



A' LA CARTE

Il nostro menù

Informiamo la gentile clientela che in ottemperanza a quanto disposto dal REGOLAMENTO (UE) N.1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 ottobre 2011, 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, si informa che per garantire una maggiore continuità e freschezza delle materie prime, o per mancanza di reperibilità in origine, alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti rapidamente e/o congelati, segnati con il simbolo ❄.

Si prega di segnalare eventuali intolleranze e/o allergie alimentari dei prodotti elencati nell'ultima pagina del menù. Per ulteriori informazioni richiedere specifiche al nostro personale di sala.

 gluten free  vegetariano



お任せ **OMAKASE**

Menù Degustazione

Lasciati conquistare, attraverso un'esperienza unica, di colori e sapori indimenticabili, da una selezione di portate innovative e creative, scelte apposta per te...

KOI

40€/persona

Un viaggio in 5 tappe.

Alla scoperta della nostra cucina, dei piatti più ricercati, composto da 4 turni di portate individuali personalizzati e in condivisione a mano libera dello Chef.

Più un dolce a scelta dalla carta dei dessert.

Minimo 2 persone

DELUXE

60€/persona

Un viaggio in 6 tappe.

Lasciati trasportare dal percorso di degustazione a mani libere dello Chef, composto da 5 portate di piatti individuali personalizzate e in condivisione, più pregiati della nostra cucina.

Più un dolce a scelta dalla carta dei dessert.

Minimo 2 persone





こばち

KOBACHI

...Per iniziare...

**...Il meglio dell'Oriente e
dell'Occidente, per un viaggio nel
gusto unico e sorprendente delle
nostre creazioni...**

SHRIMP-SALMON *	€8
<i>Gamberi, crema di formaggio, salmone e teriyaki</i>	
SUZUKI-SUKAMPI *	€12
<i>Scampi, Shiso, crema di formaggio, branzino, caviale Oscietra e salsa yuzu</i>	
UNI QUAIL *	€15
<i>Riccio di mare canadese, uovo di quaglia, salsa ponzu al profumo di tartufo</i>	
HAMACHEBI *	€12
<i>Gamberi rossi di Mazara del Vallo, Ricciola australiana, miso essiccato e salsa ceviche</i>	
SAKE-WHITE TUNA *	€11
<i>Tonno bianco scottato a carbonella, salmone, cheese, crema al pomodoro confit</i>	





前菜
ZENSAI

...Per Iniziare...

AMAEBI FRY *	€11
<i>Gamberi rossi di Mazara del Vallo e pasta kataifi</i>	
WAGYU HARUMAKI * – disponibilità limitata	€16
<i>Involtino di manzo nobile certificata giapponese Wagyu Miyabi di Kyoto (A5) con con cipolle di Tropea, avvolto in pasta fillo, con ponzu piccante</i>	
HARUMAKI * ✓	€4
<i>Involtino con verdure di stagione avvolti in pasta fillo</i>	
EBI MITO BORU *	€7
<i>Polpette di gamberi fritti in briciole di pane giapponese Panko</i>	
EDAMAME * ✓ ✕	€5
<i>Fagioli di soya lessati</i>	
SALMON TARTAR	€8
<i>Salmone, avocado, semi di sesamo e salsa yuzu al wasabi</i>	
BRA TARTAR ✕	€11
<i>Salsiccia di Bra, uovo di quaglia, capperi di Pantelleria, olio evo e salsa yuzu al miso</i>	
TARTARE CEVICE ✕	€12
<i>Tonno, Branzino, gambero cotto, avocado e salsa cevice</i>	
AMAEBI TARTAR *	€10
<i>Gamberi rossi di Mazara del Vallo, salsa yuzu</i>	





餃子

DUMPLINGS

...I nostri ravioli artigianali *...

GYOZA BLACK COD	€15
<i>Raviolo al carbonaro nero dell'Alaska con piccolo trancio di Black Cod al vapore scottato all'olio</i>	
GYOZA CAPESANTE	€12
<i>Ravioli di farina di tapioca ripieno di capesante</i>	
GYOZA EBI	€8
<i>Ravioli di farina di tapioca ripieno di gamberi</i>	
GYOZA BUTANIKU	€7
<i>Ravioli di farina di tapioca ripieno di carne suino</i>	
GYOZA YASAI 	€6
<i>Ravioli di farina di tapioca ripieno di verdure</i>	
GYOZA MIX	€10
<i>Composizione dei quattro ravioli di farina di tapioca: Capesante, Gamberi, Suino e Verdure</i>	





タタキ

カルパッチョ

**TATAKI
& KARUPATCHO**

...Gli scottati e carpacci di
pesce crudo e crostacei
freschi...

SAKE TATAKI	€12
<i>Salmone scottato in crosta di semi di sesamo con salsa dello Chef</i>	
MAGURO TATAKI	€14
<i>Tonno scottato in crosta di semi di sesamo con salsa dello Chef</i>	
NIKU TATAKI	€14
<i>Carne argentina scottata in salsa Tosa-Zu</i>	
SPECIAL KARUPATCHO *	€22
<i>Salmone rosso selvaggio Sockeye, Black Cod affumicato, Scampi Scozia, Gamberone Rosso Carabinieri della Spagna, sale blu della Persia e pepe di SiChuan</i>	
HAMACHI IN CUPOLA DI FUMO	€15
<i>Ricciola australiana affumicata istantaneamente sotto cupola di vetro, julienne di daikon e scorza di yuzu</i>	
WAGYU KARUPATCHO *	€30
<i>Carpaccio di manzo nobile certificata giapponese Wagyu Miyabi di Kyoto (A5) scottato all'olio con erba cipollina</i>	
USUZUKURI *	€15
<i>Assortimento di sashimi, foglie di Kizami wasabi, pomodorini allo yuzu, pepe rosa e gelatina di ponzu</i>	





握り寿司

NIGIRI ZUSHI

**...Pallina di riso pressato a mano con
una fettina di pesce a guarnizione...**

NIGIRI SPECIAL - 1pz a porzione

MAGURO-FOIE-GRAS NIGIRI (<i>Tonno e foie gras</i>) * (X)	€3
HOTATE (<i>Capasanta scottata, scorza yuzu</i>) * (X)	€3.5
WAGYU (<i>manzo nobile certificata giapponese Wagyu Miyabi di Kyoto (A5) scottata, salsa nikiri</i>) *	€4
ROYAL CRAB NIGIRI (<i>Granchio Reale, maionese piccante, dadolata di pomodorini allo yuzu</i>) *	€4
KARASUMI (<i>Ventresca di Ricciola australiana e Bottarga</i>) (X)	€3.5
SUZUKI KEPA (<i>Branzino, Capperi di Pantelleria, scorza yuzu</i>) (X)	€2.5
ZUKE (<i>Tonno scottato, Salsa nikiri, Kizami Wasabi</i>) *	€3.5
SAKE IKURA (<i>Salmone, uova di salmone</i>) * (X)	€2.5
MASCIETRA (<i>Gambero rosso di Mazara del Vallo, Caviale Oscietra</i>) * (X)	€4
UNAGI (<i>Anguilla arrosto e salsa kabayaki</i>) *	€4

NIGIRI CLASSIC- 2pz a porzione

SAKE (<i>Salmone</i>) (X)	€3.50
MAGURO (<i>Tonno</i>) (X)	€4
SUZUKI (<i>Branzino</i>) (X)	€3.50
EBI (<i>Gamberi cotti al vapore</i>) * (X)	€3
AMAEBI (<i>Gamberi rossi di Mazara del Vallo</i>) * (X)	€4
HAMACHI (<i>Ventresca di Ricciola australiana</i>) (X)	€5





SUSHI & SASHIMI SET & GUNKAN ZUSHI

**...Assortimento di nigiri, roll, sashimi
e gunkan a cura dello Chef...**

SASHIMI MISTO 24pz NORMAL/DELUXE ☒ €22/40

Selezione di pesce e crostacei crudi a cura dello Chef

SASHIMI MISTO 12pz NORMAL/DELUXE ☒ €12/22

Selezione di pesce e crostacei crudi a cura dello Chef

MAZARA SASHIMI 5pz ❄️☒ €9

Gamberi rossi di Mazara del Vallo

SAKE/MAGURO SASHIMI 9pz ☒ €9/€10

Sashimi di salmone/tonno

SUSHI E SASHIMI 22pz ☒ €20

Selezione mista dei grandi classici della cucina giapponese a cura dello Chef

SPECIAL NIGIRI MIX 6pz ☒ €14

Selezione mista dei nigiri speciali

- Aggiunta Kizami Wasabi (salsa di foglie i Wasabi Fresco) €3

SAKE HANAMAKI 2pz €4,50

Piccoli bignè' di riso guarniti con salmone e maionese piccante

MAGURO HANAMAKI 2pz €5

Piccoli bignè' di riso guarniti con tonno e maionese piccante

QUAGLIA HANAMAKI 2pz €6

Piccoli bignè' di riso con salmone , guarniti con uovo di quaglia, erba cipollina, salsa ponzu al profumo di tartufo

SAKE IKURA HANAMAKI 2pz ❄️☒ €6

Piccoli bignè' di riso guarniti con salmone e caviale di Salmone rosso selvaggio Sockeye dell'Alaska

FOIE-GRAS HANAMAKI 2pz ❄️☒ €8

Piccoli bignè' di riso con salmone, guarniti con gambero rosso di Mazara e foie gras





裏巻き

URAMAKI

**...Rotoli di riso e alga nori interno,
accompagnati da un ripieno misto e/o
ingredienti esterni (può contenere sesamo)...**

 crudo

 50crudo/50cotto

 cotto

URAMAKI SPECIAL

ASTICE ROLL – 8pz * 🍣 🍤	€20
ROYAL CRAB – 4pz/8pz * 🍣 🍤	€11/€20
AMAEBI ROLL – 4pz/8pz * 🍣 🍤 🐟	€8/€15
SOCKEYE – 4pz/8pz * 🍣 🍤	€8/€14
YUME ROLL – 4pz/8pz * 🍣 🍤	€7/€13
BLACK COD – 4pz/8pz * 🍣 🍤	€10/€18
ESY – 4pz/8pz * 🍣 🍤	€9/€16
ASUGURO – 4pz/8pz * 🍣 🐟	€10/€18
BRA – 4pz/8pz 🍣 🐟	€10/€18
HOTATE KAI – 4pz/8pz * 🍣 🍤 🐟	€7/€12
SCAMPI ROLL – 4pz * 🍣 🍤 🍤	€10
SPECIAL EBI TEN 8pz * 🍣 🍤	€14
UNAGI ROLL 8pz * 🍣 🍤	€14





CLASSIC URAMAKI

SALMON CREAM CHEESE   €12

Salmon, crema di formaggio, avocado

TUNA CREAM CHEESE   €13

Tonno, crema di formaggio, avocado

MIURA MAKI  €12

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

RAINBOW   €12

Misto di pesce, crema di formaggio e avocado

VEGAN   €9

Verdure di stagione in tempura, salsa yuzu al miso e scaglie di mandorle

CALIFORNIA   €10

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

 crudo

 50crudo/50cotto

 cotto

手巻き TEMAKI

...Cono di alga nori ripieno...

SAKE TEMAKI 🍣 €4

Salmone, avocado e crema di formaggio

MAGURO TEMAKI 🍣 €4,50

Tonno, avocado e crema di formaggio

ASTICE TEMAKI 🍣 €7

Astice, insalata, pomodorini allo yuzu, maionese e tobiko

ROYAL TEMAKI 🍣 €8

Granchio reale, avocado e maionese

EBITEN TEMAKI 🍣 €4

Tempura di gamberoni, insalata, maionese e salsa teriyaki

VEGAN TEMAKI 🌱 €4

Pomodori, avocado, insalata, cetriolo e sesamo in salsa di miso





SAKANA RYORI

...Piatti cotti di pesce...

BLACK COD *	€18
<i>Carbonaro nero dell'Alaska marinato in salsa di miso, cotto a bassa temperatura e rifinito a fiamma con crema di edamame e salsa teriyaki</i>	
SAKE TERIYAKI	€11
<i>Salmone grigliato e riduzione di soia</i>	
HOTATE TEPPAN *	€15
<i>Noci di capesante, ikura, aglio nero di Voghera DOP e crema di edamame</i>	
KAREI *	€14
<i>Rombo cotto al vapore e scottato all'olio con erba cipollina</i>	
SUZUKI HUANCAINA ☒	€15
<i>Branzino, salsa huancaína e spuma di patate</i>	
ROYAL YUZUKOSHO * ☒	€18
<i>Granchio reale dell'Alaska cotto al vapore servito con maionese al yuzukosho scottato a fiamma, tobiko ed erba cipollina</i>	

TEMPURA

...Le nostre frittiture...

ZUKKINI NO HANA *	€9
<i>Fiori di zucca ripieni di gamberi e zucchine servito con crema edamame</i>	
TEMPURA MIX *	€12
<i>Mix di mini baby verdure e gamberoni</i>	
EBI TEMPURA *	€12
<i>Gamberoni</i>	
YASAI TEMPURA ✓	€10
<i>Mix di mini baby verdure</i>	
HOTATE TEMPURA *	€12
<i>Tempura di capesante e salsa alle cipolle di Tropea</i>	

NIKU RYORI

...Piatti cotti di carne... ❄️

WAGYU TEPPAN – 100GR	€45
<i>Sottofiletto di manzo nobile certificata giapponese Wagyu Miyabi di Kyoto (A5), cotto a bassa temperatura e rifinito a fiamma e asparagi</i>	
TORI TERIYAKI	€10
<i>Teneri bocconcini di coscia di pollo con riduzione di soia</i>	
GYUNIKU	€16
<i>Sottofiletto di manzo argentino con salsa Yakiniku</i>	
TORI KARAAGE	€9
<i>Pollo impanato in briciole di pane panko giapponese e salsa teriyaki</i>	
OCOPA VACIO	€15
<i>Manzo Uruguay con salsa ocopa e spuma di patate al profumo di tartufo</i>	

YASAI














...Insalate e verdure...

GOMA WAKAME ❄️🌱	€5
<i>Insalata di alga atlantica</i>	
YASAI SALAD 🌱🚫	€5
<i>Insalata mista, mais, carote ed emulsione di mela, carote e melone</i>	
VEGAN TEPPANYAKI 🌱	€8
<i>Verdure miste e salsa di miso</i>	





ZUPPE/ PASTA/RISO

MISO SOUP  	€4
<i>Zuppa di miso rossa con alghe wakame e tofu</i>	
OSUMASHI IN TEIERA DI GHISA  	€12
<i>Zuppa con capesante, funghi shitake in teiera di ghisa e mais baby</i>	
UNAGI CHIRASHI 	€18
<i>Riso con anguilla caramellato alla griglia</i>	
CHIRASHI CHEF SELECTION 	€15
<i>Riso bianco giapponese e Sashimi Mix</i>	
YAKI UDON 	€9
<i>Spaghetti spessi di grano tenero, gamberi, verdure, uova e scaglie di tonno affumicato Katsuobushi</i>	
YAKI SOBA	€9
<i>Spaghetti di grano saraceno, ricciola,, verdure e uova</i>	
JAPANESE GHOAN  	€2,5
<i>Riso sushi "Yume Nishiki"</i>	
GHOAN  	€2
<i>Riso bianco cotto al vapore</i>	
SAKE MESHU	€9
<i>Riso saltato con salmone, verdure e uova</i>	
YASAI MESHU 	€6
<i>Riso saltato con verdure e uova</i>	
EBI MESHU 	€8
<i>Riso saltato con gamberi, verdure e uova</i>	

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 SO₂ 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.