

ORIENTAL

JAPANESE RESTAURANT

LE CREAZIONI

ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI PIATTI SPECIALI

EBI SALMON * €7

Tempura di gamberoni / philadelphia / salmone / pasta kataifi

MAZARA * €8

Gamberi rossi di Mazara del Vallo / lime

SAKESURI * €12

Surimi / avocado / salmone

EBI KATAIFI * €9

Gamberi / pasta kataifi

CEVICE TARTAR * €10

Gamberi cotti / branzino / salmone / avocado / sesamo

ZUKKINI NO HANA ❄️ €9

Fiori di zucca / gamberi / zucchine

PISTACCHIO HANAMAKI 🍷 €8

Salmone flambato/ pistacchio

AMAEBI GUNKAN ❄️ €8

Gambero argentino / salsa ze / basilico / pomodorini / peperoni / yuzu

TACO'S €6

Taco's di sushi / salmone / cheese / mango / briciole di pane giapponese panko

SALMONE AGLI AGRUMI €8

Salmone / agrumi / cipolla rossa di Tropea / Soia

...PER INIZIARE...

HARUMAKI * €4

Involto con verdure / pasta fillo

EBI HARUMAKI * €6

Involto di gamberi / pasta fillo

EBI-SAKE MITO BORU * €7

Polpette di gamberi / salmone / briciole di pane giapponese panko

GYOZA MIX * €8

Ravioli di Gamberi / Suino / Verdure

EDAMAME * €5

Fagioli di soya

MISO SOUP  €4

Miso rossa / alghe wakame / tofu

OSUMASHI  €8

Miso rossa/ Frutti di mare/ alghe wakame

TARTARE

..LE NOSTRE TARTAR....

SALMON TARTAR €8

Salmone/ avocado / salsa dello Chef

TUNA TARTAR €12

Tonno / avocado / salsa dello Chef

EXOTIC TARTAR 🍷 €11

Tonno / salmone / mango / frutto della passione

TATAKI

..GLI SCOTTATI....

SAKE TATAKI €12

Salmone / sesamo

VACIO TATAKI €14

Manzo argentino / salsa ponzu / tartufo

CARPACCI

USUZUKURI €15

Carpaccio misto / salsa ponzu

SAKE ZUKURI €10

Carpaccio di salmone

SASHIMI

SASHIMI MISTO  €10

Piccola degustazione di sashimi

SAKE SASHIMI  €9

Sashimi di salmone

MAGURO SASHIMI  €12

Sashimi di tonno

URAMAKI & SPECIAL URAMAKI

(possono contenere sesamo)

SALMON PLUS  €12

Salmone / avocado / salmone scottato / pistacchio / maionese

EBI TEN * €12

Tempura di gamberoni / insalata/ crema di formaggio / pasta kataifi

CALIFORNIA * €10

Surimi di granchio / gamberi cotti / avocado / maionese / tobiko

VACIO ROLL  €13

Carne Vacio argentina / insalata / olio tartufato / grana

VEGAN  €9

Verdure di stagione in tempura/ salsa di miso / scaglie di mandorle

SAKURA ROLL  €10

Branzino / avocado / maionese al timo / basilico / pomodorini / yuzu

CRUNCHY ROLL	€10
Crunch / avocado / crema di formaggio / tartare di salmone / salsa alla pesca bianca	
MAKI FRITTO 6PZ	€8
Roll in tempura con alga esterna: Salmone / crema di formaggio / daikon / salsa teriyaki	
TORI ROLL ❄️	€10
Pollo / briciole di pane giapponese / maionese piccante	
SALMON CREAM CHEESE 🚫	€12
Salmone / crema di formaggio / avocado	
MIURA MAKI	€12
Tempura di salmone / insalata / crema di formaggio / crunch di arachidi / salsa teriyaki	
PINEAPPLE ROLL ❄️	€13
Ananas / salmone affumicato della Norvegia / salsa teriyaki / scaglie di mandorle	
KUMO ROLL ❄️	€15
Gamberi rossi di Mazara del Vallo / avocado / crunch di gamberi soffiati / salsa teriyaki	
SQUID ROLL ❄️	€14
Ciuffi di calamari in tempura / riso con nero di seppia / maionese / crunch di arachidi	
YUME ROLL 🌱	€13
Riso giallo allo zafferano / fiori di zucca / salsa di miso / scaglie di mandorle	

HOTATE ROLL ❄️🚫	€12
Capesante scottata / avocado/ tobiko / salsa al mango / passion fruit	
RAINBOW 🚫	€12
Misto di pesce / crema di formaggio / avocado	
BLACK AND WHITE ❄️	€12
Riso al nero di seppia / merluzzo / asparagi / maionese / semi di quinoa bianchi	
SPICY MAGURO ROLL	€12
Tonno / avocado / crema di formaggio / maionese piccante / togarashi	
URAMAZING	€14
Tempura di gambero / insalata / crema di formaggio / salmone / pasta kataifi	
BLOSSOM	€12
Verdure in tempura / tartare di tonno/ cipolle fritte / erba cipollina	
UNAGI ROLL ❄️	€14
Anguilla / avocado / salsa teriyaki	

NIGIRI

SAKE (Salmone) 🍣	€3.50
MAGURO (Tonno) 🍣	€4
SUZUKI (Branzino) 🍣	€3.50
EBI (Gamberi cotti) ❄️🍣	€3
AMAEBI (Gamberi rossi di Mazara del Vallo) ❄️🍣	€4
UNAGI (Anguilla arrosto) ❄️	€5
HAMACHI (Ricciola) 🍣	€5
SURIMI (Surimi di granchio) ❄️	€3.50

HANAMAKI & GUNKAN

SAKE HANAMAKI €4,50

Salmone / maionese piccante

MAGURO HANAMAKI €5

Tonno / maionese piccante

TOBIKO GUNKAN ❄️🍷 €6

Uova di pesce volante / alga nori

CHIRASHI

CIOTOLA DI RISO BIANCO GIAPPONESE SU CUI VENGONO ADAGIATE
FETTINE DI PESCE O CROSTACEI

SAKE CHIRASHI ☒ €10

Riso con sashimi di salmone

CHIRASHI CHEF SELECTION ☒ €15

Selezione di pesce mista dello Chef

HOSOMAKI

SAKE HOSOMAKI (Salmone) ☒ €4

MAGURO HOSOMAKI (Tonno) ☒ €4,50

EBI HOSOMAKI (Gambero cotto) ❄️☒ €4

KAPPA HOSOMAKI (Cetriolo) ✓☒ €3,50






AVOCADO HOSOMAKI ✓☒ €3,50

SURIMI HOSOMAKI (Surimi di granchio) ❄️ €4

MANGO HOSOMAKI ✓☒ €3,50

TEMAKI

CONO DI ALGA NORI RIPIENO

SAKE TEMAKI 	€4
Salmone, avocado e crema di formaggio	
MAGURO TEMAKI 	€4,50
Tonno, avocado e crema di formaggio	
CALIFORNIA TEMAKI 	€4
Surimi, avocado e maionese	
EBITEN TEMAKI 	€4
Tempura di gamberoni, insalata, maionese e salsa teriyaki	
VEGAN TEMAKI 	€4
Cono di alga nori con verdure selezionate, sesamo e salsa di miso	

NIKU RYORI

...PIATTI COTTI DI CARNE... ✳

RAMUCHOPPU ✳ €14

Costine di agnello

VACIO ✳ €13

Filetto di manzo argentino cotto su piastra

TORI TERIYAKI ✳ €9

Bocconcini di coscia di pollo con riduzione di soia

TORI KARAAGE ✳ €9

Pollo marinato fritto con panko giapponese e salsa teriyaki

TORI TEPPAN ✳ ✳ €8

Petto di pollo piastra

TEMPURA

...LE NOSTRE FRITTURE...

TEMPURA MIX ❄ €10

Mix di verdure e gamberoni in tempura

EBI TEMPURA ❄ €12

Gamberoni in tempura

YASAI TEMPURA 🌱 €8

Verdure miste in tempura

POTATOES TEMPURA 🌱 €8

Tempura di patate dolci

IKA RING ❄ €8

Anelli di totano impanati

SAKANA RYORI

...PIATTI COTTI DI PESCE....

SAKE TERIYAKI €11

Salmone grigliato e riduzione di soia

FISH TEPPAN ❄️🍴 €15

Grigliata mista con salmone, tonno, branzino e gamberone

EBI KUSHIYAKI ❄️🍴 €9

Spiedini di gamberi

YAKI EBI ❄️🍴 €10

Gamberoni alla griglia

BUTTERFISH ❄️ €13

Merluzzo al vapore scottato all'olio

IKA KUSHIYAKI ❄️🍴 €13

Spiedini di seppie

YASAI

...INSALATE E I NOSTRI PIATTI A BASE DI VERDURE...

GOMA WAKAME ❄️🌱

Alga atlantica

YASAI SALAD 🌱🚫

Insalata mista / mais / carote / mela / melone

VEGAN TEPPANYAKI 🌱

Verdure miste e salsa di miso

SASHIMI SALAD 🚫

Insalata verde / sashimi mix

YAKI ASPARAGUS ❄️🌱

Asparagi / miso

YASAI

INSALATE E I NOSTRI PIATTI A BASE DI VERDURE

GOMA WAKAME ❄️🌱	€5
Insalata di alga atlantica	
YASAI SALAD 🌱🚫	€5
Insalata mista, mais, carote ed emulsione di mela, carote e melone	
VEGAN TEPPANYAKI 🌱	€8
Verdure miste e salsa di miso	
SASHIMI SALAD 🚫	€11
Insalata verde con un misto di pesce crudo ed emulsione di mela, carote e melone	
YAKI ASPARAGUS ❄️🌱	€8
Asparagi con salsa miso	

NOODLES/RICE

PASTA/RISO

RAMEN ❄ €12

Ramen in brodo con alghe, surimi di granchio e gamberi

YAKI UDON ❄ €9

Spaghetti spessi di grano tenero, gamberi, verdure, uova e scaglie di tonno affumicato
Katsuobushi

YAKI SOBA €9

Spaghetti di grano saraceno, pesce bianco, verdure e uova

JAPANESE GHOAN 🌱🚫 €2,50

Riso sushi "Yume Nishiki"

GHOAN  

Riso bianco cotto al vapore

€2

SAKE MESHI

Riso saltato con salmone, verdure e uova

€9

YASAI MESHI 

Riso saltato con verdure e uova

€6

EBI MESHI 

Riso saltato con gamberi, verdure e uova

€9

TORI MESHI 

Riso saltato con pollo, verdure e uova

€8

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 25 ottobre 2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.