

ANTIPASTI

GF	CROSTACEI MIX	12
	Scampi, ostriche, gambero rosso di Sicilia, capesante, serviti in salse diverse Maison experience	
	EBI FRY	10
	Gamberoni avvolti con pasta kataifi, fritti, serviti in salsa rouge	
GF	SAMURAI STICK	6
	Stick di gamberi con edamame, avvolti in una sfoglia croccante serviti con salsa senape e miele	
GF V	EDAMAME	5
	Baccelli di soia	
GF V	GOMA WAKAME	5
	Insalata di alghe croccanti aromatizzate all'olio di sesamo	
GF	OSTRICA ONE SHOT	8
	Ostrica della Normandia con tartufo nero, uova di salmone e uova di quaglia, con salsa ponzu e whisky giapponese	
GF	SCAMPO PASSION FRUIT	9
	Scampi marinati con emulsione di passion fruit e tobikko	
	MILLEFOGLIE	10
	Sfoglia croccante di tonno, burrata e stracchino su letto di crema di olio di tartufo	
GF	CEVICHE DI PESCE	10
	Ceviche di pesce misto tagliato a cubetti in salsa di miso e lime	
V	INSALATA MISTA	8
	Mango, avocado, 2 uova di quaglia, salmone fumè	
GF	CARPACCIO CHIPS	8
	4 carpacci di pesce su chips di radice di loto	
GF	CAPESANTE FOIE GRAS	14
	Capesante Hokkaido, foie gras scottato e caviale	
P	TONNO WASABI	12
	Carpaccio di tonno scottato con foglie di shiso e wasabi fresco Kizami e salsa ponzu	
GF	DEGUSTAZIONE DI CARPACCI	8
	Cucchiaini con carpaccio di tonno, ricciola, branzino e salmone con salse speciali	

TARTARE

- GF** **SALMONE *** 12
Salmone con salsa mediterranea, olio extravergine
- GF** **TONNO *** 14
Tonno con salsa yuzu
- GF** **TARTARE SURI *** 14
Ricciola tritata con pomodoro e avocado, condita con salsa miso yuzu
- GF** **TARTARE AMAEBI *** 14
Gambero rosso di Sicilia tritato e arancia, condito con salsa mango

CARPACCIO

- GF** **SALMONE** 10
Carpaccio di salmone con salsa ponzu
- GF** **TONNO** 12
Carpaccio di tonno con salsa ponzu
- GF** **RICCIOLA** 15
Carpaccio di ricciola con tartufo nero e caviale condito con salsa miso
- GF** **CARPACCIO MISTO** 15
Salmone, tonno, ricciola con salsa di ponzu

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine. Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.

DIM SUM

Il Dim Sum, letteralmente "che tocca il cuore", è un rito, tipico della cultura cantonese e hongkonghese, in cui si servono piccoli bocconi ripieni, cotti a vapore e consumati in compagnia delle persone con cui si sta bene.

Nel nostro ristorante i Dim Sum sono dei ravioli artigianali, fatti a mano, minuziosamente, uno ad uno, dai nostri chef, con impasti particolari, come la pasta cristallo o al nero di seppia, ripieni con pesce, pollo o verdure, cotti a vapore e serviti al momento. Assolutamente da provare.



GF	DIM SUM IN COMPOSIZIONE *	15
	5 tipi di ravioli consigliati dallo chef	
	WAGYU	15
	3 ravioli di pasta di zafferano con ripieno di manzo kobe e crema di tartufo	
GF	CAPESANTE	11
	4 ravioli al vapore con ripieno di capesante	
GF	ASTICE	12
	4 ravioli al vapore in pasta barbabietola rossa con ripieno di astice	
GF	BRANZINO	9
	4 ravioli al vapore in pasta nero di seppia con ripieno di branzino	
GF	GAMBERI	8
	4 ravioli al vapore in pasta cristallo con ripieno di gamberi	
	MERLUZZO E TARTUFO	15
	4 ravioli al vapore con merluzzo e tartufo	
GF	ANATRA	10
	4 ravioli con ripieno di anatra in salsa di soia piccante	
GF V	VERDURE	7
	4 ravioli al vapore con verdure miste	
GF	RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA	9
	4 ravioli al nero di seppia con calamaro e curry giallo	

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine. Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.



GF **NIGIRI & SUSHI (2pz.)**

SALMONE	4
TONNO	5
BRANZINO	4
RICCIOLA	5
EBI	4
AMAEBI	4
CAPESANTE	5
GAMBERO ROSSO DI SICILIA	8
ANGUILLA	5
TORO (ventresca di tonno) <small>secondo disponibilità</small>	10

GF **NIGIRI GUNKAN (bignè sushi 2pz.)**

Palline di riso ripiene, avvolte con carpaccio di pesce /

GIO QUAGLIA	6
Tonno, uova di quaglia e olio al tartufo bianco con salsa ponzu	
GIO LOBSTER	8
Alga nori, tartare di astice	
GIO SALMONE	6
Salmone, tartare di salmone, olio extravergine con salsa ponzu	
GIO TONNO	6
Tonno, tartare di tonno, olio extravergine con salsa ponzu	
GIO HAMACHI	6
Ricciola con salsa miso	
GIO AMAEBI	6
Zucchine tartare di gambero rosso di Sicilia, lime e salsa ponzu	
GIO BRANZINO	6
Branzino con pepe giapponese e olio al tartufo	

GF SUSHI & SASHIMI

SUSHI MISTO * 7 nigiri, 4 maki	18
SASHIMI CARABINIEROS 1 sashimi di gambero carabinieros con caviale "GIAVERI"	25
SASHIMI SALMONE 12 sashimi di salmone	16
SASHIMI MISTO 12 sashimi di pesce misto	16
SASHIMI ESPECIALLY 9 sashimi di pesce misto, ostriche, capesante, scampi	21
PARTY 15 * Composizione creativa dello chef da 15 pezzi per 1 persona	22
PARTY 30 * Composizione creativa dello chef da 30 pezzi per 2 persone	45
GYNZA Sushi al cubo con tartare di salmone, avocado e salsa teriyaki	12
CIRASHI MIX Composizione di 9 pezzi di pesce fresco su letto di riso	18

URAMAKI

	URA EBITEN	10
	Gamberi in tempura, maionese, avocado, patatine croccanti	
	URA EBITEN PLUS	18
	Gamberoni in tempura, insalata, maionese; in esterno: tartare di salmone e fiore di zucca in tempura	
GF	URA PHILADELPHIA *	10
	Salmone, avocado, philadelphia	
GF P	URA SPICY SALMONE SPECIALE	12
	Tartare di salmone, insalata, avocado, erba cipollina, tobikko, maionese spicy	
GF P	URA SPICY TONNO SPECIALE	12
	Tartare di tonno, insalata, avocado, erba cipollina, tobikko, maionese spicy	
GF V	URA VEGGY	10
	Cetriolo, avocado, insalata, maionese	
V	NIDO KITTY (6pz.)	8
	Avocado, crema philadelphia, fritto con pasta kataifi e fragole	
P	NIDO SPICY (6pz.)	10
	Avocado, tartare di salmone e tonno con maionese e tabasco	
P	DRAGON ROLL	23
	Gamberi in tempura, crema philadelphia e astice flambè piccante	
	SOFT SHELL (6pz.)	16
	Soft crab fritto, avocado con uova di pesce volante	
GF	LOBSTER ROLL	23
	Astice con maionese, mango, uova di pesce volante	
GF	TONNO FOIE GRAS	16
	Gambero crudo, avocado, crema philadelphia, tonno leggermente scottato con foie gras	
GF	SCAMPI ROLL	18
	Gambero crudo, insalata e all'esterno scampi, uova di salmone e tobikko wasabi	
	GOLD ROLL (6pz.)	12
	Rotolo croccante con tobikko, salmone, crema di philadelphia ed erba cipollina	
	TATAKI ROLL	18
	Cetriolo, avocado e wasabi fresco con tonno scottato e frutta con salsa miso	



H O S S O M A K I (6pz.)

Ingredienti a piacere

6

T E M A K I E X P E R I E N C E (cono 1pz.)

CON ALGA NORI CON ALGA DI SOIA

GF **TEMAKI LOBSTER** 10 11
Insalata, astice, maionese giapponese

GF **TEMAKI SALMONE PLUS** 5 6
Tartare di salmone, insalata

GF **TEMAKI TONNO PLUS** 5 6
Tartare di tonno, insalata

TEMAKI EBITEN 5 6
Gambero fritto, pasta kataifi, tartare di salmone e salsa teriyaki

TEMAKI A PIACERE a partire da 5
Ingredienti a piacere

Z U P P A

/

GF **V** **MISO SHIRU** 3
Zuppa di miso con alga e tofu

GF **P** **TOM YUM KUNG** 10
Zuppa agropiccante

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine. Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.

/

RISO E SPAGHETTI

GF	PAD THAI	8
	Tagliatelle di riso con gamberi e verdure	
GF	RISO GAMBERI E VERDURE *	8
	Riso saltato con gamberi e verdure	
GF P	PINEAPPLE RICE	15
	Riso saltato con astice, ananas fresco e salsa agropiccante	
GF	YAKI UDON SPECIAL	12
	Spaghetti di riso saltato con scampi, verdure e frutti di mare	
GF	YAKI SOBA SPECIAL	12
	Spaghetti di grano saraceno saltato con scampi, verdure e frutti di mare	
GF	MISO RAMEN *	12
	Spaghetti di ramen in brodo con carne e verdure	

TEMPURA

	TEMPURA MISTA	10
	Verdure e gamberi fritti in tempura	
	EBI TEMPURA	10
	N.3 gamberi in tempura	
V	YASAI TEMPURA	8
	Verdure in tempura	
	SOFT SHELL CRAB	12
	Moeche fritte	
	FIORE DI ZUCCA	10
	Crocante di fiore di zucca con ripieno di gamberi	
	BLACK COD IN TEMPURA	14
	Merluzzo d'Alaska in tempura con aonori	

DI MARE

GF	TONNO TATAKI *	14
	Tonno scottato con semi di papavero servito con salsa ponzu	
GF	SALMONE TATAKI *	13
	Salmone scottato con sesamo servito con salsa ponzu	
	NIDO	12
	Gamberi e verdure in cestino di patate croccanti con salsa agrodolce	
GF P	SPICY KURUMA EBI *	12
	Gamberoni in salsa chili	
GF	UNAGHI EBI	15
	Anguilla al forno con salsa unaghi	
GF	BLACK COD	23
	Merluzzo dell'Alaska in salsa di miso	
GF	GAMBERI SALE E PEPE	10
	Gamberi saltati con sale e pepe	
GF V	YASAI NOMORIAWASE	8
	Verdure di stagione saltate	
	SMOKING SALMON	18
	9 sashimi di salmone affumicato, al momento, nella cupola	
	SUZUKI SWEET	15
	1/2 branzino croccante con salsa agrodolce, ananas e sedano	
	SALMONE TERIYAKI	18
	Filetto marinato in salsa teriyaki, cotto a bassa temperatura, con uova di salmone	

DI TERRA

GF	KOBE BEEF	69
	120g di carne di manzo Kobe in 3 degustazioni	
	MANZO AL PEPE NERO	18
	Cubetti di manzetta prussiana piemontese alla griglia con salsa al pepe nero e profumo di tartufo	
GF	PECHIN DUCK	18
	Anatra alla pechinese	
GF	YAKI TORI	8
	Spiedini di pollo alla griglia e salsa teriyaki con purea di patate	