

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

HOSSO FRY E NEW ROLL

IKAYAKI

LA NOSTRA CAPASANTA

TARTARE DEL GIORNO

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.
Il prezzo si intende a persona.

ANTIPASTI CRUDI

SASHIMI SPECIALE 35,00

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

SASHIMI MISTO 25,00

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

CARPACCIO MISTO 16,00

Tonno[▲], salmone[▲], branzino[▲] con salsa ponzu ed erba cipollina

CARPACCIO DI RICCIOLA 18,00

Ricciola[▲] con salsa yuzu

CARPACCIO DI SEPPIA 18,00

Seppia[▲], bottarga e lime

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 verde e capperi

TONNO BURRATINA AL CUCCHIAIO 14,00

Tonno[▲], burratina, bottarga, lime, pistacchio e salsa ponzu | 4 pz.

ANTIPASTI

AMAEBI CRUDO-CROCCANTE	14,00
Gambero rosso [▲] crudo-croccante con salsa al tamarindo 2 pz.	
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.	
IKAYAKI	14,00
Polpette di calamaro*, panko, mayo e castagna di mare 4 pz.	
BON BON	16,00
Pesce bianco [▲] in pastella al nero di seppia e salsa al limone 4 pz.	
EBI KATAIFI	10,00
Gamberone atlantico* in pasta kataifi* e riduzione all'aceto di vino rosso 2pz.	
FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA	12,00
Fiori di zucca ripieni di gamberi* in tempura con salsa teriyaki 3pz.	
FUTURE	12,00
Bigné di salmone, pesce bianco, mayo e lime 4pz.	
LA NOSTRA CAPASANTA	20,00
Capasanta* con abbinamento di stagione 4pz.	
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

SUSHI MISTO VEGETARIANO 16,00

Riso, alghe, verdura e frutta di stagione

NAMA CIRASHI SPECIALE 22,00

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

ISHIKARIDON 18,00

Ciotola di riso con salmone▲e avocado

TEKKADON 18,00

Ciotola di riso con tonno▲e avocado

GUNKAN

1 pezzo - bigné di pesce con riso

GUNKAN ZUCCHINA 2,00

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

GUNKAN SPICY SALMON 3,00

Salmone▲, piccante Koreano
e salsa ponzu

GUNKAN SCAMPO RICCIOLA 5,00

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

GUNKAN AMAEBI E TONNO 5,00

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

GUNKAN US TUNA 5,00

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

GUNKAN MIX 3pz 12,00

bigné di pesce▲con riso | Selezione Sushman

NIGIRI

1 pezzo - riso e pesce

NIGIRI SAKE Salmone [▲]	2,50
NIGIRI MAGURO Tonno [▲]	3,00
NIGIRI HAMACHI Ricciola [▲]	4,00
NIGIRI AMAEBI Gambero rosso*	6,00
NIGIRI HOTATE GAI Capasanta*	5,00
NIGIRI UNAGI Anguilla* in salsa teriyaki	5,00
NIGIRI SPECIAL SAKE Ventresca di salmone scottata [▲] e condimenti abbinati	3,50
NIGIRI SPECIAL HAMACHI Ricciola [▲] e condimenti abbinati	5,00
NIGIRI SPECIAL TORO Ventresca di tonno scottata [▲] e condimenti abbinati	6,00
NIGIRI SCAMPO Scampo crudo*, bottarga di muggine e tobiko*	6,00
NIGIRI MIX 3pz Riso e pesce [▲] Selezione Sushiman	12,00
NIGIRI MIX 5pz Riso e pesce [▲] Selezione Sushiman	18,00

URAMAKI

rotolino di riso con pesce[▲] | 8 pz.

EBITEN

Tempura di gambero *, maionese e patatine croccanti

14,00

EBITEN EBI

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

15,00

EBITEN PLUS

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

16,00

TIGER ROLL

Tempura di gamberone atlantico*
con salmone affumicato esterno

16,00

PHILADELPHIA

Salmone cotto, Philadelphia, esterno avocado
e salsa teriyaki

14,00

EBI SALMON OUT

Gambero al vapore, avocado, esterno salmone, lime

14,00

RICCIOLA SPECIAL

Ricciola esterno e interno[▲], spicy mayo, teriyaki,
kataifi, tobiko ed erba cipollina

18,00

AMAEBI ROLL

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

20,00

SCAMPO ROLL

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

20,00

FLOWER SPICY SALMON

Salmone[▲] piccante, philadelphia
e fiori di zucca in tempura

14,00

FLOWER SPICY TUNA

Tonno[▲] piccante, philadelphia
e fiori di zucca in tempura

14,00

WHITE SPICY SALMON 18,00

Salmone[▲]piccante con sedanorapa wasabi mayo e pane aromatico

WHITE SPICY TUNA 18,00

Tonno[▲]piccante con sedanorapa, wasabi mayo e pane aromatico

URAMAKI MIX 12pz 22,00

3 diversi uramaki selezione sushiman

URAMAKI MIX 20pz 36,00

5 diversi uramaki selezione sushiman

PRIMI PIATTI

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

I SECONDI

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 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
fragola | frutti di bosco | cioccolato | caramello

FRUTTA MISTA 12,00
con cioccolata e crema di riso

VINI DA DESSERT

AL BICCHIERE

MOSCATO APIANAE 7,00
Di Majo Norante

CHATEAU SIMON 10,00

PORTO 7,00
Niepoort

PEDRO XIMENEZ 8,00

IN BOTTIGLIA

MOSCATO APIANAE 35,00
Di Majo Norante | 500ml

MUFFATO 60,00
Antinori | 500ml

CHATEAU SIMON 45,00
Chateau Simon | 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.

