

Welcome to Inari

INARI VI OFFRE UN SUSHI TRADIZIONALE & CONTEMPORANEO INSIEME

AD UNA VARIETÀ DI ECLETTICI PRODOTTI A BASE DI PESCE.
SIAMO ORGOGLIOSI DI UTILIZZARE LA MIGLIORE QUALITÀ DI
PESCE FRESCO

LOCALE E STAGIONALE, CHE ARRIVA GIORNALMENTE DAI NOSTRI
FORNITORI.

MANTENENDO UNA SENSIBILITÀ ALLE ESIGENZE AMBIENTALI.

E' NOSTRA PRASSI

EVITARE DI FORNIRCI DA COSTI SOVRASFRUTTATI A FAVORE DI PRODOTTI
MARINI SOSTENIBILI.

CI IMPEGNIAMO AD UTILIZZARE IL PIÙ POSSIBILE PRODOTTI LOCALI.

BIOLOGICI E SOSTENIBILI PER GARANTIRVI UNA COMPONENTE
ECOLOGICA ALLA VOSTRA ESPERIENZA CULINARIA DA INARI.



@ INARI SUSHI SAN BONIFACIO

INARI
SUSHI RESTAURANT

all you can eat

CENA

€29,90 ^{/A PERSONA}

DAL MARTEDÌ AL GIOVEDÌ

€32,90 ^{/A PERSONA}

VENERDÌ, WEEKEND E FESTIVI

i bambini sotto 130 cm € 15,90
esclusi bevande, dolci e coperto

COPERTO: €2.00

AVVISO

- Le portate limitate possono essere riordinate con € 4.00 di supplemento a porzione.
 - Puoi ordinare lo stesso piatto solo per un massimo di 6 volte
 - Si prega di non sprecare il cibo, eventuali eccessi verranno conteggiati a prezzo di listino e potranno essere asportati.
 - **Il cibo è vita, non sprecarlo.**
- Tutti i clienti seduti allo stesso tavolo devono scegliere la stessa formula di menù, se scegliete il menù alla carta, si prega di avvisare prima dell'ordine.
 - La consumazione è obbligatoria.

Vietato portare cibo o bevande provenienti dall'esterno.

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE.

Indice

- Idea Special.....PAG.01
- Experience Special..... PAG.03
- Chef Special.....PAG.05
- Golden Special.....PAG.07
- Inari Special.....PAG.09
- Antipasti..... PAG.11
- Frittura.....PAG.13
- Dimsum.....PAG.16
- Millefoglie E Mini Tacos.....PAG.19
- Tacos E Guabao.....PAG.20
- Chirashi E Poke.....PAG.21
- Nigiri.....PAG.22
- Nigiri Speciali.....PAG.24
- Gunkan.....PAG.25
- Gunkan Special.....PAG.26
- Tataki.....PAG.28
- Carpaccio..... PAG.29
- Tartare.....PAG.30
- Tartare Special.....PAG.31
- Sashimi.....PAG.32
- Sushi Misti..... PAG.33
- Temaki.....PAG.35
- Hosomaki.....PAG.36
- Hosomaki Fritti.....PAG.37
- Futomaki.....PAG.38
- Uramaki.....PAG.39
- Uramaki Speciali.....PAG.41
- Uramaki Venus.....PAG.44
- Onigiri.....PAG.45
- Riso E Gnocchi.....PAG.46
- Spaghetti..... PAG.47
- Ramen E Zuppa..... PAG.49
- Secondi.....PAG.50
- Teppanyaki.....PAG.54
- Scodella..... PAG.57
- Dessert.....PAG.58
- Bevande.....PAG.64
- Allergeni.....PAG.68

Idea Special

Disponibile 1 piatto a persona tra questi 5 piatti Idea Special

01 | SASHIMI SPECIALE MIX*

ricciola, salmone, tonno,
scampi, gamberi rossi

€16.00



Idea Special



02 **MILKY WAY**
carpaccio di salmone, tonno e
branzino sulla stracciatella di
burrata con salsa al mango
teriyaki e olio al prezzemolo

€13.00



03 **SASHIMI AMAEBI**

gamberoni crudi*
con salsa basilico

€8.00



04 **TOKYO**

carpaccio misto con crema
all' avocado, purè di patate,
philadelphia e
fettine di tartufo

€13.00



05 **NARA**

carpaccio di branzino e
gamberi rossi con crema
all'avocado, fettine di tartufo

€13.00



Experience Special

Disponibile 1 piatto a persona tra questi 5 piatti Experience Special

06 SPECIAL LOBSTER

astice*, maionese, esterno con avocado, gamberi rossi tartufo e tobiko

€18.00



07 HANA MAGURO

tempura di fiori di zucca avvolti con carpaccio di tonno scottato guarniti con philadelphia e salsa al mango

€9.00



Experience Special

08 | **EBI DYNAMITE**
tempura di gamberi* avvolti
con carpaccio di salmone
scottato e philadelphia,
salsa teriyaki

€9.50



09 | **JUPITER** 
sfera croccante ripiena di
tartare di salmone piccante,
purè di patate, avocado,
philadelphia, salsa maionese
piccante e teriyaki

€4.00



10 | **SATURN** 
sfera croccante ripiena
di tartare di tonno
piccante, purè di patate,
philadelphia e
salsa teriyaki

€4.00



Chef Special

Disponibile 1 piatto a persona tra questi 5 piatti chef special

11 | UMAMI OYSTER 1PZ

ostrica fresca

€3.00



Chef Special



12 | SAKE BURRATA

tartare di salmone con
burrata e salsa ponzu

€10.00



14 | DAIKON ROLLS

salmone, avocado, mango
e philadelphia avvolti in
foglia di daikon con la
salsa ponzu

€6.00



13 | HOTATE TORIYUFU

capésante* flambé guarnite
con crema al formaggio
tartufato e salsa teriyaki, kataifi

€9.00



15 | CARPACCIO CAPESANTE

carpaccio con
salsa ponzu e tobiko

€13.00



Golden Special

Disponibile 1 piatto a persona tra questi 5 piatti Golden Special

16 | SASHIMI GOURMET

sashimi misti con scampo* alla salsa passion,
gambero rosso* con wasabi fresco,
e capesante con wakame, tobiko*

€15.00





17 TARTARE AMAEBI

tartare di pesce bianco
e gamberi rossi con salsa
dello chef

€15.00



18 INVOLTINI AMAEBI*

involtino di gamberi
rossi avvolti con ricciola,
salsa wasabi fresco e salsa ponzu

€12.00



19 CARPACCIO AMAEBI

gamberi rossi
e salsa ponzu, tartufo

€12.00



20 SCAMPI ESOTICO

scampi con salsa
passion fruit

€12.00



Inari Special

Disponibile 1 piatto a persona tra questi 5 piatti Inari Special



21 GRAN CARPACCIO FLAMBÉ MIX

carpaccio scottato di salmone, tonno, branzino, tartare di pesce e gambero crudo*, con pistacchio sbriciolato e salsa yuzu e mango

€12.00



22 KINOKO TORO

fettine di tonno e gamberi crudi conditi con chiodini di funghi all'olio con salsa chef e wasabi fresco

€13.00



Inari Special

23 | **NIPPON MIZU**
salmone scottato con
granella di pistacchio
e salsa al sesamo
€12.00



24 | **MIDORI SAKE**
Carpaccio di salmone
con pomodori secchi,
philadelphia
e salsa pesto
€12.00



25 | **SAKE RUCOLA**
carpaccio di salmone
con rucola fritta
€12.00



ANTIPASTI

insalata.



30 | EDAMAME 
fagioli di soia*
€5.00




31 | INSALATA DI MOSCARDINI 
polpo con peperoni
€6.00




32 | COCKTAIL DI GAMBERI
gamberi* cotti conditi con
salsa cocktail
€8.00
 



33 | POLIPO E PATATE
€8.00




34 | POLIPO E RUCOLA
€8.00




35 | INVOLTINO SAKE
salmone avvolto alla rucola e papaya
con salsa della frutta del passione
€8.00


ANTIPASTI

insalata



36 | **GOMA WAKAME** 🍣 🌱
insalata di alghe*
leggermente piccanti
€4.00
🌱



37 | **GOMA AVOCADO** 🍣 🌱
insalata di alghe*leggermente,
piccante, avocado
€5.00
🌱



38 | **GOMA SAKE** 🍣
insalata di alghe*leggermente,
piccante con salmone
€5.00
🍣 🌱



39 | **AVOCADO SALAD** 🌱
insalata mista, avocado,
salsa sesamo
€6.00
🌱 🍴 🍴



40 | **SASHIMI SALAD**
insalata mista con
pesce crudo, salsa sesamo
€9.00
🍴 🍴 🍴 🍴



41 | **SAKE IMO YAKI**
salmone arrotolato con pure
di patate e salsa teriyaki
€7.00
🍴 🍴

F R I T T U R A



45 | **EBI HARUMAKI**
involtino giapponese con
gamberi* e verdure
€5.00
🌾🥚



46 | **INVOLTINI PRIMAVERA** 🌱
croccante sfoglia di grano con
ripieno di verdure
€3.50
🌾



47 | **SAMURAI STICK**
involtini di gamberi*
€6.00
🌾🥚



48 | **EBI FURAI**
gamberi* avvolti in pasta di patate
(max 1 porzione/persona)
€6.00
🌾🥚



49 | **CHELE DI GRANCHIO***
polpa di granchio fritta
€5.00
🌾🥚



50 | **EBI NIDO**
gamberi* avvolti in pasta kataifi
(max 1 porzione/persona)
€12.00
🌾🥚

F R I T T U R A



51 | SAKE CANNOLI
cannoli di salmone con
pistacchio, philadelphia e salsa teriyaki
(max 2 porzione/persona)
€6.00
🌾🥚🍷🌱



52 | CASSIOPEIA
fetta dorata con tartare di salmone,
granella di pistacchio e crema al
pistacchio
€6.00
🌾🥚🍷🌱



53 | NUGGETS FRITTO
(max 2 porzione/persona)
€5.00
🌾



54 | MANTOU FRITTO 🌱
pane orientale fritti
€5.00
🌾



55 | NUVOLETTE DI DRAGO
farina di tapioca e gamberi*
€3.00
🌾



56 | PATATINE FRITTE* 🌱
€4.00
🌾

F R I T T U R A



57 | TAKOYAKI
polpette di polipo fritte con
pesce essiccato katsuobushi,
maionese, salsa teriyaki

€6.00



58 | FLOWER FURAI
fiori di zucca fritti con ripieno
gamberi e surimi di granchio
(max 1 porzione/persona)

€8.00



59 | YASAI TEMPURA 
tempura di verdure miste

€7.00



60 | TEMPURA MORIAWASE
tempura mista di
gamberi* e verdure

€9.50



61 | EBI TEMPURA
tempura di gamberi*

€11.00



D I M S U M

Il dim sum richiede almeno 15 minuti di cottura.



- 65 | GYOZA*
ravioli con carne di maiale
al vapore
€5.00
🌾



- 66 | EBI SHUMAI
ravioli con carne di maiale e
gamberi al vapore con piselli
€6.00
🌾🐷🌾



- 67 | CHICKEN GYOZA*
ravioli di pollo al vapore
€5.00
🌾



- 68 | GRILLED GYOZA*
ravioli con carne di maiale
alla griglia
€5.50
🌾



- 69 | YASAI GYOZA* 🌱
ravioli verdi / bianchi
di verdure al vapore
€5.00
🌾



- 70 | GYOZA FRITTE
ravioli con carne di
maiale fritte
€5.50
🌾

D I M S U M

Il dim sum richiede almeno 15 minuti di cottura.



71 GREEN GYOZA*

ravioli verdi con
verdure al vapore

€5.00



72 IKA GYOZA*

ravioli di calamaro
al vapore

€6.00



73 EBI CRYSTAL*

ravioli di gamberi
al vapore

€6.00



74 GYOZA MIX*

ravioli misti al vapore

€8.00



D I M S U M

Il dim sum richiede almeno 15 minuti di cottura.

- 75 | **MINI BAO***
bocconcini bao con ripieni
il carne di maiale al vapore
€5.00
🌾



- 76 | **BAOZI**
bao con ripieno di carne
di maiale al vapore
€3.00
🌾

- 77 | **CONIGLIETTI DOLCI**
pane orientale con crema
di uova al vapore
(max 1 porzione/persona)
€6.00
🌾🥚🥛



- 78 | **MANTOU** 🌾
pane orientale*
al vapore
€4.00
🌾



MILLEFOGLIE E MINI TACOS

80

CRISPY NORI

alga nori croccante in tempura
con tartare di salmone, avocado,
philadelphia, sesamo, salsa teriyaki

€6.00



81

MILLEFOGLIE SAKE

sfoglie sottili croccanti con
salmone, philadelphia e
salsa teriyaki

€6.00

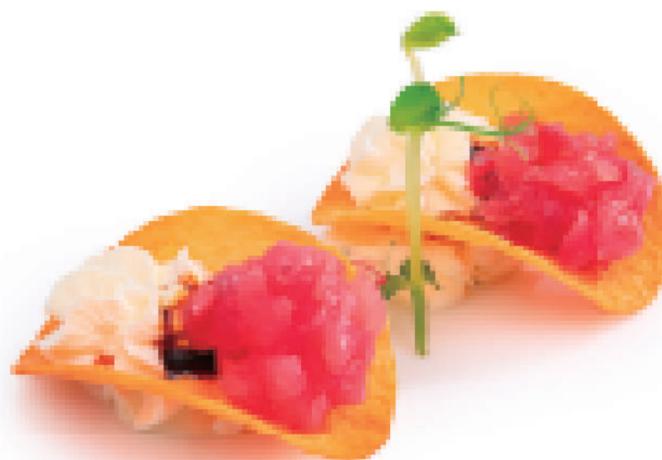


82

MILLEFOGLIE TARTUFO

sfoglie sottili croccanti con salmone
piccante, crema di tartufo,
philadelphia e salsa teriyaki

€7.00



83

MINI TACOS SAKE

mini tacos con salmone,
maionese piccante, philadelphia,
salsa teriyaki

€6.00



84

MINI TACOS TONNO

mini tacos con tonno,
philadelphia, salsa teriyaki

€6.00



TACOS E GUABAO

tortilla di mais / bao

85 | TAKITO SAKE

tortilla di farina con tartare di salmone, avocado, cetriolo, sesamo, salsa maionese piccante, philadelphia e salsa teriyaki

€5.00



86 | TAKITO ONION SAKE

tortilla di farina con salmone, philadelphia, scaglie di cipolla fritta, salsa teriyaki

€5.00



87 | GUABAO CHICKEN

bao farcito con pollo fritto e pomodoro, salsa maionese

€5.00



88 | GUABAO EBITEN

bao ripieno di gamberi fritti, pomodoro, salsa maionese

€5.00



CHIRASHI E POKE

ciotola di riso con pesce



- 90 | SAKE DON
ciotola di riso con salmone,
sesamo
€11.00
🌱🐟



- 91 | DON MIX
Ciotola di riso con pesce misto,
sesamo
€12.00
🌱🐟

- 92 | POKÉ MIX MARINATO
pokè riso bianco con avocado,
salmone, tonno, branzino marinati
€12.00
🌱🐟🐟



- 93 | HAWAII POKÉ
pokè riso bianco con salmone,
avocado, mango, edamame*,
goma wakame*, sesamo e
salsa al mango
€12.00
🌱🐟🥬🌱

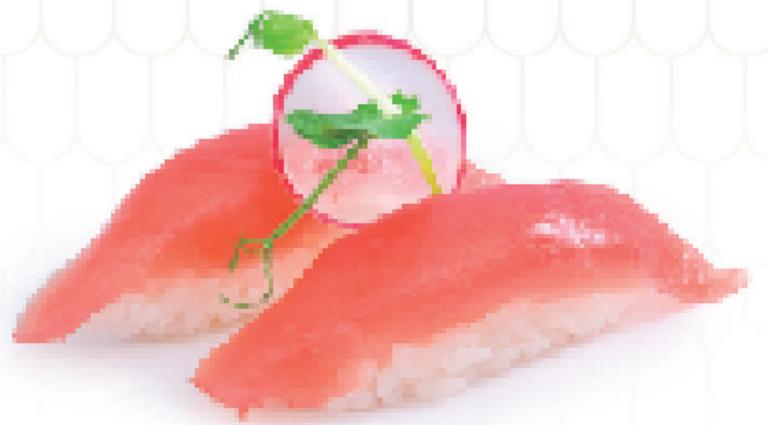


NIGIRI

2 pz



94 | NIGIRI SAKE
salmone
€3.00

95 | NIGIRI MAGURO
tonno
€3.50




96 | NIGIRI SUZUKI
branzino
€3.00




97 | NIGIRI EBI
gambero cotto
€3.50




98 | BLACK SAKE
riso venere, salmone
€3.00




99 | BLACK EBI
riso venere, gambero cotto
€3.50


NIGIRI

2 pz



- 100 | SPICY FLAMBÉ SAKE 🍣
salmone scottato, con salsa teriyaki
e maionese piccante
€3.50
🌾 🍷 🍴



- 101 | SPICY FLAMBÉ MAGURO 🍣
tonno scottato, con salsa teriyaki
e maionese piccante
€4.00
🌾 🍷 🍴



- 102 | NIGIRI AMAEBI
Gambero crudo*
(max 1 porzione/persona)
€4.00
🍴



- 103 | NIGIRI UNAGI
anguilla*
(max 1 porzione/persona)
€4.00
🌾 🍴

NIGIRI SPECIALI

2 pz



104 | SUZUKI NUT
branzino, granella di pistacchio,
con salsa al pesto
(max 1 porzione/persona)
€3.50
🌱 🌿



105 | SAKE ORANGE
salmone alla arancia e philadelphia
(max 1 porzione/persona)
€3.50
🌱 🌿



106 | SAKE ICHIGO
salmone con fragola, e salsa
al frutti di bosco, philadelphia
(max 1 porzione/persona)
€3.50
🌱 🌿



107 | EBI LIGHT
gambero cotto*, con la pasta kataifi,
con salsa zafferano
(max 1 porzione/persona)
€4.00
🌱 🌿 🌾



108 | SAKE FLAMBÉ HONEY
salmone scottato, con philadelphia,
pasta kataifi e salsa al miele
(max 1 porzione/persona)
€4.00
🌱 🌿 🌾

GUNKAN

con alga nori all'esterno



110 | **GUNKAN SAKE**
tartare di salmone avvolto
con le alghe nori all'esterno
€4.00



112 | **GUNKAN EBI**
tartare di gambero cotto*, tobiko*,
maionese, avvolto con le
alghe nori all'esterno
€4.00



114 | **GUNKAN TOBIKO**
uova di pesce volante*,
avvolto con le alghe nori all'esterno
€5.00



111 | **GUNKAN MAGURO**
tartare di tonno, avvolto con
le alghe nori all'esterno
€4.50



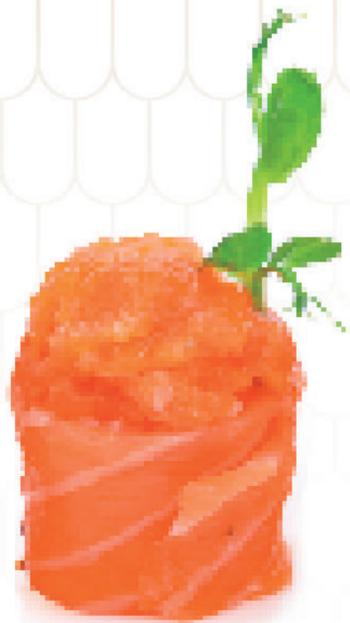
113 | **GUNKAN SPICY SAKE** 🌶️
tartare di salmone piccante,
tobiko*, avvolto con le
alghe nori all'esterno
€4.50



115 | **GUNKAN WHITE** 🍷
pallina di riso bianco con
philadelphia, e la salsa teriyaki
€3.00

GUNKAN SPECIALI

1 P Z



120 | GUNKAN SAKE OUT
tartare di salmone, avvolto da salmone all'esterno
€5.00



121 | GUNKAN MAGURO OUT
tartare di tonno, avvolto da tonno all'esterno
€5.50



122 | GUNKAN EMERALD
tartare di gambero cotto, tobiko e maionese, avvolte con le zucchine all'esterno
€4.50



123 | GUNKAN FIRE
granella di pistacchio sopra la salsa inari e avvolto con il salmone scottato all'esterno
€5.00



124 | GUNKAN CHARM
philadelphia, pasta kataifi, avvolto con il salmone all'esterno e salsa al miele
€5.00



125 | GUNKAN BERRY
philadelphia, granella di pistacchio, tonno all'esterno, salsa ai frutti di bosco
€6.00



GUNKAN SPECIALI

1 P Z



126 | GUNKAN DIAMOND
mandorle scaglie, sopra la salsa inari,
avvolte con il salmone all'esterno
€5.00



127 | GUNKAN PHILA IKURA
uova di salmone*, philadelphia,
avvolte con il salmone all'esterno
€5.50



128 | GUNKAN BURRATA
burrata e cipolla fritto avvolte con
il salmone all'esterno con salsa teriyaki
€5.00



129 | GUNKAN SPHERE
uova di quaglia e tobiko,
avvolte con il salmone all'esterno
(max 1 porzione/persona)
€6.00



130 | GUNKAN IKURA
uova di salmone*, avvolte
con il salmone all'esterno
(max 1 porzione/persona)
€5.50



131 | GUNKAN INARI
tartare di gambero crudo*, e tobiko*,
avvolte con il salmone all'esterno
(max 1 porzione/persona)
€5.00



TATAKI

fette di pesce scottato



- 135 TATAKI SAKE
fette di salmone scottato con
sesamo e salsa tataki
(max 2 porzione/persona)
€10.00

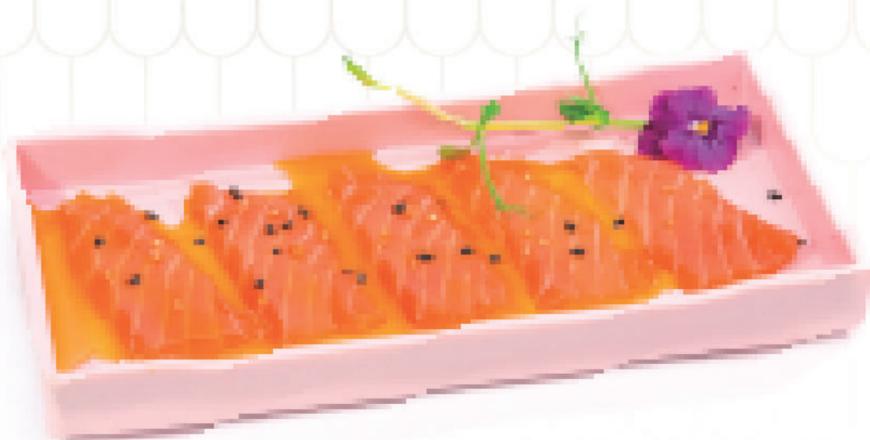


- 136 TATAKI TUNA
fette di tonno scottato con
sesamo e salsa tataki
(max 2 porzione/persona)
€12.00



CARPACCIO

TRA I 5 PROPOSTI NE PUOI SCEGLIERE MASSIMO 1 A PERSONA



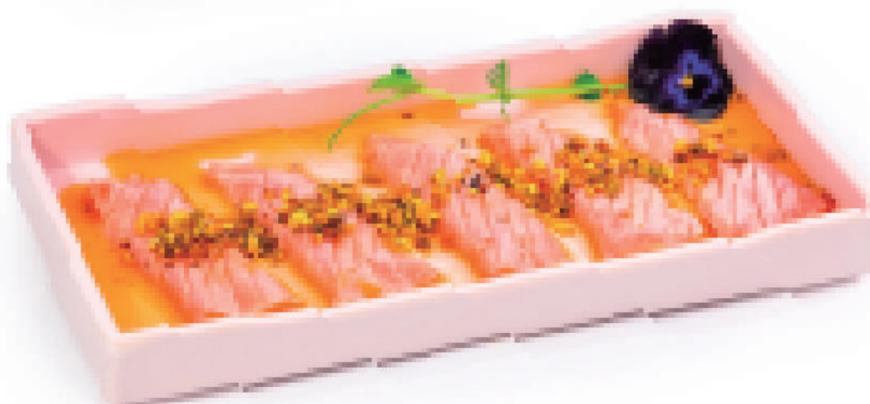
- 140 | **CARPACCIO SAKE**
salmone, sesamo, salsa tropicale
€8.50



- 141 | **CARPACCIO MAGURO**
tonno, sesamo, salsa tropicale
€10.00



- 142 | **CARPACCIO MIX**
pesce misto, sesamo,
salsa ponzu
€11.00



- 143 | **CARPACCIO FLAMBÉ SAKE**
salmone scottato con pistacchio,
sbriciolato, salsa tropicale
€9.00



- 144 | **SAKE IN PASSION FRUIT**
salmone con salsa della frutta
di passione e mango
€12.00



TARTARE

TRA I 3 PROPOSTI NE PUOI SCEGLIERE MASSIMO 1 A PERSONA

150 | TARTARE SAKE

salmone, sesamo e
salsa tropicale

€9.00



151 | TARTARE MAGURO

tonno, sesamo, erba cipollina,
con salsa ponzu

€10.00



52 | TARTARE MIX

salmone, tonno e branzino,
con salsa ponzu e erba cipollina

€11.00



TARTARE SPECIALE

TRA I 4 PROPOSTI NE PUOI SCEGLIERE MASSIMO 1 A PERSONA

- 155 | **TARTARE NAMI** 
tartare di salmone, pasta kataifi,
e salsa piccante dello chef
€9.50
  



- 156 | **TARTARE BLOOM**
tartare di salmone, avocado,
ricoperto con philadelphia,
scaglie di mandorle e salsa teriyaki
€10.00
   



- 157 | **TARTARE BLACK**
tartare di salmone e riso venere
ricoperto con avocado,
pasta kataifi e salsa al mango
€10.00
  



- 158 | **TARTARE SAKURA**
gambero crudo*, tobiko*,
olio di oliva, pomodorini, lime,
con salsa tropicale
€11.00
  

SASHIMI

fette di pesce crudo



160 SASHIMI SAKE
sashimi di salmone
€10.00



161 SASHIMI MAGURO
Sashimi di tonno
(max 1 porzione/persona)
€12.00



162 SASHIMI MIX
sashimi misto
(max 1 porzione/persona)
€12.00



163 SASHIMI RICCIOLA* 3PZ
(max 1 porzione/persona)
€7.00



SUSHI MISTI

165 NIGIRI MIX

nigiri misto

€9.00



166 NIGIRI MIX FLAMBE

nigiri misto scottato con
salsa inari, teriyaki, pistacchio
(max 1 porzione/persona)

€10.00



167 SUSHI SAKE 9PZ

5pz nigiri salmone,

4pz uramaki

€10.00



168 SUSHI SAKE E SASHIMI 11PZ

4pz nigiri salmone

4pz uramaki

3pz sashimi salmone

€12.00





169 | NIGIRI E SASHIMI MIX 15PZ

6pz nigiri misti,
9pz sashimi misti
€16.00



170 | NIGIRI E SASHIMI MIX 31PZ

8pz nigiri misti, 8pz hosomaki sake
2pz gunkan, 4pz uramaki,
9pz sashimi misti

€35.00



TEMAKI I P Z

cono con riso



175 | **TEMAKI SAKE**
salmone, avocado
€4.00
🌱🐟🥑



176 | **TEMAKI SPICY SAKE** 🌶️
tartare di salmone piccante, tobiko*,
avocado, salsa maionese piccante
€4.00
🌱🐟🥑🌶️



177 | **TEMAKI TEMPURA**
gambero* in tempura,
maionese, salsa teriyaki
€4.00
🌱🍤🥑🍷



178 | **TEMAKI SPECIALE**
riso venere con spicy salmone,
crema alla rucola, pistacchio, avvolto
in sfoglia di soia ai semi di sesamo
€4.50
🌱🌱🐟🥑🌿🌰



179 | **TEMAKI ECLIPSE**
riso venere con fiori di zucca in
tempura, salsa cocktail e salsa teriyaki,
avolto in sfoglia di soia
€4.50
🌱🌱🌱🌱🌿🌸

HOSOMAKI 8 PZ

rotolino piccolo di riso



185 | HOSO SAKE
salmone
€5.00
🌱



186 | HOSO MAGURO
tonno
€6.00
🌱



187 | HOSO EBI
gambero cotto*
€5.00
🌱



188 | HOSO AVOCADO 🌱
avocado
€4.50



189 | HOSO KAPPA 🌱
cetriolo
€4.50

HOSOMAKI FRITTI 8 PZ

rotolino piccolo fritto

I hosomaki fritti richiede almeno 15 minuti di cottura.

195 | HOSO SAKE FRITTO

hosomaki di salmone fritto,
salsa teriyaki

€5.50



196 | HOSO SUPREME

hosomaki di salmone fritto,
philadelphia sopra e salsa teriyaki

€6.50



197 | HOSO NIDO 🍣

hosomaki di avocado fritto con
philadelphia, tartare di
salmone piccante, kataifi sopra,
e la salsa teriyaki

€8.00



198 | HOSO ICHIGO

hosomaki di salmone fritto,
philadelphia sopra, fragole e
la salsa teriyaki sopra

€8.00



FUTOMAKI 5 PZ

rotolo grande con alghe esterno

‡ futomaki fritti richiedono almeno 15 minuti di cottura.



- 200 | **FUTO FRITTO**
futomaki fritto di salmone, philadelphia,
surimi di granchio*, avocado
con salsa teriyaki
€7.50
🌾🐠🍷🍴

- 201 | **FUTO TEMPURA**
gambero* in tempura,
maionese con salsa teriyaki
€6.50
🌾🐠🍷🍴



- 202 | **FUTO KARADO**
futomaki con alga di soia
colorata, salmone, cetriolo
con avocado
€6.50
🌾🐠🍷🍴



URAMAKI 4 P Z

rotolo di riso



205 | URAMAKI SAKE

salmone, avocado

€8.00



206 | URAMAKI MAGURO

tonno, avocado

€9.00



207 | URAMAKI PHILADELPHIA

salmone, avocado,
philadelphia

€9.00



208 | URAMAKI SPICY SAKE 🌶️

tartare di salmone piccante, tobiko*,
avocado, salsa maionese piccante

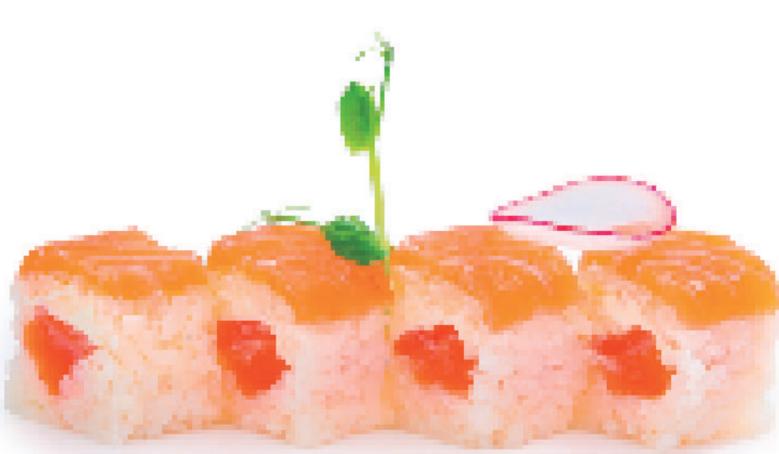
€9.00



209 | URAMAKI MIURA

salmone grigliato condito con
philadelphia, salsa teriyaki, pasta tempura

€8.00



210 | SALMONE ROLL

salmone, philadelphia con
salmone all'esterno

€12.00



URAMAKI 4 P Z

rotolo di riso



211 | URAMAKI EBITEN
gambero* in tempura, maionese,
pasta kataifi, salsa teriyaki
€9.00
🌾🍱🍴🍷



212 | RAINBOW ROLL
salmone, avocado, carpaccio di
pesce misto e avocado all'esterno
€12.00
🌾🍱🍴🍷



213 | URAMAKI CHICKEN
pollo fritto, maionese,
salsa barbecue
€9.00
🌾🍱🍴



214 | SUNRISE ROLL
salmone grigliato condito con
philadelphia, carpaccio di salmone
scottato all'esterno, salsa teriyaki
€12.00
🌾🍱🍴🍷



215 | VULCANO ROLL
salmone, avocado, philadelphia,
salsa teriyaki, salsa maionese
€10.00
🌾🍱🍴🍷



216 | CRISPY EBI ROLL
gambero* fritto, granella di cipolla
fritto, salsa cheese e salsa teriyaki
€9.00
🌾🍱🍴🍷

URAMAKI SPECIALI 4 PZ

rotolo di riso



220

GREEN DRAGON

gambero* in tempura, maionese, avocado all'esterno, salsa teriyaki

€12.00



221

HACHIKO MAKI

gambero crudo*, avocado, tartare di salmone e scaglie di mandorle all'esterno, salsa teriyaki

€12.00



222

PHOENIX ROLL

tartare di salmone piccante, avocado, tobiko*, carpaccio di salmone scottato all'esterno, salsa inari

€12.00



223

CATERPILLAR ROLL

salmone, pasta tempura, philadelphia, avocado all'esterno, salsa teriyaki

€11.00



URAMAKI SPECIALI 4 P Z

rotolo di riso



224

BURRATA ROLL

fiori di zucca fritta, con avocado, burrata, gamberi rossi all'esterno, salsa teriyaki

€15.00



225

MANGO MADNESS

tartare di salmone, philadelphia, mango e pasta tempura all'esterno, salsa al mango

€12.00



226

BRIGHT STAR

tartare di salmone piccante, avocado, tobiko*, carpaccio di salmone scottato e granella di pistacchio all'esterno, salsa inari

€12.00



227

TIGER ROLL

gambero* in tempura al maionese, carpaccio di salmone all'esterno, pasta tempura, salsa teriyaki

€12.00



URAMAKI SPECIALI 4 PZ

rotolo di riso



- 228 | **TIGER ROLL ALLA FIAMMA**
gamberi in tempura, philadelphia,
avocado e salmone scottato all'esterno,
scaglie di mandorle con salsa inari e teriyaki

€12.00



- 229 | **HAVANA ROLL**
gambero* in tempura, maionese,
fiori di zucca in tempura e tartare
di salmone all'esterno, salsa teriyaki

€15.00



- 230 | **SUMO ROLL**
gambero* in tempura, maionese, riso
soffiato all'esterno, tartare di salmone
piccante sopra, tobiko*, salsa teriyaki

€12.00



URAMAKI VENES 4 PZ

rotolo di riso venere



235 | **HOT NIGHT**
riso venere, tartare di salmone
piccante, avocado, tobiko*,
salsa sriracha
€12.00
🌾🐟🍷🌶️



236 | **EBI FLO**
riso venere, gambero* in tempura,
philadelphia, tartare di salmone,
fiori di zucca e salsa teriyaki
€12.00
🌾🐟🍷🌶️🌻



237 | **PISTACCHIO ROLL**
salmone fritto e philadelphia,
ricoperto da avocado e granelli
di pistacchio
€12.00
🌾🐟🍷🌻🌿



238 | **NISHINO MAKI**
riso venere, salmone, philadelphia,
granella di pistacchio all'esterno,
salsa teriyaki
€12.00
🌾🐟🍷🌻🌿



239 | **KOKKORO VENUS**
riso venere, tonno, ricoperto con
philadelphia, papaya, mandorle
€12.00
🐟🍷🌻🌿



240 | **INARI MAKI**
riso venere avvolto con gamberi cotti,
ricoperto con fiori di zucca fritto,
tartare di salmone, scaglie di mandorle,
e salsa avocado
€15.00
🌾🐟🍷🌻🌿

ONIGIRI 1PZ

polpette di riso



245

ONIGIRI EBITEN

polpette di riso con gamberi fritti, maionese, salsa teriyaki

€4.00



246

ONIGIRI SAKE

polpette di riso con ripieno di tartare salmone

€4.00



247

ONIGIRI SPICY SAKE

polpette di riso con ripieno tartare di salmone piccante

€4.00



RISO SALTATO E GNOCCHI

cucina asian



250 | **YASAI MESHİ** 
riso saltato con uova
e verdure
€6.00




251 | **RISO CANTONESE**
riso saltato con prosciutto,
uova e piselli
€7.00
 



252 | **EBI MESHİ**
riso saltato con gamberi*,
uova e verdure
€7.00
 



253 | **WHITE MESHİ** 
riso bianco al vapore
con sesamo
€3.00




254 | **YASAI GNOCCHI** 
gnocchi saltati con verdure
e funghi
€6.00




255 | **EBI GNOCCHI**
gnocchi saltati con verdure
e funghi, gamberi
€8.00
 

SPAGHETTI

cucina asian



260 | YAKI UDON YASAI 🌱

pasta udon saltato con
uova e verdure

€6.00



261 | YAKI UDON EBI

pasta udon saltato con gamberi*,
uova, verdure

€8.00



262 | YAKI RAMEN YASAI 🌱

pasta ramen saltato con
uova e verdure

€6.00



263 | YAKI RAMEN EBI

pasta ramen saltato con
gamberi*, uova, verdure

€8.00



264 | YAKI SOIA YASAI 🌱

spaghetti di soia saltati
con verdure miste

€6.00



265 | YAKI SOIA EBI

spaghetti di soia saltati
con gamberi*, verdure

€8.00



SPAGHETTI

cucina asian



266 | **YAKI FEN YASAI** 
Spaghetti di riso saltati con
uova e verdure
€6.00
 



267 | **YAKI FEN EBI**
spaghetti di riso saltati con
gamberi*, uova, verdure
€8.00
  



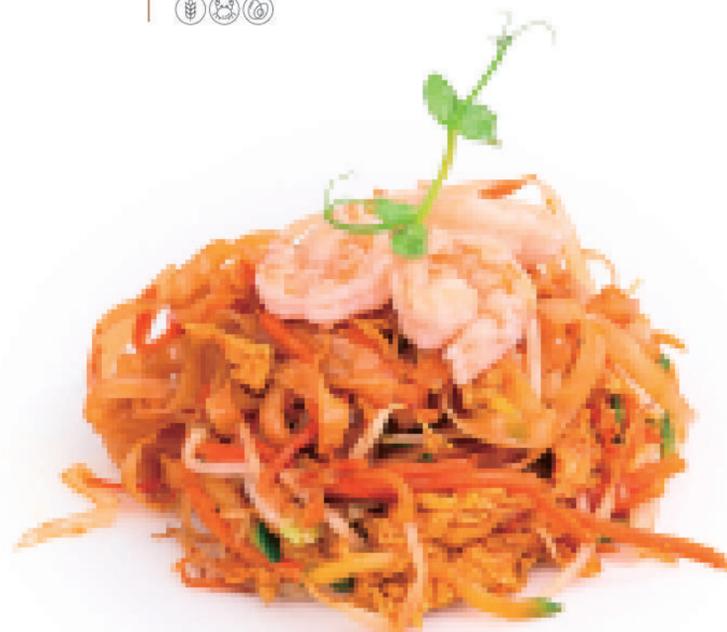
268 | **YAKI SOBA YASAI** 
Spaghetti di grano saraceno
saltati con uova e verdure
€6.00
 



269 | **YAKI SOBA EBI**
spaghetti di grano saraceno saltati
con gamberi*, uova, verdure
€8.00
  



270 | **YASAI THAILANDESE** 
tagliatelle di riso saltato con
verdure, uova
€6.00
 



271 | **EBI THAILANDESE**
tagliatelle di riso saltato con
verdure, uova e gamberi
€8.00
  

RAMEN E ZUPPE

cucina asian



- 275 | **GYUNIKU RAMEN** 🍲
pasta ramen in brodo con
con manzo, uova, verdure,
cipollotti con salsa dello chef
€8.00
🌾🥚🍄



- 276 | **EBITEN RAMEN** 🍲
pasta ramen in brodo con
gambero* in tempura, uova, verdure,
cipollotti, leggermente piccante
€8.00
🌾🥚🍄🌶️

- 277 | **MISO SHIRU** 🌿
zuppa di miso con tofu
€4.00
🌾🥚



- 278 | **ZUPPA AGROPICCANTE** 🍲🌿
tofu, uova, verdure, piselli
€4.00
🌾🥚🍄



SECONDI

anatra

280

ANATRA ALL'ARANCIA

anatra arrosto con salsa arancia
(max 1 porzione/persona)

€8.00



281

ANATRA AL LIMONE

anatra arrosto con salsa limone
(max 1 porzione/persona)

€8.00



282

ANATRA FRITTA

anatra arrosto
(max 1 porzione/persona)

€8.00

SECONDI

gamberi



285 | OSAKA
gamberoni* croccanti
con panko e aglio
(max 2 porzioni/persona)
€10.00
🌾🥚



286 | GAMBERONI IN
SALE E PEPE
(max 2 porzioni/persona)
€10.00
🥚



287 | GAMBERI AL CURRY
gamberi saltati con bambu
e salsa curry
€8.00
🌾🥚



288 | GAMBERI SALE E PEPE
gamberi saltati con sale
e pepe, peperoni, cipolle
(max 2 porzioni/persona)
€8.00
🥚



289 | GAMBERI* IN SALSA 🌶️
PICCANTE
€8.00
🌾🥚



290 | GAMBERI* IN SALSA
AL LIMONE
€8.00
🌾🥚

SECONDI

gamberi e manzo



291 | GAMBERI* CON FUNGHI
E BAMBÙ
€8.00
🌾🥬



292 | GAMBERI* IN SALSA
AGRODOLCE
€8.00
🌾🥬



293 | MANZO YAKINIKU
manzo saltato con salsa yakiniku,
insalata
€9.00
🌾

294 | MANZO IN SALSA PICCANTE 🌶️
manzo saltato con peperone
e salsa piccante
€8.00
🌾

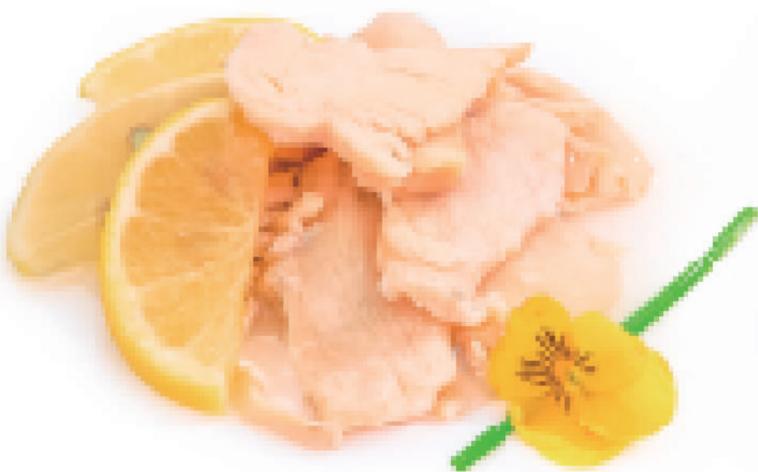


SECONDI

pollo e verdure



300 | POLLO AL SALE E PEPE
pollo fritto con sale e pepe
€8.00
Ⓢ



301 | POLLO AL LIMONE
€8.00
Ⓢ



302 | POLLO ALLE MANDORLE
€8.00
Ⓢ



303 | POLLO IN SALSA
AGRODOLCE
€8.00
Ⓢ



€5.00
Ⓢ

TEPPANYAKI

griglia spiedini



- 310 | **YAKI TORI**
spiedini di pollo alla
griglia con salsa teriyaki
(max 2 porzioni/persona)
€8.00
🌾



- 311 | **KOHITSUJI TEPPANYAKI**
spiedini di agnello alla piastra
con olio d'oliva
(max 2 porzioni/persona)
€7.00



- 312 | **EBI TEPPANYAKI**
spiedini di gamberi*
alla piastra con salsa teriyaki
(max 2 porzioni/persona)
€7.50
🌾🥚🌾

TEPPANYAKI

griglia



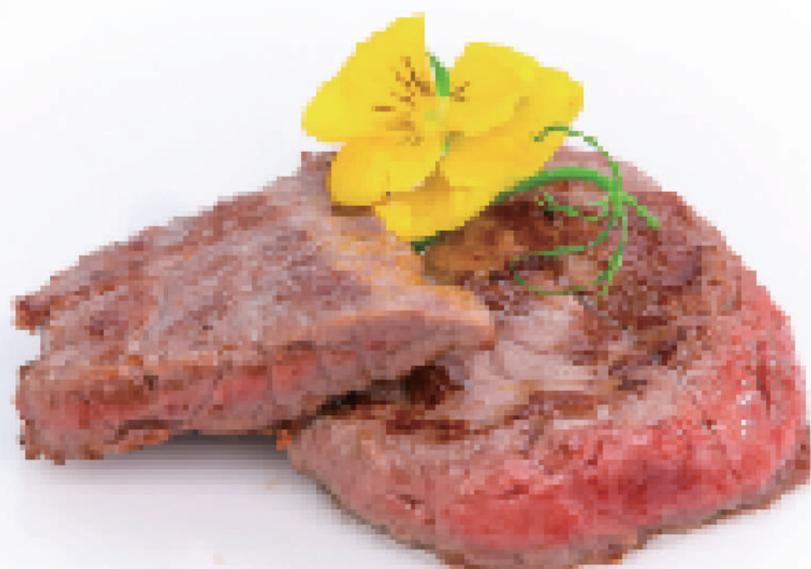
313 | EBI NO SHIOYAKI
gamberoni* alla piastra
con salsa tataki
(max 2 porzioni/persona)
€10.00
🌾🍷

314 | COZZE ALLA PIASTRA
€8.00
🍷



315 | TAKO TEPPANYAKI
seppie alla piastra
€8.00
🌾🍷

316 | GYUNIKU TEPPANYAKI
manzo alla piastra
(max 2 porzioni/persona)
€7.50

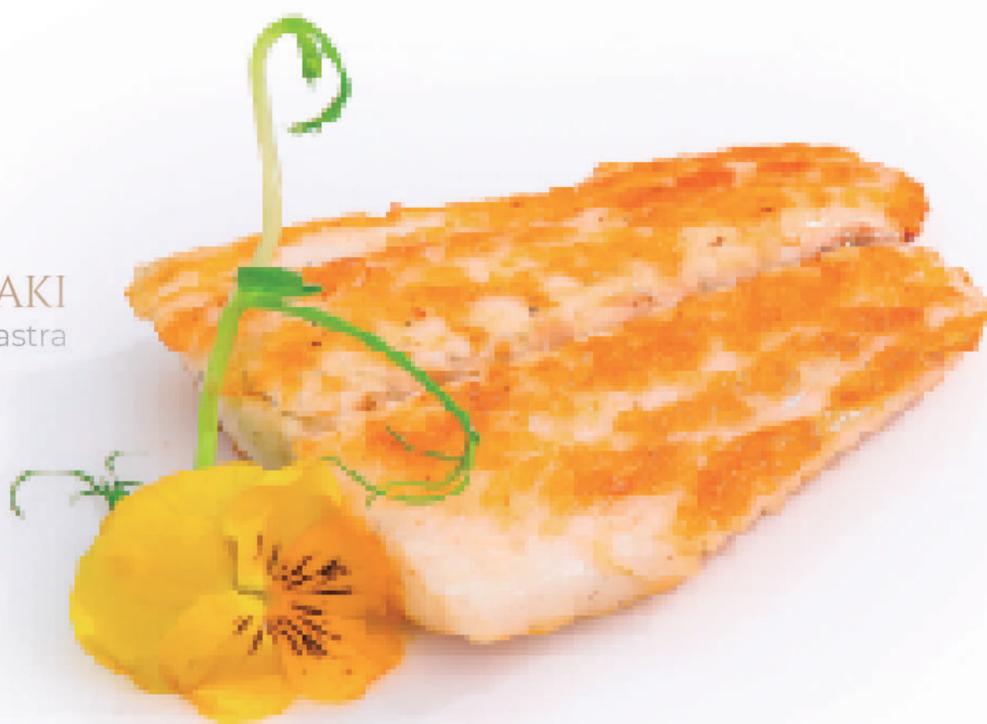


TEPPANYAKI

griglia



- 317 | SAKE TEPPANYAKI
filetto di salmone alla piastra
con salsa teriyaki
(max 1 porzioni/persona)
€8.00
🌾🐟🌿



- 318 | SUZUKI TEPPANYAKI
filetto di branzino alla piastra
con salsa teriyaki
(max 1 porzioni/persona)
€9.00
🌾🐟🌿



- 319 | YAKI KINOKO 🌿
funghi alla piastra
€7.00

SCODELLA

del fuoco



325

ONABE IKA 🍣

ciuffi di calamari fritti
saltate con fornello

€15.00



326

ONABE MANZO 🍣

manzo e verdure saltate
con fornello

€12.00



327

ONABE FRUTTI DI MARE 🍣

gamberi*, frutti di mare* e verdure
saltate con fornello

€15.00



328

ONABE CAVOLOFIORI 🍣🌱

cavolfiore cinese saltato
con fornello

€12.00



DESSERT

dolce



TIRAMISÙ €5.00
Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO €5.50
soufflé con cuore di cioccolato liquido



TARTUFO NOCCIOLA €5.00
Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa



MERINGATA €5.00
meringa farcita con crema al gusto vaniglia



CREMA CATALANA €5.00
crema catalana con zucchero caramellato



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE €5.00
Tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchi

DESSERT

dolce



FRUTTO RIPIENO AL LIMONE €5.50

guscio di limone ripieno di delizioso sorbetto ai limoni di Sicilia



NOCE RIPIENO AL COCCO €5.50

noce di cocco ripiena con gelato al cocco



ANANAS RIPIENO €7.00

frutto ripieno di sorbetto di ananas



CROCCANTE ALL'AMARENA €5.50

dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellate



RONDÒ VANIGLIA E FRAGOLA €5.50

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato



COPPA CREMA E PISTACCHIO €5.80

coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati. la coppa è in vetro

DESSERT

dolce



COPPA CAFFÈ €5.80
coppa gelato alla panna variegata al caffè



COPPA SPAGNOLA €5.80
Coppa gelato alla panna variegato all' amarena e decorata con ciliegie amarenate. La coppa è in vetro



PANDA €5.50
gelato alla vaniglia



TWITTY €5.50
gelato al fiordilatte



PRINCIPESSA €5.50
gelato alla fragola



CIP CIOK €5.50
gelato al cioccolato

DESSERT

dolce



RABBIT

gelato fior di latte

€5.50



PIRATA

gelato al cioccolato.

€5.50



DORAYAKI 1PZ

Dolce tipico giapponese composto da due soffici pancakes farciti con crema di fagioli azuki

€4.00



GELATO FRITTO

gelato fritto alla vaniglia

€6.00



GELATO MOCHI 1PZ

Il classico dolce della tradizione giapponese composto da una morbida copertura di pasta di riso, ripieno di un cremoso gelato

GUSTO A SCELTA

€2.50



DEGUSTAZIONE DI GELATI

tra: mandarino di ciaculli, pompelmo rosa, mango

€5.00

DESSERT



PISTACCHIO (SENZA GLUTINE)

mousse al pistacchio con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone

€7.00



COFFEE BAILEYS

goloso dessert che dà la carica giusta: mousse al caffè, bisquit morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganache montata alla vaniglia glassato con uno strato croccante rocher

€7.00



TROPICAL CHEESECAKE

cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica pipetta da spremere ai frutti tropicali

€7.00



MOMOMISÙ

moussecake al tiramisù rivisitato con mascarpone, pan di spagna e frolla al caffè

€6.00



DESSERT



POSEIDON

Mousse alle mandorle e cioccolato bianco Opalys Valrhona, pan di spagna, gelée al lampone, rabarbaro sambuco su fondo di pasta frolla

€7.00



GOCCIA TIRAMISU

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna e un delicato cremoso al caffè.

€6.50



CROCCANTE AL PISTACCHIO

dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate

€6.00



B E V A N D E

ACQUA 0,75 L € 3.00

BIBITA (COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE) € 3.50

THE (LIMONE / PESCA) € 3.50

THE CALDO (VERDE / GELSOMINO) € 3.00

COCA SPINA PICCOLO € 3.00

COCA SPINA MEDIA € 4.00

COCA SPINA 1 LITRO € 9.00

MOGU MOGU (A SCELTA) € 3.50

pesca, ananas, litchi, mango,
melone, fragola, passion fruit



B I R R E I N B O T T I G L I A

MORETTI 66CL € 4.50

TSINGTAO 64CL € 5.50

ASAHI 50CL € 5.50

SAPPORO (IN LATTINA) 50CL € 5.50

KIRIN ICHIBAN 50CL € 5.50

B I R R A A L L A S P I N A

SPINA PICCOLA € 3.00

SPINA MEDIA € 5.00

C A F F E T T E R I A

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1.50
MACCHIATO	€ 1.50
CAFFÈ DOPPIO	€ 2.50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1.60
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.00
DECAFFEINATO CORRETTO	€ 2.50
MACCHIATONE	€ 1.60
CAPPUCCINO	€ 1.80
CAPPUCCINO ORZO / GINSENG	€ 2.50
CAFFÈ ORZO / GINSENG	€ 2.20

D I G E S T I V I

GRAPPA	€ 3.00
LIMONCELLO	€ 3.00
AMARI	€ 3.50
WHISKY	€ 4.00
SAKÈ	€ 4.00
SAKÈ GRANDE	€ 6.00
SPRITZ CAMPARI / APEROL	€ 4.00
GINGERINO	€ 3.00
CRODINO	€ 3.00

V I N I S F U S I B I A N C O F R I Z Z A N T E I

CALICE	DA € 3.00
VINO SFUSO 1/4LT	€ 4.00
VINO SFUSO 1/2LT	€ 7.00
VINO SFUSO 1LT	€ 12.00

VINI SPUMANTI



**ANDREOLA
VALDOBBIADENE
SESTO SENSO DRY**

Veneto

11,5 % vol



**PROSECCO DOCG
SUPERIORE MILLESIMATO
BRUT**

Santi

Veneto

11 % vol



**PROSECCO DOCG
SUPERIORE MILLESIMATO
EXTRA DRY**

Santi

Veneto

11 % vol



**PROSECCO DOC ROSÈ
MILLESIMATO BRUT**

Bolla

Veneto

11,5 % vol



**TRENTO
DOC BRUT**

Conti D'Arco

Trentino



**FRANCIACORTA DOCG
CUVÉE PRESTIGE BRUT**

Ca' Del Bosco

Lombardia

12,5 % vol



**FRANCIACORTA DOCG
ROSÈ BRUT**

Monogram

Lombardia

12,5 % vol



**BELLAVISTA
FRANCIACORTA BRUT
GRAN CUVÉE 'ALMA'**

Bella vista

Lombardia

12,5 % vol



VINI BIANCHI



CUSTOZA DOC

Cavalchina

Veneto

12,5 % vol



3,5€



20€



SOAVE CLASSICO DOC

Pieropan

Veneto

12 % vol



4€



22€



RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

Formentini

Friuli V. G.

12,5 % vol



22€



LUGANA DOC "I FRATI"

Ca' dei Frati

Veneto

13 % vol



4,5€



25€



GRILLO SICILIA DOC "VIVIRI"

Tenuta Rapitalà

Sicilia

13,5 % vol



20€



GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC

Conti D'Arco

Trentino

13 % vol



20€



PINOT GRIGIO COLLIO DOC

Formentini

Friuli V. G.

13 % vol



20€



SAUVIGNON COLLIO DOC

Formentini

Friuli V. G.

13 % vol



22€



GRECO DI TUFO DOCG

Macchialupa

Campania

13 % vol



20€



MULLER THURGAU TRENTINO DOC

Conti D'Arco

Trentino

11 % vol



20€

A L L E R G E N I

◦Regolamento CEE 1169/2016 D. L. n. 109 del 27 gennaio 992

sezione III - D. L. n. 114/2006

◦I nostri piatti possono contenere allergeni.

◦Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio.

◦Tobiko: colorante: E110 può influire negativamente sull'attività di attenzione dei bambini

◦Alcuni piatti prevedono l'utilizzo di tobiko, goma wakame o wasabi, alimenti che contengono coloranti, i quali potrebbero influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

ALLERGENI PRESENTI



1. CEREALI CONTENENTI
GLUTINE



8. FRUTTA A GUSCIO



2. CROSTACEI



9. SEDANO



3. UOVA



10. SENAPE



4. PESCE



11. SEMI DI SESAMO



5. ARACHIDI



12. ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



6. SOIA



13. LUPINI



7. LATTE



14. MOLLUSCHI

PRODOTTI SURGELATI

◦Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

◦Per motivi stagionali i prodotti contrassegnati con un asterisco (*) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

