

Menù Agosto

Tonno e stracciatella

Scubettata di tonno* marinato in salsa tamari, wasabi, stracciatella della Latteria San Pietro e pasta brick croccante.

1.1, 4, 6, 7

Carpaccio mediterraneo

Salmone*, branzino* e tonno*, olio extravergine d'oliva biologico e sale Maldon.

4

Gambero viola

Gambero viola*, olio extravergine d'oliva biologico e sale Maldon.

2

Tako no tempura

Polpo* in tempura, crema di patate, salsa allo yuzu.

1.1, 6, 7, 10, 13, 14

Gyoza Milano

Gyoza* ripieno di maiale arrosto cotto lentamente, fondo bruno e crema allo zafferano di San Gavino Monreale.

1.1, 6, 7

Capasanta gratinata

Capasanta*, panko croccante, olio al prezzemolo, erba cipollina, spezie orientali.

1.1, 7, 14

Salmone e orata roll

Salmone*, orata*, avocado, salsa nikiri, salsa di sesamo, nocciole.

1.1, 4, 6, 8.2, 10, 11

Tris di Nigiri dello Chef

Tris di nigiri dello chef*.

1.1, 2, 4, 6

Tagliolini, cozze e fondo di crostacei

Pasta all'uovo, cozze*, fondo di crostacei, burro e zest di limone.

1.1, 2, 3, 4, 7, 14

Merluzzo contemporaneo

Merluzzo in olio di cottura, purè di carote alla cannella, cipollotto al miso e fumetto montato al burro.

1.1, 4, 6

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

ANTIPASTI (mezza porzione | intero)

MAGURO TACOS 1.1, 4, 6, 7	5.5 10	TORI NO KARAAGE 1.1, 3, 6, 10	8
Tartare di tonno*, ricotta tartufata, pomodoro secco		Pollo* fritto, maionese spicy	
EBI NO KATAIFI 1.1, 2, 3, 6, 7, 10	6.5 12	TAKO NO TEMPURA 1.1, 6, 7, 10, 13, 14	6.5 12
Gamberi* in pastella, pasta kataifi, maionese al wasabi		Polpo* in tempura, crema di patate, salsa allo yuzu	
CAPASANTA GRATINATA 4PZ 1.1, 7, 14	8.5		
Capasanta*, panko croccante, olio al prezzemolo, erba cipollina, spezie orientali			

TARTARE (mezza porzione | intero)

SALMONE 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10	6.5 12	GAMBERO 1.1, 2, 6, 7	9 17
Salmone*, Salsa mediterranea e crema di barbabietola		Gambero rosso*, Gambero atlantico*, ricotta, ponzu, salsa mango-yuzu	
TONNO 1.1, 4	8.5 16	TONNO E STRACCIATELLA 1.1, 4, 6, 7	8.5 16
Tonno*, tosazu in gelatina		Scubettata di tonno* marinato in salsa tamari, wasabi, stracciatella della Latteria San Pietro e pasta brick croccante	

CARPACCI (mezza porzione | intero)

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

SASHIMI

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

*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	GYOZA MILANO 1.1, 6, 7 Gyoza* ripieno di maiale arrosto cotto lentamente, fondo bruno e crema allo zafferano di San Gavino Monreale	5 10

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

TAGLIOLINI, COZZE E FONDO DI CROSTACEI 1.1, 2, 3, 4, 7, 14 Pasta all'uovo, cozze*, fondo di crostacei, burro e limone	16	RISO SALTATO AI GAMBERI* 1.1, 2, 3, 4, 6, 9 con carote, zucchine, uova e fondo bruno	14
---	----	--	----

SECONDI (mezza porzione|intero)

MERLUZZO CONTEMPORANEO 1.1, 4, 6 Merluzzo in olio di cottura, purè di carote alla cannella, cipollotto al miso e fumetto montato al burro	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	
HARUKAZE 1.1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 10	18
Salmone*,gambero rosso*, ricciola oceanica*, avocado, maionese, salsa allo yuzu, shiso fritto	
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)	
SALMONE E ORATA ROLL 1.1, 4, 6, 8.2, 10, 11	16
Salmone*, orata*, avocado, salsa nikiri, salsa di sesamo	

TEMAKI

TEMAKI DI WAGYU A5 2 PZ 1.1, 4, 6	10
Wagyu* A5 scottato, alga nori, salsa nikiri, cipollotti	
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	

DESSERT

MOCHI 1.1	9
Confettura di mousse di mango in pasta di riso al tè matcha con granella di cocco	
Abbinamento Consigliato: KODAKARA Yuzu / KODAKARA Umesu	
GHENJI 1.1, 7, 8.5	12
Cremoso al cioccolato bianco profumato al broccolo romanesco, su sablé 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 2022 / HONDEN TOH HI Akazake	
MIKI 1.1, 3, 7, 8.7, 13	10
Gelato al pistacchio sale e pepe, polvere di olio di verbena, frutta di stagione, sciroppo d'acero, frolla alla cannella	
Abbinamento Consigliato: BARBERANI Calcaia 2022 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	
SACHER SU TELA 1.1, 3, 7, 8.1	11
Cremoso di cioccolato equatoriale, composta di albicocca, riso soffiato al dulce, scaglie di cocco, gelato Meliga	
Abbinamento Consigliato: BARBERANI Aleatico Passito 2011 / OKI HOMARE "Junmai Muromachi"	
MELA MATRIOSKA 1.1, 3, 7, 8.1	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 2022 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	
TIRAMIMU' 1.1, 3, 7	9
Savoiaro artigianale con bagna al the matcha, perle croccanti e crema di sakè allo yuzu "Kodakara"	
Abbinamento Consigliato: DE LEYVA VINO Bianco Passito Puglia / KODAKARA Yuzu	
CHEESECAKE DELLA CASA 1.1, 3, 5, 7, 8	10
Base croccante al biscotto con crema di formaggio fresco e topping a fantasia della pasticceria	
Abbinamento Consigliato: DE LEYVA VINO Bianco Passito Puglia / 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

	cal.	bott.		cal.	bott.
AL-CANTARA Lu Disiù 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

	cal.	bott.
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
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

LIQUORI GIAPPONESI

	cal.	bott.
KODAKARA UMESHU 10% Liquore leggero al umeshu. Lievemente astringente, morbido, profumato, ottimo come digestivo fresco. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	8.5	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