

MENU DEGUSTAZIONE

^{1.} Arachidi e derivati ^{2.} Frutta a guscio ^{3.} Latte e derivati ^{4.} Molluschi ^{5.} Pesce ^{6.} Sesamo ^{7.} Soia ^{8.} Crostacei ^{9.} Glutine ^{10.} Lupini ^{11.} Senape ^{12.} Sedano ^{13.} Anidride solforosa e solfiti ^{14.} Uova e derivati ^{15.} Funghi

‘ESSENZA’

Bevande escluse | A persona 70

\ PER INIZIARE

FINGER'S TARTARE

5. 6. 7. 13. 4. 8.

Tartare di pesce bianco, tobiko*, capasanta, hokkigai e gambero rosso su letto di riso con sesamo, tabasco, salsa ponzu e caviale di soia.

White fish tartare, tobiko, scallop, hokkigai and red shrimps on a bed of rice with sesame, tabasco, ponzu sauce and soy caviar.*

NIDO 2pz

3. 5. 6. 13. 14.

Involtino croccante di avocado e cream cheese avvolto in pasta kataifi servito con tartare di salmone e tonno in salsa mayo orientale leggermente spicy.

Crispy fried roll with cream cheese, avocado, salmon and tuna tartare and lightly spicy mayo.

MILLEFOGLIE DI TONNO

3. 5. 10. 13.

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.

FINGER'S TACOS

1. 5. 10. 13.

Tacos di mais ripieni di bocconcini di salmone, guacamole e pomodorini freschi.

Corn tacos stuffed with bites of salmon, guacamole and fresh cherry tomatoes.

\ SUSHI SELECTION

EBITEN AVOCADO

6. 13. 7. 8. 9. 14.

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

Shrimp tempura and avocado with oriental mayo with teriyaki sauce.

SPICY SALMON PLUS

5. 6. 13. 14.

Tartare di salmone leggermente piccante e mayo.

Slightly spicy salmon tartare and mayo.

HAMACHI NIGIRI

5. 13.

Ricciola, *yellowtail*.

MAGURO NIGIRI

5. 13.

Tonno Rosso, *Red Tuna*.

\ DALLA CUCINA

BIS PLUS

1. 5. 6. 7. 11. 13. 14.

Assaggio di merluzzo nero dell'Alaska in salsa di arancia e miso con Gambero in pasta kataifi in salsa agrodolce e sesamo.

Black Cod in orange sauce and miso with crispy shrimp in sweet and sour sauce and sesame.

\ PER CONCLUDERE

PASSIONE DEL BRASILE

3.

Cioccolato bianco con spuma di cocco e salsa al frutto della passione, servita con gelato al mango.

White chocolate with coconut foam and passion fruit sauce, served with mango ice cream.

1. Arachidi e derivati 2. Frutta a guscio 3. Latte e derivati 4. Molluschi 5. Pesce 6. Sesamo 7. Soia 8. Crostacei 9. Glutine 10. Lupini 11. Senape 12. Sedano 13. Anidride solforosa e solfiti 14. Uova e derivati 15. Funghi

‘PRESTIGIO’

Bevande escluse | A persona 90

\ PER INIZIARE

FINGER'S TARTARE

5. 6. 7. 13. 4. 8.

Tartare di pesce bianco, tobiko*, capasanta, hokkigai e gambero rosso su letto di riso con sesamo, tabasco, salsa ponzu e caviale di soia.

White fish tartare, tobiko, scallop, hokkigai and red shrimps on a bed of rice with sesame, tabasco, ponzu sauce and soy caviar.*

NIDO 2pz

3. 5. 6. 13. 14.

Involentino croccante di avocado e cream cheese avvolto in pasta kataiffi servito con tartare di salmone e tonno in salsa mayo orientale leggermente spicy.

Crispy fried roll with cream cheese, avocado, salmon and tuna tartare and lightly spicy mayo.

MILLEFOGLIE DI TONNO

3. 5. 10. 13.

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.

FINGER'S TACOS

1. 5. 10. 13.

Tacos di mais ripieni di bocconcini di salmone, guacamole e pomodorini freschi.

Corn tacos stuffed with bites of salmon, guacamole and fresh cherry tomatoes.

CREMA DI PATATE TARTUFATA

4. 5. 9.

Vellutata di patate al nero di seppia con tartufo, servita con capasanta e verdure di stagione in tempura.

Potato cream with truffles, cuttlefish ink served with tempura of scallop and seasonal vegetables.

\ SUSHI SELECTION

EBITEN IMPERIAL

5. 6. 7. 8. 9. 13. 14.

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

Shrimp tempura, avocado, salmon with teriyaki and spicy sauce.

SAKURA ROLL

5. 6. 8. 13.

Salmone all'interno, tartare di scampo e salsa al passion fruit.

Salmon inside, scampi tartare and sauce with passion fruit.

HAMACHI NIGIRI

5. 13.

Ricciola, yellowtail.

TORO NIGIRI

5. 13.

Ventresca di tonno, fatty tuna.

DEGUSTAZIONE DI SASHIMI A CURA DELLO CHEF 2pz

GIO' QUAGLIA

5. 7. 9. 13. 1. 14.

Salmone, Uovo di quaglia, Ikura, olio al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu.

Salmon, Quail egg, Ikura, white truffle oil from Alba and ponzu sauce.

\ DALLA CUCINA

BIS PLUS

1. 5. 6. 7. 11. 13. 14.

Assaggio di merluzzo nero dell'Alaska in salsa di arancia e miso con Gambero in pasta kataifi in salsa agrodolce e sesamo.

Black Cod in orange sauce and miso with crispy shrimp in sweet and sour sauce and sesame.

DEGUSTAZIONE DI KOBE WAGYU

Servita con wok di verdure di stagione.

Served with seasonal vegetables wok.

\ PER CONCLUDERE

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

3. 14.

Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido, accompagnato da gelato di riso.

Dark chocolate cake with a soft heart, accompanied by rice ice cream.

^{1.} Arachidi e derivati ^{2.} Frutta a guscio ^{3.} Latte e derivati ^{4.} Molluschi ^{5.} Pesce ^{6.} Sesamo ^{7.} Soia ^{8.} Crostacei ^{9.} Glutine ^{10.} Lupini ^{11.} Senape ^{12.} Sedano ^{13.} Anidride solforosa e solfiti ^{14.} Uova e derivati ^{15.} Funghi

‘LUXURY EXPERIENCE’

Percorso di degustazione con calici in abbinamento ad ogni portata.

Tasting itinerary with glasses paired with each course.

A persona **120**

\ PER INIZIARE

FINGER’S TARTARE

5. 6. 7. 13. 4. 8.

Tartare di pesce bianco, tobiko*, capasanta, hokkigai e gambero rosso su letto di riso con sesamo, tabasco, salsa ponzu e caviale di soia.

White fish tartare, tobiko, scallop, hokkigai and red shrimps on a bed of rice with sesame, tabasco, ponzu sauce and soy caviar.*

NIDO 2pz

3. 5. 6. 13. 14.

Involtino croccante di avocado e cream cheese avvolto in pasta kataiffi servito con tartare di salmone e tonno in salsa mayo orientale leggermente spicy.

Crispy fried roll with cream cheese, avocado, salmon and tuna tartare and lightly spicy mayo.

MILLEFOGLIE DI TONNO

3. 5. 10. 13.

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.

FINGER’S TACOS

1. 5. 10. 13.

Tacos di mais ripieni di bocconcini di salmone, guacamole e pomodorini freschi.

Corn tacos stuffed with bites of salmon, guacamole and fresh cherry tomatoes.

CREMA DI PATATE TARTUFATA

4. 5. 9.

Vellutata di patate al nero di seppia con tartufo, servita con capasanta e verdure di stagione in tempura.

Potato cream with truffles, cuttlefish ink served with tempura of scallop and seasonal vegetables.

\ SUSHI SELECTION

EBITEN IMPERIAL

5. 6. 7. 8. 9. 13. 14.

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

Shrimp tempura, avocado, salmon with teriyaki and spicy sauce.

SAKURA

5. 6. 8. 13.

Salmone all’interno, tartare di scampo e salsa al passion fruit.

Salmon inside, scampi tartare and sauce with passion fruit.

HAMACHI NIGIRI

5. 13.

Ricciola, yellowtail.

TORO NIGIRI

5. 13.

Ventresca di tonno, fatty tuna.

DEGUSTAZIONE DI SASHIMI A CURA DELLO CHEF 2pz

GIO’ QUAGLIA

5. 7. 9. 13. 1. 14.

Salmone, Uovo di quaglia, Ikura, olio al tartufo bianco d’Alba e salsa ponzu.

Salmon, Quail egg, Ikura, white truffle oil from Alba and ponzu sauce.

\ DALLA CUCINA

BIS PLUS

1. 5. 6. 7. 11. 13. 14.

Assaggio di merluzzo nero dell’Alaska in salsa di arancia e miso con Gambero in pasta kataifi in salsa agrodolce e sesamo.

Black Cod in orange sauce and miso with crispy shrimp in sweet and sour sauce and sesame.

DEGUSTAZIONE DI KOBE WAGYU

Servita con wok di verdure di stagione, *Served with seasonal vegetables wok.*

\ PER CONCLUDERE

PASSIONE DEL BRASILE

3.

Cioccolato bianco con spuma di cocco e salsa al frutto della passione, servita con gelato al mango.

White chocolate with coconut foam and passion fruit sauce, served with mango ice cream.

^{1.} Arachidi e derivati ^{2.} Frutta a guscio ^{3.} Latte e derivati ^{4.} Molluschi ^{5.} Pesce ^{6.} Sesamo ^{7.} Soia ^{8.} Crostacei ^{9.} Glutine ^{10.} Lupini ^{11.} Senape ^{12.} Sedano ^{13.} Anidride solforosa e solfiti ^{14.} Uova e derivati ^{15.} Funghi

MENU ALLA CARTA

^{1.} Arachidi e derivati ^{2.} Frutta a guscio ^{3.} Latte e derivati ^{4.} Molluschi ^{5.} Pesce ^{6.} Sesamo ^{7.} Soia ^{8.} Crostacei ^{9.} Glutine ^{10.} Lupini ^{11.} Senape ^{12.} Sedano ^{13.} Anidride solforosa e solfiti ^{14.} Uova e derivati ^{15.} Funghi

ANTIPASTI

EDAMAME

10.

Fagioli di soia al vapore con sale Maldon.

Steamed soybeans with Maldon salt.

EDAMAME PICCANTI

10.

Fagioli di soia leggermente piccanti saltati con shichimi.

Stir fry spicy soybeans, with shichimi.

NIDO

3. 5. 6. 13. 14.

Involtino croccante di avocado e cream cheese avvolto in pasta kataifi servito con tartare di salmone e tonno in salsa mayo orientale leggermente spicy.

Crispy fried roll with cream cheese, avocado, salmon and tuna tartare and lightly spicy mayo.

FINGER'S TACOS

1. 5. 10. 13.

Tacos di mais ripieni di bocconcini di salmone, guacamole e pomodorini freschi.

Corn tacos stuffed with bites of salmon, guacamole and fresh cherry tomatoes.

MILLEFOGLIE DI TONNO

3. 5. 10. 13.

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.

TAGLIATELLA DI SEPPIA

6. 7. 10. 13. 14.

Tagliatella di seppia scottata con germogli di soia, spinaci e funghi shiitake in salsa miso leggermente spicy.

Seared cuttlefish tagliatelle with bean sprouts, spinach and shiitake mushrooms in a slightly spicy miso sauce.

8

TAYO E LUNA

1. 3. 7. 10. 11. 13.

Capasanta scottata servita con emulsione di soia, besciamella di parmigiano e pasta kataifi.

Seared Scallops with soy emulsion, cream cheese and kataifi crust.

TEMBURI YUZU

1. 5. 13.

Fiori di zucca in tempura avvolti da ricciola con dressing allo yuzu, serviti con salsa ponzu.

Tempura pumpkin flowers wrapped in Yellow Tale with yuzu in ponzu sauce.

EBI FRY

1. 6. 7. 11. 13.

Gamberi avvolti da pasta kataifi serviti in salsa agrodolce con sesamo e finocchio selvatico.

Crispy fried shrimps in Kataifi pastry served in sweet and sour sauce with sesame and wild fennel.

EBISHINGIO

1. 6. 7. 10. 11. 13. 14.

Crocchette di Gambero e polpa di Granchio, servite con salsa teriyaki.

Shrimp croquette and crabmeat, served with teriyaki sauce.

BIS FINGER'S

1. 6. 7. 10. 11. 13.

Gambero in pasta kataifi servito in salsa agrodolce con sesamo e gyoza di pollo con salsa piccante servito in ponzu.

Crispy shrimp in sweet and sour sauce, sesame and Chicken gyoza with spicy sauce ponzu.

BIS PLUS

1. 5. 6. 7. 11. 13. 14.

Assaggio di merluzzo nero dell'Alaska in salsa di arancia e miso con Gambero in pasta kataifi in salsa agrodolce e sesamo.

Black Cod in orange sauce and miso with crispy shrimp in sweet and sour sauce and sesame.

18

10

22

4pz 16 | 6pz 20

4pz 16 | 6pz 20

4pz 16 | 6pz 20

20

18

18

16

22

INSALATE

INSALATA DI ALGHE WAKAME 10 6.

Insalata di Wakame con sesamo in japanese dressing.
Wakame salad with sesame in japanese dressing.

INSALATA DI ALGHE GOMA 10 6.

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

INSALATA FINGER'S 26 1. 5. 6. 7. 10.

Misticanza con sashimi misto, sesamo,
salsa di carote e japanese dressing.
*Mix leaf salad with sashimi selection, sesame, carrot sauce
and japanese dressing.*

KAISEN SALAD 35 1. 4. 6. 7. 13.

Misticanza con astice e capasante in salsa di carote
e japanese dressing.
*Mixed salad with lobster and scallops with carrot sauce
and Japanese dressing.*

CARPACCI

CARPACCI CLASSICI SALMONE 18, TONNO 20, PESCE BIANCO 18 5. 6. 7. 10.

Carpaccio di Salmone, Tonno o pesce bianco,
servito in salsa ponzu con sesamo.
*Thinly sliced Salmon, Tuna or White fish,
served in ponzu sauce with sesame.*

CARPACCI SPECIALI 5. 6. 7. 10.

RICCIOLA 20

Ricciola servita con yuzu, jalapeno
e sesamo in salsa ponzu.
Yellowtail with yuzu, jalapeno and sesame in ponzu sauce.

SEPPIA E TOBIKO 20 [+] 14.

Seppia e Tobiko con yukari.
Cuttlefish and Tobiko with Yukari.

SALMONE FIAMMATO 18

Salmone fiammato servito con sesamo e salsa ponzu.
Seared salmon in ponzu sauce.

BUTTERFISH FIAMMATO 20 [+] 15.

Butterfish fiammato con crema di funghi shitaake
servito con salsa di sesamo e ponzu.
Butterfish with shiitake mushrooms, ponzu, sesame and miso sauce.

MIX CARPACCIO 22 5. 6. 7. 10.

Tonno rosso, salmone, branzino e gambero rosso di
Mazara del Vallo serviti con sesamo in salsa ponzu.
*Red tuna, salmon, sea bass and red shrimp from Mazara del Vallo
served with sesame in ponzu sauce.*

CARPACCIO DI WAGYU 30 9.

Carpaccio di wagyu con vinaigrette di senape e
umeboshi servito con concassè di pomodorini e olio evo.
*Thinly sliced Wagyu with tomato, evo oil and a dressing
of mustard and umeboshi.*

CARPACCI OKABE SALMONE 18, TONNO 20, PESCE BIANCO 18 5. 6. 10. 13.

Carpaccio di Salmone, Tonno o pesce bianco,
servito su salsa gazpacho homemade.
*Salmon, Tuno or white fish 'Carpaccio'
served on homemade gazpacho sauce.*

OKABE MIX 24 5. 6. 7. 10. 13.

Tonno rosso, salmone, branzino, gambero crudo
serviti in salsa gazpacho con sesamo.
*Red tuna, salmon, sea bass, shrimp served on gazpacho sauce
with sesame.*

TARTARE

5. 6. 7. 13.

TARTARE DI SALMONE

[+] 14.

Tartare di salmone con sesamo, mayo, salsa ponzu e tabasco.

Salmon tartare with sesame, mayo, ponzu sauce and tabasco.

TARTARE DI TONNO ROSSO

[+] 8. 14.

Tartare di tonno rosso e tobiko* con mayo, sesamo, tabasco e salsa ponzu.

Reda tuna and tobiko tartare with mayo, tabasco, sesame and ponzu sauce.*

FINGER'S TARTARE

[+] 4. 8.

Tartare di pesce bianco, tobiko*, capasanta, hokkigai e gambero rosso su letto di riso con sesamo, tabasco, salsa ponzu e caviale di soia.

White fish tartare, tobiko, scallop, hokkigai and red shrimps on a bed of rice with sesame, tabasco, ponzu sauce and soy caviar.*

CEVICHE TARTARE

Pesce bianco, cetriolo e pomodoro tagliati grossolanamente e marinati con agrumi, serviti in 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.

SUMISO TARTARE

[+] 4.

Tonno, polipo, capesante, wakame, avocado e asparagi in tempura in salsa miso.

Tuna, octopus, scallops, wakame, avocado, asparagus tempura, in miso dressing.

18

BIS TARTARE

5. 6. 7. 13.

Tonno e salmone con sesamo in salsa ponzu.

20

Tuna and salmon with sesame in ponzu sauce.

22

Finger's e tonno con sesamo in salsa ponzu.

22

Finger's and Tuna with sesame in ponzu sauce.

Finger's e salmone con sesamo in salsa ponzu.

20

Salmon and Finger's with sesame in ponzu sauce.

22

TRIS TARTARE

26

4. 5. 6. 7. 8. 13. 14.

Tonno, salmone e Finger's con sesamo in salsa ponzu.

Tuna, salmon and finger's tartare with sesame in ponzu sauce.

20

24

SUSHI BAR

NIGIRI 1PZ

5. 13.

SHAKE

Salmone, *Salmon*.

MAGURO

Tonno Rosso, *Red Tuna*.

SUZUKI

Branzino, *European Bass*.

OTORO

Ventresca di tonno,
Tuna belly.

HAMACHI

Ricciola, *Amberjack*.

EBI

[+] 8.

Gambero cotto, *Cooked shrimp*.

AMAEBI

[+] 8.

Gambero rosso crudo, *Raw red shrimp*.

IKA

[+] 4.

Calamaro, *Squid*.

6

TAKO

[+] 4.

Polipo, *Polyp*.

7

HOTATE

[+] 4.

Capasanta, *Scallop*.

6

UNAGI

Anguilla, *Eel*.

8

HOKIGAI

[+] 4.

Fasolare giapponese, *Japanese cockle*.

7

UNI

[+] 4.

Riccio di mare, *Sea urchin*.

6

IKURA

[+] 14.

Uova di salmone, *Salmon eggs*.

8

TOBIKO

[+] 14.

Uova di pesce volante, *Flying fish eggs*.

6

SPECIAL NIGIRI

13.

6

GIO TORO

[+] 5.

Ventresca di tonno rosso fiammato
con Foie Gras e riduzione di aceto balsamico.
Flamed red tuna womb with Foie Gras and balsamic vinegar.

10

7

ABURI HAMACHI

[+] 5. 14.

Ricciola fiammata con japanese mayo.
Flamed yellowtail with japanese mayo.

10

7

6

BOURNE SUPREMACY

Wagyu giapponese fiammato con Foie Gras
e riduzione di aceto balsamico.
Japanese Wagyu flamed with Foie Gras and balsamic vinegar.

12

8

7

6

CHEF SELECTION

/ SASHIMI

5.

SALMONE

Salmone, *Salmon*.

6pz 15 | 10pz 25

TONNO

Tonno rosso, *Red tuna*.

6pz 20 | 10pz 32

MISTO

Branzino, tonno rosso e salmone,
Sea bass, red tuna e salmon.

12pz 30

SPECIAL CHEF'S SELECTION

[+] -

Selezione dello Chef in base al pescato del giorno,
Chef selection based on the catch of the day.

18pz 48

SUSHI E SASHIMI

[+] 13.

Mix selection a cura dello chef.

15pz 38

SUSHI MISTO

[+] 13.

6 Nigiri - 4 Uramaki

36

NIGIRI SPECIAL

[+] 13.

8pz 40

OSOMAKI

[+] 13.

Branzino, tonno rosso, salmone e Vegan,
Sea bass, red tuna, salmon and Vegan.

6pz 15

/ GUNKAN

5. 7. 9. 13.

GIO'

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

8

GIO' TONNO

[+] 8.

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

9

GIO' BIANCO

[+] 4. 8.

Tartare Finger's Ikura, olio al tartufo
bianco d'Alba e salsa ponzu.
Finger's Tartare, Ikura, white truffle oil from Alba and ponzu sauce.

8

GIO' QUAGLIA

[+] 1. 14.

Salmone, Uovo di quaglia, Ikura,
olio al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu.
Salmon, Quail egg, Ikura, white truffle oil from Alba and ponzu sauce.

9

BAKER'S

[+] 13. 14.

Tartare di pesce bianco con mayo piccante gratinata.
White fish tartare, with spicy mayo au gratin.

7

/ TEMAKI

5. 7. 13. 14.

SAUDADE

Cono di alga nori con riso bianco,
tartare di salmone e avocado, ikura.
Nori seaweed cone with rice, salmon and avocado tartare, ikura.

10

SPICY SALMON

Cono di alga nori con riso bianco
e tartare di salmone in salsa leggermente spicy.
Nori seaweed cone with rice and slightly spicy salmon tartare.

10

SPICY TUNA

Cono di alga nori con riso bianco e tartare di tonno
rosso e tobiko* in salsa leggermente spicy.
*Nori seaweed cone with rice and slightly spicy red tuna tartare
with tobiko*.*

10

1. Arachidi e derivati 2. Frutta a guscio 3. Latte e derivati 4. Molluschi 5. Pesce 6. Sesamo 7. Soia 8. Crostacei 9. Glutine 10. Lupini 11. Senape 12. Sedano 13. Anidride solforosa e solfiti 14. Uova e derivati 15. Funghi

MAKI 8pz
6. 13.

SPICY SALMON PLUS 20
[+] 5. 14.

Tartare di salmone leggermente piccante e mayo.
Slightly spicy salmon tartare and mayo.

SPICY TUNA PLUS 22
[+] 5. 14.

Tartare di tonno leggermente piccante, tobiko* e mayo.
Slightly spicy tuna tartare, tobiko and mayo.*

MAKI CEVICHE 22
[+] 5. 14.

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 and basil.

PHILADELPHIA 18
[+] 3. 5. 7.

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

EBITEN 16
[+] 7. 8. 9. 14.

Gambero in tempura, mayo e salsa teriyaki.
Shrimp tempura, mayo and teriyaki sauce.

EBITEN AVOCADO 18
[+] 7. 8. 9. 14.

Gambero in tempura con mayo orientale avvolto da avocado con salsa teriyaki.
Shrimp tempura and avocado with oriental mayo with teriyaki sauce.

EBITEN SPECIAL 20
[+] 5. 7. 8. 9. 14.

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.

EBITEN 7 SPEZIE 18
[+] 3. 7. 8. 9. 14.

Gambero in tempura, mango e cream cheese con teriyaki e shichimi.
Shrimp in tempura, mango and cream cheese with teriyaki and shichimi.

EBITEN IMPERIAL 20
[+] 5. 7. 8. 9. 14.

Gambero in tempura con mayo e avocado avvolto da salmone con salse teriyaki e piccante.
Shrimp tempura, avocado, salmon with teriyaki and spicy sauce.

UNAMORIGIO 18
[+] 5.

Anguilla con avocado.
Eel with avocado.

SOFT SHELL CRAB 20
[+] 5. 7. 8. 9. 14.

Granchio morbido in tempura, tobiko* e mayo avvolti da daikon con salsa teriyaki.
Soft crab in tempura, tobiko and mayo wrapped in daikon with teriyaki sauce.*

SPECIAL MAKI 8pz

6. 13.

SAUDADE DO BRASIL

[+] 5. 7. 14.

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

BLUERIBBON LOBSTER

[+] 8. 9. 14.

Astice cotto a bassa temperatura avvolto da insalata verde con tobiko.
Lobster cooked at low temperature wrapped in green salad with tobiko.

HOT ROLL

[+] 3. 4. 5. 7. 8. 9.

Roll in tempura con tartare Finger's, cream cheese e salsa teriyaki.
Tempura roll with Finger's Tartare, cream cheese and Teriyaki sauce.

SCAMPO ROLL

[+] 8.

Avocado all'interno, carpaccio di Scampi e gamberi rossi di Mazara, pesto di Yuzu e Jalapeno.
Avocado inside, scampi and Mazara red prawns carpaccio, Yuzu pesto and Jalapeno.

SAKURA

[+] 5. 8.

Salmone all'interno, tartare di scampo e salsa al passion fruit.
Salmon inside, scampi tartare and sauce with passion fruit.

AMAEBI SPECIALE

[+] 5. 8. 14.

Gambero rosso di Mazara del Vallo, avocado e mayo all'interno avvolto da salmone e concassè di pomodorini.
Red shrimp from Mazara del Vallo, avocado and mayo inside wrapped in salmon and diced little tomatoes.

EBITEN TARTUFATO

[+] 5. 8. 9. 14.

Gambero in tempura e cetriolo all'interno avvolto da pesce bianco scottato, crema di tartufo, olio al tartufo bianco d'Alba e mayo.
Tempura shrimp and cucumber wrapped inside from seared white fish, truffle cream, white truffle oil from Alba and Mayo.

ELIS ROLL

[+] 3. 4. 5. 7. 9. 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.

VENTRESCA ROLL

[+] 5.

Avocado all'interno, ventresca di tonno rosso in superficie con selezione di jalapenos, confettura allo yuzu, fiori eduli.
Avocado inside, red tuna womb on the surface with a selection of jalapenos, yuzu jam and edible flowers.

KOBE MAKI

[+] 15.

Wagyu scottato con avocado all'interno, avvolto da wagyu scottato, crema di funghi shiitake, e riduzione di aceto balsamico.
Seared japanese wagyu and avocado inside, wrapped with wagyu, shiitake cream and balsamic vinegar on top.

MAKI VEG 8pz

6. 13.

KIKKIMAKICOMO

Asparago in tempura e cream cheese con salsa teriyaki.
Asparagus tempura and cream cheese with teriyaki sauce.

MAKITARIANO

Maki vegetariano a cura dello chef.
Chef's made vegetarian maki.

MAKIVEGANO

Maki vegano a cura dello chef.
Chef's made vegan maki.

PIATTI CALDI

ZUPPA DI MISO **10**
7. 15.

Zuppa di miso con tofu, funghi shitake e Wakame.
Miso soup with tofu, shiitake mushrooms and wakame.

CREMA DI PATATE TARTUFATA **18**
4. 5. 9.

Vellutata di patate al nero di seppia con tartufo, servita con capasanta in tempura e verdure di stagione.
Potato cream with truffles, cuttlefish ink served with tempura of scallop and seasonal vegetables.

GYOZA **Chicken 6pz 16 | Ebi 6pz 18 | Pork 6pz 16**
6. 7. 9.

Ravioli cotti al vapore e finiti alla piastra in salsa piccante e ponzu con sesamo, rapanelli e finocchio selvatico.
Steam and pan-fried Japanese dumpling in spicy and ponzu sauce with sesame, radishes and wild fennel.

YAKIMESHI **Ebi 16 | Chicken 16**
13. 14.

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

YASAI SOBA **Ebi 18 | Chicken 18**
7.

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

YAKI YASAI UDON **Ebi 18 | Chicken 18**
7.

Spaghetti di riso saltati in padella con verdure miste in salsa okonomi.
Stir-fried rice noodles with mixed vegetables in okonomi sauce.

1. Arachidi e derivati 2. Frutta a guscio 3. Latte e derivati 4. Molluschi 5. Pesce 6. Sesamo 7. Soia 8. Crostacei 9. Glutine 10. Lupini 11. Senape 12. Sedano 13. Anidride solforosa e solfiti 14. Uova e derivati 15. Funghi

PESCE

5.

SALMONE TERIYAKI

[+] 6. 7.

Filetto di salmone alla piastra in salsa teriyaki servito con wok di verdure di stagione e chips di manioca.

Grilled Salmon fillet in Teriaky sauce with wok of seasonal vegetables and manioca chips.

MAGURO TATAKI

[+] 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.

TEPPAN GIARDINIERA

[+] 7.

Misto di pesce alla piastra in salsa yuzu e teriyaki servito su wok di verdure.

Grilled mix seafood in yuzu and teriyaki sauce served on a wok of vegetables.

TEPPAN SHIROMI

[+] 7.

Spigola alla piastra in salsa tartara e teriyaki servito su wok di verdure di stagione.

Grilled sea bass in tartar sauce and teriyaki served on a wok of seasonal vegetables.

GINDARA

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.

GAMBERONI

[+] 8.

Gamberoni argentini alla piastra su insalata verde in japanese dressing.

Grilled Tiger Prawns on green salad in japanese dressing wild fennel, evo oil and edible flowers.

ASTICE FINGER'S

[+] 8. 14.

Astice dell'Alaska cotto a bassa temperatura con letto di salsa olandese e caviale di soia.

Alaskan lobster cooked at low temperature on a bed of hollandaise sauce and soy caviar.

CARNE

ROBATA DI MANZO 300g

7.

Robata con ananas grigliata, manioca fritto e salsa teriyaki.

Robata beef with grilled pineapple, manioca chips and teriyaki sauce.

FILETTO DI MANZO 250g

Servito con verdure grigliate e manioca fritto.

Beef fillet served with grilled vegetables and manioca chips.

BISTECCA TOMAHAWK 1kg

Servita con verdura mista, manioca fritto e patate al forno.

Tomahawk steak served with mixed vegetables, manioca chips an potatoes.

YAKINIKU

7. 13. 14.

Picanha su base di riso con verdure di stagione e uovo fritto in salsa yakiniku.

Picanha on rice bed with seasonal vegetables and fried egg in yakiniku sauce.

SHOGAYAKI

13.

Straccetti di manzo allo zenzero e miele serviti con riso bianco e wok di verdure di stagione, rapanelli e sakura mix.

Ginger and honey Wagyu beef strips served with rice and a wok of seasonal vegetables, radishes and sakura mix.

YAKITORI CREAM POTATO

7.

Bocconcini di Pollo e asparagi saltati in salsa teriyaki su crema di patate tartufata con chips di manioca e patata dolce.

Chicken bites and sautéed asparagus in teriyaki sauce on truffled potato cream with cassava and sweet potato chips, sesame and edible flowers.

TORI NO KARAAGE

6. 7.

Bocconcini di pollo fritto in salsa agrodolce e tartara speciale, sesamo e shichimi.

Japanese style fried chicken in sweet and sour sauce and special tartar sauce,sesame and shichimi.

ENTRECOTE DI KOBE WAGYU

Servita con wok di verdure di stagione.

Served with seasonal vegetables wok.

TEMPURA

9.

TEMPURA DI GAMBERI

20

[+] 8.

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.

TEMPURA MISTA

22

[+] 8.

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 parsley.

TEMPURA VEGETARIANA

18

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 parsley.

MINIBURGER

6. 9.

RICCIOLA

12

[+] 5. 14.

Ricciola con mayo giapponese, avocado e goma wakame.

Amberjack with Japanese mayo, avocado and goma wakame.

SALMONE

10

[+] 5. 14.

Salmone con mayo giapponese, pomodoro, cetriolo.

Salmon with Japanese mayo, tomato, cucumber.

TONNO

12

[+] 5. 14.

Tonno con mayo giapponese, pomodoro, lattuga.

Tuna with Japanese mayo, tomato, lettuce.

WAGYU

15

[+] 11.

Pomodori secchi, senape, cetriolo.

Dried tomatoes, mustard, cucumber.

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO 3. 9. 14.	10
MOCHI ASSORTITI 9. Mango, cocco, te verde, cheese cake. <i>Mango, coconut, green tea, cheesecake.</i>	4pz 12
MOUSSE DI YOGURT 3. 5. Mousse di yogurt con frutti di bosco e salsa al frutto della passione. <i>Yogurt mousse with berries and passion fruit sauce.</i>	12
GELATO Riso, te verde, mango, yuzu. <i>Rice, green tea, mango, yuzu.</i>	12
PASSIONE DEL BRASILE 3. Cioccolato bianco con spuma di cocco e salsa al frutto della passione, servita con gelato al mango. <i>White chocolate with coconut foam and passion fruit sauce, served with mango ice cream.</i>	14
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO 2. 3. 5. Servito con salsa alla nocciola. <i>Pistachio semifreddo served with hazelnut sauce.</i>	14
CREMA BAVARESE 3. 5. Servita su base di biscotto con salsa ai lamponi. <i>Served on a biscuit base with raspberry sauce.</i>	14
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO 3. 14. Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido, accompagnato da gelato di riso. <i>Dark chocolate cake with a soft heart, accompanied by rice ice cream.</i>	14
FRUTTA DEL GIORNO Selezione di frutta fresca. <i>Selection of fresh fruit.</i>	12

^{1.} Arachidi e derivati ^{2.} Frutta a guscio ^{3.} Latte e derivati ^{4.} Molluschi ^{5.} Pesce ^{6.} Sesamo ^{7.} Soia ^{8.} Crostacei ^{9.} Glutine ^{10.} Lupini ^{11.} Senape ^{12.} Sedano ^{13.} Anidride solforosa e solfiti ^{14.} Uova e derivati ^{15.} Funghi

BAR

ACQUA

SOFT DRINKS

BIRRA GIAPPONESE ASAHI

BIRRA GIAPPONESE
WHITE TOKYO

INFUSO DI TE VERDE
GIAPPONESE "SENCHA"

TE MATCHA

ESPRESSO

COCKTAIL CLASSICI

COCKTAIL ANALCOLICI

PREMIUM SELECTION

AMARI CLASSICI

JEFFERSON

AMARO GIAPPONESE

SELEZIONE DI GRAPPE

MUFFATO ANTINORI

PASSITO DONNA FUGATA

SIGNATURE COCKTAILS

18

4 CAIPISAKE MARACUJA

Sake, succo di lime, sciroppo al passion fruit.
Sake, lime juice, passion fruit syrup.

8 NEGROSHU

Takara plum umeshu, vermouth antica formula,
Campari, angostura bitter.

10 THE YAKUZA

Grani di caffè Nikka, sciroppo di miele e zenzero,
succo di lime fresco.
Nikka coffee grain, ginger&honey syrup, fresh lime juice.

LYCHEE MARTINI

Gin Roku, liquore ai fiori di sambuco, succo di litchi,
succo di limone fresco e sciroppo semplice.
*Roku gin, elderflower liqueur, lychee juice, fresh lemon juice,
simple syrup.*

12 MOONRAY MULE

Vodka, ginger beer artigianale, bitter angostura.
Vodka, handcrafted gingerbeer, angostura bitter.

8 MAN ON FIRE

Tequila espolon, succo fresco di lime e yuzu,
sciroppo d'agave, soda al pompelmo artigianale,
sale piccante tajin.
*Tequila espolon, fresh yuzu&lime juice, agave syrup,
handcrafted grapefruit soda, tajin spicy salt.*

12 KI NO TEA

Gin Kinotea aromatizzato con tè verde, succo di limone
fresco, foglie di shiso, sciroppo semplice
e aggiunta di champagne
*Kinotea gin infused with green tea, fresh lemon juice, shiso's leaf,
simple syrup, top of champagne.*