

J A P O

La carta al ristorante

ANTIPASTI E STUZZICHINI


  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

ARANCINI DI RISO
con salmone, salsa al pomodoro e zenzero al profumo di lime
€ 7

MARINATO ALLA GIAPPONESE
bocconcini fritti di pesce accompagnati da verdure con aceto di riso
€ 7

 ZUPPA DI MISO
con alga wacame, tofu ed erba cipollina
€ 3

 Insalata di ALGHE condita con aceto di riso
€ 7

 POLPO, crema di patate e katsuobushi
€ 15

CARPACCI

CARPACCIO ONION TENPURA
Carpaccio di tonno, ricciola, salmone, gambero e calamaro con salsa ponzu, rucola e cipolla in tempura
€ 18

 CARPACCIO APPLE
Carpaccio di salmone scottato con salsa acidula alla mela
€ 18

CARPACCIO GOMA
Carpaccio di tonno scottato con salsa al sesamo e cavolo cappuccio in tempura
€ 18

CARPACCIO GREEN
Carpaccio di branzino e gambero con zucchina in tempura, edamame e salsa ponzu al pomodoro
€ 18

TARTARE

Su richiesta senza glutine

TARTARE MARTINI PONZU

Cubetti di ricciola, salmone, tonno, gambero dolce, calamaro, avocado con salsa ponzu, olio extravergine e crispy di tempura
€ 18

TARTARE AMAEBI LIME

Tartare di mazzancolle al profumo di lime, tobiko e salsa ponzu
€ 13

TARTARE SHAKE GOMA

Tartare di salmone, olio di sesamo ed erba cipollina
€ 13

TARTARE MAGURO HAWAII

Cubetti di tonno con avocado e salsa alla miso rossa
€ 15

TRIS DI TARTARE

Tartare di tonno, salmone e pesce bianco con salsa ponzu a parte
€ 18

FUTOMAKI

CLASSICO

Gambero in tempura, Philadelphia, surimi aromatizzato al granchio, uova di pesce volante e avocado
5PZ € 7

TENPURA

Gambero in tempura, Philadelphia, surimi aromatizzato al granchio, uova di pesce volante e avocado, Fritto in tempura e salsa di soia caramellata
5PZ € 8



FUTO SPICY SHAKE

Interno
gambero fritto, surimi e avocado
Esterno
tartare di salmone piccante ed erba cipollina
5PZ € 13

PRIMI PIATTI



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

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

Salmone pastellato e fritto con salsa allo zenzero e spinacino saltato
€ 15

Frittura di gamberi e fiori di zucca con maionese affumicata
€ 18



Frittura di verdure con salsa agrodolce e maionese giapponese
€ 13

Tataki di tonno in crosta di mandorle con salsa teriyaki, rucola fritta ed uova di quaglia in camicia
€ 20

Pollo con salsa teriyaki fatta dal nostro chef e riso al vapore
€ 15

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 e salsa di soia caramellata

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 al profumo di lime 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 di soia caramellata

€ 15

SUPAIDA

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

€ 12~5 PZ

EBI TEN DUO

Gamberi in tempura e maionese con salsa di soia caramellata

€ 13



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



VEGGIE

Zucchina in tempura, philadelphia e salsa di soia caramellata

€ 8

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

NIGIRI E BIGNE'

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

UNAGI

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

SUPAIDA

Granchio in tempura, maionese giapponese, insalata e salsa di
soia caramellata
€ 8

EBITEN PLUS

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

EBI TEN

Gambero in tempura, maionese e salsa di soia caramellata
€ 6

PHILADELPHIA

Salmone cotto, Philadelphia e salsa di soia caramellata
€ 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
di soia caramellata
€ 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

Su richiesta senza glutine

 **SUSHI MISTO a scelta dello chef**
5 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki
€ 15

 **SASHIMI MISTO**
Tonno, salmone, ricciola, gambero crudo, ostrica
13 PZ
€ 22

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.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala 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

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.

COPERTO E SERVIZIO
€ 2