

FUSION EXPERIENCE

MENU DEGUSTAZIONE 11 PORTATE

Un viaggio che esprime a 360 gradi la nostra anima fusion:
l'unione non solo di ingredienti lontani fra loro ma di culture,
tradizioni e storie diverse.

Valido esclusivamente per l'intero tavolo
Non disponibile a pranzo

€ 75,00 p.p.
vini e bevande escluse

Quattro calici di vino in abbinamento €30,00

SERVIZIO 10%

ALA' CARTE

Antipasti

EDAMAME - 5€

(5,15)

Baccelli di soia lessati e salati

EDAMAME SPICY - 6€

(5,15)

Baccelli di soia lessati, salati e speziati

WACAME - 7€

(4,5,11,15)

Insalatina di alghe wakame e sesamo

CHIPS - 5€

(14)

Sfoglie croccanti di riso soffiato

TAKOYAKI - 6€

(1,3,4,5,6,)

Sfere di polpo con salsa Okonomiyaky, maionese giapponese e Katsuobushi

MATSU SHISA POLPO - 18€

(6,10,15)

Polpo scottato, soia, zenzero, prezzemolo, aglio e olio

PANE, BURRO E ACCIUGHE (2pz) - 12€

(1,4,5,6,13)

Temaki scomposto con burro di bufala e acciughe del Cantabrico

OSTRICA GILLARDEAU (1pz) - 6€

(10)

Ostrica francese

SEPPIA, RICCI E CAVIALE - 25€

(1,10)

Tagliolini di seppia, ricci di mare e caviale Moujol

Le Tartare e i Carpacci

TARTARE SELECTION - 22€

(1)

Tartare di tonno, salmone, ricciola

SALMONE - 16€

(1)

Tartare di salmone e le sue uova con olio al tartufo

TONNO - 18€

(1,6)

Tartare di tonno, panna acida e erba cipollina

MAZARA - 25€

(2,6)

Tartare di Gamberi rossi di Mazara, mozzarella di bufala, basilico e limone

CARPACCIO SELECTION - 20€

(1)

Carpacci di tonno, salmone, ricciola e spigola

SALMONE - 20€

(1)

Carpaccio di salmone, tartufo e uova di salmone

TONNO - 20€

(1)

Carpaccio di tonno, panna acida e erba cipollina

POLPO - 16€

(1)

Carpaccio di polpo, maionese e germogli

CHEVICE - 22€

(1,2,15)

Pescato del giorno in chevice nikkei

Le Tempure

EBI FUSION (3pz) - 10€

(2,3,4,7)

Gamberi in tre panature

EBI CLASSIC (4pz) - 12€

(2,3,4,7)

Gamberi panati in panko

EBI AMONDO (4pz) - 14€

(2,3,4,7)

Gamberi panati in mandorle pelate

YASAY SPECIAL (10pz) - 10€

(3,4,7)

Verdure stagionali in pastella giapponese

Bao (2pz)

SALMONE - 8€

(1,6)

Salmone, insalatina, yogurt allo Yuzu

TONNO - 9€

(1,4,6,15)

Tonno, Tsurai e maionese alle acciughe

MAIALE - 8€

(4,6,15)

Maiale cotto a bassa temperatura,
insalatina e maionese al tartufo

POLPO - 9€

(1)

Polpo, scarole e olive nere

VEGGIE - 7€

(4,6,15)

Tofu, guacamole, insalatina mista e salsa teriyaki

Sashimi

SASHIMI SELECTION (8pz) - 22 €

(1)

Sashimi misto

SALMONE (4pz) - 10 €

(1)

Sashimi di Salmone

TONNO (4pz) - 12 €

(1)

Sashimi di Tonno

RICCIOLA (4pz) - 12 €

(1)

Sashimi di Ricciola

MAZARA (4pz) - 15€

(2)

Sashimi Gamberi rossi

SCAMPI (4pz) - 15€

(2)

Sashimi di Scampi

CAPELANTE (4pz) - 10€

(10)

Sashimi di capelan

Nigiri

NIGIRI SELECTION (5pz) - 20 €

(1)

Nigiri di pesce misto in versione special

SALMONE (2pz) - 5 €

(1)

Nigiri di Salmone

BRANZINO (2pz) - 5 €

(1)

Nigiri di Branzino

TONNO (2pz) - 7 €

(1)

Nigiri di Tonno

RICCIOLA (2pz) - 7 €

(1)

Nigiri di Ricciola

MAZARA (2pz) - 9€

(2)

Nigiri Gamberi rossi

SCAMPI (2pz) - 9€

(2)

Nigiri di Scampi

CAPELANTE (2pz) - 7€

(10)

Nigiri di capelan

Gunkan

GUNKAN SELECTION (5pz) - 20€

(1)

Gunkan di pesce misto in versione special

SALMONE (2pz) - 6 €

(1)

Gunkan di Salmone

BRANZINO (2pz) - 7 €

(1)

Gunkan di Branzino

TONNO (2pz) - 8€

(1)

Gunkan di Tonno

RICCIOLA (2pz) - 8€

(1)

Gunkan di Ricciola

MAZARA (2pz) - 9€

(2)

Gunkan Gamberi rossi

SCAMPI (2pz) - 9€

(2)

Gunkan di Scampi

CAPELANTE (2pz) - 7€

(10)

Gunkan di capelan

SERVIZIO 10%

Primi piatti

YAKISOBA - 20€

(2,3,4,6,8)

Noodles handmade con Scampi,
zucca e tartufo nero

YAKIMESHI - 18€

(2,6,8,15)

Riso con Gamberi e verdure

Gyoza

GYOZA DI MAIALE - 14€

(4)

Con fondo bruno e tartufo

GYOZA DI CROSTACEI - 16€

(1,2,4)

Con bisque e olio al basilico

GYOZA DI VERDURE - 12€

(4)

Con Verza e fagioli

Secondi piatti

SALMON TERIYAKI - 22€

(1,3,13)

Salmone cotto in salsa teriyaki

YAKITORI - 14€

(4,15)

Medaglioni di pollo e salsa yakitori

BLACK COD - 25€

(1,11,15)

Merluzzo cotto in salsa di miso
e verdure

MAGURO TATAKI - 20€

(1,11)

Tonno rosso scottato con semi
di sesamo, friarielli e salsa di prugne

Zuppe

RAMEN DI MAIALE - 25€

(3,4,8,15,16)

Ramen con noodles, brodo di fughi
Shitake, uovo sodo, maiale cbt

ZUPPA DI MISO - 8€

(15)

Tofu fritto in zuppa di miso

SERVIZIO 10%

Special Uramaki (8pz)

SPICY FRESH - 20€

(1,3,4,6)

Uramaki con tonno piccante al lime, sesamo e yuzu

NIPPON - 18€

(1,4,6,15)

Uramaki con salmone in tempura, formaggio fresco, salmone scottato, teriyaki

FISH AND CHIPS- 18€

(1,3,4,6,15)

Uramaki con pesce bianco in tempura, purea, chips di patate e maionese al lime

SUKANPI - 30€

(1,2,11)

Uramaki con tartare di scampi, broccoli e avocado

DRAGON - 18€

(1,2,3,4,11,15)

Uramaki con gamberi in panko, anguilla, avocado e maionese

EBIMAGURO - 20€

(1,2,3,4,15)

Uramaki con gamberi in panko, tartare di tonno, maionese al wasabi e teriyaki

SAIKO - 18€

(2)

Uramaki con tartare di gamberi, furikake vegetale e teriyaki

SALT'N PEPPER - 18€

(1,2,3)

Uramaki con salmone, avocado, maionese, tartare di gamberi e salsa yuzu

RAINBOW - 23€

(1,2,11,15)

Uramaki con certiolo, avocado e diverse tartare di pesce

SAKE KANI - 30€

(1,2,3,15,11)

Uramaki con salmone, granchio reale, spigola, gambero rosso, caviale e togarashi

TRUFFLE - 25€

(1,3,4,8,15,16)

Uramaki con pesce bianco in tempura, funghi, tartufo e caviale

Hot Rolls

(tutti gli uramaki sono composti da 8 pz)

MAKIMANDORLE - 18 €

(1,3,4)

Roll con salmone in crosta di mandorle
con tartare di salmone crudo, erba cipollina e maio al miele

HOT HARU - 14€

(1,2,4,5,6,15)

Roll in sfoglia di grano con salmone e polpa di granchio,
philadelphia e salsa teriyaki

HOT PHILLO - 16€

(1,3,4,6,15)

Roll in pasta phillo, formaggio fresco, salmone in tempura, teriyaki e katsuobushi

SAFURAN - 16€

(1,3,4,6,15)

Roll con tonno in crosta di pistacchio con maionese allo zafferano e teriyaki

Absolut Uramaki (8pz)

(secondo disponibilità)

OTORO - 40 €

(1)

Uramaki con 150gr di Otoro ventresca di tonno, caviale di storione
e foglia d'oro edibile

SUMOKUSAMON - 35€

(1)

Uramaki con 150gr di salmone marinato e affumicato,
caviale di storione e foglia d'oro edibile

ZETTAIROBUSUTA - 50€

(2)

Uramaki con 150 gr di astice, caviale di storione e foglia d'oro edibile

Dessert

La nostra carta dei dolci varia in base alla disponibilità,
chiedere al personale di sala per avere maggiori informazioni.

TABELLA ALLERGENI



1 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



2 CROSTACEI

Marini o d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



3 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



4 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati derivati



5 ARACHIDIE FRUTTA SECCA

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



6 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti specie nella mostarda



10 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, vongola, ostrica, patella, telline



11 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



12 LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



13 ANIDRITE SOLFOROSAE SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14 MAIS

Prodotti derivati come: amido e farina



15 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



16 FUNGHI

Sia in pezzi che sottoforma di salse e concentrati

Regolamento CE 1169/2011

Al fine di offrire un servizio accurato e responsabile, così come disposto dal REG. CE 1196/2011, si comunica che alcune pietanze presenti in menu potrebbero contenere tracce di allergeni. Si pregano pertanto tutti coloro che ne siano a conoscenza di **comunicare al personale eventuali intolleranze e/o allergie** a materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti. Sarà nostra cura informarvi sugli ingredienti.