

# 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



**32.Polpo con patate**  
Insalata di polpo con patate  
lesse

# 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\*



#### 47.Spaghetti al tartufo nero



#### 48.Paccheri ai frutti di mare\*



#### 49.Spaghetti con astice



# 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



59.Gyu  
Nigiri tataki filetto di manzo  
scottato e wasabi fresco



60.Foie gras  
Nigiri di salmone scottato con  
foie gras, salsa e scaglie di  
mandorle



# 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



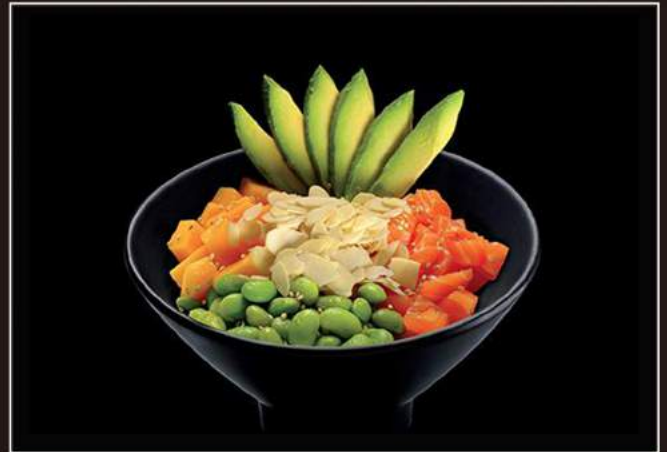
80.Hosomaki fritto  
Piccoli roll di riso fritto, farciti  
con salmone ,salsa teriyaki  
e kataifi



# 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)



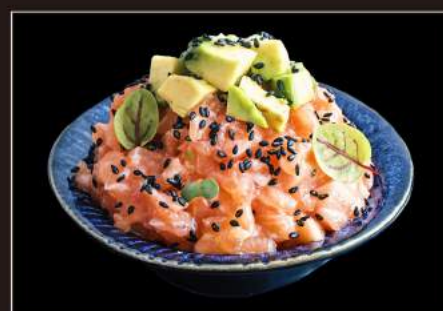
85.Sashimi tonno (9pz)



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 gunkan  
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



### 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



# Uramaki Speciale (8pz)



114.Salmon papaya  
Salmone, riso allo zafferano  
papaya esterna



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



116.Daiki roll  
Gambero\* fritto .avocado,  
chips viola e manzo 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



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



123.Gyu roll  
Asparagi ,avocado carpaccio  
di manzo e wasabi fresco



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 phidelfia 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\*



143.Frittura mista  
Misto frittura di pesce e  
verdure





# 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





165.Gamberi\* con cavolfiore piccate in scodelle di fuoco



166.Gamberi\* con sale e pepe



167.Gamberi\* con verdure misto



168.Gamberi\* in agrodolce



169.Pak choi saltato



170.Verdure miste saltate



171.Indivia belga  
Insalata belga grigliata



172.Vedure mista alla griglia



# 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 € |