FINGER'S

ROBATA

LUNCH

ROBATA

Un'arte culinaria giapponese nata nei villaggi di pescatori: spiedini cotti sulla griglia giapponese che uniscono semplicità, sapore e convivialità.
A culinary tradition born in Japanese fishing villages: skewers cooked over robata grill, combining simplicity, flavor and conviviality.

PICANHA NOBRE
Picanha selezionata con maggiore marezzatura, per un sapore e una tenerezza superiori.
Premium picanha with extra marbling for a richer flavor and superior tenderness.
12

PICANHA
Il taglio più pregiato di manzo brasiliano, grigliato.
The most prized cut of Brazilian beef.
10

FESA TACCHINO
Morbida fesa di tacchino grigliata.
Grilled tender turkey breast.
10

SALSICCIA
Spiedino di salsiccia alla griglia.
Grilled sausage skewer.
8

SUINO
Taglio di maiale marinato e grigliato sulla robata.
Marinated and grilled pork cut.
6

CUORI DI POLLO
Spiedino di cuori di pollo grigliati.
Grilled chicken hearts skewer.
5

SCAMORZA
Spiedino di scamorza affumicata grigliata.
Grilled smoked scamorza cheese skewer.
6

PRIMI

RISO YAKIMESHI
Riso saltato con verdure di stagione, rapanelli e uova.
Rice stir-fried with seasonal vegetables, radishes and eggs.
8

GYOZA (Ebi, Chicken, Veg)
Gyoza alla griglia con ripieno di gamberi, pollo o verdure.
Grilled gyoza dumplings with shrimp, chicken, or vegetable filling.
15

SECONDI

WAGYU A5 GIAPPONESE
Wagyu A5: manzo giapponese di altissima qualità, con una marezzatura eccezionale.
Wagyu A5: the highest quality Japanese beef, with exceptional marbling.
50

MAXI PICANHA 500GR
500g di picanha alla griglia, servita al taglio.
500g of picanha, grilled and sliced to serve.
60

MAGURO TATAKI
Tonno leggermente scottato e grigliato.
Grilled lightly seared tuna.
25

SALMON TERIYAKI
Filetto di salmone grigliato e glassato con salsa teriyaki.
Salmon fillet grilled and glazed with teriyaki sauce.
22

TEMPURA VEGETARIANA
Verdure di stagione in pastella tempura.
Seasonal vegetables in tempura batter.
13

URAMAKI

4 pezzi

SPICY TUNA
Tartare di tonno rosso Balfegó leggermente piccante e tobiko**, mayo, cetriolo ed erba cipollina.
*Slightly spicy red tuna tartare and tobiko**, mayo, cucumber and chives.*
10

SPICY SALMON
Tartare di salmone leggermente piccante, mayo, cetriolo ed erba cipollina.
Slightly spicy salmon tartare, mayo, cucumber and chives.
9

MAKI CEVICHE
Tartare di pesce bianco, avocado, jalapeno, mayo piccante con pesto di shiso, prezzemolo e basilico.
Sea Bass tartare, avocado, jalapeno, spicy mayo with shiso, parsley and basil pesto.
9

SAKURA ROLL
Scampo*, avocado e mayo avvolti da butterfish fiammato, salsa miso, lime zest e sale maldon.
Prawn, avocado and mayo wrapped in flamed butterfish, miso sauce lime zest and maldon salt.*
14

GARDEN ROLL
Tonno Balfegò e avocado avvolti da capasanta, tonno, avocado con tobiko** e japanese dressing.
*Balfegò tuna and avocado wrapped in scallop, tuna, avocado and tobiko** and japanese dressing on top.*
13

EBITEN SPAZIALE
Gambero* in tempura con mayo e avocado avvolto da salmone con salse teriyaki e sriracha.
Shrimp tempura with mayo and avocado wrapped in salmon with teriyaki and spicy sauces.*
9

CARPACCI

Salmone *Salmon*
11
Tonno *Tuna*
14
Branzino *Sea bass*
12

SASHIMI

6 pezzi
Salmone *Salmon*
15
Tonno *Tuna*
18
Ricciola *Amberjack*
18
Special
12 pezzi
30

TARTARE

Salmone *Salmon*
10
Tonno *Tuna*
16
Finger's
14

CONTORNI

FRITTI
MANIOCA FRITTA
Manioca fritta servita in bastoncini.
Fried cassava served in sticks.
PATATE FRITTE
Fries
15

MIX
RISO BIANCO BASMATI
Basmati rice.
BRAZILIAN VINAIGRETTE
Condimento fresco brasiliano con pomodoro e cipolla.
Fresh Brazilian dressing made with tomato and onion.
15

INSALATA MISTA
Mixed salad.
5

DESSERT

ANANAS E CANNELLA
Fresh pineapple grilled with cinnamon.
9
MOCHI MIX
10
DESSERT
10

BEVERAGE

ALCOLICI
Calice di vino
Glass of wine
7
Calice di Franciacorta
Glass of Franciacorta
10

Birra
Beer
6
Cocktail
10
SOFT DRINKS
4

FINGER'S

Coperto | 3

FINGER'S

IBATA

LUNCH

Japanese grill,
Brazilian soul,
Milanese heart