

# FUSION

Ingredienti selezionati dal mondo.  
Emozione ed arte orientale, gusto.

## ANTIPASTI CUCINA

EDAMAME baccelli di soia al vapore	5,00
MISO SHIRO zuppa di soia	3,00
FIORI DI ZUCCA fiori di zucca in tempura con gamberi	12,00
CAPELANTE SCOTTATE capesante scottate con gamberi	16,00
EBI KATAIFI gamberoni atlantici in pasta kataifi	12,00
FUTURE pesce misto arrotolato da salmone e maionese	12,00
GYOZA EBI ravioli di gamberi alla piastra	8,00
GYOZA TORI ravioli di pollo alla piastra	7,00
CEVICHE pesce marinato con agrumi e pomodorini	12,00
TRIPLE TASTE ebi kataifi, future, capesante scottata o fiore di zucca	12,00
RICCIOLA E FIORI DI ZUCCA tempura di fiori di zucca con ricciola in salsa yuzu	16,00

## ANTIPASTI SUSHIBAR

HOSSO FRY	12,00
hossomaki croccanti con spicy tuna e spicy salmon	
TARTARE SALMONE FUSION	12,00
salmone, ananas e pistacchi	
TARTARE TONNO	14,00
tonno tritato a coltello	
SALMON FRY	12,00
salmone croccante con gazpacho	
NEW ROLL	12,00
salmone, gambero in tempura, philadelphia e gazpacho	
CARPACCIO MISTO	12,00
tonno, salmone, pesce bianco (12 fettine)	
CARPACCIO SALMONE	12,00
salmone (12 fettine)	
CARPACCIO TONNO	14,00
tonno (12 fettine)	
CARPACCIO PESCE BIANCO	12,00
pesce bianco (12 fettine)	
TARTARE DI PESCE BIANCO	12,00
pesce bianco con patate	

# SUSHIBAR

## HOSSOMAKI 8,00

6 pezzi - rotolino piccolo con alga all'esterno,  
a scelta tra tonno, salmone, pesce bianco e gambero cotto  
con avocado o cetriolo

## TEMAKI 8,00

cono d'alga nori con riso all'interno a scelta tra il ripieno  
degli uramaki

## GUNKAN

2 pezzi - bigné di pesce e riso

## OYAKO 7,00

salmone esterno con uova di salmone

## SPICY TUNA 6,50

tonno esterno con spicy tuna

## SPICY SALMON 6,50

salmone esterno con spicy salmon

## US TUNA 7,00

tonno esterno con uova di quaglia

## ZUCCHINA 6,00

zucchina, gamberi, tobiko e maionese

## SALMON EBITEN 7,00

salmone, gamberi in tempura

## BUTTERFISH E SPICY SALMON 7,00

butterfish con spicy salmon

## NIGHIRI

2 pezzi - pesce crudo e riso

EBI gambero cotto	4,00
SAKE salmone	4,00
TAKO polipo cotto	4,00
TAI orata	4,00
IKA calamaro	5,00
HOTTATE GAI capesanta	5,00
SUZUKI branzino	5,00
BUTTERFISH	6,00
MAGURO tonno	6,00
AMEABI gambero crudo	6,00
IKURA uova di salmone	6,00
UNAGHI anguilla	6,00
HAMACHI ricciola	6,00
TORO ventresca di tonno	8,00
UNI riccio di mare	8,00
KOBE BEEF manzo di kobe e foie gras	10,00
SCAMPI scampo	10,00

## URAMAKI

8 pezzi - rotolino medio con riso all'esterno

SPICY SALMON	10,00
tartare piccante di salmone	
SPICY TUNA	11,00
tartare piccante di tonno	
EBITEN	11,00
tempura di gamberi, maionese	
CALIFORNIA	12,00
granchio, avocado, cetriolo, tobiko	
PHILADELPHIA	12,00
salmone alla griglia, philadelphia, esterno avocado	
CALIFORNIA SPECIALE	14,00
uramaki california con esterno salmone affumicato	
RAINBOW	14,00
uramaki california, esterno pesce misto e avocado	
EBITEN PLUS	15,00
uramaki ebiten, salmone fresco e goccia di salsa piccante	
TIGER ROLL	15,00
gamberone atlantico, esterno salmone affumicato	
CRAB ROLL	14,00
soft shell crab, daikon	
MANGO UNAGHI	15,00
anguilla, mango	
ASTICE ROLL	16,00
astice, insalata, maionese, tobiko	
URAMAKI TORI NO	12,00
pollo fritto, insalata e salsa chili	
URAMAKI AMAEBI SPECIALE	16,00
gambero crudo, tobiko, insalata, con sfoglia di riso	

## SUSHI - SASHIMI

SUSHI MISTO PICCOLO 6 nighiri, 3 hossomaki	13,00
---	-------

SUSHI MISTO 8 nighiri, 3 hossomaki, 3 uramaki	18,00
--	-------

SASHIMI MISTO PICCOLO pesce misto (7 fette)	12,00
--	-------

SASHIMI MISTO pesce misto (13 fette)	18,00
---	-------

SASHIMI SALMONE salmone (9 fette)	12,00
--------------------------------------	-------

SASHIMI TONNO tonno(9 fette)	15,00
---------------------------------	-------

SASHIMI SPECIALE pesce misto, gambero rosso, scampo, capasanta	24,00
---	-------

BARCA combinato sushi-sashimi 6 sashimi, 6 nighiri, 3 hossomaki, 3 uramaki	23,00
--	-------

## CIRASHI

NAMACIRASHI SPECIAL riso, pesce misto crudo	20,00
--	-------

ISHIKARIDON riso, salmone, ikura, avocado	16,00
--	-------

TEKKADON riso, tonno	18,00
-------------------------	-------

## CUCINA

SPIEDINI DI SALMONE spiedini di salmone alla griglia	12,00
YAKI SHAKE salmone alla piastra	14,00
YAKI SUZUKI branzino alla piastra	14,00
SHAKE NO TERIYAKI salmone alla piastra in salsa teriyaki	14,00
TATAKI SALMONE salmone scottato con salsa al sesamo	14,00
TATAKI TONNO CON GAZPACHO tonno scottato con sesamo e gazpacho	16,00
TEPPAN MISTO pesce misto, gamberone, capesante, verdura alla piastra	20,00
GINDARA merluzzo nero al forno in salsa miso e maracuja	22,00
YAKI TORI spiedini di pollo alla piastra	8,00
BEEF POIVRE piemontese (all. LA GRANDA) scottata alla piastra	20,00
COPPA DI MAIALINO IBERICO coppa di maialino iberico scottato alla piastra	20,00



## RISO E PASTA

RISO E VERDURE	6,00
riso, verdure, uovo saltato	
RISO ORIENTALE	8,00
riso, gamberi e verdure	
YAKI MESHI	8,00
riso saltato con pollo verdure e uova	
YAKI SOBA	12,00
spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi e verdure	
YAKI UDON	12,00
spaghetti di riso saltati con gamberi e verdura	
TAGLIOLINI ORIENTALI	15,00
tagliolini freschi saltati con gamberi, scampi e verdure	

## INSALATE

INSALATA DI WAKAME	7,00
insalata di alghe giapponesi	
WAKAME E SASHIMI	14,00
alghe giapponesi e pesce misto crudo	
INSALATA CON GAMBERI	8,00
insalata, gamberi cotti e avocado	

## FRITTO

TEMPURA MIX	14,00
gamberoni, verdure, pesce bianco	
EBI TEMPURA	15,00
gamberoni	
YASAI NO TEMPURA	13,00
verdura di stagione	
SUZUKI FRY	15,00
cotoletta di branzino	
OSTRICA FRY	14,00
cotolettina d'ostrica	

## DESSERTS

GELATO the verde, riso, banana, crema, cioccolato, menta	4,00
MOUSSE DI YOGURT con frutti di bosco	5,00
BANANA CIOCCOLATO banana calda con cioccolato allo zenzero	5,00
TIRAMISÙ home made	6,00
TORTA AZUKI cioccolato con azuki	6,00
GEINA TANKO CON GELATO palline di pasta di riso ripiene di sesamo con gelato alla crema	7,00
CHOCO FRY cioccolato bianco in tempura	7,00
SEMIFREDDO AI 3 CIOCCOLATI	7,00
CESTINO DI FRUTTA caramello con sesamo e frutta di stagione	7,00
BUDINO AL COCCO con prugna caramellata	7,00
ANANAS CON CREMA DI RISO	7,00
GELATO CON MANGO THAI gelato di riso con mango Thai	8,00
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO con gelato al thè verde	8,00
FRUTTA MISTA frutta di stagione con scaglie di cioccolato	9,00

## VINI DA DESSERT

	Bicchiere	Bottiglia
Pedro Ximenez 12 y.o. DON ZOILO	4,00	
Barolo Chinato COCCHI	5,00	
Pedro Ximenez SPINOLA	9,00	
Asti Spumante COCCHI		20,00
Ben Ryé Passito di Pantelleria 375 ml DONNAFUGATA		30,00
Apianae D.O.C. DI MAJO NORANTE	5,00	30,00
Muffato 500 ml ANTINORI		45,00
Sauternes CHATEAU DU LEVANT	7,00	
Sauternes 375 ml CHATEAU PIADA “2010”		28,00
Selection 11 Sauternes 375 ml CARBONNIEU		45,00
Sauternes 375 ml CHATEAU RAYMOND-LAFON “1999”		70,00
Sauternes 750 ml CHATEAU GUIRAUD		90,00
Beernausles Cuvée 375 ml KRACHER		50,00
Eiswein Cuvée 375 ml KRACHER		55,00
Tokaji Aszù 5 Puttonyos 500 ml OREMUS		90,00

**COPERTO**

3,00

Tutti i prezzi sono espressi in euro.

I piatti serviti a base di pesce sono preparati con prodotti congelati o abbattuti come prescritto dalla Legge Reg. CEE 853/2004, allegato III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.