

ALLERGENI - ALLERGENS

Regolamento CE 1169/2011

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questo locale



1) GLUTINE
GLUTEN



2) CROSTACEI
CRUSTACEANS



3) UOVA
EGGS



4) PESCE
FISH



5) ARACHIDI
PEANUTS



6) SOIA
SOYBEANS



7) LATTE
MILK



8) FRUTTA A GUSCIO
NUTS



9) SEDANO
CELERY



10) SENAPE
MUSTARD



11) SEMI DI
SESAMO
SESAME SEEDS



12) ANIDRIDE
SOLFOROSA
SULPHUR
DIOXIDE



13) LUPINI
LUPIN



14) MOLLUSCHI
MOLLUSCS

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni allo staff.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

If you have food allergies and/or intolerances ask the staff for information.
We are prepared to advise you in the best way.

INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

I piatti che prevedono l'utilizzo di pesce crudo, come branzino salmone, ricciola, sono realizzati con pesce fresco e come prevede la normativa europea (Reg. 853/2004), abbattuti a -20 gradi per 24 ore.

I piatti che prevedono l'utilizzo di altri prodotti della pesca, sono surgelati all'origine.
Altri prodotti contrassegnati con asterisco* sono surgelati all'origine

Tobiko rosso: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

INDICATIONS FOR OUR GUESTS

Dishes that include the use of raw fish, such sea-bass, salmon, amberjack are made with fresh fish and, as required by European legislation (Reg. 853/2004), blast chilled at -20 degrees for 24 hours.

Dishes that involve the use of other fishery products are frozen at the origin.
Other products marked with an asterisk* are frozen at origin.

Red Tobiko: can negatively affect children's activity and attention

COPERTO - COVER CHARGE EURO 2,00

Le immagini sono a scopo illustrativo - Photos have illustrative purpose only

COCKTAILS

PURPLE MULE

€ 9,00

Jovem (15%), succo di lime, top ginger beer J. Gasco
Jovem, lime juice, ginger beer J. Gasco



ORIENTAL NEGRONI

€ 9,00

Fusetti (25%), vermouth Garazzino (18%)
gin Jinzu (41,3%), Sakè Kodokara (8%)



CUCUMBER ICED TEA

€ 9,00

Gin Roku (43%), lemon tea Nexus,
sciropo di cetriolo, seltz soda
Gin Roku, lemon tea Nexus, cucumber syrup, seltz soda



ORANGE PASSION

€ 9,00

Varadero Silver (38%), sciropo di passion fruit
succo di pompelmo rosa, top soda rosa J. Gasco
Varadero Silver, passion fruit syrup,
pink grapefruit juice, pink soda J. Gasco



IBISCO PEPPER

€ 9,00

Sciropo di peperoncino, succo di pompelmo rosa
liquore al cacao (40%), top tonic ibisco Schweppes
Red pepper syrup, pink grapefruit juice
cocoa liquor, hibiscus tonic Schweppes



SAKÈ MOJITO

€ 9,00

Sakè Kikuisami Umeshu (11%), menta fresca
succo di lime, top seltz sosa
Sakè Kikuisami Umeshu, fresh mint
lime juice, pink seltz



BEVANDE - DRINKS

Acqua minerale San Benedetto Antica Fonte della Salute 65 cl. € 3,00
Mineral water 65 cl.

Bibite in bottiglia 33 cl. (Coca-Cola, Fanta, Sprite) € 3,50
Soft drinks

Estathé 33 cl. (limone o pesca) € 3,50
Cold tea 33 cl. (lemon or peach)

Vino della casa alla spina (bianco frizzante) 1/4 l. - € 4,00
Draft house wine (white sparkling) 1/2 l. - € 6,00
1 l. - € 12,00

Calice di vino DOC bianco fermo o rosso € 4,50
Glass of still DOC wine white or red

Calice di prosecco | Glass of prosecco € 4,50

BIRRA ALLA SPINA ASAHI - ASAHI DRAFT BEER

30 cl. € 5,00

BIRRA IN BOTTIGLIA - BEER IN A BOTTLE

Birra cinese | Chinese beer - Tsingtao 64 cl. € 6,00

Birra giapponese | Japanese beer - Asahi 33 cl. € 5,00

Birra giapponese | Japanese beer - Asahi 50 cl. € 6,00

BIRRA IN LATTINA - BEER IN A CAN

Birra giapponese | Japanese beer - Saporò 50 cl. € 6,00

Birra giapponese | Japanese beer - Saporò 65 cl. € 8,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso | Espresso coffee € 1,50

Caffè decaffeinato | Decaf coffee € 1,50

Caffè doppio | Double espresso € 2,50

Caffè corretto | Coffee with liquor € 2,00

Caffè d'orzo | Barley coffee € 2,00

Caffè ginseng | Ginseng coffee € 2,00

Cappuccino € 2,50

Tè caldo cinese | Hot chinese tea € 3,00

DIGESTIVI - AFTER DINNER

Grappa cinese | Chinese grappa € 3,00

Sakè giapponese | Japanese sakè € 4,00

Amaro € 4,00

Grappa € 4,00

Cognac € 6,00

Whisky € 8,00

YUGO ROYAL

201) UNI SAKANA^{2,4}

€ 12,00

Bocconcino di riso con tartare di ricciola, ikura (uova di salmone), riccio di mare e wasabi fresco
Rice with amberjack tartare, ikura (salmon roe), sea urchin and fresh wasabi



202) TATAKI PLUS^{1,4,7,8,11}

€ 15,00

Sashimi di tonno in crosta di sesamo, e granella di pistacchio guarnito con salsa al pistacchio
Tuna sashimi in a sesame, and pistachios crust garnished with pistachio sauce



203) HOTATE GRILL^{1,6,14}

€ 12,00

Capesante alla griglia su crema di zucchine, guarnite con gamberi fritti e cipolla caramellata
Grilled scallops on courgette cream, garnished with fried shrimp and caramelized onion



204) SASHIMI SPECIALE^{2,4,14}

€ 30,00

salmone, tonno, branzino, ricciola, polpo lessato, fasolari lessati, gambero rosso, scampi
Salmon, tuna, sea bass, amberjack, boiled octopus, cockles, red shrimp, scampi



YUGO SPECIAL

205) KAN-PACHI^{1,4,6} € 15,00

Sashimi di ricciola e datterini
con salsa miso e lime, scorzetta di lime
Amberjack and tomatoes sashimi
with miso and lime sauce, lime zest



206) MAGURO ROYAL^{1,4,10,11} € 15,00

Carpaccio di tonno scottato arrotolato
con insalata songino,
guarnito con ikura (uova di salmone),
datterini, wasabi fresco e salsa wasabi shoyu
Seared tuna carpaccio rolled up with songino salad,
garnished with ikura (salmon roe),
datterini tomatoes, fresh wasabi and wasabi shoyu



207) NIGHIRI SPECIAL^{2,4,7} € 12,00

Salmon con gelatina al mojito e scorza di lime
Tonno con salsa alla piña colada e ananas fresco
Ricciola con datterini e wasabi fresco
Gambero rosso con cubetto di mango
Scampo con ricotta, ikura (uova di salmone)
e succo di lime

Salmon with mojito jelly and lime zest
Tuna with piña colada sauce and fresh pineapple
Amberjack with datterini and fresh wasabi
Red shrimp with fresh mango cube
Langoustine with ricotta, ikura (salmon roe) and lime juice



213) TENAGA EBI² € 10,00

Scampi crudi, serviti con salsa passion fruit
e foglia di shiso (menta giapponese) fritta
Raw scampi, served with passion fruit sauce
and shiso leaf (Japanese mint) fried



YUGO SELECTION

209) SHIBASU^{2,4}

€ 12,00

Filetto di branzino e asparagi alla griglia
su letto di crema d'asparagi
guarnito con trito di gamberi cotto
e pomodorini, conditi con olio EVO, aglio, sale e pepe
Fillet of sea bass and grilled asparagus
on a bed of asparagus cream
garnished with chopped cooked prawns and cherry tomatoes
extra virgin olive oil, garlic, salt and pepper



210) KURUMA EBI^{2,3,4}

€ 10,00

Gamberone cotto con cubetti di mela fresca
condito con maionese e tobiko rosso*
(uova di pesce volante)
Cooked prawn with fresh apple cubes
mayonnaise and red tobiko (flying fish roe)



211) MICHI^{4,6}

€ 13,00

Fette di salmone con mousse al mango,
guarnite con fagioli di soia
e tobiko rosso* (uova di pesce volante)
Salmon slices with mango mousse,
with soy beans and red tobiko (flying fish roe)



212) AKA EBI^{2,3,10}

€ 12,00

Gambero rosso crudo, su trito di
pomodorini gialli e rossi conditi con olio EVO, sale,
guarnito con goccia di maionese alla senape
Raw red shrimp, on chopped yellow
and red cherry tomatoes, EVO oil with salt,
garnished with a drop of mustard mayonnaise



STUZZICHINI SFIZIOSI

(2 PEZZI - 2 PIECES)

01) CHIBA SALMON^{1,4,6,7} € 5,00

Sfoglia croccante con cubetti di salmone
guarniti con ricotta, ikura (uova di salmone) e salsa teriyaki
Crispy pastry with salmon cubes
garnished with ricotta, ikura (salmon roe) and teriyaki sauce



02) CHIBA MAGURO^{1,4} € 5,00

Sfoglia croccante con cubetti di tonno e ananas fresco
con salsa alla piña colada
Crispy pastry with cubes of tuna and fresh pineapple
with piña colada sauce



03) CHIBA KANPACHI⁴ € 5,00

Sfoglia croccante con tartare di ricciola,
cubetti di mango fresco e salsa al mango
Crispy pastry with raw amberjack tartare,
fresh mango cubes and mango sauce



04) CHIBA SUZUKI^{1,4} € 5,00

Sfoglia croccante con cubetti di branzino,
conditi con sale maldon, olio EVO,
erba cipollina, succo di lime, guarniti con tobiko rosso*
(uova di pesce volante) e wasabi fresco
Crispy pastry with sea bass cubes, seasoned with Maldon salt,
EVO oil, chives, lime juice, garnished
with red tobiko (flying fish roe) and fresh wasabi



05) SALMON LONGE ROLL^{1,2,4,7} € 5,00

Tempura di gamberi e insalata songino,
avvolta da carpaccio di salmone
su salsa wasabi shoyu, guarnita
con ricotta e wasabi fresco
Shrimp tempura and songino salad, wrapped in salmon carpaccio
on wasabi shoyu sauce, garnished with ricotta and fresh wasabi



06) SALMON FLOWER^{1,4,6,7} € 5,00

Fiori di zucca in tempura, avvolti da
carpaccio di salmone scottato,
guarniti con philadelphia e salsa teriyaki
Zucchini flowers tempura, wrapped
in seared salmon carpaccio,
garnished with philadelphia and teriyaki sauce



TARTARE

07) SALMON TARTARE^{1,4,6,11} € 8,00

Tartare di salmone con salsa dello chef
Salmon tartare with chef sauce



08) TUNA TARTARE^{1,4,6,10,11} € 10,00

Tartare di tonno con salsa wasabi shoyu
Tuna tartare with wasabi shoyu sauce



09) TARTARE SUZUKI^{4,8} € 10,00

Tartare di branzino condito con salsa pabana
(papaya e banana) guarnito con cipolla fritta e sale Maldon
Sea bass tartare with pabana sauce (pineapple and banana)
garnished with fried onion and Maldon salt



10) MOJITO SALMON⁴ € 10,00

Cubetti di salmone con gelatina, salsa al mojito
con scorza di lime e sale Maldon
Salmon cubes with jelly and mojito sauce,
lime zest and Maldon salt



11) PIÑACOLADA TUNA⁴ € 10,00

Cubetti di tonno e ananas fresco
con salsa alla piñacolada e sale Maldon
Fresh tuna and pineapple cubes with
piñacolada sauce and Maldon salt



12) KANPACHI TARTARE⁴ € 10,00

Tartare di ricciola con cubetti di mango fresco,
salsa al mango e sale Maldon
Amberjack tartare with fresh mango cubes
mango sauce and Maldon salt



13) BLACK TARTARE^{1,4,6,11} € 9,00

Tortino di riso venere con tartare di salmone,
cubetti di avocado, pasta kataifi, tobiko rosso*
(uova di pesce volante) e salsa dello chef
Black rice with salmon tartare, avocado cubes,
kataifi pastry, red tobiko (flying fish roe) and chef sauce



GUNKAN

(2 PEZZI - 2 PIECES)

14) SALMONE OUT^{3,4} € 6,00

Bocconcino di riso avvolto da salmone
guarnito con tartare di salmone e spicy maio
Rice wrapped in salmon, with salmon tartare and spicy mayo

15) CRAB^{1,2,3} € 4,00

Bocconcino di riso avvolto da zucchine cotte
guarnito con surimi di granchio condito con maionese
Rice wrapped in cooked courgettes
with crab surimi and mayonnaise

16) AMA EBI^{1,2,3,6} € 5,00

Bocconcino di riso avvolto da zucchine cotte
guarnito con philadelphia, gambero in tempura (fritto)
e salsa teriyaki
Rice wrapped in cooked courgettes
philadelphia, tempura shrimp (fried)
and teriyaki sauce

17) SALMONE GRANCHIO^{1,2,3,4} € 6,00

Bocconcino di riso avvolto da salmone, guarnito con
polpa e surimi di granchio condito con maionese
Rice wrapped in salmon, with crab pulp and surimi, mayonnaise

18) SALMON FLAMBE^{1,4,6,7,8} € 5,00

Bocconcino di riso avvolto da salmone scottato,
guarnito con crema al latte e granella di pistacchio
Rice wrapped in seared salmon, with
milk cream and pistachios chips

19) SALMONE PHILADELPHIA^{4,7} € 4,00

Bocconcino di riso avvolto da salmone,
guarnito con philadelphia
Rice wrapped in salmon with philadelphia

20) RICCIOLA SHRIMPS^{2,4} € 6,00

Bocconcino di riso avvolto da ricciola, guarnito con
gambero rosso crudo e scorza di arancia fresca
Rice wrapped in amberjack, garnished with
raw red shrimp and fresh orange peel



SUSHI NIGHIRI

(2 PEZZI - 2 PIECES)

21) SALMONE⁴

€ 3,00

Salmon



22) TONNO⁴

€ 4,00

Tuna



23) BRANZINO⁴

€ 3,00

Sea-bass



24) GAMBERO COTTO²

€ 3,00

Cooked shrimp



25) AVOCADO

€ 3,00



26) RICCIOLA⁴

€ 4,00

Amberjack



27) SALMON FLAMBE^{1,4,6,7,8} € 4,00

Salmone scottato con crema al latte e granella di pistacchio
Seared salmon with milk cream and pistachios chips



28) SALMONE SCOTTATO^{1,4,6,7} € 4,00

Salmone scottato con philadelphia e salsa teriyaki
Seared salmon with philadelphia and teriyaki sauce



HOSSOMAKI

ROTOLO PICCOLI - SMALL ROLL

(6 PEZZI - 6 PIECES)

29) HOSSO SAKE⁴ € 4,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di salmone
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with salmon

30) HOSSO TEKKA⁴ € 5,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di tonno
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with tuna

31) HOSSO AVOCADO € 4,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di avocado
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with avocado

32) HOSSO EBI² € 4,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori,
ripieno di gambero cotto
Rice roll wrapped in nori seaweed,
stuffed with cooked shrimp

33) HOSSO FRITTO^{1,4,6,7} € 5,00

Rotolino di riso avvolto da alga nori in crosta,
ripieno di salmone guarnito con philadelphia,
salsa teriyaki e pasta kataifi
Rice roll wrapped with nori seaweed crust,
stuffed with salmon garnished with philadelphia,
teriyaki sauce and kataifi pastry



TEMAKI

(1 PEZZO - 1 PIECE)

34) TEMAKI SALMON⁴

€ 4,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso, salmone, avocado e philadelphia
Nori seaweed cone stuffed with rice, salmon, avocado and philadelphia



35) TEMAKI SPICY SALMON^{3,4,11}

€ 4,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso, salmone, spicy maio e sesamo
Nori seaweed cone stuffed with rice, salmon, spicy mayo and sesame



36) TEMAKI SPICY TUNA^{3,4,11}

€ 5,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso, tonno, spicy maio e sesamo
Nori seaweed cone stuffed with rice, tuna, spicy mayo and sesame



37) TEMAKI EBITEN^{1,2,3,6}

€ 4,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso, gambero fritto, maionese, salsa teriyaki pasta kataifi
Nori seaweed cone stuffed with rice, fried shrimp, mayonnaise, teriyaki sauce kataifi pastry



38) TEMAKI CALIFORNIA^{1,2,3}

€ 4,00

Cornetto di alga nori ripieno di riso, avocado, polpa e surimi di granchio, conditi con maionese
Nori seaweed cone stuffed with rice, avocado, crab pulp/surimi, with mayonnaise



SPECIAL ROLL

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

39) KING SHRIMPS (FLAMBATO)^{1,2,3,4,6,11}

€ 16,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gamberi in tempura con all'esterno avocado, polpa di gamberone, condito con spicy maio, erba cipollina, tobiko rosso* (uova di pesce volante) salsa teriyaki e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with tempura shrimp on the outside flakes of avocado, king prawns pulp topped with spicy maio, chives, red tobiko (flying fish roe), teriyaki sauce and sesame seeds



40) AMA EBI ROLL^{1,2,4,11}

€ 15,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tartare di ricciola e avocado con all'esterno gambero rosso, wasabi fresco e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with amberjack tartare, avocado on the outside red shrimps, fresh wasabi and sesame seeds



41) EBITEN ROYAL^{1,2,4,11,14}

€ 16,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero fritto con all'esterno salmone scottato, capasanta grigliata salsa teriyaki, crema di avocado e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with fried shrimp outside seared salmon, grilled scallop teriyaki sauce, avocado cream and sesame seeds



42) SCAMPI ROLL^{2,4,7,11}

€ 16,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone e avocado con all'esterno scampo crudo, ricotta, scorza di lime, ikura (uova di salmone) e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with salmon shrimp and avocado with raw scampi, ricotta, lime zest, ikura (salmon roe) and sesame seeds



SPECIAL ROLL

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

43) CALIFORNIA PLUS^{1,2,3,4,6,8,11} € 15,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di polpa e surimi di granchio, avocado, con all'esterno carpaccio di salmone, ikura (uova di salmone), scaglie di mandorle, salsa teriyaki e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with crab pulp/surimi, on the outside avocado, salmon carpaccio, ikura (salmon roe), flakes of almonds, teriyaki sauce and sesame seeds



44) TUNA ROLL^{1,4,7,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno in tempura e philadelphia con all'esterno carpaccio di tonno, cipolla caramellata e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with fried tuna and philadelphia, on the outside tuna carpaccio caramelized onion and sesame seeds



45) SALMON PLUS^{1,3,4,7,8,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, avocado con all'esterno salmone scottato, crema al latte, granella di pistacchio e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with salmon, avocado on the outside seared salmon, milk cream, pistachios chips and sesame seeds



46) WHITE SALMON PLUS^{3,4,11} € 16,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone insalata songino con all'esterno carpaccio di branzino salsa tonnata, scorza di lime e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, filled with salmon on the outside sea-bass carpaccio, tuna sauce lime zest and sesame seeds



SPECIAL ROLL

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

47) GREEN TIGER^{1,2,3,4,8,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero fritto, maionese con all'esterno carpaccio di salmone, salsa e granella di pistacchio, semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with fried shrimp, mayonnaise on the outside salmon carpaccio, pistachio sauce, pistachios chips and sesame seeds



48) SPECIAL MIURA^{1,3,4,6,11} € 13,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone fritto, avocado, con all'esterno tartare di salmone, spicy maio, salsa teriyaki e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with fried salmon, avocado, on the outside salmon tartare, spicy maio, teriyaki sauce and sesame seeds



49) MANGO ROLL^{4,11} € 11,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone e avocado con all'esterno carpaccio di ricciola, salsa al mango, cubetti di mango fresco e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with salmon and avocado on the outside seared amberjack carpaccio, mango sauce, fresh mango cubes and sesame seeds



50) EBITEN PLUS^{1,2,4,6,11} € 15,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero fritto con all'esterno salmone scottato verdura mista in tempura, salsa teriyaki e semi di sesamo
Rice roll with nori seaweed, stuffed with fried shrimp on the outside seared salmon, mixed vegetables tempura, teriyaki sauce and sesame seeds



URAMAKI

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

52) EBI MAKI^{2,11} € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero cotto, avocado e semi di sesamo
Rice roll with cooked shrimp and avocado, sesame seeds



53) CALIFORNIA^{1,2,3,11} € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di granchio surimi, avocado, maionese e semi di sesamo
Rice roll with surimi crab, avocado, surimi, mayonnaise, sesame seeds



54) TONNO AVOCADO^{4,11} € 9,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno e avocado, semi di sesamo
Rice roll with tuna, avocado, sesame seeds



55) SALMONE AVOCADO^{4,11} € 8,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, avocado e semi di sesamo
Rice roll with salmon, avocado, sesame seeds



56) VEGETARIAN ROLL^{7,11} € 7,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di avocado, lattuga, philadelphia e semi di sesamo
Rice roll with avocado, salad, philadelphia, sesame seeds



URAMAKI

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL (8 PEZZI - 8 PIECES)

57) VEGETARIAN PLUS^{1,6,7,11} € 7,50

Rotolo di riso avvolto con alghe nori, ripieno di zucchini grigliati, avocado, philadelphia, lattuga, salsa teriyaki, pasta kataifi e semi di sesamo

Rice roll with grilled zucchini, avocado, philadelphia, lettuce, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



58) RAINBOW^{1,2,3,4,11} € 11,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di granchio surimi, maionese con all'esterno pesce misto, avocado e semi di sesamo

Rice roll with surimi crab, mayonnaise on the outside mixed fish, avocado and sesame seeds



59) SPICY SALMONE^{3,4,11} € 9,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone e avocado, con all'esterno tartare di salmone salsa spicy maio e semi di sesamo

Rice roll with salmon tartare, spicy sauce, mayonnaise, sesame seeds



60) SPICY TUNA^{3,4,11} € 10,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno e avocado, con all'esterno tartare di tonno salsa spicy maio e semi di sesamo

Rice roll with tuna tartare, spyci mayonnaise, sesame seeds



URAMAKI

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

61) EBITEN^{1,2,3,6,11}

€ 9,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero fritto, maionese, salsa teriyaki, pasta kataifi croccante e semi di sesamo

Rice roll with fried shrimp, mayonnaise, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



62) MIURA MAKI^{1,4,6,7,11}

€ 8,50

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone grigliato, lattuga, philadelphia, salsa teriyaki, pasta kataifi e semi di sesamo

Rice roll with grilled salmon, salad, philadelphia, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



63) PHILADELPHIA SALMON^{4,7,11} € 8,50

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, philadelphia, avocado e semi di sesamo

Rice roll with salmon, philadelphia, avocado, sesame seeds



64) TIGER ROLL^{1,2,3,4,6,11}

€ 11,00

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero fritto con all'esterno salmone, branzino, tobiko*, maionese, salsa teriyaki, pasta kataifi e semi di sesamo

Rice roll with fried shrimp with salmon, seabass, tobiko, mayonnaise outside, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



BLACK ROLL

ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

65) BLACK SALMON^{4,7,11} € 9,00

Rotolo di riso venere con alghe nori, ripieno di philadelphia, salmone, avocado e semi di sesamo

Black rice roll with philadelphia, salmon, avocado, sesame seeds



66) BLACK VEGETARIAN^{7,11} € 7,50

Rotolo di riso venere con alghe nori, ripieno di avocado, lattuga, philadelphia e semi di sesamo

Black rice roll with avocado, salad, philadelphia, sesame seeds



67) BLACK SALMON PLUS^{1,4,6,8,11} € 11,00

Rotolo di riso venere con alghe nori, ripieno di salmone, avocado, con all'esterno salmone, mandorle, salsa teriyaki e semi di sesamo

Black rice roll with salmon, avocado, outside almonds and teriyaki sauce, sesame seeds



68) BLACK RAINBOW^{1,2,3,4,11} € 11,00

Rotolo di riso venere con alghe nori, ripieno di granchio surimi con all'esterno pesce misto, avocado, maionese e semi di sesamo

Black rice roll with surimi crab with mixed fish and avocado outside, mayonnaise, sesame seeds



69) BLACK EBITEN^{1,2,3,6,11} € 11,00

Rotolo di riso venere con alghe nori, ripieno di gambero fritto, maionese, all'esterno salmone scottato salsa teriyaki, pasta kataifi e semi di sesamo

Black rice roll with fried shrimp, mayonnaise, outside flambè salmon, teriyaki sauce, kataifi pasta, sesame seeds



70) FUTOMAKI MAKI FRITTO^{1,4,6,7} € 6,00

ROTOLO GRANDE - BIG ROLL (4 PEZZI - 4 PIECES)

Rotolo di riso avvolto da alghe nori in crosta ripieno di salmone, philadelphia, tobiko* (uova di pesce volante) avocado, salsa teriyaki, pasta kataifi

Rice roll wrapped in nori seaweed with salmon, philadelphia, tobiko, avocado teriyaki sauce and kataifi pasta



CARPACCIO

71) SURAISU SAKE^{1,4,11} € 10,00

Carpaccio di salmone su salsa ponzu e semi di sesamo
Salmon carpaccio on ponzu sauce and sesame seeds



72) SURAISU MISTO^{1,4,11,14} € 12,00

Carpaccio di salmone, branzino, tonno e polpo lessato, su salsa ponzu e semi di sesamo
Salmon, sea bass, tuna and boiled octopus carpaccio on ponzu sauce and sesame seeds



SASHIMI & TATAKI

74) SALMONE TATAKI^{1,4,6,11} € 13,00

Fette di salmone scottato guarnito con salsa teriyaki e semi di sesamo
Sliced seared salmon with teriyaki sauce and sesame seeds



75) TONNO TATAKI^{1,4,6,11} € 15,00

Fette di tonno scottato guarnito con salsa teriyaki e semi di sesamo
Slices of seared tuna with teriyaki sauce and sesame seeds



76) SASHIMI SAKE⁴ € 12,00

Fette di salmone crudo
Slices of raw salmon



77) SASHIMI TUNA⁴ € 14,00

Fette di tonno crudo
Slices of raw tuna



78) SASHIMI MISTO^{2,4} € 16,00

Fette miste di salmone, tonno, branzino e gambero rosso
Mixed slices of salmon, tuna, sea bass and red shrimp



POKE & INSALATE

79) SALMON POKE^{1,2,4,6,11} € 12,00

Riso in ciotola con cubetti di salmone, avocado, mango fresco, gambero cotto, goma wakame, scaglie di cipolla croccante
salsa al mango, salsa teriyaki e semi di sesamo
Rice in bowl with salmon cubes, avocado, fresh mango, cooked shrimp, goma wakame, crunchy onion flakes
mango sauce, teriyaki sauce and sesame seeds



80) POKE SALAD^{1,4,6,11} € 9,00

Insalata songino, avocado, cubetti di salmone, mais e salsa miso e sesamo
Songino salad, avocado, salmon cubes, corn and miso and sesame sauce



ANTIPASTI - STARTERS

82) INVOLTINO PRIMAVERA^{*,1} € 3,00

Pasta croccante ripiena di verdure
Crispy pasta stuffed with vegetables



83) INVOLTINI DI GAMBERI^{*,1,2} € 5,00

Pasta croccante ripiena di gamberi
Crispy pasta filled with shrimp



84) NUVOLE DI GAMBERI^{*,1,2} € 2,50

Chips al gusto di gamberi
Shrimp flavored chips



85) CHELE DI GRANCHIO^{*,1,2} € 5,00

Bocconcini di surimi di granchio fritte
Fried crab surimi morsels



86) MUSHIPAN^{*,1,7} € 3,00

Soffice pane bianco al vapore
Soft steamed white bread



87) EDAMAME⁶ € 5,00

Fagioli di soia lessati, serviti con sale
Boiled soy beans, served with salt



ANTIPASTI - STARTERS

88) ZUPPA MISO^{1,6}

€ 3,00

Zuppetta di miso (pasta di soia) con tofu fresco, alghe wakame e erba cipollina
Miso soup (soy paste) with fresh tofu, wakame seaweed and chives



89) UMI SOUP^{*,1,2,3}

€ 4,00

Zuppetta di gamberi, surimi di granchio, asparagi, erba cipollina, tofu fresco e uova
Shrimp soup, crab surimi, asparagus, chives, fresh tofu and eggs



91) INSALATA DI GOMA WAKAME^{*,1,6,11} € 5,00

(leggermente piccante - slightly spicy)
Alghe goma wakame condite con olio al sesamo
Goma wakame seaweed dressed with sesame oil



92) POLPO E PATATE¹⁴

€ 12,00

Polpo e patate lessate con pomodorini, condito con olio EVO
Octopus and boiled potatoes with cherry tomatoes, extra virgin olive oil



93) GAMBERI IN SALSA ROSA^{2,3} € 10,00

Gamberi lessati su salsa rosa e insalata
Boiled prawns on pink sauce and salad



94) SALMONE MARINATO⁴ € 12,00

Fettine di salmone fresco marinato
Slices of fresh marinated salmon



DIM SUM

95) RAVIOLI DI CARNE^{*,1,6,14}

€ 4,00

Fagottini ripieni di suino e verdure
Dumplings stuffed with pork and vegetables



96) RAVIOLI DI CARNE E GAMBERI^{*,1,2,6,11,14}

€ 5,00

Fagottini ripieni di suino, gamberi e verdure
Dumplings stuffed with pork, prawns and vegetables



97) GYOZA^{*,1,6,14}

€ 4,50

Fagottini grigliati ripieni di suino e verdure
Grilled dumplings stuffed with pork and vegetables



98) RAVIOLI DI VERDURE^{*,1,14}

€ 7,00

Fagottini ripieni di verdure miste
Dumplings stuffed with mixed vegetables



99) RAVIOLI DI MERLUZZO^{*,1,4,14}

€ 7,00

Fagottini ripieni di merluzzo
Dumplings stuffed with cod



100) RAVIOLI DI CALAMARO^{*,1,4,14}

€ 7,00

Fagottini ripieni di calamaro
Dumplings stuffed with squid



101) RAVIOLI DI GAMBERO^{*,1,2,14}

€ 7,00

Fagottini ripieni di carne e gamberi
Dumplings stuffed with meat and shrimps



102) DIM SUM MISTO^{*,1,2,4,14}

€ 8,00

Fagottini ripieni di gambero, merluzzo, calamaro, verdure
Mixed dumplings: shrimps, cod, squids, vegetables



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

103) RISO CON GAMBERI E VERDURE^{2,3} € 6,00

Riso al vapore saltato in wok con uova, gamberi e verdure

Steamed rice sautéed in a wok with eggs, shrimps and vegetables



104) RISO ALLA CANTONESE^{*,1,3} € 5,00

Riso al vapore saltato in wok con uova, prosciutto cotto e piselli

Steamed rice sautéed in a wok with eggs, cooked ham and peas



105) RISO CON SALMONE E VERDURE^{4,3} € 6,00

Riso al vapore saltato in wok con uova, salmone e verdure

Steamed rice sautéed in a wok with eggs, salmon and vegetables



106) RISO CHAO LAO FAN^{1,2,3,4,6} € 6,50

Riso al vapore saltato in wok con salsa di soia, gamberi, pollo, surimi di granchio, salmone, uova e verdure

Steamed rice sautéed in wok with soy sauce, prawns, chicken, surimi crab, salmon, eggs and vegetables



107) GYUDON BEEF^{1,3,6,14} € 9,00

Riso bianco al vapore in ciotola con manzo, verdure e erba cipollina saltate in salsa chili, uovo bazzotto marinato nella salsa di soia

Steamed white rice in bowl with beef, vegetables and chives sauté in chili sauce, poached egg marinated in soy sauce



108) GYUDON SEA^{1,2,3,4,6,14} € 10,00

Riso bianco al vapore in ciotola con gamberi, calamari, verdure e erba cipollina saltate in salsa chili, uovo bazzotto marinato nella salsa di soia

Steamed white rice in bowl with shrimp, squid, vegetables and chives sauté in chili sauce, poached egg marinated in soy sauce



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

109) NIKU RAMEN^{1,3,6,14}

€ 10,00

Spaghetti giapponesi in brodo di manzo guarnito con verdure pak-choi germogli di soia, uovo bazzotto marinato nella salsa di soia, fetta di manzo saporita e erba cipollina
Japanese noodles in broth (6 hours cooking) with pak-choi, granished with vegetables, bean sprouts, poached egg marinated in soy sauce, tasty beef slice and chives



110) YAKI UDON GAMBERI^{1,2,3,4,5,7,8,11,14}

€ 6,50

(leggermente piccante - slightly spicy)
Spaghetti giapponesi saltati in wok, con uova, salsa satay, gamberi e verdure
Japanese noodles sauteed in wok, with eggs, satay sauce, shrimp and vegetables



111) YAKI SOBA GAMBERI^{1,2,3,4,5,7,8,11,14}

€ 6,50

(leggermente piccante - slightly spicy)
Spaghetti giapponesi di grano saraceno, saltati in wok con uova, salsa satay, gamberi e verdure
Japanese buckwheat noodles, sautéed in a wok with eggs, satay sauce, prawns and vegetables



112) SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE^{1,6,14} € 4,50

Spaghetti di soia saltati in wok con verdure miste
Soy noodles mixed vegetables



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

1 13) SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI E VERDURE^{1,2,6,14} € 6,00

Spaghetti di soia saltati in wok
con gamberi e verdure miste
Soy noodles sautéed in a wok
with prawns and mixed vegetables



1 14) SPAGHETTI DI SOIA CON SUINO^{1,14} € 5,00

(Piccante - Spicy)
Spaghetti di soia saltati in wok
con suino e verdure miste
Soy noodles sautéed in a wok
with pork and mixed vegetables



1 15) SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE^{1,3,14} € 4,50

Spaghetti di riso saltati in wok con uova e verdure miste
Rice noodles sautéed in a wok with eggs and mixed vegetables



1 16) SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI^{1,2,3,14} € 6,00

Spaghetti di riso saltati in wok
con uova, gamberi e verdure miste
Rice noodles sautéed in wok with eggs
prawns and mixed vegetables



POLLO - CHICKEN

117) POLLO ALLE MANDORLE^{*,1,6,8,14} € 6,00

Cubetti di pollo, carote, bamboo, mandorle, saltati in wok con salsa di soia
Chicken cubes, carrots, bamboo, almonds, sautéed in a wok with soy sauce



118) POLLO IN AGRODOLCE^{*} € 6,00

Fettine di pollo con ananas, pomodoro fresco e piselli saltati in wok con salsa agrodolce
Chicken slices with pineapple, fresh tomato and peas sautéed in a wok with sweet and sour sauce



119) POLLO IN SALSA CHILI^{*,14} € 6,00

Fettine di pollo con peperoni rossi e cipolla, saltati in wok con salsa piccante
Chicken slices with red peppers and onion, sautéed in a wok with spicy sauce



120) POLLO AL CURRY^{*,14} € 6,00

Fettine di pollo con cipolla e bambù, saltati in wok con salsa al curry
Chicken slices with onion and bamboo, sautéed in a wok with curry sauce



GAMBERI - SHRIMPS

121) GAMBERI AL CURRY^{2,14} € 7,00

Gamberetti con bambù e cipolla,
saltati in wok con salsa al curry
Shrimp with bamboo and onion, sautéed in a wok
with curry sauce



122) GAMBERI IN SALE E PEPE² € 7,00

Gamberetti con cipolla, peperoni rossi e erba cipollina
saltati al secco in wok, con sale e pepe cinese
Shrimp with onion, red peppers and chives
sautéed in a wok, with salt and Chinese pepper



123) GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI^{1,2,6,14} € 7,00

Gamberetti con carote,
bambù e funghi cinesi,
saltati in wok con salsa di soia
Shrimps with carrots, courgettes,
bamboo and Chinese mushrooms,
sauteed in a wok with soy sauce



124) GAMBERI IN AGRODOLCE² € 7,00

Gamberetti con ananas, pomodoro fresco, piselli,
saltati in wok con salsa agrodolce
Shrimp with pineapple, fresh tomato, peas,
sauteed in a wok with sweet and sour sauce



125) GAMBERI AL CHILI^{2,14} € 7,00

Gamberetti con peperoni rossi, cipolla,
saltati in wok con salsa piccante
Shrimp with red peppers, onion, sautéed in a wok
with spicy sauce



126) GAMBERI CON ASPARAGI^{2,14} € 7,00

Gamberetti con punte di asparagi, saltati in wok
Shrimp with asparagus tips, sautéed in a wok



MANZO - BEEF

127) MANZO CON ZENZERO^{1,6,14} € 7,00

Fette di manzo saltate in wok
con zenzero fresco e erba cipollina

Beef slices sautéed in a wok
with fresh ginger and chives



128) MANZO IN SALSA CHILI¹⁴ € 7,00

(Leggermente piccante - Slightly spicy)
Fettine di manzo saltate in wok con cipolla,
peperoni, erba cipollina e salsa piccante

Beef slices sautéed in wok with onion,
peppers, chives and hot sauce



129) MANZO CON VERDURE^{1,6,14} € 7,00

Fettine di manzo saltate in wok con carote,
zucchine, bambù e funghi cinesi

Beef slices sautéed in wok with carrots,
courgettes, bamboo and chinese mushrooms



HOT POT

130) GYUNIKU-HI^{1,6,14} € 8,00

(Piccante - Spicy)
Fette di manzo saltato in wok con verdure miste
in salsa chili, servito in pentola
con fiamma libera

Beef slices sautéed in a wok with mixed vegetables
in chili sauce, served in a pot over an open flame



131) IKA-HI^{1,4,6,8,14} € 9,00

Fette di totani saltati in wok
con verdure miste e arachidi
in salsa chili,
servito in pentola con fiamma libera

Beef slices sautéed in a wok
with mixed vegetables and peanuts
in chili sauce, served
in a pot over an open flame



FRITTURE - FRIED FOOD

132) EBI TEMPURA^{1,2,6} € 11,00

Gamberoni in pastella giapponese,
accompagnati con salsa di soia allo zenzero

Prawns in Japanese batter, accompanied
with ginger soy sauce



133) YASAINO TEMPURA^{1,2,6} € 9,00

Carote, zucchine e zucca in pastella giapponese
accompagnate con salsa di soia allo zenzero

Carrots, pumpkin and zucchini in Japanese batter
served with ginger soy sauce



134) POLLO FRITTO^{*,1} € 8,00

Bocconcini di pollo marinato, in crosta di panko

Marinated chicken nuggets, in a panko crust



135) FRITTO MISTO DI PESCE ALL'ITALIANA^{1,2,4,14} € 15,00

Calamari, gamberetti, pesciolini e gamberoni

Squid, shrimp, small fish and prawns



136) PATATINE FRITTE* € 4,00

Fried potatoes



GRIGLIA - GRILLED FOOD

137) PESCE SPADA ALLA GRIGLIA^{1,4,6,11} € 12,00

Servito con salsa teriyakai e semi di sesamo
Grilled swordfish served with with teriyaki sauce and sesame seeds



138) SEPIOLINE ALLA GRIGLIA^{1,6,11,14} € 10,00

Servite con salsa teriyakai e semi di sesamo
Grilled squids served with with teriyaki sauce and sesame seeds



139) FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA^{1,4,6,11} € 10,00

Servito con salsa teriyakai e semi di sesamo
Grilled sea bass fillet served with teriyaki sauce and sesame seeds



140) SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA^{1,4,6,11} € 12,00

Servito con salsa teriyaki e semi di sesamo
Fresh grilled salmon served with with teriyaki sauce and sesame seeds



141) TONNO FRESCO ALLA GRIGLIA^{1,4,6,11} € 15,00

Servito con salsa teriyaki e semi di sesamo
Fresh grilled tuna served with teriyaki sauce and sesame seeds



142) GAMBERONI ALLA GRIGLIA^{1,2,6,11} € 18,00

Servito con salsa teriyaki e sesamo
Grilled prawns served with with teriyaki sauce and sesame seeds



143) GRIGLIATA MISTA DI PESCE^{1,2,4,6,11} € 15,00

Salmone, tonno, spiedini di gamberi e gamberoni
servito con salsa teriyaki e semi di sesamo
Mixed grilled fish: salmon, tuna, shrimp skewers and prawns
served with teriyaki sauce and sesame seeds



SPIEDINI ALLA GRIGLIA

GRILLED SKEWERS

144) SPIEDINI DI GAMBERI^{1,2,6,11} € 8,00

Serviti con salsa teriyaki e semi di sesamo
Prawn skewers served with teriyaki sauce and sesame seeds



145) SPIEDINI DI PESCE MISTO^{1,2,4,6,11,14} € 12,00

Tonno, salmone, seppioline e gamberi
serviti con salsa teriyaki e semi di sesamo
Mixed fish skewers: tuna, salmon, cuttlefish and prawns
served with teriyaki sauce and sesame seeds



146) SPIEDINI DI POLLO^{*,1,6,11} € 7,00

Fettine di pollo marinato
serviti con salsa teriyaki e semi di sesamo
Chicken skewers: marinated chicken slices
served with teriyaki sauce and sesame seeds



147) SPIEDINI DI MANZO^{1,6,11} € 8,00

Fettine di manzo marinate
serviti con salsa teriyaki e semi di sesamo
Beef skewers: marinated beef slices
served with teriyaki sauce and sesame seeds



