



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. Condividete. Lasciatevi sorprendere.

LA VOSTRA ESPERIENZA YAMA INIZIA QUI.

SEGUITECI SUI NOSTRI SOCIAL



Via Venezia 65, Padova

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

€ 30,90 /A PERSONA

SAB, DOM E FESTIVI

€ 31,90 /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.

COPERTO: € 2.00



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 **NEW**

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

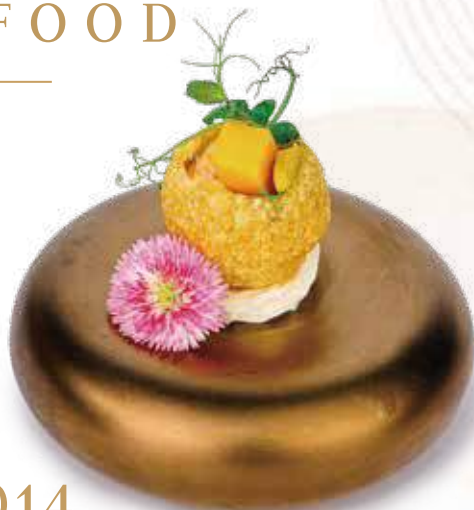


013

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

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

€4.00



061



SAKE BLUE CHEESE

Bignè 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



D I M S U M

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 (2 PZ)



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

Salmone

€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 fritta 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 (4 PZ)



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, fiocchi 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

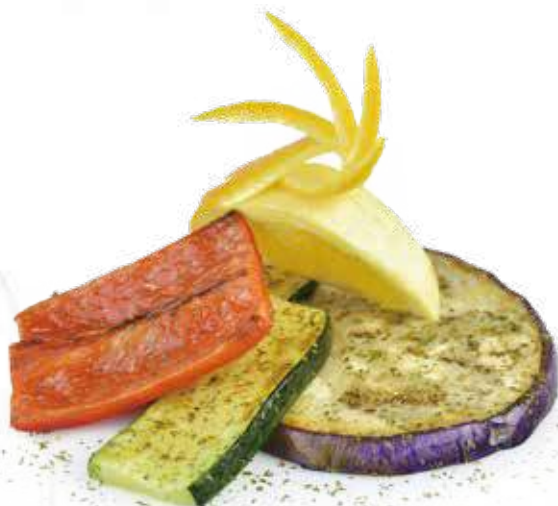


240 **NEW**

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.