

FUTURE FUSION EXPERIENCE

*Tra passato e futuro,
l'Oriente e l'Occidente,
dalla cena al dopocena,
un mix di sapori ed emozioni.*

IL NOSTRO PERCORSO

TARTARE DEL GIORNO

AMAEBI CRUDO-CROCCANTE

HOSSO FRY E NEW ROLL

BON BON AL NERO DI SEPPIA

PIATTO MIX SUSHI BAR
COTTO o CRUDO

IL NOSTRO RAVIOLO

GINDARA

SORBETTO A SCELTA

68,00

Il menù degustazione viene proposto a tutto il tavolo

ANTIPASTI

AMAEBI CRUDO-CROCCANTE	14,00
Gambero rosso [▲] crudo-croccante con salsa al tamarindo 2 pz.	
IKAYAKI	14,00
Polpette di calamaro* con maionese giapponese 4 pz.	
BON BON	16,00
Pesce bianco [▲] in tempura al nero di seppia 4 pz.	
LA NOSTRA CEVICHE	16,00
Pesce misto [▲] marinato e servito secondo stagione	
CARPACCIO MISTO	16,00
Tonno, [▲] salmone, [▲] branzino [▲] con salsa ponzu	
CARPACCIO DI RICCIOLA	18,00
Ricciola [▲] con salsa yuzu	
TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO	14,00
Salmone [▲] con crema di avocado, salsa ponzu e kataifi	
TARTARE DI TONNO	20,00
Tartare di tonno [▲] con acciuga del Cantabrico, mela e capperi	

HOSSO FRY	12,00
Rotolino di riso croccante con spicy tuna [▲] e spicy salmon [▲] 6pz.	
NEW ROLL	10,00
Tempura di gambero*, salmone [▲] e gazpacho 4pz.	
TONNO BURRATINA AL CUCCHIAIO	14,00
Tonno [▲] , burratina, bottarga, lime, pistacchio e salsa ponzu 4 pz.	
EBI KATAIFI	10,00
Gamberone atlantico* in pasta kataifi* 2pz.	
FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA	12,00
Fiori di zucca ripieni di gamberi* in tempura 3pz.	
LA NOSTRA CAPASANTA	20,00
Capasanta* scottata con abbinamento di stagione	
TIEPIDO DI MARE	20,00
Seppie*, gamberi*, polpo* al vapore, con taccole*, olio, pepe e limone	

SUSHI BAR

PIATTO SPECIALE SUSHI BAR 65,00

Sashimi,▲sushi,▲gunkan▲e uramaki▲
Combinato per due persone

SASHIMI SPECIALE 35,00

Scampo*, gambero*, ostrica, tonno▲, salmone▲,
ricciola▲, branzino▲e capasanta* crudi

SASHIMI MISTO 25,00

Tonno▲, salmone▲, ricciola▲, branzino▲e gambero
rosso* crudi

NIGIRI

1 pezzo - riso e pesce

NIGIRI MAGURO 3,00

Tonno▲

NIGIRI SPECIAL SAKE 3,50

Ventresca di salmone scottata▲e condimenti abbinati

NIGIRI SPECIAL HAMACHI 5,00

Ricciola▲ e condimenti abbinati

NIGIRI SPECIAL TORO 6,00

Ventresca di tonno scottata▲e condimenti abbinati

NIGIRI UNAGI 5,00

Anguilla* in salsa teriyaki

NIGIRI HOTATE GAI 5,00

Capasanta*

NIGIRI SCAMPO 6,00

Scampo crudo*, bottarga di muggine e tobiko*

NIGIRI MIX 3pz 12,00

Riso e pesce▲ | Selezione Sushiman

NIGIRI MIX 5pz 18,00

Riso e pesce▲ | Selezione Sushiman

GUNKAN

1 pezzo - bigné di pesce con riso

GUNKAN ZUCCHINA

Zucchina, gambero cotto*, tobiko*,
maionese, salsa teriyaki e kataifi*

2,00

GUNKAN SCAMPO RICCIOLA

Ricciola[▲], scampo*, granella di pistacchi e salsa ponzu

5,00

GUNKAN AMAEBI E TONNO

Tonno[▲], amaebi*, bottarga di muggine, tobiko*
con salsa ponzu

5,00

GUNKAN US TUNA

Tonno[▲], uova di quaglia, olio al tartufo
e condimenti abbinati

5,00

GUNKAN MIX 3pz

bigné di pesce[▲] con riso | Selezione Sushiman

12,00

SUSHI MISTO VEGETARIANO

Riso, alghe, verdura e frutta di stagione

16,00

NAMA CIRASHI SPECIALE

Ciotola di riso con scampo*, gambero*,
capasanta*, salmone[▲], tonno[▲] e branzino[▲]

22,00

ISHIKARIDON

Ciotola di riso con salmone[▲] e avocado

18,00

URAMAKI

rotolino di riso con pesce[▲]

URAMAKI PHILADELPHIA 8pz 14,00

Salmone cotto, Philadelphia, esterno avocado e salsa teriyaki

URAMAKI EBITEN EBI 8pz 15,00

Tempura di gamberi *, avocado, maionese tartare di gambero* cotto e kataifi

URAMAKI EBITEN PLUS 8pz 16,00

Tempura di gamberi *, patate croccanti, salmone fresco[▲] e goccia di salsa piccante

URAMAKI AMAEBI 8pz 20,00

Salmone[▲] e avocado con gambero rosso* esterno e zeste di lime

TIGER ROLL 8pz 16,00

Tempura di gamberone atlantico* con salmone affumicato esterno

URAMAKI SPICY SALMON SPECIAL 8pz 16,00

Salmone[▲] piccante con sedanorapa e pane aromatico

URAMAKI SPICY TUNA SPECIAL 8pz 18,00

Tonno[▲] piccante con sedanorapa e pane aromatico

URAMAKI SCAMPO 8pz 20,00

Tonno[▲] e avocado, con scampo crudo* esterno zeste di arancia

URAMAKI MIX 12pz 22,00

3 diversi uramaki selezione sushiman

URAMAKI MIX 20pz 36,00

5 diversi uramaki selezione sushiman

CUCINA

GYOZA EBI	12,00
Ravioli* di gamberi alla piastra 5pz.	
YAKI UDON	12,00
Spaghetti di riso* con verdura e gamberi*	
YAKI SOBA	16,00
Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi*, verdura e katsuobushi	
CARBONARA DI MARE	20,00
Tagliolini affumicati al legno di faggio, pesce misto [▲] , uova [▲] e pancetta croccante	
GNOCCO E VONGOLE	22,00
Gnocchi di patate ratte, vongole e pane aromatico	
IL NOSTRO RAVIOLO	24,00
Salva cremasco, gambero rosso* e lime	
SPAGHETTO ASTICE E BOTTARGA	28,00
Spaghetti con astice e bottarga di muggine	

TEMPURA MIX	18,00
Tempura di gamberi [▲] e verdure miste	
TATAKI TONNO	20,00
Tonno scottato in crosta di sesamo e condimenti abbinati	
POLPO	18,00
Polpo ^{*▲} in doppia cottura servito secondo stagione	
TEPPAN	22,00
Pesce misto alla piastra con verdura	
GINDARA	24,00
Black cod d'Alaska [*] in salsa miso e maracuja	
ROMBO GRILL	25,00
Rombo [*] alla griglia e contorno abbinato	
GRILL MIX MARE[*]	75,00
Astice, gamberoni, scampi e pesce misto combinato per due persone	
COPPA DI MAIALINO IBERICO	20,00
Coppa di maialino iberico alla piastra ^{*▲} con salsa e contorno abbinati	
FILETTO DI BAVARESE	20,00
Filetto di bavarese alla piastra [▲]	

DESSERT

SORBETTO 7,00
fragola e lime | mela e zenzero | mango

CRUMBLE E YOGURT 8,00
Gelato allo yogurt[▲] con crumble di biscotti,
frutta secca e frutti di bosco

CROSTATINA 9,00
con crema cotta, gelato[▲]al pistacchio e caramello salato

SEMIFREDDO AI 3 CIOCCOLATI* 8,00

TIRAMISÙ[▲] 7,00

CHEESECAKE 8,00

FRUTTA MISTA 12,00
con cioccolata e crema di riso

VINI DA DESSERT

AL BICCHIERE

MOSCATO APIANAE 7,00
Di Majo Norante

PORTO 7,00
Niepoort

PEDRO XIMENEZ 15,00
Ximenez Spinola Riserva

IN BOTTIGLIA

MOSCATO APIANAE 35,00
Di Majo Norante | 500ml

MUFFATO 60,00
Antinori | 500ml

PEDRO XIMENEZ 50,00
Ximenez Spinola Vintage | 375 ml

COPERTO

3,00

Tutti i prezzi sono espressi in euro

Quaderno degli ingredienti ai sensi del Reg. 1169/2011 consultabile presso la cassa.

Si invita la clientela a dichiarare eventuali allergie o intolleranze, al fine di poterla servire prestando la massima attenzione nell'evitare cross-contaminazioni da allergeni.

Non essendoci comunque divisione di spazi nella zona di preparazione, informiamo che non possiamo garantire la completa assenza di contaminazione da allergeni.

I piatti serviti a base di pesce crudo, dopo essere stato abbattuto e bonificato come previsto dalle Legge Reg. CEE 853/2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3, viene servito scongelato.

LEGENDA

* Prodotto congelato

▲ Prodotto abbattuto ai fini conservativi.