



€18,90 FERIALE
€20,90 FESTIVI
PRANZO

ALL YOU CAN EAT

I bambini sotto 130cm pagano

€11,90 nei giorni feriali

€13,90 nei giorni festivi

Escluso bevande e dessert

ALLERGENI

Le persone soggette ad allergie o intolleranze alimentari sono pregate di avvisare preventivamente il personale di servizio che è ben preparato a dare tutte le informazioni in merito alle nostre preparazioni secondo il Reg.1169/2011.



Il pesce crudo da noi servito viene sottoposto ad abbattimento termico per garantire la sicurezza secondo il Reg.853/04

Per garantire una continuità delle materie prime. I piatti/ingredienti contrassegnati con ❄ sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza secondo il Reg.852/04

Chiediamo di ordinare con consapevolezza, eventuale pietanze avanzate comporteranno una maggiorazione sul conto finale.

Per riuscire a garantire la massima qualità e presentazione dei piatti, chiediamo gentilmente di **ordinare fino a un massimo di 4 portate alla volta per persona.**

LEGENDA



Piccante



Ordinabile 1 porzione sola per persona

ANTIPASTO (STARTERS)



A2 Sakura Salad

Insalata mista con salmone, polpo Marocco, gambero servita con salsa di carote

Mixed salad with salmon, Morocco octopus, shrimp served with carrot sauce

Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12



A3 Goma ✳

Insalata di alghe Giapponesi speziate, leggermente piccanti

Japanese seaweed salad, slightly spicy

Allergeni: 4, 10, 12



A4 Sesamo Salad

Insalata di alghe Giapponesi con salmone, tonno rosso, amaebi, polpo Marocco, frutta di stagione e salsa sesamo

Japanese seaweed salad with salmon, red tuna, amaebi, Morocco octopus, fresh fruit and sesame sauce

Allergeni: 2, 4, 8, 10



A5 Edamame ✳

Bacelli di soia lessati

Boiled soy pods



A6 Mini Involtini ✳

Involtini ripieno di verdure fritti

Fried vegetable rolls

Allergeni: 4



A7 Harumaki

Involtino ripieno di verdure ricoperto di Philadelphia, salmone e tobiko servito con salsa bonzu leggermente piccante

Vegetable rolls covered with Philadelphia, salmon, tobiko served with slightly spicy bonzu

Allergeni: 4,8,12



A8 Patatine Fritte ✱

French fries

Allergeni: 4



B1 Tempura Moriawase

Frittura mista di pesce e verdure

Mix of fried vegetables and fish

Allergeni: 2, 4, 8, 12

CARPACCI



○C1 Carpaccio Sakura

Carpaccio di salmone, tonno rosso, pesce bianco, polpo Marocco, amaebi, cipollotti, sesamo servito in salsa bonzu

Carpaccio of salmon, red tuna, white fish, Morosso octopus, amaebi, spring onions, sesame seeds served with bonzu sauce

Allergeni: 2, 4, 7, 8, 10, 12



○C2 Carpaccio Sake

Carpaccio di salmone servito in salsa bonzu

Salmon carpaccio served with bonzu sauce

Allergeni: 4, 8, 10, 12



○C5 Polpo Wakame ✱

Polipo Marocco con alghe giapponesi servito con salsa bonzu leggermente piccante

Morocco Octopus with Japanese seaweed served with slightly spicy bonzu sauce

Allergeni: 4, 7, 12

TARTAR

○ C6 Keki Salmon

Tartar di salmone con avocado, cipollotti, tobiko e mandorle servito con salsa bonzu

Salmon tartar with avocado, spring onions, tobiko and almond served with bonzu sauce

Allergeni: 3, 4, 8, 12



NIGIRI 1pz

N1 Salmone

Salmon



N2 Tonno rosso

Red Tuna



N4 Gambero cotto ✱

Shrimp



N13 Branzino

Sea bass



N9 Gio Salmone

Salmone, cipollotto, ikura e maionese

Salmon, spring onions, ikura and mayonese



ON15 Gio Salmone Special

Salmone, philadelphia, mandorle e frutta, con salsa teriyaki

Salmon, philadelphia and fruit with teriyaki sauce



URAMAKI

8pz rolls con riso esterno e ripieno di ingredienti misti
8pcs rolls with external rice and stuffed with mixed ingredients



U1 Spicy Tuna

Tartar di tonno rosso spicy, maionese, cipollotto)

Spicy Red Tuna tartar, mayonese, spring onions)

Allergeni: 4, 8, 10, 14



U2 Spicy Salmon

Tartar di salmone spicy, maionese, cipollotto

Spicy Salmon tartar, mayonese, spring onions

Allergeni: 4, 8, 10, 14



U4 Tonno Avocado

Tonno rosso e avocado

Red tuna and avocado

Allergeni: 4, 8, 10

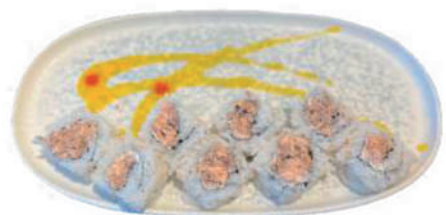


U5 Salmone Avocado

Salmone e avocado

Salmon and avocado

Allergeni: 4, 8, 10



U7 Philadelphia

Salmone grigliata, Philadelphia e salsa teriyaki

Grilled salmon, Philadelphia and teriyaki sauce

Allergeni: 4, 8, 10, 12



U8 Ebiten Speciale ✳

Gambero fritto, maionese, ricoperto all'esterno da salmone, cipolla frita e salsa teriyaki

Fried shrimp, mayonnaise, covered outside with salmon, fried onion and teriyaki sauce

Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12, 14



U9 Tiger Rolls ✳

Gambero fritto, maionese, ricoperto all'esterno da avocado, cipolla frita e salsa teriyaki

Fried shrimp, mayonnaise, covered outside with avocado, fried onion and teriyaki sauce

Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12, 14



U39 California

Gambero cotto, avocado, cetriolo, maionese
 Gambero cotto, avocado, cucumber, mayonnaise
 Allergeni: 2, 4, 8, 10, 14



U38 Moshi moshi

Gambero fritto, maionese, tobiko e cipolla frita servito con salsa teriyaki
 Fried shrimp, mayonnaise, tobiko and fried onions served with teriyaki sauce
 Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12



U41 Ebiten

Gambero fritto, maionese, cipolla frita servito con salsa teriyaki
 Fried shrimp, mayonnaise, fried onions served with teriyaki sauce
 Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12

TEMAKI

Cono di alga con riso e pesce all'interno
 Cone of seaweed with rice and fish inside

U13 Temaki Salmone Avocado

Salmone e avocado
 Salmon and avocado



U14 Temaki Spicy Tuna

Tartar di tonno rosso spicy, maionese e cipollotti
 Spicy Red Tuna Tartar, mayonnaise and spring onions

U15 Temaki California

Gambero cotto, cetriolo, avocado, maionese
 Gambero cotto, cucumber, avocado, mayonnaise

HOSSOMAKI

6pz rolls piccoli di riso con alga esterna e ripieno di pesce
 6pcs small rice rolls with external seaweed and fish filling

U16 Hosso Salmone

U17 Hosso Tonno

U43 Hosso Misto

Salmone, tonno e avocado
 Salmon, tuna and avocado



CHIRASHI

Ciotola di riso con fettine di pesce
Rice bowl with fish slices



U21 Chirashi misto

Tonno rosso, salmone, ricciola, avocado
Red tuna, salmon, amberjack, avocado
Allergeni: 2, 4, 7, 8, 10, 14

avocado
avocado



U40 Sakedon

. salmone, avocado
salmon, avocado
Allergeni: 4, 8, 10



U22 Tartar Sakedon

Tartar di salmone, mandorle, salsa avocado, maionese e bonzu
Salmon Tartar, almond, avocado sauce, mayonnaise and bonzu
Allergeni: 3, 4, 8, 10, 12

URAMAKI SPECIALI

8pz Uramaki con riso venere
8pcs Uramaki with black rice



U25 Black Apple

Salmone, Philadelphia, mela, mandorle e salsa teriyaki
Salmon, Philadelphia, apple, almond and teriyaki sauce
Allergeni: 3, 4, 10, 12



U27 Black Tiger ✱

Gambero fritto, salmone, goma, tobiko, salsa avocado, maionese, ricoperto da mandorle e salsa teriyaki
Fried shrimp, salmon, goma, tobiko, avocado sauce, mayonnaise topped with almonds and teriyaki sauce
Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12, 14



U28 Oshibako Venere 4pz

Tartar salmone, Philadelphia, lime

Salmon tartar, Philadelphia, lime

Allergeni: 4, 5, 8



U10 Saudade 4pz

Rettangolini di sushi con tartar di salmone, ikura, tobiko, maionese e avocado

Sushi rectangles with salmon tartare, ikura, tobiko, mayonnaise and avocado

Allergeni: 4, 8, 10, 12

SUSHI

Assortimento di Uramaki, hossomaki e nigiri



S1 Sushi misto 12pz

Allergeni: 2, 4, 5, 7, 8, 10, 12, 14

SASHIMI



○ S3 Sashimi misto 9pz ○ ○ S5 salmone 7pz

Fettine di pesce crudo: Tonno Rosso, Salmone, Ricciola Austria, Polpo Ma Amaebi

Slices of raw fish: Red Tuna, Salmon, Austrian Amberjack, Morocco Octop

Allergeni: 2, 7, 8

PIATTI CALDI

Hot dishes



○ P1 Teppan Misto

Salmone, Gamberone, Calamaro Marocco alla piastra con contorno d'insalata

Grilled salmon, prawns, Moroccan squid with salad side dish

Allergeni: 2, 8

○ P0 Teppan Sake Grilled salmon



○ P2 Teriyaki Sake

Salmone cotto nella salsa teriyaki

Grilled salmon with teriyaki sauce

Allergeni: 8



P5 Yakitori

Pollo in salsa teriyaki

Pollo with teriyaki sauce

Allergeni: 4, 10, 12



P6 Torinokaraghe

Bocconcini di pollo fritto

Fried chicken

Allergeni: 4, 12, 14



P9 Ghiosa Classico

Ravioli ripieni di salmone e gamberi

Dumplings stuffed with salmon and shrimp

Allergeni: 2, 4, 8, 9, 10, 12



P10 Ghiosa di Pesce Bianco

Ravioli ripieni di pesce bianco

Dumplings stuffed with white fish

Allergeni: 4, 10, 12



P11 Ghiosa di Manzo e Asparagi

Ravioli ripieni di manzo e asparagi

Dumplings stuffed with beef and asparagus

Allergeni: 4, 12



P23 Yasai Soba Gamberi e verdure

Spaghetti di grano saraceno, verdure, gamberi

Buckwheat spaghetti, vegetables and prawns

Allergeni: 2, 4



P24 Yasai Udon Gamberi e Verdure

Spaghetti di grano, verdure, gamberi

Wheat spaghetti, vegetables and prawns

Allergeni: 2, 4



P25 Spaghetti di Soia

Spaghetti di soia, verdure e gamberi

Soy noodles, vegetables and prawns

Allergeni: 2, 4



P26 Soba in Brodo Gambero e Verdure

Spaghetti di grano saraceno, verdure, gamberi

Buckwheat spaghetti, vegetables and prawns

Allergeni: 2, 4



P27 Udon in Brodo Gambero e Verdure

Spaghetti di grano, verdure, gamberi

Buckwheat / wheat spaghetti, vegetables and prawns

Allergeni: 2, 4



P18 Yakimeshi Salmone

Riso saltato di verdure, uova, mais gambero salmone e farina di tempura

Fried rice with vegetables, egg, corn, prawns, salmon with flour tempura

Allergeni: 2, 4, 12, 14



P20 Hyashi chuka soba

Spaghetti soba serviti freddi, ricoperti di pesce e accompagnati con salsa bonzu

Soba noodles served cold, covered with fish and accompanied with bonzu sauce

Allergeni: 2, 4, 8, 10, 12



P21 Miso

Zuppa di miso con tofu, alghe Wakame, cipollati

Miso soup with tofu and Wakame seaweed, spring onions



P28 Gohan

Riso bianco cotto al vapore

Steamed white rice

MENÙ VEGETARIANO

(Vegetarian Menù)



VE1 Green Salad in salsa sesamo

Insalata verde con cetrioli, avocado e salsa sesamo

Green salad with cucumber, avocado and sesame sauce

Allergeni: 4, 10, 12



VE2 Goma ✱

Insalata di alghe Giapponesi speziate, leggermente piccanti

Japanese seaweed salad, slightly spicy

Allergeni: 4, 10, 12



VE3 Wakame Salad

Insalata di alghe Wakame servita con salsa bonzu

Wakame seaweed salad served with bonzu sauce

Allergeni: 4, 10, 12



VE4 Edamame ✱

Bacelli di soia lessati

Boiled soy pods



VE5 Miso

Zuppa di miso con tofu, cipollotti e alghe Wakame

Miso soup with tofu, spring onions and Wakame seaweed



VE6 Hossomaki avocado 6pz

VE18 Hossomaki cetrioli

Rolls piccoli con alga esterna e ripieno di verdure a scelta tra cetriolo / avocado

Small rolls with external seaweed and vegetable filling of your choice between cucumber / avocado / fried asparagus

Allergeni: 4



VE7 Ura vegetariano / vegano 8pz

Rolls con riso esterno e ripieno di verdure

Rolls with external rice and vegetable filling

Allergeni: 4, 5, 10, 12



VE8 Sushi vegetariano / vegano 12pz

Mix di Uramaki, hossomaki e nigiri

Mix of Uramaki, hossomaki and nigiri

Allergeni: 4, 5, 10, 12



VE9 Tempura Yasai

Frittura di verdure in pastella di tempura

Fried vegetables in tempura batter

Allergeni: 4



VE10 Tempura Tofu

Tofu fritto in pastella di tempura

Fried tofu in tempura batter

Allergeni: 4, 5, 12



VE11 Yakimeshi vegetariano / vegano

Riso saltato con verdure e uova

Fried rice with vegetables and eggs

Allergeni: 4, 10, 12, 14



VE12 Yasai Soba vegetariano

Spaghetti di grano saraceno con verdure

Buckwheat spaghetti with vegetables

Allergeni: 4, 12



VE13 Yasai Udon vegetariano

Spaghetti di grano con verdure

Wheat spaghetti with vegetables

Allergeni: 4, 12



VE14 Soba in brodo vegetariano

Spaghetti di grano saraceno e brodo di verdure

Buckwheat noodles and vegetable broth

Allergeni: 4, 9, 12



VE15 Udon in brodo vegetariano

Spaghetti di grano e brodo di verdure

Wheat noodles and vegetable broth

Allergeni: 4, 9, 12



VE16 Nasu Miso

Frittura di melanzane cotte in salsa miso

Fried eggplant cooked in miso sauce

Allergeni: 4, 10, 12



VE17 Ghiosa Vegani

Ravioli con ripieno di verdure

Dumplings stuffed with vegetables

Allergeni: 4, 12

BEVANDE (Beverages)

Sake medio	5 €
Birre 33cl (Kirin) Beer 33cl	4 €
Birre 50cl (Asahi, Kirin, Sapporo) Beer 50cl	5 €
Birre 65cl (Sapporo) Beer 65cl	6 €
Soft Drink (Coca-cola, coca zero, coca light)	2.5 €
Acqua 50cl Water 50cl	2 €
Acqua 75cl Water 75cl	3 €
Te' Verde Green tea	3.5 €
Amaro Italiano Italian liquor	3.5 €
Takara Plum	3 €
Whiskey Giapponese Japanese Whiskey	6 €
Caffè Coffee	1.5 €
Caffè corretto	2 €

DESSERT

Gelato Ice cream	4 €
Mochi Mochi	2.5 €
Dolci di Pasticceria Sweet Pastry	6 €

VINO BIANCO

(White wines)

FRIZZANTE

Prosecco di Valdobbiadene frizzante	18 €
Ribolla Gialla frizzante	18 €
Franciacorta Alma Brut Bellavista	45 €
Cuvée dei Frati	28 €
Veuve Clicquot Brut	55 €

FERMO

Gavi di Gavi D.O.C.G.	18 €
Sauvignon del Collio	18 €
Giunco Piccolo Vermentino di Sardegna D.O.C. 0.5cl	15 €
Greco di Tufo D.O.C.G. Mastroberardino	20 €
Falanghina D.O.C.G. Mastroberardino	20 €
CA' del Bosco Corte del lupo	40 €
Vermentino di Sardegna	20 €
Gewurztraminer St. Michael	40 €
Lacryma Christi del Vesuvio 0.375cl	12 €

Selezione Sake

VINO ROSSO

(Red Wines)

Refosco dal "Penducolo rosso"	20 €
Dolcetto d'Alba	20 €
Pietro Dal Cero D.O.C.G. Cà dei Frati	75 €
Brunello di Montalcino Bel Poggio D.O.C.G	40 €
Rosso di Montalcino D.O.C Castello Banfi	25€
Vino al Calice	4€