



MENU'

“SUSHI EXPERIENCE”

Valido tutti i Giorni



ANTIPASTI

EDAMAME*

(baccelli di soia al vapore, olio e sale)

EDAMAME AL TARTUFO*

(baccelli di soia al vapore, olio al tartufo, sale)

GOMA WAKAME*

(insalatina di alghe giapponesi, aceto di riso, olio di sesamo e sesamo)

ZENZERO MARINATO

(petali di zenzero marinato)

CANNOLO DI CALABRIA

Cannolo di Pasta fillo ripieno di Tonno, Melanzane alla Calabra e Stracciatella (FUSION CALABRIA)

BAO MAIALINO

(paninetto* al vapore, maialino cotto bassa temperatura, mayo agrodolce, iceberg)

BAO SALMONE

(paninetto* al vapore, salmone sfiammato, iceberg, acovado, mayo chili, cipolla croccante)

CRISPY RICE SALMONE

(bocconcino* di riso croccante, salmone tartare, spicy mayo)

CRISPY RICE TONNO

(bocconcini* di riso croccante, Tartare di tonno, mayo al tartufo)



TEMPURA

EBI PANKO

(gamberi argentini* in crosta di panko)

YASAI MIX

(verdure* batonette in tempura)

TARTARE

TARTARE SALMONE

(salmone, riduzione di fragole, granella di pistacchio)

TARTARE TONNO

(tonno, semi di sesamo, mango)

SASHIMI

SASHIMI TONNO

Fette spesse di pesce servite con fumo

SASHIMI SALMONE

Fette spesse di pesce servite con fumo

CARPACCIO

CARPACCIO TONNO

fettine di pesce sottile con salsa Ponzu

CARPACCIO SALMONE

fettine di pesce sottile con salsa Ponzu

NIGIRI

NIGIRI SALMONE

pallina di riso con fetta di pesce crudo

NIGIRI TONNO

pallina di riso con fetta di pesce crudo





GUNKAN



GUNKAN SALMONE FLAMBE'

Pallina di riso avvolta da pesce flambato

GUNKAN SALMONE

Pallina di riso avvolta da pesce crudo

URAMAKI CRUDI

PHILADELPHIA ROLL

(salmone, philadelphia, avocado, sesamo)

SPICY TUNA

(tonno, avocado, jalapeno, agro)

CRISPY ONION

(salmone, cipolla croccante arrosto, salsa agrodolce)

TANGO

(tonno, mango, rucola, pistacchio, philadelphia, coulis mango e passion fruit)

WHITE ROLL


(branzino, rucola, kataifi*, teriyaki, zest d'arancia)

URAMAKI SPECIAL COTTI


ITALIAN STYLE

(gambero al panko, rucola, pomodori secchi, pistacchio, philadelphia, teriyaki)

TROPEA ROLL (FUSION CALABRIA)



Salmone in Crosta di Panko con Dodolata di Pomodori
Cipolla di Tropea e Origano





REGGIO CALABRIA ROLL

(FUSION CALABRIA)

Futomaki di Tonno al profumo di bergamotto ,cipolla di Tropea in Agrodolce e Scaglie di Mandorla

HOT PHILADELPHIA (Futo Cotto anche fuori)

(futomaki di salmone cotto in crosta di panko, philadelphia,Frutti rossi*, Teriyaki e sesamo)

CRISPY SAKE (Futo Cotto anche fuori)

(futomaky di salmone, pasta fillo*, polpa di granchio*, salsa agrodolce, Teriyaki e sesamo)

ROLL VEGGY

Avocado, iceberg, pomodoro secco, mayo allo zafferano

DALLA CUCINA

GYOZA EBI

(ravioli di gamberi e frutti di mare*)

GYOZA DI CARNE

(ravioli di Maialino cotto a bassa temperatura e salsina della chef*)

GYOZA VEGAN

(ravioli con mix di verdure*)

€39,90 a persona

(Bevande e Dolci esclusi)

Ordini illimitati

Per il riordine si deve aver finito le portate





MENU' ALLA CARTA



ANTIPASTI

BAO GAMBERO

€ 7

(paninetto* al vapore, gambero al panko, rucola, pomodori secchi, mandorle, mayo)

BAO TROPEA

€ 8

Paninetto* cotto al vapore con Salmone, dadolata di Pomodoro, cipolla di Tropea, Origano e Provola Soresina (FUSION CALABRIA)

CRISPY RICE GAMBERO ROSSO

€ 10

(bocconcini* di riso croccante, gambero rosso, stracciatella, pistacchio)

CRISPY RICE NICOTERA

€ 8

Bocconcino* di riso croccante Tartare di Tonno, Melanzane alla calabra, Olio e Origano (FUSION CALABRIA)

EBI AMONDO

€ 13

(gamberi* argentini avvolti alle mandorle)

TARTARE

TARTARE GAMBERO ROSSO

€ 14

(gambero rosso*, stracciatella, menta, lime)

TARTARE TROPEA

€ 14

Tartare di Salmone Guacamole Calabrese con Avocado, cipolla di Tropea, Lime e Bergamotto (FUSION CALABRIA)



TARTARE NICOTERA

€14

Tartare di Gambero Rosso*, Crumble di Freselle ,Mayo alla menta e polvere di Liquirizia (FUSION CALABRIA)

TARTARE ASAHI

€ 17

(tris di mini Tartare della chef)

CRUDI FUSION

NORI AL SALMONE

Alga in crosta dorata con salmone e cipolla agrodolce

€15

NORI AL TONNO

Alga in crosta dorata con tartare di tonno al tartufo e arancia

€17

NUVOLETTE AL SALMONE

€16

Chips di gambero fritte con tartare di salmone ,edamame* e cipolla in agrodolce (3pz)

NUVOLETTE AL TONNO

€17

Chips di gambero fritte con tartare di tonno, ,mango e sesamo (3pz)

BOCCONCINI DI SFOGLIA AL TONNO

€15

Quadratini di Pasta Fillo*, tartare di tonno , lime, crema di nocciole, nocciole tostate (3pz)

NIGIRI

NIGIRI BRANZINO 3PZ

€12

pallina di riso con fetta di pesce crudo

NIGIRI ASAHI 6PZ

€15

pallina di riso con fetta di pesce crudo MISTI



SASHIMI

SASHIMI BRANZINO 4PZ

Fette spesse di pesce servite con fumo

SASHIMI ASAHI 12 PZ

Fette spesse di pesce servite con fumo

€12

€20

CARPACCIO

CARPACCIO GAMBERO ROSSO

fettine di pesce* sottile con salsa Ponzu

CARPACCIO ASAHI

fettine di pesce sottile misto con salsa Ponzu

€13

€15

DALLA CUCINA

GYOZA CALABRESI 4pz

Gyoza con Ndujia di Spilinga e Caciocavallo Affumicato **€10**

URAMAKI BASIC CRUDI (8pz)

BASILICO E PINOLI

(salmone, avocado, stracciatella, riduzione al basilico, pinoli)

€ 16

RAIBOW

(surimi, avocado, carpaccio di salmone e tonno, mayo, sesamo)

€ 14

KURO ASAHI

(riso al nero di seppia, branzino, iceberg, stracciatella, tobico , zest di limone. foglia oro)

€ 17

PASSION EBI

Gambero crudo marinato alla ponzu, lime, crema di gamberi, mayo allo zafferano, kataifi

€ 17

SCILLA ROLL

Branzino, Pasta kataifi , teriyaki, aromatizzato al Bergamotto (FUSION CALABRIA)

€ 16



URAMAKI SPECIAL COTTI (8pz)

EBITEN

(3 consistenze di gambero "al vapore, fritto, al burro" tabasco, salsa zafferano,)

€ 17

SALMON LOVER

(salmone al panko, avocado, salmone sfiammato, spicy mayo, rucola fritta)

€ 16

COLOROLL

(Tonno al panko, lardo di colonnata , pomodorini confit, mayo zafferano

€ 17

TARALLO ROLL (cotto e crudo)

(Gambero in tempura, tartare di gambero al lime , crema di stracciatella e tarallo napoletano alle mandorle

€ 17

NICOTERA ROLL (FUSION CALABRIA)

€ 16

Gambero Argentino in Tempura Con Pomodori secchi e Mousse di Ndujia di Spilinga

HOT MAGURO (Futo Cotto anche fuori)

€ 16

(futomaki ditonno in crosta di pistacchio, tartare di tonno, mayo, zest di arancia, stracciatella)

MENU Baby

Pasta al pomodoro semplice €5

Patatine Fritte €5

Cotoletta e Patatine €10



PROMO ASPORTO!

BOX SUSHI

40 PEZZI - €45

40 PEZZI DI URAMAKI DELLO CHEF

POSSIBILITA' DI SCELTA TRA COTTI O CRUDI

Valido tutti i giorni



DESSERT

**LINGOTTO BIANCO CON PAN DI SPAGNA AL
CACAO E AMARENE, RICOPERTO DI FONDENTE**

**BROWNIE AL CIOCCOLATO CON COULIS DI
ARANCIA ,CARMELLO SALATO E NOCCIOLE
CARAMELLATE**

**SFERA DI SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE, COULIS DI
CIOCCOLATO FONDENTE E CRUMBLE
ALL'AMARETTO**

**HARUMAKI CROCCANTE AL CIOCCOLATO
BIANCO , CREMA DI PISTACCHIO E GRANELLA**

MOCHI MANGO

€ 7

***coperto €3,00 a persona**

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata ,surgelata all'origine o abbattuta.

** Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.



MENU APERITIVO

DALLE 18:30

APERITIVO SUSHI "ASAHI"

€ 13

(Drink a scelta + Fantasia dello chef)

APERITIVO DI TERRA "COSA FINA"

€15

(Drink a scelta + Prodotti tipici Calabresi - Salumi, Formaggio, Bis di Arancini , Braciola di Carne, Braciola di Melanzane, Fritteline)





DRINK

CLASSIC DRINK

APEROL SPRITZ	€7
CAMPARI SPRITZ	€7
TROPEA SPRITZ (Bergamotto, Prosecco)	€7
MARE DI SCILLA SPRIZ (Bergamotto, Prosecco Blue Curacao)	
MARGARITA	€8
NEGRONI	€8
AMERICANO	€8
WHISKY SOUR	€8
DAIQUIRI	€8





SPECIAL DRINK



ASAHI MATCHA

Rum Bianco,the matcha,Lime, miele,menta (SECCO-DELICATO) € 9

SCILLA

Di Saronno, Angostura, Limone,TripleSec, Sour (SECCO AGRUMATO) € 9

CAPO VATICANO

Vodka, Amaretto, Vaniglia, Blue Curacao (DECISO E INTENSO) € 9

REGGIO CALABRIA

Gin ,Estratto di Bergamotto,Lime ,Fiori di Sambuco,TripleSec (DELICATO - PROFUMATO) € 9

NICOTERA

Gin , sciroppo di Violetta , Di Saronno, Lime (PROFUMATO-DELICATO) € 9

PIZZO

Rum con infusione di Albicocca,Mango,triple sec,Vodka Pesca (DOLCE-INTENSO) € 9

TOKIO

Vodka,Tequila,Midori,Triple sec, Sour (RINFRESCANTE-DECISO) € 9

DAMA BIANCA

Rum Bianco, Vodka, Vaniglia, Cocco, Sour (DOLCE-PROFUMATO) € 9

WINTER SOUR

Campari,Lime,Miele,Rosmarino,Sour (SECCO-DECISO) € 9

JEFFERSON

Amaro Jefferson, Tequila,Lime,Agave (DECISO-INTESO) € 10





GIN TONIC

GORDON'S	€ 9
GIN TRUPIJA	€ 11
GIN ILLUSIONIST	€ 12
GIN TANQUERAY SEVILLA	€ 10

GIN TONIC GIAPPONE

ROKU GIN	€ 12
ETSU GIN JAPANESE	€ 12

ANALCOLICI

DETOX Lime-Zenzero,soda al Limone,Menta	€ 7
ROSSO INTENSO (Frutti rossi,zucchero Vanigliato,Tonica)	€ 7
DELICATO (Pompelmo,lime,MangoTonica)	€ 7





VINI BIANCHI

CONTESA CAPARRONE PASSERINA DOC	(Abruzzo)	€ 24
PASETTI TESTAROSSA Passerina	(Abruzzo)	€ 28
GIULIANA VICINI PECORINO IGP	(Abruzzo)	€ 24
CALA DI SETA DEMA' VERMENTINO DOC	(Sardegna)	€ 25
FEUDO ARANCIO CHARDONNAY DOC	(Sicilia)	€ 25
CASTEL FIRMIAN PINOT GRIGIO DOC	(Trentino)	€ 25
CASTEL FIRMIAN GEWURZTRAMINER DOC	(Trentino)	€ 30
SAKE KONISHI HIYASHIBORI GOLD	(Giappone)	€ 45

VINI ROSATI

CONTESA CAPARRONE CERASUOLO DOC	(Abruzzo)	€ 24
GIULIANA VICINI ROSATO IGP	(Abruzzo)	€ 25
FEUDO ARANCIO TRINCHITE' ROSE' IGT	(Sicilia)	€ 25
CIAVOLICH 1853 CERASUOLO DOP	(Abruzzo)	€ 32
TENUTA TORMARESCA "CALAFURIA"	(Salento)	€ 30



VINI ROSSI

CIU' CIU' BACCUS ROSSO PICENO DOP BIO € 25

FEUDO ARANCIO SYRHA DOC € 28

BOLLICINE

CA MARIAM PROSECCO SUPERIORE € 25

CA MARIAM PROSECCO ROSÈ € 30

FRANCIACORTA TRIUMPH SATEN Riserva € 40

CHAMPAGNE IEAN DE LA FONTAINE L'ELOQUENTE € 60

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT Royale Réserve Pas Dosé € 110





AMARI E DISTILLATI

A detailed illustration of a woman in traditional Japanese attire, including a kimono with a large red flower and a white patterned sleeve. She has a large white flower in her hair and is holding a red flower. The illustration is positioned on the left side of the menu, partially overlapping the text.

AMARO JEFFERSON (Calabria)	€ 5
AMARO DEL CAPO (Calabria)	€ 5
AMARO DEL CAPO PEPERONCINO (Calabria)	€ 5
AMARO KUNCAPPA (Calabria)	€ 6
LIMONCELLO	€ 5
PASSITO DI PANTELLERIA	€ 6
WHISKY	€ 6
GRAPPA BARRIQUE	€ 6
GRAPPA BIANCA	€ 5

BEVANDE

ACQUA NATURALE	€ 3
ACQUA FRIZZANTE	€ 3
COCA COLA	€ 4
BIRRA GIAPPONESE ASAHI	€ 6
CALICE DI VINO	€ 6
CAFFE'	€1,50
CAFFE' DECA	€ 2

*coperto €3,00 a persona