



Ristorante Giapponese

*Emotional Taste*



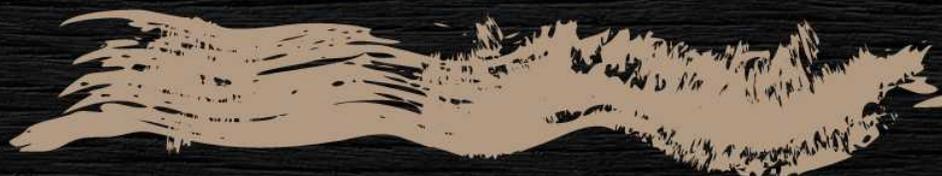
**EJ** vi propone piatti unici che generano emozioni attraverso la vista, olfatto e soprattutto attraverso il gusto.



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

PRANZO A PREZZO FISSO

€ 14,90

( sabato, domenica e festivi )

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 €  
alghe 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



● ordinabile solo 1 volta

# 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

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

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

● ordinabile solo 1 volta



# 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 di 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

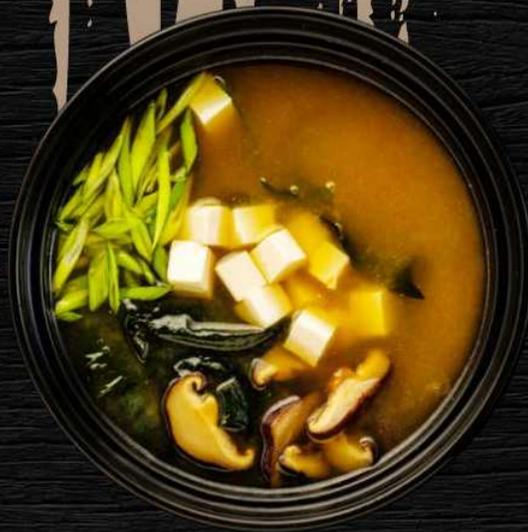


CHICKEN SALAD

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 UDON CON VERDURE 7,00 €
- 73. SPAGHETTI UDON CON GAMBERI 7,00 €
- 74. SPAGHETTI UDON CON FRUTTI DI MARE 7,00 €
- 75. SPAGHETTI UDON CON POLLO 7,00 €
- 76. SPAGHETTI 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 €



101. PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 8,00 €

102. SALMONE 10,00 € ●

103. BRANZINO 12,00 € ●

105. ZUCCHINE ALLA GRIGLIA 5,00 €

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



● ordinabile solo 1 volta

# FRITTURE IN TEMPURA

- 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 €

● ordinabile solo 1 volta



# CREAZIONI DELLO CHEF



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



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

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



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



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

📖 120. RAPA MARINATO 7,00 €

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

● ordinabile solo 1 volta

# 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

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.

\* tutti i temaki contengono insalata e avocado



# TEMAKI

- S10. EBI AVOCADO MAIONESE 5,00 €
- S12. IKURA 6,00 €
- S13. UNAGHI ( ANGUILLA ) 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 sofglia con tonno speziato, olio d'oliva, erba cipollina

\* tutti i temaki contengono insalata e avocado



# TEMAKI VEGETARIANO

- 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



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

# 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 € ●

● 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. PATETE 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 €
- 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 €



Rolli 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 € ●
- 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 € ●

● ordinabile solo 1 volta



# 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 ALGA 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 €



# 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

- 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 € ●
- S97. SALMONE FLAMBÉ 7,00 € ●
- S98. TONNO FLAMBÉ 8,00 € ●
- S99. TUNA CRAB 8,00 € ●
- S100. BRANZINO PATA NEGRA 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 €
- 🍱 S109. SUSHI SASHIMI MISTO ( 20 PZ ) 15,00 €
- 🍱 S110. NIGIRI SCOTTATO ( 6 PZ ) 13,00 €



# SASHIMI ( PESCE CRUDO )

- 📖 S111. SALMONE ( 6 PZ )    10,00 €    ●
- 📖 S112. TONNO ( 6 PZ )    8,00 €    ●
- 📖 S113. MISTO ( 6 PZ )    11,00 €    ●
- 📖 S117. RICCIOLA ( 6 PZ )    8,00 €    ●

● ordinabile solo 1 volta



# TARTARE

- S118. SALMONE 10,00 € ●
- S119. TONNO 12,00 € ●
- S120. PESCE BIANCO 10,00 € ●
- S121. MISTO 15,00 € ●  
salmone, tonno, pesce bianco
- 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 € ●

● ordinabile solo 1 volta



# CARPACCIO

■ S130. SALMONE 10,00 € ●

■ S131. TONNO 12,00 € ●

■ S132. PESCE BIANCO 10,00 € ●

■ S133. MISTO 14,00 € ●

■ 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 € ●

● 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.).

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

■ 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

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.



# URAMAKI

- 📄 S150. SALMONE AVOCADO 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 ed erba cipollina
- 📄 S157. STAR ROLL 12,00 €  
salmone, philadelphia, pasta kataifi
- 📄 S158. TIGER 12,00 €  
gambero in tempura, salmone in tartare ed ikura
- 📄 S160. CALIFORNIA ,00 €  
avocado, surimi
- 📄 S161. MIURA 10,00 €  
salmone cotto, insalata, philadelphia



# URAMAKI

- 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
- S167. ROLL EJ 15,00 € ●  
tempura di gamberi, avocado, salmone, kataifi
- S168. RUCOLA ROLL 14,00 €  
salmone, avocado, tonno, rucola
- 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

● ordinabile solo 1 volta



# URAMAKI

- 🍱 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
- 🍱 S178. CROC ROLL 9,00 €  
riso croccante con salmone, salsa mango
- 🍱 S179. SUZUKI ROLL 12,00 €  
branzino fritto, insalata, philadelphia



- 🍱 S182. TEMPURA SPECIALE 10,00 €  
tempura di gamberi, avocado, ikura fritto croccante
- 🍱 S183. ITALIA 12,00 €  
chicken, rucola, pomodoro, scaglie di parmigiano



# URAMAKI

- 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
- S189. NIKU      14,00 € ●  
avocado, philadelphia, carne di manzo
- 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 €

● ordinabile solo 1 volta



# URAMAKI

- ❏ 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
- ❏ S200. NOIR EBITEN 10,00 €  
gambero in tempura, gambero cotto, salsa piccante
- ❏ 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

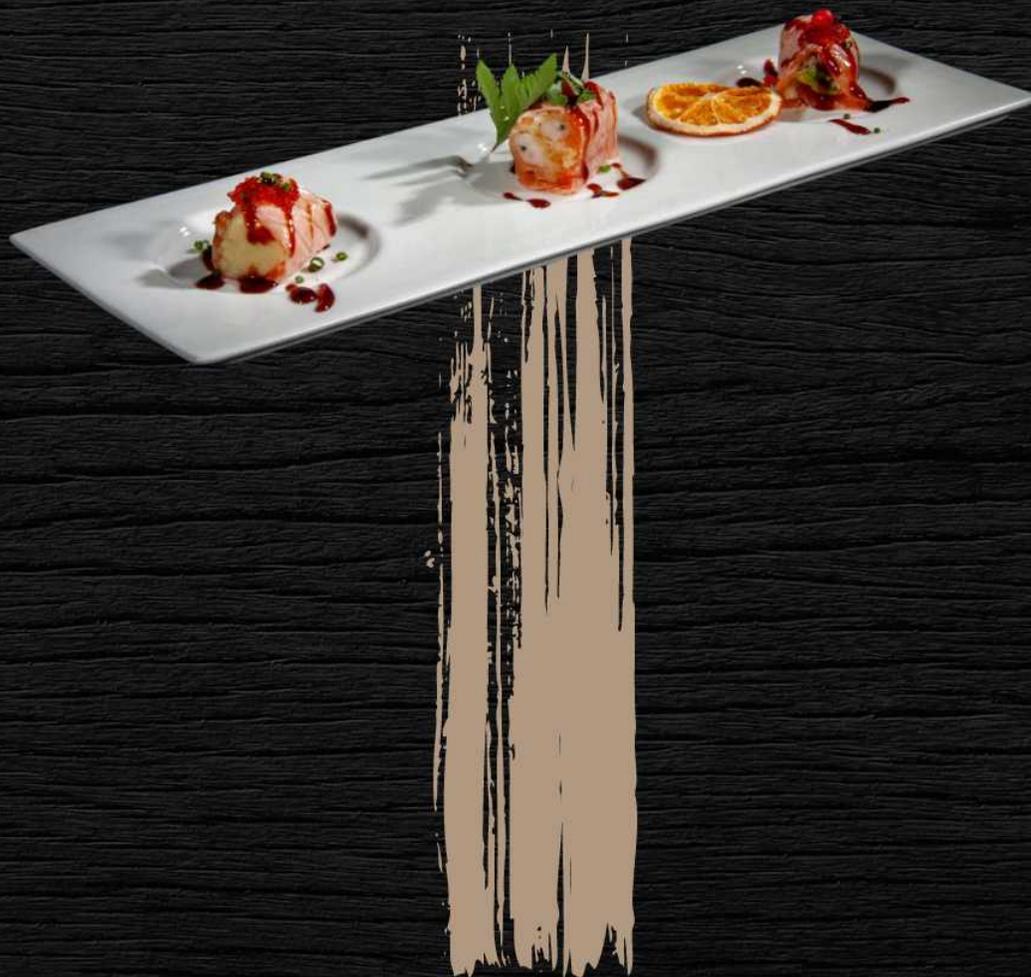


# CREAZIONI DELLO SUSHI MAN

🍱 S212. SALMON STAR 7,00 € ●  
salmone, philadelphia, gambero in tempura,  
semi di sesamo ed erba cipollina

🍱 S220. BALL SUSHI 9,00 €  
pesce misto

● ordinabile solo 1 volta



# 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 e 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 €**