

MENU

ANTIPASTI

EDAMAME

(baccelli di soia al vapore, olio e sale)

€ 4

EDAMAME AL TARTUFO

(baccelli di soia al vapore, olio al tartufo, sale)

€ 6

GOMA WAKAME

(insalatina di alghe giapponesi, aceto di riso, olio di sesamo e semi di sesamo)

€ 5

ZENZERO MARINATO

(petali di zenzero marinato)

€ 3

BAO GAMBERO

(paninetto al vapore, gambero al panko, rucola, pomodori secchi, mandorle, mayo)

€ 7

BAO MAIALINO

(paninetto al vapore, maialino cotto bassa temperatura, mayo agrodolce, iceberg)

€ 7

BAO SALMONE

(paninetto al vapore, salmone sfiammato, iceberg, avocado, mayo chili, cipolla croccante)

€ 7

BAO TROPEA

€ 8

Paninetto cotto al vapore con Salmone, dadolata di Pomodoro, cipolla di Tropea, Origano e Provola Soresina (FUSION CALABRIA)

CRISPY RICE SALMONE

€ 8

(bocconcino di riso croccante, salmone tartare, spicy mayo)





CRISPY RICE TONNO

€ 9

(bocconcini di riso croccante, Tartare di tonno, mayo al tartufo)

CRISPY RICE GAMBERO ROSSO

€ 10

(bocconcini di riso croccante, gambero rosso, stracciatella, pistacchio)

CRISPY RICE NICOTERA

€ 8

Bocconcino di riso croccante Tartare di Tonno ,Melanzane alla calabra Olio e Origano (FUSION CALABRIA)

CANNOLO DI CALABRIA

€ 10

Cannolo di Pasta fillo ripieno di Tonno, Melanzane alla Calabria e Stracciatella (FUSION CALABRIA)

TEMPURA

EBI PANKO

€ 12

(gamberi argentini in crosta di panko)

EBI AMONDO

€ 13

(gamberi argentini avvolti alle mandorle)

YASAI MIX

€ 7

(verdure batonette in tempura)

TARTARE

TARTARE SALMONE

€ 11

(salmone, riduzione di fragole, granella di pistacchio)

TARTARE TONNO

€ 12

(tonno, semi di sesamo, mango)

TARTARE GAMBERO ROSSO

€ 14

(gambero rosso, stracciatella, menta, lime)



TARTARE TROPEA

Tartare di Salmone Guacamole Calabrese con Avocado, cipolla di Tropea, Lime e Bergamotto (FUSION CALABRIA)

€14

TARTARE NICOTERA

Tartare di Gambero Rosso , Crumble di Freselle , Mayo alla menta e polvere di Liquirizia (FUSION CALABRIA)

€14

TARTARE ASAHI

(tris di mini Tartare della chef)

€ 17

CRUDI FUSION

NORI AL SALMONE

€15

Alga in crosta dorata con salmone e cipolla agrodolce

NORI AL TONNO

€17

Alga in crosta dorata con tartare di tonno al tartufo e arancia

NUVOLETTE AL SALMONE

€16

Chips di gambero fritte con tartare di salmone , edamame e cipolla in agrodolce (3pz)

NUVOLETTE AL TONNO

Chips di gambero fritte con tartare di tonno, ,mango e sesamo €16 (3pz))

BOCCONCINI DI SFOGLIA AL TONNO

Quadratini di Pasta Fillo, tartare di tonno , lime, crema di nocciole, nocciole tostate (3pz) € 15

SASHIMI

SASHIMI SALMONE 4pz

€ 11

SASHIMI TONNO 4pz

€ 13

SASHIMI BRANZINO 4pz

€ 12

SASHIMI ASAHI Mix 12pz

€ 20



CARPACCIO

CARPACCIO SALMONE	€ 11
CARPACCIO TONNO	€ 11
CARPACCIO GAMBERO ROSSO	€ 13
CARPACCIO ASAHI mix della chef 6pz	€ 15

NIGIRI

NIGIRI SALMONE 3pz	€ 10
NIGIRI TONNO 3pz	€ 12
NIGIRI BRANZINO 3pz	€ 11
NIGIRI ASAHI mix della chef 6pz	€ 15

GUNKAN

GUNKAN SALMONE FLAMBE' 2pz	€ 8
GUNKAN SALMONE 2pz	€ 7

URAMAKI BASIC CRUDI (8pz)

PHILADELPHIA ROLL (salmone, philadelphia, avocado, sesamo)	€ 12
--	-------------

SPICY TUNA (tonno, avocado, jalapeno, agro)	€ 14
---	-------------

CRISPY ONION (salmone, cipolla croccante arrosto, salsa agrodolce)	€ 12
--	-------------

TANGO (tonno, mango, rucola, pistacchio, philadelphia, coulis mango e passion fruit)	€ 16
--	-------------



BASILICO E PINOLI

(salmone, avocado, stracciatella, riduzione al basilico, pinoli)

€16

RAIBOW

(surimi, avocado, carpaccio di salmone e tonno, mayo, sesamo)

€ 14

KURO ASAHI

(riso al nero di seppia, branzino, iceberg, stracciatella, tobico , zest di limone. foglia oro)

€ 17

PASSION EBI

Gambero crudo marinato alla ponzu, lime, crema di gamberi, mayo allo zafferano, kataifi

€ 17

WHITE ROLL

(branzino, rucola, kataifi, teriyaki, zest d'arancia)

€ 16

SCILLA ROLL

Branzino, Pasta kataifi , teriyaki, aromatizzato al Bergamotto (FUSION CALABRIA)

€ 16

URAMAKI SPECIAL COTTI (8pz)

EBITEN

(3 consistenze di gambero "al vapore, fritto, al burro" tabasco, salsa zafferano,)

€ 17

SALMON LOVER

(salmone al panko, avocado, salmone sfiammato, spicy mayo, rucola fritta)

€ 14

COLOROLL

(Tonno al panko, lardo di colonnata , pomodorini confit, mayo zafferano

€ 17

ITALIAN STYLE

(gambero al panko, rucola, pomodori secchi, pistacchio, philadelphia, teriyaki)

€ 16





ASAHI

SUSHI - LOUNGE BAR

TARALLO ROLL (cotto e crudo)

(Gambero in tempura, tartare di gambero al lime ,
crema di stracciatella e tarallo napoletano alle
mandorle

€ 17

TROPEA ROLL (FUSION CALABRIA)

Salmone in Crosta di Panko con Dodolata di Pomodori
Sammarzani Cipolla di Tropea e Origano

€ 16

NICOTERA ROLL (FUSION CALABRIA)

Gambero Argentino in Tempura Con Pomodori secchi e Mousse di
Ndujia di Spilinga

€ 16

REGGIO CALABRIA ROLL (FUSION CALABRIA)

Futomaki di Tonno al profumo di bergamotto ,cipolla di Tropea in
Agrodolce e Scaglie di Mandorla

€ 17

HOT MAGURO (Futo Cotto anche fuori)

(futomaki di tonno in crosta di pistacchio, tartare
di tonno, mayo, zest di arancia, stracciatella)

€ 16

HOT PHILADELPHIA (Futo Cotto anche fuori)

(futomaki di salmone cotto in crosta di panko,
philadelphia, Frutti rossi, Teriyaki e sesamo)

€ 14

CRISPY SAKE (Futo Cotto anche fuori)

(futomaki di salmone, pasta fillo, polpa di
granchio, salsa agrodolce, Teriyaki e sesamo)

€ 15

ROLL VEGGY

Avocado, iceberg, pomodoro secco, mayo
allo zafferano

€ 12



DALLA CUCINA

GYOZA EBI 4pz

(ravioli di gamberi e frutti di mare)

€ 9

GYOZA DI CARNE 4pz

(ravioli di Maialino cotto a bassa temperatura e salsina della chef)

€ 9

GYOZA VEGAN 4pz

(ravioli con mix di verdure)

€ 9

GYOZA CALABRESI 4pz

Gyoza con Ndujia di Spilinga e Caciocavallo Affumicato

€10

MENU Baby

Pasta al pomodoro semplice €5

Patatine Fritte €5

Cotoletta e Patatine €10

MENU DEGUSTAZIONE ASAHI

Composto da 10 portate



Entrée dello Chef & Drink di Benvenuto

**Quadratino di Pasta fillo , tartare di Tonno, lime crema di
nocciole e nocciole tostate**

**Bocconcino di Riso croccante gambero rosso stracciatella e
Pistacchio**

Gambero in Tempura avvolto alle Mandorle

**Chips di Gambero con Tartare al salmone cipolla di tropea in
agro e edamame**

Ravioli di Maialino cotto a bassa temperatura e salsina della chef

Assaggio di Uramaki crudo dello Chef

Assaggio di Uramaki Fusion con interno cotto

Assaggio di Futomaki croccante

**Sfera di semifreddo al cioccolato Bianco con Frutti di bosco e
crumble fondente**



€45

Bevande Escluse

DESSERT

**CHEESECAKE AL THE VERDE MATCHA ,LIME E
PISTACCHIO**

**HARUMAKI CROCCANTE AL CIOCCOLATO
BIANCO , CREMA DI PISTACCHIO E GRANELLA**

**BROWNIE AL CIOCCOLATO CON COULIS DI
ARANCIA ,CARMELLO SALATO E NOCCIOLE
CARAMELLATE**

**SFERA DI SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO
CON COULIS AI FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE
CROCCANTE**

**SFERA DI SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO
,GELè AL BERGAMOTTO E CRUMBLE FONDENTE**

MOCHI MANGO

€ 7



MENU APERITIVO

DALLE 18:30

APERITIVO SUSHI "ASAHI"

€ 13

(Drink a scelta + Fantasia dello chef)

APERITIVO DI TERRA "COSA FINA"

€15

(Drink a scelta + Prodotti tipici Calabresi - Salumi, Formaggio, Bis di Arancini , Braciola di Carne, Braciola di Melanzane, Fritteline)

APERITIVO SUSHI & CHAMPAGNE

€20

Coppa di Champagne + Fantasia dello chef





DRINK

CLASSIC DRINK

APEROL SPRITZ	€7
CAMPARI SPRITZ	€7
TROPEA SPRITZ (Bergamotto, Prosecco)	€7
MARE DI SCILLA SPRIZ (Bergamotto, Prosecco Blue Curacao)	
MARGARITA	€8
NEGRONI	€8
AMERICANO	€8
WHISKY SOUR	€8
DAIQUIRI	€8





SPECIAL DRINK



ASAHI MATCHA

Rum Bianco,the matcha,Lime, miele,menta (SECCO-DELICATO) € 9

SCILLA

Di Saronno, Angostura, Limone,TripleSec, Sour (SECCO AGRUMATO) € 9

CAPO VATICANO

Vodka, Amaretto, Vaniglia, Blue Curacao (DECISO E INTENSO) € 9

REGGIO CALABRIA

Gin ,Estratto di Bergamotto,Lime ,Fiori di Sambuco,TripleSec (DELICATO - PROFUMATO) € 9

NICOTERA

Gin , sciroppo di Violetta , Di Saronno, Lime (PROFUMATO-DELICATO) € 9

PIZZO

Rum con infusione di Albicocca,Mango,triple sec,Vodka Pesca (DOLCE-INTENSO) € 9

TOKIO

Vodka,Tequila,Midori,Triple sec, Sour (RINFRESCANTE-DECISO) € 9

DAMA BIANCA

Rum Bianco, Vodka, Vaniglia, Cocco, Sour (DOLCE-PROFUMATO) € 9

WINTER SOUR

Campari,Lime,Miele,Rosmarino,Sour (SECCO-DECISO) € 9

JEFFERSON

Amaro Jefferson, Tequila,Lime,Agave (DECISO-INTESO) € 10





GIN TONIC

GORDON'S € 9

GIN TRUPIJA € 11

GIN ILLUSIONIST € 12

GIN TANQUERAY SEVILLA € 10

GIN TONIC GIAPPONE

ROKU GIN € 12

ETSU GIN JAPANESE € 12

KOMASA HOJICHA € 12

ANALCOLICI

DETOX € 7

Lime-Zenzero,soda al
Limone,Menta

ROSSO INTENSO € 7

(Frutti rossi,zucchero
Vanigliato,Tonica)

DELICATO € 7

(Pompelmo,lime,MangoTonica)





VINI BIANCHI

CANTINA MONTI PASSERINA IGT	(Abruzzo)	€ 24
PASETTI TESTAROSSA Passerina	(Abruzzo)	€ 28
CANTINA MONTI PECORINO ORIZZONTI IGT	(Abruzzo)	€ 24
CALA DI SETA VERMENTINO DOC	(Sardegna)	€ 25
FEUDO ARANCIO INZOLIA	(Sicilia)	€ 25
FEUDO ARANCIO CHARDONNAY DOC	(Sicilia)	€ 25
CASTEL FIRMIAN PINOT GRIGIO DOC	(Trentino)	€ 25
CASTEL FIRMIAN GEWURZTRAMINER DOC	(Trentino)	€ 30
SAKE KONISHI HIYASHIBORI GOLD	(Giappone)	€ 45

VINI ROSATI

CONTESA CAPARRONE CERASUOLO DOC	(Abruzzo)	€ 24
PASETTI TESTAROSSA ROSATO	(Abruzzo)	€ 28
FEUDO ARANCIO TRINCHITE' ROSE' IGT	(Sicilia)	€ 25
IL BORRO - BORROROSA IGT	(Toscana)	€ 35
TENUTA TORMARESTA "CALAFURIA" SALENTO	(Puglia)	€ 30



VINI ROSSI

CIU' CIU' BACCUS ROSSO PICENO DOP BIO € 25

FEUDO ARANCIO SYRHA DOC € 28

BOLLICINE

CA MARIAM PROSECCO SUPERIORE € 25

CA MARIAM PROSECCO ROSÉ € 30

FRANCIACORTA TRIUMPH SATEN Riserva € 40

CHAMPAGNE JEAN DE LA FONTAINE L'ÉLOQUENTE € 60


CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER € 100

CHAMPAGNE BOLLINGER € 110





AMARI E DISTILLATI

A detailed illustration of a woman in traditional Japanese attire, including a kimono with a large red flower and a white patterned sleeve. She has a large white flower in her hair and is holding a red cherry blossom. The illustration is positioned on the left side of the menu, partially overlapping the text.

AMARO JEFFERSON (Calabria)	€ 5
AMARO DEL CAPO (Calabria)	€ 5
AMARO DEL CAPO PEPERONCINO (Calabria)	€ 5
AMARO KUNCAPPA (Calabria)	€ 6
LIMONCELLO	€ 5
PASSITO DI PANTELLERIA	€ 6
WHISKY	€ 6
GRAPPA BARRIQUE	€ 6
GRAPPA BIANCA	€ 5

BEVANDE

ACQUA NATURALE	€ 3
ACQUA FRIZZANTE	€ 3
COCA COLA	€ 4
BIRRA GIAPPONESE ASAHI	€ 6
CALICE DI VINO	€ 6
CAFFE'	€1,50
CAFFE' DECA	€ 2

***coperto €3,00 a persona**

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
** Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.