

MENU

ALL YOU CAN EAT

PRANZO

€19,90

CENA

€29,90

*bevande escluse - *€2 coperto

ENTRÉE



11

€4,50

1. WAKAME

Insalata di alghe marinate, semi di sesamo, teriyaki caramellato
Marinated seaweed salad, sesame seeds and caramelized teriyaki



5

€4,50

2. EDAMAME

Fagioli di soia giapponesi lessi cotti al vapore
Steamed soya beans



2

€2,00

3. NUVOLE DI DRAGO



5-6

4. SPRING ROLL

Verdura * ☀ ☾
 Gambero ☾

€2,50

€3,50



2



€3,50

5. SAKE NORI

Alga nori, tartare di salmone e chilly
Nori seaweed, salmon tartare and chilly



5-6



€4,50

6. TUNA NORI

Alga nori, tartare di tonno e chilly
Nori seaweed, tuna tartare and chilly



1-2-6 * ☀ 🌙

€2,50

7. TAKOYAKI

Polpettine di polipo e patate
Octopus and potato meatballs



1-2 * ☀ 🌙

3 PZ

€2,50

8. ANELLO DI TOTANO IN TEMPURA

Anelli di totano in tempura
Tempura squid rings



1-7 * ☀ 🌙

€2,00

9. SAMOSA AL CURRY

Carote, cipolla, paprika
Carrots, onions, paprika



1 * ☀ 🌙

€2,50

10. PATATE FRITTE



1-2-6  

€4,50

11. BAO SALMON

Tartare di salmone, chilly e teriaki
Salmon Tartare, chilly and teriaki



1-2  

€5,50

12. BAO TUNA

Tartare di tonno, salsa spice e cipolla fritta
Tuna tartare, spice sauce and fried onion

DIN SAN



1-5 * ☀ 🌙

2 PZ

€4,00

13. GYOZA CARNE

Ravioli ripieni di carne fatti in casa (previa disponibilità)

Japanese ravioli with meat 2pcs. (subject to availability)



1-5 * ☀ 🌙

2 PZ

€4,00

14. GYOZA POLLO

Ravioli ripieni di pollo fatti in casa (previa disponibilità)

Japanese ravioli with chicken 2pcs. (subject to availability)



1-2-5 * ☀ 🌙

2 PZ

€5,00

15. GYOZA GAMBERO

Ravioli ripieni di gambero fatti in casa (previa disponibilità)

Japanese ravioli with prawns 2pcs. (subject to availability)



1-5 * ☀ 🌙

2 PZ

€3,00

16. GYOZA VEGGIE

Ravioli ripieni di verdure fatti in casa (previa disponibilità)

Japanese ravioli with vegetables 2pcs. (subject to availability)



1-2-5 * ☀ 🌙

€1,50

17. PANE TAI

TEMPURA



* ☀ 🌙 ●

2 PZ

€5,00

18. EBITEMPURA

Gambero in pastella giapponese
Japanese battered shrimp 2pcs.



1-2 * 🌙 ●

2 PZ

€6,00

19. EBIKATAIFI

Gambero in pastella giapponese avvolto in pasta kataifi
Japanese battered shrimp wrapped in kataifi dough 3pcs.



1-2-5 ☀ 🌙

€4,50

20. TEMPURA VEGGIE

Verdure in pastella giapponese
Japanese fried vegetables.



1-2 * 🌙 ●

5 PZ

€6,50

21. TEMPURA ISOKANA

Gambero in pastella giapponese, pescato in pastella giapponese
Japanese battered shrimp wrapped in kataifi dough served with trio of emulsions 3pcs.



1-5 * ☀ 🌙

€2,50

22. NUGGETS POLLO



1-5 * ☀ 🌙

€2,50

23. ALETTE POLLO



1-5 * ☀ 🌙

€4,00

24. KARAAGE

Pollo fritto Giapponese
Japanese fried chicken



KABUKI

SUSHI & NOODLES

TARTARE



5 🌞 🌙

€9,00

25. TARTARE SALMONE



5 🌙

€12,00

26. TARTARE SALMON VIOLET



5 🌞 🌙

€12,00

27. TARTARE TONNO



5 🌙

€10,00

28. TARTARE BRANZINO

Branzino a cubetti, marinato in yuzu

Diced sea bass, marinated in yuzu



5 🌞 🌙

€11,00

29. TARTARE MANEKI

Tartare di salmone, base di riso e kataifi

Salmon tartare, rice base and kataifi

NOODLES GRANO SARACENO



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€10,00

30. YAKISOBA

Noodles Giapponesi, pescato, verdure di stagione, katsuobushi
Japanese noodles with fish of the day, seasonal vegetables, katsuobushi



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€8,00

31. SOSO YAKISOBA

Noodles Giapponesi, pollo, verdure, alga nori, filamenti di zenzero, erba cipollina
Japanese noodles with chicken, vegetables, nori seaweed, strands of ginger and spring onion



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€9,00

32. EBY SOSO YAKISOBA

Noodles Giapponesi, gambero, verdure, olio di sesamo e filamenti di alga nori
Japanese noodles with prawns, vegetables, sesame oil and strands of nori seaweed



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€8,00

33. SOBA YAKI

Noodles carne di manzo, verdure di stagione, soia, olio di sesamo
Japanese noodles with beef, vegetables, soya and sesame oil



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€6,00

34. VEGGIE

Noodles, verdure del giorno e filamenti di alga nori
Japanese noodles, vegetables of the day and filaments of nori seaweed

NOODLES SOIA



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€10,00

35. YAKISOBA

Noodles Giapponesi, pescato, verdure di stagione, katsuobushi

Japanese noodles with fish of the day, seasonal vegetables, katsuobushi



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€8,00

36. SOSO YAKISOBA

Noodles Giapponesi, pollo, verdure, alga nori, filamenti di zenzero, erba cipollina

Japanese noodles with chicken, vegetables, nori seaweed, strands of ginger and spring onion



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€9,00

37. EBY SOSO YAKISOBA

Noodles Giapponesi, gambero, verdure, olio di sesamo e filamenti di alga nori

Japanese noodles with prawns, vegetables, sesame oil and strands of nori seaweed



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€8,00

38. SOBA YAKI

Noodles carne di manzo, verdure di stagione, soia, olio di sesamo

Japanese noodles with beef, vegetables, soya and sesame oil



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€6,00

39. VEGGIE

Noodles, verdure del giorno e filamenti di alga nori

Japanese noodles, vegetables of the day and filaments of nori seaweed

NOODLES UDON



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€10,00

40. YAKISOBA

Noodles Giapponesi, pescato, verdure di stagione, katsuobushi
Japanese noodles with fish of the day, seasonal vegetables, katsuobushi



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€8,00

41. SOSO YAKISOBA

Noodles Giapponesi, pollo, verdure, alga nori, filamenti di zenzero, erba cipollina
Japanese noodles with chicken, vegetables, nori seaweed, strands of ginger and spring onion



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€9,00

42. EBY SOSO YAKISOBA

Noodles Giapponesi, gambero, verdure, olio di sesamo e filamenti di alga nori
Japanese noodles with prawns, vegetables, sesame oil and strands of nori seaweed



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€8,00

43. SOBA YAKI

Noodles carne di manzo, verdure di stagione, soia, olio di sesamo
Japanese noodles with beef, vegetables, soya and sesame oil



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€6,00

44. VEGGIE

Noodles, verdure del giorno e filamenti di alga nori
Japanese noodles, vegetables of the day and filaments of nori seaweed

NOODLES RISO



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€10,00

45. YAKISOBA

Noodles Giapponesi, pescato, verdure di stagione, katsuobushi
Japanese noodles with fish of the day, seasonal vegetables, katsuobushi



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€8,00

46. SOSO YAKISO-

Noodles Giapponesi, pollo, verdure, alga nori, filamenti di zenzero, erba cipollina
Japanese noodles with chicken, vegetables, nori seaweed, strands of ginger and spring onion



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€9,00

47. EBY SOSO YAKISOBA

Noodles Giapponesi, gambero, verdure, olio di sesamo e filamenti di alga nori
Japanese noodles with prawns, vegetables, sesame oil and strands of nori seaweed



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€8,00

48. SOBA YAKI

Noodles carne di manzo, verdure di stagione, soia, olio di sesamo
Japanese noodles with beef, vegetables, soya and sesame oil



1-5-10 🌶️ ☀️ 🌙

€6,00

49. VEGGIE

Noodles, verdure del giorno e filamenti di alga nori
Japanese noodles, vegetables of the day and filaments of nori seaweed

PRIMI PIATTI

NON DISPONIBILE



1-5-10 * 🌶️ 🌙

50. GAMBERO AL CURRY

Gambero saltato in padella, curry e verdure
Shrimp sautéed in a pan with curry and vegetables



1-5-10 ☀️ 🌙

€8,00

51. YAKIMESHI PESCE

Pesce, riso saltato, verdure, uova e soia
Fish, stir-fried rice, vegetables, eggs, and soy



1-5-10 ☀️ 🌙

€7,00

52. EBI MESHI

Gambero, riso saltato, verdure, uova e soia
Shrimp, stir-fried rice, vegetables, eggs, and soy



1-5-10 ☀️ 🌙

€6,00

53. RISO CANTONESE

Riso, prosciutto, piselli, uova, verdure e soia
Rice, ham, peas, eggs, vegetables, and soy



1-5-10 ☀️ 🌙

€6,00

54. YAKIMESHI POLLO

Pollo, riso saltato e soia
Chicken, fried rice, and soy



1-5-10 ☀️ 🌙

€5,00

55. YAKIMESHI VEGGIE

Verdure, riso saltato e soia
Vegetables, fried rice, and soy

TEPPANYAKI



1-5-10 * ☀️ 🌙

€4,50

56. YAKITORY

Spiedino di pollo marinato, salsa dello chef
Marinated chicken skewer with chef's salsa



* ☀️ 🌙

€6,00

57. TEPPANYAKI DI POLLO

Pollo sfumato al limone e zenzero
Chicken with lemon and ginger



9-10-13 * ☀️ 🌙

€5,00

58. TEPPANYAKI CARNE DI MANZO

Carne sfumata con limone e zenzero
Meat with lemon and ginger



3 * 🌙

€4,00

59. TEPPANYAKI DI GAMBERO

Spiedino di gambero
Shrimp skewer

POKÈ



9-10-13 ☀️ 🌙

€14,00

60. POKE COMBO

Ciotola di riso, pescato del giorno tagliato a cubetti, filamenti di alga nori

Bowl of rice, catch of the day cutted into cubes, filaments of nori seaweed



9-10-13 ☀️ 🌙

€12,00

62. POKE

Ciotola di riso, salmone, avocado, mango, cetriolo, filamenti di alga nori

Bowl of rice, salmon, avocado, mango, cucumber, filaments of nori seaweed



9-10-13 ☀️ 🌙

€9,00

61. POKE VEGAN

Ciotola di riso, verdure del giorno e aromi orientali

Bowl of rice, vegetables of the day and oriental flavors



☀️ 🌙

GIRA PAGINA E SCEGLI I TUOI INGREDIENTI

63. POKE OMAKASE

Poke a scelta del cliente, il prezzo varia a seconda della proteina e verdure scelte

Poke at customer's choic, the price varies depending on the protein and vegetables chosen

BASE

- Riso
- Riso Violet
- Insalata

FRUTTA E VERDURA

- Ananas
- Arancia
- Edamame
- Carote
- Avocado
- Mango
- Fragola
- Cetriolo
- Pomodoro
- Mais
- Rucola

PROTEINE

- Salmone
- Salmone cotto
- Tonno
- Tonno cotto
- Branzino
- Gambero in tempura **+ €1,00**
- Gambero rosso **+ €2,00**
- Anguilla **+ €2,00**
- Pollo
- Pollo in tempura

TOPPING

- Sesamo
- Cipolla fritta
- Kataifi
- Mais
- Pistacchio **+ €0,50**
- Wakame
- Alganori
- Germogli di soia
- Semi di chia
- Tobiko **+ €1,00**
- Mandorle

SALSE

- Lime
- Shirashia
- Teriaki
- Ponzu
- Salsa rosa
- Philadelphia **+ €0,50**
- Soia
- Soia senza glutine
- Spicy
- Maio
- Chilly
- Tabasco
- Chef

SECONDI PIATTI



1-3 * ☀ 🌙

€7,00

64. TONKATSU MANZO

Cotoletta manzo impanata in mollica giapponese
salsa soso

Cutlet veal with soso sauce



1-3 * ☀ 🌙

€6,00

66. TONKATSU POLLO

Cotoletta pollo impanata in mollica giapponese
salsa soso

Cutlet chicken with soso sauce



1-3 * ☀ 🌙

€7,00

65. TONKATSU MAIALE

Cotoletta maiale impanata in mollica giapponese
salsa soso

Cutlet pork with soso sauce



1-5 🌙

4 PZ

€9,00

67. TONNO TATAKI

Tonno cotto, semi di sesamo, mousse dello chef
e contorno a scelta

*Tuna cooked, sesame seeds,
chef's mousse and a side dish of your choice*

DISPONIBILE SOLO IN INVERNO



1-5 ☾

€12,50

68. POLLO AL CURRY

Tonno cotto, semi di sesamo, mousse dello chef e contorno a scelta

Tuna cooked, sesame seeds, chef's mousse and a side dish of your choice



1-5 ☾

€6,00

69. YUKI TAGLIATA

Branzino cotto lievemente, ponzu sfumato e sesamo

Lightly cooked seabass, nuanced ponzu and sesame



1-5 ☾

€7,00

70. SALMONE TATAKI

Salmone cotto su pietra lavica, mantecato con salsa dello chef

Lightly cooked salmon in passion fruit and wakame emulsion

FUTOMAKI



1-6 ☀️ 🌙

4 PZ

€6,00

71. FUTOSAKE POKE

Riso, alga nori, salmone, avocado, philadelphia

Rice, nori seaweed, salmon, avocado, philadelphia



1-5-6 ☀️ 🌙

4 PZ

€7,00

72. PANKO ROLL

Riso, alga nori, salmone, avocado, panko, teriyaki, philadelphia

Rice, nori seaweed, salmon, avocado, panko, teriyaki, philadelphia



1-5-10 ☀️ 🌙

4 PZ

€5,00

73. FUTOMAKI VEGGIE

Riso, alga nori, verdure

Rice, nori seaweed, vegetablese



1-5-10 🌙

4 PZ

€8,00

74. FUTOSAMURAI

Riso, alga nori, gambero in tempura, avocado, maio kataify

Rice, nori seaweed, tempura prawn, avocado, kataify mayo



5-7 🌙

4 PZ

€6,00

75. TAKAYAMA

Riso, alga di soja, tonno, cetriolo, salsa dello chef e mandorle

Rice, soy seaweed, tuna, cucumber, chef's sauce and almonds



1-5-10 🌙

4 PZ

€7,00

76. FUTOEBI

Riso, alga nori, salmone, mango, tartare gambero rosso

Rice, nori seaweed, salmon, mango, red prawn tartare

URAMAKI



5-10 🌞 🌙

8 PZ

€12,00

77. URAMAGURO

Riso, alga nori, tonno, avocado, sesamo nero, salsa dello chef

Rice, nori seaweed, tuna, avocado, black sesame, chef's sauce



6-10 🌞 🌙

8 PZ

€12,00

79. URASAKE

Riso, alga nori, salmone, avocado, philadelphia

Rice, nori seaweed, salmon, avocado, philadelphia



1-2-6 🌞 🌙

8 PZ

€13,00

78. ROLL CRUNCH

Riso, alga nori, gambero in pastella giapponese, philadelphia, crunch

Rice, nori seaweed, battered fried prawn, philadelphia and crunch



🌞 🌙

8 PZ

€12,00

80. TIGER ROLL

Tonno, riso, alga nori, salsa dello chef

Tuna, rice, nori seaweed, chef's sauce.



3 * ☾

8 PZ

€14,00

81. RAINBOW ROLL

Granchio del pacifico, avocado, pescato del giorno
Pacific crab, avocado, catch of the day



☼ ☾

8 PZ

€8,00

82. ROLL VEGGIE

Riso, alga nori, cetriolo, avocado, spinaci, peperoni
Rice, nori seaweed, cucumber, avocado, spinach, peppers



2-5-10 ☼ ☾

8 PZ

€10,00

83. CALIFORNIA ROLL

Riso, alga nori, polpa di granchio, avocado, semi di sesamo
Rice, nori seaweed, crabmeat, avocado, sesame seeds



1-7 ☼ ☾

8 PZ

€15,00

84. URAMAKI OSAKA

Riso, alga nori, salmone cotto, pistacchio
Rice, nori seaweed, cooked salmon, pistachio



2-6-10 ☀️ 🌙

8 PZ

€15,00

85. KING MAKI

Riso, alga nori, gambero in pastella giapponese, maionese giapponese avocado, copertura di salmone flambé

Rice, nori seaweed, battered fried prawn, Japanese mayonnaise, avocado wrapped with flambé salmon



1-5 ☀️ 🌙

8 PZ

€14,00

87. SALMON CRISPY

Riso, alga nori, salmone cotto in mollica giapponese, avocado e salsa dello chef

Rice, nori seaweed, salmon cooked in Japanese breadcrumbs, avocado and chef's sauce



3-5 ☀️ 🌙

8 PZ

€13,00

86. SALMONSPICY

Riso, alga nori, salmone, cetriolo, salsa dello chef
Rice, nori seaweed, salmon, cucumber and chef's sauce



3-5 ☀️ 🌙

8 PZ

€13,00

88. TUNASPICY

Riso, tonno, alga nori, erba cipollina, cipolla caramellata, maionese giapponese

Rice, tuna, nori seaweed, spring onion, caramelized onion, Japanese mayonnaise



1-3-7 ☀️ 🌙

8 PZ

€13,00

89. ROLL TOKYO

Salmone cotto in panko, avocado interamente ricoperto di scaglie di cocco

Salmon cooked in panko, avocado entirely with coconut flakes



3-5 ☀️ 🌙

8 PZ

€14,00

90. TUNA COLD

Riso, alga nori, tonno cotto, cipolla caramellata, philadelphia, teriyaki

Rice, nori seaweed, cooked tuna, caramelized onion, philadelphia, teriyaki



3-5 ☀️ 🌙

8 PZ

€13,00

91. TEYON ROLL

Riso, alga nori, branzino, cetriolo, maionese giapponese, wasabi fresco

Rice, nori seaweed, sea bass, cucumber, Japanese mayonnaise, fresh wasabi



3-5 ☀️ 🌙

8 PZ

€13,00

92. AKIKO ROLL

Riso, alga nori, gambero in tempura, crumble nuvola di drago, teriyaki

Rice, nori seaweed, tempura shrimp, dragon cloud crumble, teriyaki



1-5-7 ☀️ 🌙 **8 PZ** **€14,00**

93. VIOLET ROLL

Riso Violet, alga nori, salmone, avocado, mandorle
Violet rice, nori seaweed, salmon, avocado, almonds



1-2 ☀️ 🌙 **8 PZ** **€15,00**

94. URAMAKI SCORPION

Riso Violet, gambero in tempura, maionese, mango, decorato con sweets
Violet rice, cooked shrimp, mayonnaise, mango, decorated with sweets



1-2 ☀️ 🌙 **8 PZ** **€15,00**

95. GINGER ROLL

Riso, alga nori, salmone, tempura di gambero, avocado, tartare salmone cotto e zenzero
Rice, nori seaweed, salmon, tempura shrimp, avocado, cooked salmon tartare, ginger



1 ☀️ 🌙 **8 PZ** **€9,00**

96. CHICKEN ROLL

Riso, alga nori, pollo, crunch
Rice, nori seaweed, chicken, crunch



2-3 🌙 **8 PZ** **€16,00**

97. KAMIKAZE

Riso, alga nori, gambero in tempura, avocado, tartare di branzino in yuzu e scaglie di nuvole di drago
Rice, nori seaweed, tempura shrimp, avocado, sea bass tartare in yuzu and dragon cloud flakes

URAMAKI PREMIUM



1-2-3 ☾

8 PZ

€16,00

98. URAMAKI CRISTAL

Riso, alga nori, gambero in tempura, avocado, tartare di gambero rosso, oro 24 carati

Rice, nori seaweed, tempura shrimp, avocado, red shrimp tartare, 24 carats gold



2-3 ☾

8 PZ

€14,00

99. KING CRAB

Granchio dell'Alaska, maionese, wasabi fresco, uova di pesce, sweet chili, ricoperto da tobino red

Alaska crab, mayonnaise, fresh wasabi, fish eggs, sweet chili, covered in red tobino



1-2-5 ☀ ☾

8 PZ

€14,00

100. PASSION URAMAKI

Riso, alga nori, gambero in tempura, ricoperto di branzino flambato, teriyaki

Rice, nori seaweed, tempura shrimp, covered in flamed sea bass, teriyaki



1-2-3 ☀ ☾

8 PZ

€14,00

101. SPECIAL SALMON

Riso, gambero fritto in pastella giapponese con copertura di salmone flambé e salsa a base di limone

Crunch rice, battered fried prawn wrapped with salmon flambé in lemon sauce



1-5 ☾

8 PZ

€14,00

102. PARADISE

Riso, alga nori, salmone, philadelphia avvolto in kataifi e interamente ricoperto di avocado

Rice, nori seaweed, salmon, philadelphia wrapped in kataifi and entirely covered with avocado



1-5 ☾ ●

8 PZ

€18,00

103. LOBSTER ROLL

Riso, alga nori, astice, polpa di granchio, cetriolo, mango, copertura uova di pesce volante

Rice, nori seaweed, lobster, crab meat, cucumber, mango, covering flying fish eggs



1-5 ☼ ☾

8 PZ

€14,00

104. NINJA ROLL

Salmone, mango, erba cipollina, interamente ricoperto da avocado, philadelphia

Manca



1-5 ☼ ☾

8 PZ

€12,00

105. TEMPURA ROLL

Riso, alga nori, verdure in tempura, avocado, vainegrette dello chef

Rice, nori seaweed, tempura vegetables, avocado, vainegrette of the chef



2-3 ☾

8 PZ

€16,00

106. AMAMI

Riso, alga nori, avocado, cetriolo, ricoperto di gambero rosso

Rice, nori seaweed, avocado, cucumber, wrapped in red shrimp



2-3 ☾

8 PZ

€18,00

107. OTTOCENTO

Riso violet, tonno, guacamole, menta, crema di tartufo, teriyaki

Violet rice, tuna, guacamole, mint, truffle cream, teriyaki



2-3 ☾

8 PZ

€15,00

108. TUNA TOKYO

Riso, alga nori, tonno, tartare di branzino, wakame

Rice, nori seaweed, tuna, tartare sea bass, wakame



2-3 ☾

8 PZ

€14,00

109. GOLD ROLL

Riso violet, alga nori, salmone cotto oro 24 kt, cetriolo

Violet rice, nori seaweed, 24 kt gold cooked salmon, cucumber

HOSOMAKI



6 PZ

€4,00

110. KAPPA MAKI

Riso, alga nori, cetriolo marinato
Rice, nori seaweed, marinated cucumber



6 PZ

€5,00

111. TEKKA MAKI

Riso, alga nori, tonno, erba cipollina
Rice, nori seaweed, tuna, spring onion



6 PZ

€4,00

112. HOSOMAKI AVOCADO

Riso, alga nori, avocado
Rice, nori seaweed, avocado



6 PZ

€5,00

113. SAKÈ MAKI

Riso, alga nori, salmone, avocado
Rice, nori seaweed, salmon, avocado



1-3 ☀️ 🌙

6 PZ

€12,00

114. HOSOMAKI TEMPURA

Roll cotto in tempura, salmone cotto, philadelphia, fragole

Tempura cooked roll, cooked salmon, philadelphia, strawberries



1-3-7 ☀️ 🌙

6 PZ

€13,00

115. HOSOMAKI PISTACCHIO

Riso, pistacchio, salmone cotto, philadelphia

Rice, pistachio, cooked salmon, philadelphia



☀️ 🌙

6 PZ

€5,00

116. HOSOMAKI MANGO

Riso, mango, alga nori

Rice, mango, nori seaweed

NIGIRI



4 PZ

€7

6 PZ

€9

PRANZO

CENA

117. NIGIRI MIX

Misto
Mixed nigiri



2 PZ

€4,00

118. NIGIRI SAKÈ

Salmon
Salmon nigiri



2 PZ

€5,00

119. NIGIRI MAGURO

Tonno
Tuna nigiri



2 PZ

€4,00

120. NIGIRI TEIYON

Pesce bianco
White fish



2 PZ

€3,00

121. NIGIRI EBI

Gambero cotto
Cooked shrimp



2 PZ

€5,00

122. NIGIRI EBI RED

Gambero rosso
Shrimp red



2 PZ

€3,00

123. NIGIRI AVOCADO

Avocado
Avocado



1-5 ☀️ 🌙

2 PZ

€4,50

124. SALMONE FLAMBÈ

Salmon Flambè
Salmon Cooked



1-3-10 🌙

2 PZ

€5,50

125. NIGIRI PRAWS

Gambero in tempura, maionese a base sesamo
Tempura shrimp, sesame-based mayonnaise



1 ☀️ 🌙

2 PZ

€5,00

126. SAKETRUFÒ

Nigiri di salmone, scorze di lime e burro di tartufo
Salmon nigiri, lime zest and truffle butter



2-3 ☀️ 🌙

2 PZ

€5,50

127. TONNO COTTO

Nigiri di tonno cotto
Cooked tuna nigiri



2-3 ☀️ 🌙

2 PZ

€4,00

128. SALMON KATAIFI

Salmon, phila, kataifi
Salmon, phila, kataifi



2-3 ☀️ 🌙

2 PZ

€4,50

129. BRANZINO COTTO

Nigiri di branzino cotto
Cooked sea bass nigiri

TEMAKI



3 ☀️ 🌙

€5,00

130. CAPO D'ORLANDO

Riso, alga di soia, tonno, erba cipollina, wasabi, maionese giapponese

Rice, soy seaweed, tuna, spring onion, wasabi, Japanese mayonnaise



3 ☀️ 🌙

€4,50

131. PATÉ DI SALMONE

Riso, alga nori, salmone, mango, maionese giapponese

Rice, nori seaweed, salmon, mango, Japanese mayonnaise



2-3-5 ☀️ 🌙

€5,00

132. TEMAKI TEMPURA

Riso, alga nori, gambero in tempura, salsa teriyaki

Rice, nori seaweed, battered fried prawn, teriyaki sauce



6 ☀️ 🌙

€4,50

133. TEMAKI PHILA

Salmone, philadelphia, avocado

Salmon, philadelphia, avocado



5 ☀️ 🌙

€4,50

134. TEMAKI SAKE

Salmone, avocado, teriyaki
Salmon, avocado, teriyaki



2-3 🌙

€5,50

135. TEMAKI SCRUB

Chele di granchio, avocado, maionese
Crab claws, avocado, mayonnaise



11 ☀️ 🌙

€4,50

136. TEMAKI VEGGIE

Avocado, mango, wakame, rucola
Avocado, mango, wakame, rocket



11 ☀️ 🌙

€4,50

137. TEMAKI MIURA

Riso, alga nori, salmone cotto, maionese giapponese
Rice, nori seaweed, cooked salmon, mayonnaise Japanese

CARPACCIO


KABUKI

SUSHI & NOODLES



5   

€5,00

138. CARPACCIO SALMONE



5  

€5,00

139. CARPACCIO BRANZINO



5  

€5,00

140. CARPACCIO TONNO

SASHIMI



6 PZ

€12,50

141. SASHIMI TARTUFATO

Salmone tagliato al coltello su salsa ponzu e tartufo ricoperto di pasta kataifi

Salmon cut with a knife on ponzu sauce and truffle covered with kataifi paste



10 PZ

€14,00

142. SASHIMI MIX

Misto di salmone, tonno, pescato del giorno

Salmon, tuna and fish of the day



6 PZ

€9,00

143. SASHIMI TONNO

Tonno
Tuna



6 PZ

€8,00

144. SASHIMI SALMONE



4 PZ

€6,00

145. SASHIMI TEIYON


KABUKI
SUSHI & NOODLES

ONIGIRI



10 🌞 🌙

€4,00

146. HEIDI

Riso, alga nori, salmone grigliato, furikake
Rice, nori seaweed, grilled salmon, furikake



10 🌞 🌙

€4,50

147. ITIBAN

Riso, tonno cotto, sesamo nero
Rice, cooked tuna, black sesame seeds

TACOS



3 🌙

1 PZ

€5,50

148. TACOS SALMON

Tartare salmone, maionese, avocado, pomodorino
Salmon tartare, mayonnaise, avocado, cherry tomato



🌙

1 PZ

€6,50

149. TACOS TUNA

Tartare tonno, spicy, cipolla caramellata
Tuna tartare, spicy, caramelized onion

GUNKAN



6 ☀️ 🌙

2 PZ

€4,50

150. SALMONKU

Riso, tartare di salmone, salsa di spring roll dolce avvolto in salmone flambé o crudo

Rice, salmon tartare, sweet spring roll sauce wrapped with salmon flambé



1-5 🌙

2 PZ

€5,50

152. TUNA SPICY

Riso, tonno, salsa di kimiti, porro in pastella giapponese, avvolto in cetriolo

Rice, tuna, kimiti sauce, japanese battered leek wrapped with cucumber



5-6-10 ☀️ 🌙

2 PZ

€4,50

151. GOGU

Riso, tonno cotto, salsa teriyaki, sesamo nero philadelphia, avvolto in alga nori

Rice, cooked tuna, teriyaki sauce, black sesame seeds, philadelphia wrapped with nori seaweed



🌙 ●

3 PZ

€7,00

153. GUNKAN MIX

Selezione gunkan dello chef

Chef's gunkan selection



5-12  

2 PZ

€4,50

154. ARUNA

Riso, salmone, philadelphia, avocado
Rice, salmon, Philadelphia cream cheese, avocado.





2 PZ

€5,50

155. IKURA

Riso, uova di salmone, avvolto in alga nori
Rice, salmon eggs, wrapped in nori seaweed

CHEF EXPERIENCE PERCORSI DELLO CHEF

156. BARCA PICCOLA 20 PZ €28,00

157. BARCA MEDIA 50 PZ €62,00

158. BARCA LARGE 80 PZ €92,00



 SOLO UNA VOLTA A PERSONA

 PICCANTE

 POTREBBE ESSERE SURGELATO

 SOLO A PRANZO

 SOLO A CENA

DOLCI



1-6

€8,00

159. GELATO ROLL

Roll ripieno di gelato alla vaniglia interamente ricoperto di cereali in tempura

Roll filled with vanilla ice cream entirely covered with tempura cereals



6

2 PZ

€5,00

160. MOCHI ICE CREAM

Gelato al cioccolato e vaniglia/mirtillo e frutto della passione

Chocolate and vanilla/blueberry ice cream with passion fruit



€2,00

161. SORBETTO



€3,00

162. PAN CONIGLIO

DRINK

- | | |
|-----------------------|-------|
| - BIRRA ASAHI 33 CL | €4,00 |
| - BIRRA KIRIN 33 CL | €4,00 |
| - BIRRA SAPPORO 33 CL | €5,00 |
| - TÈ GIAPPONESE | €4,50 |
| - SAKÈ CALICE | €3,50 |
| - GRAPPA GIAPPONESE | |
| - WHISKY GIAPPONESE | |

ALLERGENI

- 1  Cereali contenenti glutine e derivati
Cereals, gluten and product thereof
- 2  Crostacei e derivati
Crustaceans and product thereof
- 3  Uova e derivati
Eggs and product thereof
- 4  Arachidi e derivati
Peanuts and product thereof
- 5  Soia e derivati
Soybeans and product thereof
- 6  Latte e derivati
Milk and product thereof
- 7  Frutta a Guscio
Nuts, Hazelnuts, Almond, Pistachio
- 8  Sedano e derivati
Celery and product thereof
- 9  Senape e derivati
Mustard and product thereof
- 10  Sesamo e derivati
Sesame and product thereof
- 11  Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites
- 12  Molluschi e derivati
Molluscs and product thereof
- 13  Lupini e derivati
White lupin and product thereof