



LA TRADIZIONE GIAPPONESE CONSOLIDATA A MILANO: LA STORIA DI FINGER'S

「袖振り合うも他生の縁」

*“Anche gli incontri casuali sono opera
del destino”, recita un antico proverbio
giapponese.*

Dal 2004, Finger's porta la cucina
giapponese di alta qualità nella
splendida Porto Cervo.
Immersa nella bellezza della Costa Smeralda,
la nostra location esclusiva con vista
mare offre un'esperienza unica che celebra
l'equilibrio e l'armonia della tradizione
giapponese, fondendosi perfettamente
con l'eleganza e la serenità dell'ambiente
mediterraneo, regalando momenti
indimenticabili sull'isola.

LE SALSE FINGER'S

Preparate artigianalmente con ingredienti
selezionati per garantire sapori originali e distintivi,
abbinati con cura per ogni piatto del nostro menù.

SHOYU SAUCE

Preparata con hondashi, soia,
aceto di vino bianco e katsuobushi,
questa salsa è un condimento
essenziale per le nostre creazioni.



TERIYAKI SAUCE

Preparata con arancia, mele verdi,
pera, carote, zenzero, sale, mirin,
soia, miele e zucchero. Cotta a bassa
temperatura per 4 ore, è il complemento
perfetto per tutti i piatti del nostro menù.



TENTSUYO SAUCE

Un mix di hondashi, mirin e soia,
ideale per esaltare il sapore
della tempura e del somen.



MISO SAUCE

Una miscela di mirin, sake, miso
shiro, pesto di sesamo, olio di sesamo,
salsa sriracha e miele, ideale per dare
un tocco unico ai nostri piatti.



YAKINIKU SAUCE

Avvolgente salsa, preparata
con l'osso al forno e il grasso di wagyu.
Pere e mele saltate in padella con mirin
e soia, e una volta tolto l'osso, miele,
zucchero e zenzero. La protagonista
dello Shogayaki.



MILANO
PORTO CERVO
ROMA

DISCOVER MORE



In caso di allergie la preghiamo di informare il personale che si premurerà di aiutarla nella scelta delle pietanze.

*In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere congelati. (Gamberi, capesante, ikura, scampi, granchio, anguilla, butterfish).

Should you have any allergies or dietary requireme please ask your waiter for detailed menù Depending on the season some of our product may be frozen. (Shrimp, scallop, ikura, prawn, crab, eel, butterfish).

**Il tobiko può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

***Tobiko can negatively affect children's activity and attention.*

Coperto 10€ (incluso di grissini artigianali e amuse-bouche)
Service Charge 10€ (including bread sticks and amuse-bouche)

Tutti i prezzi sono in euro ed inclusi di IVA.
All prices are in euro and VAT is included.



EDAMAME SALATI

O PICCANTI¹⁰

Fagioli di soia al vapore con sale maldon o salsa spicy
Steamed soybean with maldon salt or spicy sauce
9

EBI SHINJO^{8,14,9,5,1}

Polpetta di gamberone*, granchio* e dashi frita e servita con mayo orientale
Shrimp, crab and dashi patty fried and served with oriental mayo
16



ZUPPA DI MISO^{7,4}

Zuppa di miso con tofu, erba cipollina e wakame
Miso soup with tofu, chives, and wakame
9

TAYO E LUNA^{4,1,3,7,9}

Capasanta* scottata con gelatina di soia, dadolata di peperoni, besciamella di parmigiano, erba cipollina e pasta kataifi
Seared scallops with soy gelatine, deiced peppers, cream cheese, chives and kataifi crust*
4 pezzi | 21 / 6 pezzi | 27

SUGAKI AMAEBI^{4,8,7}

Ostrica Amelie con Gambero Rosso di Mazara in salsa ponzu
Amelie Ostrich with raw Mazara shrimpin ponzu sauce
12

antipasti

STARTERS

TEMBURI YUZU^{5,1}

Fiori di zucca in tempura avvolti da ricciola con yuzu e erba cipollina in salsa ponzu
Tempura pumpkin flowers wrapped in Yellow Tale with yuzu and chives in ponzu sauce
24

HOTATE, AKAI FUKU O KITA^{4,7}

Capasanta* marinata su crema di zucca e chips di barbabietola
Marinated scallop on cream pumpkin with beetroot chips*
10

BIS MAYO NO MISO^{5,4,14}

Salmone e capasanta* scottati su mayo di miso con asparagi, rapanelli e daikon marinati in aceto di riso
Salmon and scallop flambéed on mayo of miso with asparagus, radish and daikon marinated in rice vinegar*
16

MILLEFOGLIE DI TONNO^{5,9,3,1}

Pasta harumaki, tonno rosso, pomodoro confit, burrata e olio al tartufo bianco d'Alba
Harumaki pastry with red tuna, tomato, Burrata and white truffle oil from Alba
4 pezzi | 19 / 6 pezzi | 24

NIDO^{5,9,3,1,14,6}

Involto croccante di avocado e cream cheese avvolto in pasta kataifi servito con tartare di salmone, tonno o pesce bianco in salsa mayo orientale leggermente spicy
Crispy fried roll with cream cheese, avocado, salmon, tuna or white fish tartare and lightly spicy mayo
Tonno - Salmone Tuna - Salmon
4 pezzi | 17
Tonno - Salmone - Pesce Bianco
Tuna - Salmon - White Fish
6 pezzi | 21

EBI FRY^{4,9,7,1,6}

Gamberi* avvolti da pasta kataifi e serviti in salsa agrodolce con sesamo e finocchio selvatico
Shrimp wrapped in kataifi dough and served in sweet and sour sauce with sesame and wild fennel*
3 pezzi | 17 / 4 pezzi | 21

TACO FINGER'S^{4,7,9,6,1}

Tacos di mais con ceviche, avocado, pomodoro, rapanelli, yuzu e salsa di soia leggermente piccante
Corn tacos with ceviche avocado, tomato, radishes, yuzu
20

insalate

SALADS

KAISEN SALAD ^{5,8,4,6}

Misticanza con scampi, capasanta, salmone e polpo con salsa goma
Mixed salad with lobster, salmon and octopus with goma dressing

26



INSALATA DI ALGHE ^{6,7,11,9,13}

Insalata di Wakame e Goma Wakame con sesamo in japanese dressing
Wakame and Goma wakame salad with sesame in japanese dressing

13

INSALATA FINGER'S ^{5,1,9,11,6,7,13}

Insalata con sashimi misto, sesamo, rapanelli, finocchio selvatico e salsa di carote in japanese dressing
Mix leaf salad with sashimi selection sesame, radishes, wild fennel and carrot sauce in japanese dressing

22

TARTARE DI SALMONE ^{5,14,7,9,13,6}

Tartare di salmone con ikura, erba cipollina, sesamo, maionese, salsa ponzu e tabasco
Salmon tartare with ikura, chives, mayonnaise, ponzu and tabasco sauce

18 | Degustazione 14

TARTARE DI TONNO ^{7,9,5,14,13,6}

Tartare di tonno rosso e tobiko** con maionese, sesamo, tabasco, erba cipollina, wasabi fresco
*Red tuna and tobiko** tartare with mayonnaise, tabasco, sesame, chives, fresh wasabi and ponzu sauce*

25 | Degustazione 20

SALMON SPECIAL ^{7,5,9,14}

Tartare di salmone e avocado marinati in miso con wasabi fresco, uovo di quaglia e fiore di zucca in tempura
Salmon and avocado marinated in miso with fresh wasabi, quail egg and pumpkin temura flower

19

tartare

TARTARE

TARTARE FINGER'S ^{8,4,7,5,9,13,6}

Tartare di pesce bianco, tobiko**, capasanta su letto di riso con erba cipollina, sesamo, tabasco, ponzu e caviale di soia
*White fish tartare, tobiko**, scallop on a bed of rice with chives, sesame, tabasco, ponzu and soy caviar*

22 | Degustazione 17

TARTARE CEVICHE ^{7,9,5,13}

Pesce bianco, cetriolo e pomodoro tagliati grossolanamente e marinati in lime serviti con salsa sriracha, pesto di shiso, basilico e prezzemolo
White fish, cucumber and tomato coarsely cut and marinated in lime served with sriracha sauce, shiso pesto basil and parsley

20

DEGUSTAZIONE DI TARTARE

Con erba cipollina e sesamo in salsa ponzu
With sesame and chives in ponzu sauce

Tonno e Salmone
Tuna and salmon

7,9,5,14,13,6

24

Finger's e Tonno
Finger's and tuna

7,9,5,14,13,8,4,6

25

Salmone e Finger's
Salmon and Finger's

7,9,5,14,13,8,4,6

24

Finger's, Tonno e Salmone
Finger's, Tuna and Salmon

7,9,5,14,13,8,4,6

34

carpacci

CLASSICO

7,5,6

Carpaccio servito in salsa ponzu
con erba cipollina e sesamo

*Thinly sliced fish served in ponzu
sauce with sesame and chives*

6 pezzi

Tonno

Tuna carpaccio

18

Salmone

Salmon carpaccio

15

Pesce bianco

White fish carpaccio

16

Special Mix

Tonno rosso, Salmone,
Branzino, Ricciola

*Red tuna, Salmon, Sea bass
and Amberjack*

8 pezzi | 21

CREATIVE

9,5,7,1,13,6

Carpaccio servito
su salsa gaspacho

*Thinly sliced fish served
in gaspacho sauce*

6 pezzi

Tonno

Tuna carpaccio

19

Salmone

Salmon carpaccio

16

Pesce bianco

White fish carpaccio

16

Special Mix

tonno rosso, salmone,
branzino, ricciola

*Red tuna, salmon, Sea bass
and Amberjack*

8 pezzi | 22

SPECIAL

WAGYU^{11,1,9,7}

Carpaccio di Wagyu
con concassè di pomodorini
in vinaigrette servito con una
delicata salsa di senape, umeboshi
giapponese e miele e guarnito con
caviale di soia, rapanelli, finocchio
selvatico, fiori eduli e olio evo
*Wagyu carpaccio with cherry
tomatoe concassè in vinaigrette,
served with a delicate mustard,
umeboshi, and honey, garnished with
soy caviar, radishes, wild fennel,
edible flowers, and extra virgin
olive oil.*

8 pezzi | 28

BUTTERFISH^{7,5,6}

Butterfish fiammato con salsa miso
Butterfish carpaccio with miso sauce

8 pezzi | 19

SALMONE FIAMMATO^{7,5,6}

Salmone scottato in salsa ponzu
Seared salmon in ponzu sauce

8 pezzi | 17

RICCIOLA^{7,5,6}

Yellowtail carpaccio

8 pezzi | 26

piatti caldi

HOT DISHES

CREMA DI PATATE TARTUFATA ^{4,1,9,3,6}

Vellutata di patate al nero di seppia con tartufo servita con tempura di gamberi* e verdure di stagione, shichimi, dadolata di peperoni, erba cipollina
Potato cream with truffles, cuttlefish ink served with tempura of prawns and seasonal vegetables, shichimi, diced peppers*

18

GYOZA CHICKEN ^{9,6,7,4,5,13}

Ravioli di pollo piastrati con salsa leggermente piccante di ponzu, dashi e zenzero
Pan-fried Japanese dumpling with chicken in spicy ponzu, dashi and ginger sauce

19

YASAI SOBA ^{9,7,6,5,13}

Spaghetti di grano saraceno saltati in padella con verdure miste in salsa okonomi serviti con katsuobushi
Stir fried buckwheat noodles with mixed vegetables in okonomi sauce served with katsuobushi

19



YASAI SOBA EBY ^{8,9,7,6,5,13}

Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi* e verdure serviti con katsuobushi
Stir fried buckwheat noodles with shrimps and vegetables served with katsuobushi*

24



YAKIMESHI ^{14,6,7}

Riso saltato con verdure di stagione, rapanelli e uovo
Stir-fried rice with mix vegetables, radishes and egg

16

YAKIMESHI EBY ^{14,6,7,8}

Riso saltato con verdure di stagione, gamberi*, uovo e rapanelli
Stir-fried rice with seasonal vegetables, shrimps, egg and radishes*

21

YAKIMESHI CHICKEN ^{14,6,7}

Riso saltato con verdure di stagione, pollo, uovo e rapanelli
Stir-fried rice with seasonal vegetables, chicken, egg and radishes

18

CLASSIC ^{11,7,9,13,6}

8 pezzi

SPICY SALMON PLUS ^{14,5}

Tartare di salmone leggermente piccante,
mayo, cetriolo e erba cipollina

Slightly spicy salmon tartare, mayo, cucumber and chives

20

SPICY TUNA PLUS ^{14,5}

Tartare di tonno leggermente piccante e tobiko*,
mayo, cetriolo e erba cipollina

Slightly spicy tuna tartare and tobiko mayo, cucumber
and chives*

24

CHUTORO ⁵

Tartare di Chutoro, insalata, cetriolo e wasabi fresco
Chutoro tartare, salad, cucumber and fresh wasabi

26

MAKI CEVICHE ^{14,5}

Tartare di pesce bianco, avocado, jalapeno, olio evo,
mayo piccante con pesto di shiso, prezzemolo e basilico

*Sea Bass tartare, avocado, jalapeno, evo oil, spicy mayo
with shiso pesto, parsley, basil*

22

PHILADELPHIA ^{5,3}

Salmone cotto e cream cheese con salsa teriyaki
Cooked salmon and cream cheese with Teriyaki sauce

18

EBITEN ^{8,1,14}

Gambero* in tempura, mayo e salsa teriyaki
Tempura shrimp, mayo and teriyaki sauce*

19

EBITEN AVOCADO ^{8,1,14}

Gambero* in tempura con mayo orientale
avvolto da avocado con salsa teriyaki

Tempura shrimp and avocado with oriental mayo
with teriyaki sauce*

21

EBITEN SPECIAL ^{8,1,14,5}

Gambero* in tempura, mayo orientale e avocado
avvolto da salmone scottato e concassè di pomodorini
Tempura shrimp, oriental mayo and avocado wrapped
in seared salmon and sliced tomatoes*

22

EBITEN IMPERIAL ^{8,5,1,14}

Gambero* in tempura con mayo e avocado avvolto
da salmone con salse teriyaki e piccante

Tempura shrimp, avocado, salmonT with teriyaki
and spicy sauces*

21

EBITEN 7 SPEZIE ^{8,1,3}

Gambero* in tempura, mango e cream cheese
con peperoncino, teriyaki e shichimi

Tempura shrimp, mango and cream cheese
with pepper, teriyaki and shichimi*

21

CREATIVE 11,7,9,13,6

8 pezzi

KIKKOMAKITONNO 5,1,3

Asparago in tempura e cream cheese avvolto da tonno flambé, patè di olive e pomodorini secchi

Tempura asparagus and cream cheese wrapped in flambéed tuna, olive pate and dried tomatoes

25

EBITEN TARTUFATO 8,1,5,3,14

Gambero* in tempura e cetriolo, avvolto da pesce bianco scottato, crema e olio al tartufo bianco d'Alba e mayopesto di shiso, prezzemolo e basilico

Tempura shrimp and cucumber wrapped from seared white fish, cream and oil white truffle and mayo*

23

SOFT SHELL CRAB 8,1,14

Granchio* morbido in tempura, tobiko** e mayo avvolti da daikon con salsa teriyaki

Soft crab in tempura, tobiko** and may wrapped in daikon with teriyaki sauce*

19

TENZINMAKI 8,5,3,14,1,6

Gambero* in tempura, salmone, anguilla e cream cheese con salsa sriracha e sesamo

Shrimp in tempura, salmon, eel and cream cheese with sriracha sauce and sesame*

21

CRISPY CRUZ 5,14

Tartare di tonno rosso e cetriolo, avvolto da salmone flambé, cipolla croccante, mayo piccante e olio di tartufo bianco d'Alba
Red tuna tartare and cucumber wrapped in flambéed salmon, crunchy onion, spicy mayo and Alba white truffle oil

25

SAUDADE DO BRASIL 5

Oshisushi creativo dello chef con salmone, avocado, teriyaki e ikura
Creative chef's oshi sushi with salmon, avocado, teriyaki and ikura

21

HOT ROLL 5,1,3

Roll in tempura con salmone, pesce bianco cream cheese e teriyaki
Tempura roll with Salmon, Sea Bass cream cheese and Teriyaki sauce

20

SPECIAL 11,7,9,13,6

8 pezzi

ELIS ROLL 4,5,3,14

Capasanta*, fiori di zucca in tempura, cream cheese, mayo piccante, shiso e jalapeno all'interno, avvolto da salmone e servito in salsa di miso
Scallop, tempura of pumpkin flowers, cream cheese, spicy mayo, shiso and jalapeno inside, wrapped in salmon and served in miso sauce*

25

AMAEBI SPECIAL 8,5,14

Gambero* rosso di Mazara del Vallo, avocado e mayo, avvolto da salmone e concassè di pomodorini
Red shrimp from Mazara del Vallo, avocado, mayo wrapped in salmon and diced tomatoes*

29

SAKURA ROLL 8,5,14

Scampo*, avocado e mayo, avvolto da butterfish fiammato, salsa miso, lime zest e sale maldon
Prawn, avocado and mayo wrapped in butterfish, miso sauce lime zest and maldon salt*

29

OYSTER ROLL 4,5,14

Ostrica in tempura di panko e mayo, avvolto da ricciola giapponese, caviale di lompo e salsa di ostrica e soia
Oyster panko tempura and mayo wrapped in japanese amberjack, lumpfish caviar and oyster sauce

29

KOBE MAKI 3

Wagyu giapponese scottato e crema di shiitake, avocado, daikon, teriyaki, cream cheese e erba cipollina in salsa di soia dolce
Seared japanese wagyu and shiitake cream, avocado, daikon, teriyaki, cream cheese and chives in sweet soy sauce

29

Hossomaki 3

6 pezzi

Salmone⁵

Shake

14

Tonno⁵

Maguro

16

Avocado

14

Cetriolo

Cucumber

10

Temaki

1 pezzo

Spicy tonno⁵

Spicy tuna

18

Spicy salmone⁵

Spicy salmon

15

Salmone Philadelphia^{5,3}

Salmon Philadephia

13

Ebiten Temaki⁸

14

Salmone Avocado⁵

Salmon Avocado

13



CLASSIC

- Salmone⁵
Shake
6
- Tonno rosso⁵
Maguro
7
- Ventresca di tonno⁵
Otoro
8
- Branzino⁵
Suzuki
6
- Ricciola⁵
Hamachi
7
- Butterfish^{*5}
7
- Gambero crudo^{*8}
*Amaebi**
9
- Capasanta^{*4}
*Hotate**
8
- Scampo^{*8}
*Nigeru**
9
- Anguilla^{*8}
*Unagi**
8
- Uova di salmone
Ikura
11

SPECIAL ^{11,7,9}

GIÒ TORO⁵
Ventresca di tonno rosso fiammato
con Foie Gras e riduzione di balsamico
*Flamed Red tuna belly with Foie Gras
and balsamic vinegar*
11

BOURNE SUPREMACY
Wagyu giapponese fiammato con
Foie Gras e riduzione di balsamico
*Japanese Wagyu flamed with Foie Gras
and balsamic reduction*
13

BAKER'S^{5,14}
Branzino, capasanta* e mayo piccante
Sea bass, scallop and spicy mayo*
10

GIÒ⁵
Salmone, Ikura, olio al tartufo bianco
d'Alba e salsa ponzu
*Salmon, Ikura, white truffle oil from
Alba and ponzu sauce*
9

GIÒ TONNO⁵
Tonno rosso, Ikura, olio al tartufo
bianco d'Alba e salsa ponzu
*Red tuna, Ikura, white truffle oil
from Alba and ponzu sauce*
10

GIÒ BIANCO⁵
Pesce bianco, Ikura, olio al tartufo
bianco d'Alba e salsa ponzu
*White fish, Ikura, white truffle oil
from Alba and ponzu sauce*
9

GIÒ QUAGLIA^{5,14}
Salmone, Uovo di quaglia, olio al
tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu
*Salmon, Quail egg, white truffle oil
from Alba and ponzu sauce*
10



5,7,9,6,11

CLASSIC

6 pezzi

Tonno
Tuna
22

Salmone
Salmon
19

Branzino
Seabass
19

Ricciola
Amberjack
21

Ventresca
Steaky
24

SPECIAL

Special sashimi
12 pezzi | 35

Mixed sashimi
12 pezzi | 27

CHIRASHI
Sashimi su riso sushi
Sashimi on sushi rice
27

VEGAN SUSHI
Mix con riso e verdure
Rice and vegetables mix
12 pezzi | 24



SALMONE TERIYAKI ^{5,7,6,1,9}

Filetto di salmone alla piastra in salsa teriyaki servito con wok di verdure di stagione, chips di manioca e patata dolce, sesamo e fiori eduli
Grilled Salmon Fillet in Teriaky sauce with wok of seasonal vegetables, cassava and sweet potatoes chips, sesame and edible flowers

24

MAGURO TATAKI ^{5,7,9,6}

Tonno rosso scottato servito con verdure di stagione, germogli di sakura mix, sesamo e rapanelli
Seared red tuna with seasonal vegetables, sakura buds mix, sesame and radishes

29

TEPPAN GIARDINIERA

^{5,11,6,9,7}

Misto di pesce alla piastra in salsa yuzu e teriyaki servito su wok di verdure con finocchio selvatico e fiori eduli

Grilled mix seafood in yuzu and teriyaki sauce served on a wok of vegetables with wild fennel and edible flowers

25

TEPPAN ORATA ^{5,14,6}

Orata alla piastra in salsa tartara e teriyaki servito su wok di verdure di stagione, olio evo e fiori eduli
Grilled sea bream in tartar sauce and teriyaki served on a wok of seasonal vegetables, evo oil and edible flowers

25

GINDARA ^{5,9,7,14}

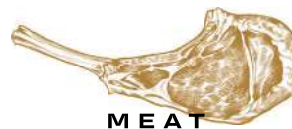
Merluzzo nero dell'Alaska marinato in salsa di arancia e miso, cotto a bassa temperatura
Black cod marinated in orange and miso sauce, cooked on low temperature

34 | Degustazione 27

GAMBERONI GRIGLIATI ^{8,7}

Gamberoni alla griglia con salsa teriyaki
Grilled shrimps with teriyaki sauce

26



YAKITORI CREAM POTATO

Bocconcini di Pollo saltati in salsa Teriyaki su crema di patate tartufata accompagnati da chips di manioca e patata dolce
Chicken diced in Teriyaki sauce on a cream of truffled potatoes served with cassava and sweet potato chips

20

TORI NO KAARAGE

Bocconcini di pollo fritto in salsa agrodolce e tartara speciale, dadolata di peperoni, erba cipollina, sesamo e shichimi
Japanese style fried chicken in sweet and and sour sauce and special tartar sauce, diced peppers, chives, sesame and shichimi

26

SHOGAYAKI WAGYU

Straccetti di Wagyu giapponese A5 allo zenzero e miele serviti con riso bianco e wok di verdure
Japanese A5 Wagyu strips with honey and ginger served with rice and a wok of vegetables

35

WAGYU BEEF

Entrecote di carne di Wagyu giapponese A5 (120 gr) servita con wok di verdure e chips di manioca
Wagyu japanese A5 Ribeye (120g) served with a wok of seasonal vegetables and cassava chips

70



TEMPURA DI GAMBERI ^{8,7,9,1,5}

Tempura di gamberoni* servita con salsa tentsuyu e sale al tè verde, shichimi e prezzemolo riccio
Tiger prawns tempura served with tentsuyu sauce and green tea salt, shichimi and curly parsley*

28

TEMPURA MISTA ^{8,7,9,1,5}

Tempura di gamberoni*, pesce bianco e verdure miste servita con salsa tentsuyu e sale al tè verde, shichimi e prezzemolo riccio
Tiger prawns, sea bass and mix vegetable tempura, served with tentsuyu and green tea salt, shichimi and curly prasley*

26



TEMPURA VEGETARIANA ^{7,9,1}

Tempura di verdure di stagione, servita con salsa tentsuyu, sale al tè verde, shichimi e prezzemolo
Seasonal vegetable tempura served with tentsuyu sauce, green tea salt, shichimi and prasley

22



MENÙ SEASONAL

ENTRÉE

Grissini home made
e Entratina del giorno
Bread sticks and starter of the day

BIS MAYO NO MISO

Salmone e capasanta scottati su mayo di
miso con asparagi e rapanelli marinati
*Salmon and scallop flambé on mayo of
miso with marinated asparagus and radish*

CARPACCIO SPECIAL

Tonno rosso, salmone, branzino,
ricciola con sesamo in salsa gazpacho
*Red tuna, salmon, sea bass, amberjack
with sesame served on gazpacho sauce*

MAIN CORSES

MARTINI SOMEN

Spaghetti fini serviti freddi
in salsa tentsuyu con uovo di quaglia,
wakame, tofu
*Cold somen noodles in tentsuyu with quail
egg, wakame, tofu and asparagus tempura*

SUSHI SELECTION

4 uramaki creativi dello chef
1 nigiri ricciola e yuzu
1 nigiri chutoro e wasabi kizami
4 chef's creative uramaki
1 amberjack and yuzu nigiri
1 chutoro and wasabi kizami nigiri)

MAGURO TATAKI

Tonno rosso scottato servito con
verdure di stagione, germogli,
sesamo e rapanelli
*Seared red tuna with seasonal
vegetables, sprouts, sesame and radishes*

DESSERT

Passione del Brasile
Brasilian Passion

90 pp vini esclusi

90 pp wine excluded

115 pp - 3 calici in abbinamento

115 pp - 3 paired wine glasses

MENÙ TRADITIONAL

ENTRÉE

Grissini home made
e Entratina del giorno
Bread sticks and starter of the day

ZUPPA DI MISO

Miso soup

TARTARE FINGER'S

Branzino, cappasanta, ricciola
e gambero crudo su letto di riso
sushi in salsa ponzu
*Sea bass, scallop, amberjack and raw
shrimp on sushi rice in ponzu sauce*

MILLEFOGLIE

Millefoglie di tonno rosso con
pomodorini confit, besciamella
di formaggio e olio al tartufo
bianco d'Alba
*Red tuna millefeuille with confit
cherry tomatoes, cheese cream
and white truffle oil from Alba*

BIS PLUS

Gambero* fritto avvolto in pasta kataifi
in salsa agrodolce e Merluzzo nero
dall'Alaska in salsa di Arancia
Fried shrimp wrapped in kataifi paste
in sweet and sour sauce and Alaskan black
cod in miso and orange sauce*

MAIN CORSES

EBI GYOZA

Ravioli di gambero* al ponzu
con salsa lievemente piccante
Shrimp ponzu ravioli with sauce
slightly spicy*

SUSHI SELECTION

4 uramaki creativi dello chef,
2 nigiri e 2 nido
4 chef's creative uramaki,
2 nigiri, 2 nido

CROK

Involtino croccante di salmone,
polpa di granchio e cream cheese
in salsa Teriyaki
*Crispy roll with salmon, crab and
cream cheese in Teriyaki sauce*

WAGYU BEEF

Entrecôte di carne pregiata
giapponese con germogli di soia
*Entrecôte of fine Japanese meat
with bean sprouts*

DESSERT

Passione del Brasile
Brasilian Passion

115 pp vini esclusi

115 pp wine excluded

140 pp - 3 calici in abbinamento

140 pp - 3 paired wine glasses