



Benvenuti nel mondo Yama

Abbiamo immaginato Yama come un luogo in cui la tradizione giapponese potesse incontrare la creatività contemporanea.

Ogni piatto nasce dalla ricerca dell'equilibrio: ingredienti scelti con cura, sapori che si completano e dettagli capaci di sorprendere.

Questo menù è un invito a seguire la curiosità, scoprire nuovi abbinamenti e condividere il piacere di ogni assaggio.

Prendetevi il vostro tempo.
Esplorate. Convidete. Lasciatevi sorprendere.

LA VOSTRA ESPERIENZA YAMA INIZIA QUI.

SEGUITECI SUI NOSTRI SOCIAL



Strada Bobbiese 16, Piacenza

M
E
N
U

C
E
N
A

DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ

€ 28,90 /A PERSONA

VEN, SAB, DOM E FESTIVI

€ 30,90 /A PERSONA

ESCLUSE BEVANDE, DOLCI E COPERTO

Bambini con altezza inferiore a 120 cm a € 15.90

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.

A
V
V
I
S
O

COPERTO: € 2.50



PICCANTE



NOVITÀ

▪ COSMO EXPERIENCE	PAG.1	▪ HANDROLL.....	PAG.28
▪ GALAXY EXPERIENCE	PAG.3	▪ NIGIRI.....	PAG.29
▪ METEOR EXPERIENCE.....	PAG.5	▪ GUNKAN.....	PAG.34
▪ FINGER FOOD	PAG.7	▪ HOSOMAKI.....	PAG.39
▪ INARIZUSHI.....	PAG.10	▪ FUTOMAKI.....	PAG.41
▪ CARPACCIO SIGNATURE.....	PAG.11	▪ URAMAKI.....	PAG.42
▪ CARPACCIO SELECTION.....	PAG.12	▪ URAMAKI VENERE.....	PAG.47
▪ TATAKI.....	PAG.13	▪ PASTA SALTATA	PAG.48
▪ TARTARE.....	PAG.14	▪ RISO SALTATO	PAG.50
▪ SASHIMI	PAG.16	▪ SECONDI PIATTI	PAG.51
▪ ANTIPASTI.....	PAG.18	▪ ONABE.....	PAG.54
▪ INSALATA	PAG.22	▪ AGEMONO	PAG.55
▪ DIMSUM	PAG.23	▪ TEPPANYAKI	PAG.57
▪ ZUPPE.....	PAG.25	▪ DESSERT.....	PAG.60
▪ RAMEN IN BRODO.....	PAG.26	▪ VINI.....	PAG.65
▪ ONIGIRI.....	PAG.27	▪ BEVANDE	PAG.66
▪ OSHIZUSHI	PAG.27	▪ ALLERGENI.....	PAG.67

COSMO EXPERIENCE

*Max 1 piatto a persona
tra le 4 proposte*

001 

PINK OCEAN

Scampo crudo su salsa sakura
e masago*

€3.00



COSMO EXPERIENCE

002 **NEW**

GOLDEN MAZARA

Gambero crudo di Mazara, capasanta*
cruda con salsa speciale dello chef,
salsa al mango e olio al basilico*

€4.00



003

FRESH OYSTER

*Ostrica fresca servita con
una fetta di limone*

€3.50



004

MAZARA RED

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

€6.00



GALAXY EXPERIENCE

Max 1 piatto a persona
tra le 4 proposte

005 **NEW**

TAKO MINT

Polipo grigliato con fagioli edamame*
e salsa allo yogurt*

€7.00



GALAXY EXPERIENCE

006

NIPPON MIZU

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

€12.00



007

TOGARASHI MAGURO

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

€12.00



008

HOTATE TORYUFU

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

€7.00



METEOR EXPERIENCE

*Max 1 piatto a persona
tra le 4 proposte*



009 **NEW**

MASAGO TORO

*Sashimi di tonno scottato, porro fritto,
masago e salsa speciale dello chef*

€12.00



METEOR EXPERIENCE

010

HOTATE NIDO

Capesante avvolte in pasta kataifi servite
con senape al miele*

€10.00



011

OSAKA

Gamberi saltati croccanti con
panko e aglio*

€11.00



012

LOBSTER ROLL

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

€8.00



FINGER FOOD

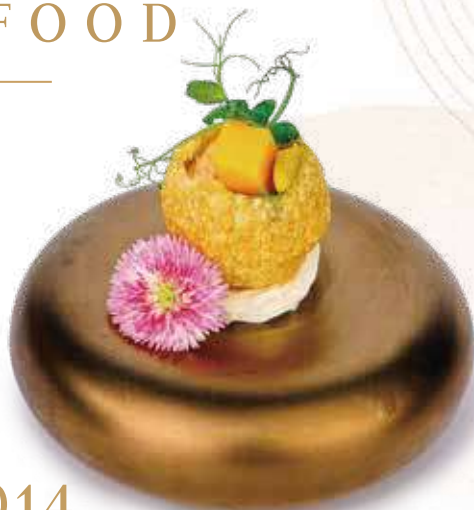


013

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



014

SATURN

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

€4.00



015 

CRAZY SHRIMP

Gamberi* impanati fritti, salsa cocktail, salsa sriracha, erba cipollina

€8.00



016

EBI POP

Polpette di gamberi* avvolti in strisciole sottili di pasta fillo

(max 1 porzione/persona)

€8.00



017

EBI DYNAMITE

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

(max 1 porzione/persona)

€10.00



018

HANA MAGURO

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

(max 1 porzione/persona)

€9.00



FINGER FOOD



019

MILLEFOGLIE TARTUFO

Sfoglie croccanti con salmone, philadelphia, crema tartufata e salsa teriyaki
(max 1 porzione/persona)

€4.00



020



MILLEFOGLIE MANGO

Sfoglie croccanti con tonno, philadelphia e salsa al mango
(max 1 porzione/persona)

€4.00



021

CASSIOPEIA

Mini toast al burro con tartare di salmone, granella di pistacchio e crema al pistacchio

€4.00



022



POSEIDON

Mini toast al burro con tartare di branzino, avocado, tobiko e salsa boscaiola

€4.00



023



ONE PIECE

Mini toast al burro con tartare di tonno, capperi e salsa tonnata

€4.00



FINGER FOOD

024

CRUNCHY NORI

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

€4.00



025

CHA

Cono croccante ripieno di tartare di salmone piccante, tobiko, philadelphia, masago e salsa teriyaki

€4.00



026

NEW

RYU

Cono croccante ripieno di tartare di gambero cotto, tobiko e maionese, philadelphia e salsa al mango

€4.00



027

NEW

TACOS SAKE

Tartare di salmone piccante, tobiko, philadelphia, cipolla fritta e salsa teriyaki

€4.50



028

NEW

TACOS EBITEN

Tempura di gambero, avocado, philadelphia e salsa teriyaki

€4.50



INARIZUSHI (1PZ)

Specialità giapponese con tofu fritto marinato con riso e ripieni creativi

032 **NEW**

EBI SENSATION

Tartare di gambero cotto*, tobiko*,
ikura*, maionese

€4.00



029 **NEW**

SALMON ON FIRE

Tartare di salmone piccante,
salsa maionese piccante flambato

€4.00



030 **NEW**

EBITEN EXPLOSION

Gambero* in tempura, salsa maionese
piccante flambato

€4.00



031 **NEW**

CREAMY SALMON

Salmone grigliato condito, maionese

€4.00



CARPACCIO SIGNATURE

(Max 1 piatto a persona tra le 4 proposte)

033

TOKYO

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

€13.00



034

NARA

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

€13.00



035

KINOKO TORO

Carpaccio di tonno crudo e gamberi argentini crudi con chiodini di funghi sott'olio e salsa agrumata di soia aromatizzata al wasabi

€13.00



036

MILKY WAY

Carpaccio misto su letto di stracciatella di burrata con gocce di salsa al mango e olio al basilico

€13.00



CARPACCIO SELECTION

(Max 2 piatti a persona tra le 6 proposte)



037 **NEW**

AKITORO

Carpaccio di tonno, porro
fritto e salsa shoyu

€11.00



038

PISTACCHIO TORO

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

€10.00



039

MIDORI SAKE

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

€10.00



040 **NEW**

FUJI

Carpaccio di salmone con tobiko nero e
salsa agrumata di soia aromatizzata al wasabi

€10.00



041 **NEW**

HIKARI

Carpaccio di salmone, tonno e branzino
con rucola frita, mandorle e salsa shoyu

€11.00



042 **NEW**

MAGURO GARDEN

Carpaccio di tonno avvolto su
rucola con salsa tonnata

€10.00



TATAKI



043

TATAKI SAKE

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

€11.00



044

TATAKI MAGURO

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

€12.00



TARTARE



045

TARTARE SAKE

*Salmone, sesamo, erba cipollina,
salsa ponzu*

(max 1 porzione/persona)

€10.00



046

TARTARE MAGURO

*Tonno, sesamo, erba cipollina,
salsa ponzu*

(max 1 porzione/persona)

€12.00



047

TARTARE NAMI

*Salmone, pasta kataifi,
salsa speciale dello chef*

(max 1 porzione/persona)

€10.00



048

TARTARE SANJI

*Salmone, tonno, branzino, pasta kataifi,
salsa speciale dello chef*

(max 1 porzione/persona)

€12.00



TARTARE



049

TARTARE KUROMI

Tartare di salmone, mango, philadelphia, granella di pistacchio
(max 1 porzione/persona)

€13.50



050

TARTARE BLOOM

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

(max 1 porzione/persona)

€13.50



051 **NEW**

TARTARE SAKURA

Tartare di gambero crudo*, philadelphia, granella di pistacchio, salsa sakura
(max 1 porzione/persona)

€7.00



052 **NEW**

TARTARE YURI

Tartare di tonno, olive nere, erba cipollina, salsa shoyu
(max 1 porzione/persona)

€7.00



SASHIMI GOURMET

(Max 1 porzione/persona)



053

SASHIMI GOURMET

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

€8.00



SASHIMI

(Max 2 porzioni per ogni tipo di sashimi a persona)



054

SASHIMI SAKE

Sashimi di salmone

€10.00



055

SASHIMI MAGURO

Sashimi di tonno

€12.00



056

SASHIMI SUZUKI

Sashimi di branzino

€11.00



057

SASHIMI AMAEBI

Sashimi di gambero crudo*

€12.00



058

SASHIMI MIX

Sashimi misto

€12.00



ANTIPASTI

059

EDAMAME

*Fagioli di soia**

€4.00



060

SAKE NOVA

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

€4.00



061



SAKE BLUE CHEESE

Bigné di purè di patate avvolti con carpaccio di salmone, cipolla fritta e crema di gorgonzola

€5.00



062

INSALATA AI FRUTTI DI MARE*

€10.00



063

COCKTAIL DI GAMBERI

Gamberi cotti conditi con salsa cocktail*

€8.00



ANTIPASTI

064

TAKOYAKI

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

€6.00



065

EBI NIDO

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

€12.00



066

NUVOLETTE DI DRAGO

Sfogliatine croccanti a base di farina di tapioca e gamberi

€3.50



067

EGG GYOZA

Ravioli* fritti all'uovo ripieni di gamberi e verdure

€6.50



ANTIPASTI



068

DIMSUM FRITTO

Ravioli fritti con gamberi e verdure*

€6.50



069

KOROKE SAKE

Crocchette di patate e salmone*

€5.00



070

CHELE DI GRANCHIO*

€5.00



071



NUGGETS*

€6.00



ANTIPASTI



072 **NEW**

CRISPY MANTOU EBI

Mantou fritto con ripieno di gamberi* alla piastra, insalata e salsa cocktail*

€5.00



073 **NEW**

CRISPY MANTOU SAKE

Mantou fritto con ripieno di salmone alla piastra, insalata e salsa teriyaki*

€5.00



074

GUABAO EBITEN

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

€6.50



075

GUABAO CHICKEN

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

€6.00



INSALATA

076

GOMA WAKAME

Insalata di alghe con sesamo*

€5.00



077

YASAI SALAD

Insalata mista, avocado, pomodorini, mais, salsa al sesamo

€5.00



078

KAISEN SALAD

Insalata mista con pesce misto, salsa al sesamo

€7.00



DIMSUM

079 **NEW**

GYOZA LUFFY

Ravioli di carne* di maiale alla griglia con stracciatella di burrata e salsa teriyaki, guarniti con meat floss

€6.50



080 **NEW**

GYOZA ZORO

Ravioli di carne* di maiale alla griglia con salsa maionese al tartufo, guarniti con funghi grigliati

€6.50



081

GYOZA

Ravioli di carne* di maiale al vapore

€5.00



082

GRILLED GYOZA

Ravioli di carne* di maiale alla griglia

€5.50



083

EBI CRYSTAL

Ravioli di gamberi* in cristallo al vapore

€6.00



D I M S U M

084

EBI SHUMAI

Ravioli di carne* di maiale e gamberi
al vapore con piselli

€5.50



085

GYUNIKU GYOZA

Ravioli di manzo* al vapore

€6.00



087

MANTOU

Pane orientale* al vapore

€4.00



086

IKA GYOZA

Ravioli di calamaro* al vapore

€6.00



088

WHITE RABBIT

Pane orientale* al vapore con
ripieno di crema all'uovo

€5.00



ZUPPE

089

MISO SHIRU

Zuppa di miso con tofu

€4.00



090

ZUPPA AGROPICCANTE

Tofu, uova, verdure, piselli,
salsa agropiccante*

€4.50



091

ZUPPA DI POLLO E MAIS

Pollo, uova, mais

€4.50



RAMEN IN BRODO

092

TOM YUM KUNG

Zuppa thailandese al latte di
cocco e citronella

€6.00



093

EBITEN RAMEN

Pasta ramen in brodo con gambero*
in tempura

€8.00



094

CHEF'S RAMEN

Pasta di riso in brodo con manzo

€8.00



ONIGIRI / OSHIZUSHI

095

ONIGIRI SAKE

Salmone, philadelphia

€4.50



096

ONIGIRI MIURA

Salmone grigliato condito con philadelphia, salsa teriyaki

€4.50



097

OSHIZUSHI SAUDADE

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

€8.00



098

OSHIZUSHI MOONLIGHT

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

€10.00



HANDROLL

099 **NEW**

HANDROLL UNAGI

Alga nori con riso, anguilla scottata, foglia di shiso, salsa teriyaki*

€6.00



100 **NEW**

HANDROLL SAKE

Alga nori con riso, salmone, avocado, philadelphia

€5.00



101 **NEW**

HANDROLL MAGURO

Alga nori con riso, tonno scottato condito con salsa al sesamo, porro fritto, salsa teriyaki

€6.00



102 **NEW**

UMI NO HOSEKI

Tartare di salmone con riso e ikura, servito con alghe nori croccanti da comporre al momento*

€10.00



NIGIRI

103 

NIGIRI OMAKASE (4PZ)

Nigiri di gambero rosso di Mazara con tobiko nero*, nigiri di tonno con fetta di tartufo nero, nigiri di branzino con wasabi fresco, nigiri di gambero argentino* con tobiko**

(max 1 porzione/persona)

€10.00



NIGIRI (2PZ)

104

SAKE

Salmon

€3.00



105

MAGURO

Tonno

€3.50



106

SUZUKI

Branzino

€3.00



107

EBI

*Gambero cotto**

€3.50



108

AMAEBI

*Gambero crudo**

(max 1 porzione/persona)

€4.00



NIGIRI (2PZ)

109

TAKO

*Polipo**

€3.50



110

KANI

*Surimi di granchio**

€3.00



111

NEW

UNAGI

Anguilla scottata, porro fritto, salsa teriyaki*

€4.00



112

SPICY FLAMBÉ SAKE 🌶️

Salmone scottato, salsa maionese piccante, salsa teriyaki

€3.50



113

SPICY FLAMBÉ MAGURO 🌶️

Tonno scottato, salsa maionese piccante, salsa teriyaki

€4.00



NIGIRI (2PZ)



114

SPICY FLAMBÉ SUZUKI

Branzino scottato, salsa maionese
piccante, salsa teriyaki

€3.50



115

NEW

SAKE YAMA

Salmone scottato, granella di pistacchio,
salsa yama

€3.50



116

NEW

SAKE JO

Salmone scottato, tobiko*, salsa teriyaki,
salsa speciale dello chef

€3.50



117

SAKE HONEY

Salmone scottato, philadelphia,
pasta kataifi, salsa al miele

€3.50



118

MAGURO CAVIAR

Tonno, tobiko nero*, crema tartufata

€4.00



119

NEW

MAGURO TONNATO

Tonno scottato, erba cipollina,
salsa tonnata

€4.00



NIGIRI (2PZ)



120

MAGURO MANDORLA

Tonno scottato, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki

€4.00



121



SUZUKI KINOKO

Branzino scottato, funghi alla piastra, salsa boscaiola

€4.00



122



HOTATE FLAMBÉ

Capesante scottate, salsa maionese al tartufo (max 1 porzione/persona)*

€4.50



123



ANGUS BEEF

Manzo scottato, porro fritto, salsa teriyaki

€4.00



124



PATANEGRA TRUFFLE

Lardo di patanegra scottato, fettina di tartufo nero

€3.50



GUNKAN



125 **NEW**

GUNKAN OMAKASE (3PZ)

Gunkan flambati di salmone, branzino e tonno con philadelphia, porro fritto e salsa teriyaki

€6.00



GUNKAN (2PZ)

126

GUNKAN SAKE

Tartare di salmone, alga nori all'esterno

€4.00



127

GUNKAN MAGURO

Tartare di tonno, alga nori all'esterno

€4.50



129

GUNKAN TOBIKO

Uova di pesce volante*, alga nori all'esterno

€5.00



128

GUNKAN EBI

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

€4.50



130

GUNKAN WHITE

Philadelphia, salsa teriyaki

€3.00



GUNKAN (1 PZ)

131

GUNKAN IKURA

Uova di salmone*,
salmone all'esterno
(max 2 porzioni/persona)

€2.50



132 

SPICY SAKE OUT

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

€2.50



133 

SPICY MAGURO OUT

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

€2.50



134

GUNKAN YAMA

Tartare di gambero crudo*,
tobiko*, salmone all'esterno
(max 2 porzioni/persona)

€2.50



135

GUNKAN ROYAL

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

€2.50



GUNKAN (1PZ)

136 **NEW**

GUNKAN HOTATE

Capasanta* scottata, pasta kataifi, lardo di patanegra scottato all'esterno, salsa al miele
(max 2 porzioni/persona)

€2.50



137 **NEW**

GUNKAN CARBONARA

Bacon croccante, formaggio pecorino grattugiato, lardo di patanegra scottato all'esterno, salsa carbonara

€2.50



138 **NEW**

GUNKAN BLUE CHEESE

Zucchina grigliata all'esterno con crema di gorgonzola, miele, noci

€2.50



139

GUNKAN BERRY

Philadelphia, granella di pistacchio, tonno all'esterno, salsa teriyaki

€2.50



140 **NEW**

GUNKAN TARTUFO

Fettina di tartufo nero, pasta tempura, salmone scottato all'esterno, salsa speciale dello chef

€2.50



GUNKAN (1PZ)

141 **NEW**

GUNKAN EBITEN

Gambero in tempura, salmone all'esterno, salsa boscaiola, salsa teriyaki*

€2.50



142

GUNKAN CHARM

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

€2.50



143

GUNKAN FIRE

Philadelphia, granella di pistacchio, salmone scottato all'esterno, salsa yama

€2.50



144

GUNKAN DIAMOND

Philadelphia, scaglie di mandorle, salmone all'esterno, salsa yama

€2.50



HOSOMAKI (4 PZ)

151

HOSO BOMB

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

€5.00



HOSOMAKI (4 PZ)



145

HOSO SAKE

Salmon

€2.50



146

HOSO MAGURO

Tonno

€3.00



147

HOSO SAKE FRITTO

Hosomaki di salmone fritto, salsa teriyaki

€3.00



148

HOSO SUPREME

Hosomaki di salmone fritto, philadelphia sopra, salsa teriyaki

€3.50



149

HOSO ICHIGO

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

€4.00



150

HOSO MANGO

Hosomaki di salmone fritto, philadelphia sopra, mango, salsa al mango

€4.00



152

FUTO TEMPURA (5PZ)

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

€6.50



FUTOMAKI

153

FUTO FRITTO (5PZ)

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

€7.50



154

ORIENTAL TWIST (4PZ)

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

€6.50



URAMAKI (4 PZ)

155

URAMAKI SAKE

Salmon, avocado

€5.00



156

URAMAKI MAGURO

Tonno, avocado

€5.50



157

URAMAKI PHILADELPHIA

Salmon, avocado, philadelphia

€5.50



158

URAMAKI SPICY SAKE

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

€5.50



159

URAMAKI SPICY MAGURO

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

€5.50



URAMAKI (4 PZ)

160

URAMAKI MIURA

Salmone grigliato condito con philadelphia, salsa teriyaki

€5.00



161

URAMAKI EBITEN

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

€5.50



162

URAMAKI CHICKEN

Pollo fritto, maionese, salsa teriyaki*

€5.00



163



ONION EBITEN

Gambero in tempura, maionese, cipolla frita all'esterno, salsa teriyaki*

€5.50



164

VULCANO ROLL

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

€5.50



URAMAKI (4 PZ)



165 **NEW**

CARBONARA ROLL

Gambero* in tempura, maionese, bacon croccante all'esterno, formaggio pecorino grattugiato, salsa carbonara

€6.00



166 **NEW**

BURRATA N' MAZARA

Salmone, avocado, carpaccio di gambero rosso di Mazara* all'esterno, burrata, olio al basilico (max 1 porzione/persona)

€6.50



167 **NEW**

ANGUS ROLL

Fiori di zucca in tempura, maionese, carpaccio di manzo all'esterno, porro fritto, salsa maionese al tartufo, salsa teriyaki

€6.00



168

RAINBOW ROLL

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

€6.00



169

PHOENIX ROLL

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

€6.00



170

SUNRISE ROLL

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

€5.50



URAMAKI (4 PZ)

171

TIGER ROLL

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

€6.00



172

SUMO ROLL

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

€6.50



173

SHIRO MAKI

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

€6.00



174

GREEN DRAGON

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

€6.00



175

CATERPILLAR ROLL

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

€6.00



URAMAKI (4 PZ)

176

MANGO MADNESS

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

€6.00



177

HACHIKO MAKI

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

€6.50



178

BRIGHT STAR

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

€6.50



179

HAVANA ROLL

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

€6.50



180

FLOWER TEMPTATION

Fiori di zucca in tempura, maionese, carpaccio di salmone e tobiko all'esterno, miele

€6.00



URAMAKI VENERE (4PZ)



181

HOT NIGHT

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

€6.50



182

LAVA LAND

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

€6.50



183

NISHINO MAKI

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

€6.50



184

NEW

BLACK TIGER

Riso venere, gambero* in tempura, maionese, carpaccio di salmone all'esterno, pasta kataifi, salsa teriyaki

€6.50



185

BLACK QUEEN

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

€6.50



186

EXOTIC PLUS

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

€6.50



PASTA SALTATA



187

YAKI UDON

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

€9.00      



188

YAKI RAMEN

Pasta ramen saltato con gamberi, uova, verdure*

€7.00    



189

YAKI SOIA

Spaghetti di soia saltati con gamberi e verdure*

€7.00   



190

YAKI FEN

Spaghetti di riso saltati con gamberi, uova, verdure*

€7.00    

PASTA SALTATA



191

YAKI SOBA

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

€9.00



192

PAD THAI

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

€8.00



193

GNOCCHI ORIENTALI

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

€7.00



194



SPAGHETTI ALLE VONGOLE*

€10.00



RISO SALTATO

195 **NEW**

SAKE DONBURI

Riso saltato con uova, verdure e salmone alla piastra con salsa teriyaki sopra

€10.00



196 **NEW**

TRUFFLE MESHI

Riso saltato con gamberi, surimi di granchio*, uova, tartufo e verdure*

€8.50



197

EBI MESHI

Riso saltato con gamberi, uova e verdure*

€7.00



198

TERIYAKI MESHI

Riso saltato con pollo, uova, verdure e salsa teriyaki

€7.00



199

RISO CANTONESE

*Riso saltato con prosciutto, uova e piselli**

€7.00



SECONDI PIATTI



200

ANATRA AL SALE E PEPE

(max 1 porzione/persona)

€9.00



201

ANATRA ALL'ARANCIA

(max 1 porzione/persona)

€9.00



202

MANZO CON FUNGHI
E BAMBÙ

€9.00



203

MAIALE IN SALSA
AGRODOLCE

€7.00



SECONDI PIATTI

204

GAMBERI* AL SALE E PEPE

(max 3 porzioni/persona)

€8.00



205

GAMBERI* IN SALSA THAI

€8.00



206

GAMBERI* IN SALSA
AGRODOLCE

€8.00



207

GAMBERI* IN SALSA 
PICCANTE

€8.00



208

GAMBERI* AL LIMONE

€8.00



SECONDI PIATTI



209

POLLO AL SALE E PEPE

€7.00



210

POLLO IN SALSA
AGRODOLCE

€7.00



211

POLLO IN SALSA 
PICCANTE

€7.00



212

POLLO AL CURRY

€7.00



213

POLLO AL LIMONE

€7.00



214

POLLO CON MANDORLE

€7.00



ONABE

215

ONABE IKA

Ciuffi di calamari leggermente piccanti*

€10.00



216



ONABE FIRE

Gamberi, patatine fritte* e verdure saltate in salsa piccante*

€9.50



217

ONABE NIKU

Manzo al pepe di Sichuan leggermente piccante

€9.00



218

ONABE YASAI

Cavolfiori leggermente piccanti

€7.50



AGEMONO



219

INVOLTINI PRIMAVERA*

Croccante sfoglia con ripieno di verdure

€5.00



220

EBI HARUMAKI*

Involtino giapponese con gamberi e verdure*

€5.00



221

CHEESY SAKE*

Involtino di mozzarella e salmone

€5.00



222

SAMURAI STICK*

Involtini di gamberi
(max 1 porzione/persona)*

€6.00



223

ONION RINGS*

€3.50



224

PATATINE FRITTE*

€3.50



AGEMONO



225

EBI TEMPURA

*Tempura di gamberi**

€11.00



226

YASAI TEMPURA

Tempura di verdure miste

€7.00



227

TEMPURA MORIAWASE

Tempura mista di gamberi e verdure*

€10.00



228

CRISPY FLOWER

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

€8.00



229

EBI POTATO

Gamberi avvolti in lacci di patate*

€6.00



230

IKA FURAI

Anelli di calamari fritti*

€8.00



TEPPANYAKI



231

CHICKEN TEPPANYAKI

Spiedini di pollo alla piastra*

€7.00



232

EBI TEPPANYAKI

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

€9.00



233

IKA TEPPANYAKI

Spiedini di calamari alla piastra*

€8.00



234

FISH CAKE TEPPANYAKI

Spiedini di polpette di pesce alla piastra*

€8.00



TEPPANYAKI



235

LAMB TEPPANYAKI

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

€9.00

236

GAMBERONI TEPPANYAKI

Gamberoni* alla piastra
(max 3 porzioni/persona)

€10.00



237

MAXI COZZE

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

€8.00



238

SEPPIOLINE TEPPANYAKI

Seppioline* alla piastra

€8.00



TEPPANYAKI



239

SAKE TEPPANYAKI

Filetto di salmone alla piastra

€9.00



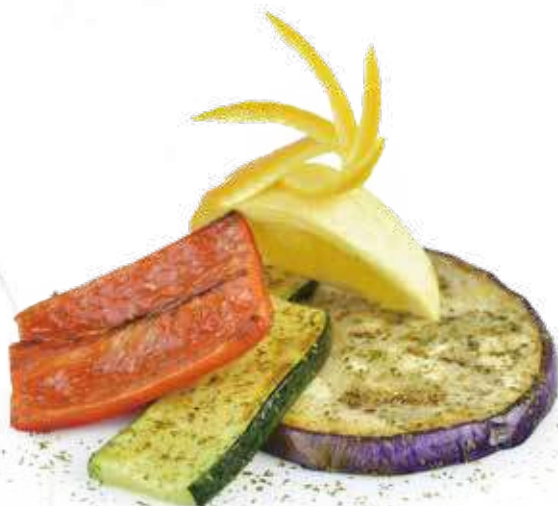
240



HAMBURGER TEPPANYAKI

Hamburger di manzo alla piastra*

€5.00



241

YASAI TEPPANYAKI

*Verdure miste alla piastra
(zucchine, peperoni, melanzane)*

€5.00

242

YAKI KINOKO

Funghi alla piastra

€5.00



DESSERT



TIRAMISÙ

Il tradizionale tiramisù con crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè

€6.00



TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Biscotti savoiardi inzuppati al caffè e profumati al pistacchio con una deliziosa crema al pistacchio

€6.00



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Morbido tortino al cioccolato con un ricco cuore liquido di cioccolato

€6.00



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

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

€6.00



CREMA CATALANA

La tradizionale crema catalana servita in un coccio di ceramica con zucchero caramellato

€6.00



DESSERT



TARTUFO CHEESECAKE

Un innovativo tartufo con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da una croccante crumble di pasta frolla al burro

€6.00



TARTUFO AL PISTACCHIO

Delizioso gelato al pistacchio con cuore di pistacchio, decorato con nocciole pralinate e granella di pistacchio

€6.00



COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco

€6.50



DEGUSTAZIONE DI SORBETTI

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

€6.50



DESSERT



DORAYAKI

Pancake giapponese farcito con fagioli rossi dolci oppure 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



RASPBERRY

Mousse alla vaniglia Bourbon con cuore al lampone e biscotto morbido

€7.00



DESSERT



COCCO BOUNTY

Mousse al cocco ripieno di purea di fragole

€7.00



COFFEE BAILEYS

Mousse al caffè con marquise al cacao e glassa al cioccolato rocher

€7.00



KUMO

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

€7.00



GOLDEN ROCHER

Mousse alla nocciola, cremoso alla nocciola, caramello salato e glassa rocher

€7.00



DESSERT



TROPICAL CHEESECAKE

Cheesecake al cocco, quenelle al mango e frutta della passione

€7.00



VANILLA

Mousse alla vaniglia, ganache alle arachidi e streusel alle mandorle

€7.00



SNICKERS CUBE

Mousse alle arachidi con caramello, cake al cacao

€7.00



PINA COLADA

Mousse al cocco con ripieno cremoso all'ananas

€7.00



VINI

CHAMPAGNE E BOLLICINE

FRANCIACORTA EXTRA BRUT DOCG	Ca' del Bosco	Lombardia	€ 48.00
FRANCIACORTA BRUT DOCG	Bellavista	Lombardia	€ 48.00
FRANCIACORTA SATÈN DOCG	Contadi Castaldi	Lombardia	€ 36.00
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DOCG	Contadi Castaldi	Lombardia	€ 34.00
PRO. VALDOBB. SUP. DRY DOCG	Andreola	Veneto	€ 22.00
PRO. VALDOBB. SUP. BRUT DOCG	Andreola	Veneto	€ 20.00
PRO. VALDOBB. MILLES. EXTRA DRY DOCG	Canella	Veneto	€ 21.00
PRO. TREVISO EXTRA DRY DOC	Bortolomiol	Veneto	€ 20.00
SPUM. DURELLO BRUT DOC	Fongaro	Veneto	€ 28.00

VINI BIANCHI

SOAVE CLASSICO BIO DOC	Gini	Veneto	€ 23.00
LUGANA DOC	Ca' dei Frati	Lombardia	€ 25.00
GEWÜRZTRAMINER DOC	Peter Zemmer	Trentino	€ 23.00
MÜLLER THURGAU DOC	Peter Zemmer	Trentino	€ 21.00
PINOT GRIGIO DOC	Peter Zemmer	Trentino	€ 21.00
SAUVIGNON COLLIO DOC	Scolaris	Friuli	€ 20.00
RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC	Scolaris	Friuli	€ 20.00
GRECO DI TUFO DOCG	Montesole	Campania	€ 21.00
FALANGHINA DEL SANNIO DOC	Montesole	Campania	€ 20.00
CHARDONNAY TRENTO DOC	Rotaliana	Trentino	€ 20.00
CUSTOZA DOC	Cavalchina	Veneto	€ 20.00
LUGANA S.CRISTINA DOC	Zenato	Veneto	€ 28.00

VINI ROSSI

AMARONE DELLA VALP. DOCG	Monte del Frà	Veneto	€ 48.00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	Le Salette	Veneto	€ 20.00
VALPOLICELLA RIPASSO DOC	Le Salette	Veneto	€ 25.00
CHIANTI DOCG	Bonacchi	Toscana	€ 20.00
LAMBRUSCO IGT	Virgili	Lombardia	€ 21.00

BEVANDE

VINI SFUSI BIANCO/ROSSO

CALICE	€ 3.30
VINO SFUSO 1/4LT	€ 4.80
VINO SFUSO 1/2LT	€ 6.90
VINO SFUSO 1LT	€ 13.00

BEVANDE

ACQUA 0,75 L	€ 3.50
BIBITA LATTINA (<i>coca / coca zero / fanta / sprite</i>)	€ 3.50
MOGU MOGU	€ 3.50
COCA SPINA PICCOLA	€ 3.70
COCA SPINA MEDIA	€ 5.60
COCA SPINA 1 LITRO	€ 9.00
ESTATHÉ LATTINA (<i>limone / pesca</i>)	€ 3.50
TÈ CALDO (<i>tè verde / tè al gelsomino</i>)	€ 4.50
APEROL SPRITZ	€ 6.00

BIRRA ALLA SPINA

SPINA PICCOLA	€ 4.30
SPINA MEDIA	€ 6.00
SPINA 1 LITRO	€ 11.00

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	€ 1.80
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.50
CAPPUCCINO	€ 2.50
CAFFÈ ORZO / GINSENG	(piccolo / grande) € 1.90 / € 2.80

DIGESTIVI

GRAPPA /LIMONCELLO	€ 3.80
AMARI	€ 4.20
WHISKY	€ 4.80
SAKÈ	€ 5.00

Allergeni

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011, come modificato dal Regolamento delegato (UE) 2024/2512, e al D.Lgs. 231/2017, i nostri piatti possono contenere o venire a contatto con i 14 allergeni indicati. È possibile richiedere al personale informazioni complete sugli allergeni presenti nei singoli piatti.

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

Informazioni allergeni e ingredienti speciali

In caso di allergie, intolleranze alimentari o esigenze particolari, si prega di informare il personale prima dell'ordine.

Alcuni piatti possono contenere sesamo, soia o glutammato monosodico (MSG).

Ingredienti quali tobiko, goma wakame e wasabi possono contenere coloranti alimentari. Qualora siano presenti coloranti soggetti all'Allegato V del Regolamento (CE) n. 1333/2008, il loro consumo può influire negativamente sull'attività e sull'attenzione dei bambini.

Prodotti surgelati

I prodotti contrassegnati con un asterisco (*) possono essere congelati o surgelati all'origine.

I prodotti della pesca destinati al consumo crudo o praticamente crudo sono sottoposti, ove previsto, a trattamento di bonifica preventiva mediante congelamento, in conformità al Regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modifiche.