

Menù Aprile

Carpaccio di salmone agli agrumi

Salmone*, ponzu agli agrumi.

4, 6

Temaki di Wagyu A5

Wagyu* A5 scottato, alga nori, salsa nikiri, cipollotti.

1.1, 6

Sake Tacos

Tartare di salmone*, pomodoro soleggiato, ricotta tartufata.

1.1, 1.5, 3, 4, 6, 7, 10

Wonton alla Cassoeula in brodo

Tortellino orientale* con ripieno alla cassoeula, salsa ponzu, olio al basilico.

1.1, 4, 6

Calamaro e crema di edamame°

Calamaro morbido*, crema di edamame, salsa al prezzemolo.

6, 14

Futomaki di tonno

Tonno rosso* e tonnetto*, takuan, erba cipollina, maionese, nikiri, croccante di tempura.

1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10, 13

Tris di nigiri dello chef

Tris di nigiri dello chef*.

4, 6

Yaki udon funghi, gamberi e branzino

Tagliolini artigianali, tartare di gambero*, branzino*, shiitake, burro al limone, polvere di limone bruciato.

1.1, 2, 4, 6, 7

Tempura di baccalà e fiore di zucca

Tempura di baccalà*, fiore di zucca, maionese al lime.

1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10, 13

€ 38

Abbinamento 3 vini o 3 sakè

€ 20

A persona, bevande e servizio esclusi. Il menù è da intendersi per tutto il tavolo.

Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.

Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina.



PER INIZIARE

EDAMAME°/ EDAMAME PICCANTI° 6 Baccelli di soia*, sale Maldon	5 6	5 ALGHE 1.5, 3, 6, 10, 11 Alghe miste naturali*, crema di sesamo	14
EDAMAME TARTUFATI° 6 Baccelli di soia*, sale Maldon, olio tartufato	7	MISO SHIRU° 4, 6 Zuppa di miso con alga wakame* e tofu	5

ANTIPASTI (mezza porzione | intero)

MAGURO TACOS 1.1, 4, 6, 7 Tartare di tonno*, ricotta tartufata, pomodoro secco	5.5 10	TORI NO KARAAGE 1.1, 3, 6, 10 Pollo* fritto, maionese spicy	8
EBI NO KATAIFI 1.1, 2, 3, 6, 7, 10 Gamberi* in pastella, pasta kataifi, maionese al wasabi	6.5 12	CALAMARO IN CREMA DI EDAMAME° 6, 14 Calamaro morbido*, crema di edamame, salsa al prezzemolo.	8
SAKE TACOS 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 7, 10 Tartare di salmone*, pomodoro soleggiato, ricotta tartufata	5 9		

TARTARE (mezza porzione | intero)

SALMONE 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10 Salmone*, Salsa mediterranea e crema di barbabietola	6.5 12	GAMBERO 1.1, 2, 6, 7 Gambero rosso*, Gambero atlantico*, ricotta, ponzu, salsa mango-yuzu	9 17
TONNO 1.1, 4 Tonno*, tosazu in gelatina	8 15		

CARPACCI (mezza porzione | intero)

SALMONE & CIOCCOLATO° 4, 6 Salmone*, cioccolato fondente, salsa di yuzu	7.5 14	BRANZINO SUPERVERDE° 4 Branzino*, olio al prezzemolo	7 13
GAMBERO ROSSO DI MAZARA 3 PEZZI° 2 Gambero rosso* di Mazara del Vallo, olio evo, sale Maldon	6.5	CARPACCIO MEDITERRANEO° 2, 4, 14 Gambero rosso*, capasanta*, tonno rosso*, salmone*, pesce bianco*	9 17
RICCIOLA & TARTUFO 1.1, 4, 6 Ricciola oceanica*, ponzu, yuzu, tartufo	8.5 16	CARPACCIO DI SALMONE AGLI AGRUMI 4, 6 Salmone*, ponzu agli agrumi.	6.5 12

SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE° 2, 4, 6 10 pezzi di pesce misto*	20	SASHIMI MU° 2, 4, 6, 14 20 pezzi di pesce misto speciale*	35
---	----	---	----

*Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.
Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina del menù.*

PIATTI PRINCIPALI

DIMSUM (2 | 4 PZ)

DIMSUM COMPOSIZIONE 1.1, 2, 4, 6, 9, 11, 14 6 ravioli* artigianali misti	15	RAVIOLI DI GAMBERO* 2, 6, 11 Ravioli* artigianali ripieni di gambero*	5 10
RAVIOLI DI WAGYU 1.1, 4, 6, 9 Ravioli artigianali* ripieni di Wagyu* (Kyoto A5) e Black Angus*, pasta allo zafferano, funghi shiitake confit	6 12	RAVIOLI DI ANATRA 1.1, 6, 11, 14 Ravioli* di anatra alla Pechinese con marmellata di kumquat e fili di peperoncino	4.5 9
GAMBERO E TARTUFO SU PANNA ACIDA* 2, 6, 7, 11 Ravioli* artigianali ripieni di gambero*, tartufo e panna acida	6 11	WONTON ALLA CASSOEULA IN BRODO 1.1, 4, 6 Tortellino orientale* con ripieno alla cassoeula, salsa ponzu, olio al basilico	6 11
GYOZA DI MAIALE IBERICO 1.1, 4, 6, 9 Gyoza* di maiale Iberico* piastrato su fondo bruno	4 8		

SPRING ROLL (6 PZ)

EBITEN SPRING 1.1, 2, 7, 10, 13 Roll di sfoglia di riso, tempura di gambero*, insalata, mango, avocado, Philadelphia	13	SALMONE SPRING 1.1, 3, 4, 6, 7, 8.1, 10, 11 Roll di sfoglia di riso con salmone*, insalata, avocado, mandorla, Philadelphia, salsa al sesamo	12
VEG SPRING 1.1, 6, 7, 10, 13 Roll di sfoglia di riso con insalata, avocado, verdure in tempura, ricotta, salsa yuzu	12		

PRIMI

YAKI UDON FUNGHI, GAMBERI E BRANZINO 1.1, 2, 4, 6, 7 Tagliolini artigianali, tartare di gambero*, branzino*, shiitake, burro al limone, polvere di limone bruciato	16	RISO SALTATO AI GAMBERI* 1.1, 2, 3, 4, 6, 9 con carote, zucchine, uova e fondo bruno	14
---	----	--	----

SECONDI (mezza porzione|intero)

TEMPURA DI BACCALÀ E FIORE DI ZUCCA 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10, 13 Tempura di baccalà*, fiore di zucca, maionese al lime	16	USHI CAFFÈ PUGLIESE 1.1, 6, 7, 10, 13 Filetto di manzo* Italiano, purè di patate, salsa al caffè agrumata	9.5 18
TEMPURA DI GAMBERONI 1.1, 2, 6, 10, 13 8 Gamberoni*, salsa tentsuyu	11 22	TEMPURA MORIAWASE 1.1, 2, 4, 6, 10, 13 Gamberoni*, pesce bianco misto*, verdure, salsa tentsuyu	18

**Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.
Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina.

NIGIRI

NIGIRI SUSHI JUN STYLE 1.1, 2, 4, 6, 8, 17
6 nigiri* creativi proposti dalla chef

21

TRADIZIONALI (1 PZ)

AKAEBI 1.1, 2, 6 Gamberone* scottato, salsa nikiri	4	HOTATE * 14 Capasanta*	4.5
HAMACHI * 4 Ricciola oceanica*	3.5	MAGURO * 4 Tonno*	3.5
UNAGHI 1.1, 4, 6, 11 Anguilla*	3.5	TORO * 4 Ventresca di tonno*	5
SUZUKI * 4 Branzino*	3	WAGYU A5 1.1, 6 Wagyu* (Kyoto A5), salsa Nikiri, sale maldon	5.5



CREATIVI DELLA CHEF (1 PZ)

SAKE & ANETO * 4 Salmone*, aneto	3.5	TORO & FOIE GRAS * 4, 6 Ventresca di tonno* rosso con foie gras*	5.5
HAMACHI & YUZU * 4, 6 Ricciola oceanica*, yuzu	4	HOTATE & MISO * 6, 7, 14 Capasanta* con burro e miso	5
SUZUKI FLAMBÈ * 4 Branzino* flambè, lime	4	HAMACHI & TARTUFO * 4 Ricciola oceanica* con tartufo nero	4.5
AKAEBI E TARTUFO 1.1, 2, 6 Gamberone* scottato, salsa nikiri, tartufo	4.5		

GUNKAN (1 PZ)

JO SALMONE 1.1, 4, 6, 11 Salmone*, salsa ponzu	3.5	JO TONNO 1.1, 4, 6, 11 Tonno*, salsa ponzu	4.5
JO AKAEBI 1.1, 2, 4, 6 Salmone*, gambero rosso*, salsa ponzu	5	JO QUAGLIA 1.1, 3, 4, 6 Salmone*, uovo di quaglia tartufato, salsa ponzu	4

*Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.
Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina del menù.*

URAMAKI

SAMBA ROLL 1.1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 10	19
Salmone*, gambero rosso*, maionese giapponese, uova di salmone*, avocado, salsa yuzu	
SCAMPI, TONNO E TARTUFO° 2, 4, 6	18
Tonno*, avocado, scampo*, salsa yuzu, tartufo	
EBITEN MU 1.1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 13	15
Gamberone* in tempura, gambero* flambè, avocado, maionese giapponese, salsa al kimchi, kataifi, salsa nikiri	
KAORU 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10	17
Salmone*, avocado, maionese giapponese, lime, uova di salmone*, aneto	
MANDORLA ROLL 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 7, 8.1, 10	14
Salmone*, avocado, philadelphia, salsa teriyaki, mandorle	
WAGYU E TARTUFO 1.1, 1.5, 2, 3, 6, 10, 13	20
Gambero* in tempura, avocado, maionese giapponese, tartufo, cipollotti, salsa Nikiri, Wagyu* di Kyoto (A5)	
FUTOMAKI DI TONNO 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10, 13	17
Tonno rosso* e tonnetto*, takuan, erba cipollina, maionese, nikiri, croccante di tempura	

TEMAKI

TEMAKI DI WAGYU E CAPASANTA 1.1, 6, 14	6
Tartare di wagyu* di Kyoto (A5), capasanta* canadese scottata, salsa teriyaki	
TEMAKI SPICY SALMON 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10	6
Tartare di salmone* leggermente piccante, salsa teriyaki, chips	
TEMAKI SPICY TUNA 1.1, 4, 6	6.5
Tartare di tonno* leggermente piccante, salsa teriyaki, chips	
TEMAKI DI WAGYU A5 2 PZ 1.1, 6	10
Wagyu* A5 scottato, alga nori, salsa nikiri, cipollotti	

DESSERT

MOCHI 1	9
Confettura di mousse di mango in pasta di riso al tè matcha con granella di cocco	
Abbinamento Consigliato: KODAKARA Yuzu / KODAKARA Umeshu	
GHENJI 1, 7, 8	12
Cre moso al cioccolato bianco profumato al broccolo romanesco, su sablè all'olio di oliva "Cordisco" con noci Pecan, sciroppo di Okinawa, polvere di spinaci e gelato artigianale all'avocado e lime	
Abbinamento Consigliato: CHÂTEAU SIMON Sauternes Barsac AOC 2019 / HONDEN TOH HI Akazake	
MIKI 1, 3, 7, 8	10
Gelato al pistacchio sale e pepe, polvere di olio di verbena, frutta di stagione, sciroppo d'acero, frolla alla cannella	
Abbinamento Consigliato: MURALES Velo de Flor / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	
SACHER SU TELA 1, 7, 8	11
Cre moso di cioccolato equatoriale, composta di albicocca, riso soffiato al dulce, scaglie di cocco, gelato Meliga	
Abbinamento Consigliato: BARBERANI Aleatico Passito 2021 / OKI HOMARE "Junmai Muromachi"	
MELA MATRIOSKA 1, 3, 7, 8	12
Cuore di mela spadellata al caramello salato, crema suprema alla vaniglia, namelaka al limone, crumble al cioccolato e frolla alla cannella	
Abbinamento Consigliato: CHÂTEAU SIMON Sauternes Barsac AOC 2019 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	
TIRAMIMU' 1, 3, 7	9
Savoiaro artigianale con bagna al the matcha, perle croccanti e crema di sakè allo yuzu "Kodakara"	
Abbinamento Consigliato: LAGO DI VENERE Moscato di Pantelleria DOC 2021 / KODAKARA Yuzu	
CHEESECAKE DELLA CASA 1, 3, 5, 7, 8	10
Base croccante al biscotto con crema di formaggio fresco e topping a fantasia della pasticceria	
Abbinamento Consigliato: LAGO DI VENERE Moscato di Pantelleria DOC 2021 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	

**Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.
Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina.

VINI E SAKÈ DA DESSERT

CORAVIN™
SYSTEM

VINI LIQUOROSI AL CALICE

	<i>cal.</i>	<i>bott.</i>		<i>cal.</i>	<i>bott.</i>
AL-CANTARA Lu Disiu 2020 Rosso Terre Siciliane IGP 100% Nerello Mascalese	18	70	BARBERANI Calcaia Muffato 2020 Orvieto DOC Grechetto, Trebbiano	20	75
CHÂTEAU SIMON Sauternes 2022 Barsac AOC 90% Semillon, 8% Sauvignon, 2% Muscadelle	15	60	BARBERANI Aleatico Passito Rosso 2011 Umbria IGT 100% Aleatico	28	90
MACULAN Torcolato 2023 Breganze DOC 100% Vespaiola	21	78	DE LEYVA Passito Puglia 50% Malvasia, 50% Moscato	10	45

*Tutti i vini sono serviti con il sistema
Coravin™.*

SAKÈ DA DESSERT

	<i>cal.</i>	<i>bott.</i>	LIQUORI GIAPPONESI	<i>cal.</i>	<i>bott.</i>
OKI HOMARE "JUNMAI MUROMACHI" 17% Eccezionalmente corposo, con un forte sapore dolce e un finale deciso, è adatto da abbinare soprattutto al cioccolato. Prefettura: Ishikawa, Yoshida Shuzo Tipo di riso: Kakinomai di Shimane Seimai Buai: 90%, Kimoto Junmai	11	60	KODAKARA UMESHU 10% Liquore leggero al umeshu. Lievemente astringente, morbido, profumato, ottimo come digestivo fresco. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	8.5	75
SHIRAYUKI EDO GENSHU 17,8% Di colore ambrato, presenta una notevole complessità, con sentori di tabacco, propoli e noce. Adatto soprattutto a dolci cremosi e al caramello. Prefettura: Hyogo, Konishi Shuzo Tipo di riso: Non esplicitato Seimai Buai: 88%, Junmai Genshu	13	75	KODAKARA GINGER 8% Liquore leggero allo zenzero dall'aroma pungente e speziato. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	7.5	60
			KODAKARA YUZU 8% Liquore leggero allo yuzu. Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	8.5	75

C'è un solo modo per essere sicuri di offrire ai propri clienti un pesce davvero fresco, ed è andare direttamente alla fonte. Per questo motivo, alcuni tra i nostri prodotti sono acquistati direttamente da pescherecci appena rientrati dal mare; una materia prima di prima scelta, che ogni giorno potete gustare nei nostri piatti.

There is only one way to be sure of offering your customers truly fresh fish and that is to go straight to the source. For this reason, some of our products are purchased directly from fishing boats just returned from the sea; a raw material of first choice, which every day you can enjoy in our dishes.

Gentili Ospiti, segnaliamo che gli alimenti che compongono i nostri piatti possono contenere allergeni.

In alcuni allergeni (glutine e frutta a guscio) verrà segnalata la provenienza dell'allergene come descritto in tabella (glutine proveniente dal grano: 1.1, frutta a guscio proveniente dalle nocciole 8.3, ecc...)

Il personale è a disposizione per informarvi su allergie e/o intolleranze. Grazie per la collaborazione.

- | | | |
|--|---|--|
| 1. Cereali con glutine (grano (1), farro (2), grano khorasan (3), segale (4), orzo (5), avena (6)) | 8. Frutta a guscio (mandorle (1), nocciole (2), noci (3), noci di acagiù (4), noci pecan (5), noci del Brasile (6), pistacchi (7), noci macadamia (8), noci del Queensland (9)) | 12. Anidride solforosa e solfiti se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro |
| 2. Crostacei | 9. Sedano | 13. Lupini |
| 3. Uova | 10. Senape | 14. Molluschi |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo | |
| 5. Arachidi | | |
| 6. Soia | | |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | |

Il prodotto somministrato potrebbe contenere tracce di glutine*.

Il prodotto ittico somministrato, per la sicurezza dei nostri clienti, è abbattuto e indicato in menu con un asterisco*.

Il prodotto ittico da somministrare crudo viene abbattuto a -35° per 15 ore, come previsto dal regolamento CE 853/2004, per garantire la sicurezza alimentare.

Coperto € 3,5

Surgiva Naturale / Frizzante 75 cl € 3,5

Bevande analcoliche € 4



ORIENTAL
CONTEMPORARY CUCINA