

All You Can Eat

23,90 €



I bambini al di sotto dei 120cm pagano 12,00 €

(Escluse bevande, dolce e coperto)

FRESCO E GUSTOSO

Il pesce arriva ogni giorno dai fornitori locali certificati e monitorati dal personale interno e le materie prime vengono controllate con criteri specifici.

Tutto il pesce viene abbattuto a -20° come previsto dalla legge in modo da eliminare eventuali batteri o parassiti per poi essere scongelato e lavorato a mano dai nostri chef.

AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA

Si prega di non sprecare il cibo. Eventuali eccessi verranno pagati come da prezzo indicato su menu.

Per la formula AYCE tutte le persone del tavolo devono partecipare.

*i prodotti contrassegnati possono essere surgelati.

COPERTO 2€

Allergeni

Regolamento CEE 1169/2011

D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006

I nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni

Allergeni Presenti



1
Sedano



2
Crostacei



3
Uova



4
Pesce



5
Lupini



6
Latticini



7
Molluschi



8
Glutine



9
Senape



10
Frutta a
guscio



11
Arachidi



12
Sesamo



13
Anidride
solforosa e
nitriti



14
Soia

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI

Il cliente consumatore è invitato a dichiarare le proprie patologie allergiche al momento dell'ordinazione.

Consigli dello chef

(Si possono scegliere 2 piatti a persona)



1. Ostrica



2. Amaebi truffle

Tartare di gamberi rossi*, fiori di zucca, formaggio fresco e tartufo nero



3. Carpaccio tomi

Carpaccio di pesce misto marinato allo yuzu



4. Filetto di manzo



5. Ceviche

Pesce misto marinato allo yuzu e aceto di riso con pomodorini, avocado e cipolla caramellata



6. Scampi esotico

Scampi*, salsa mango, tobiko, frutto della passione



7.Scampi alla griglia*



8.King roll

Astice, avocado, tobiko, salsa piccante, crunch di tempura



9.Trancio di branzino croccante su un letto di verdure a vapore



10.Gamberoni kataifi

Gamberoni* fritti in pasta di kataifi con salsa miele

Antipasto



11.Spring roll*
Involtini di verdure



12.Harumaki
Involtini di gamberi* e verdure



13.Salmon balls
Polpette di salmone con
baccelli di soia e zenzero



14.Patatine*
Patatine fritte



15.Chele di granchio*
Chele di granchio fritte



Gyoza (4pz)

16.Ravioli di carne* al vapore
17.Ravioli di carne* alla griglia



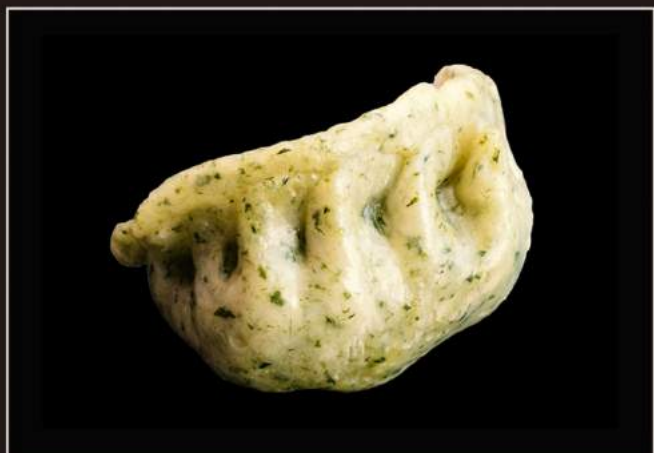
Ebi gyoza (4pz)

18. Ravioli di gamberi*
al vapore
19. Ravioli di gamberi*
alla griglia



20.Ika gyoza (4pz)

Ravioli di calamaro al nero
di seppia



21. Yasai gyoza (4pz)
Ravioli di verdure



22. Guabao
Pane cinese al vapore con salmone
impanato e salsa yakiniku



23. Xiaolongbao*
Panino lievitato con carne di
maiale



24. Ciambelle*
Pane dolce cinese con crema
all'uovo



25. Edamame*
Baccelli di soia bolliti



26. Gomma wakame*
Alghe piccanti marinate con
sesamo



27. Sashimi salad
Insalata con misto di pesce



28. Ebi salad
Insalata con gamberi*, surimi
e avocado



29.Veggie salad
Insalata mista



30.Thai salad
Insalata di mango e salmone
al vapore



31.Tako salad
Insalata di polpo, gamberetti*
e pomodorini

Zuppe



33.Miso shiro
Zuppa di miso con alghe e tofu



34.Osumashi
Zuppa di pesce misto



35.Zuppa pechinese
Zuppa in agro piccante

Primo



36.Gohan
Riso bianco al vapore



37.Yasai gohan
Riso saltato con verdure miste



38.Ebi gohan
Riso saltato con verdure e
gamberi*



39.Tori gohan
Riso saltato con verdure, pollo
e uova



40.Yasai soba
Spaghetti di grano saraceno al
the verde saltati con verdure



41.Ebi soba
Spaghetti di grano saraceno
saltati con gamberi* e verdure



42.Yaki udon
Spaghetti di riso saltati con
frutti di mare



43.Ebi soya

Spaghetti di soia con gamberi*
e verdure



44.Ramen

Pasta giapponese in brodo con
carne e uova



45.Ebi ramen

Pasta giapponese in brodo
con gamberi* e verdure



46.Spaghetti di riso con gamberi*

Nigiri (2pz)



50.Sake nigiri
Salmone



51.Maguro nigiri
Tonno



52.Tai nigiri
Orata



53.Polpo



54.Ebi nigiri
Gambero*



55.Suzuki nigiri
Branzino



56.Unaghi nigiri*
Anguilla alla griglia



57.Aemabi
Gambero rosso*



58.Fire sake
Salmone scottato

Onigiri (1zp)



61.Tuna onigiri

Polpetta di riso con tonno scottato e maionese



62.Shake onigiri

Polpetta di riso con salmone e philadelphia

Temaki (1 pz)



63.Tuna temaki
Riso allo zafferano, tonno cotto, avocado e maionese



64.Tempura temaki
Gambero* fritto, salsa teriyaki, avocado



65.Sake temaki
Salmone, avocado, riso allo zafferano



66.Miura temaki
Salmone cotto, insalata, philadelphia e salsa teriyaki



67.Phila temaki
Salmone, philadelphia e avocado



68.California temaki
Surimi*, avocado, maionese e tobiko



69.Yasai temaki
Papaya, avocado, cetriolo, insalata e riso allo zafferano

Sushi mixed



70.Nigiri mixed* (8pz)



71.Sushi mixed* (12pz)



72.Barca tomi* (35pz)
Sushi e sashimi misto

Hosomaki (6pz)



73.Sake maki
Salmone



74.Tekka maki
Tonno



75.Kappa maki
Cetriolo



76.Avocado maki
Avocado



77.Ebi maki
Piccoli roll di riso farciti con
gamberetti* impananti



78.Mango maki
Piccoli roll con salmone,
philadelphia, mango e salsa
teriyaki

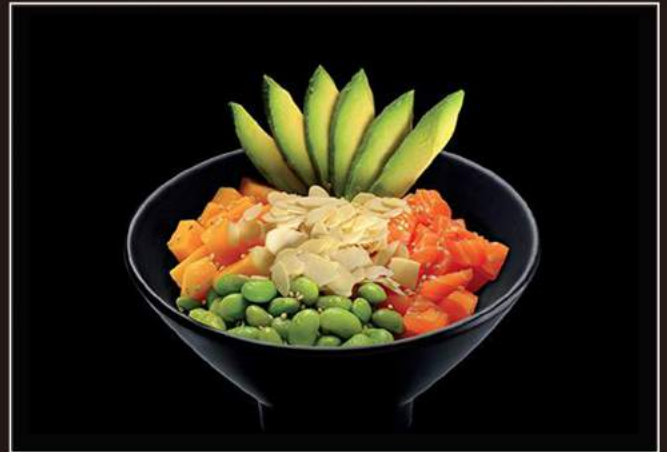


79.Strawberry maki
Piccoli roll con salmone,
philadelphia, fragole e salsa
teriyaki

Chirashi



81. Shake chirashi
Riso con sashimi o tartare di salmone, avocado e tobiko



82. poke salmon
Salmone, edamame, papaya, avocado e scaglie di mandorle



83. Mixed chirashi
Riso con sashimi o tartare di pesce misto, surimi*, avocado e tobiko



173. Black chirashi
Salmone, riso venere, pistacchio, tobiko e salsa

Sashimi, Carpaccio, Tartare

(Max 4 piatti a persona)



84.Sashimi salmone (9pz)



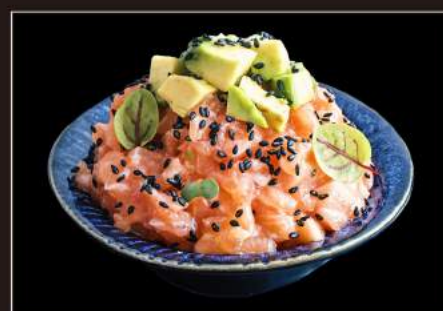
85.Sashimi tonno (9pz)



86.Sashimi mix (9pz)



87.Carpaccio di salmone



88.Shake tartare
Salmone, avocado e salsa tomi



89.Maguro tartare
Tonno, mango e salsa tomi



90.White tartare
Branzino, kiwi e salsa tomi



91.Spicy tartar salmone
Salmone, avocado e salsa piccante



92.Amaebi tartar
Gambero rosso* con salsa tomi, tartufo, papaya e arancia



93.Carpaccio misto
Tonno, salmone, branzino e salsa ponzu



94.Tris tartare
Salmone, tonno, branzino, mango, tobiko e salsa tomi

Gunkan (2pz)



95. Gio quaglia
Uova di quaglia salsa al tartufo



96. Phila gunkan
Salmone ,tartare



97. Spicy tuna gukan
Tonno esterno e tartare di tonno piccante



98. Spicy salmon gunkan
Salmone esterno e tartare di salmone piccante



99. Amaebi gunkan
Tartare di gambero rosso* con zucchini esterna



100. Salmon ikura
Salmone esterno con ikura



101. Ebi papaya
Salmone esterno, gamberone* fritto, papaya e salsa al mango



102. Black gunkan
Riso venere, salmone, tobiko e kadaif

Uramaki Classico (8pz)



103.Philadelphia roll
Salmone, avocado, philadelphia



104.Miura uramaki
Salmone cotto, philadelphia
lattuga, salsa teriyaki



105.Califonia roll
Surimi*,maionese, avocado
e tobiko



106.Tuna roll
Tonno, gambero* al vapore,
avocado e maionese



107.Tempura uramaki
Gamberoni* fritti, avocado,
onion



108.Yasai roll
Cetriolo, avocado, papaya,
lattuga e philadelphia



109.Angel roll
Gamberoni* fritti, papaya, riso
allo zafferano e kadaif

Uramaki Speciale (8pz)



114.Salmon papaya
Salmone, riso allo zafferano
papaya esterna



115.Fire roll
Gamberoni* fritti, avocado, ,
philadelphia, cetriolo, pesce
misto scottato



117.Spicy tuna roll
Tonno avocado, salsa spicy e
tonno esterno



118.Salmon tartufo roll
Salmone ,avocado ,salmone ,
Scottato esterno, salsa al tartufo e kataifi



119.Banzai roll
Gamberoni* fritti, avocado,
philadelphia, salmone esterno



120.Ebi plus
Gamberoni* fritti, salmone
scottato esterno, lattuga al
salsa tartufo, kataifi, tobiko



121.Rainbow roll
Surimi*.avocado ,maionese,
pesce misto esterno



110.Futomaki fritto

Salmone, avocado, gambero* al vapore, surimi, tobiko, salsa teriyaki e salsa piccante



111.Black phila

Riso venere, salmone, avocado, philadelphia e salsa teriyaki



112.Black ebiten

Riso venere ,gamberoni* fritti, lattuga, maionese, salsa teriyaki e onion



113.Black banzai

Riso venere, gamberi* fritti, philadelphia, mango, tartare di salmone e scaglie di mandorle



122.Spicy salmon roll
Salmone ,avocado ,salsa
spicy, salmone esterno



124.Fresh salmon (4pz)
Salmone ,insalata e avocado,
sfoglia di riso



125.Fresh tuna (4pz)
Tonno cotto, maionese,
insalata, avocado, sfoglia di riso



132.Miami roll
Surimi ,avocado ,salmone phidelphia e
scaglie di mandorle

Tempura



135.Tori kage
Pollo fritto giapponese



136.Ebi tempura
Frittura giapponese di gamberi*



138.Almondo ebi
Gamberoni* impanati con
scaglia di mandorle



139.Flower tempura
Fiori di zucca in tempura



140.Yasai tempura
Frittura giapponese di verdure
scaglie



141.Moriawase tempura
Frittura giapponese di gamberi* e verdura



142.Ika tempura
Frittura giapponese di calamari*



Teppanyaki

144.Shake tataki
Salmone scottato con sesamo



145.Maguro tataki
Tonno scottato con sesamo



146.Beef tataki
Manzo scottato con sesamo



147.Shake teppanyaki
Salmone alla piastra con salsa teriyaki



148.Meka jiki
Pesce spada alla griglia



149.Ika tenppayaki
Calamari* alla piastra



150.Ebi tenppayaki
Gamberoni* alla piastra



151.Bistecca
Bistecca alla piastra



152.Yakitori
Spiedini di pollo con salsa teriyaki



153. Salsiccia
Spiedini di salsiccia

Wok



157. Pollo alla thailandese
Pollo con curry e latte di cocco



158. Pollo alla mandorle



159. Pollo alla piccante in
scodella di fuoco



160. Pollo con verdure miste



161. Manzo saltato con
zenzero e porri



162. Manzo saltato con
broccoli in salsa di ostrica



163. Anatra con salsa piccante



164. Anatra* all'arancia



166.Gamberi* con sale e pepe



167.Gamberi* con verdure misto



168.Gamberi* in agrodolce



169.Pak choi saltato



170.Verdure miste saltate

DOLCI



174. NUTELLA MAKI
Carta di soia, riso, nutella
4,00 €



175. FRUIT MAKI
Carta di soia, riso, nutella, frutta
176. Fragola 5,00 €
177. Banana 5,00 €
178. Mango 5,00 €



179. MOCHI
Cocco e cioccolato 3,00€



180. MOCHI
The verde 3,00€



181. MOCHI
Frutto della passione
3,00€



182. MOCHI
Vaniglia 3,00€



183. MOCHI
Ciliegia 3,00€

DOLCI



184. DOLCE DEL GIORNO
6,00 €



185. MACEDONIA
3,50€



186. GELATO
The verde 4,00€



187. GELATO
Sesamo Nero 4,00€



188. GELATO
RISO 4,00€



189. GELATO
Zenzero 4,00 €



190. SORBETTO
Mango 4,00 €



191. SORBETTO
Limone 3,50 €

TEA



MATCHA TEA
The verde giapponese
2,5 €



SENCHA TEA
The verde giapponese
2,5 €



LONGING TEA
The verde cinese
3,00 €



BAIMUDAN TEA
The bianco cinese
4,00 €



PUERH TEA
The cinese invecchiato
4,00 €



CUORE MAGICO TEA
Fiore di the con gelsomino,
the verde e amaranto
4,00 €



DRAGON PEARLS TEA
The aromatico con gelsomino
e foglie di the verde
4,00 €



GINSENG OOLONG TEA
The cinese al ginseng
4,00 €



DONG DING
The taiwanese floreale
4,00 €

BIRRE



Kirin bottiglia 33cl 3,00€
Kirin bottiglia 50cl 5,00€



Asahi bottiglia 33cl 3,00€
Asahi bottiglia 50cl 5,00€



Iki bottiglia 33cl 3,00€



Sapporo lattina 65cl 7,00€

BIBITE



Te verde al gelsomino
lattina 33cl 3,00€



Esta The alla pesca
lattina 33cl 3,00€



Esta The al limone
lattina 33cl 3,00€



Bibite gassate
bottiglia 33cl 3,00€

Acqua naturale 50cl 1,50€
Acqua naturale 70cl 2,50€
Acqua naturale lurisia 75cl 3,00€

Acqua frizzante 50cl 1,50€
Acqua frizzante 70cl 2,50€
Acqua frizzante lurisia 75cl 3,00€

VINI ROSSI

Toscana

* Chianti castiglioni DOCG 16,00 €

* Chianti DOCG 375ml 9,00 €

* Morellino di Scansano DOCG 18,00 €

Vino sfuso

1/4 litro	2,50 €
1/2 litro	5,00 €
1 litro	10,00 €

BOLLICINE

Bellavista franciacorta alma gran cuvée "Bellavista"	35,00 €
Ca del bosco cuvée prestige "Cà del Bosco"	35,00 €
Franciacorta saten docg "La Gerla"	25,00 €
Bollinger Champagne Special Cuvee "Bollinger"	60,00 €
Langhe arneis Blange Doc Bio	25,00 €
Valdobbiadene "Casa dei Farive"	
Cuvèe Brut Valdobbiadene	14,00 €
Valdobbiadene Prosecco di Valdobbiadene DOCG	18,00 €

VINI BIANCHI

Chablis laroche	25,00 €
Friuli Venezia Giulia	
*Ribolla Gialla DOC Attems	19,00 €
*Chardonnay DOC Attems	14,00 €
*Traminer aromatico DOC	17,00 €
Marche	
*Passerina igp bio vegano	17,00 €
Alto Adige	
*Sauvignon Blanc DOC Peter emmer	18,00 €
*Gewürztraminer DOC peter zemmer	20,00 €
*Muller thurgau DOC peter zemmer	20,00 €

Lombardia

*"Cà dei Frati" Lugana DOC	20,00 €
*"Cà dei Frati" brolettino DOC	21,00 €
*Pinot nero bianco frizzante DOC BIO	16,00 €

Liguria

*"Stregato dalla Luna" Frizzante	18,00 €
----------------------------------	---------

Toscana

*Alie Frescobaldi Rosè	16,00 €
------------------------	---------

Campania

*Falanghina DOC	16,00 €
-----------------	---------

Sardegna

*"Funtanaliras" Vermentino di Gallura DOCG	19,00 €
--	---------

BOTTIGLIE da 0.375 lt.

*Falanghina DOC	9,00 €
*Vermentino di Gallura	10,00 €
*Prosecco valdobbiadene/brut	9,00 €

Caffè

Caffè espresso	1,20 €
Caffè decaffeinato	1,50 €
Caffè d'orzo	1,50 €
Caffè al ginseng	1,50 €
Caffè corretto	1,50 €

Digestivo

Limoncello	2,50 €
Mirto	2,50 €
Liquirizia	2,50 €
Sake	3,50 €
Grappa	3,00 €
Amaro	3,00 €
Distillati giapponese	3,50 €
Whisky giapponese	5,00 €