

J A P O

Le proposte per l'asporto

ORDINA VIA
WHATSAPP
3498408893

URAMAKI DELLO CHEF

E' sconsigliato l'utilizzo della salsa di soia.
Su richiesta per celiaco.

CHEF AMAEBI

Interno

Gambero in tempura

Esterno

Sashimi di mazzancolla, salsa ponzu con frullato di pomodoro fresco ed olio extravergine d'oliva

8PZ ~ €18

CHEF AURORA FLOWER

Interno

Gambero in tempura

Esterno

Tartare di salmone, fiore di zucca in tempura, salsa aurora ed unagi

8PZ ~ €18

CHEF BRUSCHETTA

Interno

Gambero in tempura

Esterno

Fettine di ricciola scottata, tartare di pomodoro leggermente piccante, olive taggiasche, origano siciliano, olio extra vergine e sale nero di Cipro

8PZ ~ €18

CHEF BUFALA

Interno

Gambero in tempura

Esterno

Gambero dolce, mozzarella di bufala, asparago croccante, zeste di limone non trattato, olio extra vergine e sale nero di Cipro

8PZ ~ €18

CHEF MAGURO GOMA

Interno

Gambero in tempura

Esterno

Fettine di tonno, salsa al sesamo, spinacino saltato, olio extra vergine e sale nero di Cipro

8PZ ~ €18

CHEF MAGURO SPICY

Interno

Gambero in tempura

Esterno

Tartare di tonno piccante, erba cipollina ed olio extravergine d'oliva

8PZ ~ €18

CHEF CAPASANTA

Interno

Gambero in tempura

Esterno

zucchina grigliata, capasanta scottata al profumo di limone e tobikko

8PZ ~ €22

CHEF VEGGIE

Interno

Zucchina fritta

Esterno

spiancino saltato, uovo di quaglia e cipolla in tempura

8PZ ~ €18

URAMAKI

Rotolo con riso e semi di sesamo all'esterno, all'interno alga nori con più ingredienti
8PZ.

SHAKE MOUSSE

Salmone mantecato in tempura, maionese, insalata e salsa di soia caramellata
€ 15

TORA

Interno

Gambero in tempura e maionese

Esterno

Fettine di salmone e ricciola con uova di pesce volante e salsa unagi

€ 15

SUPAIDA

Rotolo grande con moleca, ovvero granchio dal carapace molle in tempura, insalata, maionese e salsa unagi

€ 12~5 PZ

CALIFORNIA

Surimi, avocado, cetriolo e maionese

€ 8

PHILADELPHIA

Salmone cotto, Philadelphia e salsa unagi

€ 8

EBI TEN DUO

Gamberi in tempura e maionese con salsa di soia caramellata

€ 13

EBI TEN

Gambero in tempura e maionese con salsa unagi

€ 8

SHAKE

Salmone ed avocado

€ 9

SPICY SALMON

Salmone, maionese, salsa piccante, erba cipollina e uova di pesce volante

€ 10

MAGURO

Tonno ed avocado

€ 10

SPICY TUNA

Tonno, maionese, salsa piccante, erba cipollina e uova di pesce volante

€ 10

ANTIPASTI E TARTARE

CARPACCIO ONION TENPURA

Carpaccio di pesce misto con salsa ponzu, rucola e cipolla in tenpura

€ 18

CARPACCIO APPLE

Carpaccio di salmone scottato con salsa acidula alla mela verde

€ 18

TARTARE MARTINI PONZU

Cubetti di ricciola, salmone, tonno, gambero dolce, calamaro, avocado con salsa ponzu, olio extravergine e crispy di tenpura

€ 18

TRIS DI TARTARE

Tartare di tonno, salmone e pesce bianco con salsa ponzu a parte

€ 18

TARTARE AMAEBI LIME

Tartare di mazzancolle al profumo di lime, tobiko e salsa ponzu

€ 13

TARTARE SHAKE GOMA

Tartare di salmone, sesamo, olio di sesamo ed erba cipollina

€ 13

TARTARE MAGURO HAWAII

Cubetti di tonno con avocado e salsa alla miso rossa

€ 15

TARTARE DI SALMONE AL NATURALE

€13

TARTARE DI TONNO AL NATURALE

€ 15

FUTOMAKI

CLASSICO

Gambero in tenpura, Philadelphia, surimi aromatizzato al granchio, uova di pesce volante e avocado

€ 7- 5 PZ

TENPURA

Gambero in tenpura, Philadelphia, surimi aromatizzato al granchio, uova di pesce volante e avocado, Fritto in tenpura e salsa unagi

€ 8 -5 PZ

FUTO SPICY SHAKE

Interno

gambero fritto, surimi e avocado

Esterno

tartare di salmone piccante

€ 13 -5 PZ

CHIRASHI - POKE

POKE 100% EBI

Ciotola di riso ai crostacei, gambero crudo, gambero alla griglia e gambero fritto con maionese all'avocado

€ 18

POKE GOLD

Ciotola di riso allo zafferano con tataki di tonno, gamberi alla griglia, tartare di salmone, edamame e salsa al peperone light

€ 18

CHIRASHI SPICY

Ciotola di riso da sushi condita con bocconcini di salmone, calamaro, alga nori, salsa spicy ed olio extravergine d'oliva

€ 15

CHIRASHI PESTO

Ciotola di riso condita con bocconcini di tonno, gambero crudo, melanzana in tempura, pesto di basilico, olio extravergine e sale

€ 15

CHIRASHI MAGURO

Ciotola di riso da sushi con tonno ed avocado

€ 15

CHIRASHI SHAKE

Ciotola di riso da sushi con salmone ed avocado

€ 15

CHIRASHI MISTO

Ciotola di riso da sushi con pesce misto ed avocado

€ 15

NIGIRI

Polpettina di riso guarnita con una fettina di pesce.

2 PZ

AMA EBI - Gambero crudo

€ 5

EBI TEN - Gambero tempura e salsa di soia caramellata

€ 5

IKA - Calamaro

€ 4

MAGURO - Tonno

€ 6

SHAKE - Salmone

€ 4

HAMACHI - Ricciola

€ 5

GIÒ MAGURO - Tonno con uova di pesce volante

€ 7

GIÒ SHAKE - Salmone con uova di pesce volante

€ 6

GIÒ SHAKE IKURA - Salmone con le sue uova

€ 8

GIÒ SHAKE TARTARE - Salmone e la sua tartare

€ 6

GIÒ MAGURO TARTARE - Tonno e la sua tartare

€ 7

NIGIRI UNAGI - Anguilla e salsa di soia caamellata

€ 9

TEMAKI

Cono di alga nori ed all'interno riso con gli ingredienti scelti
1 PZ

GOMA FLOWER

Tartare di salmone all'olio di sesamo e fiore di zucca in tempura
€ 7

TEMAKI UNAGI

Anguilla in tempura, philadelphia, uova di salmone e salsa di
soia caramellata
€ 10

SUPAIDA

Granchio in tempura, maionese giapponese, insalata e salsa
unagi
€ 8

EBITEN PLUS

Gambero in tempura, avocado, philadelphia e salsa di soia
caramellata
€ 8

EBI TEN

Gambero in tempura, maionese e salsa unagi
€ 6

CALIFORNIA

Surimi aromatizzato al granchio, cetriolo, avocado e maionese
€ 5

PHILADELPHIA

Salmone cotto, Philadelphia e salsa unagi
€ 5

SHAKE

Salmone ed avocado
€ 5

SPICY SALMON

Salmone, maionese, salsa piccante, uova di pesce volante e
erba cipollina
€ 5

MAGURO

Tonno ed avocado
€ 6

SPICY TUNA

Tonno, maionese, salsa piccante, erba cipollina e uova di pesce
volante
€ 6

VEGGIE

Insalata, maionese, fiore di zucca e zucchina in tempura e salsa
unagi
€ 5

HOSOMAKI

Rotolo piccolo con alga nori esterna ed all'interno un solo ingrediente insieme al riso
6 PZ

AVOCADO

€ 4

KAPPA - Cetriolo e sesamo

€ 3

SHAKE - Salmone

€ 5

TEKKA - Tonno

€ 6

AMA EBI - Gambero crudo

€ 6

SUSHI E SASHIMI

SUSHI MISTO

5 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki

€ 15

SUSHI MAXI

20 PZ - € 22

SUSHI GIGA

30 PZ - € 32

SASHIMI MISTO

Tonno, salmone, ricciola, gambero crudo, ostrica

13 PZ

€ 22

SASHIMI SALMONE

9 PZ

€ 10

SASHIMI TONNO

9 PZ

€ 15

SUSHI & SASHIMI

20 PZ

€ 23

SUSHI E SASHIMI SPECIALE

Con ostrica alla ponzu e gambero rosso

25 PZ

€ 30

OSTRICA CON SALSA PONZU

€ 4 cad.

STUZZICHINI E CONTORNI

EDAMAME

Baccelli di soia con sale a scaglie
€ 4

EDAMAME PEPERON

Baccelli di soia saltati con aglio, olio e peperoncino
€ 5

EBI STICK

3 involtini di gambero in pasta croccante con maionese giapponese e salsa agrodolce
€ 7

ZUPPA DI MISO

con alga wacame, tofu ed erba cipollina
€ 3

INSALATA DI ALGHE CONDITA CON ACETO DI RISO

€ 7

VERDURE SALTATE

€ 4

RISO BIANCO

€ 3

PRIMI PIATTI

YAKI MESHI VEGGY

Riso saltato con verdure
€ 6

YAKI MESHI EBI

Riso salato con verdure e gamberi
€ 8

YAKI UDON YASAI

Spaghetti di grano duro con verdure
€ 8

YAKI UDON IKA TO EBI

Spaghetti di grano duro con verdure, gamberi e calamari
€ 12

TENPURA UDON VEGGIE

UDON IN BRODO CON UOVO, CIPOLLOTTO, ALGHE E VERDURE FRITTE IN TENPURA
€ 13

TENPURA UDON EBI

UDON IN BRODO CON UOVO, CIPOLLOTTO, ALGHE, GAMBERO E VERDURE FRITTE IN TENPURA
€ 15

SPAGHETTI YAKI UDON CON VONGOLE, BROCCOLI E KATSUOBUSHI

€ 18

YAKI SOBA YASAI

SPAGHETTI SOBA DI GRANO SARACENO CON VERDURE
€ 8

SPAGHETTI DI GRANO SARACENO YAKI SOBA CON PANCETTA

CROCCANTE

€ 12

RAVIOLI GYOZA ALLE VERDURE

5 PZ - 10 €

RAVIOLI GYOZA ALLA CARNE

5 PZ - 10 €

RAVIOLI GYOZA AI GAMBERI

5 PZ - 10 €

SECONDI PIATTI

SARANNO ACCOMPAGNATI DA VERDURE SALTATE E RISO BIANCO AL VAPORE.

SALMONE CON SALSA ALLO ZENZERO
€ 15

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO
€ 18

GAMBERI SCOTTATI CON SALSA AL CURRY E LATTE DI COCCO LEGGERMETE PICCANTE
€ 18

POLLO CON SALSA TERIYAKI
€ 15

DESSERT € 6

TIRAMISU' CON CREMA AL MASCARPONE ALL'AMARETTO

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO E BISCOTTI OREO

TRIS DI MOCHI GELATO

CHIEDI AL MOMENTO DELL'ORDINE GLI ALTRI DOLCI FUORICARTA

DEVE ESSERE CONSUMATO ENTRO
24 H DALL'ACQUISTO.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il cliente è pregato di comunicare al personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei 3) UOVA e prodotti a base di uova 4) PESCE e prodotti a base di pesce 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi 6) SOIA e prodotti a base di soia 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 9) SEDANO e prodotti a base di sedano 10) SENAPE e prodotti a base di senape 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13) LUPINI e prodotti a base di lupini 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi