

MENU'

NEW EXPERIENCE

€ 20,00

(escluso coperto, bevande, dolci, caffè e amari)

I bambini sotto 130 cm metà prezzo*

Weekend e Festivi

CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati, verranno quantificati a parte.

*non sono compresi i piatti speciali e limitati

LE FOTO SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI



Arachidi



Cereali che
contengono glutine



Crostacei



Anidride solforosa
e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Pesce



Sedano



Semi di sesamo



Senape



Soia



Uova



Frutta secca



Agrumi



Piselli

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.

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.



Piatto di carne



Piatto Vegetariano



Piatto piccante

PIATTI SPECIALI

TRA QUELLI ELENCATI A SCELTA MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA



501.....

MAGURO SUMISO

tonno, capesante,
pesce bianco, avocado,
asparagi in tempura, salsa sumiso

€ 16,00 🐟🦑🍷🍴🍴



502.....

CEVICHE

tartare di pesce bianco, gamberi* rossi
in salsa d'agrumi, erba cipollina

€ 14,00 🍷🐟🍷🍴🍴



503.....

TATAKI TONNO

tonno scottato su letto di germogli di soia
con salsa miso, tobiko*, erba cipollina

€ 15,00 🐟🍷🍴🍴



504.....

SALMON TATAKI 2.0

salmon scottato con asparago in tempura
con salsa miso

€ 14,00 🐟🍷🍴🍴



505.....

MAGURO FLY

tonno avvolto da alga frita con tobiko*,
erba cipollina, salsa gazpacho e teriyaki

€ 16,00 🐟🍷🍴🍴



506.....
MILLEFOGLIE DI SALMONE
 sfoglia croccante con salmone,
 philadelphia e glassa al balsamico
 € 11,00 🌾🐟🥛🍷



507.....
MILLEFOGLIE DI TONNO TARTUFATO
 sfoglia croccante con tonno sul letto di
 stracciatella e olio tartufato
 € 13,00 🌾🐟🥛🍷



508.....
MAZARA
 gamberi* rossi su letto di stracciatella
 e tartufo
 € 14,00 🍷🥛



509.....
SCAMPI PASSION
 scampi marinati in salsa passion fruit
 € 9,00 🍷🌾🍷



511.....
CARPACCIO MIX
 carpaccio di pesce misto, tobiko*,
 erba cipollina e salsa ponzu
 € 14,00 🍷🐟🍷🌾



512.....
CARPACCIO HOTATE
 carpaccio di capesante, tobiko*,
 erba cipollina e salsa ponzu
 € 13,00 🐟🍷🍷🌾



513.....
CARPACCIO DI RICCIOLA
 carpaccio di ricciola, tobiko*,
 erba cipollina e salsa yuzu
 € 13,00 🐟🍷🌾

ANTIPASTO



09.....
TAKOYAKI
polpette di polpo
€ 5,50 🐟 🍷



01.....
EDAMAME
bacelli di soia al vapore
€ 6,00 🍷 🌱



02.....
INVOLTINI PRIMAVERA
di verdure e carne
€ 4,00 🍷



03.....
HARUMAKI
involentini di gamberi, polpa di
granchio e verdure
€ 5,00 🍷 🐟



04.....
INVOLTINO VIETNAMITA
involtino di sfoglia di riso
con carne e verdure miste
€ 4,00 🍷 🐟 🍷



06.....
NUVOLE DI DRAGO
chips di gamberi
€ 3,00 🍷 🍷



10.....
POLPETTE DI PESCE
Pangasio, salmone e patate
€ 6,00 🐟 🍷

DIM SUM



20.....
GYOZA
ravioli di carne
€ 5,00 🌾



21.....
SHAOMAI
ravioli di gamberi* e carne
€ 6,00 🌾 🍷 🍷 🍷



23.....
YASAI GYOZA
ravioli di verdure
€ 5,00 🌾 🌿



27.....
YAKI GYOZA
ravioli di carne brasati
€ 6,00 🌾



28.....
BAO
pane cinese
€ 4,00 🌾 🍷 🌿



29.....
BAO DI CARNE
pane cinese ripieno di carne
€ 6,00 🌾 🍷 🍷



30.....
BAO DOLCE
pane cinese ripieno
di crema all'uovo
€ 5,00 🌾 🍷 🍷 🌿

INSALATA



44.....

KAISEN SALAD

insalata mista con carpaccio
di pesce misto in salsa di
sesamo

€ 6,00 🍴🐟🌿🌾



40.....

GOMA WAKAME

insalata di alghe
giapponese

€ 5,00 🌿🌾🌾



41.....

POLPO CON RUCOLA

con salsa di sesamo

€ 8,00 🐟🌿🌾🌾



42.....

SUNOMONO

alghe e cetrioli marinati
in salsa sunomono

€ 6,00 🌿🌾🌾



43.....

YASAI SALAD

insalata mista con
salsa al sesamo

€ 4,50 🌿🌾🌿



45.....

TROPICAL SALAD

insalata mista con mango
avocado, gamberi*, kiwi
in salsa di sesamo

€ 7,00 🍴🌿🐟🌾



46.....

ALGA MOZUKU

insalata di spaghetti di
alghe con aceto di riso

€ 6,00 🌿🌾

TARTARE / CAKE



51....

SAKE AVO TARTARE

tartare di salmone, avocado, tobiko *, erba cipollina, ikura e salsa ponzu (con salsa sriracha)

€ 10,00 🐟 🌿 🍷

MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA



54....

SUSHI CAKE

riso, tartare salmone, philadelphia, avocado, tobiko *, erba cipollina, pasta kataifi e salsa teriyaki (con salsa sriracha)

€ 7,00 🌿 🐟 🍷 🍴 🍴



55.....

BLACK CAKE

riso venere, tartare salmone, avocado, tobiko *, erba cipollina, pasta kataifi e salsa teriyaki (con salsa sriracha)

€ 8,00 🌿 🐟 🍷 🍴



56.....

SUGOI CAKE

riso bianco e riso venere con tartare di tonno, salmone, tobiko *, erba cipollina, carpaccio di avocado e ikura (con salsa sriracha)

€ 9,00 🐟 🌿 🍷

NIGIRI



71....

SAKE FLAMBE

salmone scottato, philadelphia,
tobiko *, erba cipollina e salsa teriyaki

€ 6,00 🐟 🍴 🍷 🍶



60.....

SAKE

salmone

€ 4,00 🐟



62.....

SUZUKI

branzino con salsa yuzu

€ 4,00 🐟 🍷



63....

EBI

gambero cotto

€ 4,00 🍴



66.....

AVOCADO

€ 4,00 🌿

CHIRASHI / POKÈ



85.....

POKE

salmone, avocado, goma wakame
mais, edamame, polpa di granchio *

€ 13,00 🐟🥥🌿🌽



80....

CHIRASHI SAKE

ciotola di riso con salmone,
avocado e sesamo

€ 9,00 🐟🌿



213.....

TATAKI SALMONE

salmone in crosta di sesamo
con salsa tataki

€ 9,00 🐟🌿🌿🍷

MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA

HOSOMAKI



97.....

HOSO NIDO

rotolo di riso con avocado, avvolto da pasta kataifi con sopra tartare spicy salmon, tobiko*, erba cipollina, salsa spicy mayo e salsa teriyaki

€ 10,00 🌾🐟🍴🔥



90.....

SAKE HOSO

rotolo di riso con salmone

€ 5,00 🐟



91.....

TEKKA HOSO

rotolo di riso con tonno

€ 5,00 🐟



92.....

HOSO AVO

rotolo di riso con avocado

€ 5,00 🌿



93.....

MANGO HOSO

rotolo di riso con mango

€ 5,00 🌿



94.....

KAPPA HOSO

rotolo di riso con cetriolo

€ 4,00 🌿



96.....

EBI HOSO

rotolo di riso con gambero cotto

€ 5,00 🍤



98.....

HOSO FRITTO

rotolo di riso fritto con salmone e philadelphia esterno

€ 9,00 🌾🐟🍴🍷

URAMAKI



100.....
SALMONCADO
salmone e avocado
€ 8,00 🐟🌿



101.....
TUNACADO
tonno e avocado
€ 9,00 🐟🌿



102.....
PHILA
salmone avocado e philadelphia
€ 9,00 🐟🧀🌿



103.....
SPICY SALMON
tartare salmone spicy, avocado con
salsa spicy mayo, tobiko*, erba cipollina
€ 8,00 🐟🌿🔥



104.....
SPICY TUNA
tartare tonno spicy, avocado con salsa
spicy mayo, tobiko*, erba cipollina
€ 9,00 🐟🌿🔥



105.....
MIURA
salmone cotto, philadelphia
e salsa teriyaki
€ 8,00 🐟🧀🌿🍷



106.....
EBITEN
tempura di gambero maionese pasta
kataifi e salsa teriyaki
€ 9,00 🍷🌿🌿🌿



107.....
VEGGE ROLL
insalata cetriolo avocado carote
philadelphia mandorle
€ 8,00 🍷🌿🌿🌿



109.....

RAINBOW

salmone avocado esterno
carpaccio di pesce misto

€ 11,00 🐟🍷🍴🍴



108.....

TIGER ROLL

tempura di gamebro maionese esterno
salmone pasta kataifi e salsa teriyaki

€ 11,00 🍷🐟🍴🍴



110.....

EBI ROLL

gamberi* cotti avocado philadelphia

€ 8,00 🍷🍴🍴



111.....

MAGURO PHILA

tonno cotto philadelphia e cipolla fritta

€ 10,00 🐟🍷🍴🍴



112.....

CALIFORNIA

surimi* cetriolo avocado maionese

€ 9,00 🐟🍷🍴🍴



113.....

WAKAME

surimi* philadelphia avocado
con salmone wakame esterno

€ 11,00 🐟🍷🍴🍴

URAMAKI SPECIAL



120.....

AMAEBI ROLL

salmone e avocado con gambero crudo
all'esterno

€ 12,00 🍣🐟



121.....

EBI SPECIAL

gambero cotto avocado esterno
tartare di pomodorini e glassa di balsamico

€ 12,00 🍣🍤



132.....

TERIYAKI FRIED ROLL

roll avvolto da crepes di riso
croccante con pollo teriyaki

€ 13,00 🍣🍤



124.....

DRAGON SPECIAL

tempura di gamberi* philadelphia
con esterno carpaccio di avocado
tartare di salmone e salsa teriyaki

€ 12,00 🍣🍤🐟🍷🍴



125.....

TIGER SPECIAL

tempura di gamberi* maionese con esterno
carpaccio di salmone e tartare di pomodorini
all'ume

€ 14,00 🍣🍤🐟🍷🍴

BLACK URAMAKI



140....

MIURA PLUS

salmone cotto philadelphia cipolla fritta

€ 9,00 🐟🥛🧄🌾



141.....

BLACK MANGO

salmone mango

€ 11,00 🐟🧄



142.....

BLACK VEGETARIAN

insalata cetriolo asparago con tartare di pomodorini

€ 9,00 🧄🌾🥬



144.....

BLACK TIGER

gambero in tempura con maionese e tartare di salmone scottato esterno

€ 13,00 🌾🐟🥛🧄



146.....

BLACK ANGEL

gamberi * cotti philadelphia avocado e salmone esterno

€ 12,00 🌾🐟🥛🧄

FUTOMAKI



151.....

FUTO FRITTO

tempura di gambero philadelphia avocado

€ 11,00 🍴🐟🥑🍷🍺



150.....

FUTO CLASSIC

roll con alga esterno con philadelphia
salmone gamberi* polpa di granchio*
avocado tobiko*

€ 11,00 🍴🐟🥑🍷🍺

TEMAKI



160.....

SHAKE

cono di riso con salmone
e avocado

€ 4,50 🐟🍴🍴



161.....

TEKKA

cono di riso con tonno
e avocado

€ 4,50 🐟🍴🍴



162.....

SPICY SALMON

cono di riso con tartare di
salmone erba cipollina tobiko*
e tabasco

€ 4,50 🐟🍴🍴🔥



163.....

SPICY TUNA

cono di riso con tartare di
tonno erba cipollina tobiko*
e tabasco

€ 4,50 🐟🍴🍴🔥



164.....

EBITEN

cono di riso con gambero
in tempura maionese
e pasta kataifi

€ 5,00 🍴🍴🍴🍴



165.....

MIURA

cono di riso con philadelphia
e salmone cotto

€ 4,50 🐟🍴🍴🍴



166.....

CALIFORNIA

cono di riso con maionese
surimi* gamberi* cotti
cetrioli e insalata

€ 4,50 🍴🐟🍴🍴🍴



170.....

MIURA PLUS

cono di riso venere con
philadelphia salmone cotto
mandorle e salsa teriyaki

€ 6,00 🐟🍴🍴🍴🍴



172.....

SPICY SALMON MANGO

cono di riso con tartare di
salmone spicy e salsa al
mango, erba cipollina

€ 6,00 🐟🍴🍴🍴🔥

GUNKAN



187.....

GIO' SALMON

pallina di riso con salmone esterno e tartare di salmone, erba cipollina

€ 5,00 🐟 🍣 🍷

MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA



181.....

GUNKAN ZUCCHINA EBI

pallina di riso avvolto da zucchini con tartare di gamberi* e surimi di granchio*

€ 5,00 🍷 🐟 🍣



182.....

GUNKAN MANGO

pallina di riso avvolto in zucchini con philadelphia e mango

€ 5,00 🍷 🍣



183.....

GUNKAN SNOW

pallina di riso con phialdelphia

€ 4,00 🍷 🍣



184.....

GUNKAN SOY SALMON

pallina di riso avvolto da alga di soia e tartare salmone, erba cipollina

€ 5,00 🐟 🍣 🍷

SUSHI SASHIMI



200.....

SALMONE

6 fette di salmone

€ 9,00 🐟

MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA



205.....

SUSHI SASHIMI

20 pz tra sushi e sashimi

(con erba cipollina)

a scelta dello chef

€ 21,00 🍣 🐟 🍱 🍤



206.....

SUSHI MISTO

10 pz sushi (con erba cipollina)

a scelta dello chef

€ 19,00 🍣 🐟 🍱 🍤

RAMEN / ZUPPE



225.....
ZUPPA MISO
con alghe tofu
e erba cipollina
€ 3,50 🍜🌿



227.....
ZUPPA POLLO MAIS
€ 5,00 🍜



226.....
ZUPPA PECHINESE
zuppa agro piccante
€ 5,00 🍜🌶️🍶



220.....
MISO RAMEN
€ 9,00 🍜🍶🌿



222.....
RAMEN FRUTTI DI MARE
€ 10,00 🍜🍶🌿🍤

DONBURI



230.....

CURRY RICE

riso con sugo tradizionale giapponese

€ 10,00



232.....

KARAGE DON

riso con pollo fritto tradizionale
giapponese

€ 11,00 🌾🍷



233.....

NIKU DON

riso con manzo saltato alle cipolle

€ 11,00 🌾🍷



234....

TERIYAKI DON

riso con pollo teriyaki

€ 9,00 🌾🍷

SPAGHETTI GIAPPONESI



240.....

SUGOI UDON

udon con sugo tradizionale giapponese
(Manzo, carote, patate, curry giapponese speziato)

€ 9,00 🍲 🌾



241.....

YAKI UDON

udon saltato con verdure e uovo

€ 7,00 🍲 🌾



242.....

EBI UDON

udon saltato con verdure uovo e gamberi*

€ 7,00 🍲 🌾



243.....

YAKI SOBA

spaghetti di grano saraceno
con verdure e uova

€ 7,00 🍲 🌾



244.....

EBI SOBA

spaghetti di grano saraceno
con gamberi* verdure e uova

€ 8,00 🍲 🌾

SPAGHETTI ORIENTALI



250.....
SPAGHETTI DI SOIA
CON CARNE PICCANTE
€ 6,00 🍴🌶️



251.....
SPAGHETTI DI SOIA
CON VERDURE MISTE
€ 6,00 🍴🌿



252.....
SPAGHETTI DI SOIA CON
GAMBERI* E VERDURE MISTE
€ 6,50 🍴🦐



253....
SPAGHETTI DI RISO
CON VERDURE MISTE E UOVA
€ 6,00 🍴🥚🌿



254.....
SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI*
VERDURE MISTE E UOVA
€ 6,50 🍴🦐🥚



255.....
PAD-THAI
tagliatelle di riso saltate con verdure,
gamberi*, granella di arachide e uova
€ 8,00 🍴🥚🌿🥜

RISO ORIENTALI



260....

VENUS RICE

riso venere saltato
con gamberi*, verdure e uovo

€ 7,00 🍴🍷



261....

YAKI MESHI

riso saltato con verdure e uovo

€ 5,00 🍴🌿



262....

EBI MESHI

riso saltato con gamberi* verdure e uovo

€ 6,00 🍴🍷



263....

SAKE MESHI

riso saltato con salmone verdure e uovo

€ 7,00 🍴🐟



264....

RISO ALLA CANTONESE

riso saltato con uovo, prosciutto e piselli

€ 5,00 🍴🌿



265....

RISO SALTATO SPECIALE

riso saltato con pollo, gamberi*
e erba cipollina

€ 7,50 🍴🍷🌿



266....

GNOCCHI DI RISO MISTI

con gamberi*, verdure e carne

€ 7,00 🍴

SECONDI PIATTI CUCINA ORIENTALE



274.....

GAMBERI* SALE E PEPE

€ 7,00 🍴 🌶️



270.....

POLLO ALLE MANDORLE

€ 7,00 🍴 🌶️



271.....

POLLO BAMBU' E FUNGHI

€ 7,00 🍴 🌶️



273.....

POLLO THAI SPEZIATO

€ 7,00 🍴 🌶️



276.....

GAMBERI* IN SALSA CHILI

€ 7,00 🍴 🌶️



275.....
GAMBERI* AL LIMONE
€ 7,00 🍤



277.....
GAMBERI* IN SALSA AGRODOLCE
€ 7,00 🍤



278.....
MANZO PORRI E ZENZERO
€ 7,00 🍴



279.....
MANZO PEPERONI
€ 7,00 🍴



282.....
PAK-CHOI
€ 5,00 🌿

F RITTURE L EGGERE



304....

POLLO KARAGE

pollo fritto tradizionale
giapponese

€ 9,00 🌾🍷



300.....

TEMPURA MORIAWASE

tempura di gamberi* e verdure miste

€ 11,00 🌾🍷



301....

EBI TEMPURA

tempura di gambero

€ 11,00 🌾🍷



302.....

YASAI TEMPURA

tempura di verdure miste

€ 7,00 🌾



303.....

IKA TEMPURA

tempura di calamari

€ 10,00 🌾🐟



305.....

TONKATSU

cotoletta di maiale

€ 8,00 🌾



307.....

PATATINE FRITTE

€ 4,00 🌿

TEPPANYAKI



312.....

SAKE TEPPAN

salmone alla piastra
con salsa teriyaki

€ 7,00 🐟🍷



310.....

EBI KUSHIYAKI

spiedini di gamberi*

€ 6,00 🍷



313.....

SEPPIE ALLA GRIGLIA

€ 7,00 🐟

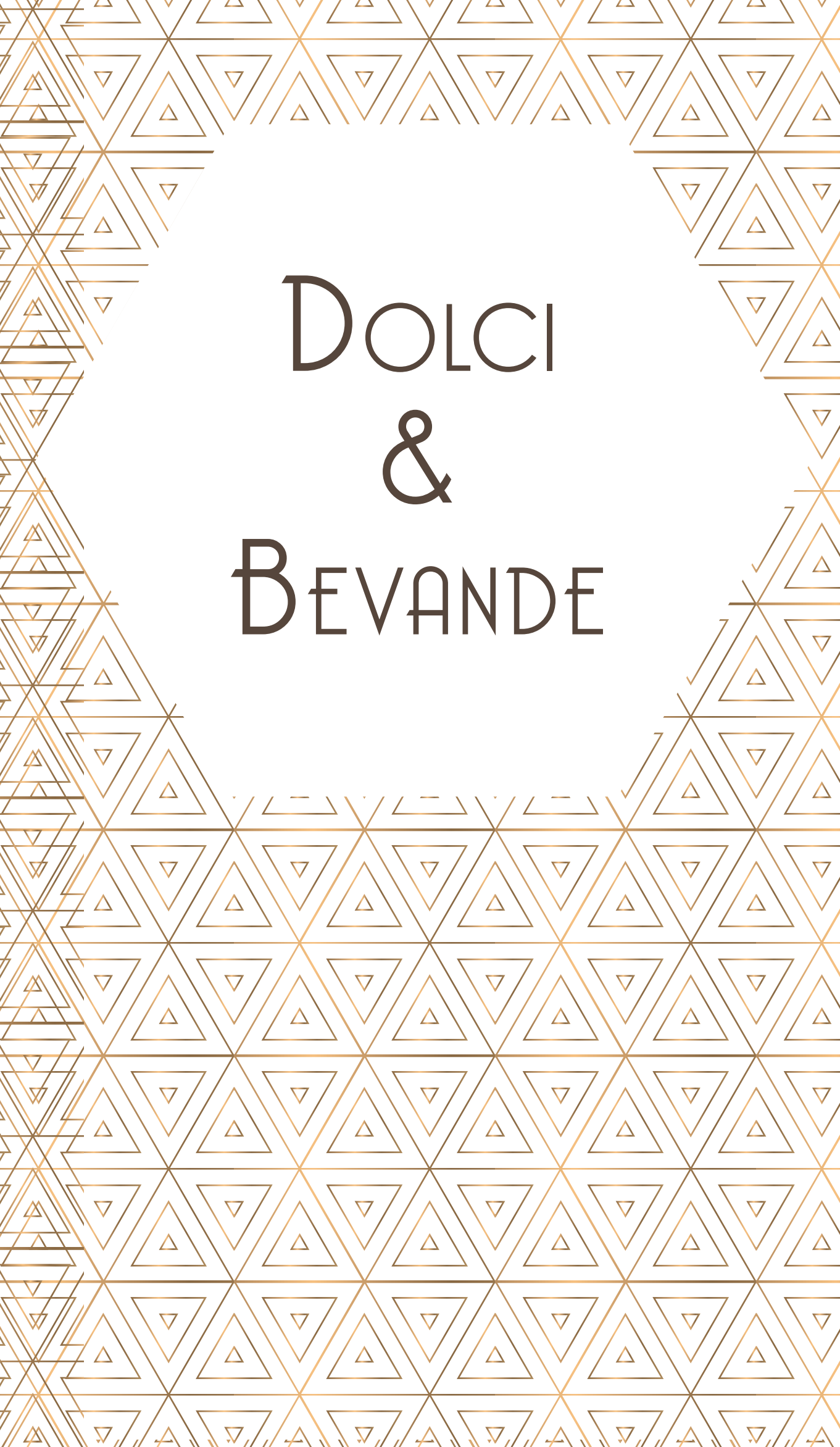


314.....

YAKITORI

spiedini di pollo grigliati
con salsa teriyaki

€ 5,00 🍷🌾

The background of the image is a repeating geometric pattern of nested triangles. Each triangle is formed by three concentric lines, creating a sense of depth and movement. The pattern is composed of small triangles that fit together to form larger triangular shapes, creating a complex, tessellated effect. The lines are thin and dark, contrasting with the light background.

DOLCI & BEVANDE

DOLCI

Mochi	€ 2,50 cad.
Sorbetto	€ 7,00
Dolci di pasticceria	€ 8,00

ACQUA / BEVANDE

Acqua naturale filtrata* 75cl	€ 3,50
Acqua naturale filtrata* 50cl	€ 2,50
Acqua frizzante filtrata* 75cl	€ 3,50
Acqua frizzante filtrata* 50cl	€ 2,50
Acqua lursia naturale 75cl	€ 4,50
Acqua lursia frizzante 75cl	€ 4,50
Coca Cola 33cl	€ 3,80
Coca Zero 33cl	€ 3,80
Fanta 33cl	€ 3,80
Sprite 33cl	€ 3,80
Estathé pesca 25cl	€ 3,80
Estathé limone 25cl	€ 3,80

*una volta ordinata, anche se non consumata, la bevanda non potrà essere rimandata indietro

VINI IN CALICE

Calice di bianco	€ 6,00
Calice di prosecco	€ 6,00
Calice di Franciacorta	€ 8,00

BIRRA

Birra artigianale giapponese

“Hitachino” red rice ale 33cl	€ 8,00
“Hitachino” white ale 33cl	€ 8,00
“Hitachino” daidai ale 33cl	€ 8,00
Asahi 50cl	€ 6,00
Saporo 65cl	€ 8,00

CAFFÈ / LIQUORI

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè orzo	€ 2,00
Amari	€ 3,80
Grappa	€ 3,80
Liquori	€ 3,80
Whisky giapponese	€ 8,00
Sakè yuzu	€ 6,00
Sakè umeshu	€ 6,00

THÈ CALDO

Thè verde	€ 4,00
Thè gelsomino	€ 4,00
Thè oolong	€ 4,00



WINE & SAKE LIST

SELEZIONE A CURA DI
SOMM. **PAOLO PORFIDIO**



Cuvée Exential Brut – Poderi Ducali € 18,00
(Glera) – Veneto – 12% Vol

Franciacorta Audens Dosaggio Zero s.a – Le Marchesine € 32,00
(Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) – Lombardia – 12,5% Vol

Champagne Brut Premier Cru – Petit Vallée € 50,00
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero) – Lombardia – 12,5% Vol

Prosecco di Conegliano B-Simple – Sopralerighe € 20,00
(Glera) – Veneto – 11% Vol

Chardonnay Spumante Brut – Vallepiciola € 25,00
(Chardonnay) – Toscana – 12,5% Vol

Franciacorta Brigantia Satèn – Le Marchesine € 42,00
(Chardonnay) – Lombardia – 13% Vol

Franciacorta Secolo Novo – Le Marchesine € 58,00
(Chardonnay) – Lombardia – 13% Vol

Champagne Grand Cru Brut – Cristophe Michel € 65,00
(Chardonnay, Pinot Nero) – Champagne, Francia – 12% Vol

Champagne Belle Epoque Brut – Perrier Jouët € 250,00
(Chardonnay, Pinot Nero) – Champagne, Francia – 12% Vol

Franciacorta Artio Rosé – Le Marchesine € 42,00
(Chardonnay, Pinot Nero) – Lombardia – 13% Vol

VINI BIANCHI

Chardonnay – Vallepiciola (Chardonnay) – Toscana – 12,5% Vol	€ 22,00
Ribolla Gialla – Vigna del Lauro (Ribolla Gialla) – Friuli-Venezia Giulia – 12,5% Vol	€ 24,00
Insolia Damarino – Donnafugata (Insolia) – Sicilia – 12% Vol	€ 25,00
Soave Classico San Michele – Cà Rugate (Garganega) – Veneto – 12% Vol	€ 26,00
Pinot Grigio La Solatia – Ruffino (Pinot Grigio) – Toscana – 13,5% Vol	€ 28,00
Lugana – Fattori (Turbiana) – Lombardia – 13% Vol	€ 27,00
Fiano di Avellino – Incanto (Fiano) – Campania – 13% Vol	€ 28,00
Greco di Tufo – Incanto (Greco) – Campania – 13% Vol	€ 28,00
La Randa – Cesarini Sartori (Sauvignon Blanc, Grechetto) – Umbria – 13% Vol	€ 26,00
Vermentino di Sardegna – Audarya (Vermentino) – Sardegna – 13,5% Vol	€ 27,00
La Fuga – Donnafugata (Chardonnay) – Sicilia – 13% Vol	€ 29,00
Viognier Soente – Cantina Cotarella (Viognier) – Lazio – 13,5% Vol	€ 31,00
Collio Sauvignon – Ronco dei Tassi (Sauvignon) – Friuli – 13% Vol	€ 30,00
Pinot Bianco Villa Antinori – Antinori (Pinot Bianco) – Toscana – 13% Vol	€ 31,00
Gewurztraminer – Kossler (Gewurztraminer) – Alto Adige – 14% Vol	€ 33,00

VINI ROSATI

Pievasciata Rosé – Vallepiciola (Pinot Nero) – Toscana – 12,5% Vol	€ 25,00
Aqua Di Venus – Ruffino (Syrah, Sangiovese, Pinot Grigio) – Toscana – 13,5% Vol	€ 30,00
Calafuria – Tormaresca Antinori (Negroamaro) – Puglia – 12% Vol	€ 32,00

VINI ROSSI

Pievasciata Rosso – Vallepiciola (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese) Toscana – 12,5% Vol	€ 25,00
Chianti Classico – Vallepiciola (Sangiovese) – Toscana – 13% Vol	€ 24,00
Rossobastardo – Cesarini Sartori (Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sagrantino) – Umbria – 13,5% Vol	€ 26,00
Il Bruciato – Antinori (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) – Toscana – 14% Vol	€ 40,00

VINI DOLCE

Moscato d'Asti Canelli – La Morandina (Moscato) – Piemonte – 5,5% Vol	€ 24,00
--	---------

I vini potrebbero essere soggetti a cambio di annata, chiedere conferma al responsabile relativamente all'annata disponibile



HITACHINO NEST BEER

Le combinazioni di malto e luppolo sono infinite, ma il nostro obiettivo è bilanciare il carattere di questi due ingredienti per creare una sinergia raffinata e una birra perfetta



Hitachino Red Rice Ale

Imperdibile per gli amanti del sake, birra rosata prodotta con riso rosso «Asamurasaki», dal gusto bilanciato tra il dolce e l'amarognolo.

ABBINAMENTI:



€ 8

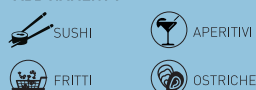
Alc. Vol. 7%



Hitachino White Ale

Blanche Wit rinfrescante e dalle note agrumate e speziate, ideale come aperitivo o in abbinamento a tutto pasto, specialmente con piatti leggeri e di pesce, ma anche con fritti.

ABBINAMENTI:



€ 8

Alc. Vol. 5,5%



Hitachino Dai Dai Ale

Ipa dalle spiccate note agrumate, grazie all'uso di «Fukure Mikan», agrume giapponese simile al mandarancio. Retrogusto umami, rende questa birra estremamente bevibile.

ABBINAMENTI:



€ 8

Alc. Vol. 6%

il sake...

Il sake è una bevanda alcolica giapponese a base di riso da bere a tutto pasto

Sapevi che il sake...

Il sake non è un distillato, ma un fermentato che si abbina perfettamente a diverse pietanze, con una gradazione alcolica simile a quella del vino!

Viene servito freddo, caldo o a temperatura ambiente.



Dewanoyuki Kimoto

Junmai

Ottenuto con il processo di produzione "Kimoto", levigato fino al 65% di Seimai Buai e solo riso Miyamanishiki della prefettura di Yamagata. Sapore corposo, rotondo, gusto pieno e profumo fragrante.



34

l'autentico



SAKE
SOMMELIER
ASSOCIATION

Sawanoizumi Shogun



45

● Junmai Ginjo

Sake elegante e cremoso, con aromi tipicamente ginjo e un sorso equilibrato: dolce e delicato, ma allo stesso tempo corposo e compatto. Nasce dall'impiego del riso Datemasayume e acqua pura di sorgente, con una leggerezza che lo rende versatile a tavola.

il cremoso

Masumi Shiro



42

● Junmai Ginjo

Sake dalla bassa gradazione alcolica, morbido e bilanciato con una leggera acidità finale, simile ad un vino bianco. Ha un aroma fruttato, un palato delicatamente dolce e un persistente sapore di umami, rendendolo perfetto, insieme alla sua gradazione bassa ad abbinamenti di piatti freschi e delicati.

il fresco

Konishi Aosae



34

● Junmai

Un sake delicato e dal gusto rinfrescante, con una piacevole dolcezza che accompagna la bevuta, persistendo delicatamente sul palato e facendo spazio infine all'umami.

il delicato

Shirayuki Edo Genshu



6

● Sake invecchiato

Questo sake molto particolare è una riproduzione autentica di una ricetta tradizionale del 1700. Gusto dolce ma con una buona persistenza, simile ad un vino dolce. Il risultato è un bel colore ambrato, in parte dovuto anche alla produzione e al primo affinamento che avvengono in fusti di legno tradizionali (Taru).

l'invecchiato

Kodakara Momo Sakura



6

● Fruit Sake

Liquore leggero alla ciliegia e pesca. Prodotto con ciliegia "Satounishiki" e pesca "Kawanajima-hakutou", due frutti famosi per l'intensità del loro sapore e per la qualità. Ottimo per un "bellini giapponese", con prosecco oppure on the rocks.

il fruttato

Kodakara Ginger



6

● Fruit Sake

Liquore leggero allo zenzero, aroma pungente e speziato, dal gusto rinfrescante e peperino, tipiche caratteristiche dello zenzero. Con aggiunta di succo fresco di zenzero selezionato dalla calda regione di Kochi. Ideale come digestivo.

lo speziato

Kodakara Yuzu



6

● Fruit Sake

Liquore leggero allo yuzu (agrumi giapponese). Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. Fresco e fruttato, per la produzione di ogni bottiglia vengono utilizzati tra 15 e 20 yuzu, messi in macerazione per diversi giorni.

l'agrumato

Kodakara Umeshu



6

● Fruit Sake

Liquore leggero alla prugna giapponese, fatto con una base di sake e abbondanti prugne giapponesi. Questo è il liquore alla prugna tradizionale delle case di campagna, fatto una volta l'anno per le famiglie locali.

il classico