

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.

LITTLE TALE
A KM ZERO

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))

2. Crostacei

3. Uova

4. Pesce

5. Arachidi

6. Soia

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8. Frutta a guscio (mandorle (1), nocciole (2), noci (3), noci di acagiù (4), noci pecan (5), noci Brasile (6), pistacchi (7), noci macadamia (8), noci del Queensland (9))

9. Sedano

10. Senape

11. Semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro

13. Lupini

14. Molluschi

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



Wi-Fi

TASTING MENU



Menù Ottobre

Tartare di Salmone

Salmone*, salsa mediterranea e granella di patate.

1.1, 3, 4, 6

Ombrina, mango & miso

Ombrina*, mango, salsa al miso leggermente piccante, lime e grano saraceno croccante.

1.1, 4, 6

Carpaccio di salmone, basilico & yuzu

Salmone*, olio al basilico, ponzu, croccante di tempura ed erba cipollina.

1.1, 4, 6

Capasanta alla brace & chimichurri orientale

Capasanta* alla brace di carbone e chimichurri orientale.

1.1, 6, 11, 14

Tortellone di gamberi e zuccina

Tortelloni* al vapore con gamberi* e zucchine cremose al burro, salsa ai crostacei e chips croccanti di zucchine.

1.1, 2, 4, 7

Tamago crispy, grana al fieno & teriyaki

Uovo poché croccante, panko, crema di Grana Padano DOP selezione da Fieno, teriyaki ed erba cipollina.

1.1, 3, 6, 7

Tonno Futomaki

Tonno*, daikon marinato, erba cipollina, maionese, salsa nikiri e granella di tempura.

1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10

Nigiri sushi special

3 tipologie di nigiri* a fantasia dello chef.

1.1, 2, 4, 6

Shiro Umi udon

Udon sottile, ragù di mare, miso e kizami wasabi*.

1.1, 2, 4, 6, 7, 14

Petto d'anatra & cardoncello*

Crema di patate al miso, cardoncello arrostito e riduzione di fondo bruno.

6, 7

€ 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	CAPASANTA ALLA BRACE & CHIMICHURRI ORIENTALE 1.1, 6, 11, 14 Capasanta* alla brace di carbone e chimichurri orientale 4pz	9
TAMAGO CRISPY 1.1, 3, 6, 7 Uovo poché croccante, panko, crema di Grana Padano DOP selezione da Fieno, teriyaki ed erba cipollina	8		

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, 6 Tonno*, tosa in gelatina	8.5 16	OMBRINA, MANGO & MISO 1.1, 4, 6 Ombalina*, mango, salsa al miso leggermente piccante, lime e grano saraceno croccante	6.5 12

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
RICCIOLA & TARTUFO 1.1, 4, 6 Ricciola oceanica*, ponzu, yuzu, tartufo	8.5 16	CARPACCIO MEDITERRANEO* 2, 4, 14 Gambero rosso*, capasanta*, tonno rosso*, salmone*, pesce bianco*	9 17
SALMONE, BASILICO & YUZU 1.1, 4, 6 Salmone*, olio al basilico, ponzu, croccante di tempura ed erba cipollina	7.5 14		

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.

VINI E SAKÈ DA DESSERT



VINI LIQUOROSI AL CALICE	cal.	bott.		cal.	bott.
AL-CANTARA Lu Disiu 2020 Rosso Terre Siciliane IGP 100% Nerello Mascalese	18	70	BARBERANI Calcia Muffato 2022 Orvieto DOC Grechetto, Trebbiano	20	75
DE LEYVA Vino Bianco Passito Puglia 50% Malvasia, 50% Moscato	10	45	BARBERANI Aleatico Passito Rosso 2011 Umbria IGT 100% Aleatico	28	90
MACULAN Torcolato 2023 Breganze DOC 100% Vespaiola	21	78			

Tutti i vini sono serviti con il sistema Coravin™.

SAKÈ DA DESSERT	cal.	bott.	LIQUORI GIAPPONESI	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	9	60	KODAKARA UMESHU 10% Liquore leggero al umeshu. Lievemente astringente, morbido, profumato, ottimo come digestivo fresco. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	8.5	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	11	75	KODAKARA GINGER 8% Liquore leggero allo zenzero dall'aroma pungente e speziato. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	7.5	60
HONDEN THOI AKAZAKE 12% Sake dal corpo denso e avvolgente, unisce un'intensa dolcezza maltata a note di frutta secca tostata e miele. Perfetto per accompagnare dessert al cacao. Prefettura: Kumamoto, Zuiyo Sake Brewery Tipo di riso: Non esplicitato Seimai Buai: Junmai Akumochizake	7,5	50	KODAKARA YUZU 8% Liquore leggero allo yuzu. Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	8.5	75

DESSERT

MOCHI 1.1 Confettura di mousse di mango in pasta di riso al tè matcha con granella di cocco Abbinamento Consigliato: KODAKARA Yuzu / KODAKARA Umeshu	9
GHENJI 1.1, 7, 8.5 Cremoso 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: MACULAN Torcolato 2023 Breganze DOC / HONDEN TOH HI Akazake	12
MIKÌ 1.1, 3, 7, 8.7, 13 Gelato al pistacchio sale e pepe su sablè all'olio di oliva "Cordisco", frutta di stagione, sciroppo d'acero, frolla alla cannella Abbinamento Consigliato: BARBERANI Calcaia 2022 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	10
SACHER SU TELA 1.1, 3, 7, 8.1 Cremoso di cioccolato equatoriale, composta di albicocca, riso soffiato al dolce, scaglie di cocco, gelato Meliga Abbinamento Consigliato: BARBERANI Aleatico Passito 2011 / OKI HOMARE "Junmai Muromachi"	11
MELA MATRIOSKA 1.1, 3, 7, 8.1 Cuore di mela spadellata al caramello salato, crema suprema alla vaniglia, namelaka al limone, crumble al cioccolato e frolla alla cannella Abbinamento Consigliato: BARBERANI Calcaia 2022 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	12
TIRAMIMU' 1.1, 3, 7 Savoiaro artigianale con bagna al the matcha, perle croccanti e crema di saké allo yuzu "Kodakara" Abbinamento Consigliato: DE LEYVA VINO Bianco Passito Puglia / KODAKARA Yuzu	9
CHEESECAKE DELLA CASA 1.1, 3, 5, 7, 8 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"	10

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, 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 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	TORTELLONE DI GAMBERI E ZUCCHINA 1.1, 2, 4, 7 Tortelloni* al vapore con gamberi* e zucchine cremose al burro, salsa ai crostacei e chips croccanti di zucchine	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

RISO, GAMBERI E BOTTARGA 1.1, 2, 3, 4, 6, 7, 14 Riso saltato con gamberi* argentini, panko tostato al burro e bottarga di muggine di Cabras	15	SHIRO UMI UDON 1.1, 2, 4, 6, 7, 14 Udon sottile, ragù di mare, miso e kizami wasabi*	15
---	----	--	----

SECONDI (mezza porzione|intero)

PETTO D'ANATRA & CARDONCELLO* 6, 7 Crema di patate al miso, cardoncello arrostito e riduzione di fondo bruno	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

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 ° 1.4 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 Ventrecca 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 Ventrecca 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

URAMAKI

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

TEMAKI

TEMAKI DI WAGYU A5 2 PZ 1.1, 4, 6 Wagyu* A5 scottato, alga nori, salsa nikiri, cipollotti	10
TEMAKI SPICY SALMON 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10 Tartare di salmone* leggermente piccante, salsa teriyaki, chips	6
TEMAKI SPICY TUNA 1.1, 4, 6 Tartare di tonno* leggermente piccante, salsa teriyaki, chips	6.5



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