



I Nostri Servizi

Ristorante con Menù alla Carta
Coperto Euro 2,50 a persona (Cover Charge)

Informazioni per il Consumatore

Gentile Consumatore,

In relazione alla Normativa sugli Allergeni Reg. CE 1169/11, il Ristorante **HOSEKI®** si attiva avvertendo tutti i Suoi Clienti degli allergeni presenti in ogni alimento preparato.

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul Nostro cibo e sulle Nostre bevande.


Siamo preparati per consigliarla nei Migliori dei modi.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi all'interno del Nostro ristorante, vengono preventivamente sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura a -20° per 24 ore per garantire la qualità e la sicurezza, così come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE853/04.


*Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata in origine.

** Colorante E110 presente nel Tobiko, può avere influenza sull'attività e sull'attenzione dei Bambini.


1 **ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2 **FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi




3 **LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie




4 **MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc




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




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




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




CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



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




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



SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda




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



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



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



ANTIPASTI

EDAMAME ⑦ <i>Fagiolini di soia</i> Boiled Soybeans	5.00
BUDDHAKAN SALMONE ④⑤⑨⑭ <i>Filetto di Salmone in crosta croccante, salsa avocado e shoyu teriyaki</i> Crispy crusted salmon fillet with avocado and teriyaki sauce	11.00
BUDDHAKAN TONNO ④⑤⑨⑭ <i>Filetto di Tonno in crosta croccante, salsa avocado e shoyu teriyaki</i> Crispy crusted tuna fillet with avocado and teriyaki sauce	11.00
BAO SALMON ①⑤⑦⑨⑭ <i>Bao orientale dorato in tempura, tartare di salmone, arachidi pralinati su mousse di philadelphia</i> Tempura golden oriental bun with salmon tartare praline peanuts and tobiko	7.00
SAMURAI STICK ⑤⑦⑧⑨ <i>Involtini di pesce accompagnati da salsa agrodolce</i> Mixed fish roll, bittersweet sauce	9.00
EBI STICK ⑦⑧⑨ <i>Involtini di gamberetti accompagnati da salsa agrodolce</i> Shrimp rolls, bittersweet sauce	9.00
CRISPY RICE MAGURO 4pz ②④⑤⑦⑨⑭ <i>Bocconcini di riso croccante con battuto di tonno speziato, spuma di philadelphia Lampone</i> Crispy rice with spicy tuna tartare, Philadelphia mousse and raspberry 4 pz	8.00
MITOBORU* 4pz ③④⑤⑦⑧⑨⑭ <i>Polpette di Salmone speziate con shichimi togarashi e goccia di Mayo, top di mazzancolla cotta al Vapore</i> Spiced salmon meatball with shichimi togarashi and mayo drop topped with steamed shrimp carpaccio	9.00
MISO SHIRU ⑥⑦⑨ <i>Zuppa di miso tofu e alghe</i> Miso Soup	4.00
SUZUKI SHIRU ⑤⑨⑬ <i>Zuppa di polpette di branzino</i> Seabass meat ball soup	5.00
USUZUKURI MAGURO ⑤⑥⑦⑨⑭ <i>Carpaccio di tonno con tuorlo d'uovo e sfere di olio evo, salsa speciale dello Chef</i> Tuna carpaccio with cured egg yolk and extra vergin olive oil spheres, special sauce	12.00

TATAKI
E
TARTARE

HOSEKI TATAKI ②⑤⑥⑦⑨ <i>Tonno crudo scottato, pistacchio, sale maldon e edamame con emulsione di teriyaki</i> Lightly grilled tuna and pistachio, teriyaki emulsion	12.00
SAKE TATAKI ②⑤⑥⑦⑨ <i>Salmon crudo scottato con shichimi togarashi in crosta di sesamo e salsa ponzu</i> Lightly grilled salmon with shichimi togarashi and ponzu sauce	12.00
MAGURO TATAKI ②⑤⑥⑦⑨ <i>Tonno crudo scottato con shichimi togarashi in crosta di sesamo e salsa ponzu</i> Lightly grilled tuna with shichimi togarashi and ponzu sauce	12.00
AIMI TARTARE ⑤⑥⑦⑨⑭ <i>Tartare di tonno con olio evo, sale maldon, tuorlo d'uovo e salsa speciale dello Chef</i> Lightly spicy maguro tartar with egg yolk, maldon salt, evo oil special sauce	12.00
MAGURO TARTARE ⑤⑥⑨⑭ <i>Tartare di tonno alle sette spezie leggermente piccante su letto di rucola, kiwi, olio di sesamo e salsa speciale dello Chef</i> Lightly spicy maguro tartar with rocket, kiwi, sesam oil special sauce	12.00
EXOTIC TARTARE ⑤⑥⑦⑨⑭ <i>Tartare di tonno alle sette spezie con misto di frutti di bosco, sale maldon e olio di sesamo in salsa passion fruit</i> Maguro tartar with mix berry, maldon salt, sesam oil passion fruit sauce	12.00
SALMON TARTARE ⑤⑥⑦⑨⑭ <i>Tartare di salmone alle sette spezie, mele, tobiko, sale maldon, olio di sesamo in salsa speciale dello Chef</i> Salmon tartar with apple, tobiko, pink pepper, maldon salt sesam oil with special sauce	12.00
WHITE TARTARE ①②⑤⑥⑦⑨⑭ <i>Tartare di branzino, mango, arachidi, granella di nocciola, shichimi togarashi, pepe rosa, Lime e salsa speciale dello Chef</i> Tartar of seabass and mango with peanuts, chopped hazelnuts, shichimi togarashi, pink pepper, lime and special sauce	12.00
MAGURO COCKTAIL ⑤⑥⑦⑭ <i>Tartare di tonno crudo e avocado in salsa wasamayo e shoyu</i> Tuna and avocado tartare in wasamayo and shoyu sauce	12.00

GYOZA
E
INSALATE

HOSEKI DIM SUM* 6PZ ⑤⑥⑦⑧⑨⑫⑬⑭ <i>Ravioli al vapore misti 6 pz.</i> Mixed steamed dumplings	10.00
KURO GYOZA 4PZ ⑤⑥⑦⑧⑨⑭ <i>Ravioli brasati al nero di seppia in oro 24k con ripieno di salmone, spigola, gamberi e ikura</i> Steamed seafood dumplings with squid ink	8.00
PINK GYOZA 4PZ ⑤⑥⑦⑨ <i>Ravioli brasati con ripieno di maiale, crema di tartufo e pipetta di miso</i> Steamed dumplings with meat and truffle	8.00
GYOZA 4PZ ⑥⑦⑨⑫ <i>Ravioli brasati con ripieno di maiale e cipollotto</i> Pan fried dumplings with meat	8.00
YASAI GYOZA 4PZ ⑥⑦⑨⑬ <i>Ravioli brasati al vapore con ripieni di verdure, muer e funghi shiitake</i> Steamed vegetables dumplings	8.00
HOSEKI GYOZA 4PZ ⑥⑦⑨⑫ <i>Xiao long bao brasati con ripieno di maiale, cipollotto e sedano</i> Pan fried xiao long bao dumplings with meat and vegetables	8.00
EBI GYOZA* 4PZ ⑥⑦⑧⑨ <i>Ravioli Har Gau con ripieno di gamberi in pasta cristallo</i> Steamed shrimp dumplings	8.00
GOMA WAKAME* ⑥⑦⑨⑬ <i>Alghe fini croccanti in salsa di sesamo</i> Thin seaweeds with sesame sauce	5.00
SAKE WAKAME* ⑤⑥⑦⑨⑬ <i>Alghe fini croccanti e tartare di salmone</i> Crispy seaweeds with salmon tartar	7.00
MAGURO WAKAME* ⑤⑥⑦⑨⑬ <i>Alghe fini croccanti e tartare di tonno</i> Crispy seaweeds with slightly spicy tuna tartar	7.00
KAISEN SALAD ⑤⑥⑦⑨⑬ <i>Insalata mista Jullianne, alghe, mais e sashimi di pesce crudo dressing al sesamo</i> Mixed salad, seaweeds and sashimi	7.00

RISO

GOHAN ⑥	3.00
<i>Riso bianco</i> Steamed rice	
SAKE DON ⑤⑥⑦⑨	10.00
<i>Riso bianco con salmone alla piastra in salsa yakiniku</i> Steamed rice with grilled salmon in yakiniku sauce	
TORI TERIYAKI DON ⑤⑥⑦⑨	10.00
<i>Riso bianco con pollo alla piastra in salsa teriyaki</i> Steamed rice with grilled chicken in teriyaki sauce	
UNA DON ⑤⑥⑦⑨	13.00
<i>Riso saltato, top di Anguilla arrosto in salsa kabayaki</i> Fried rice with and roasted eel in kabayaki sauce	
CURRY DON ①②③⑥⑦⑨⑭	10.00
<i>Riso saltato con pollo in salsa curry, latte di cocco e arachidi</i> Fried rice with chicken, curry sauce, coconut milk, peanuts	
YAKI MESHI VERDURA ⑥⑦⑨⑭	8.00
<i>Riso saltato con verdure miste e uova</i> Fried rice with vegetables	
YAKI MESHI POLLO ⑥⑦⑨⑭	10.00
<i>Riso saltato con pollo, verdure e uova</i> Fried rice with chicken and vegetables	
KAISEN YAKI MESHI* ⑤⑥⑦⑧⑨⑭	10.00
<i>Riso saltato con misto di mare, verdure e uova</i> Fried rice with seafoods and vegetables	

NOODLES
E
RAMEN

BLACK UDON* ^{③⑤⑥⑦⑧⑨⑭} <i>Carbonara Giapponese al nero di seppia, guanciale di norcia uova, gamberetti, katsuobushi sfumati al sakè</i> Udon with squid ink, cream, bacon, quail eggs, shrimp and Katsuobushi	12.00
KAI CHA SOBA* ^{④⑤⑥⑦⑨} <i>Spaghetti di grano saraceno al tè verde saltati con vongole veraci pomodorini, katsuobushi, sfumati al sakè. Leggermente piccante</i> Thin green tea noodles sautéed with clam, tomatoes and katsuobushi shaded with slightly spicy sake	12.00
ORO CHA* ^{⑤⑥⑦⑧⑨} <i>Tagliolini di udon saltati con seppioline e il loro nero, tartare di gamberi rossi di sicilia, pomodorini leggermente piccante alle sette spezie</i> Udon with squid and their black, red shrimp tartare and slightly spicy tomatoes	12.00
YAKI SOBA* ^{④⑤⑥⑦⑧⑨} <i>Spaghetti di grano saraceno saltati con misto mare e verdure</i> Thin noodles with seafoods and vegetables	12.00
YAKI UDON* ^{⑤⑥⑦⑧⑨} <i>Noodles di grano tenero saltati con gamberetti, salmone e verdure</i> Noodles with shrimp, salmon and vegetables	12.00
PINUT YAKI SOBA* ^{②⑥⑦⑨} <i>Spaghetti di grano saraceno, zucchine, verdure miste, pollo e pinoli</i> Thin noodles with chicken, vegetables and pinut	12.00
YAKINIKU UDON ^{①②⑦⑨⑭} <i>Noodles di grano saltati con straccetti di manzo, zucchine, verdure miste, uova e noccioline</i> Noodles with beef, zucchini, mix vegetables and peanuts	12.00
SHIFUDO RAMEN* ^{④⑤⑥⑦⑧⑨⑭} <i>Spaghetti in brodo con misto mare, verdure e uova insaporito con kombu tsuyu</i> Noodles in soup with seafood, vegetables and egg	11.00
CHASHU RAMEN* ^{⑥⑦⑨⑭} <i>Spaghetti in brodo con maiale, verdure e uova insaporito al paitan</i> Noodles in soup with pork meat, vegetables and egg	11.00
TEMPURA UDON* ^{⑤⑦⑧⑨⑭} <i>Spaghetti di grano tenero in brodo accompagnati da tempura di gamberoni e verdure</i> Noodles in soup with tempura	11.00

TEMPURA
AGE FRIED
E
CONTORNI

TORI KARAAGE* ⑨⑭	7.00
<i>Bocconcini di pollo impanati</i> Breaded chicken nuggets	
TEMPURA MORIAWASE* ⑤⑦⑧⑨⑭	13.00
<i>Frittura mista di gamberoni e verdure in tempura</i> Mixed fried king prawns and vegetables	
EBI TEMPURA* ⑦⑧⑨⑭	15.00
<i>Frittura di gamberoni in tempura</i> Fried king prawns	
YASAI TEMPURA* ⑦⑧⑨⑭	11.00
<i>Frittura mista di verdure in tempura</i> Mixed fried vegetables	
EBI FRY* ⑦⑧⑨⑭	15.00
<i>Gamberoni Argentina impanati in panko e pasta kataifi</i> Breaded king prawns in panko	
SAMOSA AL CURRY* ⑥⑦⑨	8.00
<i>Saccottini fritti ripieni di pollo e verdura al curry</i> Fried samosa with chicken and vegetables in curry sauce	
TONKATSU* ⑥⑦⑨⑭	9.00
<i>Cotoletta di maiale impanata in panko servita con salsa bulldog</i> Fried breaded pork with bulldog sauce	
YASAI ITAME ⑥⑦⑨	5.00
<i>Pakchoi e verdure saltate alla piastra</i> Sautéed pakchoi and vegetables	
MOYASHI ITAME ⑥⑦⑨	5.00
<i>Germogli di soia</i> Sautéed soy sprouts	

FUSION FOOD

SAKE TEPPANYAKI ⑤⑥⑦⑨ <i>Filetti di salmone alla piastra sfumati al sakè, mirin, ginger su letto di verdure pak choi</i> Grilled salmon in special sauce	15.00
TORI TERIYAKI ⑥⑦⑨ <i>Straccetti di pollo alla piastra in salsa teriyaki, verdure alla piastra</i> Grilled chicken in teriyaki sauce, vegetables	13.00
TAKO YAKI ⑤⑦⑨⑭ <i>Polpettine di polpo e verdure al forno in salsa otafuku, maionese kenko e katsuobushi</i> Squid-balls and vegetables in otafuku and mayonnaise sauce	13.00
OKONOMI YAKI* ⑤⑦⑧⑨⑭ <i>Pizza giapponese di pesce e verdure in salsa otafuku, maionese kenko katsuobushi</i> Japanese pancake with seafoods, vegetables and katsuobushi in otafuku mayonnaise sauce	13.00
GYU NIKU ⑥⑦⑨ <i>Fettine di manzo saltati in salsa yakiniku su nido di spaghetti di riso verdure pak choi</i> Slices of beef sautéed with yakiniku sauce on a nest of rice noodles	16.00
YAKI TORI ⑥⑦⑨ <i>Spiedini di pollo in salsa teriyaki</i> Chicken skewers in teriyaki sauce	11.00
SAKE YAKI ⑤⑥⑦⑨ <i>Spiedini di salmone in salsa bbq giapponese</i> Salmon skewers in japanese bbq sauce	11.00
MAGURO YAKI ⑤⑥⑦⑨ <i>Spiedini di tonno in salsa bbq giapponese</i> Tuna skewers in japanese bbq sauce	11.00
EBI YAKI* ⑥⑦⑧⑨ <i>Spiedini di gamberetti in salsa yakiniku</i> Shrimp skewers in yakiniku sauce	11.00

SUSHI
E
SASHIMI MISTI

NIGIRI MISTO 10 PZ (5)(8) <i>10 nigiri misti</i>	15.00
NIGIRI OMAKASE 5 PZ (2)(4)(5)(6)(7)(8)(9) <i>5 nigiri misti omakase</i>	12.00
NIGIRI MISTO SCOTTATO 6 PZ (3)(5)(7)(8)(9) <i>6 nigiri misti scottati alla fiamma con avocado e kataifi</i>	11.00
SUSHI MISTO 18 PZ (1)(2)(3)(5)(6)(7)(8)(9)(14) <i>4 nigiri, 1 uramaki a scelta dello Chef, 6 hossomaki</i>	23.00
SASHIMI MISTO 10 PZ (4)(5)(8) <i>10 fettine di pesce misto</i>	15.00
SASHIMI MISTO 20 PZ (4)(5)(8) <i>20 fettine di pesce misto</i>	28.00
COMBO 16 PZ (1)(2)(3)(5)(6)(7)(8)(9)(14) <i>Selezione di 4 tipologie di uramaki a scelta del Nostro Chef</i>	25.00
SUSHI E SASHIMI MISTO 22 PZ (1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(14) <i>6 sashimi, 6 nigiri, 2 gunkan, 1 uramaki a scelta dello Chef</i>	28.00

SASHIMI

SAKE ⑤ <i>Salmone</i> Salmon	10.00
MAGURO ⑤ <i>Tonno crudo</i> Tuna	11.00
SCAMPI* ②⑤ <i>Scampi</i> Scampi	11.00
SUZUKI ⑤ <i>Branzino</i> Seabass	10.00
TAI ⑤ <i>Orata</i> Sea bream	9.00
KANPACHI ⑤ <i>Ricciola</i> Yellow tail	11.00
AMAEBI* 4 pz ⑧ <i>Gambero dolce di Sicilia</i> Sweet prawns	10.00
SAKE PICCANTE ⑤⑥⑦ <i>Salmone piccante</i> Spicy salmon	11.00
MAGURO PICCANTE ⑤⑥⑦ <i>Tonno piccante</i> Spicy tuna	12.00

NIGIRI

SALMONE ⑤ <i>Sake</i> Salmon	5.00
MAGURO ⑤ <i>Tonno</i> Tuna	6.00
BRANZINO ⑤ <i>Suzuki</i> Seabass	4.00
ORATA ⑤ <i>Tai</i> Sea bream	4.00
KANPACHI ⑤ <i>Ricciola</i> Yellow tail	6.00
GAMBERI DOLCI* ⑤⑧ <i>Amaebi</i> Sweet prawns	6.00
TAKO ⑤ <i>Polipo</i> Octopus	4.00
GAMBERI COTTI* ⑧ <i>Ebi</i> Prawns	4.00
ANGUILLA ARROSTO ⑤ <i>Unagi</i> Eel	6.00
HOKKIGAI ④ <i>Vongola artica</i> Artic clam	5.00

GUNKAN

GUNKAN FLAMBE' ⑤⑨⑭ <i>Sushi bigné salmone, tartare di capesante e ikura (alla Fiamma)</i> Sushi puffs with salmon, scallop tartare and ikura flambè	8.00
GUNKAN BIGNE' SAKE ⑤⑥⑦⑨ <i>Sushi bigné di salmone, tartare di salmone speziato, salsa ponzu</i> Sushi puffs with salmon and salmon tartar, ponzu sauce	8.00
GUNKAN BIGNE' MAGURO ⑤⑥⑦⑨ <i>Sushi bigné tonno, tartare di tonno speziato, salsa ponzu</i> Sushi puffs with tuna and tuna tartar with ponzu sauce	8.00
HOSEKI BIGNE' ⑤⑥⑨ <i>Sushi bigné avocado, tartare di tonno, wakame</i> <i>salsa leggermente piccante</i> Sushi puffs with avocado, tuna tartar, wakame, lightly spicy sauce	8.00
GUNKAN CHEF BIGNE' ⑤⑥⑧⑨ <i>Sushi bigné di gambero in tempura, salmone scottato, pasta kataifi,</i> <i>salsa agrodolce</i> Sushi puffs with shrimp in tempura, salmon flambé, kataifi pasta, bitter sweet sauce	8.00
GUNKAN BIGNE' IKURA ⑤⑥⑭ <i>Sushi Bigné salmone e uova di salmone</i> Sushi puffs with salmon and salmon eggs	8.00
GUNKAN NORI SPICY SAKE ⑤⑥⑦⑨ <i>Tartare di salmone piccante, alga nori esterna</i> Spicy salmon tartare	7.00
GUNKAN NORI SPICY TUNA ⑤⑥⑦⑨ <i>Tartare di tonno crudo piccante, alga nori esterna</i> Spicy tuna tartare	7.00

URAMAKI

<p>YONGJI ROLL* ②③⑤⑥⑦⑧⑨ <i>Gambero in pan grattato giapponese, philadelphia, avocado</i> <i>Salmone scottato, crema di tartufo bianco e pistacchio</i> Shrimp in panko, Philadelphia and avocado inside, salmon white tuffle cream outside</p>	16.00
<p>SUNSET ROLL ②⑤⑥⑨ <i>Salmone affumicato, avocado, philadelphia top di salmone granella di panko, pistacchio in salsa esotica</i> Smoked salmon, avocado, Philadelphia inside, salmon panko and pistachio outside in exotic sauce</p>	14.00
<p>TSUNAMI ROLL ⑤⑥⑦⑨⑫ <i>Sfoglina di soia con riso salmone e avocado, top di salmon, guacamole, tartare di salmone e salsa piccante</i> Salmon and avocado inside, guacamole of avocado salmon tartar spicy sauce outside</p>	15.00
<p>HOSEKI MAKI GOLD ③⑤⑥⑦⑨ <i>Rotolini di riso Venere con salmone, avocado, Philadelphia granella di tempura, tobiko</i> Salmon, Avocado, philadelphia, tempura grain, tobiko</p>	14.00
<p>SOFT SHELL CRAB MAKI* ⑤⑥⑦⑧⑨⑫⑭ <i>Granchio morbido in panko, top di salmone scottato alla fiamma salsa speciale leggermente piccante</i> Shoft shell crab in panko inside, salmon, lightly spicy sauce</p>	14.00
<p>HOTATE ROLL ④⑤⑥⑦⑧⑨⑭ <i>Mazzancolle al vapore in salamoia e avocado, top di sashimi misto tartare di capesanta e tobiko</i> Cooked shrimp and avocado, mix sashimi outside scallop tartare and tobiko</p>	16.00
<p>SPICY TUNA ROLL ⑤⑥⑦⑨⑫⑭ <i>Tartare di tonno piccante e avocado con top di tonno tartare in spicy mayo, cipollina fritta</i> Spicy tuna tartare and avocado inside, tuna with spicy mayo fried onion outside</p>	15.00
<p>SPICY SALMON ROLL ⑤⑥⑦⑨⑫⑭ <i>Tartare di salmone piccante e avocado con top di salmone tartare in spicy mayo, cipollina fritta</i> Spicy tuna tartare and avocado inside, tuna with spicy mayo fried onion outside</p>	15.00
<p>ZUKKI ROLL* ⑤⑥⑦⑧⑨⑭ <i>Gamberone in tempura, tartare di salmone speziato lamelle di fiore di zucca in tempura e ikura</i> Shrimp tempura, salmon tartare, zucchini flowers in tempura, ikura</p>	15.00

PASSION ROLL ⑤⑥⑨	14.00
<i>Salmone, patata viola, avocado, top di salmone</i>	
<i>patata dolce in tempura, salsa passion fruit</i>	
Salmon, beni imo and avocado inside	
salmon and yam in tempura outside and passion fruit sauce	
COPPORA ROLL* ③⑤⑥⑦⑧⑨	14.00
<i>Gamberone in pan grattato giapponese</i>	
<i>top di salmone scottato alla fiamma, philadelphia</i>	
Shrimp in panko inside, lightly seared salmon, Philadelphia	
AMAMI ROLL ⑤⑥⑦⑨	15.00
<i>Tartare di tonno in shiracha piccante, avocado</i>	
<i>top di avocado e bocconcino di salmone piastrato in teriyaki</i>	
Spiced tuna tartare and avocado inside	
avocado and grilled salmon outside	
YELLOW ROLL* ③⑥⑧⑨	15.00
<i>Gamberone in tempura, top di avocado</i>	
<i>tartare di salmone speziato e pasta kataifi</i>	
Shrimp in tempura inside	
avocado and salmon tartar, kataifi pasta outside	
AMAEBI ROLL* ⑥⑦⑧⑨⑫	16.00
<i>Gambero rosso di Sicilia</i>	
<i>Top di gambero piastrato allo zenzero ed erba cipollina, salsa ponzu</i>	
Sicily's red shrimp, ginger prawn, chives, ponzu sauce	
UNAGI ROLL* ⑤⑥⑦⑧⑨	16.00
<i>Gamberone in tempura e cetriolo</i>	
<i>top di Anguilla arrosto in salsa miso-teriyaki</i>	
Shrimp in tempura, cucumber, arrosted eel, teriyaki	
CALIFORNIA MAKI* ⑤⑥⑧⑨⑭	12.00
<i>Surimi di granchio, avocado, cetriolo, maionese kenko, tobiko</i>	
Surimi crab meat, avocado, cucumber, mayonnaise, tobiko	
TEMPURA MAKI* ③⑥⑦⑧⑨	13.00
<i>Gamberone in tempura, philadelphia salsa teriyaki, kataifi.</i>	
Shrimp in tempura, Philadelphia, teriyaki sauce, kataifi	
PHILADELPHIA MAKI ③⑤⑥	12.00
<i>Salmone, avocado, philadelphia</i>	
Salmon, avocado, Philadelphia	
HOT ROLL* ⑤⑥⑦⑧⑨	16.00
<i>Gamberone in pan grattato Giapponese top di tonno</i>	
<i>wakame, salsa piccante</i>	
Shrimp in panko, tuna, wakame, spicy sauce	
SUZUKI ROLL* ⑤⑥⑦⑨⑭	13.00
<i>Branzino in pan grattato Giapponese e avocado</i>	
<i>top di pesce bianco e avocado scottato alla fiamma</i>	
Seabass in panko and avocado inside	
seared seabass and avocado outside	

VEGGIE ROLL ②③⑥⑦⑨	12.50
<i>Asparagi, Philadelphia, top di zucchine, salsa avocado granella di pistacchio</i>	
Asparagus, philadelphia, courgette, avocado sauce pistachio grain	
SAKE DRAGON MAKI* ③⑤⑥⑧⑨⑭	13.00
<i>Gamberone in pan grattato Giapponese top di salmone e tobiko</i>	
Shrimp in panko inside, salmon and tobiko outside	
MAKI SARIO ③⑤⑥⑨⑭	12.50
<i>Tonno cotto, top di tonno crudo, tobiko, emulsione salsa mayo-lime</i>	
Cooked tuna inside, raw tuna, tobiko, mayo-lime sauce	
RAINBOW MAKI ①②⑤⑥⑭	14.00
<i>Salmone e avocado, top di sashimi misto tobiko e granella di mandorle</i>	
Salmon and avocado with almonds, tobiko and mix sashimi	
EBITEN MAKI* ⑤⑥⑦⑧⑨	13.00
<i>Gamberone in tempura, top di salmone, granella di tempura salsa teriyaki</i>	
Shrimp in tempura inside, salmon, tempura grain, teriyaki	
MINTO ROLL ②③⑤⑥⑨⑭	14.00
<i>Tonno cotto, rucola, philadelphia, top di tonno scottato guacamole, granella di pistacchio e menta</i>	
Cooked tuna, philadelphia , rocket salad inside, lightly seared Tuna, guacamole, pistachio grain and mint outside	
TARTUFO ROLL ⑤⑥⑦⑨⑭	15.00
<i>Salmone grigliato, crema di tartufo bianco, top di avocado salsa al tartufo nero</i>	
Grilled salmon, toriyufu cream inside, avocado and black tuffle outside	
MILLEFOGLIE MAKI ⑤⑥⑧⑨⑭	13.00
<i>Sushi pressato in oshibako con misto di salmone, tonno, branzino, avocado e tobiko in spicy-mayo</i>	
Sushi pressed in oshibako with salmon, tuna, seabass, avocado tobiko in spicy-mayo sauce	
URAFRY ROLL* (fritto all'esterno) ①②③⑤⑥⑦⑨⑭	14.00
<i>Rotolini di riso con salmone grigliato e avocado fritto in tempura mousse di philadelphia mandorle, pistacchio e frutti di bosco</i>	
Rice rolls with salmon and avocado fried in tempura Philadelphia and mix fruits	
STRAWBERRY ROLL 4 PZ* (fritto all'esterno) ③⑤⑥⑦⑨	9.50
<i>Salmone e avocado in panko, mousse di philadelphia, fragole, kataifi e teriyaki in oro</i>	
Salmon and avocado inside, fried outside, Philadelphia, Strawberry, teriyaki sauce	
EBY FRY SPECIAL 4 PZ* (fritto all'esterno) ①②⑥⑦⑧⑨	9.50
<i>Doppio gamberone in panko e maionese kenko, salsa di mele, arachidi teriyaki</i>	
Double shrimp in panko and kenko mayonnaise apple-peanuts sauce - fried outside	

HOSOMAKI

TSUNA MAKI ③⑤⑥⑭ <i>Tonno cotto, philadelphia</i> Cooked tuna, philadelphia	5.00
KAPPA MAKI <i>Cetriolo</i> Cucumber	5.00
OSHINKO MAKI <i>Rapa gialla</i> Yellow beet	5.00
SAKE MAKI ⑤ <i>Salmon</i> Salmon	7.00
MAGURO MAKI ⑤ <i>Tonno</i> Tuna	7.00
UNAKYU MAKI ⑤ <i>Anguilla arrosto, cetriolo</i> Arrosted eel, cucumber	8.00
AVOCADO MAKI <i>Avocado</i> Avocado	5.00
HOSO FRY ③④⑥⑦⑨ <i>Philadelphia, granella di tempura, salsa teriyaki</i> Philadelphia, tempura grain, teriyaki sauce	5.00

CHIRASHI
E
ONIGIRI

CHIRASHI SAKE ⑤	11.00
<i>Ciotola di riso con salmone crudo e avocado</i> Bowl of rice with raw salmon sashimi rice box	
CHIRASHI MAGURO ⑤	11.00
<i>Ciotola di riso con tonno crudo e avocado</i> Bowl of rice with raw tuna sashimi rice box	
CHIRASHI MISTO ⑤	11.00
<i>Ciotola di riso con misto pesce crudo e avocado</i> Bowl of rice with mix raw fish rice box	
CHIRASHI SPICY ⑤⑥	11.00
<i>Ciotola di riso con misto pesce crudo piccante</i> Bowl of rice with mix spicy raw fish rice box	
ONIGIRI SAKE 2 PZ ⑤⑥	6.00
<i>Polpetta di riso con Salmone cotto o crudo</i> Cooked or raw salmon triangle shaped sushi	
ONIGIRI MAGURO 2 PZ ⑤⑥	6.00
<i>Polpetta di riso con Tonno cotto o crudo</i> Cooked or raw tuna triangle shaped sushi	
ONIGIRI SPICY 2 PZ ⑤⑥⑨	6.00
<i>Polpetta di riso con Salmone piccante e tonno piccante</i> Spicy tuna and salmon triangle shaped sushi	

TEMAKI

TEMAKI SALMONE AVOCADO ⑤ <i>Cono Salmone e avocado</i> Salmon and avocado hand roll	5.00
TEMAKI MAGURO AVOCADO ⑤ <i>Cono Tonno crudo e avocado</i> Maguro and avocado hand roll	5.00
TEMAKI SPICY TUNA ⑤⑥ <i>Cono Tonno crudo piccante</i> Spicy tuna hand roll	5.00
TEMAKI SPICY SALMON ⑤⑥ <i>Cono Salmone crudo piccante</i> Spicy salmon hand roll	5.00
TEMAKI TEMPURA* ⑤⑥⑦⑧ <i>Cono Gamberone in tempura</i> Fried king prawn hand roll	5.00
TEMAKI CALIFORNIA ⑥⑧⑨⑭ <i>Cono Polpa di granchio, cetriolo, maionese, tobiko</i> Crab meet, avocado, cucumber, tobiko hand roll	5.00
TEMAKI YASAI ⑨ <i>Cono Zucca, avocado, cetriolo, rapa gialla</i> Pumpkin, avocado, cucumber and yellow beet hand roll	5.00

DESSERT

TIRAMISU MATCHA ③⑨⑭ <i>Tiramisù artigianale al tè verde</i>	5.50
DAIFUKU MOCHI ②③⑥⑨⑭ <i>Dolcetti di riso glutinosi ripieni misti</i>	7.00
MOCHI MISTI ①②③⑨⑭ <i>Dolcetti di riso ripieni di pasta di sesamo nero ricoperti da granella di cocco, nocciola, mandorle cacao e semi di sesamo</i>	6.50
TORTINO FLAMBE' ①③④⑨⑭ <i>Soufflè al cacao con cuore di cioccolato morbido flambè</i>	7.00
PISTACCHIO ①②③⑭ <u>SENZA GLUTINE</u> <i>Monoporzione al pistacchio con cuore di cioccolato bianco e lampone</i>	7.00
MATCHA GOLOSO ③⑨⑭ <i>Monoporzione al tè matcha con caramello salato e gelèe al ribes nero</i>	7.00
GIANDUJIA ③⑨⑭ <i>Sacher al gianduja noire e ganache montata alla panna caramellata</i>	7.00
STRABOUNTY ③⑨⑭ <i>Monoporzione al cocco e fragole</i>	7.00
TROPICAL CHEESECAKE ③⑨⑭ <i>Cheesecake al cocco, mango e frutta della passione</i>	7.00
GOLDEN HAZELNUT ③⑨⑭ <i>Monoporzione al caramello con spirale di cioccolato fondente glassato al Rocher e nocciole pralinate</i>	7.00
YUZU MINTO ①②③⑭ <u>SENZA GLUTINE</u> <i>Monoporzione allo yuzu, limone e menta</i>	7.00
GELATO ICE CREAM ③⑨⑭ <i>Gusti: tè verde, riso, sesamo nero, zenzero</i>	4.50
MAKI NUTELLA 4pz ⑦⑨⑭ <i>Rotolini di sfoglia di soia giapponese, riso, banana e nutella</i>	5.00
ANANAS <i>Ananas a fette</i>	4.00

BEVANDE
E
LIQUORI

ACQUA MINERALE (naturale/frizzante) 75 cl <i>Minerale water (natural/sparkling) 75 cl</i>	2.50
TEIERA TE' (sencha, genmaicha, jasmine, houjicha) <i>Japanese hot teapot</i>	2.50
TE' VERDE FREDDO GIAPPONESE (senza zucchero) <i>Japanese cold green tea</i>	3.00
ASAHI 50 cl / 33 cl <i>Asahi beer 50 cl / 33 cl</i>	6.00 / 5.00
KIRIN ICHIBAN 50 cl / 33 cl <i>Kirin Ichiban beer 50 cl / 33 cl</i>	6.00 / 5.00
SAPPORO 50 cl / 33 cl <i>Sapporo beer 50 cl / 33 cl</i>	6.00 / 5.00
ARIZONA GREEN TEA <i>Tè verde giapponese con miele</i> <i>Green tea with honey</i>	5.00
LATTINE (coca cola, coca zero, fanta e 7up) <i>Tin cans</i>	3.00
SAKE' CALDO 180ml <i>Bevanda alcolica di riso in boccetta da 180ml</i>	7.00
SAKE' BOTTIGLIA 750 ml <i>Sakè in bottiglia da 750 ml</i>	23.00
SAKE' BOTTIGLIA 375 ml <i>Sakè in bottiglia da 375 ml</i>	12.00
UMESHU <i>Vinello di prugna</i>	3.50
SHOCYU <i>Grappa di riso</i>	3.50
WHISKY GIAPPONESE <i>Japanese whisky</i>	5.00
AMARI <i>Bitters</i>	3.50
CAFFE' <i>Coffee</i>	1.80

VINI BIANCHI



VERMENTINO <i>Principe Corsini, IGT Biologico Toscana</i> <i>Le corti, San Casciano Val di Pesa</i>	25.00
CACCIA AL PALAZZO <i>Bolgheri Vermentino</i>	28.00
BOLGHERI BIANCO <i>Tenuta di Vaira</i> <i>Bolgheri</i>	38.00
GEWURZTRAMINER <i>Trentino DOC</i> <i>Bottega Vinai</i>	28.00
MULLER THURGAU <i>Trentino DOC</i> <i>Bottega Vinai</i>	27.00
SAUVIGNON <i>Trentino DOC</i> <i>Bottega Vinai</i>	27.00
PINOT GRIGIO <i>Trentino DOC</i> <i>Bottega Vinai</i>	26.00
CHARDONNAY <i>Trentino DOC</i> <i>Bottega Vinai</i>	26.00
PECORINO <i>Terre di Chieti IGP</i> <i>Tenuta Ulisse</i>	25.00
PASSERINA <i>Terre di Chieti</i> <i>Tenuta Ulisse</i>	25.00

VINI ROSSI



CACCIA AL PALAZZO

*Bolgheri Rosso
Tenuta di Vaira*

45.00

BOLGHERESE

Bolgheri Rosso Superiore, Bolgheri

58.00

LAGREIN

*Trentino DOC
Bottega Vinai*

28,00

PINOT NERO

*Trentino DOC
Bottega Vinai*

28,00



PASSERINA

*Terre di Chieti
Tenuta Ulisse*

7.00

PECORINO

*Terre di Chieti
Tenuta Ulisse*

7.00

MULLER THURGAU

*Trentino DOC
Bottega Vinai*

8.00

VERMENTINO

Mantellassi, Maremma Toscana

6.50

CHARDONNAY

*Trentino DOC
Bottega Vinai*

8.00

PINOT GRIGIO

*Trentino DOC
Bottega Vinai*

8.00

**MULLER THURGAU METODO CHARMAT
CUVE'E SPECIALE BRUT**

*Vigneti delle Dolomiti IGT Millesimato
Cavit*



8.00

VALMARONE

*Valmarone Extra Dry DOC
Valmarone*



7.00

BOLLICINE



MULLER THURGAU METODO CHARMAT
CUVE'E SPECIALE BRUT
Vigneti delle Dolomiti IGT Millesimato
Cavit

26,00

ALTEMASI MILLESIMATO
BLANC DE BLANC - CHARDONNAY
Trento DOC
Altemasi

35,00

ALTEMASI MILLESIMATO
BLANC DE NOIR - PINOT NERO
Trento DOC
Altemasi

56,00

ALTEMASI MILLESIMATO ROSE'
Trento DOC
Altemasi

38,00

ALTEMASI RISERVA GRAAL
Trento DOC

68,00

VINI ROSATI

CACCIA AL PALAZZO ROSE'
Bolgheri Rosato DOC
Tenuta di Vaira

29,00

PAUL MAS ROSE'
Rosè Vignes de Nicole, Sud France

25,00