



MENU

ZENSAI (ANTIPASTI)

EDAMAME

€ 4

(baccelli di soia al vapore, olio e sale)

GOMA WAKAME

€ 5

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

ZENZERO MARINATO

€ 3

(petali di zenzero marinato)

BAO GAMBERO

€ 7

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

BAO MAIALINO

€ 7

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

BAO SALMONE

€ 7

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

CRISPY RICE SALMONE

€ 8

(bocconcino di riso croccante, salmone, spicy mayo)





CRISPY RICE TONNO

€ 9

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

CRISPY RICE GAMBERO ROSSO

€ 10

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

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, fragole, granella di pistacchio)

TARTARE TONNO

€ 12

(tonno, semi di sesamo, mango)





TARTARE GAMBERO ROSSO

€ 13

(gambero rosso, stracciatella,
menta, lime)

TARTARE ASAHI

€ 15

(tris di mini Tartare della chef)

CARPACCIO

CARPACCIO SALMONE

€ 11

CARPACCIO GAMBERO ROSSO

€ 12

CARPACCIO ASAHI

€ 15

mix della chef 6pz

SASHIMI

SASHIMI SALMONE

€ 11

4pz

SASHIMI TONNO

€ 13

4pz

SASHIMI BRANZINO

€ 12

4pz

SASHIMI ASAHI

€ 20

mix della chef 12pz





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 (8pz)

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

SPICY TUNA (tonno, sesamo, salsa piccante, fili togarashi)	€ 14
---	-------------

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

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





RAIBOW

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

€ 14

KURO ASAHI

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

€ 17

URAMAKI SPECIAL (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

TUNA ROLL

(tonno al panko, iceber, avocado, mayo, tobico)

€ 15

WHITE ROLL

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

€ 15

ITALIAN STYLE

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

€ 16





HOT MAGURO

€ 16

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

HOT PHILADELPHIA

€ 14

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

CRISPY SAKE

€ 15

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

DALLA CUCINA

GYOZA EBI 4pz

€ 9

(ravioli di gamberi e frutti di mare)

GYOZA DI CARNE 4pz

€ 9

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

GYOZA VEGAN 4pz

€ 9

(ravioli con mix di verdure)



SUSHI FUSION

GIAPPONE - CALABRIA

ANTIPASTI

TARTARE TROPEA

Tartare di Salmone Guacamole Calabrese con Avocado, cipolla di Tropea, Lime e Bergamotto €14

TARTARE NICOTERA

Tartare di Gambero Rosso , Crumble di Freselle , Mayo alla menta e polvere di Liquirizia €14

CRISPY RICE NICOTERA

Bocconcino di riso croccante Tartare di Tonno , Melanzane alla calabra Olio e Origano €10

CANNOLI DI CALABRIA

Cannolo di Pasta fillo ripieno di Tonno, Melanzane alla Calabria e Stracciatella €10

Cannolo di Pasta Fillo con Mousse di Philadelphia alla menta e Peperonata. €9

BAO TROPEA

Paninetto cotto al vapore con Salmone, dadolata di Pomodoro, cipolla di Tropea, Origano e Provola Soresina €8

GYOZA

Gyoza Calabresi con Ndujia di Spilinga e Caciocavallo Affumicato €10

SUSHI FUSION
GIAPPONE – CALABRIA
URAMAKI

SCILLA ROLL

Branzino zest d'Arancia, Pasta kataifi , teriyaki, aromatizzato agli Agrumi di Calabria €15

TROPEA ROLL

Salmone in Crosta di Panko con Dodolata di Pomodori Sammarzani €16
Cipolla di Tropea e Origano

NICOTERA ROLL

Gambero Argentino in Tempura Con Pomodori secchi e Mousse di Ndujia di Spilinga €16

REGGIO CALABRIA ROLL

Futomaki di Tonno al profumo di bergamotto ,cipolla di Tropea in Agrodolce e Scaglie di Mandorla €17



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**

**TARTELLETTA CON SOFFICE DI LATTE DI MANDORLA E
GELSOMINO DI CALABRIA E MERINGA BIANCA**

MOCHI MANGO

€ 7



MENU APERITIVO

DALLE 18:30 alle 20:00

APERITIVO ASAHI

€ 13

(Drink a scelta + Fantasia dello chef)





DRINK

CLASSIC DRINK

APEROL SPRITZ €7

CAMPARI SPRITZ €7

TROPEA SPRITZ (Bergamotto) €7

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

SAKURAO GIN JAPANESE € 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
DONNA CHIARA GRECO DI TUFO DOCG	(Campania)	€ 30
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 MULLER THURGAU DOC	(Trentino)	€ 25
CASTEL FIRMIAN GEWURZTRAMINER DOC	(Trentino)	€ 28
TOLLOY PINOT BIANCO DOC	(Alto Adige)	€ 26
SAKE KONISHI HIYASHIBORI GOLD	(Giappone)	€45

VINI ROSATI

CONTESA CAPARRONE CERASUOLO DOC	(Abruzzo)	€ 24
PASETTI TESTAROSSA ROSATO	(Abruzzo)	€ 28
GIANNICOLA DI CARLO NOBU MERLOT	(Abruzzo)	€ 32
ADOLFO DE CECCO "INALTO" DOC SUPERIORE	(Abruzzo)	€ 40
TENUTA TORMARESTA "CALAFURIA" SALENTO	(Puglia)	€ 30
FEUDO ARANCIO TRINCHITE' ROSE' IGT	(Sicilia)	€ 25



VINI ROSSI

CANTINA PASETTI TESTAROSSA € 30

**CANTINA TORRE DEI BEATI
"MAZZAMURELLO" € 30**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA € 28

CANTINA EMIDIO PEPE € 60

BOLLICINE

**CA MARIAM PROSECCO
SUPERIORE € 25**

**CA MARIAM PROSECCO
ROSÉ € 30**

**FRANCIACORTA TRIUMPH
SATEN Riserva € 40**

**LANGLOIS CREMANT DE
LOIRE RISERVE - Maison
BOLLINGER € 48
(Francia)**

**CHAMPAGNE IEAN DE LA
FONTAINE L'ELOQUENTE € 60**

**CHAMPAGNE LOUIS
ROEDERER € 100**

CHAMPAGNE BOLLINGER € 110

CHAMPAGNE DOM PERIGNON € 370





AMARI E DISTILLATI



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.