

Menù

Coperto 3€

Ed 0326



STARTERS

MISO	3€
Zuppa di miso, alghe e tofu fritto	
EDAMAME	4€
Fagiolini* giapponesi	
GYOZA DI PESCE · 6 PEZZI	12€
Ravioli Home Made ripieni di pesce, cotti alla piastra con base dorata e sfoglia morbida.	
GYOZA DI FASSONE · 6 PEZZI	12€
Ravioli Home Made ripieni di fassone, cotti alla piastra con base dorata e sfoglia morbida.	
HARUMAKI DI GAMBERI* E VERDURE · 3 PEZZI	11€
Involtini primavera di gamberi* e verdure	
HARUMAKI DI FASSONE · 3 PEZZI	11€
Involtini primavera di fassone	
SHRIMP · 3 PEZZI	12€
Spiedini di gambero* impanati nel panko, fritti e guarniti con salsa tonkatsu	
GOMA WAKAME SALAD	5€
Alghe* marinate al sesamo e pomodorini	
GOMA WAKAME SALAD SPICY	5,5€
Alghe* marinate al sesamo, pomodorini e salsa spicy	



NOODLES E RAMEN

KAZAN RAMEN

Udon artigianali in brodo di carne, uovo morbido a cuore fondente, arrosto di manzo.

20€

SAKURA NOODLES

Tagliatelle di riso in agrodolce, leggermente spicy, gamberi*, pollo, verdure e funghi shiitake.

16€

GOLDEN EBI UDON

Udon artigianali alla bisque di gamberi con tartare di gambero leggermente scottato, sesam oil, yuzu soy e black tobiko.

20€

PAD THAI

Tagliatelle di riso saltate con gamberi*, verdure, uovo e granella di arachidi. Piccante.

16€

FUGU RICE

Riso saltato in bisque di crostacei con tartare di ricciola, yuzu oil e zest di lime.

18€



DALLA CUCINA

- | | |
|---|-----|
| CHICKEN CURRY
Pollo al curry con verdure | 13€ |
| VEGAN CURRY
Verdure al curry | 10€ |
| TONKATSU
Cotoletta di maiale dorata guarnita con salsa tonkatsu. | 13€ |
| KATSUDON
Cotoletta di maiale dorata, frittatina morbida e riso bianco. Salsa tonkatsu. | 18€ |
| ADOBO RICE
Costine di maiale brasate lentamente nel loro brodo, arricchite da funghi shiitake, accompagnate da riso saltato all'aglio. | 18€ |
| IL DUO: MAIALINO & UNAGI
Maialino glassato e anguilla unagi alla brace, accompagnati da salsa di peperoni, olio all'erba cipollina, carote e zucchine marinate in amazu. | 19€ |
| BRANZINO
Branzino alla piastra su salsa di barbabietola e yuzu, accompagnato da verdure saltate in stile orientale e spinacini fritti. | 19€ |

TEMPURA DI GAMBERONI* E VERDURE Gamberoni e verdure in pastella fritti al momento.	20€
TEMPURA DI VERDURE Verdure in pastella fritte al momento.	15€
TEMPURA DI GAMBERONI* Gamberoni in pastella fritti al momento.	20€
SWEET CHILI SHRIMP Gamberi* fritti marinati con verdure saltate in salsa sweet chili.	15€
GARLIC BUTTER SHRIMP Gamberi* saltati con burro aromatizzato e salsa speziata.	18€
MEAT BAO · 2 PEZZI Paninetto home made cotto al vapore e piastrato ripieno di asado filippino guarnito con salsa spicy.	12€
FISH BAO · 2 PEZZI Paninetto home made cotto al vapore e piastrato ripieno di granchio* dal guscio morbido fritto.	13€
VEGAN BAO · 2 PEZZI Paninetto home made cotto al vapore e piastrato ripieno di verdure al curry.	8€
DAILY BAO Chiedi a noi	SQ



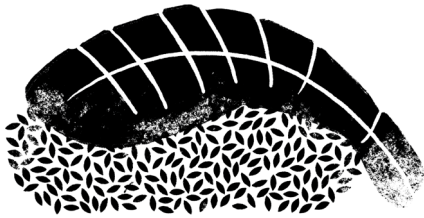
MADE IN ITALY

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	12€
Uramaki di salmone affumicato, philadelphia, zucchine in tempura, mandorle e maionese	
LEUCA • 6 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	27€
8 hosomaki MEDITERRANEO e 5 nigiri Made in Italy	



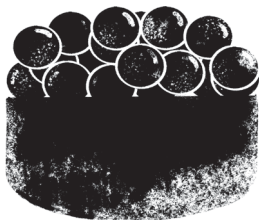
HOSOMAKI

HOSO MAKI SHAKE • 8 PEZZI Salmone crudo	7€
HOSO MAKI HAMACHI • 8 PEZZI Ricciola cruda	7€
HOSO MAKI EBI • 8 PEZZI Gambero* bollito	7€
HOSO MAKI TEKKA • 8 PEZZI Tonno crudo	7€
HOSO MAKI AVOCADO • 8 PEZZI Avocado e mandorle	6€
HOSO MAKI KAPPA • 8 PEZZI Cetriolo	5€
HOSO MAKI VEGAN TEMPURA • 8 PEZZI Verdure in tempura	6€



NIGIRI

NIGIRI GAMBERO • 2 PEZZI Gambero* bollito	5€
NIGIRI AMAEBI • 2 PEZZI Gambero* crudo	6€
NIGIRI TONNO • 2 PEZZI	6€
NIGIRI SALMONE • 2 PEZZI	6€
NIGIRI SALMONE SCOTTATO • 2 PEZZI Salmone, salsa Saikyo	6€
NIGIRI RICCIOLA • 2 PEZZI	6€
NIGIRI POLPO • 2 PEZZI	6€
NIGIRI UNAGI • 2 PEZZI Anguilla*	7€
NIGIRI BRANZINO • 2 PEZZI	6€
NIGIRI BRANZINO SCOTTATO • 2 PEZZI Branzino, salsa spicy	6€
NIGIRI OMBRINA • 2 PEZZI	6€



GUNKAN

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

GUNKAN SALMONE • 1 PEZZO 3€
Salmone e maionese

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

GUNKAN GRANCHIO REALE • 1 PEZZO 3€
Granchio* reale e maionese

GUNKAN IKURA • 1 PEZZO 3€
Uova* di salmone e maionese

GUNKAN TOBIKO • 1 PEZZO 3€
Uova* di pesce volante e maionese



TEMAKI

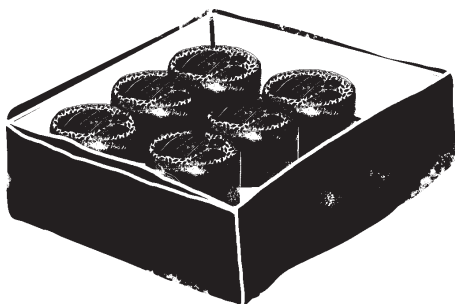
EBI CALI TEMAKI • 1 PEZZO	5€
Gambero*, avocado, insalata e maionese	
EBI SPICY TEMAKI • 1 PEZZO	5€
Gambero*, avocado, insalata, cipollotto e salsa spicy	
TEKKA TEMAKI • 1 PEZZO	6€
Tonno, avocado, insalata e maionese	
SHAKE TEMAKI • 1 PEZZO	6€
Salmone, avocado, insalata e maionese	
SPICY TUNA TEMAKI • 1 PEZZO	6€
Tonno, cipollotto, fiocchi di tempura e salsa spicy	
FUGU TEMAKI • 1 PEZZO	5€
Mousse di salmone, avocado, pelle di salmone 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	6,5€
Anguilla*, cetriolo e salsa kabayaki	
CRUNCY SHRIMP SPICY TEMAKI • 1 PEZZO	6,5€
Gambero*, avocado, fiocchi di tempura e salsa spicy	
SPICY SALMON TEMAKI • 1 PEZZO	6€
Salmone, avocado, insalata, cipollotto, tobiko* e salsa spicy	



URAMAKI

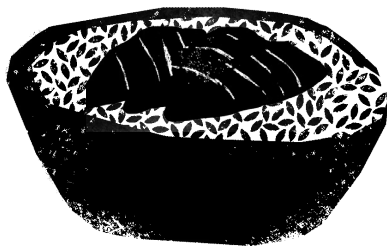
- SPECIAL TUNA URAMAKI • 8 PEZZI 12€
Tonno, avocado, insalata, maionese e masago* all'interno, philadelphia, tonno e avocado all'esterno
- SPECIAL CRAB URAMAKI • 8 PEZZI 14€
Granchio*, avocado, insalata e maionese all'interno, tobiko* philadelphia e gambero all'esterno
- SPICY SALMON URAMAKI • 8 PEZZI 11€
Salmone, avocado, insalata, cipollotto, tobiko* e salsa spicy
- UNAGI URAMAKI • 8 PEZZI 13€
Anguilla*, cetriolo e salsa kabayaki
- ONI • 8 PEZZI 14€
Salmone in tempura e avocado all'interno, peperoncino jalapeño e filamenti di peperoncino essiccato all'esterno
- PINK URAMAKI • 8 PEZZI 14€
Ricciola, avocado, insalata, tobiko*, cipollotto e salsa spicy all'interno, philadelphia, ricciola scottata e salsa spicy all'esterno
- WHITE ZEN URAMAKI • 8 PEZZI 14€
Pesce bianco e avocado all'interno, pesce bianco, olio scottato, zenzero e erba cipollina all'esterno
- SALMON ZEN URAMAKI • 8 PEZZI 14€
Salmone e avocado all'interno, salmone, olio scottato, zenzero e erba cipollina all'esterno

TUNA ZEN URAMAKI · 8 PEZZI	14€
Tonno e avocado all'interno, tonno, olio scottato, zenzero e erba cipollina all'esterno	
TIGER URAMAKI · 8 PEZZI	15€
Gambero*, avocado, insalata e maionese all'interno, anguilla*, avocado e salsa kabayaki all'esterno	
KEVIN SPICY URAMAKI · 8 PEZZI	14€
Pesce bianco, avocado, insalata e maionese all'interno, pesce bianco, cipolla caramellata e peperoncino jalapeno all'esterno	
CRUNCHY SHRIMP SAIKYO URAMAKI · 8 PEZZI	14€
Gamberi* in tempura, avocado, maionese e insalata all'interno, philadelphia, salmone scottato, fiocchi di tempura e salsa saikyo all'esterno	
CRUNCHY SUZUKI URAMAKI · 8 PEZZI	12€
Branzino in tempura, avocado, insalata, maionese e fiocchi di tempura	
CRUNCHY SPICY TUNA URAMAKI · 8 PEZZI	12€
Tonno, cipollotto, salsa spicy e fiocchi di tempura	
SOFT SHELL CRAB URAMAKI · 8 PEZZI	15€
Granchio* dal guscio morbido fritto, avocado, tobiko*, insalata, maionese e salsa kabayaki	
HANNYA URAMAKI · 8 PEZZI	15€
Gambero* in tempura, cetriolo, zenzero e olio agli agrumi all'interno, gambero* crudo e tobiko* all'esterno	
VOLCANO URAMAKI · 8 PEZZI	13€
Gambero* in tempura, salmone, avocado, scaglie di tempura e salsa agrodolce	
TUNA TATAKI ROLL · 8 PEZZI	15€
Tonno scottato, maionese, insalata e avocado all'interno, tonno scottato, pomodorini e salsa fugu all'esterno.	
GREEN ROLL URAMAKI · 8 PEZZI	11€
Cetriolo, avocado e carote all'interno, goma* wakame avocado e olio agli agrumi all'esterno	



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€
SUSHI 8 4 nigiri e 4 maki misti	14€
SUSHI 12 6 nigiri e 6 maki misti	19€
SUSHI 20 8 nigiri e 12 maki misti	30€
SUSHI SALMONE 4 nigiri, 4 maki, 1 temaki salmone	20€
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	27€
COMBO • 20 PEZZI 8 sashimi, 6 hosomaki e 6 nigiri	35€
SUSHI ROYALE • 50 PEZZI 40 maki misti, 10 nigiri misti	75€



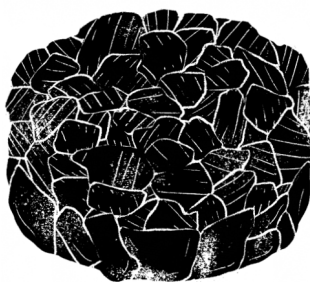
CHIRASHI

CHIRASHI SALMONE	20€
CHIRASHI TONNO	20€
CHIRASHI MISTO	20€
CHIRASHI ANGUILLA*	22€
CHIRASHI TARTARE DI TONNO	22€
CHIRASHI TARTARE DI SALMONE	22€
CHIRASHI TARTARE DI PESCE BIANCO	22€



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	18€



TARTARE E CARPACCI

TARTARE SALMONE AVOCADO	15€
Salmone, avocado, polpa di granchio* e olio agli agrumi	
TARTARE SALMONE MELA	15€
Salmone, mela verde, cipollotto, sedano e olio agli agrumi	
TARTARE TONNO	16€
Tonno, avocado, bottarga, carciofi, cipollotto e olio agli agrumi	
TARTARE PESCE BIANCO	15€
Pesce bianco, mela verde, cipollotto, sedano e olio agli agrumi	
TARTARE SPICY	16€
Tonno, salsa spicy, cipollotto e focchi di tempura	
CARPACCIO SCOTTATO	18€
Branzino e salmone scottati con sesam oil e salsa ponzu	
CARPACCIO TONNO	18€
Tonno crudo, bottarga, cipollotto, carciofi e olio agli agrumi	
CARPACCIO SPICY TAIL	18€
Ricciola, peperoncino jalapeno, aglio e olio agli agrumi	
CARPACCIO HAMACHI	18€
Ricciola, pomodorini, cipollotto e olio agli agrumi	
CARPACCIO MISTO	20€
Tonno, amaebi, ricciola, ombrina e branzino. Peperoncino, olio agli agrumi, sesamo bruciato e zest di lime	
CARPACCIO TONNO E GAMBERI	20€
Tonno, gamberi*, lime, menta, olio agli agrumi e sale rosa	

OMAKASE

Per la prima volta

Inizio delicato

Amuse-bouche

Asian Bite - un omaggio contemporaneo al cibo di strada.

Il Nostro Bao con Asado Filippino.

Lo Shrimp: spiedino di gamberi impanati nel panko, fritti e guarniti con salsa tonkatsu.

L'equilibrio Nascosto

Uramaki - 8 pezzi

L'essenza Del Gusto

Nigiri - 4 pezzi misti

Origine e Fuoco

Gyoza Home Made: 3 con Fassone - 3 con Pesce.

Dolce Ricordo

Dessert del Giorno

Costo a persona 45€

Degustazione 3 sake 15€

OMAKASE

Mi affido a te

Inizio delicato

Amuse-bouche.

Street Gourmet - i classici dello street food rivisitati in chiave fusion.

Il Nostro Bao con Asado Filippino.

Gyoza Home Made: 2 con Fassone - 2 con Pesce.

Lo Shrimp: spiedino di gamberi impanati nel panko, fritti e guarniti con salsa tonkatsu.

Tra le Onde - note decise, spezie e affumicature seducenti.

Tataki Ginger.

Il Sake.

Crudo Contemporaneo - l'essenza del pesce in tra tradizione e innovazione.

Carpaccio Yellow Tail.

Nigiri Made in Italy.

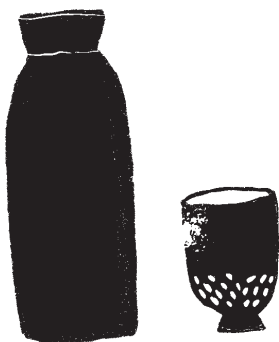
Sashimi.

Dolce Ricordo

Dessert del Giorno.

Costo a persona 70€

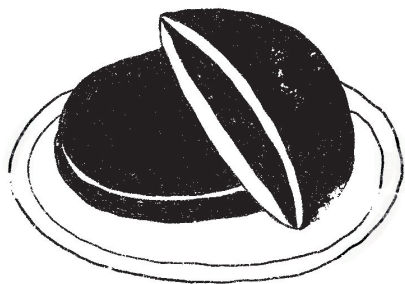
Degustazione 3 sake 15€



BEVANDE

ACQUA	3€
BIBITE	4€
TÈ VERDE	4€
COCKTAILS	da 10€
BIRRA ALLA SPINA	6€
CAFFÈ	2€

Cosa beviamo?
Guarda la Carta dei Vini e lasciati ispirare!



DOLCI

chiedi a noi... da 8€

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.

FUGU - Via Bertola 57/c Torino

La qualità della nostra cucina nasce dalla selezione rigorosa delle materie prime.

Collaboriamo con fornitori specializzati, scelti per tracciabilità, affidabilità e rispetto della filiera

