

Menù

Coperto 2,5€



STARTERS

EDAMAME 4€
Fagiolini* giapponesi

GOMA WAKAME SALAD 5€
Alghe* marinate al sesamo e pomodorini

GOMA WAKAME SALAD SPICY 5,5€
Alghe* marinate al sesamo, pomodorini e salsa spicy

FISH SALAD 8€
Alghe* marinate al sesamo, pomodorini,
salmone crudo

SHRIMP · 3 PEZZI 12€
Spiedini di gambero* impanati e fritti guarniti con
salsa tonkatsu



HOSOMAKI

HOSO MAKI SHAKE • 8 PEZZI 6€
Salmone crudo

HOSO MAKI HAMACHI • 8 PEZZI 7€
Ricciola cruda

HOSO MAKI EBI • 8 PEZZI 7€
Gambero* bollito

HOSO MAKI TSUNA • 8 PEZZI 6€
Mousse di tonno, insalata e peperoni

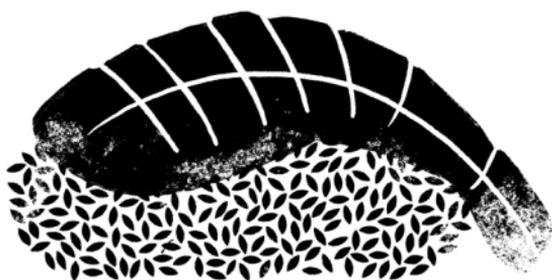
HOSO MAKI TEKKA • 8 PEZZI 7€
Tonno crudo

HOSO MAKI AVOCADO • 8 PEZZI 5€
Avocado e mandorle

HOSO MAKI KAPPA • 8 PEZZI 5€
Cetriolo

HOSO MAKI VEGAN • 8 PEZZI 5€
Zucchine bollite

HOSO MAKI VEGAN TEMPURA • 8 PEZZI 6€
Verdure in tempura



NIGIRI

NIGIRI GAMBERO • 2 PEZZI 5€
Gambero* bollito

NIGIRI AMAEBI • 2 PEZZI 6€
Gambero* crudo

NIGIRI TONNO • 2 PEZZI 6€

NIGIRI SALMONE • 2 PEZZI 4€

NIGIRI SALMONE SCOTTATO • 2 PEZZI 6€
Salmone, salsa Saikyo

NIGIRI RICCIOLA • 2 PEZZI 6€

NIGIRI POLPO • 2 PEZZI 5€

NIGIRI UNAGI • 2 PEZZI 6€
Anguilla*

NIGIRI BRANZINO • 2 PEZZI 4€

NIGIRI BRANZINO SCOTTATO • 2 PEZZI 6€
Branzino, salsa spicy

NIGIRI OMBRINA • 2 PEZZI 5€



GUNKAN

GUNKAN TONNO · 1 PEZZO 3€
Tonno, bottarga e olio agli agrumi

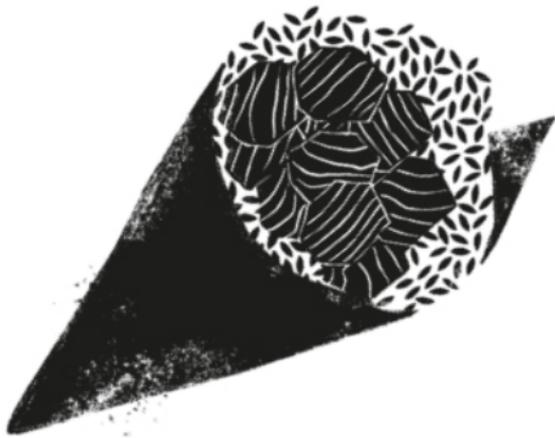
GUNKAN SALMONE · 1 PEZZO 2€
Salmone e maionese

GUNKAN RICCIOLA · 1 PEZZO 3€
Ricciola e olio agli agrumi

GUNKAN GRANCHIO REALE · 1 PEZZO 2€
Granchio* reale e maionese

GUNKAN IKURA · 1 PEZZO 2€
Uova* di salmone e maionese

GUNKAN TOBIKO · 1 PEZZO 2€
Uova* di pesce volante e maionese



TEMAKI

EBI CALI TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Gambero*, avocado, insalata e maionese	

EBI SPICY TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Gambero*, avocado, insalata, cipollotto e salsa spicy	

TEKKA TEMAKI · 1 PEZZO	6€
Tonno, avocado, insalata e maionese	

SHAKE TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Salmone, avocado, insalata e maionese	

CRAB CALI TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Polpa di granchio*, avocado, insalata e maionese	

TSUNA TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Mousse di tonno, insalata e peperoni	

SPICY TUNA TEMAKI · 1 PEZZO	6€
Tonno, cipollotto, fiocchi di tempura e salsa spicy	

FUGU TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Mousse di salmone, avocado, pelle di salmone frita e salsa kabayaki	

SOFT SHELL CRAB TEMAKI · 1 PEZZO	6,5€
Granchio* dal guscio morbido, avocado, insalata e salsa kabayaki	

UNAGI TEMAKI · 1 PEZZO	6€
Anguilla*, cetriolo e salsa kabayaki	

CRUNCY SHRIMP SPICY TEMAKI · 1 PEZZO	6,5€
Gambero* e asparago in tempura, fiocchi di tempura e salsa spicy	

CRUNCY SHRIMP PHILADELPHIA TEMAKI · 1 PEZZO	6,5€
Gambero* e asparago in tempura, fiocchi di tempura e philadelphia	

SPICY SALMON TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Salmone, avocado, insalata, cipollotto, tobiko* e salsa spicy	



URAMAKI

SPECIAL SALMON URAMAKI · 8 PEZZI 11,5€
Salmone, avocado, insalata, mandorle e maionese
all'interno, philadelphia e salmone all'esterno

SPECIAL TUNA URAMAKI · 8 PEZZI 12€
Tonno, avocado, insalata, maionese e masago*
all'interno, philadelphia, tonno e avocado
all'esterno

SPECIAL YELLOW TAIL URAMAKI · 8 PEZZI 12€
Ricciola, avocado, insalata, maionese e mandorle
all'interno, philadelphia e ricciola all'esterno

SPECIAL CRAB URAMAKI · 8 PEZZI 12€
Granchio*, avocado, insalata e maionese all'interno,
tobiko* philadelphia e gambero all'esterno

SPICY SALMON URAMAKI · 8 PEZZI 10€
Salmone, avocado, insalata, cipollotto, tobiko* e
salsa spicy

SPICY YELLOW TAIL URAMAKI · 8 PEZZI 10€
Ricciola, avocado, insalata, maionese, mandorle,
cipollotto e salsa spicy

UNAGI URAMAKI · 8 PEZZI 11,5€
Anguilla*, cetriolo e salsa kabayaki

RAINBOW URAMAKI · 8 PEZZI 12€
Salmone, avocado, insalata, maionese e 5 tipi di
pesci esterni

ONI · 8 PEZZI	13,5€
Salmone in tempura e avocado all'interno, peperoncino jalapeño e filamenti di peperoncino essiccato all'esterno	
CRAZY URAMAKI · 8 PEZZI	12€
Tartare di salmone, tonno e pesce bianco, cipollotto e salsa spicy	
PINK URAMAKI · 8 PEZZI	13,5€
Ricciola, avocado, insalata, tobiko*, cipollotto e salsa spicy all'interno, philadelphia, ricciola scottata e salsa spicy all'esterno	
WHITE ZEN URAMAKI · 8 PEZZI	12€
Pesce bianco e avocado all'interno, pesce bianco, olio scottato, zenzero e erba cipollina all'esterno	
SALMON ZEN URAMAKI · 8 PEZZI	12€
Salmone e avocado all'interno, salmone, olio scottato, zenzero e erba cipollina all'esterno	
TUNA ZEN URAMAKI · 8 PEZZI	13,5€
Tonno e avocado all'interno, tonno, olio scottato, zenzero e erba cipollina all'esterno	
TIGER URAMAKI · 8 PEZZI	13€
Gambero*, avocado, insalata e maionese all'interno, anguilla*, avocado e salsa kabayaki all'esterno	
GREEN ROLL URAMAKI · 8 PEZZI	11€
Cetriolo, avocado e carote all'interno, goma* wakame avocado e olio agli agrumi all'esterno	
KEVIN SPICY URAMAKI · 8 PEZZI	13,5€
Pesce bianco, avocado, insalata e maionese all'interno, pesce bianco, cipolla caramellata e peperoncino jalapeno all'esterno	
FUGU URAMAKI · 8 PEZZI	11€
Mousse di salmone, pelle di salmone frita, avocado, insalata e salsa kabayaki	
CRUNCHY SHRIMP SAIKYO URAMAKI · 8 PEZZI	13,5€
Gamberi* in tempura, avocado, maionese e insalata all'interno, philadelphia, salmone scottato, fiocchi di tempura e salsa saikyo all'esterno	

CHICKEN URAMAKI · 8 PEZZI	12€
Pollo e zucchine in tempura, insalata, cipolla frita, mandorle e salsa spicy	
<hr/>	
CRUNCHY BRANZINO URAMAKI · 8 PEZZI	12€
Branzino in tempura, avocado, insalata, maionese e fiocchi di tempura	
<hr/>	
CRUNCHY SPICY TUNA URAMAKI · 8 PEZZI	12€
Tonno, cipollotto, salsa spicy e fiocchi di tempura	
<hr/>	
CRUNCHY SALMON URAMAKI · 8 PEZZI	12€
Salmone in tempura, avocado, insalata, maionese e fiocchi di tempura	
<hr/>	
CRUNCHY SHRIMP URAMAKI · 8 PEZZI	12€
Gambero* e asparago in tempura, salsa spicy e fiocchi di tempura	
<hr/>	
SOFT SHELL CRAB URAMAKI · 8 PEZZI	13,5€
Granchio* dal guscio morbido fritto, avocado, tobiko*, insalata, maionese e salsa kabayaki	
<hr/>	
VOLCANO URAMAKI · 8 PEZZI	12,5€
Gambero* in tempura, salmone, avocado, scaglie di tempura e salsa agrodolce	
<hr/>	
RYU URAMAKI · 8 PEZZI	13,5€
Gambero* in tempura all'interno, anguilla* e salsa kabayaki all'esterno	
<hr/>	
HANNYA URAMAKI · 8 PEZZI	15€
Salmone in tempura, cetriolo, zenzero e olio agli agrumi all'interno, gambero* crudo e tobiko* nero all'esterno	
<hr/>	

MADE IN ITALY

TRINACRIA · 8 PEZZI 12€
Hosomaki di tonno e caponata siciliana

MEDITERRANEO · 8 PEZZI 12€
Hosomaki di ricciola, philadelphia, basilico,
pomodori secchi e mandorle

NORDICO · 8 PEZZI 11€
Uramaki di salmone affumicato, philadelphia,
zucchine in tempura, mandorle e maionese

LEUCA · 8 PEZZI 11€
Futomaki di pesce bianco, avocado, cetriolo,
carote, insalata, mandorle e olio agli agrumi

TROPEA · 1 PEZZO 3,5€
Nigiri di tonno e cipolla caramellata

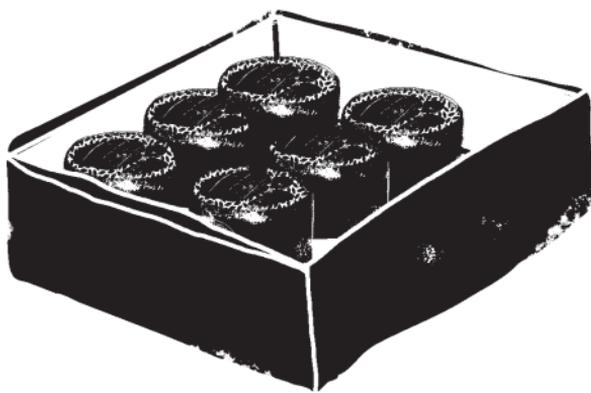
ERICE · 1 PEZZO 3,5€
Nigiri di branzino e pesto trapanese

EOLIE · 1 PEZZO 3,5€
Nigiri di ricciola, capperi e olio agli agrumi

IONIO · 1 PEZZO 3,5€
Nigiri di branzino, tartare di olive e arancia

SANREMO · 1 PEZZO €3,5
Nigiri di gambero* crudo e olio agli agrumi

BOX MADE IN ITALY · 13 PEZZI 20€
8 hosomaki MEDITERRANEO e 5 nigiri
Made in Italy



SASHIMI & SUSHI

SASHIMI SALMONE • 10 PEZZI	15€
----------------------------	-----

SASHIMI TONNO • 10 PEZZI	18€
--------------------------	-----

SASHIMI TONNO E SALMONE • 10 PEZZI	17€
------------------------------------	-----

SASHIMI MISTO • 10 PEZZI	16€
--------------------------	-----

SASHIMI MISTO • 16 PEZZI	22€
--------------------------	-----

SASHIMI MISTO • 20 PEZZI	30€
--------------------------	-----

SASHIMI ROYALE le primizie di oggi	SQ
---------------------------------------	----

SUSHI 8 4 nigiri e 4 maki misti	14€
------------------------------------	-----

SUSHI 12 6 nigiri e 6 maki misti	18€
-------------------------------------	-----

SUSHI 20 8 nigiri e 12 maki misti	26€
--------------------------------------	-----

SUSHI SALMONE 4 nigiri, 4 maki, 1 temaki salmone	18€
---	-----

SUSHI TONNO 4 nigiri, 4 maki, 1 temaki tonno	20€
---	-----

COMBO • 12 PEZZI 4 sashimi, 4 hosomaki e 4 nigiri	20€
--	-----

COMBO • 16 PEZZI 6 sashimi, 6 hosomaki e 4 nigiri	25€
--	-----

COMBO • 20 PEZZI 8 sashimi, 6 hosomaki e 6 nigiri	30€
--	-----

SUSHI ROYALE • 50 PEZZI 40 maki misti, 10 nigiri misti	75€
---	-----



CHIRASHI

CHIRASHI SALMONE	16€
CHIRASHI TONNO	17€
CHIRASHI MISTO	16€
CHIRASHI ANGUILLA*	17€
CHIRASHI TARTARE DI TONNO	17€
CHIRASHI TARTARE DI SALMONE	17€
CHIRASHI TARTARE DI PESCE BIANCO	17€



TATAKI

TUNA TATAKI Tonno scottato, pomodorini e salsa Fugu	18€
TUNA TATAKI GINGER Tonno scottato, zenzero marinato, cipollotto, sale rosa e olio agli agrumi	18€
SALMON TATAKI Salmone scottato, pepe verde in grani, fiore di malva e olio agli agrumi	15€



TEMAKI

EBI CALI TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Gambero*, avocado, insalata e maionese	

EBI SPICY TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Gambero*, avocado, insalata, cipollotto e salsa spicy	

TEKKA TEMAKI · 1 PEZZO	6€
Tonno, avocado, insalata e maionese	

SHAKE TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Salmone, avocado, insalata e maionese	

CRAB CALI TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Polpa di granchio*, avocado, insalata e maionese	

TSUNA TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Mousse di tonno, insalata e peperoni	

SPICY TUNA TEMAKI · 1 PEZZO	6€
Tonno, cipollotto, focchi di tempura e salsa spicy	

FUGU TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Mousse di salmone, avocado, pelle di salmone fritta e salsa kabayaki	

SOFT SHELL CRAB TEMAKI · 1 PEZZO	6,5€
Granchio* dal guscio morbido, avocado, insalata e salsa kabayaki	

UNAGI TEMAKI · 1 PEZZO	6€
Anguilla*, cetriolo e salsa kabayaki	

CRUNCY SHRIMP SPICY TEMAKI · 1 PEZZO	6,5€
Gambero* e asparago in tempura, focchi di tempura e salsa spicy	

CRUNCY SHRIMP PHILADELPHIA TEMAKI · 1 PEZZO	6,5€
Gambero* e asparago in tempura, focchi di tempura e philadelphia	

SPICY SALMON TEMAKI · 1 PEZZO	5€
Salmone, avocado, insalata, cipollotto, tobiko* e salsa spicy	



RISO, NOODLES E GYOZA

MISO	3€
Zuppa di miso, alghe e tofu fritto	

RISO BIANCO	3,5€
-------------	------

FRIED RICE	8€
Riso saltato con verdure e uovo	

CHICKEN FRIED RICE	10€
Riso saltato con pollo, verdure e uovo	

SHRIMP FRIED RICE	14€
Riso saltato con gamberi*, verdure e uovo	

GYOZA DI PESCE · 6 PEZZI	12€
Ravioli Home Made di pesce al vapore	

GYOZA DI FASSONE · 6 PEZZI	9€
Ravioli Home Made di fassone al vapore	

RAMEN	14€
Tagliatelle all'uovo in brodo di carne	

PANCIT CANTON	14€
Noodles all'uovo saltati con pollo, polpette di pesce e verdure	

SAKURA NOODLES	14€
Spaghetti di riso leggermente piccanti saltati con gamberi*, pollo, verdure e funghi shiitake	

YAKISOBA	12€
Spaghetti di grano saraceno, gamberi*, lonza di maiale, verdure, uova e salsa soba	

YAKI UDON	12€
Spaghettoni di grano saltati con pollo, gamberi* e verdure	

PAD THAI	14€
Spaghetti di riso piccanti saltati con gamberi*, verdure, uovo e granella di arachidi	

FRIED NOODLES	12€
Spaghetti di soia saltati con pollo, gamberi* e verdure	



DALLA CUCINA

TEMPURA DI GAMBERONI* • 5 PEZZI 18€

TEMPURA DI GAMBERONI* E VERDURE 16€

TEMPURA DI VERDURE 12€

HARUMAKI DI GAMBERI* E VERDURE • 3 PEZZI 10€
involtini primavera di gamberi* e verdure

HARUMAKI DI FASSONE • 6 PEZZI 11€
Involtini primavera di fassone

SWEET CHILI SHRIMP 15€
Gamberi* fritti marinati con verdure saltate
in salsa sweet chili
+ aggiunta di riso 2,50€

SWEET CHILI CHICKEN 12€
Pollo fritto marinato con verdure saltate
in salsa sweet chili
+ aggiunta di riso 2,50€

TONKATSU 12€
Cotoletta di maiale impanata e frita
guarnita con salsa tonkatsu

SHRIMP CURRY	15€
Gamberi* al curry con verdure + aggiunta di riso 2,50€	
CHICKEN CURRY	12€
Pollo al curry con verdure + aggiunta di riso 2,50€	
VEGAN CURRY	10€
Verdure al curry + aggiunta di riso 2,50€	
KATSUDON	16€
Cotoletta impanata e fritta, uova, servita su ciotola di riso con salsa tonkatsu	
ADOBO RICE	16€
Costine di maiale con funghi shiitake e riso saltato	
GARLIC BUTTER SHRIMP	18€
Gamberi* saltati con burro aromatizzato serviti con salsina piccante	
MEAT BAO BUNS · 2 PEZZI	12€
Paninetto cotto al vapore con asado filippino	
FISH BAO BUNS · 2 PEZZI	13€
Paninetto cotto al vapore con granchio* dal guscio morbido fritto	
VEGAN BAO BUNS · 2 PEZZI	8€
Paninetto cotto al vapore con verdure al curry	
DAILY BUNS	
Chiedi a noi	



BEVANDE

ACQUA	3€
-------	----

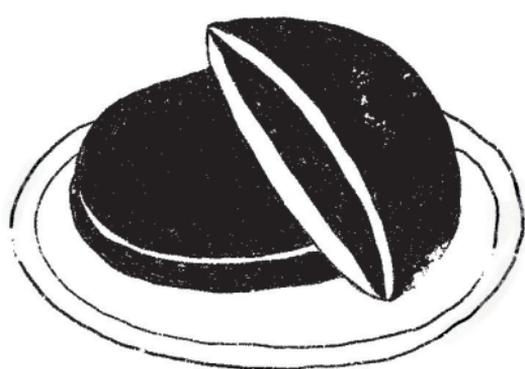
BIBITE	3€
--------	----

TÈ VERDE	4€
----------	----

COCKTAILS	da 10€
-----------	--------

BIRRA ALLA SPINA	5€
------------------	----

CAFFÈ	2€
-------	----



DOLCI

CHIEDI A NOI...

PER CONCLUDERE

ILE FOUR · Giappone
Ume

calice · 5€
bottiglia · 38€

Umeshu

Per secoli le ume sono state considerate il simbolo dell'arrivo della primavera e sono state venerate per il loro potere lenitivo. Le ume Yoshino sono le più famose in Giappone, per ogni bottiglia di umeshu ne sono state impiegate cinque intere. Un prodotto molto fresco che si presta sia come aperitivo con un cubetto di ghiaccio che come base per molti cocktails.

GOZENSU TSUJI HONTEN · Giappone
Yuzu 9
Yuzu Shu

calice · 5€
bottiglia ·
38€

A partire da New York e passando per Londra, i grandi chef esaltano gli Yuzu come il frutto più sexy. Nato dal blend tra succo di Yuzu della prefettura di Okayama con Sake Bodaimoto Rocky Mountain Junmai questo Sake ha un ottimo bilanciamento tra dolcezze e acidità ed un'incredibile freschezza. Speciale come aperitivo, come aperitivo abbinato con tutti i tipi di formaggi. Può essere anche utilizzato come base per molti cocktails.

CERETTO · Piemonte
Barolo Chinato

calice · 6,5€
bottiglia · 53 €

FEUDI DI SAN GREGORIO · Campania
Privilegio Irpinia Fiano Passito DOC 2019

calice · 5,5€
bottiglia · 45 €

TORO ALBALÀ · Spagna
Montilla Moriles Don Px
2020
Pedro Ximenez

calice · 6,5€
bottiglia · 57 €

...consulta la nostra
carta dei Vini & Sakè

Gentili clienti,

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

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 1169/11 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 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.