



## INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA:

la scelta del MENÙ ALL YOU CAN EAT  
è valida per tutto il tavolo,  
potrete così assaporare e condividere insieme  
le diverse pietanze preparate dai nostri migliori chef.  
Abbiate cura di non sprecare il cibo.  
Eventuali eccessi verranno conteggiati a parte  
considerando il prezzo del nostro listino alla carta.

---

BEVANDA OBBLIGATORIA

---

I PIATTI ORDINATI SARANNO SERVITI  
IN ORDINE CASUALE

---

LE IMMAGINI SONO A SCOPO ILLUSTRATIVO

---

---

## WE INFORM OUR CUSTOMERS:

the choice of ALL YOU CAN EAT menu  
is valid for all the guests at the table,  
in order to be able to savor and share together  
the different dishes  
prepared by our best chefs. Please take care of food.  
Any excesses will be counted separately  
considering the price of our à la carte menu

---

DRINK IS MANDATORY

---

ORDERED DISHES COME  
WITH RANDOM ORDER

---

PHOTOS HAVE ILLUSTRATIVE PURPOSE ONLY

---



# MENU ALLA CARTA

---

## ALL YOU CAN EAT CENA - DINNER

TUTTI I GIORNI  
EVERYDAY

---

25,90 €

Bambini sotto i 130cm Euro 13,90

Children under 130cm Euro 13,90

COPERTO - COVER CHARGE EURO 2,00

ESCLUSO: coperto, bevande, dolci, caffè

NOT INCLUDED: cover charge, drinks, dessert, coffee

# ALLERGENI - ALLERGENS

Regolamento CE 1169/2011

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questo locale



1) GLUTINE  
GLUTEN



2) CROSTACEI  
CRUSTACEANS



3) UOVA  
EGGS



4) PESCE  
FISH



5) ARACHIDI  
PEANUTS



6) SOIA  
SOYBEANS



7) LATTE  
MILK



8) FRUTTA A GUSCIO  
NUTS



9) SEDANO  
CELERY



10) SENAPE  
MUSTARD



11) SEMI DI  
SESAMO  
SESAME SEEDS



12) ANIDRIDE  
SOLFOROSA  
SULPHUR  
DIOXIDE



13) LUPINI  
LUPIN



14) MOLLUSCHI  
MOLLUSCS

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni allo staff.  
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

If you have food allergies and/or intolerances ask the staff for information.  
We are prepared to advise you in the best way.

## INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

I piatti che prevedono l'utilizzo di pesce crudo, come branzino salmone, sono realizzati con pesce fresco e come prevede la normativa europea (Reg. 853/2004), abbattuti a -20 gradi per 24 ore.

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO\*  
SONO SURGELATI ALL'ORIGINE

\*TOBIKO ROSSO: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

## INDICATIONS FOR OUR GUESTS

Dishes that include the use of raw fish, such sea-bass, salmon, amberjack are made with fresh fish and, as required by European legislation (Reg. 853/2004), blast chilled at -20 degrees for 24 hours.

Dishes that involve the use of other fishery products are frozen at the origin.  
Other products marked with an asterisk\* are frozen at origin.  
\*RED TOBIKO: may have an adverse effect on activity and attention in children

Le immagini sono a scopo illustrativo - Photos have illustrative purpose only

# COCKTAILS

## JAPANESE ICED TEA € 8,00

Vodka, gin, rum bianco, midori, lime, zucchero, seltz soda  
Vodka, gin, white rum, midori, lime, sugar, seltz soda

## CUCUMBER ICED TEA € 8,00

Gin Roku, lemon tea Nexus, sciroppo di cetriolo, seltz soda  
Gin Roku, lemon tea Nexus, cucumber syrup, seltz soda

## ORANGE PASSION € 8,00

Varadero Silver, sciroppo di passion fruit  
succo di pompelmo rosa, top soda rosa J. Gasco  
Varadero Silver, passion fruit syrup, pink grapefruit juice,  
pink soda J. Gasco

## SAKÈ MOJITO € 8,00

Sakè Kikuisami Umeshu, menta fresca succo di lime  
top seltz soda  
Sakè Kikuisami Umeshu, fresh mint lime juice, pink seltz

## SPRITZ APEROL € 7,00

Aperol, prosecco, soda  
Aperol, prosecco, soda water

## SPRITZ CAMPARI € 7,00

Campari, prosecco, soda  
Campari, prosecco, soda water

## SPRITZ HUGO € 7,00

St. Germain liquore al sambuco, prosecco, soda  
St. Germain elderflower liqueur, prosecco, soda

## NEGRONI € 7,00

Gin, Campari, Martini Rosso



# BEVANDE - DRINKS

Acqua minerale 75 cl.	€ 2,50
Mineral water 75 cl.	
Acqua minerale 50 cl.	€ 1,50
Mineral water 50 cl.	

---

Bibite in bottiglia 33 cl. (Coca-Cola, Fanta, Sprite)	€ 3,00
Soft drinks	

---

Estathé 33 cl. (limone o pesca)	€ 3,00
Cold tea 33 cl. (lemon or peach)	

## VINO DELLA CASA ALLA SPINA - DRAFT WINE

---

(bianco fermo, bianco frizzante, rosso) 1/4 lt. 1/2 lt. 1 lt.	€ 3,50 - 6,00 - 11,00
(white still, white sparkling, red)	

---

Calice di vino DOC (bianco fermo, rosso)	€ 4,50
Glass of DOC wine (white still, red)	

Calice di prosecco	€ 4,50
Glass of prosecco	

## BIRRA ALLA SPINA NASTRO AZZURRO - DRAFT BEER

---

Piccola   small 20 cl.	€ 3,50
Media   medium 40 cl.	€ 5,50

## BIRRA IN BOTTIGLIA - BEER IN A BOTTLE

---

Birra cinese   Chinese beer - Tsingtao 64 cl.	€ 6,00
Birra giapponese   Japanese beer - Asahi 50 cl.	€ 6,00

## BIRRA IN LATTINA - BEER IN A CAN

---

Birra giapponese   Japanese beer - Saporò 65 cl.	€ 8,00
--	--------

## CAFFETTERIA

---

Caffè espresso   Espresso coffee	€ 1,50
Caffè decaffeinato   Decaf coffee	€ 1,50
Caffè doppio   Double espresso	€ 2,50
Caffè corretto   Coffee with liquor	€ 2,00
Caffè d'orzo   Barley coffee	€ 2,00
Caffè ginseng   Ginseng coffee	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Tè caldo   Hot tea	€ 2,00

## DIGESTIVI - AFTER DINNER

---

Grappa cinese   Chinese grappa	€ 4,00
Sakè giapponese   Japanese sakè	€ 4,00
Amaro	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Cognac	€ 6,00
Whisky	€ 8,00

# VINI IN BOTTIGLIA | WINES

## BIANCHI | WHITE 0,75cl

---

VERMENTINO COLLI DI LUNI	€ 25,00
PIGATO RIVERA DI PonENTE	€ 20,00
CHARDONNAY	€ 20,00
GEWÜRZTRAMINER	€ 25,00
PINOT GRIGIO	€ 20,00
MULLER THURGAU	€ 25,00
RIBOLLA GIALLA	€ 25,00

## BOLLICINE | SPARKLING 0,75cl

---

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO	€ 20,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT DOCG	€ 25,00

## ROSSI | RED 0,75cl

---

BONARDA	€ 20,00
REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO	€ 20,00
CHIANTI RISERVA DOCG	€ 25,00
BAROLO DOCG	€ 40,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	€ 50,00
AMARONE VALPOLICELLA	€ 60,00
NERO D'AVOLA DOC	€ 20,00

## ROSÈ

---

CIPRESSETO	€ 20,00
ROSA LUNA ROSATO LIGURIA LEVANTE BONDONOR	€ 25,00

# DESSERT

## VENERE NERA<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Un gioiello alla nocciola e crema al cioccolato fondente, adagiata su un morbido Pan di Spagna al cacao con una golosa granella croccante di cioccolato al latte. Il tutto racchiuso in una brillante glassa al cacao con un prezioso decoro dorato al cioccolato bianco. Prodotto realizzato con pasta di nocciole ottenuta esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP".

A hazelnut and dark chocolate cream jewel, laid on a soft cocoa sponge cake with a delicious and crunchy milk chocolate grain. All enclosed in a brilliant cocoa glaze with a precious golden white chocolate decoration. Product made with hazelnut paste obtained exclusively from "Nocciola Piemonte PGI".



## CUPOLINA CROCCANTE AL CIOCCOLATO<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole. Cocoa sponge base filled with hazelnut cream and covered with milk chocolate and hazelnuts.



## GOCCIA TIRAMISÙ<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè. A delicate cloud of sweetness that meets the texture of coffee-soaked sponge cake scented with citrus and cardamom, between a mascarpone and fresh cream and a delicate coffee creamer.



## RONDÒ COCCO E CIOCCOLATO<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa.

Dark chocolate ice cream and coconut ice cream decorated with chocolate and meringue.



Per ulteriori informazioni sugli allergeni contenuti nei dessert, chiedere al personale



For more informations about dessert allergens, please ask the staff

# DESSERT

## CUBO AI DUE CIOCCOLATI<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Crema con panna fresca e cioccolato bianco, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola, su base di pan di Spagna. Ricoperto da un velo al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo.

Cream with white chocolate and fresh cream, enriched with hazelnut crunch, on a sponge cake. Covered with a soft layer of dark chocolate with Santo Domingo's cocoa seeds.



## SACHER<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Pan di Spagna al cacao con farcitura all'albicocca ricoperto con cioccolato.

Cocoa sponge cake filled with apricot and coated with chocolate.



## SOUFFLÉ AL PISTACCHIO<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.

Chocolate soufflé with liquid pistachio core.



## SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

Soufflé with a liquid chocolate core.



Per ulteriori informazioni sugli allergeni contenuti nei dessert, chiedere al personale

For more informations about dessert allergens, please ask the staff



# DESSERT

## MOCHI<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Il classico dolce della tradizione giapponese composto da una morbida copertura di pasta di riso, ripieno di un cremoso gelato in diversi gusti: cocco, pistacchio, mango e cioccolato.

The classic traditional Japanese dessert consisting of a soft covering of rice dough, filled with a creamy ice cream in different flavors: coconut, pistachio, mango and chocolate.



## TARTUFO CHEESECAKE<sup>1,3,6,7,8</sup> € 6,50

Il nuovissimo tartufo Bindi con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro.

The new Bindi truffle is made with cheesecake gelato and a delectable strawberry and raspberry reduction, covered in a crunchy shortbread crumble.



## SEMIFREDDO AL CAFFÈ<sup>1,3,6,7,8</sup> € 6,50

Gelato semifreddo al caffè con cuore al gusto vaniglia, decorato con granella di Pan di Spagna al cacao.

Coffee semifreddo with vanilla flavoured core topped with crushed cocoa sponge.



## ANANAS RIPIENO<sup>1,3,6,7,8</sup> € 6,50

Frutto ripieno di sorbetto di ananas.

Pineapple fruit filled with pineapple sorbet.



Per ulteriori informazioni sugli allergeni contenuti nei dessert, chiedere al personale



For more informations about dessert allergens, please ask the staff

# DESSERT

## LIMONE SORBETO<sup>1,3,6,7,8</sup> € 6,50

Frutto ripieno con sorbetto di limone.  
Fruit filled with Lemon sorbet.



## COCCO RIPIENO<sup>1,3,6,7,8</sup> € 6,50

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.  
Coconut shell filled with Coconut ice cream.



## CREMA CATALANA IN COCCIO<sup>1,3,6,7,8</sup> € 6,50

Crema catalana con zucchero caramellato.  
Catalana cream with caramelized sugar.



## TIRAMISÙ GLUTEN FREE<sup>3,6,7,8</sup> € 6,50

Crema al mascarpone e pan di Spagna con inzuppatura al caffè.  
Mascarpone cream and sponge base soaked with coffee.



## ANANAS FRESCO € 6,50

Fresh pineapple



Per ulteriori informazioni sugli allergeni  
contenuti nei dessert, chiedere al personale

For more informations about  
dessert allergens, please ask the staff

# ANTIPASTI - STARTERS

## 96) INVOLTINI PRIMAVERA <sup>\*,1,6,14</sup>

---

Spring rolls

€ 2,50



## 86) INVOLTINI DI GAMBERI <sup>\*,1,2</sup>

---

shrimps roll

€ 5,00



## 104) NUVOLE DI GAMBERI <sup>1,2</sup>

---

Prawns crackers

€ 2,00



## 88) ZUPPA MISO <sup>1</sup>

---

(tou-fu alghe), erba cipollina  
miso soup with fou-fu seaweed, chivey

€ 3,50



## 89) ZUPPA PECHINESE <sup>1</sup>

---

(tou-fu alghe), funghi cinesi, pollo, bambù  
Soup with tou-fu, chinese mushrooms, chicken, bamboo

€ 4,00



## 90) ZUPPA POLLO E MAIS <sup>\*,1,3</sup>

---

Pollo\* mais e uova  
chicken, egg and corn soup

€ 3,50



# ANTIPASTI - STARTERS

**98) INSALATA  
DI ALGHE PICCANTE\*<sup>11</sup>** € 5,00

---

Spicy seaweed salad



**100) INSALATA  
CON GAMBERI\*<sup>1,2,6,11</sup>** € 7,00

---

Insalata mista con gamberi\* e salsa sesamo  
Mixed salad with shrimps and sesame sauce



**101) INSALATA  
CON SURIMI DI GRANCHIO\*<sup>1,2,6,11</sup>** € 6,00

---

Insalata mista con surimi di granchio\* e salsa sesamo  
Mixed salad with crab surimi and sesame sauce



**108) GAMBERI  
IN SALSA ROSA\*<sup>2,3</sup>** € 9,00

---

Shrimps in pink sauce



**109) SALMONE  
MARINATO<sup>4</sup>** € 9,00

---

marinated salmon



# ANTIPASTI - STARTERS

## 87) PANE CINESE AL VAPORE \*<sup>1,7</sup>

€ 3,00

chinese steamed bread



## 91) EDAMAME \*<sup>6</sup>

€ 5,00

fagioli di soia - soybeans



## 92) RAVIOLI DI CARNE E GAMBERI \*<sup>1,2,6,11,14</sup>

€ 5,00

Dumpling filled with meat and shrimps



## 93) RAVIOLI DI CARNE \*<sup>1,6,14</sup>

€ 4,00

Dumpling filled with meat



## 94) RAVIOLI DI VERDURE \*<sup>1,6,14</sup>

€ 3,50

Dumpling filled with vegetables



## 95) RAVIOLI ALLA GRIGLIA \*<sup>1,6,14</sup>

€ 4,50

Grilled dumpling filled with meat



# DIM SUM

4 PEZZI - 4 PIECES

Nel menu è compreso 1 piatto DIM SUM su 6

In the menu is included 1 DIM SUM dish of 6

## 180) DIM SUM MANZO \* ,1,6,7,11 € 7,00

Ravioli al vapore con sfoglia di barbabietola ripieni di manzo  
Steamed ravioli with beetroot puff stuffed with beef



## 181) DIM SUM POLLO \* ,1,6,7,11 € 7,00

Ravioli al vapore ripieni di petto di pollo  
Steamed ravioli filled with chicken breast



## 182) DIM SUM CALAMARO \* ,1,6,7,11,14 € 7,00

Ravioli al vapore con sfoglia al nero di seppia ripieni di calamaro  
Steamed ravioli with cuttlefish ink pastry stuffed with squid



## 183) DIM SUM MERLUZZO \* ,1,4,11 € 7,00

Ravioli al vapore con sfoglia alle carote ripieni di merluzzo  
Steamed ravioli with carrots pastry, stuffed with cod



## 184) DIM SUM VEGETARIANI \* ,1,11 € 7,00

Ravioli al vapore con sfoglia di spinaci ripieni di verdure  
Steamed ravioli with spinach pastry stuffed with vegetables



## 185) DIM SUM GAMBERI \* ,1,2,4,6,7,11,12 € 7,00

Ravioli al vapore ripieni di gamberi e merluzzo  
Steamed ravioli filled with prawns and cod



# FRITTI - FRIED

**105) CHELE DI GRANCHIO<sup>\*,1,2</sup>** € 5,00

Crab claws



**148) EBI TEMPURA**  
**(gamberi)<sup>\*,1,2</sup>** € 12,00

shrimps



**150) POLLO FRITTO<sup>\*,1</sup>** € 8,00

Fried chicken



**152) COTOLETTA**  
**DI SUINO FRITTO<sup>1</sup>** € 8,00

Fried pork cutlet



**154) TOTANI FRITTI<sup>\*,1,14</sup>** € 8,00

Fried squids



# PIATTI SPECIAL

---

nel menu è compreso 1 piatto Special per tipo

In the menu is included 1 Special dish for kind

## 301) TATAKI ROYAL<sup>1,4,6,8</sup> € 15,00

---

Tonno scottato guarnito con  
crema di avocado, mandorle e salsa al tartufo  
Seared tuna garnished with avocado cream,  
almonds and truffle sauce



## 302) SALMON KING<sup>\*,4,7,8</sup> € 13,00

---

Carpaccio di salmone scottato  
con salsa mango cheese guarnito  
con pistacchio e tobiko\*  
Seared salmon carpaccio with mango cheese sauce  
garnished with pistachio and tobiko



## 303) SASHIMI FLAMBÈ<sup>4,11</sup> € 13,00

---

Sashimi di salmone scottato con salsa sesamo  
Seared salmon sashimi with sesame sauce



## 304) TARTARE TONNO PLUS<sup>4,7</sup> € 13,00

---

Cubetti di tonno con salsa straciatella  
serviti con olio aromatizzato al basilico  
Tuna cubes with straciatella sauce  
served with basil flavored oil





# PIATTI SPECIAL

nel menu è compreso 1 piatto Special per tipo

In the menu is included 1 Special dish for kind

## 305) SASHIMI SPECIALE\*<sup>2,4</sup> € 18,00

salmone, tonno, branzino  
gambero rosso\*, scampo\*  
Salmon, tuna, sea bass, red shrimp, scampi



## 306) TATAKI PLUS<sup>1,4,8,11</sup> € 15,00

Filetto di tonno servito in leggera panatura  
di granella di pistacchio e sesamo con salsa sesamo  
Tuna fillet served in light breading  
of chopped pistachios and sesame with sesame sauce



## 307) TRIS DI TARTARE\*<sup>1,2,4,6,10,11</sup> € 15,00

Salmone con salsa dello chef  
Tonno con salsa wasabi shoyu  
Gambero\* crudo con salsa al mango  
e semi di sesamo  
Salmon topped with chef's sauce  
Tuna seasoned with wasabi shoyu sauce  
Raw shrimp with mango sauce  
and sesame seeds



## 308) TUNA ROYAL\*<sup>1,4,6,7</sup> € 13,00

Cubetti di tonno guarniti con pasta kataifi\*  
tobiko\*, salsa tartufo e stracciatella  
Tuna cubes garnished with kataifi pasta,  
tobiko, truffle sauce and stracciatella



## 309) MICHI PLUS<sup>3,4,6,7,8</sup> € 13,00

Sashimi di salmone scottato  
su purea di patate e salsa teriyaki lemon  
Seared salmon sashimi mashed potatoes  
and teriyaki lemon sauce



# PIATTI SPECIAL

---

nel menu è compreso 1 piatto Special per tipo

In the menu is included 1 Special dish for kind

## 310) AMAEBI ROYAL\*<sup>2,7</sup> € 15,00

---

Gambero\* crudo guarnito con crema di avocado ikura, stracciatella, servito con olio aromatizzato al basilico

Raw prawn garnished with avocado cream, ikura, stracciatella, served with basil flavored oil



## 311) CARPACCIO RAINBOW\*<sup>2,4,7</sup> € 15,00

---

Salmone, tonno, branzino, gambero\* rosso con crema stracciatella, olio aromatizzato al basilico guarnito con gelatina al mango e tobiko\*

Salmon, tuna, sea bass, red prawn with stracciatella cream basil flavored oil garnished with mango jelly and tobiko\*



## 312) SUZUKI SPECIAL<sup>1,4,6</sup> € 13,00

---

Sashimi di branzino e datterini con salsa miso

Sea-bass and tomatoes sashimi with miso sauce



## 313) MAGURO FUSION\*<sup>2,4</sup> € 15,00

---

Carpaccio di tonno avvolto con gambero\* cotto e foglie di menta fresca con salsa alla rucola

Tuna carpaccio rolled with cooked prawn and fresh mint leaves with rocket sauce



# STUZZICHINI SFIZIOSI

## 186) TACOS SAKE\*<sup>1,4,6,7,8</sup> € 6,00

Pasta sfoglia\* croccante ripiena di salmone piccante philadelphia, avocado, mandorle e salsa teriyaki  
Crispy puff pastry filled with spicy salmon, philadelphia, avocado, almonds and teriyaki sauce



## 187) TACOS SALMONE COTTO\*<sup>1,4,6,7,8</sup> € 6,00

Pasta sfoglia\* croccante ripiena di salmone cotto avocado, philadelphia, mandorle e salsa teriyaki  
Crispy puff pastry filled with cooked salmon avocado, philadelphia, almonds and teriyaki sauce



## 33) TAKITO SALMON\*<sup>1,4,6</sup> € 5,00

Biscotto croccante con tartare di salmone guarnito con guacamole, pasta kataifi\* e teriyaki lemon  
Crispy biscuit with salmon tartare garnished with guacamole, teriyaki lemon and kataifi pastry



## 34) TAKITO TUNA<sup>1,4,7</sup> € 6,00

Biscotto croccante con tartare di tonno guarnito con crema di straciatella e salsa al tartufo  
Crispy biscuit with tuna tartare garnished with straciatella cream and truffle sauce



## 35) TAKITO FLAMBE<sup>1,4,6,7,8</sup> € 6,00

Biscotto croccante con tartare di salmone scottato salsa spicy cheese, granella di pistacchio e salsa teriyaki  
Crispy biscuit with seared salmon tartare with spicy cheese sauce, pistachio chips and teriyaki sauce



## 36) TAKITO EBI\*<sup>1,2,6</sup> € 5,00

Biscotto croccante con gambero\* fritto guarnito con guacamole e salsa teriyaki  
Crispy biscuit with fried prawn topped with guacamole and teriyaki sauce



# TARTARE

## 107) SALMON TARTARE<sup>1,4,6,11</sup> € 9,00

Tartare di salmone con salsa dello chef  
Salmon tartare with chef sauce



## 106) TUNA TARTARE<sup>1,4,10,11</sup> € 10,00

Tartare di tonno con salsa wasabi shoyu  
Tuna tartare with wasabi shoyu sauce



## 84) MOJITO SALMON<sup>4</sup> € 12,00

Cubetti di salmone con gelatina e salsa al mojito  
guarnito con scorza di lime  
Salmon cubes with jelly and mojito sauce, lime zest



## 85) PIÑACOLADA TUNA<sup>4</sup> € 13,00

Cubetti di tonno e ananas fresco con salsa alla piñacolada  
Fresh tuna and pineapple cubes with piñacolada sauce



## 66) BLACK CRAB<sup>\*,1,2,3,4,6,11</sup> € 8,00

riso venere, tartare di granchio\* surimi, avocado,  
semi di sesamo pasta kataifi\* maionese, tobiko\*  
(uova di pesce volante) e salsa teriyaki  
Rice rosin, surimi crab tartare, avocado, kataifi pastr  
mayonnaise, tobiko (flying fish roe)  
teriyaki sauce, sesame seeds



## 67) BLACK TARTARE<sup>\*,1,4,6,11</sup> € 10,00

Tortino di riso venere con tartare di salmone  
cubetti di avocado, pasta kataifi\*, tobiko\*  
(uova di pesce volante) e salsa dello chef  
Black rice with salmon tartare, avocado cubes  
kataifi pastry, tobiko (flying fish roe) and chef sauce



# GUNKAN

(2 PEZZI - 2 PIECES)

## 17) SPICY SALMONE<sup>3,4</sup> € 4,00

Bocconcino di riso avvolto da alga nori  
guarnito con tartare di salmone, spicy mayo  
Rice wrapped in seaweed, garnished  
with salmon tartare and spicy mayonnaise



## 18) SPICY TUNA<sup>3,4</sup> € 4,00

Bocconcino di riso avvolto da alga nori,  
guarnito con tartare di tonno e spicy mayo  
Rice wrapped nori seaweed, garnished with  
tuna tartare and spicy mayonnaise



## 19) ZUCCHINI EBI<sup>\*,1,2,7</sup> € 4,00

Bocconcino di riso avvolto da zucchine cotte  
guarnito con philadelphia, gambero\* fritto  
salsa teriyaki e pasta kataifi\*  
Rice wrapped in cooked courgettes philadelphia  
fried shrimp, teriyaki sauce and kataifi pastry



## 20) CRAB<sup>\*,1,2,3</sup> € 4,00

Bocconcino di riso avvolto da zucchine cotte  
guarnito con surimi di granchio\*  
condito con maionese  
Rice wrapped in cooked courgettes  
with crab surimi and mayonnaise



## 21) SALMON FLAMBE<sup>2,7,8</sup> € 6,00

Bocconcino di riso avvolto da salmone scottato,  
guarnito con crema al latte e granella di pistacchio  
Rice wrapped in seared salmon  
with milk cream and pistachios chips



# GUNKAN

(2 PEZZI - 2 PIECES)

## 22) SALMONE PHILADELPHIA<sup>4,7</sup> € 4,00

Bocconcino di riso avvolto da salmone,  
guarnito con philadelphia

Rice wrapped in salmon with philadelphia

## 23) SALMON-EBI<sup>\*,2,4</sup> € 6,00

Bocconcino di riso avvolto da salmone, guarnito  
con gambero\* crudo, salsa al mango, tobiko\*

(uova di pesce volante)  
Rice wrapped with salmon, garnished with  
raw shrimp, mango sauce, tobiko (flying fish roe)

## 24) SALMONE GRANCHIO<sup>\*,1,2,3</sup> € 5,50

Bocconcino di riso avvolto da salmone, guarnito  
con surimi di granchio\* condito con maionese

Rice wrapped in salmon, with crab pulp and surimi, mayonnaise

## 25) SALMONE OUT<sup>4</sup> € 5,00

Bocconcino di riso avvolto da salmone  
guarnito con tartare di salmone

Salmon outside garnished with salmon tartare

## 80) SAKE LONGE SALMONE<sup>\*,1,2,4,6,7,8</sup> € 6,00

Gambero\* fritto avvolto con carpaccio  
di salmone scottato philadelphia, pistacchio  
e salsa teriyaki lemon

Fried prawn wrapped with seared salmon carpaccio,  
philadelphia, pistachio and teriyaki lemon sauce

## 81) EBI LONGE ROLL<sup>\*,1,2,4,7</sup> € 6,00

Gambero\* fritto e avocado, avvolti da carpaccio  
di salmone scottato, guarniti con philadelphia  
pasta kataifi\* e salsa teriyaki

Fried shrimp and avocado wrapped in carpaccio  
of seared salmon, garnished with philadelphia  
kataifi pastry and teriyaki sauce



# GUNKAN NIDO

(2 PEZZI - 2 PIECES)

## 172) NIDO SAKE<sup>4</sup>

€ 4,50

Bocconcini di riso bianco con di salmone piccante  
White rice morsels with spicy salmon



## 173) PINK NIDO SAKE<sup>4</sup>

€ 4,50

Bocconcini di riso rosa alla barbabietola  
con salmone piccante  
Pink rice bites with beetroot with spicy salmon



## 174) BLACK NIDO SAKE<sup>4</sup>

€ 4,50

Bocconcini di riso venere con salmone piccante  
Black rice morsels with spicy salmon



## 175) NIDO WHITE<sup>7</sup>

€ 3,50

Bocconcini di riso bianco con philadelphia  
White rice morsels with philadelphia



## 176) NIDO PINK<sup>7</sup>

€ 3,50

Bocconcini di riso rosa alla barbabietola con philadelphia  
Pink rice bites with beetroot with philadelphia



## 177) NIDO BLACK<sup>7</sup>

€ 3,50

Bocconcini di riso venere con philadelphia  
Black rice morsels with philadelphia



# SUSHI NIGHIRI

(2 PEZZI - 2 PIECES)

## 26) SALMONE<sup>4</sup>

€ 3,00

Bocconcino di riso con salmone  
Rice morsel with salmon



## 27) TONNO<sup>4</sup>

€ 4,00

Bocconcino di riso con tonno  
Rice morsel with tuna



## 28) BRANZINO<sup>4</sup>

€ 4,00

Bocconcino di riso con branzino  
Rice morsel with sea-bass



## 29) GAMBERO COTTO<sup>\*,2</sup>

€ 3,00

Bocconcino di riso con gambero cotto  
Rice morsel with cooked shrimp



## 30) SALMON FLAMBE<sup>4,7,8</sup>

€ 4,50

Bocconcino di riso con salmone scottato  
crema al latte e granella di pistacchio  
Rice morsel with seared salmon  
milk cream and pistachios chips



## 31) AVOCADO

€ 3,00

Bocconcino di riso con avocado  
Rice morsel with avocado



## 32) SALMONE SCOTTATO<sup>1,4,6,7</sup>

€ 4,00

Bocconcino di riso con salmone scottato  
philadelphia e salsa teriyaki  
Rice morsel with seared salmon  
philadelphia and teriyaki sauce





# SUSHI NIGHIRI

(2 PEZZI - 2 PIECES)

## 190) MAGURO SPECIAL<sup>1,3,4,6,7,8</sup> € 4,50

Tonno scottato con salsa spicy chesse  
salsa teriyaki epistacchio  
Seared tuna with spicy cheese sauce  
teriyaki sauce and pistachio



## 191) SAKE SPECIAL<sup>1,3,4,6,7,8</sup> € 4,50

Salmone scottato con salsa spicy chesse  
salsa teriyaki e pistacchio  
Seared salmon with milk cream



## 192) SUZUKI SPECIAL<sup>3,4,7,8</sup> € 4,50

Branzino scottato con salsa mango cheese e pistacchio  
Seared sea bass with mango cheese and pistachio sauce



## 193) MAGURO SCOTTATO<sup>4,7,8</sup> € 4,50

Tonno scottato con salsa mango cheese e mandorle  
Seared tuna with mango cheese sauce and almonds



## 194) SAKE PLUS<sup>\*,1,4,6</sup> € 4,50

Salmone scottato con pasta kataifi\*  
e salsa teriyaki lemon  
Seared salmon with kataifi pasta  
and teriyaki lemon sauce



## 195) SAKE VENERE<sup>4</sup> € 4,00

Bocconcino di riso venere con salmone crudo  
Black rice morsel with raw salmon



## 68) SUSHI MISTO<sup>\*,2,4</sup> € 12,00

mixed sushi  
2 salmone, 2 tonno  
2 gamberi\* cotti  
2 branzino  
2 salmon, 2 tuna fish  
2 cooked shrimps  
2 seabass



# SAUDADE

(4 PEZZI - 4 PIECES)

## 196) PINK SALMONE<sup>\*,1,3,4,6,7</sup> € 8,00

Tortino di riso rosa alla barbabietola con salmone piccante, philadelphia, pasta kataifi\* e salsa teriyaki

Beetroot pink rice cake with spicy salmon, philadelphia, kataifi pasta and teriyaki sauce



## 197) SAKE COTTO<sup>\*,1,4,6,7</sup> € 8,00

Tortino di riso bianco con salmone cotto philadelphia, pasta kataifi\* e salsa teriyaki

White rice cake with cooked salmon philadelphia, kataifi pasta and teriyaki sauce



## 198) MAGURO<sup>1,3,4,6,7,8</sup> € 8,00

Tortino di riso bianco con tonno piccante philadelphia, mandorle e salsa teriyaki

White rice cake with spicy tuna, philadelphia, almonds and teriyaki sauce



## 199) SAKE SPICY<sup>1,3,4,6,7,8</sup> € 8,00

Tortino di riso bianco con salmone piccante philadelphia, mandorle e salsa teriyaki

White rice cake with spicy salmon, philadelphia, almonds and teriyaki sauce



# CARPACCIO

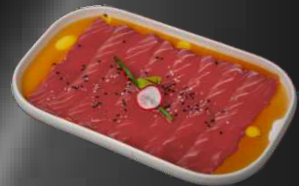
## 74) CARPACCIO SAKE<sup>1,4,6,11</sup> € 13,00

Carpaccio di salmone su salsa ponzu e semi di sesamo  
Salmon carpaccio on ponzu sauce and sesame seeds



## 73) CARPACCIO TONNO<sup>1,4,6,11</sup> € 13,00

Carpaccio di tonno su salsa ponzu e semi di sesamo  
Tuna carpaccio on ponzu sauce and sesame seeds



## 75) CARPACCIO MISTO<sup>1,4,6,11</sup> € 15,00

Carpaccio di salmone, branzino, tonno su salsa ponzu e semi di sesamo  
Salmon, sea bass, tuna, on ponzu sauce and sesame seeds



# HOSSOMAKI

## ROTOLO PICCOLI - SMALL ROLL

(6 PEZZI - 6 PIECES)

### 1) HOSSO AVOCADO € 4,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori  
ripieno di avocado  
Rice roll wrapped in nori seaweed  
stuffed with avocado

### 2) HOSSO PHILADELPHIA<sup>7</sup> € 4,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori  
ripieno di philadelphia  
Rice roll wrapped in nori seaweed  
stuffed with philadelphia

### 3) HOSSO TEKKA<sup>4</sup> € 5,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori  
ripieno di tonno  
Rice roll wrapped in nori seaweed  
stuffed with tuna

### 4) HOSSO SAKE<sup>4</sup> € 4,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori  
ripieno di salmone  
Rice roll wrapped in nori seaweed  
stuffed with salmon

### 6) HOSSO EBI<sup>\*,2</sup> € 4,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori  
ripieno di gambero\* cotto  
Rice roll wrapped in nori seaweed  
stuffed with cooked shrimp

### 7) HOSSO FRITTO<sup>\*,1,4,6,7</sup> € 5,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori in crosta,  
ripieno di salmone guarnito con philadelphia  
salsa teriyaki e pasta kataifi\*  
Rice roll wrapped with nori seaweed crust,  
stuffed with salmon garnished with philadelphia  
teriyaki sauce and kataifi pastry



# TEMAKI

(1 PEZZO - 1 PIECE)

## 9) TEMAKI CALIFORNIA<sup>1,2,3</sup> € 4,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso  
avocado, surimi di granchio  
conditi con maionese

Nori seaweed cone stuffed with rice  
avocado, crab surimi and mayonnaise



## 10) TEMAKI SPICY TUNA<sup>3,4,11</sup> € 4,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso  
tonno, spicy maio e sesamo

Nori seaweed cone stuffed with rice  
tuna, spicy mayo and sesame



## 11) TEMAKI EBITEN<sup>\*,1,2,3,6</sup> € 5,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso,  
gambero\* fritto, maionese, salsa teriyaki  
pasta kataifi\*

Nori seaweed cone stuffed with rice,  
fried shrimp, mayonnaise, teriyaki sauce  
kataifi pastry



## 12) TEMAKI SPICY SALMON<sup>3,4,11</sup> € 4,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso  
salmone, spicy maio e sesamo

Nori seaweed cone stuffed with rice  
salmon, spicy mayo and sesame



## 14) TEMAKI SALMON<sup>4</sup> € 4,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso  
salmone, avocado

Nori seaweed cone stuffed with rice  
salmon, avocado and philadelphia



# SPECIAL ROLL

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 211) NAMA ROLL<sup>\*,2,4,11</sup> € 13,00

gambero\* crudo, avocado, all'esterno  
salmone crudo, tobiko\* e salsa al mango  
semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, raw shrimps, avocado  
outside raw salmon, mango sauce and sesame seeds



### 212) WHITE SALMON PLUS<sup>3,4,11</sup> € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone  
insalata, con all'esterno carpaccio di branzino  
salsa tonnata, scorza di lime e semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, filled with salmon and salad,  
on the outside sea-bass carpaccio, tuna sauce  
lime zest and sesame seeds



### 213) GREEN TIGER<sup>\*,1,2,3,4,7,8,11</sup> € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero\* fritto  
maionese con all'esterno carpaccio di salmone  
salsa e granella di pistacchio, semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, stuffed with fried shrimp  
mayonnaise on the outside salmon carpaccio  
pistachio sauce, pistachios chips and sesame seeds



### 214) MIURA ROLL<sup>1,3,4,6,8,11</sup> € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori  
ripieno di salmone grigliato, avocado  
con all'esterno carpaccio di salmone, salsa teriyaki  
spicy mayo, granella di pistacchio e semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, stuffed with grilled salmon,  
avocado, with outside salmon carpaccio,  
teriyaki sauce, spicy mayo, chopped pistachios and sesame seeds



# SPECIAL ROLL

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 215) CALIFORNIA SPECIAL\*<sup>1,2,3,4,11</sup> € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di surimi di granchio\* e avocado, con all'esterno tartare di salmone cipolla fritta, spicy mayo e semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, stuffed with crab surimi and avocado, with salmon tartare on the outside fried onion, spicy mayo and sesame seeds



### 216) EBITEN FLAMBÈ\*<sup>1,2,3,4,7,11</sup> € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero\* fritto con all'esterno tartare di salmone scottato crema al latte, salsa teriaky, pasta kataifi\* e semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, stuffed with fried shrimp, seared salmon tartare on the outside milk cream, teriaky sauce, kataifi paste and sesame seeds



### 37) CALIFORNIA PLUS\*<sup>1,2,3,4,6,8,11</sup> € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di surimi di granchio\* maionese, avocado, all'esterno salmone mandorle croccanti salsa teriyaki, semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, stuffed with crab surimi mayonnaise, avocado, outside crispy almonds teriyaki sauce, sesame seeds



### 38) EBI ROLL\*<sup>1,2,3,4,6,11</sup> € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero\* cotto avocado, all'esterno carpaccio di salmone salsa teriyaki, maionese e semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, stuffed with cooked shrimp avocado, outside cooked salmon, teriyaki sauce, mayonnaise and sesame seeds



### 39) EBITEN SCOTTATO\*<sup>1,2,3,4,6,11</sup> € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori ripieno di gambero\* fritto maionese all'esterno salmone scottato salsa teriyaki, pasta katarifi\* e semi di sesamo  
semi di sesamo fried shrimp, mayonnaise outside cooked salmon, teriyaki sauce crispy strand of pasta, sesame seeds



# URAMAKI

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

**56) EBI MAKI** <sup>\*,2,11</sup> € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero\* cotto, avocado e semi di sesamo  
Rice roll with cooked shrimp and avocado, sesame seeds



**57) CALIFORNIA** <sup>\*,1,2,3,11</sup> € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di granchio surimi\*, avocado, maionese e semi di sesamo  
Rice roll with surimi crab, avocado, surimi, mayonnaise, sesame seeds



**58) TONNO AVOCADO** <sup>4,11</sup> € 9,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno e avocado, semi di sesamo  
Rice roll with tuna, avocado, sesame seeds



**59) SALMONE AVOCADO** <sup>4,11</sup> € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, avocado e semi di sesamo  
Rice roll with salmon, avocado, sesame seeds



**60) VEGETARIAN ROLL** <sup>7,11</sup> € 7,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di avocado, lattuga, philadelphia e semi di sesamo  
Rice roll with avocado, salad, philadelphia, sesame seeds



# URAMAKI

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 61) VEGETARIAN PLUS<sup>\*,1,6,7,11</sup> € 7,50

Rotolo di riso avvolto con alghe nori, ripieno di zucchini grigliati, avocado, philadelphia, lattuga, salsa teriyaki, pasta kataifi\* e semi di sesamo  
Rice roll with grilled zucchini, avocado, philadelphia, lettuce, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



### 49) SPICY SALMONE<sup>3,4,11</sup> € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone tartare, salsa spicy maio e semi di sesamo  
Rice roll with salmon tartare, spicy sauce, mayonnaise, sesame seeds



### 50) SPICY TUNA<sup>3,4,11</sup> € 8,50

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno tartare salsa spicy maio e semi di sesamo  
Rice roll with tuna tartare, spyci mayonnaise, sesame seeds



### 51) EBITEN<sup>\*,1,2,3,6,11</sup> € 9,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero\* fritto, maionese, salsa teriyaki, pasta kataifi\* croccante e semi di sesamo  
Rice roll with fried shrimp, mayonnaise, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



### 52) MIURA MAKI<sup>\*,1,4,6,7,11</sup> € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone grigliato, lattuga, philadelphia, salsa teriyaki, pasta kataifi\* e semi di sesamo  
Rice roll with grilled salmon, salad, philadelphia, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds





# URAMAKI

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 53) PHILADELPHIA SALMON<sup>4,7,11</sup>

€ 8,50

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, philadelphia, avocado e semi di sesamo

Rice roll with salmon, philadelphia, avocado, sesame seeds



### 54) TARTARE ROLL<sup>4,7,11</sup>

€ 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tartare di salmone, philadelphia, semi di sesamo

Rice roll with salmon tartare, philadelphia, sesame seeds



### 62) RAINBOW<sup>\*,1,2,3,4,11</sup>

€ 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di granchio\* surimi, maionese con all'esterno gambero\* cotto, branzino tonno, salmone, avocado e semi di sesamo

Rice roll with surimi crab, mayonnaise on the outside mixed fish, avocado and sesame seeds



### 55) TIGER ROLL<sup>\*,1,2,3,4,6,11</sup>

€ 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero\* fritto con all'esterno salmone, branzino, tobiko\* (uova di pesce volante) maionese, salsa teriyaki pasta kataifi\* e semi di sesamo

Rice roll with fried shrimp with salmon seabass, tobiko (flying fish roe), mayonnaise outside, teriyaki sauce, kataifi pastry sesame seeds



### 40) SPECIAL MIURA<sup>\*,1,3,4,6,7,11</sup>

€ 13,00

Rotolo di riso con alga nori, salmone fritto, avocado carpaccio di salmone salsa spicy chesse, pasta kataifi\* tobiko\* e salsa teriyaki

Rice roll with nori seaweed, fried salmon, avocado salmon carpaccio spicy chesse sauce, kataifi pasta, tobiko\* and teriyaki sauce



# BLACK ROLL

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 41) BLACK SALMON<sup>4,7,11</sup> € 9,00

Rotolo di riso venere con alghe nori  
ripieno di philadelphia, salmone  
avocado e semi di sesamo

Black rice roll with philadelphia, salmon  
avocado, sesame seeds

### 43) BLACK VEGETARIAN<sup>7,11</sup> € 7,50

Rotolo di riso venere con alghe nori  
ripieno di avocado, lattuga  
philadelphia e semi di sesamo

Black rice roll with avocado, salad  
philadelphia, sesame seeds

### 44) BLACK SALMON PLUS<sup>1,4,6,8,11</sup> € 13,00

Rotolo di riso venere con alghe nori  
ripieno di salmone, avocado  
con all'esterno salmone  
mandorle, salsa teriyaki e semi di sesamo

Black rice roll with salmon, avocado, outside  
almonds and teriyaki sauce, sesame seeds

### 45) BLACK RAINBOW<sup>\*,1,2,3,4,11</sup> € 13,00

Rotolo di riso venere con alghe nori,  
ripieno di granchio surimi con all'esterno  
gambero\* cotto, branzino tonno,  
salmone, avocado, maionese  
e semi di sesamo

Black rice roll with surimi crab with mixed fish  
and avocado outside, mayonnaise  
sesame seeds

### 46) BLACK EBITEN<sup>\*,1,2,3,6,11</sup> € 13,00

Rotolo di riso venere con alghe nori  
ripieno di gambero\* fritto, maionese  
all'esterno salmone scottato  
salsa teriyaki, pasta kataifi\*  
e semi di sesamo

Black rice roll with fried shrimp, mayonnaise  
outside flambè salmon, teriyaki sauce  
kataifi pasta, sesame seeds



# PINK ROLL

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 200) PINK SAKE<sup>4,7,11</sup> € 9,00

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori, salmone, avocado, philadelphia, cipolla fritta e semi di sesamo  
Beetroot pink rice roll with nori seaweed salmon, avocado, philadelphia, fried onion and sesame seeds



### 201) PINK FLAMBÈ<sup>3,4,6,7,8,11</sup> € 9,00

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori avocado, philadelphia, tartare di salmone scottato con salsa mango cheese, mandorle, salsa teriyaki e semi di sesamo  
Beetroot pink rice roll with nori seaweed, avocado, philadelphia, seared salmon tartare with mango cheese sauce, almonds, teriyaki sauce and sesame seeds



### 202) PINK CALIFORNIA<sup>\*,2,3,7,11</sup> € 9,00

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori surimi\* di granchio, avocado, maionese, cipolla fritta e semi di sesamo  
Beetroot pink rice roll with nori seaweed, crab surimi, avocado mayonnaise, fried onion and sesame seeds



### 203) PINK EBITEN<sup>\*,1,2,3,6,11</sup> € 10,00

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori gambero fritto\*, maionese con all'esterno salmone scottato, salsa teriyaki lemon, pasta kataifi\* e semi di sesamo  
Beetroot pink rice roll with nori seaweed, fried prawns, mayonnaise with salmon on the outside seared, teriyaki lemon sauce, kataifi pasta and sesame seeds



### 204) PINK TUNA<sup>1,2,3,6,8,11</sup> € 10,00

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori avocado, philadelphia con all'esterno tartare di tonno, salsa tartufo, pistacchi e semi di sesamo  
Beetroot pink rice roll with nori seaweed avocado, philadelphia with tuna tartare outside, truffle sauce, pistachios and sesame seeds



# SASHIMI & TATAKI

## 155) SALMONE TATAKI<sup>1,4,6,11</sup> € 15,00

Fette di salmone scottato guarnito  
con salsa teriyaki e semi di sesamo  
Sliced seared salmon with teriyaki sauce and sesame seeds



## 156) TONNO TATAKI<sup>1,4,6,11</sup> € 16,00

Fette di tonno scottato guarnito  
con salsa teriyaki e semi di sesamo  
Slices of seared tuna with teriyaki sauce  
and sesame seeds



## 78) SASHIMI SALMONE<sup>4</sup> € 11,00

Fette di salmone crudo  
Slices of raw salmon



## 79) SASHIMI TUNA<sup>4</sup> € 13,00

Fette di tonno crudo  
Slices of raw tuna



## 82) SASHIMI MISTO<sup>4</sup> € 18,00

Fette miste di salmone, tonno, branzino  
Mixed slices of salmon, tuna, sea bass



# PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

**110) RISO BIANCO<sup>11</sup>** € 2,00

White rice



**111) RISO  
ALLA CANTONESE<sup>\*,1,3</sup>** € 5,00

(prosciutto, piselli\*, uova)  
fried rice cantonese style with ham, peas, eggs



**112) RISO SALTATO  
CON GAMBERI E VERDURE<sup>\*,2,3</sup>** € 5,00

(gamberi\*, verdure, uovo)  
fried rice with shrimps, vegetables and eggs



**113) RISO SALTATO  
CON POLLO E VERDURE<sup>\*,3</sup>** € 5,00

(pollo\*, verdure, uovo)  
fried rice with chicken, vegetables and eggs



**114) RISO SALTATO  
CON VERDURE<sup>3</sup>** € 4,50

(verdure, uovo)  
fried rice with vegetables and eggs



**116) RISO SALTATO  
CAO LAW FAN<sup>\*,1,2,3,6</sup>** € 5,00

(pollo\*, gamberi\*, verdure, uova, salsa di soia)  
fried rice with shrimps, chicken, vegetables and soia sauce, eggs



# PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

## 117) YAKI UDON SALTATO CON VERDURE<sup>1,3,4,5,8,11</sup>

€ 5,50

(verdure, uova)  
sauteed with vegetables, eggs



## 118) YAKI UDON SALTATO CON GAMBERI E VERDURE<sup>\*,1,2,3,5,8,11,14</sup>

€ 6,50

(verdure, gamberi\*, uova)  
sauteed with shrimps, vegetables, eggs



## 119) YAKI UDON SALTATO CON POLLO E VERDURE<sup>\*,1,3,5,8,11,14</sup>

€ 6,00

(verdure, pollo\*, uova)  
sauteed with chicken, vegetables, eggs



## 120) YAKI SOBA SALTATO CON VERDURE<sup>1,3,5,8,11,14</sup>

€ 5,50

(spaghetti di grano saraceno, verdure, uova)  
buckwheat noodles sauteed with vegetables, eggs



## 121) YAKI SOBA SALTATO CON GAMBERI E VERDURE<sup>\*,1,2,3,4,5,7,8,11</sup>

€ 6,50

(spaghetti di grano saraceno, verdure, gamberi\*, uova)  
buckwheat noodles sauteed with shrimps, vegetables, eggs



## 122) YAKI SOBA SALTATO CON POLLO E VERDURE<sup>\*,1,2,3,4,5,7,8,11</sup>

€ 6,00

(spaghetti di grano saraceno, verdure, pollo\*, uova)  
buckwheat noodles sauteed with chicken, vegetables, eggs



# PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

**123) SPAGHETTI DI SOIA  
SALTATI CON VERDURE<sup>1,6,14</sup>** € 4,50

---

(verdure)  
Soia noodles with vegetables



**124) SPAGHETTI DI SOIA  
SALTATI CON  
GAMBERI E VERDURE<sup>\*,1,2,6,14</sup>** € 5,50

---

(gamberi\*, verdure)  
Soia noodles with shrimps, vegetables



**125) SPAGHETTI DI SOIA  
SALTATI CON  
SUINO E VERDURE<sup>1,6,14</sup>** € 5,50

---

(suino, verdure, salsa piccante)  
Soia noodles with pork, vegetables and spicy sauce



**126) SPAGHETTI DI RISO  
SALTATI CON VERDURE<sup>1,3,6,14</sup>** € 4,50

---

(verdure, uovo)  
Rice noodles with vegetables, and eggs



**127) SPAGHETTI DI RISO  
SALTATI CON  
GAMBERI E VERDURE<sup>\*,1,2,3,6,14</sup>** € 5,50

---

(gamberi\*, verdure, uovo)  
Rice noodles with shrimps, vegetables, eggs



**128) SPAGHETTI DI RISO  
SALTATI CON  
POLLO E VERDURE<sup>\*,1,3,6,14</sup>** € 5,00

---

(pollo\*, verdure, uovo)  
Rice noodles with chicken, vegetables and eggs



# POLLO - CHICKEN

## 136) POLLO

### ALLE MANDORLE\* ,1,6,8,14

€ 6,00

Cubetti di pollo\* , carote, bamboo, mandorle, saltati in wok con salsa di soia  
Chicken cubes, carrots, bamboo, almonds, sauteed in a wok with soy sauce



## 137) POLLO

### IN AGRODOLCE\*

€ 6,00

Fettine di pollo\* con ananas, pomodoro fresco e piselli saltati in wok con salsa agrodolce  
Chicken slices with pineapple, fresh tomato and peas sauteed in a wok with sweet and sour sauce



## 138) POLLO

### IN SALSA CHILI\* ,14

€ 6,00

Fettine di pollo\* con peperoni rossi e cipolla, saltati in wok con salsa piccante e cipollotto  
Chicken slices with red peppers and onion, sautéed in a wok with spicy sauce and spring onion



## 139) POLLO

### AL CURRY\*

€ 6,00

Fettine di pollo\* con cipolla e bambù, saltati in wok con salsa al curry  
Chicken slices with onion and bamboo, sautéed in a wok with curry sauce



## 140) POLLO CON BAMBU

### E FUNGHI CINESI\* ,1,6,14

€ 6,00

Chicken with bamboo and chinese mushrooms





# GAMBERI - SHRIMPS

## 141) GAMBERI AL CURRY\*<sup>,2</sup> € 7,00

Gamberetti\* con bambù e cipolla,  
saltati in wok con salsa al curry

Shrimp with bamboo and onion,  
sautéed in a wok with curry sauce



## 142) GAMBERI IN SALE E PEPE\*<sup>,2</sup> € 7,00

Gamberetti\* con cipolla, peperoni rossi e erba cipollina  
saltati al secco in wok, con sale e pepe cinese

Shrimp with onion, red peppers and chives  
sautéed in a wok, with salt and Chinese pepper



## 143) GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI\*<sup>,1,2,6,14</sup> € 7,00

Gamberetti\* con bambù e funghi cinesi,  
saltati in wok con salsa di soia

Shrimps with courgettes, bamboo and Chinese mushrooms,  
sauteed in a wok with soy sauce



## 144) GAMBERI IN AGRODOLCE\*<sup>,2</sup> € 7,00

Gamberetti\* con ananas, pomodoro fresco, piselli\*,  
saltati in wok con salsa agrodolce

Shrimp with pineapple, fresh tomato, peas,  
sauteed in a wok with sweet and sour sauce



## 145) GAMBERI AL CHILI\*<sup>,2,14</sup> € 7,00

Gamberetti\* con peperoni rossi, cipolla,  
saltati in wok con salsa piccante e cipollotto

Shrimp with red peppers, onion, sautéed in a wok  
with spicy sauce and spring onion



## 146) GAMBERI CON ASPARAGI\*<sup>,2,14</sup> € 7,00

Gamberetti\* con punte di asparagi\*, saltati in wok  
Shrimp with asparagus tips, sautéed in a wok



# MANZO - BEEF

## 131) MANZO CON PEPERONI \* ,1,2,3,6,14 € 6,50

Beef with sweet peppers



## 132) MANZO CON BAMBU E FUNGHI CINESI \* ,1,2,3,6,14 € 6,50

Beef with bamboo and chinese mushrooms



## 133) MANZO IN SALSA CHILI \* ,1,2,3,6,14 € 6,50

Beef in spicy chili sauce with spring onion



# HOT - POT

## 134) MANZO HOT-POT \* ,1,6,14 € 6,50

Beef in spicy chili sauce and spring onion



## 135) TOTANI HOT-POT \* ,1,2,6,14 € 7,50

Totani\* saltati con verdure, salsa piccante e cipollotto serviti in pentola d'acciaio su fiamma libera

Sautéed squid with vegetables and hot sauce with spring onion served in a steel pot on an flame



# GRIGLIA - GRILLED

## 157) SALMONE GRIGLIATO<sup>1,4,6,11</sup>

---

€ 12,00

Servito con salsa teriyaki  
Grilled salmon with sesame and teriyaki sauce



## 158) SEPPIOLINE GRIGLIATE<sup>\*,1,6,14</sup>

---

€ 12,00

Servito con salsa teriyaki  
Grilled squids served with teriyaki sauce



## 159) TONNO GRIGLIATO<sup>1,4,6,11</sup>

---

€ 15,00

Servito con salsa teriyaki  
Grilled tuna with sesame and teriyaki sauce



## 160) GAMBERONI GRIGLIATI<sup>\*,1,2,6,11</sup>

---

€ 18,00

Serviti con salsa teriyaki  
Big shrimps with teriyaki sauce



## 161) GRIGLIATA DI PESCE<sup>\*,1,2,4,6,11</sup>

---

€ 20,00

Salmone, tonno, spiedini di gamberi\*, gamberoni\*  
serviti con salsa teriyaki  
Mixed grilled fish: salmon, tuna,  
shrimps and big shrimps skewers, served with teriyaki sauce



## 162) POLLO GRIGLIATO<sup>\*,1,6,11</sup>

---

€ 7,00

Servito con salsa teriyaki  
Grilled chicken served with teriyaki sauce



## 163) LONZA GRIGLIATA<sup>1,6,11</sup>

---

€ 7,00

Servito con salsa teriyaki  
Grilled pork loin served with teriyaki sauce



# GRIGLIA - GRILLED

## 164) SALSICCIA GRIGLIATA € 7,00

Grilled sausage



## 165) GRIGLIATA DI CARNE\* ,1,6,11 € 7,00

pollo\*, lonza, salsiccia, serviti con salsa teriyaki  
Mixed grilled meat, chicken, pork loin, sausage served with teriyaki sauce



## 166) SPIEDINI DI GAMBERI GRIGLIATI\* ,1,2,6,11 € 9,00

Serviti con salsa teriyaki  
Grilled shrimps skewer served with teriyaki sauce



## 167) SPIEDINI DI POLLO GRIGLIATO\* ,1,6,11 € 8,00

Serviti con salsa teriyaki  
Grilled chicken skewer served with teriyaki sauce



# CONTORNI | SIDE DISHES

## 168) INSALATA MISTA € 4,00

Mixed salad



## 169) PATATINE FRITTE\* € 4,00

French fries



## 170) VERDURE GRIGLIATE € 5,00

Grilled vegetables



## 171) VERDURE MISTE SALTATE € 5,00

Germogli di soia, carote, zucchine, bambù e funghi cinesi  
Soybeans, carrots, courgettes, bamboo and Chinese mushrooms

