

# OMAKASE

お任せ

**Menù Degustazione**

Informiamo la gentile clientela che in ottemperanza a quanto disposto dal REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO, tutto il pesce acquistato fresco e somministrato crudo in loco e da asporto viene abbattuto tramite idonea e autorizzata attrezzatura in ogni parte della massa per almeno 24 ore.

Inoltre, in ottemperanza al REGOLAMENTO(UE) N.1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 ottobre 2011 è stato allegato nell'ultima pagina del menù l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Si prega di avvisare il personale in caso di intolleranze e/o allergie alimentari.

## **KOI**

40€/persona

Percorso di degustazione composto da 5 portate di piatti individuali, o in condivisione (comprensivi di dolce), a mano libera dello Chef.

Minimo 2 persone

## **DELUXE**

60€/persona

Percorso di degustazione composto da 7 portate di piatti individuali, o in condivisione (comprensivi di dolce), più particolari della nostra cucina.

Minimo 2 persone

\*coperto compreso

# **À la carte**

**Il nostro menù**

# KOBACHI

## Entratine

- AMAEBI FRY ❄️ €11  
Gamberi rossi di Mazara del Vallo avvolti in pasta kataifi accompagnato con salsa teriyaki e maionese piccante
- GYOZA KOI – MIX ❄️ €7  
Ravioli artigianali misti trasparenti (4pz: pollo, gamberi, suino e verdure di stagione)
- GYOZA TORI/EBI/BUTANIKU/YASAI ❄️🌱 €6/€7/€6/€5  
Raviolo con ripieno a scelta tra pollo, gamberi, suino o verdure - 4pz
- NORI EDAMAME ❄️🌱🚫 €5  
Fagioli di soya lessati con una spolverata di alga Nori e Shichimi
- MISO SOUP 🌱🚫 €4  
Zuppa di miso rossa con alghe wakame e tofu
- OSUMASHI 🚫 €8  
Zuppa con capesante, alghe wakame e asparagi
- EBI HARUMAKI ❄️ €6  
Involtino di gamberi avvolti in pasta fillo
- EBI MITO BORU ❄️ €7  
Polpette di gamberi fritti in briciole di pane giapponese
- HARUMAKI ❄️🌱 €4  
Involtino con verdure di stagione avvolti in pasta fillo



gluten free



vegetariano



il prodotto potrebbe essere congelato per mancanza di reperibilità

# CREAZIONI

## Rotoli di pesce senza riso - 4pz

### SHRIMP-SALMON ❄️

€8

Tempura di gamberoni e philadelphia, avvolto con il salmone scottato a fiamma, tobiko nero, serviti in cucchiaio con salsa teriyaki

### SUZUKI-SUKAMPI ❄️

€12

Scampi, foglia di Shiso e philadelphia, avvolto con il branzino esterno, salsa yuzu - wasabi e caviale

### SAKE-ROYAL ❄️🚫

€12

Polpa di granchio reale e avocado, avvolto con il salmone, accompagnato con maionese piccante e tobiko

### SAKE-PINEAPPLE ❄️

€8

Ananas in tempura e gambero cotto, avvolto con il salmone scottato a fiamma, serviti in cucchiaio con salsa teriyaki e scaglie di mandorle

### SHISO 8pz 🌿

€6

Verdure in tempura e foglia di Shiso, avvolto con la sfoglia di farina di tapioca e di riso serviti con salsa di miso



gluten free



vegetariano



il prodotto potrebbe essere congelato per mancanza di reperibilità

# TATAKI

Fette sottili di pesce scottati

SAKE TATAKI	€12
Salmone scottato in crosta di semi di sesamo e salsa dello Chef	
MAGURO TATAKI	€14
Tonno scottato in crosta di semi di sesamo e salsa dello Chef	
HAMACHI TATAKI	€14
Ricciola scottato in crosta di granella di pistacchio e salsa ponzu	

# TARUTARU

Le nostre tartare

SALMON TARTAR	€8
Tartare di salmone con avocado, semi di sesamo e salsa dello Chef	
TUNA TARTAR	€9
Tartare di tonno con avocado, semi di sesamo e salsa dello Chef	
NATSU TARTAR	€10
Tartare di gamberi, salmone affumicato, pomodorini, avocado con salsa dello Chef	
AMAEBI TARTAR *	€10
Tartare di gamberi rossi crudi, salsa a base di yuzu e wasabi, accompagnato con foglia di insalata belga	

# KARUPATCHO

Taglio fine di pesce crudo e crostacei freschi senza riso accompagnati con salsa

SPECIAL KARUPATCHO ❄ €19

Assortimento di gamberi rossi di Mazara del Vallo, Scampi Scozia, Salmone selvaggio dell'Alaska marinati con salsa ponzu

WAGYU KARUPATCHO €30

Carpaccio di manzo nobile giapponese scottato all'olio in salsa ponzu

HAMACHI ZUKURI €13

Carpaccio di ricciola con pomodorini a dadi, salsa di foglie di wasabi e salsa ponzu

USUZUKURI €15

Assortimento di sashimi marinato in salsa ponzu, gelatina di ponzu e pepe rosa

SAKE ZUKURI €10

Carpaccio di salmone con tobiko, sesamo e salsa ponzu



gluten free



vegetariano



il prodotto potrebbe essere congelato per mancanza di reperibilità



# CHIRASHI

Ciotola di riso bianco giapponese su cui vengono adagate fettine di pesce o crostacei

SAKE CHIRASHI ☒	€10
Riso con sashimi di salmone	
MAGURO CHIRASHI ☒	€12
Riso con sashimi di tonno	
UNAGI CHIRASHI *	€18
Riso con anguilla alla griglia	
CHIRASHI CHEF SELECTION ☒	€15
Selezione di pesce mista dello Chef	

# SUSHI SET

Assortimento di nigiri, hosomaki, uramaki e sashimi

SUSHI E SASHIMI ☒	€20
Assortimento di tutto il fresco disponibile in giornata (22pz misti)	
SUSHI MISTO 12 PZ ☒	€14
Assortimento di sushi, nigiri e maki	
SMALL SUSHI MISTO 6 PZ ☒	€8
Piccola degustazione di nigiri	

# SASHIMI

Pesce crudo e crostacei freschi

BIG SASHIMI MISTO 24PZ  €22

Assortimento di tutto il fresco disponibile in giornata

SASHIMI MISTO 12PZ  €12

Assortimento di sashimi selezionato dallo Chef

SMALL SASHIMI MISTO 8 PZ  €8

Piccola degustazione di sashimi

MAZARA SASHIMI 5PZ   €8

Gamberi rossi di Mazara del Vallo

SAKE SASHIMI 9PZ  €9

Sashimi di salmone

MAGURO SASHIMI 9PZ  €10

Sashimi di tonno

HAMACHI SASHIMI 9PZ  €10

Sashimi di ricciola



gluten free



vegetariano



il prodotto potrebbe essere congelato per mancanza di reperibilità

# NIGIRI

Piccola polpetta di riso pressato a mano con una fettina di pesce a guarnizione - 2pz a porzione

SAKE 	€3,50
Salmone	
MAGURO 	€4
Tonno	
SUZUKI 	€3,50
Branzino	
EBI  	€3
Gamberi cotti	
AMAEBI  	€4
Gamberi rossi di Mazara del Vallo	
UNAGI 	€5
Anguilla arrosto	
HAMACHI 	€5
Ricciola	
SAKE-FOIE-GRAS NIGIRI  	€6
Ventresca di salmone e foie gras	
HOTATE 	€6
Capasanta	
FUME' 	€4
Salmone affumicato	
WAGYU 	€8
Manzo nobile giapponese scottato in fiamma	

# HANAMAKI

Polpetta di riso avvolto con pesce esterno, guarnito con tartara - 2pz a porzione

SAKE HANAMAKI  €4,50

Salmone esterno guarnito con tartare di salmone e maionese piccante

MAGURO HANAMAKI  €5

Tonno esterno guarnito con tartare di tonno e maionese piccante

QUAGLIA HANAMAKI €6

Salmone esterno guarnito con uovo di quaglia, erba cipollina con salsa ponzu e olio tartufato

KASAI (3 PZ)  €8

Hanamaki flambè con salmone esterno, philadelphia guarnito con tartare di salmone e fragola

ROYAL HANAMAKI   €8

Salmone esterno, guarnito con granchio reale, maionese e tobiko

ROSE HANAMAKI   €7

Ricciola esterno, guarnito con scampo, avocado e maionese piccante

SāMON NO HARA HANAMAKI  €8


Salmone esterno, guarnito con tartare di ventresca di salmone e caviale

FOIE-GRAS HANAMAKI   €8

Salmone esterno, guarnito con gambero rosso e foie gras

SAKE IKURA HANAMAKI   €6

Salmone esterno guarnito con uova di salmone

TOBIKO GUNKAN   €6

Branzino esterno guarnito con uova di pesce volante



gluten free



vegetariano



il prodotto potrebbe essere congelato per mancanza di reperibilità

# HOSOMAKI

Rotolini con alga nori esterna ed un solo tipo di ripieno - 8 PZ

SAKE HOSOMAKI (Salmone) ☒	€4
MAGURO HOSOMAKI (Tonno) ☒	€4,50
EBI HOSOMAKI (Gambero cotto) *☒	€4
KAPPA HOSOMAKI (Cetriolo) ✓☒	€3,50
AVOCADO HOSOMAKI ✓☒	€3,50
MANGO HOSOMAKI ✓☒	€3,50

# TEMAKI

Coni di alga nori ripieni - 1pz a porzione

SAKE TEMAKI ☒	€4
Salmone, avocado e crema di formaggio	
MAGURO TEMAKI ☒	€4,50
Tonno, avocado e crema di formaggio	
ASTICE TEMAKI ☒	€7
Astice, insalata, pomodoro a dadini, maionese e tobiko	
ROYAL TEMAKI *☒	€8
Granchio reale, avocado e maionese	
CALIFORNIA TEMAKI *☒	€3,50
Surimi di granchio, avocado, cetriolo, maionese e tobiko	
EBITEN TEMAKI *	€4
Tempura di gamberoni, insalata, maionese e salsa teriyaki	
VEGAN TEMAKI ✓	€4
Pomodori, avocado, insalata, cetriolo e sesamo in salsa di miso	
OYAKO TEMAKI *☒	€6
Uova di salmone, salmone, maionese e foglia di Shiso	

# URAMAKI E FUTOMAKI

I grandi classici di rotoli di riso e alga nori, accompagnati da un ripieno misto e/o ingredienti esterni - 8pz a porzione

SAKE ROLL  €10

Salmone, avocado, crema di formaggio e sesamo

MAGURO ROLL  €11

Tonno, avocado, crema di formaggio e sesamo

EBI TEN  €12

Tempura di gamberoni, insalata, crema di formaggio, teriyaki, sesamo e pasta kataifi esterno

MIURA MAKI €12

Tempura di salmone, crema di formaggio, sesamo, crunch di arachidi e salsa teriyaki

RAINBOW  €12

Misto di pesce, cetriolo e crema di formaggio, avvolti con pesce misto e avocado

CALIFORNIA  €10


Surimi di granchio, gamberi cotti, avocado, cetriolo, maionese, sesamo e tobiko

VEGAN  €9

Verdure di stagione in tempura, sesamo, salsa di miso e scaglie di mandorle esterno

TORI ROLL  €9

Pollo speziato fritto con briciole di pane giapponese, cetriolo, sesamo e maionese piccante

TIGER ROLL  €13

Tempura di gamberoni e insalata con esterno il salmone affumicato e ikura

FUTOMAKI MIX  €10

Alga esterna con interno misto di pesce, insalata e tobiko

YASAI FUTO  €10

Verdura di stagione in tempura avvolto con alga di soya esterna, salsa miso e scaglie di mandorla esterno



gluten free



vegetariano




il prodotto potrebbe essere congelato per mancanza di reperibilità

# LE NOSTRE CREAZIONI –

## URAMAKI

Rotoli di riso e alga nori, accompagnati da un ripieno misto e/o ingredienti esterni - 8pz a porzione

ASTICE ROLL  €20

Astice, avocado, maionese, avvolti con astice esterno e avocado, pomodoro, tobiko e aromatizzati con salsa di foglie di wasabi

ROYAL CRAB ROLL  €20

Granchio reale, avocado, maionese, sesamo e tobiko

MAZARA ROLL  €15

Gamberi rossi argentini, insalata, con esterno gamberi rossi di Mazara del Vallo e avocado

ALASKA  €14

Interno ed esterno salmone selvaggio dell'Alaska, appena scottato in piastra teppanyaki, con salsa spicy, erba cipollina e tobiko

YUME ROLL  €13

Fiore di zucca esterno e interno, farcito di gamberi e zucchine in tempura e maionese

SCAMPI ROLL 4pz  €10

Tempura di scampi, con esterno battuta di scampi crudi, avocado e tobiko

HOTATE KAI  €11

Capesante, maionese, avocado, tobiko, salsa mango, sesamo e pezzi di mango

BLACK EBI TEN  €13

Riso con nero di seppia, tempura di gamberoni, insalata, crema di formaggio, teriyaki con sesamo e crunch di pasta kataifi esterno

SPECIAL EBI TEN ❄️ €14

Tempura di gamberoni, crema di formaggio, insalata, avvolti con salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki

SALMON FUME' 🍷 €14

Salmone affumicato, avocado con salmone scottato esterno e granella di pistacchio esterno

VULCAN ROLL ❄️ €13

Tempura di salmone, crema di formaggio, insalata, in crosta di semi di sesamo, tobiko e maionese piccante

SALMON CREAM CHEESE 🍷 €12

Salmone, crema di formaggio, avocado, avvolto esternamente con salmone e avocado

TUNA CREAM CHEESE 🍷 €13

Tonno, crema di formaggio, avocado, avvolto esternamente con tonno e avocado

UNAGI ROLL ❄️ €12

Anguilla, avocado, sesamo, avvolto con anguilla, avocado e salsa kabayaki

PINEAPPLE ROLL €13

Ananas in tempura e gambero con salmone esterno scottato, salsa teriyaki e scaglie di mandorle esterno

TROPICAL TUNA 🍷 €13

Tonno, avocado, gambero cotto con sesamo, salsa al mango e pezzi di mango

MAKI FRITTO 6pz €8

Roll in tempura con alga esterna: Salmone, crema di formaggio, daikon, salsa teriyaki e granella di arachidi

NIDO KATAIFI 6pz €8

Roll avvolto in pasta kataifi con interno salmone e sopra tartare di salmone leggermente piccante



gluten free



vegetariano



il prodotto potrebbe essere congelato per mancanza di reperibilità



# NOODLES/RAMEN/RICE

Pasta/Spaghetti in brodo/Riso

YAKI UDON	€9
Spaghetti spessi di grano tenero saltato con gamberi, verdure e uova	
YAKI SOBA	€9
Spaghetti di grano saraceno saltati con pesce bianco, verdure e uova	
AMAEBI RAMEN ❄️	€12
Spaghetti in brodo con gamberi rossi di Mazara del Vallo e verdure	
JAPANESE GHOAN 🌱🚫🍷	€2,50
Riso sushi "Yume Nishiki"	
GHOAN 🌱🚫🍷	€2
Riso bianco cotto al vapore	
SAKE MESHI	€9
Riso saltato con salmone, verdure e uova	
YASAI MESHI 🌱	€6
Riso saltato con verdure e uova	
EBI MESHI ❄️	€8
Riso saltato con gamberi, verdure e uova	

# SAKANA RYORI

## Piatti di pesce

BLACK COD ❄️ €18  
Carbonaro nero dell' Alaska marinato in salsa di miso, cotto in forno e servito con salsa teriyaki

TEPPAN KOI ❄️ €14  
Grigliata mista con salmone, branzino, seppie e gamberone

SAKE TERIYAKI €11  
Salmone Alaska grigliato servito con salsa teriyaki con riduzione di soia

EBI KUSHIYAKI ❄️ €9  
Spiedini di gamberi

KOI KUSHIYAKI €13  
Spiedini misto di pesce

YAKI EBI ❄️ €10  
Gamberoni alla griglia con salsa dello Chef

HOTATE TEPPAN 🚫 €15  
Capesante cotte su piastra teppanyaki servite su crema di edamame e ikura



gluten free



vegetariano



il prodotto potrebbe essere congelato per mancanza di reperibilità

# NIKU RYORI

## Piatti di carne

WAGYU TEPPAN – 100gr	€35
Sottofiletto di angus giapponese tipo Kobe cotto su piastra teppanyaki servito con salsa worcester	
TORI TERIYAKI *	€9
Pollo marinato in salsa con sesamo con riduzione di soia	
YAKITORI *	€8
Spiedini di pollo	
NIKU KUSHIYAKI	€10
Spiedini di vitello in salsa worcester con cipollotti	
MANZO ASPARAGI	€11
Spiedini di asparagi avvolti con manzo e salsa dello Chef	
GYUNIKU	€13
Filetto di manzo angus marinato con insalata con salsa leggermente piccante, cotto su griglia a pietra lavica	
RAMUCHOPPU	€14
Costine di agnello e verdure alla griglia, cotto su griglia a pietra lavica	
ASADO	€13
Costine di manzo angus con salsa dello Chef e sesamo, cotto su griglia a pietra lavica	

# YASAI

Insalate e i nostri piatti a base di verdure

GOMA WAKAME  	€5
Alga atlantica condita	
SASHIMI SALAD 	€11
Insalata verde con un misto di pesce crudo ed emulsione di mela, carote e melone	
SAKE TATAKI SALAD	€10
Insalata mista con salmone scottato	
MAGURO TATAKI SALAD	€12
Insalata mista con tonno scottato	
YASAI SALAD  	€5
Insalata mista con pomodoro, mais ed emulsione di mela, carote e melone	
VEGAN TEPPANYAKI 	€8
Verdure mista selezionata dallo Chef, cotto su piastra teppanyaki	
YAKI ASPARAGUS  	€8
Asparagi con salsa miso e sesamo, cotto su griglia a pietra lavica	



gluten free



vegetariano



il prodotto potrebbe essere congelato per mancanza di reperibilità

# TEMPURA

Le nostre frittiture

ZUKKĪNI NO HANA ❄️	€8
Fiori di zucca in tempura con ripieno di gamberi e zucchine servito con crema edamame	
TEMPURA MIX ❄️	€10
Mix di verdure di stagione e gamberi in tempura	
EBI TEMPURA ❄️	€11
Gamberoni in tempura	
YASAI TEMPURA 🌱	€8
Verdura fresca selezionata dallo Chef in tempura	
FISH FRY	€13
Misto di pesce selezionato dallo Chef marinato in salsa di soya e sake in tempura	
IKA FRY ❄️	€9
Anelli di calamari con alghe nori e shichimi in tempura	
TORI KARAAGE ❄️	€9
Pollo marinato fritto con panko giapponese e salsa	

# BEVANDE / BEVERAGES

## **BIBITE**

ACQUA NATURALE 500ml	€2
ACQUA GASATA 500ml	€2
COCA COLA, FANTA, SPRITE, ESTATHE' (LIMONE, PESCA)	€2,50

## **THE'**

MATCHA (BIO) The verde giapponese con alte proprietà antiossidanti	€5
---	----

SENCHA The verde giapponese	€3
--------------------------------	----

GENMAICHA The verde con riso bruno	€3
---------------------------------------	----

BANCHA (BASSO CONTENUTO DI TEINA) The verde giapponese	€3
---	----

JASMINE The al gelsomino	€3
-----------------------------	----

ROOIBOS CITRUS (SENZA TEINA) The Rosso Africano e agrumi	€3
---	----

EARL GREY SPECIAL The nero Ceylon con olio essenziale di bergamotto, petali di fiordaliso e calendula	€2,50
--	-------

## **BIRRE**

ASAHARA MUSASHINO 330 ml - Birra artigianale giapponese	€8
ASAHI 500 ml	€6
KIRIN 500 ml	€6
SAPPORO 500 ml	€6
SAPPORO SILVER 650 ml	€8

## **VINI** (Vedi Carta Dei Vini)

Calice	€5
--------	----

## CAFFE', LIQUORI E DISTILLATI

CAFFE' €1,50

CAFFE' GINSENG €2

CAFFE' ORZO €2

CAFFE' DECAFFEINATO €2

CAFFE' CORRETTO €2,50

CAPPUCCINO €2

SAKE' MIX (3 mini degustazioni di sakè) €9

AMARI, LIQUORI E DISTILLATI €4

Amaro Del Capo, Amaro Lucano, Fernet Branca, Brancamenta, Averna, Amaro Montenegro, San Simone, Jagermeister, Limoncello, Mirto, Baileys

SUNTORY - JAPANESE WHISKY €6

NIKKA - FROM THE BARREL WHISKY €7

Whisky giapponese, maturato in botti di bourbon. Ambrato intenso, al naso è equilibrato su note fresche di frutta e spezie. Al palato è morbido, con un ritorno su sentori speziati, completati da note dolci di caramello e vaniglia. Il finale è lungo, deciso prima su note di quercia e poi sulle spezie.

NIKKA - PURE MALT €9

Whisky di puro malto. Invecchiamento di 10 anni in diverse botti. All'olfatto, questo whisky esprime aromi decisi di frutta fresca, con un richiamo di spezie e di fiori. Al sorso, il gusto è dolce, fresco e avvolgente. Si distende su note speziate e fruttate. Finale armonico e asciugante.

**REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**  
del 25 ottobre 2011

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 );
  - b) maltodestrine a base di grano ( 1 );
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 );
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.