in sfoglia con salmone speziato, philadelphia e pistacchio
- S18. CROC TONNO 6,00 €
temaki in sfoglia con tonno speziato, olio d'oliva, erba cipollina

● ordinabile solo 1 volta

* tutti i temaki contengono insalata e avocado



Fare il sushi è un'arte, e l'esperienza è tutto.

- 🍱 S19. AVOCADO, PHILADELPHIA 4,00 €
- 🍱 S20. CETRIOLO 4,00 €
- 🍱 S21. VERDURE FRITTE 4,00 €
- 🍱 S22. MISTO DI VERDURE 4,00 €
- 🍱 S23. GOMA WAKAME 4,00 €

* tutti i temaki contengono insalata e avocado

TEMAKI VEGETARIANO



HOSOMAKI

- S24. SALMONE 5,00 €
- S25. TONNO 5,00 €
- S26. EBI 5,00 €
- S27. SURIMI 5,00 €
- S28. SNOW 5,00 €
- S29. UNAGHI (ANGUILLA) 7,00 €
- S30. AMAEBI (GAMBERO CRUDO) 7,00 € ●

● ordinabile solo 1 volta



La giusta quantità di riso e la fusione di aceto, wasabi e salsa di soia con lo spessore perfetto del pesce è incredibile.

HOSOMAKI VEGETARIANO

- S31. PATATE DOLCI 4,00 €
- S32. AVOCADO 4,00 €
- S33. CETRIOLO 4,00 €
- S34. ASPARAGI 4,00 €
- S35. FLOWER 6,00 €
- S36. SPECIAL VEGA (FRITTO) 7,00 €



Uno stile di vita vegetariano, per il suo effetto puramente fisico sul temperamento umano, avrebbe la più benefica influenza sulle sorti dell'umanità.

MAKIFRITTO

- S37. HOSO SALMONE 9,00 €
- S38. HOSO NIDO 9,00 €
- S39. MAKI AMAEBI 12,00 €
- S40. FUTOMAKI FRITTO 10,00 €
surimi, tobiko, pistacchio, philadelphia e maionese
- S41. MESSICANO 12,00 €
pomodoro mozzarella
- S42. NOIR FRITTO 7,00 €
salmone, philadelphia, maionese e kataifi



Questo è un tipo di sushi particolare, in quanto costituito da veri e propri cilindri di riso avvolti da mezzo foglio di alga nori, fritto a temperatura bassa.

FUTOMAKI

🍱 S43. FUTOMAKI CON PESCE MISTO 10,00 €

🍱 S44. SALMONE AVOCADO 8,00 €

🍱 S45. EBITEN 10,00 €

🍱 S46. CRAB FRITTO 12,00 €



Roll di sushi di dimensioni più grandi rispetto all'hosomaki, con un ripieno di tre o quattro ingredienti. È il sushi per i veri affamati!

NIGIRI

- S47. SALMONE 4,00 €
- S48. TONNO 5,00 €
- S49. BRANZINO 4,00 €
- S50. RICCIOLA 5,00 €
- S51. AMAEBI 6,00 € ●
- S52. SCAMPI 6,00 € ●
- S53. GAMBERO ROSSO 6,00 € ●
- S54. HOTATE 6,00 € ●
- S55. VENTRESCA DI SALMONE 5,00 €

● ordinabile solo 1 volta

È una pallina ovale di riso, modellata a mano, con una fettina di pesce sopra. Di solito si tratta di salmone, orata, tonno, anguilla, polpo, calamaro, granchio, gambero o anche di frittata.



NIGIRI COTTI

- S56. SGOMBRO MARINATO 5,00 €
- S57. EBI (GAMBERO COTTO) 4,00 €
- S58. TAKO (POLIPO) 4,00 €
- S59. FASOLARI 6,00 €
- S60. UNAGHI (ANGUILLA) 6,00 €



NIGIRI VEGETARIANO

📦 S61. AVOCADO 3,00 €

📦 S62. ASPARAGI 3,00 €

📦 S63. FAGIOLI 3,00 €

📦 S64. POMODORO 3,00 €

📦 S65. ZUCCHINE 3,00 €



NIGIRI SPECIALI

■ S66. SALMONE FLAMBÉ 5,00 €

■ S67. TONNO FLAMBÉ 5,00 €

■ S68. BRANZINO FLAMBÉ 5,00 €

■ S69. NIKU 5,00 €

■ S70. SALMONE FLY 5,00 €

■ S71. TONNO FLY 5,00 €

■ S72. PATA NEGRA 7,00 € ●

● ordinabile solo 1 volta



GUNKAN CON ALGHA NERA ESTERNO

🍱 S73. SALMONE 5,00 €

🍱 S74. TONNO 5,00 €

🍱 S75. SURIMI 5,00 €

🍱 S76. TOBIKO 5,00 €

🍱 S77. IKURA 5,00 €

🍱 S78. POLPA DI GRANCHIO 6,00 €

🍱 S79. EBI 5,00 €

🍱 S80. AMAEBI 7,00 € ●

🍱 S81. RICCIO DI MARE 8,00 € ●



GUNKAN VEGETARIANO CON ALGA ESTERNO

- S82. AVOCADO 4,00 €
- S83. ASPARAGI 4,00 €
- S84. ZUCCHINE 4,00 €
- S85. POMODORO 4,00 €
- S86. EDAMAME 4,00 €
- S87. FAGIOLI 4,00 €
- S88. ZUCCHINE CON PURÈ 4,00 €



GUNKAN SPECIAL

- 🍱 S89. ZUCCHINE E GAMBERO ROSSO 8,00 € ●
- 🍱 S90. ZUCCHINE, PHILADELPHIA 6,00 €
- 🍱 S91. ZUCCHINE, EBI 6,00 €
- 🍱 S92. ZUCCHINE, MANGO, PHILADELPHIA 5,00 €
- 🍱 S93. ZUCCHINE, POLPA DI GRANCHIO 6,00 €
- 🍱 S94. SALMONE PLUS 6,00 €
- 🍱 S95. TONNO PLUS 4,00 €
- 🍱 S96. UOVA DI QUAGLIA 6,00 € ●
- 🍱 S97. SALMONE FLAMBÉ 7,00 €
- 🍱 S98. TONNO FLAMBÉ 8,00 €
- 🍱 S99. TUNA CRAB 8,00 €
- 🍱 S100. BRANZINO PATA NEGRA 8,00 € ●
- 🍱 S101. RICCIO DI MARE 8,00 € ●
- 🍱 S102. SNOW 6,00 €
- 🍱 S103. GUNKAN, PIATTO DELLO CHEF 15,00 €



● ordinabile solo 1 volta

LE COMBINAZIONI

📄 S104. NIGIRI MISTI (8 PZ) 11,00 €

📄 S105. VEGETARIAN SUSHI (14 PZ) 13,00 €

📄 S106. SUSHI MISTO (12 PZ) 14,00 €



LE COMBINAZIONI

- S107. BARCA PICCOLA (25 PZ) 18,00 €
- S108. BARCA GRANDE
CONSIGLIATO PER 2 PERSONE (40 PZ) 32,00 €
- S109. SUSHI SASHIMI MISTO (20 PZ) 15,00 €
- S110. NIGIRI SCOTTATO (6 PZ) 13,00 €



SASHIMI (PESCE CRUDO)

📖 S111. SALMONE (9 PZ) 10,00 €

📖 S112. TONNO (6 PZ) 8,00 €

📖 S113. MISTO (9 PZ) 11,00 €

📖 S114. MISTO SPECIAL
CONSIGLIATO PER 2 PERSONE 30PZ 40,00 € ●

● ordinabile solo 1 volta



SASHIMI (PESCE CRUDO)

📄 S115. SCAMPI TROPICALI 10,00 € ●

📄 S116. GAMBERO ROSSO CON TARTUFO 12,00 € ●

📄 S117. RICCIOLA (6 PZ) 8,00 €



TARTARE

- S118. SALMONE 10,00 €
- S119. TONNO 12,00 €
- S120. PESCE BIANCO 10,00 €
- S121. MISTO 15,00 €
salmone, tonno, pesce bianco
- S122. GAMBERO DOLCE 12,00 € ●
arancia, salsa mango
- S123. CEVICHE 15,00 € ●
scampi, gamberi rossi, avocado, mango, arancia

● ordinabile solo 1 volta

La tartare è una preparazione di carne o pesce crudo tritati finemente, con il tritacarne o, meglio, al coltello, a cui si possono aggiungere condimenti o salse, come cipolla, capperi, succo di limone, aceto balsamico, tuorlo d'uovo.



TARTARE

- 📄 S124. SALMONE, AVOCADO CON BASE RISO 12,00 €
- 📄 S125. TONNO, AVOCADO CON BASE RISO 15,00 €
- 📄 S126. TARTARE DI MANZO 12,00 €
- 📄 S127. NOIR SALMON, AVOCADO CON BASE RISO VENERE 12,00 €
- 📄 S128. NOIR TUNA, AVOCADO CON BASE RISO VENERE 14,00 €
- 📄 S129. TUNA SUMISO CON BASE ASPARAGI FRITTI 18,00 €



CARPACCIO

- 📄 S130. SALMONE 10,00 €
- 📄 S131. TONNO 12,00 €
- 📄 S132. PESCE BIANCO 10,00 €
- 📄 S133. MISTO 14,00 €
- 📄 S134. CAPESANTE 16,00 € ●

● ordinabile solo 1 volta

Pietanza di carne cruda di pesce tagliata a fette sottilissime, condita variamente (olio di oliva e limone, maionesi aromatizzate, aggiunta di scaglie di parmigiano o tartufo, ecc.).



CARPACCIO



- S135. RICCIOLA 16,00 €
- S136. PESCE SCOTTATO ALL'OLIO 10,00 €
- S137. INVOLTINI DI SALMONE ALL'INTERNO RUCOLA ED ESTERNO SCAGLIE DI PARMIGIANO 11,00 €
- S138. SALMONE ESOTICO 12,00 €
- S139. CARPACCIO AL EJ 10,00 € ●
mozzarella di bufala, gambero rosso



Il Pokè è un piatto hawaiano a base di pesce crudo, servito come antipasto o come portata principale.

VEGETARIANO



POKÈ

- S140. SALMONE 12,00 €
- S141. TONNO 14,00 €
- S142. MISTO 18,00 €
- S143. VEGETARIANO 9,00 €
- S144. POLLO 10,00 €
- S145. MANZO 11,00 €

È uno dei piatti principali della cucina hawaiana.



ONIGIRI

L'onigiri anche conosciuto come omusubi è uno spuntino tipicamente giapponese, composto da una polpetta di riso bianco e con un cuore di salmone (shake), tonno (tsuna), o altro.

- S146. SANDWICH 8,00 €
tonno cotto, alghe, tobiko e avocado
- S147. NOIR SPECIAL 8,00 €
salsa tonnata
- S148. SALMONE 6,00 €
salmone tobiko, philadelphia
- S149. TONNO 7,00 €
tonno, avocado, maionese



URAMAKI

❏ S150. SALMONE AVOCADO 9,00 €

❏ S150A. MANGO ROLL 9,00 €

❏ S151. TONNO AVOCADO 9,00 €

❏ S152. SPICY SALMONE 9,00 €

❏ S153. SPICY TONNO 9,00 €

❏ S154. PHILADELPHIA 10,00 €
salmone, avocado, philadelphia

❏ S155. RAINBOW MAKI 12,00 €
cetriolo, surimi, pesce misto

❏ S156. RAINBOW SPECIAL 14,00 €
avocado, philadelphia, pesce misto scottato con lime e erba cipollina

❏ S157. STAR ROLL 12,00 €
salmone, philadelphia, pasta kataifi

❏ S158. TIGER 12,00 €
gambero in tempura, salmone in tartare e ikura

❏ S159. TIGER PLUS 14,00 €
gambero in tempura, avocado, amaebi



URAMAKI

- 🍱 S160. CALIFORNIA 10,00 €
avocado, surimi
- 🍱 S161. MIURA 10,00 €
salmone cotto, insalata, philadelphia
- 🍱 S162. SALMONE PLUS 12,00 €
salmone scottato, pistacchio, maionese
- 🍱 S163. EBITEN 10,00 €
gambero in tempura, philadelphia, tobiko, salsa piccante
- 🍱 S164. EBITEN SPECIAL 13,00 €
gambero in tempura, pomodoro e scaglie di parmigiano
- 🍱 S165. UNAGHI 14,00 €
avocado, philadelphia e anguilla
- 🍱 S166. BURRATA 16,00 € ●
avocado, burrata, amaebi, valeriana
- 🍱 S167. ROLL EJ 15,00 € ●
tempura di gamberi, avocado, salmone, kataifi
- 🍱 S168. RUCOLA ROLL 14,00 €
salmone, avocado, tonno, rucola
- 🍱 S169. ROLL DELLO CHEF 14,00 € ●
tempura di gamberi, amaebi, tartufo

● ordinabile solo 1 volta



URAMAKI

- S170. TARTAR SALMON 16,00 €
salmone in tempura, tartare di salmone
- S171. TARTAR TUNA 13,00 €
gambero in tempura, tartare di tonno
- S172. CHICKEN ROLL 9,00 €
pollo fritto, avocado
- S173. SALMONE FRITTO 10,00 €
salmone fritto, philadelphia, scaglie di mandorle
- S174. ASPARAGI 8,00 €
asparagi fritto, tonno, porro fritto
- S175. DOUBLE SALMON 9,00 €
salmone
- S176. FLOWER 11,00 €
fiori di zucca con ripieno di gamberi
- S177. OSHI ZUSHI 14,00 €
avocado, tartar di salmone
- S178. CROC ROLL 9,00 €
riso croccante con salmone, salsa mango
- S179. SUZUKI ROLL 12,00 €
branzino fritto, insalata, philadelphia



URAMAKI

- 📄 S180. MEDITERRANEO ROLL 11,00 €
avocado, philadelphia, tempura di gamberi, pomodoro, olive
- 📄 S181. DRAGON ROLL (MINIMO 2 PERSONE) 24,00 €
+supplemento 5,00€
- 📄 S182. TEMPURA SPECIALE 10,00 €
tempura di gamberi, avocado, ikura fritto croccante
- 📄 S183. ITALIA 12,00 €
chicken, rucola, pomodoro, scaglie di parmigiano
- 📄 S184. MANDOR ROLL 11,00 €
tempura di gamberi, mandorle, avocado e maionese
- 📄 S185. TEMPURA ROLL 10,00 €
tempura di gamberi, philadelphia, kataifi
- 📄 S186. MIURA SPECIAL 10,00 €
salmone cotto, avocado, gambero cotto
- 📄 S187. SCAMPI ROLL 15,00 € ●
mango o pesca (dipende dalla stagione), salsa mango, scampi
- 📄 S188. AMAEBI ROLL 16,00 € ●
gambero rosso, avocado, philadelphia, salsa zafferano
- 📄 S189. NIKU 14,00 €
avocado, philadelphia, carne di manzo

● ordinabile solo 1 volta



URAMAKI

- S190. YELLOW GAMBERONE 16,00 € ●
gamberone fritto, capesante
- S191. YELLOW SALMON ROLL 12,00 €
salmone in tempura, avvolto da semi di sesamo, tobiko, salsa piccante
- S192. YELLOW BRANZINO AVOCADO ROLL 11,00 €
branzino fritto, avocado, philadelphia, mandorle
- S193. YELLOW EBI 10,00 €
gambero cotto, cetriolo, philadelphia, mandorle
- S194. GREEN ROLL EBITEN 12,00 €
gambero in tempura
- S195. GREEN VEGETAL 9,00 €
verdure miste
- S196. SOYA SALMON PHILADELPHIA MANGO 11,00 €
- S197. SOYA EBITEN PHILADELPHIA 12,00 €
porro fritto, gambero, tempura, philadelphia
- S198. THAI ROLL 9,00 €
gambero cotto, insalata, cetriolo, avocado, salsa agropiccante
- S199. THAI CHICKEN 10,00 €
insalata, cetriolo, pollo, salsa agropiccante

● ordinabile solo 1 volta



URAMAKI

- 🍱 S200. NOIR EBITEN 10,00 €
gambero in tempura, gambero cotto, salsa piccante
- 🍱 S201. NOIR AMAEBI 15,00 € ●
avocado, philadelphia, amaebi, scorza di limone
- 🍱 S202. NOIR SALMON 10,00 €
salmone, avocado, tobiko
- 🍱 S203. NOIR MIURA 10,00 €
salmone cotto
- 🍱 S204. NOIR FLOWER 12,00 €
fiori di zucca con salmone all'esterno
- 🍱 S205. NOIR MANDOR 12,00 €
gambero in tempura, philadelphia, mandorle
- 🍱 S206. NOIR TONNO ROLL 16,00 €
avocado, cetriolo, tonno, tartufo



URAMAKI VEGETARIANO

- S207. YASAI ROLL 10,00 €
avocado, insalata, cetriolo

- S208. NOIR YASAI ROLL 12,00 €
avocado, insalata, philadelphia

- S209. TRICOLOR 8,00 €
rucola, pomodoro, philadelphia, maionese

- S210. FRITTO VEGETARIANO 10,00 €
avocado, philadelphia, maionese

- S211. GOLDEN ROLL 12,00 €
maionese, fiori di zucca



CREAZIONI DELLO SUSHI MAN

- S212. SALMON STAR 7,00 €
salmone, philadelphia, gambero in tempura,
semi di sesamo e erba cipollina
- S213. SALMON FLOWER 8,00 €
salmone, philadelphia, fiori di zucca in tempura
- S214. SALMON PURÈ 7,00 €
salmone, purè di patate
- S215. SALMON MISTO 10,00 €
composto da numero s212, s213, s214
- S216. TUNA FLOWER 12,00 €
tonno, fiori di zucca in tempura, capesante, tabasco
- S217. PESCE MARINATO AL GUSTO D'ARANCIA 13,00 €
salmone
- S218. SALMONE MARINATO 12,00 €
salmone
- S219. TONNO MARINATO 14,00 €
tonno
- S220. BALL SUSHI 9,00 €
pesce misto



I PIATTI ALLA CARTA

- I PIATTI ALLA CARTA
SERVE PRENOTARE 3 GIORNI PRIMA

📖 S221. IL GRANDE COMPOSTO DEL
SUSHI EMOTIONAL TASTE 65,00 €
consigliato per 3 persone 80pz

📖 S222. ARAGOSTA SQ

📖 S223. OSTRICHE SQ

📖 S224. KOBE SQ

📖 S225. VENTRESCA DI TONNO (TORÒ) SQ



DOLCI

-  **CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE** **6,00 €**
Pasta frolla con mousse al mascarpone e granella di pistacchio con frutti di bosco.
-  **FRUTTA TONDA** **6,00 €**
Pasta frolla con crema pasticcera e frutta di stagione sciroppata.
-  **RICOTTA E PISTACCHIO** **6,00 €**
Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granella di pistacchi e nocciole.
-  **PISTACCHIO E CIOCCOLATO** **6,00 €**
Biscotto alla nocciola farcito con crema al pistacchio e gocce di cioccolato, decorato con granella di pistacchio di nocciole pralinate.
-  **MILLEFOGLIE** **6,00 €**
Pasta sfoglia farcita con crema pasticcera.
-  **PROFITEROL SCURO** **6,00 €**
Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.
-  **MOUSSE CIOCCOLATO** **6,00 €**
Mousse di crema al cioccolato con polvere di cacao.
-  **MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO** **6,00 €**
Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes.
-  **CREMOSO AI FRUTTI ROSSI** **6,00 €**
Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia con un cuore ai frutti rossi, decorato con cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi.
-  **CREMOSO AL PISTACCHIO** **6,00 €**
Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.
-  **CREMOSO AL CIOCCOLATO** **6,00 €**
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.



DOLCI

-  **CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE** 6,00 €
Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole.
-  **CUPOLINA AL CIOCCOLATO E RHUM** 6,00 €
Pan di Spagna farcito con crema pasticcera al profumo di rhum Jamaicano ricoperto di cioccolato e decorato con cioccolato bianco.
-  **COCCO NOCCIOLA** 6,00 €
Biscotto alla nocciola con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola decorato con cocco rapè.
-  **MERINGA** 6,00 €
Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.
-  **SOUFFLÉ AL PISTACCHIO** 6,00 €
Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.
-  **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO** 6,00 €
Soufflé con cuore al cioccolato bianco liquido.
-  **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO** 6,00 €
Soufflé con cuore di cioccolato liquido.
-  **SOUFFLÉ BLACK & WHITE** 6,00 €
Soufflé con cioccolato fondente e cacao monorigine dell'Ecuador ed un cuore di cioccolato bianco liquido.
-  **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E CARMELLO** 6,00 €
Soufflé al cioccolato con cuore al caramello salato liquido.
-  **CHEESECAKE ALLE FRAGOLE** 6,00 €
Tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchio.
-  **CROCCANTE AL PISTACCHIO** 6,00 €
Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.
-  **CROCCANTE ALLE MANDORLE** 6,00 €
Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.
-  **CROCCANTE ALL'AMARENA** 6,00 €
Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

DOLCI

-  **COPPA CREMA CATALANA** 6,00 €
Crema ricoperta da zucchero caramellato.
-  **COPPA MANDORLE TOSTATE E AMARETTO** 6,00 €
Pan di Spagna con crema mascarpone, decorato con granella di amaretti e mandorle tostate filangè.
-  **COPPA TIRAMISÙ GLUTEN FREE** 6,00 €
Crema al mascarpone e panna su un morbido strato di Pan di Spagna Gluten Free imbevuto al caffè e spolverato con cacao.
-  **COPPA FRUTTI BOSCO GLUTEN FREE** 6,00 €
Crema alla panna a una salsa ricca di fragole e frutti di bosco. Un bicchierino gustoso ma Gluten Free.
-  **RONDÒ COCCO E CIOCCOLATO** 6,00 €
Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa.
-  **RONDÒ VANIGLIA E FRAGOLA** 6,00 €
Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato.
-  **TARTUFO NOCCIOLA** 6,00 €
Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.
-  **TARTUFO AL LIMONCELLO** 6,00 €
Gelato semifreddo al limoncello con cuore liquido al limoncello, decorato con granella di meringa. Utilizziamo solo limoni italiani.
-  **TARTUFO CLASSICO** 6,00 €
Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.



DOLCI

-  **HIP POP 6,00 €**
Gelato alla fragola.
-  **TWITTY 6,00 €**
Gelato al fior di latte.
-  **PAN DAN 6,00 €**
Gelato al gusto vaniglia.
-  **CIP CIOK 6,00 €**
Gelato al cioccolato.
-  **RABBIT 6,00 €**
Gelato al fior di latte.
-  **LADY 6,00 €**
Gelato alla fragola.
-  **ELVIS 6,00 €**
Gelato al cioccolato.
-  **MAN IN BLACK 6,00 €**
Gelato al gusto vaniglia.
-  **ANANAS RIPIENO 6,00 €**
Frutto ripieno con sorbetto di ananas.
-  **LIMONE RIPIENO 6,00 €**
Frutto ripieno con sorbetto di limone.
-  **COCCO RIPIENO 6,00 €**
Noce di cocco ripiena di gelato al cocco.



BEVANDE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	75CL	2,50 €
BIBITE <i>coca cola zero, light, thè, fanta, sprite</i>		3,00 €
COCA COLA ALLA SPINA <i>media</i>		4,00 €
THÈ JASMINE		3,00 €
THÈ VERDE		3,00 €
THÈ GIAPPONESE		3,50 €
SAKÈ GIAPPONESE		3,00 €
LIQUORE DI PRUGNA		2,50 €
AMARI E GRAPPE		3,00 €
WHISKY / RÙM / COGNAC		5,00 € / 10,00 €
SORBETTO		3,50 €
CAFFÈ ESPRESSO		1,50 €
CAFFÈ HAG/ORZO		2,00 €
CAFFÈ GINSENG		2,50 €
CAFFÈ CORRETTO		2,50 €

BIRRA IN BOTTIGLIA

ASAHI JAPANESE BEER	0.33L / 0.50L	3,50 € / 5,00 €
HEINEKEN BEER	0.33L / 0.66L	3,50 € / 5,00 €
TSINGTAO CHINESE BEER	0.66L	4,50 €
SAPPORO BEER	0.66L	7,00 €

BIRRA ALLA SPINA

GRIMBERGEN BLONDE	0.25cL / 0.5cL	4,00 € / 6,00 €
GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE	0.25cL / 0.5cL	4,00 € / 6,00 €
GRIMBERGEN BELGIAN PALE ALE	0.25cL / 0.5cL	4,00 € / 6,00 €

VINI SFUSI

BIANCO FERMO / FRIZZANTE	1L	8,00 €
BIANCO FERMO / FRIZZANTE	1/2L	6,00 €
BIANCO FERMO / FRIZZANTE	1/4L	3,00 €

CALICE

GEWÜRZTRAMINER	4,00 €
PROSECCO	4,00 €
BARBERA	4,00 €
DOLCETTO	4,00 €

VINO ROSSO

OLTREPO PAVESE DOC BARBERA GIORGI 14,00 €

Le Uve: 100% Barbera / Colore: rosso rubino / Profumo: vinoso, intenso e persistente / Sapore: asciutto, pulito, sapido, con netto fondo di frutti rossi piacevolmente asprigni / Abbinamenti gastronomici: da tutto pasto, in particolare per primi piatti saporosi, carni bianche, formaggi. / Il servizio: 18° C in bicchieri a calice molto ampio.

BARBERA D'ALBA DOC GRANERA ALTA CASCINA CHICCO 18,00 €

Vitigno: 100% Barbera / Profilo sensoriale: i profumi ricordano gli odori del sottobosco, le amarene, con una nota finale leggera di spezie orientali. In bocca il vino si offre con notevole potenza, addolcita tuttavia da un'ampia morbidezza; i sapori rimandano alla frutta rossa matura, alle ciliegie dolci e carnose con un finale persistente.

DOLCETTO D'ALBA DOC MASSOLINO 20,00 €

Vitigno: 100% Dolcetto / Alla vista: rosso rubino carico con riflessi violacei intensi / Al naso: si impongono prepotentemente profumi freschi, fruttati, dolci ed eleganti / Al palato: ingresso ampio e caldo che si apre poi in molteplici sapori riconducibili ad un vino ricco e concentrato.

BAROLO DOCG ROCHE DI CASTELLETTO 32,00 €

Vitigno: 100% Nebbiolo / Il vino imbottigliato sosta ancora 8 mesi in cantina. Dopo circa 4 anni dalla vendemmia, il vino è pronto per essere messo sul mercato. All'olfatto si presenta elegante, offrendo sentori complessi di confettura di lampone, liquirizia e note speziate. Al palato è corposo, potente ed armonico grazie alla dolcezza dei tannini che ne caratterizzano il finale.

NEBBIOLO D'ALBA DOC OCCHETTI PRUNOTTO**28,00 €**

Varietà: 100% Nebbiolo / Provenienza e suolo: Vigneto Occhetti di Monforte d'Alba. Alt 250m. Esposto a Sud, Sud - Ovest / Sabbie di mare poco profonde, stratificate con livelli ghiaiosi e intercalazioni argillo - calcaree / Note degustative: colore rosso rubino di buona intensità tendente al granato. Profumo elegante con sentori di lampone, rosa e liquirizia. Sapore pieno, armonico e di lungo retrogusto.

BOLGHERI DOC IL BRUCIATO TENUTA GUADO AL TASSO**36,00 €**

Vitigno: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Syrah e altre varietà rosse / Il colore è un intenso e profondo rosso rubino / L'aroma è interessante, colpisce per la fragranza e intergrità del frutto, che ricorda la ciliegia ed il lampone, seguito poi da note più complesse di leggera liquirizia e caffè. In bocca il tannino è vellutato, dolce ed il retrogusto fruttato che si sprigiona sul finale dona a questo vino una lunghezza e gradevolezza complessiva molto elevata.

BOLGHERI DOC LE SERRE NUOVE TENUTA DELL'ORNELLAIA **60,00 €**

40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot / Il vino mostra l'unione dei due caratteri. Il colore è di una tonalità vivace ma allo stesso tempo di intensità profonda. Le sensazioni aromatiche regalano all'olfatto note di frutta fresca e dolce che si allungano sui toni dello speziato e della menta. L'assaggio stimola tutto il palato con la dolcezza vegetale del merlot che viene sorretta dalla polpa di grandi Cabernet sauvignon e Cabernet Franc.

VINO BIANCO

PROSECCO GRIZZANTE DOC VILLA CORNARO**14,00 €**

Vitigno: Glera / Dal caratteristico colore paglierino, unisce la fragranza dei profumi tipici del prosecco con la fine persistenza della carbonica, in un perfetto connubio di freschezza e vivacità. Delicati sentori floreali e fruttati al palato, con prevalenza di mela verde, pera e sfumature di agrumi.

PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY VILLA CORNARO**16,00 €**

Di colore giallo paglierino scarico e riflessi verdognoli, magnifica il degustatore con sensazioni floreali all'olfatto, dove si riconoscono anche sfumature fruttate di mela e pesca bianca. Fresco, pulito, con perfetto equilibrio tra la parte acidula e zuccherina. Ancora al palato, una buona persistenza sostenuta da una morbida e avvolgente carbonica.

FRANCIACORTA DOCG BRUT PURABOLLA**32,00 €**

Uvaggio: Chardonnay e Pinot Nero / è un brut scattante e ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. / Al bicchiere ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente.

VINO BIANCO

FRANCIACORTA DOCG SATEN PURABOLLA 32,00 €

Uvaggio: Chardonnay / Un vino profumato, che subito conquista per la sua originale interpretazione, facendo presagire una spiccata freschezza gustativa. / Lo stile è giocato molto sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza, in sintonia con la soavità espressiva del territorio franciacortino.

CHAMPAGNE BRUT TRADITION CHATEAU DE L'AUCHE 48,00 €

Assemblaggio equilibrato dei tre vitigni, Brut Impérial svela un susseguirsi sciolto e armonioso di sensazioni, una maturità fresca, linee morbide e pure.

CHAMPAGNE BRUT L P LAURENT PERRIER 58,00 €

Lo chardonnay è dominante: una proporzione particolarmente alta che rappresenta circa il doppio della media della denominazione. Più di 55 crus partecipano alla sua composizione, mentre tra il 10 e il 20% dei vini utilizzati - e a volte anche di più - provengono da riserva.

ROERO ARNEIS DOCG ANTERISIO CASCINA CHICCO 18,00 €

Vitigno: 100% Arneis / il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla ed in alcune annate è addirittura speziato. In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura ed armonico.

GRECO DOC LA GUARDIENSE 16,00 €

Uvaggio: 100% Greco / Caratteristiche organolettiche Gradi 12% vol. colore giallo paglierino intenso, profumo intenso, persistente, fruttato.

FALANGHINA DOC LA GURDIENSE 14,00 €

Uvaggio: 100% Falanghina / Caratteristiche organolettiche Gradi 12% vol. colore giallo paglierino scarico, profumo intenso, persistente, floreale leggermente acidulo.

ALTO ADIGE DOC GEWURZTRAMINER COLTERENZIO 18,00 €

100% Gewürztraminer da vigneti selezionati. / Colore giallo dorato, profumo di rose gialle, lychee, chiodi di garofano e noce moscata. / In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato.

IGT MULLER THURGAU CASTELBERT CL 75 14,00 €

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS J.C.VALLOIS 58,00 €

VERMENTINO SARD DOC NURAGHE SUPRAMONTE 15,00 €

PROSECCO DOC MILLESIMATO VICTORIA CL75 14,00 €

PROSECCO FRIZZANTE "SPAGO" VILLA CORNARO 14,00 €