



HARE

RESTAURANT

CENA

€ 32,90 | € 33,90

lun. - ven.

weekend e festivi

Incluso coperto

(Escluso bevande, dolci e caffè)

Bambini da 90cm-130 cm € 15,00

CONSIGLI E REGOLE

ALL YOU CAN EAT

è possibile ordinare diverse volte e mangiare quanto si vuole a prezzo fisso.

Tutte le persone sedute allo stesso tavolo devono usufruire lo stesso tipo di formula.

(tutti "all you can eat" o tutti "alla carta")

IL CIBO È VITA

Si prega di evitare gli sprechi

i piatti non consumati verranno pagati a parte.

Per qualsiasi intolleranza o allergia siete invitati di comunicarlo al nostro personale di sala prima dell'ordinazione

Si prega di non portare e consumare bevande e cibi dall'esterno

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE



Hare, ovvero serenità.

Nella cultura orientale questa parola indica una bella giornata, felicità,

armonia tra noi e gli elementi che ci circondano.

Questi sono gli stessi ingredienti che usiamo

per dare vita alle nostre ricette, in una continua ricerca di equilibrio tra sapori che si

completano ed esaltano a vicenda.

Armonia di colori, aromi, gusti e degli spazi in cui ti diamo

il benvenuto per offrirti un'esperienza che ti doni felicità.

Ti diamo il benvenuto nel tuo posto felice .

ALLERGENI

Regolamento UE 1169/2011 D.LGS. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione IIID.

LGS. n. 114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI

				
Arachidi	Cereali che contengono glutine	Crostacei	Anidride solforosa e solfiti	Latte
				
Lupini	Molluschi	Noci	Pesce	Sedano
				
Semi di sesamo	Senape	Soia	Uova	Tobiko

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.



Piatto piccante



Piatto vegetariano

Alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un (*) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

I prodotti a base di pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.

SPECIALITÀ HARE

Max 2 porzioni / persona a scelta nella pagina



400 TRUFFLE AMAEBI

Gambero rosso servito con purè di patate e tartufo

€ 5,00



TROPICAL SCAMPO 401

Scampo accompagnato con crema cheese e salsa mango

€ 5,00



402 GOGUMA FLAMBE

Salmone scottato servito con crema di patata dolce, granella di tempura e salsa teriyaki

€ 11,00



FRUIT SAKE 403

Tartare di salmone con fragola e mango

€ 12,00



404 TAKO GRILL

Tentacoli di polpo grigliato con crema di piselli

€ 9,00



AGE MAGURO 405

Tonno impanato e marinato servito con salsa yogurt

€ 10,00



406 ASTICE ROLL 4PZ

Gambero in tempura ricoperto con avocado, tartare di astice e salsa teriyaki

€ 18,00



ANTIPASTI



5 CHELE DI GRANCHIO* 2pz

Chele di granchio fritto

€ 3,00



 PATATINE FRITTE 6
Stick patate*

€ 4,00



10 EDAMAME 
Fagiolini di soia e sale*

€ 4,00



 EDAMAME SPICY 11
Fagiolini di soia saltati con
salsa piccante

€ 5,00



ANTIPASTI

NUVOLE DI DRAGO 1

Chips di gamberi

€ 4,00



2 EBI STICK 2PZ

Involtini di gamberi

€ 5,00



3 HARUMAKI 2pz

Involtino di verdure miste*

€ 3,00



4 INVOLTINO VIETNAMITA 2pz

Involtino con carne di maiale,
spaghetti di soia, funghi e olio di sesamo

€ 4.00



ANTIPASTI

OISHI FRITTO 2PZ 12

Crocchette di riso guarnite con tartare di salmone, granello di pistacchio e salsa mango

€ 5,00



13 TAKOYAKI 2PZ

Polpette di polpo impanato con maionese e salsa teriyaki

€ 5,00



14 SAKE IMO YAKI 2PZ

Salmone avvolto con purè di patate accompagnato con salsa tartara

€ 4,00



SALMON CHIPS 2PZ 15

Nuvole di drago con tartare di salmone, avocado, philadelphia e salsa mango

€ 5,00



INSALATE



20

GOMA WAKAME 
Insalata di alghe piccanti*

€ 5,00



21

WAKAME NERO 
Insalata di alghe con sesamo
e salsa ponzu

€ 4,00



22

YASAI SALAD 
Insalata mista con avocado
e salsa lime

€ 5,00



23

KAI SALAD
Insalata mista con surimi, gambero
cotto* e salsa sesamo

€ 5,00



24

KAISEN SALAD
Insalata con pesce misto
e salsa dello chef

€ 6,00



25

TAKO SALAD
Insalata mista con polpo
e salsa ponzu

€ 7,00



26

INSALATA DI MARE
Frutti di mare misto marinato con olio evo

€ 8,00



27

COCKTAIL DI GAMBERI
Gamberetti* con salsa rosa

€ 7,00



RAVIOLI



30 SHUMAI 3PZ
Ravioli con carne di maiale
e gamberi

€ 5,00



EBI GYOZA 3PZ 31
Ravioli di cristallo con gamberi

€ 7,00



32 YASAI GYOZA 3PZ 
Ravioli di verdure miste

€ 5,00



GYOZA 3PZ 33
Ravioli con carne di maiale e verdure

€ 5,00



34 YAKI GYOZA 3PZ
Ravioli con carne di maiale
e verdure alla griglia

€ 6,00



XIAO LONG BAO 35
Piccoli bao ripieni con verdure
e carne di maiale

€ 6,00



DIM SUM

DIMSUM MIX 3PZ 36

Ravioli misti

€ 9,00



37 DIMSUM CALAMARI 3PZ

Ravioli di calamari con nero di seppia e olio di sesamo

€ 8,00



DIMSUM MERLUZZO 3PZ 38

Ravioli di merluzzo con carote e olio di sesamo

€ 8,00



39 DIMSUM MANZO 3PZ

Ravioli di manzo con barbabietola e olio di sesamo

€ 8,00



BAO



45 BAO CHICKEN
 Pane al vapore con pollo croccante,
 pomodori, insalata e salsa rosa

€ 4,50



46 BAO SALMON
 Pane al vapore con salmone, pomodori,
 insalata e salsa rosa

€ 4,50



PANE FRITTO 2PZ 47

€ 4,00



48 BAOZI 2PZ
 Pane al vapore

€ 3,00



BAO CREMA UOVO 2PZ 49

€ 4,00



ZUPPE



55 MISOSHIRO 
Zuppa di miso con tofu e alga wakame

€ 3,00



 **ZUPPA AGROPICCANTE** **56**
Zuppa con uova, tofu e verdure miste

€ 4,00



57 ZUPPA DI POLLO E MAIS*
Zuppa di pollo, mais e uova

€ 6,00



ZUPPA WONTON **58**
Zuppa di wonton ripieni con carne di maiale

€ 6,00



SPAGHETTI ORIENTALI

PRIMI



60

UDON SPECIALE

Spaghetti di grano tenero con gamberi, salmone, uova, crema di pomodorini secchi e verdure

€ 12,00



61

EBI UDON

Spaghetti di grano tenero con gamberi, uova e verdure

€ 9,00



62

YASAI UDON

Spaghetti di grano tenero con uova e verdure

€ 6,00



63

EBI SOBA

Spaghetti di grano saraceno con gamberi*, uova e verdure

€ 8,00



64

YASAI SOBA

Spaghetti di grano saraceno con uova e verdure

€ 6,00



SPAGHETTI ORIENTALI

PRIMI



65 SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI
Gamberi, uova e verdure

€ 8,00



66 SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE 
Uova e verdure

€ 6,00



67 GNOCCHI DI RISO
Gamberi, uova e verdure

€ 7,00



70 SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI*
E VERDURE
Gamberi, uova e verdure

€ 7,00



71 SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE PICCANTE 
Carne di manzo macinato con verdure e
salsa piccante

€ 8,00



72 SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE 
Uova e verdure

€ 6,00



SPAGHETTI ORIENTALI

PRIMI



73 RAMEN BEEF 
Ramen in brodo con manzo, uova
e verdure

€ 9,00



74 RAMEN VEGE 
Ramen in brodo con uova e verdure

€ 7,00



77 RAMEN MANZO SALTATO
Ramen saltato con manzo, uova e verdure

€ 9,00



78 RAMEN GAMBERI SALTATO
Ramen saltato con gamberi, uova
e verdure

€ 9,00



PASTA ITALIANA

PRIMI



80 SPAGHETTI AL POMODORO

€ 8,00



81 PENNE AL RAGÙ

€ 8,00



82 SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

€ 12,00



RISO

PRIMI



90

GOHAN

Riso bianco e sesamo

€ 3,00



91

YASAI YAKIMESHI

Uova e verdure

€ 6,00



92

EBI YAKIMESHI

Gamberi, uova e verdure

€ 8,00



93

RISO ALLA CANTONESE

Prosciutto cotto, piselli e uova

€ 6,00



94

HARE YAKIMESHI

Riso saltato con salsa dello chef,
erba cipollina e uovo

€ 7,00



95

RISO AL CURRY

Pollo, uova, cipolla e verdure

€ 7,00



96

BLACK YAKIMESHI

Gamberi, mais, uova e verdure

€ 8,00



POLLO

SECONDI



100

POLLO ALLE MANDORLE

Pollo, mandorle e bambù

€ 6,00



101

POLLO PICCANTE

Pollo, peperoni, cipolla e salsa piccante

€ 6,00



102

POLLO IN AGRODOLCE

Pollo fritto, ananas, pomodorini e salsa agrodolce

€ 6,00



103

POLLO CON FUNGHI E BAMBU

€ 6,00



104

POLLO CON VERDURE

€ 6,00



105

POLLO AL CURRY

Pollo al curry con cipolla

€ 6,00



106

POLLO CON PATATE

€ 6,00



107

POLLO AL LIMONE

€ 6,00



MANZO

SECONDI



110 MANZO PICCANTE

Manzo, peperoni, cipolla e salsa piccante

€ 7,00



MANZO CON FUNGHI E BAMBU 111

€ 7,00



112 MANZO CON PATATE

€ 7,00



MANZO CON VERDURE 113

€ 7,00



GAMBERI

SECONDI



120

GAMBERI CON VERDURE*

€ 8,00



121

GAMBERI PICCANTE

Gamberi, peperoni, cipolla
e salsa piccante*

€ 8,00



122

GAMBERI IN AGRODOLCE

Gamberi, ananas, pomodorini
e salsa agrodolce*

€ 8,00



123

GAMBERI CON FUNGHI E BAMBÙ

€ 8,00



124

GAMBERI SALE E PEPE

Gamberi, peperoni, cipolla,
sale e pepe*

€ 8,00



125

GAMBERI AL LIMONE

€ 8,00



VERDURE

SECONDI



130 YAKIYASAI 
Verdure miste
€ 5.00

 FUNGHI E BAMBU 131
Funghi e bambù
€ 5,00




132 TOFU E VERDURE MISTE 
€ 6,00
 

 GERMOGLI DI SOIA CON CAROTE 133
€ 5,00




SCODELLA DI FUOCO

SECONDI



135 SCODELLA DI GAMBERI

Gamberi saltati con verdure
e salsa piccante

€ 9,00



SCODELLA DI VERDURE 136

Verdure miste saltati con salsa piccante

€ 7,00



137 SCODELLA DI CALAMARI

Calamari saltati con verdure
e salsa piccante

€ 8,00



SCODELLA DI MANZO 138

Manzo saltato con verdure
e salsa piccante

€ 8,00



TEPPAN

PIASTRA



145

MANZO E RUCOLA

Tagliata di manzo

€ 8,00



146

ZUKKI TEPPANYAKI

Zucchine alla griglia

€ 5,00



147

EBI TEPPANYAKI

Gamberone alla griglia

€ 8,00



148

SAKE TEPPANYAKI

Salmone alla griglia
con salsa teriyaki

€ 9,00



149

SUZUKI TEPPANYAKI

Branzino alla griglia
con salsa teriyaki

€ 8,00



150

YAKI EBI

Spiedini di gamberi*

€ 6,00



151

YAKI TORI

Spiedini di pollo con salsa
teriyaki

€ 5,00



152

YAKI IKA

Spiedini di seppia con salsa
teriyaki

€ 6,00



153

TATAKI SALMONE

Salmone scottato con sesamo
e salsa teriyaki

€ 8,00



TEMPURA

FRITTO



160

EBI TEMPURA
Gamberi fritti

€ 10,00



161

YASAI TEMPURA
Verdure miste fritte

€ 8,00



162

TEMPURA MISTO
Gamberi e verdure fritte

€ 9,00



163

TORI NO KARAAGE
Bocconcini di pollo fritto

€ 8,00



164

IKA RING
Anelli di calamari fritti

€ 10,00



165

COTOLETTA DI POLLO
Cotoletta di pollo

€ 8,00



166

SACCO D ORO
Sacco ripieno di gambero fritto

€ 5,00



167

NUGGETS
Nuggets di pollo fritto

€ 5,00



POKÈ



170

POKÈ MIX

Riso con salmone, tonno, branzino, avocado, goma wakame, edamame, cipolla croccante e salsa teriyaki

€ 13,00



171

POKÈ SPRING

Riso con salmone, gamberi* cotti, avocado, mango e salsa mango

€ 12,00



172

POKÈ BLACK VEGE

Riso venere con avocado, edamame, mandorle pomodorini, gomma wakame e salsa sesamo

€ 10,00



CHIRASHI



175

TEKKA DON

Riso con tonno, sesamo e avocado

€ 12,50



176

SAKE DON

Riso con salmone, sesamo e avocado

€ 11,00



177

CHIRASHI DON

Riso con pesce misto, sesamo e avocado

€ 12,00



178

BLACK BURGER

Riso venere con tartare di salmone, guarnito con philadelphia, mandorle e salsa teriyaki

€ 11,00



179

WHITE BURGER

Riso bianco con tartare di salmone, guarnito con philadelphia, arachidi e salsa teriyaki

€ 11,00



ONIGIRI 1PZ



182

ONIGIRI MIURA

Triangolo di riso con all'interno salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki

€ 5,00



183

ONIGIRI SPICY SALMONE

Triangolo di riso con all'interno tartare di spicy salmone, e maionese

€ 5,00



184

ONIGIRI SPICY TUNA

Triangolo di riso con all'interno tartare di spicy tuna, e maionese

€5,00



TEMAKI 1pz

185

TEMAKI SAKE

riso, salmone, avocado, insalata e sesamo

€ 5,00



186

TEMAKI TUNA

riso, tonno, avocado, insalata e sesamo

€ 6,00



187

TEMAKI YASAI

avocado, cetrioli, insalata

€ 5,00



188

TEMAKI MIURA

insalata, salmone cotto e avocado, philadelphia

€ 5,00

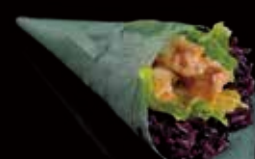


190

TEMAKI BLACK VEGE

Sfoglia di soia con riso venere, avocado, insalata, patate dolci in tempura e salsa zafferano

€ 5,00



191

TEMAKI BLACK SAKE EBITEN

Sfoglia di soia con riso venere, fiori di zucca, insalata, gambero impanato, salmone, mandorle e salsa zafferano

€ 6,00



195

SALMON HANDROLL

Riso, tartare di salmone piccante accompagnato con cetrioli e guarnito con erba cipollina

€ 5,00



196

EBITEN HANDROLL

riso, tempura di gamberi accompagnato con insalata e salsa teriyaki

€ 6,00



HOSSOMAKI 8PZ



204

HOSSO SAKÉ
Salmone

€ 5,00



205

HOSSO KAPPA
Cetrioli

€ 5,00



206

HOSSO MAGURO
Tonno

€ 6,00



207

HOSSO EBI
Gamberi cotti

€ 6,00



208

HOSSO AVOCADO
Avocado

€ 6,00



209

HOSSO EBITEN
Gamberi in tempura e salsa teriyaki

€ 6,00



HOSSOMAKI 4pz



210

HOSSO SPICY

hossomaki fritto guarnito con tartare di salmone, kataifi, maionese piccante e salsa teriyaki

€ 10,00



211

HOSSO ANANAS

hossomaki fritto con salmone, philadelphia e ananas

€ 8,00



212

HOSSO PHILADELPHIA

hossomaki fritto con salmone, philadelphia e salsa teriyaki

€ 7,00



213

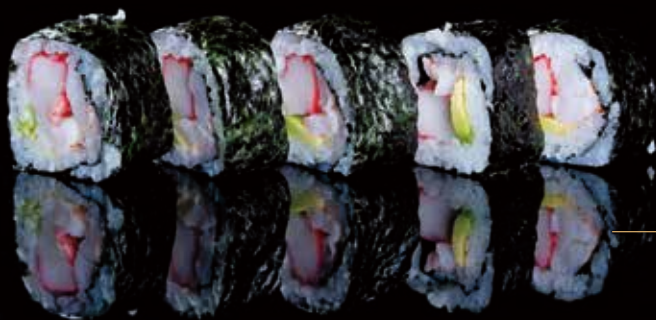
HOSSO FRAGOLA

hossomaki fritto con salmone, philadelphia e fragola

€ 8,00



FUTOMAKI 5PZ



216 FUTO CALIFORNIA
Gambero cotto, surimi, avocado
e maionese

€ 7,00



FUTO DREAM 5PZ 217

Sfoglia di soia con gambero cotto,
salmone, surimi, philadelphia, avocado,
maionese, granella di pistacchio
e salsa teriyaki

€ 8,00



218 FUTO SAKE 5PZ
Salmone, philadelphia e avocado

€ 7,00



FUTO FRITTO 2PZ 219

Salmone, avocado, philadelphia,
kataifi e salsa teriyaki

€ 8,00



URAMAKI 4pz



220 OISHI SAKE

Bocconcini di riso guarniti con tartare di salmone, carpaccio di avocado, philadelphia, scaglie di mandorle e salsa teriyaki

€ 12,00



221 URA FRESH SALMON

salmone e philadelphia senza alghe

€ 8,00



URA FRESH MAGURO 222

Tonno e philadelphia senza alghe

€ 10,00



223 URA AVO

Avocado e philadelphia

€ 9,00



URA VEGE 224

avocado, cetrioli e insalata

€ 7,00



URAMAKI 4pz



226 URA MIURA

Salmone cotto, insalata, philadelphia, tobiko e salsa teriyaki

€ 10,00



URA PHILADELPHIA 227

Salmone, avocado e philadelphia

€ 8,00



URA MAGURO 229

Tonno e avocado

€ 10,00



228 URA SAKE

Salmone e avocado

€ 8,00



URA SPICY TUNA 231

Tonno, avocado, ricoperto con tartare di tonno

€ 12,00



230 URA SPICY SAKE

Salmone, avocado, ricoperto con tartare di salmone

€ 10,00



URAMAKI 4pz

232 URA CALIFORNIA

Tartare di surimi, avocado, maionese e tobiko

€ 8,00



233 URA EBITEN

Gambero in tempura, insalata, maionese, kataifi e salsa teriyaki

€ 10,00



234 URA CRISPY EBI ROLL

Gambero in tempura guarnito con granella di cipolla croccante, maionese piccante e salsa teriyaki

€ 12,00



235 URA CRISPY CALI ROLL

Tartare di surimi e avocado guarnito con granella di cipolla croccante, maionese piccante e salsa teriyaki

€ 12,00



236 URA YOKO ROLL

Gambero in tempura, ricoperto con salmone scottato, maionese piccante, sesamo, erba cipollina, tobiko e salsa teriyaki

€ 14,00



URAMAKI 4pz



ROSE ROLL 238

Cetrioli, avocado e philadelphia, ricoperto con salmone, scaglie di mandorle e salsa teriyaki

€ 12,00



237 MANGO ROLL

Salmone e philadelphia, ricoperto con mango e salsa mango

€ 14,00



239 CHICKEN ROLL

Pollo croccante, insalata e maionese, ricoperto con granella di cipolla croccante e salsa agropiccante

€ 10,00



240 TIGER ROLL

Gambero in tempura e maionese, ricoperto con salmone, kataifi e salsa teriyaki

€ 12,00



URA EBITEN PLUS 241

Gambero in tempura, ricoperto con salmone, avocado e philadelphia

€ 14,00



URAMAKI SPECIALI 4PZ

250

HARE ROLL

Gambero in tempura ricoperto con avocado, tartare di spicy salmon, granella di tempura, tobiko e salsa teriyaki

€ 14,00



251

VULCANO ROLL

Gambero in tempura, ricoperto con maionese piccante scottato e rifinito con shichimi

€ 13,00



252

SALMON ROLL

tartare di salmone piccante ricoperto con salmone e avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki

€ 13,00



253

GOLD ROLL

Tartare di salmone e gambero cotto, ricoperto con salmone scottato, maionese piccante, granella di tempura e salsa teriyaki

€ 13,00



NACHOS ROLL 254

Salmone e avocado guarnito con guacamole e nachos

€ 9,00



URAMAKI SPECIALI 4PZ

255 WHITE ROLL

Branzino impanato avvolto da masago, burrata e branzino

€ 13,00



256 BURRATA ROLL

Salmone e avocado guarnito con burrata e gambero rosso

€ 15,00



SCAMPI ROLL 257

Avocado e philadelphia ricoperto con salsa tartara, scampi e spolverata di prezzemolo

€ 16,00



258 FOIE GRAS ROLL

Gambero in tempura ricoperto con tonno, foie gras scottato e salsa teriyaki

€ 16,00



TROPICAL ROLL 259

Gambero in tempura e insalata guarnito con philadelphia, ananas e salsa mango

€ 12,00



260 ITALIA ROLL 6PZ

3 tipi di uramaki misti selezionati dallo chef

€ 10,00



URAMAKI VENERE 4pz



270

URA FLOWER

Riso venere con gambero in tempura e philadelphia, ricoperto con tartare di salmone, fiore di zucca e salsa teriyaki

€ 13,00



URA BLACK SPICY TUNA 271

Riso venere con tonno e avocado, ricoperto con tartare di tonno

€ 13,00



272

URA BLACK SAKE

Riso venere con salmone, avocado, ricoperto con salmone e salsa zafferano

€ 13,00



URA BLACK AMBER 273

Riso venere con patate dolci impanate, avocado e philadelphia ricoperto con salsa di patate dolci scottato e teriyaki

€ 11,00



TARTARE

Max 2 porzioni / persona a scelta nella pagina



280

TARTARE SALMON PLUS

Salmone tritato con kataifi e salsa dello chef

€ 14,00



281

TARTARE SAKE

Salmone con avocado, semi di sesamo e salsa ponzu

€ 12,00



282

TARTARE DI TONNO

Tonno con avocado, semi di sesamo e salsa ponzu

€ 14,00



283

TARTARE SUZUKI

Pesce bianco accompagnato con vellutata di rucola, chili e granella di pistacchio

€ 12,00



CARPACCIO

Max 3 porzioni / persona a scelta nella pagina

285

CARPACCIO EXOTICO

Salmone accompagnato con passion fruit, mango e salsa ponzu

€ 8,00



286

CARPACCIO MAGURO

Tonno accompagnato con mandorle e salsa ponzu

€ 9,00



287

CARPACCIO SUZUKI

Branzino scottato guarnito con katsuobushi e salsa ponzu

€ 8,00



288

CARPACCIO TAKO

Polpo, sesamo e salsa wasabi

€ 8,00



289

CARPACCIO MISTO

Salmone, tonno, branzino, sesamo e salsa ponzu

€ 10,00



PIATTI SPECIALI

Max 2 porzioni / persona a scelta nella pagina



350

CARPACCIO AL COCCO

Pesce misto intinto nel latte di cocco

€ 14,00



351

CARPACCIO HOTATE 3pz

Capesante e tobiko servito con salsa yuzu e semi di chia

€ 11,00



352

CARPACCIO SAKE BURRATA

Salmone affogato nella crema di burrata accompagnato con la salsa dello chef

€ 12,00



353

SASHIMI AMAEBI 3PZ

Gambero rosso di Mazara

€ 8,00



354

SPAGHETTI DI SALMONE

Salmone accompagnato con salsa di sesamo

€ 10,00



355

NIGIRI OMAKASE 5pz

Nigiri misti speciali a scelta dello chef

€ 9,00



356

GIO SELECTION 3PZ

Bignè misti speciali a scelta dello chef

€ 8,00



SELEZIONI DI ASSAGGI

Max 3 porzioni / persona a scelta nella pagina



370

TAPAS 2PZ

bruschette guarnite con tartare di pesce misto e salsa yogurt

€ 7.00



371

SALMON LOUNGE 2PZ

Fiori di zucca in tempura e philadelphia, avvolti con salmone scottato, guarniti con pistacchio, maionese e salsa teriyaki

€ 7,00



372

EBI LOUNGE 2PZ

Gambero in tempura, avvolto dal salmone scottato, guarnito con granella di pistacchio, maionese piccante e salsa teriyaki

€ 7,00



373

SAKE ROCKET 2PZ

Riso con rucola e mango, avvolto dal salmone e salsa mango

€ 7,00



374

INVOLTINO AMAEBI 2PZ

Gambero rosso avvolto con branzino, accompagnato con passion fruit e salsa ponzu

€ 9,00



375

INVOLTINI SAKE 2PZ

Filetti di daicon e zenzero avvolto dal carpaccio di salmone, ikura e salsa ponzu

€ 7,00



376

INVOLTINI MAGURO 2PZ

Filetti di daicon e zenzero avvolto dal carpaccio di tonno, wasabi kizami e salsa ponzu

€ 8,00



SELEZIONI DI ASSAGGI

Max 3 porzioni / persona a scelta nella pagina



390

SCAMPI 2PZ

Scampi marinati in salsa ponzu e passion fruit

€ 12,00



391

MILLEFOGLIE 2PZ

Sfogliatine croccanti, servite con tonno tartufato e philadelphia

€ 8,00



392

EBI KATAIFI 2PZ

Gamberone avvolto in kataifi

€ 10,00



393

FIOR DI ZUCCA 2PZ

Fiori di zucca con ripieno di tartare di gambero

€ 9,00



394

TACOS 1PZ

Tartare di salmone con avocado e philadelphia, guarnito con scaglie di mandorle e salsa teriyaki

€ 7,00



395

TATAKI SAKE FLAMBE

Salmone scottato con salsa mango e granella di pistacchio

€ 11,00



396

TATAKI MAGURO

Tonno scottato con sesamo e salsa teriyaki

€ 12,00



SASHIMI

Max 3 porzioni / persona a scelta nella pagina

SASHIMI SAKE 6PZ 290

Salmone

€ 8,00



291 SASHIMI MAGURO 6PZ

Tonno

€ 9,00



SASHIMI SUZUKI 6PZ 292

Branzino

€ 8,00



293 SASHIMI MIX

Tonno, salmone, branzino, scampi

€ 12,00



SASHIMI HOKKIGAI 3PZ 294

Vongole artiche

€ 6,00



SUSHI MISTO



300

SUSHI PARTY

4 uramaki, 4 hossomaki, 4 nigiri a scelta dello chef

€ 14,00



301

GRAND PARTY

6 sashimi misti, 4 uramaki, 4 hossomaki,
4 nigiri a scelta dello chef

€ 20,00



NIGIRI 2PZ



302

NIGIRI MIX

5 pezzi a scelta dello chef

€ 8,00



303

NIGIRI SAKE*

Salmon

€ 3,00



304

NIGIRI AVOCADO*

Avocado

€ 3,50



305

NIGIRI SUZUKI*

Branzino

€ 3,00



306

NIGIRI AMAEBI*

Gamberi crudi

€ 4,00



307

NIGIRI TAKO*

Polpo

€ 3,50



308

NIGIRI MAGURO*

Tonno

€ 4,00



309

NIGIRI UNAGI*

Anguilla, sesamo e salsa teriyaki

€ 4,00



310

NIGIRI EBI*

Gambero cotto

€ 3,00



NIGIRI SCOTTATO 2PZ



315 HONOO NIGIRI SAKE

Salmone scottato con salsa cheese ,
cipolla croccante e teriyaki

€ 4,00



316 HONOO NIGIRI SUZUKI

Branzino scottato con salsa cheese,
cipolla croccante e teriyaki

€ 4,00



317

NIGIRI SUZUKI SCOTTATO*

Branzino scottato con maionese,
erba cipollina, sesamo, tobiko
e salsa teriyaki

€ 4,00



318

NIGIRI SAKE SCOTTATO*

Salmone scottato con maionese,
erba cipollina, sesamo, tobiko
e salsa teriyaki

€ 4,00



319

NIGIRI MAGURO SCOTTATO*

Tonno scottato con maionese, erba
cipollina, sesamo e salsa teriyaki

€ 5,00



NIGIRI VENERE 2PZ



320

NIGIRI BLACK SAKE*

Riso venere e salmone

€ 3,00



321

NIGIRI BLACK SUZUKI*

Riso venere e branzino

€ 3,00



322

NIGIRI BLACK MAGURO*

Riso venere e tonno

€ 4,00



GUNKAN 2PZ

GUNKAN TOBIKO 330

Uova di pesce volante
avvolte nell'alga

€ 5,00



331 GUNKAN SPICY SALMON

Tartare di salmone piccante
avvolto nell'alga

€ 4,00



GUNKAN SPICY TUNA 332

Tartare di tonno piccante
avvolto nell'alga

€ 4,00



333 GUNKAN BLACK

Palline di riso venere ricoperto
con masago, philadelphia e scaglie
di mandorle

€ 3,00



GUNKAN SNOWBALLS 334

Palline di riso ricoperto con masago,
philadelphia e granelle di pistacchio

€ 3,00



GIO 2PZ

Max 4 porzioni / persona a scelta nella pagina



340

GIO PHILADELPHIA

philadelphia avvolto dal salmone

€ 5,00



341

GIO SAKE

tartare di salmone piccante avvolto dal salmone

€ 5,00



342

GIO MAGURO

tartare di tonno piccante avvolto dal tonno

€ 6,00



343

GIO ZUCCHINE

polpa di surimi, gamberi cotti, maionese avvolto dalle zucchine

€ 4,50



344

GIO AMAEBI

gambero crudo* e tobiko avvolto dal salmone

€ 6,00



345

HONOO GIO SAKE

Riso avvolto da salmone scottato, crema cheese e teriyaki

€ 5,00



SPUMANTI E CHAMPAGNE

PROSECCO DOC EXTRA DRY BIANCAVIGNA fruttato, morbido, delicato	Veneto	18,00
PROSECCO DOCG BRUT BIANCAVIGNA fruttato, morbido, delicato	Veneto	20,00
FRANCIACORTA BRUT VEZZOLI fresco, fruttato, cremoso	Lombardia	32,00
FRANCIACORTA CUVEÉ PRESTIGE CÀ DEL BOSCO morbido, sentori di crosta di pane	Lombardia	58,00
FRANCIACORTA EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS SULLALI fresco, floreale, agrumato	Lombardia	40,00
BRUT ORIGINE MANDOIS floreale, fruttato, fragrante	Champagne	65,00
CUVEE BRUNO PAILLARD minerale, fruttato, fragrante	Champagne	95,00
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE elegante, floreale, intenso	Champagne	210,00
BRUT VINTAGE DOM PERIGNON strutturato, ricco	Champagne	320,00

SPUMANTI E CHAMPAGNE ROSÉ

PROSECCO ROSÉ DOC BIANCAVIGNA floreale, fruttato, cremoso	Veneto	18,00
DILVA ROSE NATURE ADA NADA floreale, fruttato, sapido	Piemonte	33,00
BRUT ROSÉ GRANDE RÉSERVE MANDOIS fruttato, fragrante, corposo	Champagne	65,00

VINI BIANCHI

GEWÜRZTRAMINER MERUS TIEFENBRUNNER
fruttato, leggermente speziato

Alto adige 26,00

PINOT BIANCO TIEFENBRUNNER
floreale, tropicale, elegante

Alto adige 24,00

MÜLLER THURGAU TRAVERSI
secco, floreale, fruttato

Alto adige 17,00

RIESLING STRASSERHOF
secco, fruttato, floreale

Alto adige 29,00

KERNER STRASSERHOF
aromatico, secco

Alto adige 29,00

ARNEIS BLANGE CERETTO
floreale, fruttato

Piemonte 30,00

ROERO ARNEIS MARCO PORELLO
fruttato, floreale, sapido

Piemonte 18,00

ROERO ARNEIS 0.375ml MARCO PORELLO
fruttato, floreale, sapido

Piemonte 12,00

LUGANA CA DEI FRATI
morbido, fruttato, fine

Lombardia 20,00

PIGATO ANFOSSI
aromatico, minerale, intenso

Liguria 20,00

RIBOLLA GIALLA LIVIO FELLUGA
delicato, note fruttate, buona beva

Friuli v. Giulia 35,00

FRIULANO LIVIO FELLUGA
morbido, avvolgente, fruttato

Friuli v. Giulia 34,00

PINOT GRIGIO LIVIO FELLUGA
intenso, armonico, avvolgente

Friuli v. Giulia 35,00

VINI BIANCHI

SHARIS LIVIO FELLUGA morbido, fruttato, floreale	Friuli v. Giulia	26,00
SHARIS 0.375ml LIVIO FELLUGA morbido, fruttato, floreale	Friuli v. Giulia	14,00
RIBOLLA GIALLA RUSSOLO fresco, floreale, fragrante	Friuli v. Giulia	15,00
SAUVIGNON RUSSOLO fruttato, vegetale, leggermente speziato	Friuli v. Giulia	22,00
CHARDONNAY RUSSOLO fresco, fruttato, floreale	Friuli v. Giulia	21,00
VERMENTINO L AIRONE GUADO AL MELO fruttato, agrumato, tropicale	Toscana	22,00
VERDICCHIO DI MATELICA COLPAOLA fresco, floreale, fruttato	Marche	19,00
FALANGHINA MASTRO BERARDINO secco, fresco, fruttato	Campania	19,00
GRECO DI TUFO MASTRO BERARDINO equilibrato, ricco, intenso	Campania	23,00
FIANO DI AVELLINO MASTRO BERARDINO avvolgente, ricco, persistente	Campania	25,00
MIZZICA MOSCATO BIANCO RIOFAVARA fruttato, fresco, solare	Sicilia	26,00
VERMENTINO SOPRASOLE PALA floreale, vegetale, caldo	Sardegna	22,00

VINI ESTERI

RIBOLLA GORISKA BRDA RIBOLLA GORISKA BRDA fruttato, agrumato, minerale	Slovenia	30,00
RIESLING LENZ EMRICH SHONLEBER minerale, fruttato, tropicale	Germania	38,00
SAUVIGNON BLANC SATTLERHOF vegetale, fruttato, minerale	Austra	32,00
CHABLIS DANIEL DAMPT elegante, fruttato, minerale	Francia	48,00
MACON VILLAGES LES HERITIERS DU COMTE LAFON floreale, fruttato, minerale	Francia	40,00
POUILLY FUME DOMAINE DE BEL AIR intenso, agrumato, vegetale	Francia	38,00
CHARDONNAY DE LOACH floreale, fruttato, leggermente	California	38,00
SAUVIGNON BLANC FUSIONAL CHAPEL PEAK intenso, agrumato, vegetale	Nuova zelanda	35,00

VINI ROSATI

LANGHE ROSATO MARCO PORELLO intenso, fruttato, fresco	Piemonte	18,00
ROSA DEI FRATI CA DEI FRATI sapido, fresco con sentori di piccoli frutti rossi	Lombardia	22,00
NEGROAMARO ROSATO GAROFANO floreale, fruttato, fresco	Puglia	20,00

VINI ROSATI

ROSE TERRE SICILIANE RIOFAVARA fresco, fruttato, speziato	Sicilia	25,00
ROSE MEDITERRANEE TRIENNES fresco, elegante, fruttato	Francia	24,00
ROSE MEDITERRANEE 0.375ml TRIENNES fresco, elegante, fruttato	Francia	13,00

VINI ROSSI

LANGHE NEBBIOLO MARCO PORELLO fruttato, fine, elegante	Piemonte	22,00
LANGHE NEBBIOLO 0.375ml MARCO PORELLO fruttato, fine, elegante	Piemonte	12,00
PINOT NERO CARILLO FRECCIAROSSA fruttato, armonico, speziato	Lombardia	21,00
ROSSESE ANFOSSI asciutto, sapido, morbido	Liguria	20,00
CHIANTI RISERVA I MORI secco, fresco, fruttato	Toscana	18,00
ROSSO DI MONTALCINO CANNETA corposo, morbido, fruttato	Toscana	24,00
BRUNELLO DI MOTALCINO CANNETA di grande struttura	Toscana	58,00

VINI DA DESSERT

MOSCATO CERETTO aromatico, dolce	Piemonte	22,00
-------------------------------------	----------	-------

BEVANDE

Acqua 0,75 Lt.	2.50
Acqua Lurisia 0,75 Lt.	3.50
Coca Cola/Coca Zero/Sprite/Fanta (bottiglia di vetro)	3.50
Tè Limone/Tè Pesca (Estathé)	3.50
Tè Verde Giapponese (Caldo)	4.00
Tè Gelsomino (Caldo)	4.00
Calice di vino bianco	5.00
Calice di vino rosso	5.00
Calice di prosecco /rosè	5.00
Vino bianco fermo sfuso 1/2 Lt	6.50
Vino bianco frizz. sfuso 1/2 Lt.	6.50
Vino bianco fermo sfuso 1 Lt.	12.00
Vino bianco frizz. sfuso 1 Lt.	12.00

COCKTAIL

COCKTAIL classic	6.00
drink con distillati premium	+2 / +4

BIRRA

Asahi	33 cl	4.00	Sapporo	65 cl	7.00
Asahi	50 cl	5.00	Tsingtao	64 cl	5.00
Kirin	33 cl	4.00	Heineken	66 cl	5.00
Kirin	50 cl	5.00			

DIGESTIVI

Amari	3.50
Grappa	3.50
Whisky	da 4.00
Sakè (Caldo o Freddo)	5.00
Caffè	1.50
Caffè Decaffeinato	1.50
Caffè Corretto	2.00
Orzo	2.00
Ginseng	2.00

DOLCI

Coppa gelato	4.00
3 gusti a scelta tra riso, tè verde, limone, crema, nocciola, fragola, cioccolato	
Mochi gelato 2pz	5.00
pasta di riso con ripieno gelato alla vaniglia, cocco, tè verde, mango, fragola, cioccolato, pistacchio	
Sorbetto al limone	5.00
Frutta fresca ananas	5.00
Frutta fresca fragola	5.00

DOLCI ARTIGIANALI DI ALTA PASTICCERIA

DESSERT ESCLUSIVI (chiedere al personale di servizio)	6.00
--	------