

Piatti Speciale



10. EBI FLO
Salmone, gambero in tempura

12. BRUSCHETTA SALMON
Salmone, philadelphia, avocado,
pomodorino secco, mango,
salsa zafferano



13. BRUSCHETTA TUNA
Tonno, philadelphia, avocado,
pomodorino secco, mango,
salsa zafferano

(max 1 porzione a persona)



Tacos

16. TACOS SALMON
Spicy salmon, pistacchio,
salsa tartufo two



Millefoglie

18. MILLEFOGLIE SALMON
Spicy salmon, salsa tartufo
one, salsa teriyaki



Chirashi



20. CHIRASHI SAKE
Riso bianco, salmone,
masago e salsa avocado



23. CHIRASHI MISTO
Riso bianco, pesce misto,
e salsa avocado

Poke



26. POKE SALMON

Riso bianco, salmone, rucola fritta, edamame, salsa zafferano



27. POKE VEGANO

Riso bianco, edamame, avocado, mango, cipolla fritta

Tartare

28. TARTARE SAKE

Tartare di salmone, masago, salsa ponzu



31. TARTARE AVOCADO

Tartare di avocado e salmone, masago, salsa ponzu

34A. BLACK TARTARE SAKE

salmone, avocado, pistacchio, salsa teriyaki



Carpaccio

40. CARPACCIO SAKE

Salmone, masago,
salsa olio verde, salsa ponzu



42. CARPACCIO MISTO

Pesce misto, masago, arancia,
salsa olio verde, salsa ponzu



Sashimi



44. SASHIMI SAKE
Salmone
(max 2 porzioni a persona)



49. SASHIMI MISTO
Salmone, tonno, branzino
(max 2 porzioni a persona)

Sushi Sashimi

50. NIGIRI SAKE AFFUMICATO
salmone affumicato,
cipolla fritta, salsa avocado
(max 1 porzione a persona)



52. SUSHI MISTO SMALL
4pz nigiri, 2pz uramaki



Nigiri



55. SAKE
Salmone



56. MAGURO
Tonno



58. EBI
Gambero cotto



59. AVOCADO
Avocado



57. SUZUKI
Branzino



62. SAKE FLY
Salmone scottato, formaggio,
paprika, salsa zafferano,
salsa teriyaki
(max 1 porzione a persona)

Gunkan



67. TOBIKO
Tobiko



68. SAKE
Salmone



69. MAGURO
Tonno



70. SPICY SAKE
Spicy salmone



71. SPICY MAGURO
Spicy tonno



72. WAKAME
Alghe wakame



73. PHILADELPHIA
Philadelphia



74. SAKE KATAIFI
Salmone, spicy salmone,
kataifi, salsa teriyaki



77. SAKE PISTACCHIO
Salmone, philadelphia,
pistacchio

Temaki



84. SAKE AVOCADO
Salmone, avocado



85. MAGURO AVOCADO
Tonno, avocado



86. CALIFORNIA
Surimi di granchio,
avocado



87. EBI TEMPURA
Gambero in tempura,
panko, salsa teriyaki



88. SPICY SAKE
Spicy salmone, cipollina



89. SPICY MAGURO
Spicy tonno, cipollina



90. MIURA
Salmone cotto, philadelphia



91. TEMANGO
Mango, philadelphia, insalata

92. SPICY SAKE SPECIALE
Spicy salmone, tobiko,
masago, salsa spicy mayo



Temakizushi

95. TEMAKIZUSHI SALMON IPZ
Salmone, avocado, sesamo.



97. TEMAKIZUSHI SPICY SALMON IPZ
Spicy salmone, salsa spicy maio, erba cipollina.



100. TEMAKIZUSHI CALIFORNIA IPZ
Surimi, maionese, avocado, tobiko.



101. TEMAKIZUSHI MIURA IPZ
Philadelphia, salmone grigliato,
teriyaki, sesamo.

Futomaki

103. FUTOMAKI SAKÉ
Salmone, avocado



104. FUTOMAKI EBITEN
Gambero in tempura, insalata



105. FUTOMAKI CALIFORNIA
Surimi di granchio, avocado



106. FUTO FRITTO
Salmone, philadelphia



Hosomaki



107. SAKE
Salmone



108. MAGURO
Tonno



109. EBI
Gambero cotto



110. AVOCADO
Avocado



111. KAPPA
Cetriolo

112. SAKE FRITTO
Salmone, salsa teriyaki



113. SPICY SAKE
Spicy salmone, avocado,
salsa teriyaki



Uramaki Classico



116. SAKE
Salmone, avocado



117. MAGURO
Tonno, avocado



118. SPICY SAKE AVO
Spicy salmone, avocado,
masago

119. SPICY TUNA AVO
Spicy tonno, avocado,
masago



120. MIURA
Salmone cotto, avocado



121. MIURA PHILA
Salmone cotto, avocado,
phildelphia, pistacchio,
salsa teriyaki



Uramaki Classico



122. EBITEN
Gambero in tempura,
kataifi, salsa teriyaki



123. VEGANO
Cetriolo, avocado



124. EBITEN TOBIKO
Gambero in tempura,
tobiko

126. MANDORLE
Spicy salmone, avocado,
philadelphia, tobiko, salsa rucola



Uramaki Classico

128. SAKE TARTUFO

Salmone, avocado, panko,
salsa tartufo one, salsa teriyaki



129. EBITEN TUNA

Gambero di tempura, philadelphia,
tonno, cipolla frita, salsa teriyaki



131. NEW MIURA

Salmone cotto, gambero
cotto, avocado, tobiko



132. MAGURO COTTO

Tonno cotto, philadelphia,
rucola frita, salsa teriyaki



133. CHICKEN ROLL

Pollo fritto, masago,
salsa teriyaki

Uramaki Classico

134. CALIFORNIA
surimi di granchio, avocado



135. SAKE PHILADELPHIA
Salmone, philadelphia,
avocado



136. RAINBOW EBITEN
Gambero in tempura,
pesce misto, masago,
salsa avocado



Uramaki Speciale

141. GREEN ROLL

Verdure miste fritte, salmone,
kataifi, salsa rucola



144. EBITEN MANGO

Gambero in tempura, kataifi,
salsa mango

145. ANGEL ROLL

Salmone, avocado,
grana, salsa mango



Uramaki Venere

154. BLACK MIURA TARTUFO

Salmone cotto, salmone scottato,
salsa tartufo two



158. BLACK PISTACCHIO

Salmone, salmone scottato, avocado,
pistacchio, tobiko, salsa tartufo two



Antipasti



160. HARUMAKI
Involtini primavera solo verdure



161. INVOLTINI GIAPPONESE
Gamberi e carne di maiale



163. CROCCHETTE DI PATATE
patate



165. INVOLTINI GAMBERI



166. PATATINE FRITTE



168. NUVOLETTE DI DRAGO

169. BAO CON POLLO
pollo fritto, insalata
e salsa maionese



Antipasti



173. PANE AL VAPORE



174. PANE DOLCE
Pane cinese con crema
di uova

Ravioli

175. GRILLED GYOZA
Ravioli di carne maiale alla griglia



176. GYOZA
Ravioli di carne maiale
al vapore



177. EBI SHAOMAI
Ravioli di gamberi e carne
al vapore



179. XIAOLONGBAO
ravioli orentali con carne al vapore

Insalata

186. GOMA WAKAME
Alghe giapponesi piccanti



187. EDAMAME
Bacelli di soia



190. INSALATA MIX
Pomodori, mais, avocado, insalata,
salsa di sesamo



191. INSALATA GRANCHIO
Surimi di granchio, insalata, pomodori,
salsa di sesamo

Zuppa

194. MISO SHIRU

Zuppa di soia con tofu ,cipolline
e alghe



195. PEKINSUPU

Zuppa agropiccante con uova,
pollo e verdure



196. OSU MASHI

Zuppa ai frutti di mare

Pasta



199. SPAGHETTI
DI RISO CON VERDURE



200. SPAGHETTI
DI RISO CON FRUTTI DI MARE



201. SPAGHETTI
DI SOIA CON VERDURE



202. SPAGHETTI DI SOIA CON
CARNE PICCANTE

203. SPAGHETTI
DI SOIA CON FRUTTI DI MARE



Pasta



204. SPAGHETTI UDON CON VERDURE



205. SPAGHETTI UDON CON POLLO



206. SPAGHETTI
UDON CON FRUTTI DI MARE



206A. YAKI SOBA CON GAMBERI



209. GNOCCHI
DI RISO CON VERDURE



210. GNOCCHI
DI RISO CON GAMBERI

Riso

214. RISO CANTONESE



215. RISO CON VERDURE



216. RISO CON SALMONE



217. RISO CON POLLO



219. RISO VENERE CON POLLO

Fritti



222. EBI TEMPURA



223. VERDURE MISTE FRITTE



224. TEMPURA MISTA



225. CALAMARI FRITTI



226. POLLO FRITTO



228. COTOLETTA DI MAIALE

230. ALETTE DI POLLO FRITTO



Griglia



233. SPIEDINI DI GAMBERI



234. SPIEDINI DI SEPIE



235. SPIEDINI DI POLLO

239. VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA



Gamberi

240. GAMBERI CON SALE E PEPE



241. GAMBERI IN SALSA PICCANTE



242. GAMBERI IN SALSA AGRODOLCE



Vitello



246. VITELLO
CON FUNGHI E BAMBU



247. VITELLO
CON VERDURE MISTE

Pollo

249. POLLO CON MANDORLE



250. POLLO IN SALSA PICCANTE



253. POLLO AL LIMONE



254. POLLO IN SALSA AGRODOLCE

Tofu e Verdure

262. VERDURE CINESE SALTATI



263. GERMOGLI DI SOIA SALTATI



264. VERDURE MISTE SALTATE



265. TOFU CON VERDURE SALTATE



266. TOFU IN SALSA PICCANTE



Cocktail

SPRITZ Aperol, prosecco, arancia, acqua soda.	€ 6.00
SEXY ON TE BEACH Vodka, vodka pesca, succo arancia, succo mirtillo.	€ 9.00
TEQUILA SUNRISE Tequila, succo arancia, sciroppo grenadine.	€ 9.00
MARGARITA Tecquila, cointreau, lime.	€ 9.00
PINA COLADA Succo ananas, rum, latte cocco.	€ 9.00
MOJITO Rum, zucchero canna, menta, lime, acqua soda.	€ 9.00
NEGRONI Campari, gin, vermouth red, arancia.	€ 9.00
GIN LEMON Gin, limone.	€ 9.00
GIN TONIC Gin, acqua tonica.	€ 9.00
COSMO POLITAN Vodka limone, cointreau, lime, mirtilli rossi.	€ 9.00
SCREWDRIVER Succo arancia, vodka.	€ 9.00
LONG ISLAND	€ 9.00
HUGO	€ 9.00
CAMPARI SPRITS	€ 6.00
MALIBU COCA	€ 9.00
MALIBU ANANAS	€ 9.00
CUBA LIBRE	€ 9.00

Bevande

ACQUA NATURALE 75CL	€ 2.80	FANTA	€ 3.50
ACQUA FRIZZANTE 75CL	€ 2.80	SPRITE	€ 3.50
ACQUA SAN PELLEGRINO NATURALE	€ 3.50	TE LIMONE	€ 3.50
ACQUA SAN PELLEGRINO FRIZZANTE	€ 3.50	TE PESCA	€ 3.50
COCA COLA	€ 3.50		
COCA ZERO	€ 3.50		

Birre

ASAHI	€ 6.00	SAPPORO	€ 4.50
HEINEKEN	€ 5.00	TSINTAO	€ 6.00
MORETTI	€ 4.50		

Caffe

CAFFE ESPRESSO	€ 1.50	CAFFE GINSENG GRANDE	€ 2.00
CAFFE AMERICANO	€ 1.50	CAFFE GINSENG PICCOLO	€ 1.80
CAFFE CORRETTO	€ 2.00	CAFFE MACCHIATO	€ 1.50
CAFFE DECAFFEINATO	€ 2.00	CAPPUCCINO	€ 2.00
CAFFE ORZO	€ 2.00		

Bollicine

Prosecco DOC Bio Annodomini	€ 23.00
Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G	€ 20.00
Prosecco Canuel Extra Dry	€ 23.00
Spumante Bio Giuloria	€ 20.00
Franciacorta Ca' del Bosco Cuvée Prestige	€ 50.00
Bellavista Franciacorta Alma Brut	€ 45.00
Champagne Belle Epoque	€ 238.00
Perrier-Jouët	€ 95.00
Bolliger	€ 95.00
Perrier-Jouët Belle Epoque	€ 100.00
Ayala	€ 20.00
Ca' del Bosco Dosage Zero	€ 20.00
Ca' del Bosco Sante	€ 20.00
Delamonte	€ 18.00
Diamond Sparkling 47	€ 25.00

Bianchi Fermi

Ribolla Gialla Borgo Canedo D.O.C	€ 18.00
Müller Thurgau Borgo Canedo D.O.C	€ 18.00
Pinot Grigio Borgo Canedo D.O.C	€ 18.00
Sauvignon Borgo Canedo D.O.C	€ 18.00
Falanghina Vinicola del Sannio D.O.C	€ 18.00
Greco di Tufo Vinicola del Sannio D.O.C.G	€ 18.00
Pecorino I.G.T Idi di Marzo	€ 20.00
Ca' del Ce Chardonnay D.O.C	€ 20.00
Blangé Ceretto Arneis	€ 45.00
Lighea Donnafugata Zibibbo D.O.C	€ 20.00
Laria Gavi D.O.C.G	€ 28.00
Gahierhof Gewürztraminer D.O.C	€ 28.00
Lugana Ca' dei Frati	€ 28.00
Vermentino Costamolino Argiolas	€ 28.00
Ca' del Ce Riesling D.O.C (Frizzante)	€ 20.00
Ca' del Ce Pinot Nero Vinificato in Bianco (Frizzante)	€ 20.00
Pietra Bianca	€ 18.00
Chablis	€ 20.00

Rosati Fermi

Ca' dei Frati Rosé	€ 28.00
--------------------	---------

Amabilis Idi di Marzo Rosato I.G.T	€ 19.00
------------------------------------	---------

Rossi

Laria Barbera D.O.C	€ 28.00
---------------------	---------

Ronchedone Ca' dei Frati	€ 35.00
--------------------------	---------

Neprica Primitivo Tormaresca I.G.T	€ 28.00
------------------------------------	---------

Neprica Negroamaro Tormaresca I.G.T	€ 28.00
-------------------------------------	---------

Vino Sfuso

Vino Frizzante 1 L	€ 10.00
--------------------	---------

Vino Frizzante 1/2 L	€ 6.00
----------------------	--------

Vino Frizzante 1/4 L	€ 3.50
----------------------	--------

Vino Rosato 1 L	€ 10.00
-----------------	---------

Vino Rosato 1/2 L	€ 6.00
-------------------	--------

Vino Rosato 1/4 L	€ 3.50
-------------------	--------

Liquori

AMARO DEL CAPO € 4.00

JACK DANIELS € 5.00

BAYLIS € 5.00

JAGERMEISTER € 4.00

CHIVAS € 5.00

LICQUORE PRUGNA € 4.00

GRAPPA BAMBU € 4.00

SAKE CALDA € 5.00

GRAPPA BARIQUE € 4.00

LIMONCELLO € 4.00

GRAPPA CANDOLINI € 4.00

LIQURIZIA € 4.00

GRAPPA GINSENG € 4.00

MONTENEGRO € 4.00

GRAPPA NONINO € 4.00

BRANCA MENTA € 4.00

GRAPPA RISO € 4.00

FERNET BRANCA € 4.00

GRAPPA ROSA € 4.00

AVERNA € 4.00

Dessert



PISTACCHIOSA € 6.50

Deliziosa mousse al pistacchio con granella, avvolta in una irresistibile glassa croccante al pistacchio.



CHEESECAKE AL MANGO € 6.50

Cremoso cheesecake ripieno di mango e passion fruit sulla base di un croccante biscotto al burro.



CHICCO D'ORO € 6.50

Pan di spagna al cioccolato profumato al caffè, ricoperto da una leggera mousse al caffè all' interno di un croccante e avvolgente cioccolato bianco, decorato con del caramello leggermente salato.



PASSIONE € 6.50

Anima di lampone avvolta da una mousse al cioccolato bianco e lime con croccante al cioccolato bianco e pan di spagna bagnato alla vaniglia.



RUBICONDA € 6.50

Vellutato ripieno di cioccolato bianco e crema di pistacchio avvolti da una golosa glassa all' amarena.



LA COCCOLA € 6.50

Soffice base al riso soffiato avvolta da un cremoso ripieno al latte, ricoperto da un croccante strato di cioccolato e meringa in decorazione.

Dessert



TIRAMISÙ € 6.50

Savoiardo bagnato al caffè coperto da una crema di mascarpone spolverata al cacao, sopra una frolla al caffè.



TRE ANIME € 6.50

Una combinazione di tre strati di semifreddo: cioccolato bianco, al latte e fondente sopra un profumato pan di spagna agli agrumi e alla vaniglia.



LA GOLOSA € 6.50

Un croccante strato di cioccolato al latte e nocciole avvolge una mousse alla nocciola con un sorprendente ripieno di nocciole caramellate.



FORESTA NERA € 6.50

Morbida mousse alla vaniglia con un gustoso inserto al cioccolato fondente e all' amarena su una base al cioccolato, coperta da glassa al cioccolato fondente e decorazioni in burro di cacao rosso.



FONDENTE E LAMPONE € 6.50

Un' esplosione di lampone accompagnata da una mousse al cioccolato fondente decorata con oro in polvere su una base al cacao.



ESOTICA € 6.50

Fresca mousse al cocco con inserto al mango e passion fruit su di un profumato pan di spagna alla vaniglia, ricoperta da una glassa al mango e decorata.

Dessert



MOCHI 3PZ € 5.00

SORBETTO € 4.50