



SHOKUGE TEI

Menù Cena



ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016
D.L n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L.n.114/2006

I nostri piatti possono contenere allergeni.

Allergeni presenti



Arachidi



Cereali che
Contengono glutine



Crostacei



Anidride
solforosa e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Frutta a guscio



Pesce



Sedano



Semi di sesamo



Senape



Soia



Uova

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.

Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio.

I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Prodotti surgelati

Alcuni ingredienti dei nostri piatti (contrassegnati con un "***") potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.



Piatti piccanti



Piatti vegetariani



SHOKUGE TEI

ALL YOU CAN EAT

Menù Cena | Tutti i giorni **30,90€**

Bambini con altezza inferiore ai 120 cm. € 14,90

€2.00 DI COPERTO

Escluso bevande, frutta, dolce e caffè

NON SPRECARRE IL CIBO !!!

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato
al prezzo di listino

Antipasti

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 1 | INVOLTINI PRIMAVERA 2pz
<i>Involtini di pasta sfoglia alle verdure</i> | € 3,00 |
| 2 | HARUMAKI 4PZ 
<i>Involtino di pasta sfoglia con gamberi e lardo</i> | € 4,00 |
| 3 | WONTON FRITTI 6PZ
<i>Fagottini fritti ripieni con carne di maiale</i> | € 3,00 |
| 4 | WAKAME 
<i>Insalata di alghe con sesamo</i> | € 4,00 |
| 5 | GOMA WAKAME  
<i>Insalata di alghe leggermente piccante con sesamo</i> | € 4,00 |
| 7 | EDAMAME 
<i>Baccelli di soia</i> | € 4,00 |
| 8 | EDAMAME SPICY  
<i>Baccelli di soia piccanti</i> | € 4,50 |
| 10 | NUVOLE DI DRAGO
<i>Chips croccanti di tapioca e frutti di mare</i> | € 2,50 |
| 11 | SAKE IMOYAKI 4PZ  
<i>Salmone arrotolato con sesamo, purea di patate e salsa imoyaki</i> | € 7,00 |
| 12 | TATAKI  
<i>Salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki</i> | € 8,00 |
| 13 | INVOLTINI AL CURRY 4pz | € 4,00 |
| 279 | TUNA TATAKI  
<i>Tonno scottato con sesamo e teriyaki</i> | € 10,00 |

Zuppe e Insalate

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 30 | ZUPPA MISO
<i>Zuppa tradizionale a base di dashi e pasta di miso</i> | € 3,00 |
| 31 | PEKIN SOUP  
<i>Zuppa agropiccante di verdure con tofu, uova e bambu</i> | € 4,00 |
| 32 | ZUPPA KING KRAB 
<i>Zuppa di granchio e asparagi</i> | € 4,50 |
| 35 | EBI MANGO SALAD 
<i>Insalata mista con gambero mais e mango</i> | € 8,00 |
| 36 | SALMON SALAD 
<i>insalata mista con fettine di salmone</i> | € 6,00 |
| 14 | INSALATA POLIPO RUCOLA
<i>Condito con sale, olio di oliva e limone</i> | € 8,00 |

DimSum Ravioli al vapore & Gyoza alla piastra

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 15 | BAO
<i>Pane orientale fritto</i> | € 4,00 |
| 16 | BAO DOLCE  
<i>Bao dolce con uova e latte</i> | € 5,00 |
| 17 | BAO DI CARNE 2pz
<i>Bao con carne e verdure</i> | € 5,00 |
| 18 | RAVIOLI DI CARNE 4pz
<i>Ravioli con carne e verdure</i> | € 5,00 |
| 19 | RAVIOLI SHUMAI 4pz 
<i>Ravioli con gamberi, carne e verdure</i> | € 6,00 |
| 20 | RAVIOLI DI GAMBERI 4pz 
<i>Ravioli di pasta di riso ripieni di gamberi</i> | € 6,50 |
| 21 | RAVIOLI DI VERDURE 4pz
<i>Ravioli di pasta di riso e spinaci ripieni di verdure</i> | € 6,50 |
| 22 | RAVIOLI DI PESCE 4pz 
<i>Ravioli di pasta di riso al nero di seppia ripieni di pesce</i> | € 7,00 |
| 23 | GYOZA ALLA GRIGLIA 4pz
<i>Ravioli grigliati con ripieno di erba cipollina e carne di maiale</i> | € 6,00 |
| 27 | BAO MAIALE 
<i>Fagottino al vapore con cotoletta di maiale, insalata e maionese</i> | € 6,00 |
| 28 | RAVIOLI DI POLLO
<i>Ravioli di pasta di riso con zafferano ripieni di pollo</i> | € 6,50 |

Carpacci Fettine sottile di pesce

- 40 CARPACCIO DI SALMONE**   € 10,00
Salmone con salsa ponzu e sesamo
- 41 CARPACCIO MISTO**   € 11,00
Tonno, salmone e pesce bianco con salsa ponzu e sesamo
- 42 CARPACCIO AMAEBI**   € 12,00
Gamberi rossi accompagnati dalla nostra salsa ponzu e sesamo
- 43 CARPACCIO DI CAPESANTE**  € 15,00
Carpaccio accompagnati con salsa dello chef

Tartare

- 44 TARTAR SAKE**  € 12,00
Salmone e avocado condito con la nostra salsa ponzu
- 45 TARTAR TUNA**  € 14,00
Tonno e avocado condito con la nostra salsa ponzu
- 46 SALMONE & MANDORLE**   € 14,00
Salmone e avocado, guarnito con philadelphia, mandorle e salsa teriyaki
- 47 SALMONE & PISTACCHIO**    € 14,00
Salmone condito con riso venere e philadelphia, guarnito con pistacchio e salsa teriyaki
- 48 TARTAR EBI KATAIFI**   € 14,00
Gambero cotto condito con pasta kataifi e spicy maio
- 49 TARTAR AMAEBI**  € 15,00
Gamberi crudi condito con goma wakame e salsa shokuge
- 50 TARTAR MIX**  € 16,00
Degustazione di tartare pesce misto
- 51 TARTAR SAKE BURRATA**  € 14,00
Salmone in salsa burrata con avocado e katayifi

Sashimi Fettine di pesce crudo

- 54 **SASHIMI SALMONE**  € 14,00
- 55 **SASHIMI MISTO**  € 14,00
- 56 **SASHIMI TONNO**  € 15,00
- 57 **SASHIMI SPECIAL**   € 12,00
Fettine di salmone flambato con pistacchi e salsa teriyaki
- 58 **SASHIMI BURRATA**   € 15,00
Sashimi di salmone in salsa burrata con mandorle tostate e granelli di pistacchio
- 59 **SASHIMI SUZUKI**  € 14,00
Fettine di pesce di branzino

Chirashi & Poke Pesce su letto di riso

- 60 **CHIRASHI SALMONE**   € 12,00
Fette di salmone su letto di riso, avocado e sesamo
- 61 **CHIRASHI MISTO**   € 14,00
Fette di pesce misto su letto di riso, avocado e sesamo
- 62 **POKE FRUIT**   € 14,00
Bocconcini di salmone ricoperta di frutta mista, sul letto di riso guarnito con mandorle e teriyaki
- 63 **POKE PLUS**   € 14,00
Bocconcino di pesce misto ricoperta con goma wakame, sul letto di riso guarnito con pistacchio e teriyaki

Sushi & Sashimi Misto Composizione misto di pesce

- 70 **BOX SUSHI S**  € 11,00
Sushi Misto 11pz
- 71 **BOX SUSHI M**  € 16,00
Sushi Misto 16pz
- 72 **BOX SASHIMI S**  € 20,00
Composizione misto di Sushi&Sashimi 20pz
- 73 **BOX SASHIMI M (2PERSONE)**  € 40,00
Composizione Misto di Sushi&Sashimi 40Pz

Porzioni Fusion scelta tra i piatti max 2 porzioni a testa

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 80 | GAMBERO PASSION   | € 8,00 |
| | <i>Gambero rosso crudo con salsa passion e tobiko</i> | |
| 81 | SCAMPI EMULSION   | € 9,00 |
| | <i>Scampi crudi immersa nella nostra salsa shokuge e tobiko</i> | |
| 82 | DEGUSTA FLOWER    | € 5,00 |
| | <i>Bocconcini con tempura di fiori di zucca, avvolti con salmone flambe, guarnito con philadelphia, mandorle e teriyaki</i> | |
| 83 | DEGUSTA EBI     | € 5,00 |
| | <i>Bocconcini con tempura di gamberi, avvolti con salmone flambe, guarnito con philadelphia, pistacchi, pasta kataifi e teriyaki</i> | |
| 84 | BOCCONCINI DI SALMONE  | € 5,00 |
| | <i>Bocconcini di riso avvolto da spaglia fritto con topping di tartare di salmone, avocado e tobiko</i> | |
| 85 | GAMBERONI KADAYIFI  | € 8,00 |
| | <i>Gamberone avvolto con pasta kadayifi</i> | |
| 86 | BOCCONCINI AMAEBI  | € 6,00 |
| | <i>Tartare di gambero crudo sul letto di nuvole di drago, servito con avocado e ananas, salsa della casa</i> | |
| 87 | TACOS   | € 6,00 |
| | <i>Tacos messicano guarnito con tartare di salmone, crema di avocado e tobiko in salsa teriyaki</i> | |

Nigiri Bocconcini di riso con pesce 2PZ

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 90 | NIGIRI SAKE  | € 3,00 |
| | <i>Bocconcini di riso guarnito con salmone</i> | |
| 91 | NIGIRI SUZUKI  | € 3,50 |
| | <i>Bocconcini di riso guarnito con branzino</i> | |
| 92 | NIGIRI TUNA  | € 4,00 |
| | <i>Bocconcini di riso guarnito con tonno</i> | |
| 93 | NIGIRI EBI  | € 3,50 |
| | <i>Bocconcini di riso guarnito con gambero cotto</i> | |
| 95 | NIGIRI AMAEBI   | € 5,00 |
| | <i>Bocconcini di riso guarnito con gambero crudo e tobiko</i> | |
| 96 | NIGIRI POLIPO  | € 5,00 |
| | <i>Bocconcini di riso guarnito con polipo</i> | |
| 97 | NIGIRI UNAGI  | € 5,00 |
| | <i>Bocconcini di riso guarnito con anguilla e salsa teriyaki</i> | |
| 98 | NIGIRI SALMONE FLAMBE   | € 4,00 |
| | <i>Bocconcini di riso guarnito con salmone scottato, philadelphia e teriyaki</i> | |
| 99 | NIGIRI FLAMBE AL PISTACCHIO   | € 4,00 |
| | <i>Bocconcini di riso con salmone scottato, pistacchi e teriyaki</i> | |
| 277 | BLACK TUNA  | € 4,00 |
| | <i>Bocconcini di riso venere guarnito con tonno</i> | |
| 278 | BLACK SUZUKI  | € 3,50 |
| | <i>Bocconcini di riso venere guarnito con branzino</i> | |
| 279 | BLACK NIGIRI  | € 3,00 |
| | <i>Bocconcini di riso venere guarnito con salmone</i> | |

Gunkan Pallina di riso avvolto con pesce 2PZ

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 100 | GUNKAN SALMON  | € 3,50 |
| | <i>Pallina di riso avvolto da alghe nori guarnito con tartar salmone</i> | |
| 101 | GUNKAN MAGURO  | € 4,50 |
| | <i>Pallina di riso avvolto da alghe nori guarnito con tartar di tonno</i> | |
| 102 | GUNKAN TOBIKO  | € 3,50 |
| | <i>Pallina di riso avvolto da alghe nori guarnito con uova di pesce volante</i> | |
| 103 | GUNKAN IKURA  | € 5,00 |
| | <i>Pallina di riso avvolto da alghe nori guarnito con uova di salmone</i> | |
| 104 | SOY SALMON    | € 3,50 |
| | <i>Pallina di riso avvolto con sfoglia di soia con sesamo, guarniti con tartar di salmone</i> | |
| 105 | SOY EBI    | € 4,00 |
| | <i>Pallina di riso avvolto con sfoglia di soia con sesamo, guarniti con tartar di gambero cotto</i> | |
| 106 | ZUCCHINA   | € 4,00 |
| | <i>Pallina di riso avvolto con zucchine tagliate sottili, guarniti con tartar di gambero cotto, maionese e tobiko</i> | |
| 107 | STRAWBERRY OUT   | € 4,50 |
| | <i>Pallina di riso avvolto con salmone, ripieno di philadelphia e fragole</i> | |
| 108 | SALMON OUT   | € 4,50 |
| | <i>Pallina di riso avvolto con salmone, guarnito con tartar di salmone, tobiko e maionese</i> | |
| 109 | GUNKAN TUNA OUT   | € 5,50 |
| | <i>Pallina di riso avvolto con tonno, guarnito con tartar di tonno, tobiko e maionese</i> | |
| 110 | FLAMBE OUT    | € 5,00 |
| | <i>Pallina di riso avvolto con salmone scottato guarnito con tartar di salmone, teriyaki e pistacchio</i> | |
| 111 | PHILADELPHIA OUT   | € 4,50 |
| | <i>Pallina di riso avvolto con salmone ripieno di philadelphia guarnito con pasta kataifi e teriyaki</i> | |
| 112 | GUNKAN SNOW   | € 3,00 |
| | <i>Pallina di riso guarnito con philadelphia, sesamo e salsa teriyaki</i> | |
| 113 | GUNKAN BRANZINO   | € 5,50 |
| | <i>Pallina di riso avvolto da branzino, guarniti con burrata e gambero crudo</i> | |
| 114 | GUNKAN EBI TEMPURA   | € 5,00 |
| | <i>Pallina di riso avvolto con salmone, guarnito con tempura di gamberi e salsa zafferano</i> | |
| 115 | GUNKAN KATAYIFI  | € 3,00 |
| | <i>Pallina di riso guarnito con philadelphia, katayifi e salsa teriyaki</i> | |
| 116 | GUNKAN BLACK SNOWBALL   | € 3,00 |
| | <i>Pallina di riso venere guarnito con philadelphia e sesamo</i> | |
| 117 | GUNKAN QUAGLIA   | € 4,00 |
| | <i>Pallina di riso avvolto con salmone, guarnito con uova di quaglia</i> | |
| 280 | GUNKAN MIX CHEF 5PZ  | € 16,00 |
| | <i>Misto Gunkan Chef da 5 PZ</i> | |

Temaki&onigiri Riso avvolto a forma di cono o triangolo 1PZ

- | | | |
|---|---|---------------|
| 120 SAKE AVOCADO |   | € 4,00 |
| <i>Cono di riso avvolto con alga nori farcito con salmone, avocado e sesamo</i> | | |
| 121 MAGURO AVOCADO |   | € 5,00 |
| <i>Cono di riso avvolto con alga nori farcito con tonno, avocado e sesamo</i> | | |
| 122 SPICY SAKE |    | € 4,00 |
| <i>Cono di riso avvolto con alga nori farcito con tartar di salmone, cetrioli e spicy mayo</i> | | |
| 123 spicy maguro |    | € 5,00 |
| <i>Cono di riso avvolto con alga nori farcito con tonno, cetrioli e spicy mayo</i> | | |
| 124 EBITEN |    | € 5,00 |
| <i>Cono di riso avvolto con alga nori farcito con tempura di gambero, sesamo e salsa teriyaki</i> | | |
| 125 MIURA |   | € 5,00 |
| <i>Cono di riso avvolto con alga nori farcito con salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki</i> | | |
| 126 FIORE DI ZUCCA | | € 5,00 |
| <i>Cono di riso avvolto con alga nori farcito con tempura di fiore di zucca e salsa teriyaki</i> | | |
| 127 TEMAKI SOY SAKE |     | € 5,50 |
| <i>Cono di riso avvolto con foglio di soia con sesamo, farcito con tartar di salmone, mandorle e insalata</i> | | |
| 128 TEMAKI SOY EBI |     | € 5,50 |
| <i>Cono di riso avvolto con foglio di soia con sesamo, farcito con gambero cotto, avocado e salsa spicy</i> | | |
| 129 TEMAKI BLACK |    | € 5,50 |
| <i>Cono di riso venere avvolto con foglio di soia con sesamo, farcito con tartar di salmone, pistacchi e salsa teriyaki</i> | | |
| 118 ONIGIRI EBITEN |   | € 5,00 |
| <i>Triangolo di riso ripieno con frittura di gambero in pastella, salsa teriyaki e sesamo</i> | | |
| 119 ONIGIRI SPICY SALMON |    | € 5,00 |
| <i>Triangolo di riso ripieno con tartare di salmone piccante e sesamo</i> | | |

Hosomaki rotolini di riso ripieni, avvolti con alga esterno 8 pezzi

- | | | |
|--|---|---------------|
| 130 HOSO SAKE  | <i>Rotolini di riso avvolti con alga nori farciti con salmone</i> | € 4,50 |
| 131 HOSO MAGURO  | <i>Rotolini di riso avvolto con alga nori farciti con tonno</i> | € 5,00 |
| 132 HOSO SUZUKI  | <i>Rotolini di riso avvolto con alga nori farciti con pesce bianco</i> | € 5,00 |
| 133 HOSO EBI  | <i>Rotolini di riso avvolto con alga nori farciti con gambero cotto</i> | € 4,50 |
| 134 HOSO PHILA  | <i>Rotolini di riso avvolto con alga nori farciti con philadelphia</i> | € 3,50 |
| 135 HOSO YASAI | <i>Rotolini di riso avvolto con alga nori farciti con avocado</i> | € 4,00 |
| 136 HOSO CETRIOLI | <i>Rotolini di riso avvolto con alga nori farciti con cetrioli</i> | € 3,50 |
| 137 HOSO MANGO | <i>Rotolini di riso avvolto con alga nori farciti con mango</i> | € 4,00 |

Roll Fritti & Futomaki futo e roll fritto 8PZ

- | | | |
|---|---|----------------|
| 140 HOSO FRITTO | <i>Rotolini di riso avvolto con alga nori fritti, farciti con philadelphia, salmone, ananas e salsa teriyaki</i> | € 8,00 |
| 141 SALMON SPICY   | <i>Rotolini di riso avvolto con alga nori fritti, farciti con salmone, guarniti con spicy salmon e salsa teriyaki</i> | € 10,00 |
| 142 NIDO FRITTO   | <i>Rotolini di riso avvolto con alga nori fritti, farciti con philadelphia, salmone, kataifi e salsa teriyaki</i> | € 8,00 |
| 143 FUTOMAKI FRITTO   | <i>Rotoli grandi di riso avvolto con alga nori fritti, farciti con surimi e salmone, avocado, tobiko e salsa teriyaki</i> | € 9,00 |
| 144 FUTOMAKI CLASSIC    | <i>Surimi salmone tobiko avocado maio</i> | € 8,00 |
| 145 FUTOMAKI VEGETARIANO | <i>insalata cetrioli avocado</i> | € 7,00 |

Uramaki Classici classic roll 8PZ

- 150 SAKE AVOCADO**    € 9,00
Roll di riso farcito con salmone, avocado e sesamo
- 151 MAGURO AVOCADO**    € 10,00
Roll di riso farcito con tonno, avocado e sesamo
- 153 ONION ROLL**     € 8,00
Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetriolo, guarnito con cipolla fritta e salsa piccante, spicy mayo e salsa teriyaki
- 154 EBITEN MAKI**   € 9,00
Roll di riso farcito con tempura di gamberi, sesamo e salsa teriyaki
- 155 MIURA MAKI**    € 9,00
Roll di riso farcito con salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki
- 156 SPICY SALMON**    € 10,00
Roll di riso farcito con salmone, cetriolo, guarnito con tartare di salmone chips e spicy mayo
- 157 SPICY MAGURO**    € 10,00
Roll di riso farcito con tonno, cetriolo, guarnito con chips e spicy mayo
- 158 SPICY CALIFORNIA**     € 8,00
Roll di riso farcito con granchio, cetriolo, avocado, sesamo, guarnito con chips e spicy mayo
- 159 EASY ROLL**   € 8,00
Roll di riso farcito con philadelphia, guarnito con salmone e salsa teriyaki
- 160 RAINBOW ROLL**     € 12,00
Roll di riso farcito con granchio, avocado, cetrioli e sesamo, guarnito con pesce misto
- 161 SFOGLIA ROLL**    € 9,00
Roll di riso avvolto con sfoglia di soia, farcito con philadelphia e salmone

Uramaki Vegetariani Vegetariani roll 8 PZ

- 165 VEGETARIANO**   € 7,00
Roll di riso farcito con insalata, avocado e cetrioli guarnito con sesamo
- 166 VEGETAL TEMPURA ROLL**  € 8,00
Roll di riso farcito con tempura di verdure miste guarnito con avocado
- 167 MANDORLE ROLL**     € 7,50
Roll di riso farcito con philadelphia, insalata, avocado guarnito con sesamo e mandorle
- 168 PISTACCHIO ROLL**    € 8,00
Roll di riso venere farcito con philadelphia, avocado e insalata guarnito con pistacchio

Uramaki Speciali Special roll 8PZ

- 170 STRAWBERRY LOVE**     € 10,00
Roll di riso farcito con salmone, avocado guarnito con sesamo, fragole, mandorle e salsa teriyaki
- 171 SUNSHINE ROLL**   € 12,00
Roll di riso farcito con philadelphia, mango e salmone guarnito con salmone e salsa mango
- 172 PESTO ROLL**   € 10,00
Roll di riso farcito con salmone, philadelphia e pesto guarnito con sesamo e salsa teriyaki
- 173 FEVER ROLL**   € 10,00
Roll di riso farcito con salmone, avocado, Philadelphia guarnito con pasta kadayifi e salsa teriyaki
- 174 SKIN ROLL**   € 12,00
Roll di riso farcito con salmone affumicato, philadelphia e granelli di tempura guarnito con avocado e salsa teriyaki
- 175 TIGER ROLL**   € 10,00
Roll di riso farcito con tempura di gamberi guarnito con salmone e salsa teriyaki
- 176 TARTUFO ROLL**   € 14,00
Roll di riso farcito con tempura di gamberi guarnito con salmone tartufo e salsa teriyaki
- 177 FLOWER ROLL**   € 13,00
Roll di riso farcito con tempura di gamberi guarnito con fiore di zucca, pasta katayfi, spicy mayo e salsa teriyaki
- 178 SHRIMP ROLL**   € 13,00
Roll di riso farcito con gambero crudo e avocado guarnito con salmone e salsa shokuge
- 180 JINO ROLL**   € 10,00
Roll di riso farcito con tartar di salmone piccante, guarnito con salmone e salsa teriyaki
- 181 BLACK MIURA**   € 12,00
Roll di riso venere avvolto con alga nori farcito con philadelphia e salmone cotto guarnito con salmone, pasta kataifi e teriyaki
- 182 BLACK EBITEN**   € 12,00
Roll di riso venere avvolto con alga nori farcito con tempura di gamberoni, guarnito con salmone e pistacchio
- 183 BLACK SALMON**   € 12,00
Roll di riso venere avvolto con alga nori farcito con salmone e guarnito con pistacchio
- 184 BLACK TUNA**    € 12,00
Roll di riso venere avvolto con alga nori farcito con tonno, philadelphia e sesamo
- 185 OSHIZUSHI SALMONE**  € 10,00
Mattonelle di riso guarnito con salmone, avocado, tobiko, uova di salmone e salsa teriyaki
- 187 CHICKEN SPICY ROLL**   € 10,00
Roll di riso farcito con filetti di pollo fritto e insalata, avvolto con cheese flambe e spicy mayo

- 188 WHITE SPECIAL ROLL**   € 14,00
Roll di riso farcito con salmone fritto e insalata, avvolto da branzino flambe e teriyaki
- 189 SHOKUGE SPECIAL ROLL**  € 15,00
Roll di riso farcito con gambero cotto e avocado, ricoperto con capesante e gambero crudo, guarnito con pepe nero e salsa shokuge
- 190 FLAMBE SPECIAL ROLL**   € 12,00
Roll di riso farcito con salmone e philadelphia, ricoperto con salmone flambe, katayifi e maionese
- 191 ZAFFERANO SPECIAL ROLL**   € 13,00
Roll di riso farcito con tartare di salmone piccante e avocado, guarnito con katayifi e salsa zafferano
- 192 FLOWER BURRATA ROLL**  € 14,00
Roll di riso farcito con fiori di zucca in pastella, avvolto con avocado e gamberi crudi, condito con salsa burrata
- 193 KRAB SPECIAL ROLL**  € 13,00
Roll di riso farcito con tempura di surimi, cetrioli guarnito con avocado
- 194 SPRING SPECIAL ROLL**    € 13,00
Roll di riso farcito con salmone e philadelphia, guarnito con mandorle fritto e salsa teriyaki

Fritture

200 PATATINE FRITTE		€ 4,00
201 TORI KARAGE <i>bocconcini di pollo</i>		€ 5,00
202 TONKATSU FURAI <i>Cotoletta di maiale</i>		€ 5,00
203 CHELE DI GRANCHIO 	<i>Frittura di chele di granchio impanate</i>	€ 6,00
204 IKA KARAGE 	<i>Frittura di calamaro impanato</i>	€ 8,00
205 EBI STIKS 	<i>Involtino croccante di gambero fritto</i>	€ 6,00
207 TAKOYAKI  	<i>Polpettine di polipo croccanti condite con salsa teriyaki e mayo</i>	€ 11,00
208 FIORI DI ZUCCA	<i>Tempura di fiori di zucca e lardo, ripieni con gambero</i>	€ 8,00
209 TEMPURA YASAI	<i>Frittura di verdure in pastella</i>	€ 8,00
210 TEMPURA EBI 	<i>Frittura di gamberoni in pastella</i>	€ 12,00
211 TEMPURA MIX 	<i>Frittura mista di gamberoni e verdure in pastella</i>	€ 10,00

Primi

- | | | |
|--|---|----------------|
| 220 RISO BIANCO | | € 2,00 |
| 221 RISO CANTONESE  | <i>Piselli, prosciutto cotto e uova</i> | € 5,00 |
| 222 RISO YASAI  | <i>Riso saltato con verdure e uova</i> | € 4,00 |
| 224 RISO SALTATO CON SALMONE  | <i>Riso saltato con salmone, uova e verdure</i> | € 6,00 |
| 226 SPAGHETTI DI SOIA VEGETARIANI   | <i>Spaghetti di soia con germogli di soia e verdure</i> | € 5,00 |
| 227 SPAGHETTI DI SOIA EBI   | <i>Spaghetti di soia saltati con gamberi e verdure</i> | € 7,00 |
| 228 SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI   | <i>Spaghetti di soia saltati con carne e peperoni</i> | € 6,00 |
| 229 SPAGHETTI DI RISO YASAI  | <i>Spaghetti di riso saltati con verdure e uova</i> | € 5,00 |
| 230 SPAGHETTI DI RISO EBI   | <i>Spaghetti di riso saltati con gamberi e verdure</i> | € 7,00 |
| 231 GNOCCHI DI RISO   | <i>Gnocchi di riso saltati con verdure</i> | € 5,00 |
| 232 UDON EBI  | <i>Spaghetti di farina saltati con gamberi, verdure e uova</i> | € 8,00 |
| 233 UDON YASAI  | <i>Spaghetti di farina saltati con verdure e uova</i> | € 7,00 |
| 234 SOBA YASAI   | <i>Spaghetti di grano saltati con verdure e uova</i> | € 7,00 |
| 235 SOBA EBI   | <i>Spaghetti di grano saltati con gamberi e verdure</i> | € 8,00 |
| 236 UDON TEMPURA | <i>Spaghetti di farina in zuppa con gamberi in pastella fritti, uova soda e verdure</i> | € 12,00 |

- 238 RAMEN IN BRODO CON MANZO STUFATO**   **€ 12,00**
Spaghetti di grano tipici Giapponesi in zuppa di miso con manzo stufato, germogli di soia e uova sode
- 239 RAMEN SALTATI CON VERDURE**   **€ 9,00**
Spaghetti di grano tipici Giapponesi saltati con verdure, germogli di soia e uova
- 218 TAGLIATELLE DI RISO YASAI**   **€ 7,00**
Tagliatelle di riso saltati con germogli di soia e uova
- 219 TAGLIATELLE DI RISO CON MANZO**  **€ 8,00**
Tagliatelle di riso saltati con manzo e germogli di soia e cipollina
- 196 RISO VENERE EBI**  **€ 6,00**
Riso venere saltati con gamberi e mais

Secondi

- | | | | |
|------------|--|---|---------------|
| 240 | VERDURE MISTE | | € 4,00 |
| | <i>Verdure miste di stagione saltati</i> | | |
| 241 | FUNGHI E BAMBU | | € 4,00 |
| | <i>Funghi e bambu saltati con salsa</i> | | |
| 242 | MANZO CON FUNGHI E BAMBU | | € 6,50 |
| | <i>Manzo saltati con funghi e bambu</i> | | |
| 243 | MANZO HOT |  | € 7,00 |
| | <i>Manzo saltati con verdure, cipolla e peperoncini piccanti</i> | | |
| 244 | POLLO ALLE MANDORLE |  | € 6,00 |
| | <i>Pollo saltati con salsa ostriche e mandorle</i> | | |
| 245 | POLLO AGROPICCANTE |  | € 6,00 |
| | <i>Pollo saltati con verdure e salsa agropiccante</i> | | |
| 246 | POLLO AL LIMONE | | € 6,00 |
| | <i>Pollo saltati con salsa al limone</i> | | |
| 247 | POLLO AL CURRY | | € 7,00 |
| | <i>Pollo saltati con salsa curry e peperoni</i> | | |
| 248 | POLLO SALE&PEPE | | € 7,00 |
| | <i>Filetto di pollo croccanti con sale e pepe</i> | | |
| 250 | GAMBERETTI THAI |  | € 7,00 |
| | <i>Gamberetti saltati con salsa thailandese</i> | | |
| 251 | GAMBERETTI SALE&PEPE |  | € 8,00 |
| | <i>Gamberetti saltati con sale e pepe</i> | | |
| 252 | GAMBERETTI DELLO CHEF |  | € 8,00 |
| | <i>Gamberetti impanati croccanti con pepe e cipolla</i> | | |
| 253 | GAMBERETTI E ASPARAGI |  | € 9,00 |
| | <i>Gamberetti saltati con asparagi</i> | | |
| 254 | GAMBERETTI IN AGRODOLCE |  | € 8,00 |
| | <i>Gamberetti con salsa agrodolce</i> | | |

Secondi

- | | |
|--|----------------|
| 256 GAMBERI AL LIMONE  | € 8,00 |
| <i>Gamberetti saltati con salsa al limone</i> | |
| 260 HOT POT GAMBERI   | € 10,00 |
| <i>Scodella di gamberetti e verdure in salsa piccante, servito al tavolo nel wok con fornello</i> | |
| 261 HOT POT MANZO  | € 10,00 |
| <i>Scodella di manzo e verdure in salsa piccante, servito al tavolo nel wok con fornello</i> | |
| 262 HOT POT POLLO  | € 10,00 |
| <i>Scodella di pollo e verdure in salsa piccante, servito al tavolo nel wok con fornello</i> | |
| 263 HOT POT CAVOLO  | € 9,00 |
| <i>Scodella di cavolo in salsa piccante, servito al tavolo nel wok con fornello</i> | |
| 265 POLLO ANACARDI  | € 6,00 |
| <i>Pollo saltati con salsa ostriche e anacardi</i> | |
| 266 ANATRA ARROSTO | € 10,00 |
| <i>Anatra arrosto</i> | |
| 267 ANATRA SALSA CHILY  | € 10,00 |
| <i>Anatra saltati con peperoni, cipolla e salsa chilly</i> | |

Piastra

- | | | |
|---|---|----------------|
| 270 EBI YAKI |   | € 10,00 |
| <i>Gamberoni grigliati con sesamo e teriyaki</i> | | |
| 271 SPIEDINI EBI |   | € 8,00 |
| <i>Spiedini di gamberetti grigliati con sesamo e teriyaki</i> | | |
| 273 SAKE YAKI |   | € 8,00 |
| <i>Salmon grigliato con sesamo e teriyaki</i> | | |
| 274 TAI YAKI |   | € 8,00 |
| <i>Branzino grigliato con sesamo e teriyaki</i> | | |
| 275 YAKI TORI |   | € 7,00 |
| <i>Spiedini di cosce di pollo grigliati con sesamo e teriyaki</i> | | |
| 276 CAPESANTE KATAIFI |  | € 12,00 |
| <i>Capesante alla piastra con salsa maionese e kataifi</i> | | |

Bevande Lattine & Bottiglie di vetro

Acqua Naturale 75cl	€ 3,00
Acqua Frizzante 75cl	€ 3,00
Coca cola 33cl	€ 4,00
Coca cola zero 33cl	€ 4,00
Fanta 33cl	€ 4,00
Sprite 33cl	€ 4,00
Te' alla Pesca 33cl	€ 3,50
Te' al Limone 33cl	€ 3,50

Birre

Tsingtao 64cl <i>Birra Cinese piu conosciuta, colore biondo e molto chiaro</i>	€ 5,50
Asahi 50cl <i>Birra piu venduta in Giappone, colore giallo chiaro e aroma leggermente fruttato con retrogusto molto fresco</i>	€ 5,50
Kirin 50cl <i>Terzo marchio piu venduto delle birre Giapponesi, molto delicata, ha un gusto puro e morbido</i>	€ 5,50
Sapporo 50cl <i>Birra Giapponese a bassissima fermentazione, ha un sapore leggermente amarognolo e un aroma di cereali e mandorle</i>	€ 5,50
Ichnusa non filtrata 50cl <i>Bassa fermentazione 100% malto d' orzo alc 5%</i>	€ 5,50

Dessert & Frutta Dolci artigianali freschi di alta pasticceria (chiedere al personale di sala per la scelta)

Cocco e Passion € 7,00
Mousse al cocco, cremoso al mango e passion fruit, pan di spagna e alla base frolla sablee

Seduzione € 7,00
Mousse al cioccolato al latte affogata in una copertura di cioccolato al latte e granella di nocciole, al suo interno una nocciola caramellata e alla base disco croccante di crumble salato

Bogota' € 7,00
Mousse al cioccolato con cacao fino de aroma origine Colombia, cremoso alla nocciola con perle croccanti al cioccolato al latte, base croccante di frolla sablee

Cheesecake € 7,00
Crema al formaggio su crumble salato con confettura di lampone e frutti di bosco

Tris di Cioccolati € 7,00
Tre strati di mousse al cioccolato (bianco, al latte e fondente) e alla base un pan di spagna al cacao

Moka € 7,00
Crema bavarese al caffè, cremoso al caramello e alla base croccantino al latte, copertura di cioccolato bianco e arachidi salate

Dolce Bosco € 7,00
Mousse al mascarpone a vaniglia, cremoso ai frutti di bosco, pan di spagna al cacao

Red Passion € 7,00
Mousse alla fragola con cremoso alla vaniglia e perline croccanti al cioccolato al latte, base croccante al cioccolato bianco

Ananas Fresco € 6,00

Cremoso al Pistacchio € 7,00
Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi

Cupolina al cioccolato croccante € 7,00
Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole

Ricotta Cioccolato € 7,00
Morbidi biscotti al cacao, nocciola e gocce di cioccolato con crema di ricotta

Mochi Tipici dolci Giapponesi di riso glutinoso farcito con gelato o crema 3pz

Ice cream mochi gusto classic € 7,00
Vaniglia, cioccolato, cocco, thè verde, sesamo, pistacchio

Ice cream mochi gusto frutta € 7,00
Lampone, mango, strawberry, fruit passion, fragole

Vini Bianchi

Sauvignon <i>Toblino, Trentino DOC</i>	€ 18,00
Gewurztraminer <i>Trentino, Toblino</i>	€ 20,00
Chardonnay <i>Veneto, Moletto</i>	€ 18,00
Pinot Grigio <i>Veneto, Ca Sisa</i>	€ 16,00
Chardonnay Frizzante <i>Trentino, Prago</i>	€ 16,00
Falanghina <i>Campania IGP, Vigne Sannite</i>	€ 19,00
Greco <i>Campania IGP, Vigne Sannite</i>	€ 19,00
Ribolla Gialla <i>Friuli Venezia Giulia DOC, Magnolia</i>	€ 20,00
Grillo Regieterre <i>Sicilia DOC, Musita</i>	€ 18,00
Lighea <i>Sicilia, Donna Fugata</i>	€ 25,00
Arneis Blange <i>Ceretto, Piemonte</i>	€ 28,00
Roero Arneis <i>La cantina del Dolcetto, Piemonte DOCC</i>	€ 20,00
Pecorino <i>Abruzzo, Le cuvee dell' abate</i>	€ 19,00

Vini Rossi

Roggiano Morellino di Scansano

Vignaioli Scansano, Toscana

€ 16,00

Chianti

Castaldo, Toscana DOCG

€ 17,00

Le Difese

Tenuta San Guido, Toscana

€ 36,00

Le Serre Nuove

Toscana DOC

€ 60,00

Guidalberto

Tenuta San Guido, Toscana

€ 60,00

1/2 Bottiglie Bianco & Rosso 375ml

Falaghina

Vigne Sannite, Campania IGP

€ 9,00

Chardonnay

Tormaresca, Puglia IGT

€ 9,00

Vermentino di Sardegna

Papiri

€ 10,00

Greco

Vigne Sannite, Campania IGP

€ 9,00

Chianti

Castaldo, Toscana

€ 9,00

Morellino di Scansano

Vignaioli del Morellino, Toscana

€ 9,00

Bollicine Champagne&Prosecco

I Frati Lugana

Ca' Dei Frati, Lombardia DOC

€ 22,00

Prosecco Extra Dry

Treviso, ca sisa

€ 16,00

Prosecco Brut di Valdobbiadene Millesimato 20.10

Le Manzane, Veneto

€ 25,00

Prosecco Extra dry Valdobbiadene Millesimato 20.10

Le Manzane, Veneto

€ 25,00

Ca' del Bosco

Franciacorta cuvee, Lombardia

€ 50,00

Bella Vista

Alma Gran cuvee Brut

€ 48,00

Rose Rosati

Rosa dei Frati

Ca' dei Frati, Lombardia DOC

€ 22,00

Prosecco Rose'

Le Manzane, Veneto

€ 20,00

Spumante Rose' Brut Roseo

Le Manzane, Veneto

€ 18,00