

# PIATTI SPECIALI



## 001 CARPACCIO SCAMPI

Carpaccio di scampi su salsa ponzu (soia e limone) (2pz)

12.00 €

## 002 CARPACCIO EBI SAKE

Salmone, gambero rosso crudo su salsa di passion fruit (6 pz.)

18.00 €



## 003 SALMON STAR

Tempura di gamberi avvolti da salmone scottato con topping di philadelphia e granella di pistacchio (4pz)

10.00 €



## 004 EBI GRATINATI

Gambero in pietra piccante, panko e aglio (3pz)

12.00 €



# PIATTI SPECIALI

## 005 CARPACCIO SPECIALE 🐟

Carpaccio di pesce misto in salsa Passion Fruit

18.00 €



## 006 ASTICE MAKI 🐟

Astice tagliato a pezzi, surimi, avocado, maionese e tobiko

18.00 €

## 007 TARTARE AMAEBI 🐟

Burrata, gamberi rossi, pepe nero e olio d'oliva aromatizzato al basilico

15.00 €



## 008 TARTARE MISTA 🐟

Tartare di salmone, tonno, pesce bianco con salsa basilico e salsa passione e gambero crudo

15.00 €







**009** EBI HARUMAKI 🍣 🐟

Involtini di primavera con ripieno di gamberi

3.00 €



**010** HARUMAKI 🍣 🌿 3.00 €

Involtini di primavera con verdure miste (2pz)



**011** TAKOYAKI 🍣 4.00 €

Polpette di polpo (2pz)



**012** FAGOTTO RIPIENO 🍣 🐟 3.00 €

Fagotto ripieno di paté di gamberi (2pz)



**013** NUVOLETTE 🍣 3.00 €

Sfoglie di tapioca con estratto di gambero

🐟 PESCE COTTO 🐟 PESCE CRUDO 🐟 PESCE SCOTTATO 🍣 PIATTO COTTO 🌿 VERDURA 🌶️ PICCANTE

\*Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche.  
N.B. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine. Per prodotti freschi chiedere al personale.


**014** SHAOMAI 🍲 🐠

Ravioli al vapore con ripieni di gamberi e carne (3pz)

6.00 €


**015** GYOZA EBI 🍲 🐠 6.00 €

Ravioli al vapore ripieni di gamberi (3pz)


**016** GYOZA CLASSICO 🍲 5.00 €

Ravioli al vapore ripieni di verdure miste e carne (3pz)


**017** GYOZA TORI 🍲 5.00 €

Ravioli di pollo e verdure (3pz)


**018** GYOZA VERDE 🍲 🌿 5.00 €

Ravioli al vapore (impasto di spinaci) con ripieno di verdure (3pz)





### 019 TRIS PATATINE

Tartare di salmone, tonno, gamberi rossi su patatine con salsa basilico e salsa mango (3pz)  
8.00 €



### 020 TACOS SAKE

Tacos con salmone tartar di salmone avocado, acciughe e salsa di basilico (1pz)  
5.00 €



### 021 TACOS MAGURO

Tacos con tartar di tonno, avocado, acciughe e salsa di basilico (1pz)  
5.00 €



### 022 BRUSCHETTA ASTICE 🐟

Bruschetta con surimi, astice e philadelphia (2pz)

4.00 €



### 023 BRUSCHETTA SAKE 🐟

Bruschetta con tartar di salmone piccante, philadelphia e tobiko (2pz)

4.00 €



### 024 BRUSCHETTA YASAI 🌿

Pomodoro, mais, mango e prezzemolo con olio d'oliva, aceto e pepe nero (2pz)

4.00 €



### 025 SAKE KAROKKE 🍳🐟

Salmone scottato, patate (1pz)

5.00 €



**026 SAKE TARTARE** 

Tartar di salmone, avocado e salsa ponzu

**8.00 €****027 MAGURO TARTARE** 

Tartar di tonno, avocado e salsa ponzu

**8.00 €****028 SAKE TATAKI** 

Tranci di salmone scottato in crosta di sesamo

**12.00 €****029 MAGURO TATAKI** 

Tranci di tonno scottato in crosta di sesamo

**12.00 €**

**030 POKE TSUNA** 🐟

Riso, tonno goma wakame, edamame, ananas, cavolo rosso

**10.00 €**

**031 POKE HAMACHI** 🐟

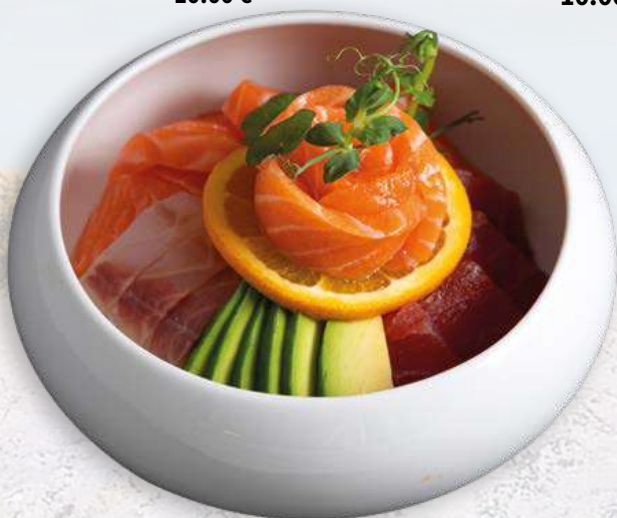
Riso, pesce bianco, goma wakame, edamame, cavolo rosso, mais

**10.00 €**

**032 POKE SAKE** 🐟

Riso, salmone, goma wakame, edamame, cavolo rosso, mais

**10.00 €**

**033 CIRASHI MISTO** 🐟

Pesce misto e avocado su letto di riso

**10.00 €**

**034 CIRASHI MAGURO** 🐟

Tonno e avocado su letto di riso

**12.00 €**

**035 CIRASHI SAKE** 🐟

Salmone e avocado su letto di riso

**10.00 €**

**036 CIRASHI UNAGI** 🐟

Anguilla arrostita su letto di riso

**14.00 €**



**037 EBI TEMPURA** 🐟

Tempura di gamberi (4 pz)

**13.00 €****038 EBI FRY** 🐟

Gamberi fritti avvolti con pasta Kataifi (2 pz)

**8.00 €****039 YASAI TEMPURA** 🍷 🌿

Frittura di verdure miste (5 pz.)

**8.00 €**


**040 TONKATSU MAIALE** 🍷

Maiale fritto  
10.00 €

**041 TONKATSU POLLO** 🍷

Pollo fritto  
10.00 €


**042 YKA ALETTE** 🍷

Alette di pollo fritte (2pz)  
5.00 €


**043 KAROKKE** 🍷 🌿

Crocchetta di patate frita (1pz)  
3.00 €


**044 PATATINE FRITTE** 🍷

Patatine fritte  
3.00 €


**045 YKA FRY** 🍷

Calamari fritti (3pz)  
10.00 €



**046** ZUPPA SAKURA 🍲

Brodo di pollo con mais, uovo,  
erba cipollina

6.00 €

**047** MISO SHIRU 🍲 🌿 🌶️

Brodo di soia, tofu, wakame

3.00 €

**048** AGROPICCANTE 🍲 🌶️

Brodo agropiccante, uovo, tofu,  
erba cipollina

5.00 €


**049** RAMEN 🍜

Noodles su brodo di pollo, tempura di gamberi, uova e wakame

**8.00 €**

**050** YASAI MESHİ 🍜 🌿

**7.00 €**

Riso saltato con uovo e verdure


**051** RISO CANTONESE 🍜

**7.00 €**

Riso saltato con uovo, verdure e prosciutto


**052** TORI MESHİ 🍜

**7.00 €**

Riso saltato con pollo, uova e verdure miste


**053** EBI MESHİ 🍜

**7.00 €**

Riso saltato con gamberi e verdure miste





### 054 SPAGHETTI DI RISO 🍜

Spaghetti di riso con gamberi, verdure miste e uova  
8.00 €



### 055 YAKI SOIA 🍜

Spaghetti di soia con gamberi e verdure miste  
8.00 €



### 056 RAMEN SALTATO 🍜

Noodles saltati con gamberi, verdure miste e uova  
8.00 €


**057 YAKI SOBA** 🍜

Spaghetti di grano saraceno con verdure miste e gamberi

**8.00 €**

**058 TORI SOBA** 🍜

Spaghetti di grano saraceno con verdure miste e pollo

**8.00 €**


**059 YAKI UDON** 🍜

Spaghetti giapponesi con verdure miste e gamberi

**8.00 €**

**060 TORI UDON** 🍜

Spaghetti giapponesi con verdure miste e pollo

**8.00 €**

**061** EBİYAKI 🐞

Gamberoni alla piastra  
(2pz)

6.00 €

**062** EBI GRILL 🐞

Spiedini di gamberi (2pz)

5.00 €

**063** SAKE GRILL 🐞

Spiedini di salmone (2pz)

6.00 €

**064** MAGURO GRILL 🐞

Spiedini di tonno (2pz)

6.00 €

**065** MEKAJIKI GRILL 🐞

Spiedini di pesce spada alla piastra (2pz)

10.00 €





**066** CALAMARI  
ALLA GRIGLIA 

Calamari alla griglia  
10.00 €



**067** KUSHIYAKI 

Spiedini di vitello alla piastra  
(2pz)  
7.00 €



**068** YAKI TORI 

Spiedini di pollo alla piastra  
(2pz)  
7.00 €



**069** YAKI FUNGHI 

Funghi alla piastra (2pz)  
3.00 €


**070** YAKI GURIDORU 🍳 🌶️

Vitello con spezie piccanti e verdure miste

10.00 €


**071** TORI GURIDORU 🍳 🌶️

Pollo con spezie piccanti e verdure miste

10.00 €



**072** EBI GURIDORU 🍳 🌶️

Gamberoni con spezie piccanti e verdure miste



**073** YKA GURIDORU 🍳 🌶️

Calamari con spezie piccanti e verdure miste

12.00 €



**074** EBI TEPPAN PEPE 🐟

Gamberi saltati con sale, pepe, peperoni e cipolla

**8.00 €**

**075** EBI TEPPAN PICCANTE 🐟🌶️

Gamberi saltati con spezie piccanti

**8.00 €**

**076** EBI TEPPAN LIMONE 🐟

Gamberi saltati con glassa di limone

**8.00 €**

**077** GAMBERI SHUANDON 🐟

Gamberi saltati con funghi e bambù

**8.00 €**



**078 TORI TEPPAN MANDORLE** 🍳 8.00 €

Pollo alle mandorle



**079 POLLO SHUANGDONG** 🍳 8.00 €

Pollo saltato con funghi cinesi e bambù



**080 YAKI TEPPAN YASAI** 🍳 8.00 €

Vitello saltato con verdure e salsa al pepe nero



**081 VITELLO SHUANGDONG** 🍳 8.00 €

Vitello saltato con funghi cinesi e bambù



**082 SHUANGDONG** 🌿

Funghi cinesi e bambù

8.00 €



**083 AGEDASHI TOFU** 🌿

Tofu fritto, verdure miste su salsa di soia

8.00 €

**084** GOMA WAKAME 🌿🌶️

Insalata di alghe condite  
(leggermente piccante)

**5.00 €**

**085** EDAMAME 🌿

Fagioli di soia bolliti

**4.00 €**

**086** INSALATA MISTA 🌿

Insalata iceberg, avocado,  
pomodorini e mais

**5.00 €**





**087** TEMAKI SALMONE ←←  
(1 pz.)  
3.50 €

**088** TEMAKI SPICY SALMONE ←←  
(1 pz.)  
4.00 €

**089** TEMAKI TONNO ←←  
(1 pz.)  
4.00 €

**090** TEMPURA DI GAMBERI ←←  
(1 pz.)  
4.50 €

**091** TEMAKI IKURA ←←  
(1 pz.)  
5.00 €

**092** ANGUILLA ARROSTO ←←  
(1 pz.)  
5.00 €

**093** GAMBERI ROSSI CRUDI ←←  
(1 pz.)  
4.50 €

**094** GAMBERI COTTI ←←  
(1 pz.)  
4.00 €

**095** TEMAKI SPICY TONNO ←←  
(1 pz.)  
4.50 €

**096 NIGIRI SALMONE** 🐟

(2 pz.)

**3.00 €****098 NIGIRI SALMONE SCOTTATO** 🐟🔥

(2 pz.)

**3.00 €****100 NIGIRI BRANZINO** 🐟

(2 pz.)

**3.00 €****102 NIGIRI RICCIOLA** 🐟

(2 pz.)

**4.00 €****104 NIGIRI GAMBERO CRUDO** 🐟

(2 pz.)

**4.00 €****106 NIGIRI TONNO** 🐟

(2 pz.)

**4.00 €****097 NIGIRI AVOCADO** 🌿

(2 pz.)

**3.00 €****099 NIGIRI TONNO SCOTTATO** 🐟🔥

(2 pz.)

**3.00 €****101 NIGIRI GAMBERI COTTI** 🐟

(2 pz.)

**3.00 €****103 NIGIRI ANGUILLA** 🐟

(2 pz.)

**4.00 €****105 NIGIRI POLPO** 🐟

(2 pz.)

**3.00 €****107 NIGIRI MISTO** 🐟🔥

(5 pz.)

**10.00 €**

**108 AMAEBI** ←

Riso, salmone e gambero crudo (2 pz.)

8.00 €

**110 SALMONE TOBIKO** ←

Riso, salmone e tobiko (2 pz.)

4.00 €

**112 MAGURO CONDITO** ←

Tartare di tonno spicy (2 pz.)

6.00 €

**114 ZUCCINI ASTICE** ←

Riso, zucchine, astice, surimi, maionese e tobiko (2 pz.)

6.00 €

**109 SALMONE IKURA** ←

Riso, salmone e ikura (2 pz.)

8.00 €

**111 PHILADELPHIA** ←

Riso, salmone, philadelphia e ikura (2 pz.)

6.00 €

**113 SAKE CONDITO** ←

Tartare di salmone spicy (2 pz.)

6.00 €

**115 ZUCCINI SAKE SPICY** ←

Riso, zucchine, tartar di salmone e salsa spicy (2 pz.)

6.00 €

**116 SAKURA** ←

Riso, salmone, tempura, philadelphia e tobiko (2 pz.)

6.00 €




**117 GUNKAN UZURA**

Riso, salmone, uovo di quaglia  
(2 pz.)

8.00 €


**118 GUNKAN MANDORLE**

Riso, salmone scottato, philadelphia  
e scaglie di mandorle (2 pz.)

6.00 €


**119 GUNKAN PISTACCHIO**

Riso, tonno, philadelphia e granella di  
pistacchio (2 pz.)

6.00 €


**120 GUNKAN FLAMBE**


Salmone scottato e tartar di salmone  
piccante scottato (2 pz.)

6.00 €


**121 GUNKAN ASTICE**

Riso, salmone, astice, surimi (2 pz.)

6.00 €


**122** FUTO MAKI MIX 

Salmone, tonno, surimi e avocado  
(6pz)

5.00 €


**123** HOSO AVOCADO MAKI  4.00 €

Avocado (8pz)


**124** HOSO KAPPA MAKI  4.00 €

Cetrioli (8pz)


**125** HOSO MAGURO MAKI  4.00 €

Tonno crudo (8pz)


**126** HOSO SAKE MAKI  4.00 €

Salmone crudo (8pz)


**127** HOSO TEMPURA 🐟

Tempura di gamberi (8pz)  
5.00 €


**128** HOSO TSUNA MAKI 🐟 5.00 €

Tonno cotto, avocado e philadelphia (8pz)


**129** HOSO SAKE SOIA 🐟 5.00 €

Salmon e salsa cheddar (8pz)


**130** HOSO SAKE PHILADELPHIA 🐟 8.00 €

Salmon crudo, avocado, philadelphia (8pz)


**131** HOSO ASTICE 🐟 8.00 €

Astice, surimi, avocado e salsa cheddar (8pz)



**132** MAKI FRITTO 🐟

Salmone, philadelphia, tonno, surimi, avocado, kataifi (6pz)

10.00 €

**133** MAGURO MAKI FRITTO 🐟

Tonno, avocado e philadelphia (4pz)

10.00 €

**134** SAKE MAKI FRITTO 🐟

Salmone, avocado e philadelphia (4pz)

10.00 €

**135** HOSO FRITTO 🐟

10.00 €

Salmone, philadelphia, mandorle (8pz)

**136** HOSO FRITTO SPICY 🐟🔥 10.00 €

Salmone, tartare di salmone e salsa maio spicy (8pz)


**137** FOTO EBI MAKI 🐟

Tempura di gamberi (6pz)

**10.00 €**

**138** HOSO ENSUI 🐟

Salmone, philadelphia e coni di mais (8pz)

**10.00 €**

**139** FOTOMAKI MIURA 🐟

Tonno cotto, surimi, philadelphia e avocado (6pz)

**8.00 €**

**140** HOSO FRITTO ICHIGO 🐟

Salmone, philadelphia e fragola (8pz)

**10.00 €**

**141** HOSO FRITTO ANANAS 🐟

Salmone, philadelphia e ananas (8pz)

**10.00 €**


**142** CHEDDAR MAKI 🐟

Avocado, surimi, salmone scottato, mandorle e cheddar (8pz)

**14.00 €**


**143** NERO SAKE MAKI 🐟 **12.00 €**

Riso nero, salmone crudo, avocado (8pz)


**144** ARCOBALENO MAKI 🐟 **14.00 €**

Salmone, avocado e pesce misto (8pz)


**145** CALIFORNIA MAKI 🐟 **10.00 €**

Surimi, maionese, avocado (8pz)


**146** SAKE FLOSS MAKI 🐟 **10.00 €**

Salmone crudo e avocado (8pz)




**147 MANGO MAKI** 🐟

**12.00 €**

Salmone, mango e philadelphia (8pz)


**148 NERO PHILADELPHIA MAKI** 🐟

**14.00 €**

Riso nero, salmone, avocado, philadelphia, semi di girasole e salsa mango (8pz)


**149 PHILADELPHIA MAKI** 🐟

**10.00 €**

Salmone crudo, avocado e philadelphia (8pz)


**150 SAKE YASAI MAKI** 🐟

**10.00 €**

Salmone, avocado, pomodoro, mais, mango, prezzemolo, olio d'oliva (8pz)


**151 MANDORLE MAKI** 🐟

**14.00 €**

Salmone crudo, philadelphia, avocado, salmone scottato e scaglie di mandorle (8pz)


**152 PISTACCHIO MAKI** 🐟

**14.00 €**

Salmone scottato, avocado, philadelphia e pistacchio (8pz)

🐟 PESCE COTTO 🐟 PESCE CRUDO 🐟 PESCE SCOTTATO 🍳 PIATTO COTTO 🌿 VERDURA 🌶️ PICCANTE

 \*Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche.  
 N.B. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine. Per prodotti freschi chiedere al personale.


**153** NU PHILADELPHIA MAKI 🐟

Salmone, avocado, philadelphia, tempura e tobiko (8pz)

12.00 €


**154** YASAI MAKI 🌿

12.00 €

Avocado, insalata verde, cetriolo, mais e wakame (8pz)


**155** AMAEBI MAKI 🐟

15.00 €

Salmone, avocado e gambero crudo (8pz)


**156** TESUNA SAKE MAKI 🐟

12.00 €

Tonno cotto, avocado, salmone crudo, philadelphia e kataifi (8pz)


**157** CANADIA MAKI 🐟

12.00 €

Salmone, avocado e patatine fritte (8pz)





**158** NERO EBI MAGURO 🐟🍣 14.00 €

Riso nero, tempura di gamberi, tonno scottato e granella di pistacchio (8pz)



**159** TIGER MAKI 🐟🍣 14.00 €

Tempura di gamberi e salmone crudo (8pz)



**160** RO'KIN SAKE MAKI 🐟🍣🌶️ 14.00 €

Tempura di gamberi, tartare di salmone e salsa maio spicy (8pz)



**161** RO'KIN MAGURO MAKI 🐟🍣🌶️ 14.00 €

Tempura di gamberi e tartare di tonno e salsa maio spicy (8pz)



**162** TEMPURA MAKI 🍣 10.00 €

Tempura di gamberi (8pz)



**163** KUNI MAKI 🍣 12.00 €

Tempura di gamberi e di patate fritte (8pz)





### 164 SURIMI AVOCADO MAKI 🐟🐟

Surimi, avocado, salmone scottato e granella di pistacchio (8pz)

**14.00 €**



### 165 DRAGO MAKI 🐟🐟

Gamberi fritti, salmone scottato e tobiko (8pz)

**14.00 €**



### 166 UNARIMI MAKI 🐟🐟

Surimi, avocado, anguilla arrostita e patate fritte (8pz)

**15.00 €**



### 167 ENSUI MAKI 🐟🐟🌶️

Salmone, avocado, tartare di salmone, salsa maio spicy e conigli di mais (8pz)

**14.00 €**



### 168 MIURA MAKI 🐟🐟

Salmone cotto, avocado e philadelphia (8pz)

**12.00 €**


**169 NACHO MAKI** 🐟 🌶️

Salmone, avocado, riso soffiato  
tartare di salmone, salsa maio  
spicy e nachos (8pz)

**12.00 €**


**170 TESUNA MAKI** 🐟

Tonno cotto, avocado e philadelphia (8pz)

**12.00 €**


**171 SPICY SAKE MAKI** 🐟 🌶️

Salmone, avocado, tartare di salmone e  
salsa maio spicy (8pz)

**12.00 €**


**172 SPICY TONNO MAKI** 🐟 🌶️

Tonno, avocado, tartare di tonno e salsa  
maio spicy (8pz)

**12.00 €**


**173 PINOLI MAKI** 🐟

Salmone, avocado, tonno e pinoli (8pz)

**15.00 €**


**174 QUINOA MAKI** 🐟 12.00 €

Salmone fritto, avocado, salmone scottato e quinoa (8pz)


**175 YKA MAKI** 🐟 14.00 €

Calamari fritti, salsa rosa e cipolla caramellata (8pz)


**176 SAKE FRY MAKI** 🐟 14.00 €

Salmone fritto, avocado, philadelphia e pistacchio (8pz)


**177 TOBIKO NERO MAKI** 🐟 14.00 €

Riso nero, salmone, avocado, pesce bianco scottato, tobiko, cheddar e teriyaki (8pz)


**178 NERO SHAKE FRY MAKI** 🐟 14.00 €

Riso nero, salmone fritto, avocado, philadelphia e cipolla frita (8pz)


**179 NERO KUNI MAKI** 🐟 14.00 €

Riso nero, tempura di gamberi, philadelphia e patate fritte (8pz)

🐟 PESCE COTTO 🐟 PESCE CRUDO 🐟 PESCE SCOTTATO 🍳 PIATTO COTTO 🌿 VERDURA 🌶️ PICCANTE

\*Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche.  
N.B. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine. Per prodotti freschi chiedere al personale.





**180** CARPACCIO DI SALMONE 

(5 pz.)

9.00 €



**181** CARPACCIO DI TONNO 

(5 pz.)

10.00 €



**182** CARPACCIO DI SALMONE   
SCOTTATO

(5pz.)

10.00 €


**183 SASHIMI SALMONE** 🐟

(6 pz.)


7.00 €


**184 SASHIMI TONNO** 🐟

(6 pz.)

7.00 €



**185** SASHIMI SPIGOLA 

(6 pz.)

7.00 €



**186** SASHIMI MISTO 

(11 pz.)

15.00 €

 PESCE COTTO  PESCE CRUDO  PESCE SCOTTATO  PIATTO COTTO  VERDURA  PICCANTE

\*Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche.  
N.B. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine. Per prodotti freschi chiedere al personale.




**187 SUSHI MISTO MEDIO** 🐟🐟

6 nigiri, 4 hosomaki e 4 uramaki

**13.00 €**


**188 SUSHI SALMONE** 🐟🐟

4 nigiri, 4 hosomaki e 4 uramaki

**10.00 €**



**189** SUSHI SASHIMI MEDIO 🐟

6 nigiri, 4 hosomaki, 4 uramaki e 9 sashimi

**23.00 €**

🐟 PESCE COTTO 🐟 PESCE CRUDO 🐟 PESCE SCOTTATO 🍲 PIATTO COTTO 🌿 VERDURA 🌶️ PICCANTE

\*Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche.  
N.B. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine. Per prodotti freschi chiedere al personale.


**BEVANDE**
**ANALCOLICHE**

Acqua naturale 65cl	€2.50
Acqua frizzante 65cl	€2.50
Coca cola 33cl	€2.50
Coca zero 33cl	€2.50
Fanta 33cl	€2.50
Sprite 33cl	€2.50
Tonica 18cl	€2.50
Lemon tonica 18cl	€2.50

**TE VERDE GIAPPONESE**

Tè verde in teiera	€6.00
--------------------	-------

**BIRRE BIONDE**

Sapporo 65cl	€8.00
Asahi super dry 33cl	€4.00
Kirin ichiban 33cl	€3.00
Messina cristalli di sale 33cl	€4.00
Ceres Strong Ale 7.7	€4.00

**SAKE****(di riso caldo o di prugna freddo)**

Saké piccolo	€3.00
Saké grande	€6.00

**AMARI**

Amara	€2.50
Monte polizo	€2.50
Capo	€2.50
Jagermeister	€2.50
Averna	€2.50
Montenegro	€2.50
Unicum	€2.50
Petrus	€2.50
Disaronno	€2.50
Fernet branca	€2.50

**GRAPPE**

Grappa bianca	€2.50
Grappa barricata	€3.00
Grappa alle rose	€2.50
Grappa di bambù	€2.50
Grappa di riso	€2.50

**DIGESTIVI**

Limoncello	€2.50
Caffè	€1.50





## COCKTAIL

### ALCOLICI

<b>APEROL SPRITZ</b> Prosecco, aperol, tonica	€6.00	<b>GIN MARE</b> Tonica mediterranea, gin, limone	€12.00
<b>CAMPARI SPRITZ</b> Prosecco, camapari, tonica	€6.00	<b>GIN HENDRICK'S</b> Tonica indian, gin, limone	€12.00
<b>VODKA LEMON</b> Vodka, lemon tonica, limone	€6.00	<b>BLUE CUPIDO</b> Vodka, blue Curaçao, limonata	€6.00
<b>GIN TONIC</b> Tonica, gin, limone	€6.00		

## VINI


**CUSUMANO**
**ANGIMBÈ** €22

Insolia - Chardonnay

Provenienza: Tenuta Ficuzza - Piana degli Albanesi

**MERLOT** €18

Merlot 100%

Provenienza: Tenuta Presti e Pagni - Monreale

**BENUARA** €18

Nero d'avola - Syrah

Provenienza: Tenuta Presti e Pagni - Monreale

**LUCIDO** €18

Cataratto 100%

Provenienza: Tenuta Ficuzza - Piana degli Albanesi


**BAGLIO DEL CRISTO**
**LALUCI** €22

Grillo

Provenienza: Campobello di Licata (AG)

**A DENZIA** €22

Grillo - Insolia

Provenienza: Campobello di Licata (AG)

**LAUDARI** €30

Chardonnay

Provenienza: Campobello di Licata (AG)

**LUSIRÀ** €20

Syrah

Provenienza: Campobello di Licata (AG)



## PLANETA

LA SEGRETA IL BIANCO €20

50% Grecanico - 30% Chardonnay  
10% Viognier - 10% Fiano

Provenienza: Tenuta dell'Ulmo - Menfi (AG)

TEREBINTO €20

Grillo 100%

Provenienza: Tenuta dell'Ulmo - Menfi (AG)



## TASCA D'ALMERITA

CAVALLO DELLE FATE €22

Grillo

Provenienza: Tenuta Regaleali (PA)

LEONE D'ALMERITA €20

Cataratto - Pinot Bianco - Sauvignon  
Traminer Aromatico

Provenienza: Tenuta Regaleali (PA)

GRILLO MOZIA €30

Grillo

Provenienza: Tenuta Whitaker (TP)



## BAGLIO D'ORO

AMMÀRI €20

Blend vitigni autoctoni

Provenienza: Marsala (TP)

LAGUNARI €20

Grillo

Provenienza: Marsala (TP)







## MANDRAROSSA

**CHARDONNAY** €20

Chardonnay DOC

Provenienza: Menfi (AG)

**URRÀ DI MARE** €20

Sauvignon Blanc DOC

Provenienza: Menfi (AG)

**ETNA BIANCO** €20

"SENTIERO DELLE GERLE"

Carricante 100%

Provenienza: Menfi (AG)

**CALAMOSSA** €20

Autoctone a bacca bianca

Provenienza: Menfi (AG)

**FIANO** €20

Fiano 100%

Provenienza: Menfi (AG)




## FIRRIATO

**ALTAVILLA DELLA CORTE** €20

Grillo

Provenienza: Tenuta Borgo Guarini (TP)

**CHARME** €20

Blend di vitigni autoctoni

Provenienza: Tenuta Borgo Guarini (TP)

**CHARME** €20

Blend di vitigni autoctoni

Provenienza: Tenuta Borgo Guarini (TP)



## MILAZZO BIO

**BIANCO DI NERA** €24  
Nero Cappuccio - Insolia - Chardonnay  
Provenienza: Campobello di Licata (AG)

**MARIA COSTANZA**  
Insolia - Chardonnay €26  
Provenienza: Campobello di Licata (AG)

**VIGNAVELLA**  
Cataratto €28  
Provenienza: Campobello di Licata (AG)

**ROSÈ DI ROSA** €24  
Insolia rosa - Chardonnay  
Provenienza: Campobello di Licata (AG)

**SELEZIONE DI FAMIGLIA** €38  
Chardonnay  
Provenienza: Campobello di Licata (AG)

**MARIA COSTANZA** €38  
Nero d'Avola  
Provenienza: Campobello di Licata (AG)



## ELENA WALCH

**GEWÜRZTRAMINER** €22  
Gewürztraminer  
Provenienza: Alto Adige

**MÜLLER THURGAU** €20  
Müller Thurgau  
Provenienza: Alto Adige



## DONNAFUGATA

VIGNA DI GABRI €22

Anonica - Cataratto - Chardonnay  
Sauvignon Blanc - Viognier  
Provenienza: Tenuta di Contessa Entellina (PA)

LA FUGA €20

Chardonnay  
Provenienza: Tenuta di Contessa Entellina (PA)

ANTHÌLIA €20

Cataratto  
Provenienza: Tenuta di Contessa Entellina (PA)

DAMARINO €20

Insolia  
Provenienza: Tenuta di Contessa Entellina (PA)



## VENICA & VENICA

RONCO DELLE MELE €40

Sauvignon  
Provenienza: Collio (GO)

TÀLIS €24

Pinot Bianco  
Provenienza: Collio (GO)

JESERA €24

Pinot Grigio  
Provenienza: Collio (GO)





## BAGLIO DI PIANETTO

**TIMEO** €20

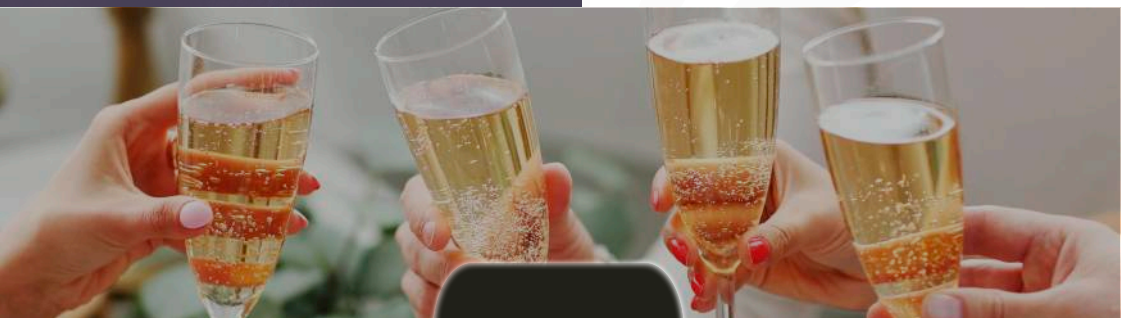
Carricante 100% **Biologico**

Provenienza: Santa Cristina Gela (PA)

**FERMATTA 125** €24

Grillo

Provenienza: Santa Cristina Gela (PA)



## SPUMANTI

### MILAZZO **BIO**

**METODO CLASSICO** €26

Inzolia dominante - Chardonnay

Provenienza: Campobello di Licata (AG)

### BAGLIO D'ORO

**TRUSCÈ** €20

Cataratto 70% - Chardonnay 30%

Provenienza: Marsala (TP)



## DUCA DI SALAPARUTA

**BRUT RISERVA** €18

Chardonnay - Grecanico

Provenienza: Sicilia centro - occidentale



## BERLUCCHI

**'61 NATURE** €40

Chardonnay 70% - Pinot Nero 30%

Provenienza: Corte Franca e Provaglio d'Iseo (BS)

**'61 SATEN** €28

Chardonnay 100%

Provenienza: Corte Franca e Provaglio d'Iseo (BS)

**'61 ROSÈ** €35

Pinot Nero 70% - Chardonnay 30%

Provenienza: Corte Franca e Provaglio d'Iseo (BS)

**PALAZZO LANA EXTREME** €75

Pinot Nero 100%

Provenienza: Quindicipiò e Brolo (BS)



## BELLAVISTA

GRANDE CUVÉE ALMA BRUT €45  
Chardonnay 79% - Pinot Nero 20% -  
Pinot Bianco 1%

Provenienza: Franciacorta (BS)

GRANDE CUVÉE ALMA ROSÈ €60  
Chardonnay 65% - Pinot Nero 35%

Provenienza: Franciacorta (BS)

TEATRO ALLA SCALA BRUT €70  
Chardonnay 76% - Pinot Nero 24%

Provenienza: Franciacorta (BS)



## CHAMPAGNE

## VEUVE CLIQUOT

BRUT YELLOW LABEL €70  
Pinot Nero 45% - Pinot Meunier 30%  
Chardonnay 20%

Provenienza: Franciacorta (BS)







## LAURENT - PERRIER

### LA CUVÉE €40

Chardonnay +50% - Pinot Noir ~35%  
Pinot Meurier ~15%

Provenienza: Côte des Blancs - Francia

### HARMONY DEMI SEC €60

Pinot Nero 40% - Pinot Meunier 15%  
Chardonnay 45%

Provenienza: Côte des Blancs - Francia

### MILLÉSIMÉ BRUT €85

Pinot Nero 50% - Chardonnay 50%

Provenienza: Côte des Blancs - Francia

### GRAND SIÈCLE N24° BRUT €190

Pinot Nero 40% - Chardonnay 60%

Provenienza: Côte des Blancs - Francia



## DOM PERIGNON

### BRUT VINTAGE 2010 €300

Pinot Nero - Chardonnay

Provenienza: Vallée de la Marne - Francia



**DOLCI****GELATO**

€3.00

Gusti disponibili: vaniglia, cioccolato, nocciola, fragola e limone

**GELATO MATCHA**

€4.00

Gelato al tè verde matcha

**GELATO FRITTO**

€4.00

Gusti disponibili: vaniglia, cioccolato e nocciola

**ICE MOCHI**

€5.50

Riso glutinoso ripieno di gelato



**FRUTTA MISTA**

€5.00

Misto frutta di stagione

**ANANAS**

€4.00

**PAN CONIGLIO**

€2.00

Tenero pane cinese ripieno di uovo duro

**AGRUMI DI SICILIA**

€5.00

Crema semifredda al mandarino tardivo di Ciaculli e crema semifredda ai limoni Siciliani, con un cuore liquido agli agrumi, su una base di Pan di Spagna





## CREMOSO AL PISTACCHIO €5.00

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi



## RONDÒ VANIGLIA E FRAGOLA €5.50

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



## SOUFFLE AL CIOCCOLATO €5.00

Soufflé con cuore di cioccolato fuso



## CREMA CATALANA €6.00

Crema catalana con zucchero caramellato



**TARTUFO NOCCIOLA €4.00**

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

**TIRAMISU SAVOIARDI €5.00**

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè

**FLUTE LIMONCELLO €6.00**

Gelato al limone con variegatura al limoncello

**COCCO RIPIENO €6.00**

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco



**LIMONE RIPIENO** €5.00

Frutto ripieno con sorbetto di limone

**PAN DAN** €5.00

Gelato al gusto vaniglia

**CIP CIOK** €5.00

Gelato al gusto cioccolato





## ALLERGENI

Se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia.

I vini e le bevande possono contenere solfiti.



Arachidi



Soia



Crostacei



Diossido  
di zolfo



Latte



Lupini



Molluschi



Noci



Pesce



Sedano



Semi di sesamo



Senape



Uova



Cereali con glutine

---

Il pesce fresco da noi servito da consumare crudo, ha subito trattamento di bonifica carne prescritto dalla Reg. (CE) 853/2004, modificato nell' allegato III, sez. VIII capitolo III parte D, dal Reg. (UE) 1276/2011, e dalla nota 4379 della circolare ministeriale del 17/02/2011.

In base alle disponibilità del mercato, il tonno può essere sostituito con tonno obeso o tonno pinna gialla e la tempura può essere preparata con gamberi o mazzancolle.

Il pesce servito da SAKURA è prevalentemente surgelato. Il personale è a disposizione per fornire tutte le indicazioni.