

# KOBACHI

ANTIPASTI / ENTRÉES



## EDAMAME

Bacelli di soia, sale maldon  
Soy pods

euro

5

## SAMURAI STICK

Involtini fritti di gamberi e verdure  
Spring rolls with shrimp and vegetables

5

## EBI MINO AGE

Gamberetti in tempura con panko serviti con salsa agropiccante e ananas  
Prawns in tempura with panko, sweetchilly sauce and pineapple

8



## WAKAME SALAD

Insalata di alghe miste giapponesi  
Japanese mixed algae salad

5

## MANGO WAKAME

Insalata wakame, dadolata di salmone, avocado e mango in goma dressing  
Wakame salad with salmon, avocado and mango in goma dressing

7

## TAIYO

Millefoglie di salmone / tonno, philadelphia, salsa al tartufo bianco e scaglie di tartufo nero  
Millefeuille of salmon / tuna, philadelphia, white truffle sauce and slices of black truffle

14

## TATAKI SAKE / TUNA

Tagliata di salmone / tonno in crosta di sacha e salsa miso  
Salmon / tuna cut with sacha and miso sauce

13/15



## OSTRICA

Ostrica cadauna  
Oyster

3,6

# TARTARE E CARPACCI

PESCE CRUDO, TRITATO FINE AL COLTELLO O TAGLIATO FINE /

KNIFE-CUT OR PAPER-THIN SLICED RAW FISH



## **AKAZAEBI TARTARE**

Tartare di scampo, avocado accompagnato da un emulsione al mango

Langoustine , avocado tartare accompanied by mango emulsion

euro

**12**

## **SAKE TARTARE**

Tartare di salmone con salsa ponzu, sesamo e avocado

Salmon tartare with ponzu sauce, sesam and avocado

**11**

## **MAGURO TARTARE**

Tartare di tonno con salsa ponzu, sesamo e avocado

Tuna tartare with ponzu sauce and avocado

**13**

## **AMAEBI TARTARE**

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con avocado e salsa ponzu

Mazara del Vallo red shrimp tartare with avocado and ponzu sauce

**18**

## **SALMON LOUNGE**

Involtini di salmone, fiori di zucca in tempura, philadelphia e salsa sesamo

Sices of salmon wrapping zucchini flowers in tempura, philadelphia and sesam sauce

**11**

## **VENUS BURGER**

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

**13**

## **CARPACCIO DI SALMONE**

Carpaccio di salmone con salsa ponzu, arancia e sesamo

Salmon carpaccio with ponzu sauce, orange and sesam

**12**

# NIGIRI

PESCE CRUDO CON RISO 1 PEZZO / RAW FISH WITH RICE 1 PIECE

			euro
 <b>SAKE</b>	<b>1,5</b>	<b>HOTATE</b>	<b>3,5</b>
Salmone		Capasanta	
Salmon		Scallop	
 <b>SUZUKI</b>	<b>2</b>	<b>UNAGI</b>	<b>2</b>
Branzino		Anguilla	
Sea bass		Eel	
 <b>MAGURO</b>	<b>2</b>	<b>TAKO</b>	<b>1,5</b>
Tonno		Polpo	
Tuna		Octopus	
 <b>EBI</b>	<b>1,5</b>	<b>EBITEN</b>	<b>2</b>
Gambero cotto		Gambero in tempura	
Cooked shrimp		Shrimp in tempura	
 <b>AMAEBI</b>	<b>3,5</b>	<b>SAKE SKIN</b>	<b>2</b>
Gambero rosso		Salmone scottato con salsa zafferano	
Red shrimp		Seared salmon with saffron sauce	

## COMPOSIZIONI COMPOSITIONS

<b>PICCOLA</b>	<b>22</b>
6 fette di pesce, 4 uramaki, 3 hosomaki, 6 nigiri	
<b>MEDIA</b>	<b>40</b>
13 fette di pesce, 12 uramaki, 6 hosomaki, 9 nigiri, 2 futomaki	
<b>GRANDE</b>	<b>60</b>
14 fette di pesce, 20 uramaki, 12 hosomaki, 18 nigiri, 4 futomaki	

# SUSHI, SASHIMI E CRUDITÉES

COMPOSIZIONI DI PESCE CRUDO, CON O SENZA RISO / RAW FISH WITH OR WITHOUT RICE

euro

## **SUSHI CLASSICO**

9 nigiri, 4 uramaki

9 nigiri, 4 uramaki

**13**

## **FLAMBÉ**

6 nigiri, 4 uramaki special

6 nigiri, 4 special uramaki

**15**

## **GUNKAN SELECTION**

Selezione di 5 bigné sushi special

5 special selection of bigné sushi

**14**

## **NIGIRI SELECTION**

5 nigiri special

5 special nigiri

**13**



## **CHIRASHI**

9 fette di pesce misto su letto di riso

9 slisces of mixed fish upon a rice base

**13**



## **SASHIMI MIX**

12 fette di pesce misto

12 slices of mixed fish

**15**



## **SASHIMI SAKE**

6 fette di salmone

6 slices of salmon

**7**

## **ROYAL CRUDITÉES**

Gamberi rossi, scampi, capesante, ostriche e caviale di Beluga

Red shrimps, langoustines, scallops, oysters and Beluga caviar

**55**



"VIVERE MOMENTO PER MOMENTO,  
VOLGERSI INTERAMENTE ALLA LUNA,  
ALLA NEVE, AI FIORI DI CILIEGIO  
E ALLE FOGLIE ROSSE DEGLI ACERI,  
CANTARE CANZONI, BERE SAKE,  
CONSOLARSI DIMENTICANDO  
LA REALTÀ, NON PREOCCUPARSI  
DELLA MISERIA CHE CI STA DI FRONTE,  
NON FARSI SCORAGGIARE,  
ESSERE COME UNA ZUCCA VUOTA  
CHE GALLEGGIA  
SULLA CORRENTE DELL'ACQUA:  
QUESTO, IO CHIAMO UKIYO".

Asai Ryoji,  
Racconti del mondo fluttuante  
(Ukiyo Monogatari) - 1662

# URAMAKI

ROLLS 8 PEZZI / ROLLS 8 PIECES

euro



## **HOSO SAKE / TEKKA / KAPPA / AVO**

Hosomaki al salmone / tonno / cetriolo / avocado

Hosomaki in salmon / tuna / cucumber / avocado

5

## **CALIFORNIA**

Polpa di granchio, avocado, cetriolo, sesamo, mayo e kataifi

Crabmeat, avocado, cucumber, sesam, mayo and kataifi

9



## **NEW VEGETARIANO**

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

Zucchini flowers and asparagus in tempura, philadelphia and kataifi in venus rice

8



## **VEGETARIANO**

Cetriolo, avocado, rapa marinata e alghe wakame

Cucumber, avocado, marinated turnip and wakame algae

7

## **RAINBOW**

Gamberi in tempura, sashimi misto e avocado

Shrimp in tempura, mixed sashimi and avocado

12

## **EBITEN**

Gambero in tempura, sesamo, salsa teryaki e kataifi

Shrimp in tempura, sesam, teryaki sauce and kataifi

9

## **SPICY SALMON / TUNA**

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

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

10/11



## **PHILADELPHIA**

Salmone, philadelphia, avocado in riso venere

Salmon, philadelphia, avocado in venus rice

10

## **FUTOMAKI FRITTO (4 PEZZI)**

Salmone cotto, philadelphia e salsa teryaki

Cooked salmon, philadelphia and teryaki sauce

7

## **MIURA**

Salmone cotto, philadelphia, avocado e salsa miso in riso venere

Cooked salmon, philadelphia, avocado and miso sauce in venus rice

10

# 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, sesam and mango emulsion

## PISTACCHIO

13

Salmone, cetriolo, sashimi di salmone e salsa zafferano flambè, granella di pistacchio

Salmon, cucumber, salmon sashimi and saffron sauce flambè, 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 teryaki sauce

## EBI FLO'

13

Gambero e fiori di zucca in tempura, philadelphia, salmone, salsa teryaki e ikura

Shrimp and zucchini flowers in tempura, salmon, teryaki sauce and salmon roe

## RAINBOW PLUS

13

Gambero in tempura, sashimi misto scottato, cipolla frita e salsa ponzu

Shrimp in tempura, seared mixed sashimi, fried onion e ponzu sauce

## VULCANO

14

Tonno e avocado con spicy tuna, maionese piccante e granella di tempura

Tuna and avocado with spicy tuna, spicy mayonnaise and tempura flakes

## HANA

14

Fiori di zucca e asparagi in tempura, philadelphia, tartare di salmone e tonno in riso venere

Zucchini flowers and asparagus in tempura, philadelphia, salmon and tuna tartare in venus rice

## 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, uova di salmone e salsa teryaki

Shrimp in tempura, salmon, salmon roe and teryaki sauce

# URAMAKI SPECIAL

ROLLS 8 PEZZI / ROLLS 8 PIECES

euro

## **DRAGON**

14

Anguilla, avocado, philadelphia, sesamo e alghe wakame

Eel, avocado, philadelphia, sesam and wakame algae

## **SOFTSHELL**

14

Moleca in tempura, avocado, tobiko e salsa teryaki

Softshell in tempura, avocado, tobiko and teryaki 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

## **TRUFFLE TUNA**

16

Gambero e asparago in tempura, philadelphia, tonno, salsa e carpaccio di tartufo nero

Shrimp and asparagus in tempura, philadelphia, tuna, truffle sauce and black truffle carpaccio

## **YUME**

16

Scampo, mela verde, zenzero marinato, avocado, tobiko

Langoustine, green apple, marinated ginger, avocado, tobiko and basil sauce

## **MAZARA**

18

Asparago con avocado ricoperto da gambero di Mazara del Vallo, capesante e tartufo nero

Asparagus with avocado wrapped by Mazara del Vallo red shrimps, scallops and black truffle

## **ASTICE**

19

Astice al vapore, avocado e maionese guarniti con tobiko e tempura

Lobster, avocado and maionnaise wrapped by tobiko and tempura

## **KING CRAB**

20

Gambero in tempura avvolto da avocado, granchio reale, maionese piccante e tobiko

Prawns in tempura wrapped by avocado, king crab, spicy maionnaise and tobiko

## **BOX (16 PEZZI)**

19

Ebiten, California, Spicy tuna, Philadelphia

16 pieces of mixed rolls

## **ROYAL BOX (20 PEZZI)**

38

Nido, Mandorle, Vulcano, Tiger, Hana

20 pieces of mixed rolls





# ZUPPA E RISO

## SOUPS AND RICE

euro

4



### MISO

Zuppa di miso con alghe e tofu

Miso soup with tofu algae and tofu

### OSUMASHI

Zuppa di mare, asparagi e stracciatella d'uovo

Seafood soup, asparagus and egg stracciatella

5

### TOM TUN KUNG

Zuppa piccante al cocco e frutti di mare

Spicy coconut soup and seafoods

7

### KAISEN MESHU

Riso saltato ai frutti di mare, verdure e uovo

Fried rice with seafoods, vegetables and egg

9

### CHIKIN MESHU

Riso saltato con pollo, verdure, uovo e salsa teryaki

Fried rice with chicken, vegetables, egg and teryaki sauce

8

### SAKE MESHU

Riso saltato con salmone, verdure e uovo

Fried rice with salmon, vegetables and egg

8

### EBI MESHU

Riso saltato con gamberi, verdure e uovo

Fried rice with shrimp, vegetables and egg

8

### YASAI MESHU

Riso saltato con verdure e uovo

Fried rice with vegetables and egg

7



### GOHAN

Riso bianco al vapore

Steamed rice

3

# PASTA E GYOZA

## PASTA AND GYOZA

	euro
<b>SOBA EBI</b>	<b>8</b>
Pasta al grano saraceno con gamberi, verdure e uovo Buckwheat pasta with shrimp, vegetables and egg	
<b>PAD THAI</b>	<b>9</b>
Tagliatelle di riso con frutti di mare, verdure, uovo, arachidi e salsa squid Rice tagliatelle with seafoods, vegetables, egg, peanuts and squid sauce	
<b>VERMICELLI DI SOIA</b>	<b>9</b>
Spaghetti di soia con frutti di mare e verdure Soy noodles with seafoods	
<b>VERMICELLI DI RISO</b>	<b>9</b>
Spaghetti di riso con frutti di mare, verdure e uovo Rice noodles with seafoods, vegetables and egg	
<b>RAMEN</b>	<b>12</b>
Spaghetti in brodo di manzo, verdure e uovo Noodles soup with beef, vegetables and boiled egg	
<b>UDON NIKU / EBI</b>	<b>8</b>
Spaghettone di riso con manzo / gamberi, verdure e uovo Udon with beef / shrimps, vegetables and egg	
<b>UDON CURRY</b>	<b>10</b>
Spaghettone di riso con gamberi, verdure e katsuobushi Udon with shrimp, vegetables and katuobushi flakes	
<b>NIKU GYOZA</b>	<b>6</b>
Ravioli di manzo e verdure serviti con aceto di soia Home made beef dumplings with vegetables and soy sauce reduction	
<b>SHAO MAI</b>	<b>6</b>
Ravioli di gamberi e maiale serviti con aceto di soia Home made shrimp and pork dumplings with soy sauce reduction	

# TEMPURA

PESCE E VERDURA IN PASTELLA E FRITTO / BATTERED AND FRIED FISH AND VEGETABLES

euro

## **EBI FRY**

Gamberoni in pasta kataifi

Prawns in pasta kataifi

**15**

## **YASAI**

Verdure di stagione

Seasonal vegetables

**8**

## **EBI**

Gamberoni argentini

Argentine Prawns

**14**

# 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 filet with vegetables and teriyaki sauce

**15**

## **NIKU BLACK PEPPER**

Bocconcini di manzo in salsa 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 and chives

**10**

## **TUNA MEDITERANEE**

Trancio di tonno in salsa al pepe verde e pak choi

Tuna filet in green pepper sauce and pak choi

**18**

## **EBI SHINJU**

Gamberi fritti in sale e pepe

Shrimps fried in salt and pepper

**12**

## **YASAI ITAME**

Verdure di stagione al salto

Sauteed seasonal vegetables

**7**

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 preparazioni dei piatti presenti in menu. 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 del Reg. UE 1169/II 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 menu contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal 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 del 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 o della disponibilità presso i nostri fornitori, garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.



Piatti per celiaci  
Gluten-free



Piatti vegetariani  
Vegetarian

Coperto, € 2 p.p.  
Cover charge, € 2 p.p.