

KOBACHI Antipasti / Entrées

	euro
EDAMAME Baccelli di soia, sale maldon Soy pods	6
SAMURAI STICK Involtini fritti di gamberi e verdure Spring rolls with shrimp and vegetables	6
EBI MINO AGE Gamberetti in tempura con panko serviti con salsa agropiccante e ananas Paws in tempura with panko, sweetchilly sauce and pineapple	8
WAKAME SALAD Insalata di alghe miste giapponesi Japanese mixed algae salad	6
MANGO WAKAME Insalata di wakame, dadolata di salmone, avocado e mango in goma dressing Wakame salad with salmon, avocado and mango in goa dressing	8
TAIYO Millefoglie di tonno, philadelphia, salsa al tartufo bianco e scaglie di tartufo nero Millefeuille of tuna, philadelphia, white truffle and slices of black truffle	14
SALMON LOUNGE Involtini di salmone, fiori di zucca in tempura, philadelphia e salsa sesamo Slices of salmon wrapping zucchini flowers in tempura, Philadelphia and sesame sauce	11

TARTARE E CARPACCI

Pesce crudo, tritato fine al coltello o tagliato fine

Knife-cut or paper-thin sliced raw fish

euro

SAKE TARTARE

16

Tartare di salmone con ikura, salsa di pomodorini ciliegini freschi e salsa ponzu
Salmon tartare with ikura, fresh cherry tomato sauce and ponzu sauce

MAGURO TARTARE

19

Tartare di tonno accompagnato con uova di quaglia, tartufo e salsa ponzu
Tuna tartare with quail egg, truffle and ponzu sauce

TARTARE DI RICCIOLA

19

Tartare di ricciola accompagnato con crema di edamame e rucola
Sea bass tartare with edamame cream and arugula

TARTARE DI AMAEBI

19

Tartare di gambero rosso di Mazara servito con frutto della passione, mango, ikura, salsa ponzu
Mazara red shrimp tartare with passion fruit, mango, ikura and ponzu sauce

TARTARE DI SCAMPI

19

Tartare di scampo, avocado, accompagnato da un'emulsione al mango
Langoustine, avocado tartare accompanied by mango emulsion

TRIS DI TARTARE

22

Tartare di salmone con salsa al mango e passion fruit; tartare di tonno con salsa ponzu e kizami wasabi; tartare di ricciola con salsa di rucola e granella di pistacchio
Salmon tartare with passion fruit and mango sauce; tuna tartare with ponzu sauce and kizami wasabi; sea bass tartare with arugula sauce and pistachio

VENUS BURGER

14

Tartare di salmone, riso venere, avocado, philadelphia, kataifi, salsa mango e olio evo
Salmon tartare, venus rice, avocado, Philadelphia, kataifi, mango sauce and evo oil

NIGIRI

Pesce crudo con riso 1 pezzo

Raw fish with rice 1 piece

	euro		euro
SAKE Salmone Salmon	2	HOTATE Capasanta Scallop	4
SUZUKI Branzino Sea bass	2	UNAGI Anguilla Eel	4
MAGURO Tonno Tuna	3	TAKO Polpo Octopus	2
EBI Gambero cotto Cooked shrimp	2	EBITEN Gambero in tempura Shrimp in tempura	3
AMAEBI Gambero rosso Red shrimp	4	SAKE SKIN Salmone scottato in tempura Shrimp in tempura	3

COMPOSIZIONI Compositions

PICCOLA 6 fette di pesce, 4 uramaki, 3 hosomaki, 6 nigiri	euro 30
MEDIA 13 fette di pesce, 12 uramaki, 6 hosomaki, 9 nigiri, 2 futomaki	55
GRANDE 14 fette di pesce, 20 uramaki, 12 hosomaki, 18 nigiri, 4 futomaki	80

GUNKAN

Bigné di riso avvolto dal pesce 1 pezzo

Rice bigné rolled with fish 1 piece

	euro
GUNKAN SPICY TUNA Tonno con kizami e wasabi Tuna with kizami and wasabi	5
GUNKAN SALMONE EBITEN Salmone con gambero fritto in tempura Salmon with shrimp in tempura	4,5
GUNKAN SALMONE CON SPICY SALMON Salmone con spicy salmon Salmon and spicy salmon	4
GUNKAN SALMONE CON UOVA DI QUAGLIA Salmone e uova di quaglia Salmon with quail egg	5,5
GUNKAN SALMONE CON IKURA Salmone e ikura Salmon and ikura	6
GUNKAN RICCIOLA CON SCAMPO Ricciola con scampo Sea bass with prawn	7
GUNKAN AVOCADO CON EBITEN Avocado con gambero fritto in tempura Avocado with tempura shrimp	4,5
GUNKAN SALMONE SCOTTATO Salmone scottato Seared salmon	4,5
GUNKAN BRANZINO CON GAMBERO ROSSO Branzino con gambero rosso Sea bass with red shrimp	5
GUNKAN SALMONE CON ASTICE Salmone con astice Salmon with lobster	6
GUNKAN CAPESANTE CON WAGYU Capesante con Wagyu A5 e foie gras scottato alla fiamma Scallop with Wagyu A5 beef and seared foie gras	9

SUSHI, SASHIMI E CRUDITÉES

Composizioni di pesce crudo, con o senza riso

Raw fish with or without rice

	euro
SUSHI CLASSICO	16
6 nigiri, 4 uramaki	
6 nigiri, 4 uramaki	
FLAMBÉ	18
6 nigiri, 4 uramaki scottati	
6 nigiri, 4 uramaki saered	
SASHIMI MIX	18
9 fette di pesce misto	
9 slices of mixed fish	
SASHIMI SALMONE	15
9 fette di salmone	
9 slices of salmon	
ROYAL CRUDITÉES	75
Gamberi rossi, scampi, capesante, tris tartare e caviale di Beluga	
Red shrimps, langoustines, tris tartare, scallops and Beluga caviar	

URAMAKI

Roll di riso, pesce ed altri condimenti 8 pezzi
Rice roll with fish and other ingredients 8 pieces

HOSO SAKE / TEKKA / KAPPA / AVO

Hosomaki con salmone / tonno / cetriolo / avocado

Hosomaki with salmon / tuna / cucumber / avocado

Euro
6

NEW VEGETARIANO

Fiori di zucca e asparago in tempura, philadelphia e kataifi in riso venere

Venus rice, zucchini flowers and asparagus in tempura, philadelphia and kataifi

10

VEGETARIANO

Cetriolo, avocado, rapa marinata e alghe wakame

Cucumber, avocado, marinated turnip and wakame salad

8

EBITEN

Gambero in tempura, sesamo, salsa teryaki e kataifi

Shrimp in tempura, sesame, teriyaki sauce and kataifi

9

SPICY SALMON / TUNA

Salmone / tonno, avocado, tobiko, salsa piccante e tempura

Salmon / tuna, avocado, tobiko, spicy sauce and tempura

12

PHILADELPHIA

Salmone, Philadelphia, avocado in riso venere

Salmon, Philadelphia and teriyaki sauce

10

VEGGY

Papaya, cetriolo, carota, coperto da avocado, pistacchio e salsa ponzu

Papaya, cucumber, carrot, covered with avocado, pistachio and ponzu sauce

12

FUTOMAKI FRITTO (4pz)

Salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki

Cooked salmon with philadelphia and teriyaki sauce

7

URAMAKI SPECIAL

Rolls 8 pezzi

Rolls 8 pieces

	euro
IMPERIAL EBITEN	12
Gambero in tempura, Philadelphia, Tobiko, salsa piccante e granella di tempura Shrimp in tempura, Philadelphia, Tobiko, spicy sauce and tempura flakes	
ESOTIC	12
Salmone, avocado, Carpaccio di mango, sesamo ed emulsione al mango Salmon, avocado, mango carpaccio, sesame and mango emulsion	
PISTACCHIO	13
Salmone, cetriolo, sashimi di salmone e salsa zafferano flambé, granella di pistacchio Salmon, cucumber, salmon sashimi and saffron sauce flambé, pistachios	
MANDORLE	13
Tartare di salmone e avocado, sashimi di salmone, scaglie di mandorle e salsa teryaki Salmon tartare and avocado, slices of salmon, almond flakes and teriyaki sauce	
EBI FLO'	13
Gambero e fiori di zucca in tempura, philadelphia, salmone, salsa teryaki e ikura Shrimp and zucchini flowers in tempura, philadelphia, salmon, teriyaki sauce and ikura	
RAINBOW PLUS	13
Gambero in tempura, sashimi misto scottato, cipolla frita e salsa ponzu Shrimp in tempura, seared mixed sashimi, fried onion and ponzu sauce	
HANA	14
Fiori di zucca e asparagi in tempura, philadelphia, tartare di salmone e tonno in riso venere Venus rice, zucchini flowers and asparagus in tempura, philadelphia, salmon and tuna tartare	
NIDO	14
Philadelphia, avocado, tartare di salmone e tonno, mayo e kataifi Philadelphia, avocado, salmon and tuna tartare, mayo and kataifi	
TIGER	14
Gamberi in tempura, salmone, ikura e salsa teryaki Shrimp in tempura, salmon, ikura and teriyaki sauce	
DRAGON	14
Anguilla, avocado, philadelphia, sesamo e alghe wakame Eel, avocado, philadelphia, sesame and wakame algae	
SOFTSHELL	14
Moleca in tempura, avocado, tobiko e salsa teryaki Softshell in tempura, avocado, tobiko and teriyaki sauce	
TRUFFLE SALMON	15
Gambero in tempura, salmone, salsa al tartufo e carpaccio di tartufo nero Shrimp in tempura, salmon, truffle sauce and black truffle carpaccio	

URAMAKI SPECIAL

Rolls 8 pezzi

Rolls 8 pieces

	euro
TRUFFLE TUNA	16
Gambero e asparago in tempura, philadelphia, tonno, salsa e carpaccio al tartufo nero Shrimp and asparagus in tempura, philadelphia, tuna, truffle sauce and black truffle carpaccio	
YUMÉ	18
Scampo, mela verde, zenzero marinato, avocado, tobiko e salsa al basilico Langoustine, green apple, marinated ginger, avocado, tobiko and basilic sauce	
MAZARA	18
Asparago con avocado ricoperto da gambero di Mazara del Vallo, capesante e tartufo nero Asparagus with avocado wrapped with Mazara del Vallo shrimps, scallops and black truffle	
LOBSTER	23
Astice al vapore, avocado e maionese guarniti con tobiko e tempura Lobster, avocado and mayonnaise wrapped with tobiko and tempura	
KING CRAB	20
Gambero in tempura avvolto da avocado, granchio reale, maionese piccante e tobiko Prawns in tempura wrapped with avocado, king krab, spicy mayonnaise and tobiko	
KIN ROLL	23
Spicy tuna, avocado, ricoperto con tonno, philadelphia, kizami wasabi, caviale di storione e foglia d'oro Spicy tuna, avocado, covered with tuna, philadelphia, kizami wasabi, sturgeon caviar and gold foil	
RED MOTION	22
Zucchine con avocado ricoperto da gambero di Mazara del vallo, capesante e tartufo Zucchini with avocado, covered with red shrimp, scallop and truffle	
WAGYU ROLL	35
Tempura di asparagi fragranti, avocado, avvolto da carte di wagyu A5, foie gras scottato al flambé, cubetti di pomodoro e salsa niwa Tempura of asparagus, avocado, all covered with wagyu A5 beef, seared foie gras, tomato cubes and niwa sauce	

ZUPPA E RISO

Soup and rice

	Euro
MISO Zuppa di miso con alghe e tofu Miso soup with tofu and algae	6
OSUMASHI Zuppa di mare, asparagi e stracciatella d'uovo Seafood soup, asparagus and egg stracciatella	6
TOM YUN KUNG Zuppa piccante al cocco e frutti di mare Spicy coconut soup and seafood	9
KAIZEN MESHİ Riso saltato ai frutti di mare, verdure, cocco, uovo e salsa xo Fried rice with seafood, vegetables, coconut, egg and xo sauce	12
CHICKEN MESHİ Riso saltato con pollo, verdure, uovo e salsa teriyaki Fried rice with chicken, vegetables, egg and teriyaki sauce	9
SAKE MESHİ Riso saltato con salmone, verdure, uovo e salsa teriyaki Fried rice with salmon, vegetables, egg and teriyaki sauce	9
EBI MESHİ Riso saltato con gamberi, verdure, uovo e salsa teriyaki Fried rice with shrimps, vegetables, egg and teriyaki sauce	9
YASAI MESHİ Riso saltato con verdure, coperto dall'uovo, 2 salsa teriyaki Fried rice with vegetables, covered with egg and teriyaki sauce	9
GOHAN Riso bianco al vapore Steamed rice	3

PASTA E GYOZA

Pasta and gyoza

	euro
SOBA EBI Pasta di grano saraceno con gamberi, verdure e uovo Buchwheat pasta with shrimps, vegetables and egg	9
PAD THAI Tagliatelle di riso con frutti di mare, verdure, uovo, arachidi e salsa squid Rice tagliatella with seafood, vegetables, egg, peanuts and squid sauce	12
VERMICELLI DI SOIA Spaghetti di soia con frutti di mare e verdure Soy noodles with seafood and vegetables	12
VERMICELLI DI RISO Spaghetti di riso con frutti di mare, verdure e uovo Rice noodles with seafood, vegetables and egg	12
RAMEN Spaghetti in brodo di manzo, verdure e uovo Noodles soup with beef, vegetables and boiled egg	15
UDON NIKU / EBI Spaghettone con manzo / gamberi, verdure e uovo Udon with beef / shrimps, vegetables and egg	9
UDON CURRY Spaghettone con misto mare, verdure e katsuobushi Udon with seafood, vegetables and katsuobushi flakes	12
NIKU GYOZA (4pz) Ravioli di manzo e verdure serviti con aceto di soia Homemade beef dumplings with vegetables and soy sauce reduction	8
SHAO MAI (4pz) Ravioli di gamberi e maiale serviti con aceto di soia Homemade shrimp and pork dumplings with soy sauce reduction	8
RAVIOLI DI WAGYU (4pz) Ravioli ripieni di Wagyu e tartufo Dumplings stuffed with wagyu and truffle	16
RAVIOLI DI BLACK COD (4pz) Ravioli ripieni di merluzzo nero dell'Alaska e foie gras, serviti con salsa di miso Dumplings stuffed with black cod and foie gras, served with miso sauce	16

TEMPURA

Pesce e verdure in pastella e fritto
Battered and fried fish and vegetables

EBI FRY

Gamberoni in pasta kataifi
Prawns in kataifi pasta

euro
15

YASAI

Verdure di stagione
Seasonal vegetables

10

EBI

Gamberoni argentini
Argentine prawns

15

SHIROMI

Fiori di zucca ripieno di branzino in tempura con salsa gazpacho
Zucchini flowers stuffed with sea bass in tempura and gazpacho sauce

15

SAKANA E NIKU RYORI

Pietanze di pesce o carne cotti
Fish or meat-based dishes

SAKE TEPPANYAKI

Trancio di salmone servito con verdure e salsa teriyaki
Salmon fillet with vegetables and teriyaki sauce

euro
15

NIKU BLACK PEPPER

Bocconcini di manzo in salsa al pepe nero e asparagi
Beef in black pepper sauce and asparagus

12

GONG BAO

Bocconcini di pollo in salsa gongbao, peperoncino, arachidi ed erba cipollina
Chicken in gongbao sauce, peanuts, chili and chives

10

TUNA MEDITERANEE

Trancio di tonno in salsa al pepe verde e pak choi
Tuna fillet in green pepper sauce and pak choi

18

TATAKI SAKE

Tagliata di salmone in crosta di sacha e salsa miso
Salmon cut with sacha miso sauce

18

MAGURO TATAKI

Tonno fresco scottato flambé servito con salsa yuzu, foie gras e kizami wasami
Fresh seared tuna flambés served with yuzu sauce, foie gras and kizami wasabi

22

EBI SHINJU	12
Gamberi fritti in sale e pepe Fried shrimps in salt and pepper	
YASAI ITAME	10
Verdure di stagione al salto Sautéed seasonal vegetables	
WAGYU MIYABI BEEF A5	58
Manzo nobile giapponese (100g) Japanese noble beef (100g)	
BLACK COD	34
Merluzzo nero dell'Alaska con salsa miso Black cod with miso sauce	

Gentili clienti,

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menù. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le sostanze allergeniche presenti nel libro ingredienti sono segnalate in neretto, al fine di facilitarne l'identificazione.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi dell'Reg.UE1169/11 Allegato II.

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti / ingredienti presenti in menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'ordine del produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure nel Piano HACCP ai sensi del Reg CE 852/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

Comunichiamo che la varietà del tonno (rosso, pinna gialla, o alalunga) utilizzato per la preparazione dei nostri piatti, potrà cambiare in funzione della stagionalità e della disponibilità presso i fornitori, garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.

Piatti per celiaci
Gluten free

Piatti vegetariani
Vegetarian

Coperto € 3 p.p.

Cover charge € 3 p.p.

