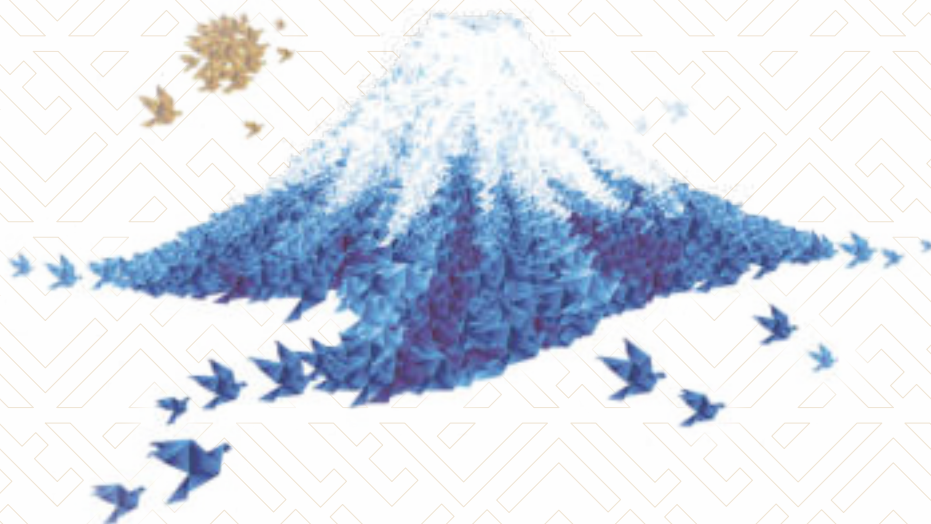




I giapponesi ritengono che tutti i cinque sensi
dovrebbero entrare in gioco quando si mangia.

Il sushi è il simbolo di questo principio:
si inizia a mangiarlo con gli occhi - il piatto disposto in modo originale,
i colori espressamente combinati.

Poi, mentre addentate un roll fatto a mano, sentite lo
scricchiolio dell' alga nori fresca.

Gli aromi puliti dell'oceano, dello zenzero e del wasabi solleticano il vostro naso.

Mentre la consistenza dell' alga nori, del riso, del pesce, dei cipollotti e
dei semi di sesamo giocano sulla vostra lingua e sui denti,
voi gustate i loro sapori freschi.

SEGUITECI SUI NOSTRI SOCIAL



Corso Milano 201, Verona

▪ COSMO EXPERIENCE	PAG.1	▪ HOSOMAKI SPECIALI	PAG.36
▪ GALAXY EXPERIENCE	PAG.3	▪ FUTOMAKI	PAG.37
▪ METEOR EXPERIENCE.....	PAG.5	▪ URAMAKI.....	PAG.38
▪ STAR EXPERIENCE.....	PAG.7	▪ URAMAKI SPECIALI	PAG.40
▪ MOON EXPERIENCE.....	PAG.9	▪ URAMAKI ZAFFERANO.....	PAG.45
▪ SUN EXPERIENCE.....	PAG.11	▪ URAMAKI VENERE.....	PAG.46
▪ ANTIPASTI.....	PAG.13	▪ TATAKI	PAG.48
▪ INSALATE	PAG.15	▪ CARPACCIO	PAG.48
▪ DIMSUM.....	PAG.16	▪ TARTARE.....	PAG.49
▪ GUA BAO	PAG.18	▪ TARTARE SPECIALI	PAG.50
▪ ZUPPA E RAMEN	PAG.19	▪ SASHIMI	PAG.51
▪ ONIGIRI E CHIRASHI	PAG.20	▪ SUSHI MISTO	PAG.52
▪ OSHIZUSHI	PAG.20	▪ BARCHE	PAG.53
▪ TAKITO.....	PAG.21	▪ PASTA SALTATA	PAG.54
▪ CRUNCHY NORI	PAG.22	▪ PIATTI DI RISO.....	PAG.56
▪ CONO CROCCANTE	PAG.22	▪ SECONDI PIATTI.....	PAG.58
▪ TEMAKI.....	PAG.23	▪ ONABE.....	PAG.62
▪ NIGIRI	PAG.24	▪ AGEMONO (FRITTI)	PAG.63
▪ NIGIRI VENERE	PAG.25	▪ TEPPANYAKI (GRIGLIATI)	PAG.66
▪ NIGIRI SPECIALI.....	PAG.26	▪ DESSERT	PAG.69
▪ GUNKAN	PAG.30	▪ VINI	PAG.74
▪ GUNKAN SPECIALI	PAG.32	▪ BEVANDE	PAG.75
HOSOMAKI	PAG.35	▪ ALLERGENI.....	PAG.76

COSMO EXPERIENCE

Max 1 porzione tra i 5 piatti

COSMO EXPERIENCE a persona



1 JUPITER

Sfera croccante ripiena di tartare di salmone piccante, purè di patate, avocado, ikura*, erba cipollina, philadelphia, salsa maionese piccante e salsa teriyaki

€4.00



2 SATURN

Sfera croccante ripiena di tartare di tonno piccante, purè di patate, jalapeño, philadelphia e salsa teriyaki

€4.00



3 NEPTUNE

Sfera croccante ripiena di tartare di gamberi*, maionese, tobiko*, avocado, mango, philadelphia e salsa mango allo zafferano

€4.00



4 NEBULA

Fetta dorata con tartare di gambero crudo*, tobiko*, philadelphia, mango e salsa mango allo zafferano

€7.50



5 CASSIOPEIA

Fetta dorata con tartare di salmone, granella di pistacchio e crema al pistacchio

€7.50



GALAXY EXPERIENCE

Max 1 porzione tra i 5 piatti

GALAXY EXPERIENCE a persona



6 TOKYO 

Carpaccio misto con crema all'avocado,
purè di patate, philadelphia e
fettine di tarufo nero

€13.00



7 NARA NEW

Carpaccio di branzino e gamberi rossi* di Mazara con crema all'avocado e fettine di tartufo

€13.00



8 KINOKO TORO

Fettine sottili di tonno crudo e gamberi argentini* crudi conditi con chiodini di funghi sott'olio e salsa agrumata di soia aromatizzata al wasabi

€13.00



9 NIPPON MIZU

Fettine di sashimi di salmone scottato con granella di pistacchio e salsa al sesamo

€12.00



10 MILKY WAY

Carpaccio di salmone, tonno e branzino sul letto di stracciatella di burrata con gocce di salsa al mango ed emulsione di olio al basilico

€13.00



METEOR EXPERIENCE

Max 1 porzione tra i 5 piatti

METEOR EXPERIENCE a persona



11 SASHIMI GOURMET

Sashimi misto di scampo*, gambero rosso* di sicilia e gambero argentino*

€8.00





12 HOKKIGAI WASABI NEW

Sashimi di fasolare* con wasabi fresco e salsa agrumata di soia aromatizzata al wasabi

€6.00



13 HOTATE TORYUFU

Capesante* flambé guarnite con crema al formaggio tartufato e salsa teriyaki

€7.00



14 PISTACCHIO TORO NEW

Carpaccio di tonno flambé con philadelphia, granella di pistacchio e crema al pistacchio

€9.00



15 HANA MAGURO

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

€9.00



STAR EXPERIENCE

Max 1 porzione tra i 5 piatti
STAR EXPERIENCE a persona

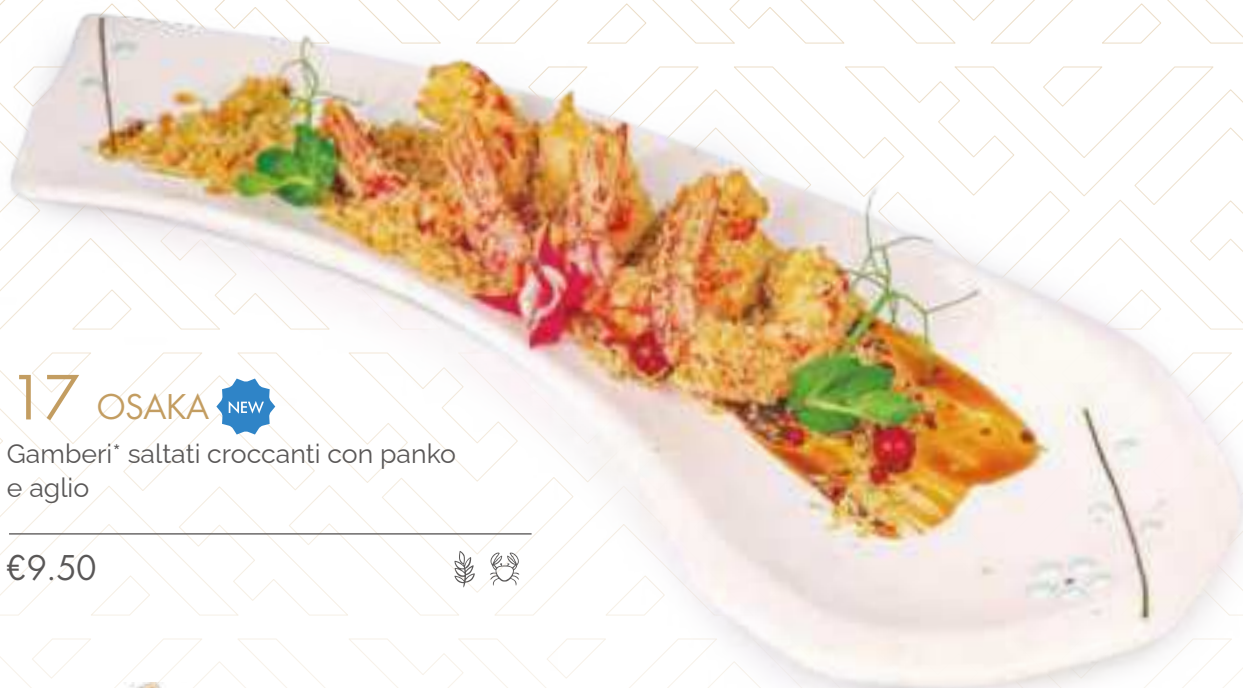


16 LOBSTER ROLL

Uramaki speciale con gambero in tempura, maionese, avocado all'esterno, tartare di astice, gambero cotto, tobiko* e salsa teriyaki

€8.00





17 OSAKA NEW

Gamberi* saltati croccanti con panko e aglio

€9.50



18 EBI POP

Polpette di gamberi* avvolti in strisciole sottili di pasta fillo servite con salsa agrodolce piccante

€8.00



19 HOTATE NIDO

Capesante* avvolte in pasta kataifi servite con senape al miele

€10.00



20 ANATRA PECHINESE

Fette di arrosto di anatra servite con crepes sottilissime, julienne di carote, cetrioli, cipollotti e salsa Hoisin

€12.00



MOON EXPERIENCE

Max 1 porzione tra i 5 piatti
MOON EXPERIENCE a persona



21 UMAMI OYSTER NEW

Ostrica fresca con ikura,
erba cipollina e salsa ponzu

€4.00



22 FRESH OYSTER

Ostrica fresca servita con una fetta di limone

€3.50



23 TOGARASHI MAGURO

Fette di tonno in tempura guarnite con filamenti di peperoncino giapponese, mango, avocado e salsa al sesamo

€12.00



24 TAKO BLAST

Carpaccio di polipo in tempura con purè di patate, rucola fritta e salsa verde

€12.00



25 EBI DYNAMITE

Bocconcini di tempura di gamberi* avvolti con carpaccio di salmone scottato guarniti con philadelphia e salsa teriyaki

€10.00



SUN EXPERIENCE

Max 1 porzione tra i 5 piatti
SUN EXPERIENCE a persona

26 MAZARA RED

Gamberi crudi* rossi di Mazara con tobiko nero* conditi con salsa ponzu e olio aromatizzato all'erba cipollina

€5.00





27 EGG GYOZA NEW

Ravioli fritti all'uovo ripieni di gamberi e verdure

€6.50



28 MILLEFOGLIE TARTUFO

Sfoglie sottili croccanti con salmone marinato, fettine di tartufo nero, philadelphia e salsa teriyaki

€7.00



29 MIDORI SAKE NEW

Carpaccio di salmone guarnito con pomodori secchi, philadelphia e salsa verde

€10.00



30 SAKE RUCOLA NEW

Carpaccio marinato di salmone con rucola fritta

€10.00



A N T I P A S T I



31 EDAMAME

Fagioli di soia*

€4.00



32 SAKE NOVA

Bigné di purè di patate avvolti con carpaccio di salmone scottato, salsa teriyaki

€5.00



33 INSALATA AI FRUTTI DI MARE

€10.00



34 COCKTAIL DI GAMBERI

Gamberi* cotti conditi con salsa cocktail

€8.00



35 POLIPO E PURE DI PATATE

€11.00



36 NUVOLETTE DI DRAGO

Sfogliatine croccanti a base di farina di tapioca e gamberi

€3.00



37 DIMSUM FRITTO NEW

Ravioli fritti con gamberi e verdure

€6.50



38 KOROKE SAKE

Crocchette di patate e salmone

€5.00



39 CHELE DI GRANCHIO*

€5.00



40 ANELLI DI CIPOLLA*

€3.50



41 PATATINE FRITTE*

€3.50



I N S A L A T E



42 GOMA WAKAME 🌶️🌿

Insalata di alghe* leggermente piccanti
con sesamo

€5.00



43 GOMA AVOCADO 🌶️🌿

Insalata di alghe* leggermente piccanti
con avocado

€5.50



44 GOMA SAKE 🌶️

Insalata di alghe* leggermente piccanti
con salmone

€6.00



45 YASAI SALAD 🌿

Insalata mista, avocado, pomodorini, mais,
salsa alle carote

€5.00



46 KAISEN SALAD

Insalata mista con pesce misto,
salsa alle carote

€7.00





47 GYOZA*

Ravioli di carne di maiale al vapore

€5.00



48 GRILLED GYOZA*

Ravioli di carne di maiale alla griglia

€5.50



49 CHICKEN GYOZA*

Ravioli di pollo al vapore

€5.50



50 EBI CRYSTAL*

Ravioli di gamberi in cristallo al vapore

€6.00



51 EBI SHUMAI*

Ravioli di carne di maiale e gamberi
al vapore con piselli

€5.50



52 YASAI GYOZA*

Ravioli di verdure al vapore

€5.00



D I M S U M



53 GYUNIKU GYOZA*

Ravioli di manzo al vapore

€6.00



54 IKA GYOZA*

Ravioli di calamaro al vapore

€6.00



55 GYOZA MIX*

Ravioli misti al vapore

€8.50



56 MINI BAO*

Bocconcini bao ripieni di carne di maiale al vapore

€6.00



57 MANTOU*

Pane orientale al vapore

€4.00



58 WHITE RABBIT*

Pane orientale al vapore con ripieno di crema all'uovo

€5.00



GUABAO



59 GUABAO SAKE NEW

Pane orientale* al vapore con salmone alla piastra, insalata e salsa teriyaki

€6.50



60 GUABAO EBITEN NEW

Pane orientale* al vapore con tempura di gambero, insalata e salsa teriyaki

€6.50



61 GUABAO CHICKEN NEW

Pane orientale* al vapore con pollo fritto, insalata e salsa teriyaki

€6.00



Z U P P A E R A M E N



62 MISO SHIRU

Zuppa di miso con tofu

€3.50



63 ZUPPA AGROPICCANTE

Tofu, uova, verdure, piselli*, salsa agropiccante

€4.50



64 ZUPPA DI POLLO E MAIS

Pollo, uova, mais

€4.50



65 TOM YUM KUNG

Zuppa thailandese al latte di cocco e citronella

€6.00



66 EBITEN RAMEN

Pasta ramen in brodo con gambero*
in tempura

€8.00



67 CHEF'S RAMEN

Pasta di riso in brodo con manzo

€8.00



ONIGIRI • CHIRASHI • OSHIZUSHI



68 ONIGIRI SAKE

Salmon, philadelphia

€4.50



69 ONIGIRI MIURA

Salmon grigliato condito con philadelphia, salsa teriyaki

€4.50



70 SAKE DON

Ciotola di riso con salmone

€11.00



71 CHIRASHI MIX

Ciotola di riso con pesce misto

€13.00



72 OSHIZUSHI SAUDADE

Sushi pressato tagliato a cubetti con carpaccio di salmone, avocado, pasta kataifi, salsa teriyaki

€8.00



73 OSHIZUSHI MOONLIGHT 🌶️

Sushi pressato al riso venere tagliato a cubetti con tartare di tonno piccante, tobiko*, cipolla frita, salsa maionese piccante, salsa barbecue

€10.00



TAKITO



74 TAKITO SAKE

Tortilla di mais con tartare di salmone, avocado, cetriolo, sesamo, salsa maionese piccante, salsa sriracha, salsa teriyaki

€7.50



75 TAKITO EBITEN

Tortilla di mais con tempura di gambero*, insalata iceberg, salsa cheddar, salsa teriyaki

€7.50



76 TAKITO CHICKEN

Tortilla di mais con pollo fritto, insalata iceberg, maionese, salsa barbecue

€7.00



77 TAKITO MIURA

Tortilla di mais con salmone grigliato condito con philadelphia, insalata iceberg, cipolla frita, salsa maionese piccante, salsa teriyaki

€7.00



CRUNCHY NORI • CONO CROCCANTE

78 CRUNCHY NORI

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

€6.00



79 CRUNCHY NORI SPICY

Alga nori croccante in tempura con tartare di salmone piccante, riso soffiato, salsa maionese piccante

€6.00



80 CHA

Cono croccante di farina di grano duro ripieno con tartare di salmone piccante, tobiko, philadelphia, salsa teriyaki

€4.50



81 KAI

Cono croccante di farina di grano duro ripieno con tartare di tonno piccante, tobiko, philadelphia, salsa teriyaki

€4.50



TEMAKI

1 P Z



82 TEMAKI SAKE

Salmone, avocado

€4.50



83 TEMAKI PHILADELPHIA

Salmone, avocado, philadelphia

€4.50



84 TEMAKI SPICY SAKE 🌶️

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

€4.50



85 TEMAKI SPICY MAGURO 🌶️

Tartare di tonno piccante, tobiko*, avocado, salsa maionese piccante

€4.50



86 TEMAKI TEMPURA

Gambero* in tempura, maionese, salsa teriyaki

€4.50



87 TEMAKI MIURA

Salmone grigliato condito con philadelphia, salsa teriyaki

€4.50



88 TEMAKI YASAI 🌿

Avocado, lattuga, cetriolo

€3.50



89 TEMAKI TWILIGHT

Temaki con alga di soia colorata, gambero* in tempura, salsa zafferano

€4.50



N I G I R I

2 P Z



90 SAKE

Salmone

€3.00



91 MAGURO

Tonno

€3.50



92 EBI

Gambero cotto*

€3.50



93 AMAEBI

Gambero crudo* (max 1 porzione/persona)

€4.00



94 SUZUKI

Branzino

€3.00



95 TAKO

Polipo*

€3.50



96 KANI

Surimi di granchio*

€3.00



N I G I R I V E N E R E

2 P Z



97 BLACK SAKE NEW

Riso venere, salmone

€3.50



98 BLACK MAGURO NEW

Riso venere, tonno

€4.00



99 BLACK SUZUKI NEW

Riso venere, branzino

€3.50



100 BLACK SF SAKE NEW

Riso venere, salmone scottato, salsa maionese piccante, salsa teriyaki

€4.00



101 BLACK SF MAGURO NEW

Riso venere, tonno scottato, salsa maionese, piccante, salsa teriyaki

€4.50



102 BLACK SF SUZUKI NEW

Riso venere, branzino scottato, salsa maionese piccante, salsa teriyaki

€4.00



N I G I R I S P E C I A L I

2 P Z



103 SPICY FLAMBÉ SAKE 🌶️

Salmone scottato, salsa maionese piccante, salsa teriyaki

€3.50



104 SPICY FLAMBÉ MAGURO 🌶️

Tonno scottato, salsa maionese piccante, salsa teriyaki

€4.00



105 SPICY FLAMBÉ SUZUKI 🌶️

Branzino scottato, salsa maionese piccante, salsa teriyaki

€3.50



106 SAKE ICHIGO

Salmone, fragola, salsa ai frutti di bosco

€3.50



107 SAKE KIWI

Salmone, kiwi, salsa albicocca

€3.50



N I G I R I S P E C I A L I

2 P Z



108 SAKE WASABI

Salmone, wasabi fresco

€3.50



109 SAKE ORANGE

Salmone, arancia, philadelphia

€3.50



110 SAKE COCCO

Salmone, ananas, crema al cocco

€3.50



111 SAKE FLAMBÉ HONEY

Salmone scottato, philadelphia, pasta kataifi, salsa al miele

€3.50



112 SAKE FLAMBÉ CHEESE

Salmone scottato, formaggio fuso, salsa maionese piccante

€3.50



N I G I R I S P E C I A L I

2 P Z



113 MAGURO MANGO

Tonno, mango, salsa al mango

€4.00



114 MAGURO CAVIAR

Tonno, tobiko nero*, crema tartufata

€4.50



115 MAGURO ANCHOVY

Tonno, pomodorini, acciughe sott'olio

€4.50



116 MAGURO FLAMBÉ ALMOND

Tonno scottato, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki

€4.50



117 SUZUKI JALAPENO



Branzino, jalapeno, salsa verde

€3.50



N I G I R I S P E C I A L I

2 P Z

118 SUZUKI FLAMBÉ TARTUFO

NEW

Branzino scottato, tobiko*, salsa al tartufo

€3.50



119 SUZUKI NUT

Branzino, granella di pistacchio, salsa al pesto

€3.50



120 EBI LIGHT

Gambero cotto*, pasta kataifi, salsa zafferano

€4.00



121 EBI CHEDDAR

Gambero cotto*, ikura*, salsa formaggio cheddar

€4.00



122 TAKO PLUS

Polipo*, alga nori, pinoli, salsa al pesto

€4.00



G U N K A N

2 P Z



123 GUNKAN SAKE

Tartare di salmone, alga nori all'esterno

€4.00



124 GUNKAN MAGURO

Tartare di tonno, alga nori all'esterno

€4.50



125 GUNKAN EBI

Tartare di gambero cotto*, tobiko*, maionese, alga nori all'esterno

€4.50



126 GUNKAN EBITEN

Gambero* in tempura, alga nori all'esterno, salsa teriyaki

€4.00



127 GUNKAN SPICY SAKE 🌶️

Tartare di salmone piccante, tobiko*, alga nori all'esterno

€4.00



128 GUNKAN SPICY MAGURO 🌶️

Tartare di tonno piccante, tobiko*, alga nori all'esterno

€4.50



129 GUNKAN SPICY EBI 🌶️

Tartare di gambero cotto*, tobiko*, maionese, alga nori all'esterno, salsa sriracha

€4.50



130 GUNKAN TOBIKO

Uova di pesce volante*, alga nori all'esterno

€5.00



G U N K A N

2 P Z



131 GUNKAN IKURA

Uova di salmone*, salmone all'esterno
(max 1 porzione/persona)

€5.50



132 GUNKAN SAKE OUT

Tartare di salmone, salmone all'esterno

€5.00



133 GUNKAN MAGURO OUT

Tartare di tonno, tonno all'esterno

€5.50



134 GUNKAN YAMA

Tartare di gambero crudo*, tobiko*, salmone
all'esterno (max 1 porzione/persona)

€6.00



135 GUNKAN ROYAL

Tartare di gambero cotto*, tobiko*, maionese,
salmone all'esterno (max 1 porzione/persona)

€6.00



136 GUNKAN WHITE

Philadelphia, salsa teriyaki

€3.00



G U N K A N S P E C I A L I

2 P Z



137 GUNKAN DIAMOND

Scaglie di mandorle, salmone all'esterno, salsa yama

€5.00



138 GUNKAN CHARM

Philadelphia, pasta kataifi, salmone all'esterno, salsa al miele

€5.00



139 GUNKAN CHEESE

Formaggio sottilette, salmone all'esterno, salsa al miele

€5.00



140 GUNKAN DREAM

Mango, salmone all'esterno, salsa zafferano

€5.00



141 GUNKAN FIRE

Granella di pistacchio, salmone scottato all'esterno, salsa yama

€5.00



142 GUNKAN SPHERE

Uova di quaglia, tobiko nero*, salmone all'esterno (max 1 porzione/persona)

€6.00



G U N K A N S P E C I A L I

2 P Z



143 GUNKAN BUBBLE

Philadelphia, riso soffiato, tonno all'esterno, salsa albicocca

€5.50



144 GUNKAN BERRY

Philadelphia, granella di pistacchio, tonno all'esterno, salsa ai frutti di bosco

€5.50



145 GUNKAN THRILLER

Kiwi, philadelphia, tonno all'esterno, salsa albicocca

€5.50



146 GUNKAN EMERALD

Tartare di gambero cotto*, tobiko*, maionese, zucchine all'esterno

€4.50



147 GUNKAN RUBY

Tartare di gambero cotto*, tobiko*, maionese, zucchine all'esterno, salsa sriracha

€4.50



148 GUNKAN MELODY

Tartare di gambero crudo*, tobiko*, lime, zucchine all'esterno (max 1 porzione/persona)

€5.00



G U N K A N S P E C I A L I

2 P Z



149 GUNKAN FRUIT 🍓

Ananas, kiwi, fragola, alga di soia colorata all'esterno

€4.00



150 GUNKAN SNOW 🍓

Philadelphia, alga di soia colorata, crema al cocco

€3.50



151 GUNKAN SHAN 🌶️

Tartare di salmone piccante, tobiko*, alga di soia colorata all'esterno

€4.00



152 GUNKAN SAM 🌶️

Tartare di tonno piccante, tobiko*, alga di soia colorata all'esterno

€4.50



H O S O M A K I

8 P Z



153 HOSO SAKE

Salmon

€5.00



154 HOSO MAGURO

Tonno

€5.50



155 HOSO EBI

Gambero cotto*

€5.00



156 HOSO AVOCADO

Avocado

€4.50



157 HOSO SAKE FRITTO

Hosomaki di salmone fritto, salsa teriyaki

€5.50



158 HOSO BREEZE

Hosomaki di gambero cotto* con alga di soia colorata, salsa maionese piccante

€5.50



H O S O M A K I S P E C I A L I

8 P Z



159 HOSO BOMB

Hosomaki di salmone fritto, tartare di salmone piccante sopra, tobiko*, maionese piccante e salsa teriyaki

€9.00



160 HOSO SUPREME

Hosomaki di salmone fritto, philadelphia sopra, salsa teriyaki

€6.50



161 HOSO ICHIGO

Hosomaki di salmone fritto, philadelphia sopra, fragole, salsa teriyaki

€7.00



162 HOSO NIDO MANGO

Hosomaki di avocado avvolto in pasta kataifi fritto, philadelphia sopra, mango, salsa al mango

€7.00



163 HOSO NIDO ANANAS

Hosomaki di avocado avvolto in pasta kataifi fritto, ananas, salsa al cocco

€7.00



F U T O M A K I

5 P Z



164 FUTO CALIFORNIA

Surimi di granchio*, cetriolo, maionese

€6.50



165 FUTO TEMPURA

Gambero* in tempura, maionese, salsa teriyaki

€6.50



166 FUTO YASAI

Avocado, cetriolo, lattuga

€5.00



167 FUTO FRITTO

Futomaki fritto di salmone, surimi di granchio*, avocado, salsa teriyaki

€7.50



U R A M A K I

4 P Z



168 URAMAKI SAKI

Salmone, avocado

€5.00



169 URAMAKI MAGURO

Tonno, avocado

€5.50



170 URAMAKI EBI

Gambero cotto*, avocado

€5.00



171 URAMAKI PHILADELPHIA

Salmone, avocado, philadelphia

€5.50



172 URAMAKI YASAI

Avocado, cetriolo, insalata

€4.00



173 URAMAKI SPICY SAKI

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

€5.50



174 URAMAKI SPICY MAGURO

Tartare di tonno piccante, tobiko*, avocado, salsa maionese piccante

€5.50



U R A M A K I

4 P Z



175 URAMAKI MIURA

Salmon grigliato condito con philadelphia, salsa teriyaki

€5.00



176 URAMAKI CALIFORNIA

Surimi di granchio*, cetriolo, maionese

€5.00



177 URAMAKI EBITEN

Gambero* in tempura, maionese, pasta kataifi, salsa teriyaki

€5.50



178 URAMAKI CHICKEN

Pollo fritto, maionese, salsa barbecue

€5.00



179 URAMAKI KANI

Surimi di granchio* in tempura, maionese, salsa teriyaki

€5.00



180 ONION ROLL

Surimi di granchio*, cetriolo, maionese, cipolla frita all'esterno, salsa barbecue

€5.50



U R A M A K I S P E C I A L I

4 P Z



181 VULCANO ROLL 🌶️

Salmone, avocado, philadelphia, salsa teriyaki, salsa maionese piccante, salsa sriracha

€5.50



182 RAINBOW ROLL

Salmone, avocado, carpaccio di pesce misto e avocado all'esterno

€6.00



183 PHOENIX ROLL 🌶️

Tartare di salmone piccante, avocado, tobiko*, carpaccio di salmone scottato all'esterno

€6.00



184 TROPICAL WAVE

Branzino in tempura, maionese, carpaccio di branzino all'esterno, salsa teriyaki

€6.00



185 SUNRISE ROLL

Salmone grigliato condito con philadelphia, carpaccio di salmone scottato all'esterno, salsa teriyaki

€5.50



U R A M A K I S P E C I A L I

4 P Z



186 SNOW MOUNTAIN

Gambero* in tempura, lattuga, stracciatella di burrata all'esterno, cipolla fritta, salsa teriyaki

€6.00



187 GREEN DRAGON

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

€6.00



188 TIGER ROLL

Gambero* in tempura, maionese, carpaccio di salmone all'esterno, pasta kataifi, salsa teriyaki

€6.00



189 SUMO ROLL

Gambero in tempura, maionese, riso soffiato all'esterno, tartare di salmone piccante sopra, tobiko*, salsa teriyaki

€6.50



190 TRUFFLE TUNA

Gambero* in tempura, avocado, carpaccio di tonno all'esterno, scaglie di mandorle, crema tartufata

€6.50



U R A M A K I S P E C I A L I

4 P Z



191 CATERPILLAR ROLL

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

€6.00



192 MANGO MADNESS

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

€6.00



193 SHIRO MAKI

Salmone, pasta tempura, philadelphia, riso soffiato all'esterno, salsa teriyaki

€6.00



194 HACHIKO MAKI

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

€6.50



195 BRIGHT STAR 🌶️

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

€6.50



196 CRUNCHY CRAB 🌶️

Surimi di granchio* in tempura, maionese, tartare di salmone piccante all'esterno, tobiko*, salsa maionese piccante, salsa teriyaki

€6.50



U R A M A K I S P E C I A L I

4 P Z



197 ECLIPSE ROLL

Tartare di salmone piccante, tobiko*, avocado, strisce di alghe all'esterno, tartare di salmone condito sopra, filamenti di peperoncino giapponese

€7.00



198 CAPESANTE ROLL

Salmone, avocado, philadelphia, carpaccio di capesante all'esterno, crema al pistacchio

€6.50



199 HAVANA ROLL

Gambero* in tempura, maionese, fiori di zucca in tempura e tartare di salmone all'esterno, salsa teriyaki

€6.50



200 COWBOY MAKI

Gambero* in tempura, maionese, tartare di salmone all'esterno, nachos, salsa formaggio cheddar

€6.50



201 WILD CARD

Salmone in tempura, philadelphia, carpaccio di salmone scottato e formaggio sottilette fuso all'esterno, salsa teriyaki

€6.50



202 SECRET GARDEN

Salmone in tempura, philadelphia, avocado all'esterno, pasta kataifi, salsa teriyaki

€6.50



203 JALAPENO ROLL

Gambero in tempura, maionese, tartare di salmone piccante all'esterno, tobiko, jalapeno

€6.50



204 ALASKA ROLL

Gambero crudo*, fiori di zucca in tempura, avocado, stracciatella di burrata all'esterno, granella di pistacchio

€7.00



205 RUCOLA ROLL

Anelli di calamari in tempura, avocado, maionese, rucola fritta

€6.50



206 FLOWER TEMPTATION

Fiori di zucca in tempura, maionese, carpaccio di salmone e tobiko* all'esterno, salsa albicocca

€6.00



207 ORIENTAL TWIST

Uramaki fritto di salmone, avocado, philadelphia, erba cipollina all'esterno, salsa teriyaki

€6.00





208 NACHOS DELUXE

Riso allo zafferano, salmone grigliato condito con philadelphia, tartare di salmone scottato all'esterno, nachos, erba cipollina, salsa barbecue

€6.50



209 YELLOW MILANESE

Riso allo zafferano, gambero* in tempura, fiori di zucca all'esterno, paprika dolce, salsa teriyaki

€6.50



U R A M A K I V E N E R E

4 P Z



210 HOT NIGHT

Riso venere, tartare di salmone piccante, avocado, tobiko*, salsa sriracha

€6.50



211 LAVA LAND

Riso venere, tartare di tonno piccante, avocado, tobiko*, salsa sriracha

€6.50



212 NISHINO MAKI

Riso venere, salmone, philadelphia, granella di pistacchio all'esterno, salsa teriyaki

€6.50



213 SUNSET ROLL

Riso venere, gambero cotto*, avocado, pinoli all'esterno, salsa al pesto

€6.50





214 BLACK HOLE

Riso venere, surimi di granchio* in tempura, carpaccio di salmone e fiori di zucca in tempura all'esterno, salsa al miele

€6.50



215 BLACK QUEEN

Riso venere, gambero* in tempura, maionese, carpaccio di tonno scottato all'esterno, salsa teriyaki

€6.50



216 EXOTIC PLUS

Riso venere, gambero* in tempura, maionese, mango all'esterno, salsa al mango

€6.50



217 TATAKI SAKÉ

Fette di salmone scottato con semi di sesamo e salsa tataki
(max 1 porzione/persona)

€10.00



218 TATAKI MAGURO

Fette di tonno scottato con semi di sesamo e salsa tataki
(max 1 porzione/persona)

€12.00



219 CARPACCIO SAKÉ

Salmone, pasta kataifi, lime, sesamo, salsa yuzu
(max 1 porzione/persona)

€9.50



220 CARPACCIO FLAMBÉ MIX

Pesce misto scottato, pistacchio sbriciolato, lime, salsa yuzu
(max 1 porzione/persona)

€11.00



TARTARE



221 TARTARE SAKE

Salmone, sesamo, erba cipollina, salsa ponzu
(max 1 porzione/persona)

€10.00



222 TARTARE MAGURO

Tonno, sesamo, erba cipollina, salsa ponzu
(max 1 porzione/persona)

€11.00



223 TARTARE NAMI

Tartare di salmone, pasta kataifi,
salsa speciale dello chef
(max 1 porzione/persona)

€10.50



224 TARTARE SANJI

Tartare misto di salmone, tonno, branzino,
pasta kataifi, salsa speciale dello chef
(max 1 porzione/persona)

€11.50



TARTARE SPECIALI

MAX 1 PORZIONE TRA I 5 PROPOSTI DI TARTARE SPECIALE A PERSONA

225 TARTARE KUROMI

Tartare di salmone, mango, philadelphia, granella di pistacchio

€13.50



226 TARTARE SCARLET

Tartare di tonno condito con salsa worcestershire, senape, olio d'oliva e sale, olive nere, pomodorini, fettine di tartufo nero

€14.00



227 TARTARE BLACK

Tartare di salmone e riso venere ricoperto con avocado, pasta kataifi, salsa al mango

€13.00



228 TARTARE SAKURA

Gambero crudo*, tobiko nero*, pomodorini, lime, olio di oliva, sesamo, salsa passion fruit

€13.50



229 TARTARE BLOOM

Tartare di salmone, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki

€13.50



S A S H I M I

MAX 2 PORZIONI PER OGNI TIPO DI SASHIMI A PERSONA



230 SASHIMI SAKE

Sashimi di salmone

€10.00



231 SASHIMI MAGURO

Sashimi di tonno

€12.00



232 SASHIMI SUZUKI

Sashimi di branzino

€11.00



233 SASHIMI AMAEBI

Sashimi di gambero crudo*

€12.00



234 SASHIMI MIX

Sashimi misto

€12.00





235 SUSHI NIGIRI MIX

5 pz. di nigiri misto (salmone, tonno, branzino, gambero cotto*, surimi di granchio*)

€8.00



236 SUSHI E SASHIMI SAKE

4pz. di nigiri di salmone, 4pz. di uramaki di salmone grigliato condito con philadelphia e salsa teriyaki, 4pz. di sashimi salmone

€12.00



237 SUSHI E SASHIMI MIX

6pz. di nigiri misto, 6pz. di sashimi misto

€13.00



238 BARCA PER 1 PERSONA

Sushi misto tra 6pz. sashimi, 6pz. nigiri, 8pz. hosomaki, 4pz. uramaki, 1pz. temaki

€25.00



239 BARCA PER 2 PERSONE

Sushi misto tra 12pz. sashimi, 12pz. nigiri, 16pz. hosomaki, 8pz. uramaki, 2pz. temaki

€48.00



P A S T A S A L T A T A



240 YAKI UDON

Pasta udon saltato con gamberi*, uova, verdure, arachidi, sesamo, fiocchi di pesce affumicato essicato katsuobushi

€9.00



241 YAKI RAMEN

Pasta ramen saltato con gamberi*, uova, verdure

€7.00



242 YAKI SOIA

Spaghetti di soia saltati con gamberi* e verdure

€7.00



243 YAKI SOIA SPICY 🌶️

Spaghetti di soia saltati con maiale, peperoni, cipolla, salsa piccante

€7.00



244 YAKI FEN

Spaghetti di riso saltati con gamberi, uova, verdure

€7.00



245 YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi*, uova, verdure, arachidi, sesamo, fiocchi di pesce affumicato essicato katsuobushi

€9.00



P A S T A S A L T A T A



246 PAD THAI

Tagliatelle di riso saltati con gamberi*, uova, verdure, arachidi

€8.00



247 GNOCCHI ORIENTALI

Gnocchi di farina di riso glutinoso saltati con gamberi*, uova e verdure

€7.00



248 TORTELLINI NEW

Tortellini ripieni di carne saltati con panna e prosciutto

€7.00



249 YAMA FUSION

Tagliolini con panna leggermente piccante, scampi, frutti di mare*

€10.00



PIATTI DI RISO

250 EBI MESHI

Riso saltato con gamberi*, uova e verdure

€7.00



251 KAISEN MESHI

Riso saltato con frutti di mare*, uova e verdure

€7.50



252 RISO CANTONESE

Riso saltato con prosciutto, uova e piselli*

€7.00



253 TERIYAKI MESHI

Riso saltato con pollo, uova, verdure e salsa teriyaki

€7.00



254 WHITE MESHI

Riso bianco al vapore con sesamo

€4.00





255 THAI MESHI NEW

Riso saltato con maiale, uova, verdure e salsa thai

€8.00



256 NOIR MESHI

Riso venere saltato con gamberi*, uova e verdure guarnito con carne di maiale essicata

€9.00



S E C O N D I P I A T T I



257 ANATRA AL SALE E PEPE
(max 1 porzione/persona)

€9.00



258 ANATRA AL LIMONE
(max 1 porzione/persona)

€9.00



259 ANATRA ALL'ARANCIA
(max 1 porzione/persona)

€9.00



S E C O N D I P I A T T I



260 GAMBERI* AL SALE E PEPE
(max 3 porzioni/persona)

€8.00



261 GAMBERI* IN SALSA THAI 

€8.00



262 GAMBERI* IN SALSA AGRODOLCE

€8.00



263 GAMBERI* IN SALSA PICCANTE 

€8.00



264 GAMBERI* AL LIMONE

€8.00



SECONDI PIATTI



265 POLLO AL SALE E PEPE

€7.00



266 POLLO IN SALSA AGRODOLCE

€7.00



267 POLLO IN SALSA PICCANTE 

€7.00



268 POLLO AL CURRY

€7.00



269 POLLO AL LIMONE

€7.00



270 POLLO CON MANDORLE

€7.00



S E C O N D I P I A T T I



271 MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ

€9.00



272 MAIALE IN SALSA AGRODOLCE

€7.00



273 YASAI ITAME 

Verdure miste saltate

€5.00



ONABE



274 ONABE IKA

Ciuffi di calamari leggermente piccanti
(max 1 porzione/persona)

€10.00



275 ONABE KAISEN

Frutti di mare* e verdure leggermente piccanti
(max 1 porzione/persona)

€10.00



276 ONABE NIKU

Manzo al pepe di Sichuan leggermente piccanti

€9.00



277 ONABE YASAI

Cavolfiori leggermente piccanti

€7.50



A G E M O N O

F R I T T I



278 INVOLTINI PRIMAVERA

Croccante sfoglia di farina di grano con ripieno di verdure

€5.00



279 EBI HARUMAKI

Involtino giapponese con gamberi* e verdure

€5.00



280 CHEESY SAKE

Involtino di mozzarella e salmone

€5.00



281 INVOLTINI VIETNAMITI

Involtini con pesce misto, gamberi*, carne, verdure, noodles di soia

€5.50



282 CHEESE WONTON

Croccante sfoglia ripiena di philadelphia

€5.00



283 SAMURAI STICK

Involtini di gamberi*

(max 1 porzione/persona)

€6.00



A G E M O N O

F R I T T I



284 EBI TEMPURA

Tempura di gamberi*

€11.00



285 YASAI TEMPURA

Tempura di verdure miste

€7.00



286 TEMPURA MORIAWASE

Tempura mista di gamberi* e verdure

€10.00



287 CRISPY FLOWER

Fiori di zucca ripieni in pastella
(max 1 porzione/persona)

€8.00



288 EBI POTATO

Gamberi* avvolti in lacci di patate
(max 1 porzione/persona)

€6.00



289 KOROKO TOAST

Toast di gamberi* fritti

€6.00



A G E M O N O

F R I T T I



290 TAKOYAKI

Polpette di polipo* giapponesi fritte con pesce essicato katsuobushi, erba cipollina, maionese, salsa teriyaki

€6.00



291 CHICKEN FURAI

Straccetti di pollo fritto

€7.50



292 TONKATSU

Cotoletta di maiale impanato* fritto

€7.00



293 IKA FURAI

Anelli di calamari* fritto

€8.00



294 EBI NIDO

Gamberi* avvolti in pasta kataifi
(max 1 porzione/persona)

€12.00



TEPPANYAKI

GRIGLIATI



295 TORI TEPPANYAKI

Spiedini di pollo alla piastra

€7.00



296 EBI TEPPANYAKI

Spiedini di gamberi* alla piastra
(max 3 porzioni/persona)

€9.00



297 IKA TEPPANYAKI

Spiedini di calamari* alla piastra

€8.00



298 FISH CAKE TEPPANYAKI

Spiedini di polpette di pesce* alla piastra

€8.00



299 KOHITSUJI TEPPANYAKI

Spiedini di agnello alla piastra
(max 3 porzioni/persona)

€9.00

TEPPANYAKI

GRIGLIATI



300 EBI NO SHIOYAKI

Gamberoni* alla piastra
(max 3 porzioni/persona)

€10.00



301 MAXI COZZE NEW

Maxi cozze* alla piastra
(max 3 porzioni/persona)

€8.00



302 CUTTLEFISH TEPPANYAKI

Seppiole alla piastra

€8.00



303 SAKE TEPPANYAKI

Filetto di salmone alla piastra

€9.00



304 SUZUKI TEPPANYAKI

Filetto di branzino alla piastra

€9.00



305 SWORDFISH TEPPANYAKI NEW

Filetto di pesce spada* alla piastra

€9.00



TEPPANYAKI

GRIGLIATI



306 GYUNIKU TEPPANYAKI

Manzo alla piastra

€8.00

307 YASAI TEPPANYAKI 🌿

Verdure miste alla piastra
(zucchine, peperoni, melanzane)

€5.00



308 YAKI KINOKO 🌿

Funghi alla piastra

€5.00

D E S S E R T



TIRAMISÙ

Crema al mascarpone e savoiardi
inzuppati al caffè

€6.00



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido

€6.00



CREMA CATALANA

Crema catalana con
zucchero caramellato

€6.00



TARTUFO ALLA NOCCIOLA

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore
di cioccolato liquido, decorato con
nocciole pralinate e meringa

€6.00



D E S S E R T



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Tortino di ricotta e formaggio cremoso
decorato con fragoline e
granella di pistacchi

€6.00



DEGUSTAZIONE DI SORBETTI

Sorbetto ai tre gusti: Mandarino di Ciaculli,
Pomelmo rosa, Mango

€6.50



DORAYAKI

Pancake giapponesi farciti con fagioli
rossi dolci oppure al cioccolato

€5.00



GELATO FRITTO

Pallina di gelato alla crema incastonata
dentro un tronchetto al cioccolato
in pastella

€6.00



GELATO MOCHI

Palline di riso glutinoso ripiene di
gelato ai vari gusti

€6.50



D E S S E R T



COCCO BOUNTY

Sfizioso dessert al cocco con un ripieno di fragole gustose e cocco daquoise

€7.00



COFFEE BAILEYS

Mousse al caffè, biscotto morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganache montata alla vaniglia glassato da uno strato croccante rocher

€7.00



KUMO

Bavarese alle nocciole con inserto cremoso alla vaniglia, marquise al cacao e croccante alle nocciole

€7.00



GOLDEN HAZELNUT

Mousse con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocciole pralinate, spirale di cioccolato fondente d'oro e cioccolato ruby, glassato con cioccolato rocher su base croccante eclat d'oro

€7.00



EXOTIC DONUT

Travolgente mousse ai frutti esotici con mango e frutto della passione

€7.00



D E S S E R T



TRE ANIME

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

€7.00



RE DI SICILIA

Soffice mousse di pistacchio ripiena di arancia e caramello salato, pistacchi in granella e pan di spagna al cioccolato bagnato alla vaniglia

€7.00



RUBICONDA

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

€7.00



CHEESECAKE AL MANGO

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

€7.00



D E S S E R T



LA GOLOSA

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

€7.00



NUVOLA

Soffice nuvola di mousse alla vaniglia, arricchita dalla croccante granella di amaretto dal profumo avvolgente di caffè

€7.00



CHICCO D'ORO

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

€7.00



CHAMPAGNE E BOLLICINE

FRANCIACORTA EXTRA BRUT DOCG	Ca' del Bosco	Lombardia	€ 46.00
FRANCIACORTA BRUT DOCG	Bellavista	Lombardia	€ 46.00
FRANCIACORTA SATÈN DOCG	Contadi Castaldi	Lombardia	€ 34.00
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DOCG	Contadi Castaldi	Lombardia	€ 32.00
PRO. VALDOBB. SUP. DRY DOCG	Andreola	Veneto	€ 20.00
PRO. VALDOBB. SUP. BRUT DOCG	Andreola	Veneto	€ 19.00
PRO. VALDOBB. MILLES. EXTRA DRY DOCG	Canella	Veneto	€ 20.00
PRO. TREVISO EXTRA DRY DOC	Bortolomiol	Veneto	€ 19.00
SPUM. DURELLO BRUT DOC	Fongaro	Veneto	€ 27.00

VINI BIANCHI

SOAVE CLASSICO BIO DOC	Gini	Veneto	€ 22.00
LUGANA DOC	Ca' dei Frati	Lombardia	€ 24.00
GEWÜRZTRAMINER DOC	Peter Zemmer	Trentino	€ 22.00
MÜLLER THURGAU DOC	Peter Zemmer	Trentino	€ 20.00
PINOT GRIGIO DOC	Peter Zemmer	Trentino	€ 20.00
SAUVIGNON COLLIO DOC	Scolaris	Friuli	€ 19.00
RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC	Scolaris	Friuli	€ 19.00
GRECO DI TUFO DOCG	Montesole	Campania	€ 20.00
FALANGHINA DEL SANNIO DOC	Montesole	Campania	€ 19.00
CHARDONNAY TRENTO DOC	Rotaliana	Trentino	€ 19.00
CUSTOZA DOC	Cavalchina	Veneto	€ 19.00
LUGANA S.CRISTINA DOC	Zenato	Veneto	€ 27.00

VINI ROSSI

AMARONE DELLA VALP. DOCG	Monte del Frà	Veneto	€ 46.00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	Le Salette	Veneto	€ 19.00
VALPOLICELLA RIPASSO DOC	Le Salette	Veneto	€ 24.00
CHIANTI DOCG	Bonacchi	Toscana	€ 19.00

B E V A N D E

VINI SFUSI BIANCO/ROSSO

CALICE	€ 3.00
VINO SFUSO 1/4LT	€ 4.50
VINO SFUSO 1/2LT	€ 6.50
VINO SFUSO 1LT	€ 12.00

BEVANDE

ACQUA 0,75 L	€ 3.30
BIBITA LATTINA (coca / coca zero / fanta / sprite)	€ 3.30
MOGU MOGU	€ 2.50
COCA SPINA PICCOLA	€ 3.50
COCA SPINA MEDIA	€ 5.50
COCA SPINA 1 LITRO	€ 9.00
ESTATHÉ LATTINA (limone / pesca)	€ 3.50
THE CALDO (the verde / the gelsomino)	€ 4.00
APEROL SPRITZ	€ 6.00

BIRRA ALLA SPINA

SPINA PICCOLA	€ 4.00
SPINA MEDIA	€ 5.80
SPINA 1 LITRO	€ 10.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

MORETTI 66CL	€ 5.50
TSINGTAO 64CL	€ 6.00
ASAHI 50CL	€ 6.00
KIRIN ICHIBAN 50CL	€ 6.00
SAPPORO (IN LATTINA) 50CL	€ 6.00

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO / MACCHIATO	€ 1.50
CAFFÈ DOPPIO	€ 2.50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1.70
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.20
CAPPUCCINO	€ 2.50
CAFFÈ ORZO / GINSENG	(piccolo / grande) € 1.80 / € 2.50

DIGESTIVI

GRAPPA /LIMONCELLO	€ 3.50
AMARI	€ 4.00
WHISKY	€ 4.50
SAKÈ	€ 4.50

- 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.

- 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



2. CROSTACEI



3. UOVA



4. PESCE



5. ARACHIDI



6. SOIA



7. LATTE



8. FRUTTA A GUSCIO



9. SEDANO



10. SENAPE



11. SEMI DI SESAMO



12. ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



13. LUPINI



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.

YAMA
SUSHI RESTAURANT

Via Rieti, 8/a - 25125 Brescia (BS)

Email: yamasushibrescia@gmail.com

Tel: 030 7994086

Via Venezia, 65 - 35131 Padova (PD)

Email: yamasushipadova@gmail.com

Tel: 049 5220200

Corso Milano, 201 - 37138 Verona (VR)

Email: yamasushiverona@gmail.com

Tel: 045 4641176

Viale del Lavoro, 24 - 37135 Verona (VR)

Email: yamasushi2verona@gmail.com

Tel: 045 9614314

ALL
YOU
CAN
EAT

M
E
N
U

C
E
N
A

DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ

€ 28,90 /A PERSONA

VEN, SAB, DOM E FESTIVI

€ 29,90 /A PERSONA

ESCLUSE BEVANDE, DOLCI E COPERTO

Bambini con altezza inferiore a 120 cm a € 14.90

A
V
V
I
S
O

AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA

- Le portate limitate possono essere riordinate con € 3.00 di supplemento a porzione.
- Si prega di non sprecare il cibo, eventuali eccessi verranno conteggiati al prezzo di listino e potranno essere asportati.
- Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti, allo stesso tavolo non è possibile che parte degli ospiti ordinino all you can eat e parte degli ospiti ordinino alla carta.
- Le immagini sono puramente illustrative.

COPERTO: € 2.00



PICCANTE



VEGETARIANO



NOVITÀ