



HONG KONG

APANESE RESTAURANT - TAKE AWAY & DELIVER

Menu cena
2023

AGGIORNATO IL:
31/10/22

ALL you can eat CENA

26,50 €

+2 € di coperto

ADULTI

Bevande e dolci
escluso

11,90 €

+1.50 € di coperto

BAMBINI

sotto i 140cm
Bevande e dolci
escluso



SPECIAL

I piatti della categoria Special, sono fatti con prodotti molto pregiati e di difficile elaborazione, per cui si possono prendere solo 2 piatti a categoria per coperto. Alcuni piatti nel menu all you can eat sono limitati a una porzione a persona, o una porzione a categoria, per info contattare il ristorante su whatsapp.



Pranzo: 11:45 fino le 15:15
(La cucina accetta ordini
fino le ore 14:40)

Cena: 18:45 fino le 24:00
(La cucina accetta ordini
fino le ore 22:40)

Cena Domenica: 18:45 fino le 24:00
(Il Sushi bar accetta ordini fino le 22:40,
la cucina calda accetta ordini fino le 22:00
causa pulizie straordinarie)



Per chi vuole gustarsi il sushi a casa o sul luogo di lavoro, può optare per una consegna a domicilio, puoi ordinare direttamente sul nostro sito dalla nostra app iOS, Android o chiamarci. Consegnamo a Lodi e provincia fino a 23km di distanza



Potete passare al ristorante e fare un'asporto per deliziare il vostro palato comodamente a casa, potete ordinare anticipatamente online sul nostro sito: www.ristorantehongkong.eu oppure per telefono/whatsapp: 393 9888988 - 0371413497

Allergeni



ARACHIDI



GLUTINE



CROSTACEI



DIOSSIDO DI
ZOLFO



LATTE



LUPINO



MOLLUSCHI



NOCCI



PESCE



SEDANO



SESAMO



SENAPE



SOIA



UOVA

Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero contenere questi allergeni, in caso di intolleranza alimentare o allergie, potete consultare un cameriere.

Tartare

(a scejta 1 a scejta)

3043 TARTARE MANZO AL PEPE

ripieno di tartare di manzo crudo piemontese, battuta al coltello pepe rosa, olio olive, ponzu

73 kcal - 1 pezzo

9,90 €



3225 URAMAKI MANZO

ripieno di tartare di manzo crudo piemontese, battuta al coltello philadelphia, salsa rucola

117 kcal - 8 pezzi

9,90 €



3221 SUA MAESTA IL MAGNIFICO

*ripieno di tartare di manzo crudo
piemontese, battuta al coltello
salsa spicy, onion
270 kcal - 8 pezzo*
9,90 €



3999 CHEESE ROLL

*ripieno di tempura di gamberi,
salsa cheese
117 kcal - 8 pezzi*
7,50 €





9903 FOGLIE MANZO

ripieno di tartare di manzo crudo piemontese, battuta al coltello sfoglia di riso fritto, philadelphia

73 kcal - 2 pezzi

5,50 €



3037 TEMAKI MANZO

ripieno di tartare di manzo crudo piemontese, battuta al coltello

117 kcal - 1 pezzo

4,50 €



3223 CHICKEN & CHEESE

*pollo in tempura, insalata,
salsa cheese*

270 kcal - 8 pezzo

7,50 €



3224 BEEF & CHEESE

*ripieno di tartare di manzo crudo
piemontese battuta al coltello
avocado, salsa cheese*

117 kcal - 8 pezzi

9,50 €





3050 HOSO MANZO

*ripieno di tartare di manzo crudo
piemontese, battuta al coltello*

147 kcal - 1 pezzo

5,50 €



3009 GUNKAN MANZO

alga nori, riso, tartare di manzo

110 kcal - 2 pezzi

4,00 €



Tartare

(ayce 1 a scelta)

3048 TARTAR EBI

*stracciatella, gambero argentino,
olio oliva, sale, pepe*

147 kcal - 1 pezzo

8,50 €



Tartare

(ayce 1 a scelta)

3049 ONION BURGHER

*riso, salmone, avocado,
philadelphia, onion*

147 kcal - 1 pezzo

8,50 €



Tartare

(ayce 1 a scelta)

3047 TARTARE PHILADELPHIA

*tartar di salmone, avocado
philadelphia, mandorle, teriaky*

147 kcal - 1 pezzo

8,50 €



Tartare

(ayce 1 a scelta)



3046 BEFF & TARTUFO

*tartar di manzo freschissimo,
con tartufo nero, olio olive*

147 kcal - 1 pezzo

9,90 €



3045 BURGHERO TARTAR

*tartar di riso nero, salmone
avocado, philadelphia,
kataify, salsa cheese*

147 kcal - 1 pezzo

8,50 €

Tartare

(ayce 1 a scelta)



947 QUEEN TARTAR

*tartar di riso nero, salmone
avocado, pasta kataify,
salsa cheese*

147 kcal - 1 pezzo

7,50 €

Tartare

(ayce 1 a scelta)



Tartare

(ayce 1 a scelta)



Nuova salsa

945 SALMON TARTAR C

*tartar di salmone, ponzu
leggermente piccante
pasta kataifi*

147 kcal - 1 pezzo

7,50 €



Nuova salsa

946 TARTAR TONNO C

*tartar di tonno con erba cipollina,
sale, pepe, ponzu*

158 kcal - 1 pezzo

8,90 €



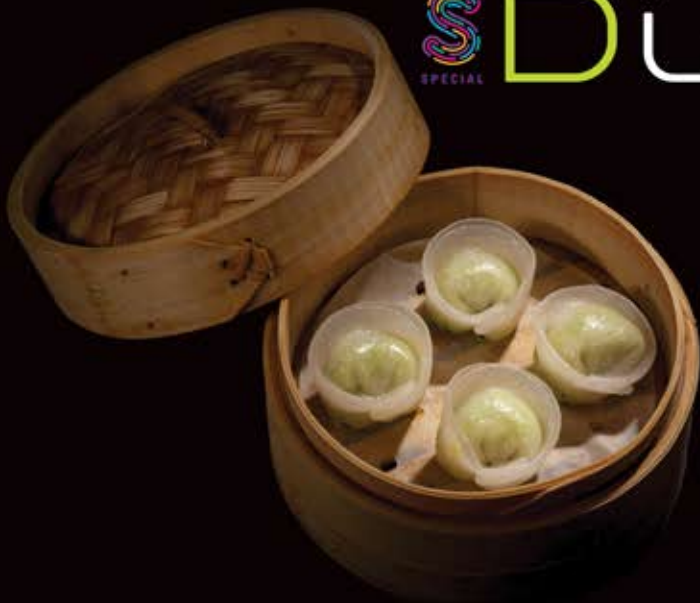
3040 TRIS TARTAR

tartar di salmone con ponzu, tartar di tonno con tartufo, tartar di branzino salsa rucola

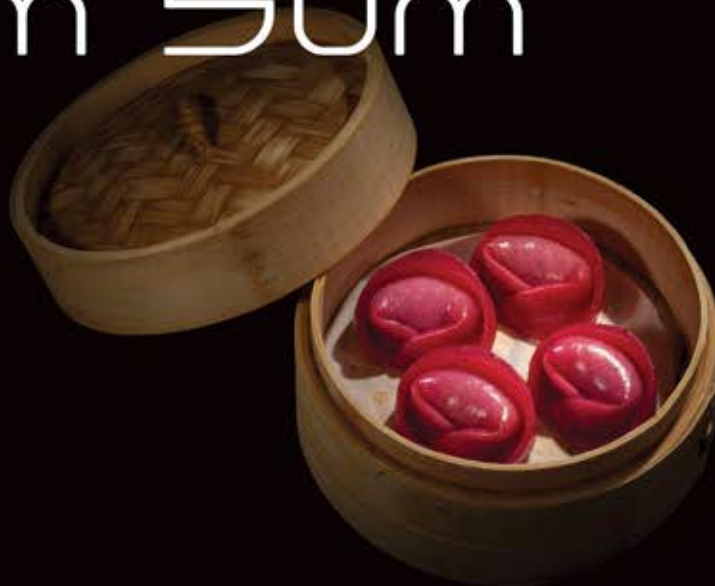
9,90 €



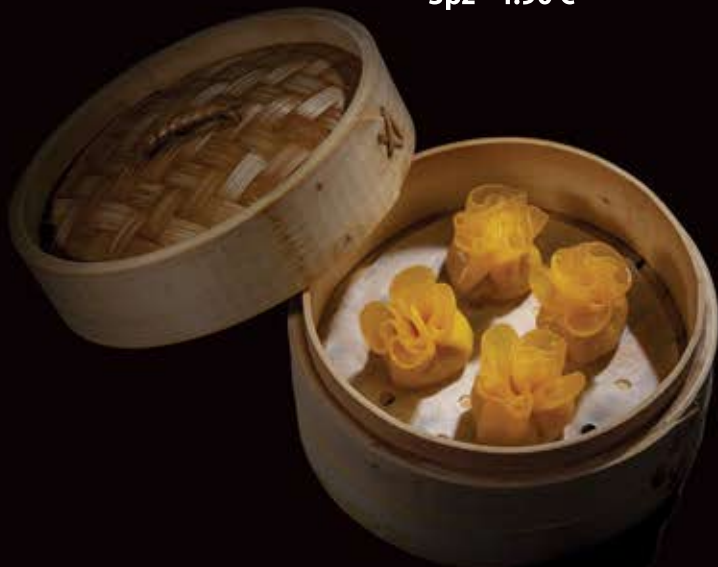
Dim Sum



3001) DIM SUM EDAMAME
ripieno di edamame tartufato
3pz - 4.90 €



3002) DIM SUM MANZO
ripieno di manzo
3pz - 4.90 €



3003) DIM SUM TOTANO
ripieno di totano
3pz - 4.90 €



3004) DIM SUM CALAMARO
ripieno di calamaro
3pz - 4.90 €



3005) DIM SUM SPINACI
ripieno di spinaci e verdura
3pz - 4.90 €



3006) DIM SUM XIAOLONGBAO
ripieno di carne verdura
3pz - 4.90 €



3007) DIM SUM MIX
assaggio misto di dim sum
4pz - 4.90 €



nutella

2022 NUTELLA BAO
bao cotto al vapore, fritto esternamente
ripieno di nutella
(non incluso nel menu ayce)
€ 2.90





8895) CHOWA SPICY
*chips di riso, salmone
salsa spicy, spezie*
1PZ - 4.00 €



8896) ORIBU SAKE
*chips di riso, salmone,
burrata, pate di olive
sakura*
1PZ - 4.00 €





8901) BURUSU MAGURO
bruschetta di alga,
tartar di tonno, salsa
spicy, avocado, sakura
1pz - 4.50 €



8902) BURUSU SAKE
bruschetta di alga,
tartar salmone, salsa
tartufo, avocado
1pz - 4.50 €



8897) FANTAJI
letto di stracciatella,
carpaccio misto, teriaky
chips di riso, pistacchio
9.90 €



8898) CHIBA SAKE
tripla foglia di riso,
salmone philadelphia,
salsa spicy, sakura
2pz - 4.00 €



 959) OSTRICHE 2PZ
2pz di ostrica
3.50 €



9111 GUNKAN THAY
bigne di salmone,
salsa thay
131 kcal - 2 pezzi
3,50 €





8899) MAZZARA ROLL
tempura di gamberi,
avocado, burrata
gamberi di mazzara
8pz - 10.90 €



8900) TEN NO TARTAR
tartar di salmone,
chips di riso,
New special source
9.90 €





9452) ALMONDS TARTARE
salmone, avocado,
mandorle, teriaky,
salsa spicy, spezie
8.90 €



8903) TEMBURU
burrata, gamberi rossi, pepe
olio olive verde al cucchiaino
3.50 €




962) SASHIMI AMAEBI
3 gamberi rossi di mazzara
4.90 €



8883) SALMON FLOWER 2PZ
roll di salmone, interno fiore di zucca,
esterno crema al tartufo
5.50 €



 8890) PARADAIU
salmone alla griglia,
salsa al tartufo
granelle al pistacchio
9.90 €



 8891) RIKUKAI
gamberi rossi,
salsa al tartufo
scaglia di tartufo
6.50 €



8887) CHIBA MAGURO 2PZ
tripla sfoglia di riso
fritto, con tonno
e crema al tartufo
5.50 €



8889) ONIDAIKU
salmone scottato
con sesamo, salsa di
Canavacciola, onion frito
9.90 €



616) JAPANESE BAO
pane croccante al vapore, con salmone
philadelphia, rucola, salsa della casa
9.90 €



8885) EBY TARTAR
tartar di gamero argentino,
con alghe, olio di
oliva al prezzemolo
9.90 €



8893) ANTONINO
gamberi rossi,
salsa antonino
4.90 €



8892) SUPESHARU
salsa tartufo, avocado,
tempura di gamberi,
salsa ponzu
3.50 €





986) MAGURO TATAKI
*fettine di tonno scottato
con sesamo,
salsa teriaky*
9.90 €



616) CEVICHE SPECIAL
*ceviche di pesce
misto e avocado,
marinato nel lime*
9.90 €




8881) MAGURO FLOWER ROLL 2PZ
roll di tonno, fiore di zucca ripieno di
gamberi, philadelphia teriaky
4.90 €



8882) SALMON EBY ROLL 2PZ
roll di salmone, tempura di gamberi,
philadelphia, kataify, teriaky
4.90 €

Nigiri



901 SAKE  
riso, salmone
82 kcal - 2 pezzi
2,00 €



902 MAGURO  
riso, tonno
78 kcal - 2 pezzi
2,50 €



903 SUZUKI  
riso, branzino
76 kcal - 2 pezzi
2,00 €




904 EBI  
riso, gambero cotto
68 kcal - 2 pezzi
2,50 €




910 HOKKIGAI  
riso, vongola artica
80 kcal - 2 pezzi
4,50 €



906 AMAEBI  
riso, gambero crudo
68 kcal - 2 pezzi
3,00 €



907 ANAGO 
riso, anguilla
110 kcal - 2 pezzi
3,50 €



908 AVOCADO  
riso, avocado
64 kcal - 2 pezzi
2,00 €



909 POLIPO  
riso, polipo
74 kcal - 2 pezzi
2,50 €



905 NIGIRI CETRIOLO  
riso, cetriolo,
spezie giapponesi,
salsa teriaky
118 kcal - 2 pezzi
2,00 €



905 NIGIRI MANGO  
riso, mango
118 kcal - 2 pezzi
2,00 €

Onigiri



973A ONIGIRI SALMON  
samone, avocado,
sesamo, alga nori
1 pezzo
3,00 €



3073 ONIGIRI ONION
samone, avocado,
onion, alga nori, salsa spicy
1 pezzo
3,00 €



3074 ONIGIRI ALMONDS
samone, avocado, mandorle,
alga nori, salsa spicy
1 pezzo
3,50 €



3075 ONIGIRI TEMPURA
samone, tempura,
alga nori
1 pezzo
3,00 €

Nigiri

3000 AMERICAN NIGIRI
salmone, cheese americano,
flambato, kataifi, teriaky
€ 5.50



Gunkan



9171 GUNKAN MAGURO PLUS
tonno tartar,
salsa spicy
100 kcal - 2 pezzi
3,50 €



914 GUNKAN TARTUFO
salmone, salsa tartufo, tempura
140 kcal - 2 pezzi
3,50 €



3913 GUNKAN STRAWBERRY
riso, philadelphia, fragola
140 kcal - 2 pezzi
3,50 €



3914 GUNKAN PHILADELPHIA
riso, philadelphia
130 kcal - 2 pezzi
3,50 €



3915 GUNKAN MIRA
riso, salmone, kataifi, teriaky
138 kcal - 2 pezzi
3,50 €



916 GUNKAN SUZUKI
riso, branzino, philadelphia, lime
138 kcal - 2 pezzi
3,50 €

Gunkan



3916 GUNKAN MONO
riso, alga, salmone
138 kcal - 2 pezzi
3,50 €



3917 GUNKAN TOBIKKO
riso, alga, tobikko
139 kcal - 2 pezzi
3,50 €



3918 GUNKAN IKURA
riso, alga, ikura
129 kcal - 2 pezzi
3,50 €



3919 GUNKAN MAGURO
riso, alga, tonno
119 kcal - 2 pezzi
3,50 €



3920 GUNKAN WAKAME
riso, alga, wakame
156 kcal - 2 pezzi
3,50 €



915 GUNKAN WHITE
riso, alga riso, tonno, pistacchio
146 kcal - 2 pezzi
3,50 €



9172 GUNKAN SALMON
riso, salmone
136 kcal - 2 pezzi
3,50 €



913 GUNKAN SAKE PLUS
riso, salmone, kataify, teriaky
166 kcal - 2 pezzi
3,50 €



3921 GUNKAN IKURA PLUS
riso, salmone, ikura
126 kcal - 2 pezzi
5,00 €



912 GUNKAN TEMPURA
riso, salmone, tempura gambero
163 kcal - 2 pezzi
3,50 €



3922 GUNKAN KAORY
riso, salmone, philadelphia
163 kcal - 2 pezzi
3,50 €

Vegan



5918 VEGGIE AVOCADO
ripieno di avocado,
esterno sesamo bianco
8 pezzi
5,90 €



5919 VEGGIE MANGO
riso venere, ripieno di mango,
esterno pistacchio
8 pezzi
7,00 €



5920 VEGGIE MANGO PLUS
riso venere, ripieno di mango,
esterno pistacchio, fragola,
formaggio vegano
8 pezzi
7,90 €



5921 KYURI ROLL
interno cetriolo, esterno
sesamo bianco e fili di patate
8 pezzi



5922 ICHIGO VEGGIE
ripieno di mango,
esterno sesamo nero e fragola
8 pezzi
7,50 €



5923 MANGO ROLL
riso bianco, sesamo
nero, ripieno di mango
8 pezzi
5,90 €



5924 VEGGIE SPECIAL
ripieno di avocado,
esterno granelle di patate
speziati al paprikal, formaggio vegano
8 pezzi
7,90 €



5925 KABOCHA ROLL
ripieno di zucca fritta,
esterno ricoperto di avocado
e formaggio vegano
8 pezzi
6,50 €



5926 TAMANEJI ROLL
ripieno di avocado, esterno
sesamo bianco con
granelle di onion fritti
322 kcal 8 pezzi
8,00 €



951 HOSOMAKI AVOCADO
avocado
6 pezzi
4,00 €



9551 MANGO MAKI
ripieno di mango,
6 pezzi
4,00 €



955 HOSOMAKI KAPPA
cetriolo
4,00 €



905 NIGIRI CETRIOLO
cetriolo, spezie piccanti, salsa teriaky
2 pezzi
2,00 €



9081 NIGIRI MANGO
Nigiri con il mango, e avvolto da alga nori
2 pezzi
2,00 €



908 NIGIRI AVOCADO
avocado
2 pezzi
2,00 €

Uramaki classici



966 CHICKEN ROLL  
pollo in tempura, insalata salsa
teriaky, salsa spicy, salsa thay
313 kcal - 8 pezzi
7,50 €



928 EMILIA ROMAGNA  
tartar salmone, erba cipollina,
salsa spicy, onion, teriaky
317 kcal - 8 pezzi
7,50 €



9221 ONION SALMON  
tartar salmone, erba cipollina,
salsa spicy, onion, teriaky
317 kcal - 8 pezzi
7,50 €



918 CALIFORNIA  
avocado, gamberi,
salsa hong kong
275 kcal - 8 pezzi
7,00 €



924 EBITEN 
tempura gamberi, fili di patate, teriaky
314 kcal - 8 pezzi
7,00 €




925 TIGER ROLL 
gambero fritto, maionese
salsa teriaky, salmone
312 kcal - 8 pezzi
7,50 €



919 KAORY  
philadelphia, avocado, salmone,
280 kcal - 8 pezzi
7,50 €



996 PHOENIX 
philadelphia, avocado,
salmone cotto, teriaky
272 kcal - 8 pezzi
7,50 €



927 TIGER ROLL PLUS  
gambero fritto, salsa spicy,
teriaky, salmone scottato
322 kcal 8 pezzi
8,00 €



920 NEW RAINBOW 
interno mango, esterno carpaccio
di pesce misto ed avocado
293 kcal - 8 pezzi
9,00 €



997 ZUCCA ROLL 
zucca fritto in tempura,
esterno avocado, e philadelphia
293 kcal - 8 pezzi
8,00 €



9231 SAKEMAKI 
ripieno di salmone e avocado
esterno sesamo nero
7,00 €



9991 VENEZIA ROLL  
ripieno tepura di gamberi,
esterno ricoperto da da salsa spicy,
onion fritti in tempura, erba cipollina
325 kcal - 8 pezzi
8,00 €

Uramaki Special SPECIAL



923 BLACK TIGER

riso nero venere, ripieno di tempura di gamberi esterno tartar di gamberi, salsa green
325 kcal - 8 pezzi
9,50 €



9241 BLACK LION

riso nero venere, ripieno di tempura di gamberi esterno tartar di gamberi, salsa yellow, pistacchio
331 kcal - 8 pezzi
9,50 €



991 VENERE ROLL

riso nero venere, ripieno di salmone esterno salmone, salsa teriaky
331 kcal - 8 pezzi
9,50 €



926 BLACK RAINBOW

riso nero venere, ripieno di gamberi al vapore, avocado esterno ricoperto da pesce misto e avocado
331 kcal - 8 pezzi
9,00 €



9182 MALAYSIAN ROLL

riso venere, salmone, avocado, esterno tartar di salmone, granelle croccanti di crunch al riso
331 kcal - 8 pezzi
9,50 €



922 CRISPY SALMON ROLL

ripieno di philadelphia, salmone, esterno fili di patate fritte
331 kcal - 8 pezzi
9,50 €



999 BRASILE ROLL

ripieno di tartar di salmone, avocado, esterno ricoperto da caviale, salsa spicy mandorle, salsa teriaky
331 kcal - 8 pezzi
9,50 €



9261 SUMMER ROLL

ripieno di mango e avocado, esterno tartar di salmone, polvere di cocco, e salsa teriaky
331 kcal - 8 pezzi
9,50 €



921 MAGURO ROLL

ripieno di tonno e avocado, esterno tartar di tonno, salsa spicy
331 kcal - 8 pezzi
9,00 €



9211 SUPER STAR ROLL

ripieno di gamberi al vapore, avocado, esterno salmone scottato, salsa cheese, pepe
331 kcal - 8 pezzi
9,50 €



9919 PUGLIA ROLL

ripieno di gambero al vapore e avocado, esterno sesamo bianco e burrata
312 kcal - 8 pezzi
8,50 €



9918 BURRATA ROLL

ripieno di salmone e tempura di zucca, esterno burrata, e pistacchio
343 kcal - 8 pezzi
8,50 €



9920 TARTUFO ROLL

ripieno di salmone, e avocado, esterno: crema di tartufo e funghi, pasta kataifi
320 kcal - 8 pezzi
8,00 €



9191 ORANGE ROLL

ripieno di salmone, esterno crunch paprikal, philadelphia, salsa spicy
344 kcal - 8 pezzi
8,00 €

Futomaki



931 FUTOSAKE

salmone scottato, insalata
gambero cotto, salsa rosa

309 kcal - 5 pezzi

6,90 €



992A FUTO MANGO

mango, avocado,
philadelphia, salmone

375 kcal - 5 pezzi

7,00 €



932 FUTOEBI

cetriolo, surimi, tempura gambero
gambero cotto, salsa teriaky,
fritto in tempura, tartar di salmone
pasta kataify, salsa teriaky

378 kcal - 5 pezzi

7,00 €



935 FUTOALMONDS

salmone grigliato, philadelphia
mandorle, salsa teriaky, salsa spicy

398 kcal - 5 pezzi

7,00 €



992 FUTOMIX TEMPURA

salmone, tonno, avocado
avocado, philadelphia,
fritto in tempura

368 kcal - 5 pezzi

7,00 €



930 FUTOBBLACK

ripieno di riso venere, gambero al vapore,
surimi, avocado, salsa spicy, pepe

398 kcal - 5 pezzi

7,00 €

new



9992 FUTO HONG KONG

ripieno di salmone, avocado, fritto in tempura,
esterno ricoperto di tartar di salmone,
tobikko, salsa spicy, spezie piccanti, sesamo

398 kcal - 5 pezzi

8,90 €

Hosomaki



949 TEKKA MAKI C 🌱

tonno, Sesamo
158 kcal - 6 pezzi
4,00 €



950 EBI MAKI C 🌱

gambero cotto, Sesamo
162 kcal - 6 pezzi
4,00 €



951 AVOCADO MAKI C 🌱

avocado, Sesamo
169 kcal - 6 pezzi
4,00 €



952 SAKE MAKI C 🌱

salmone, Sesamo
169 kcal - 6 pezzi
4,00 €



955 KAPPA MAKI C 🌱

Cetriolo, sesamo
164 kcal - 6 pezzi
4,00 €



9551 MANGO MAKI C 🌱

Mango, Salsa teriaki
philadelphia
6 pezzi
4,90 €



9501 HOSOKING C 🌶️

ripieno di salmone, fritto,
tartar di salmone, pepe, spezie
salsa spicy, erba cipollina, sesamo
6 pz. 7,00 €



9541 HOSO LOVE C

hosomaki fritti con philadelphia,
fragola, salsa teriaky
6 pezzi
7,00 €



9531 SAKE PLUS C

hosomaki fritti con philadelphia,
pepe nero, teriaky
6 pz. 6,00 €



9521 SAKE SHITA

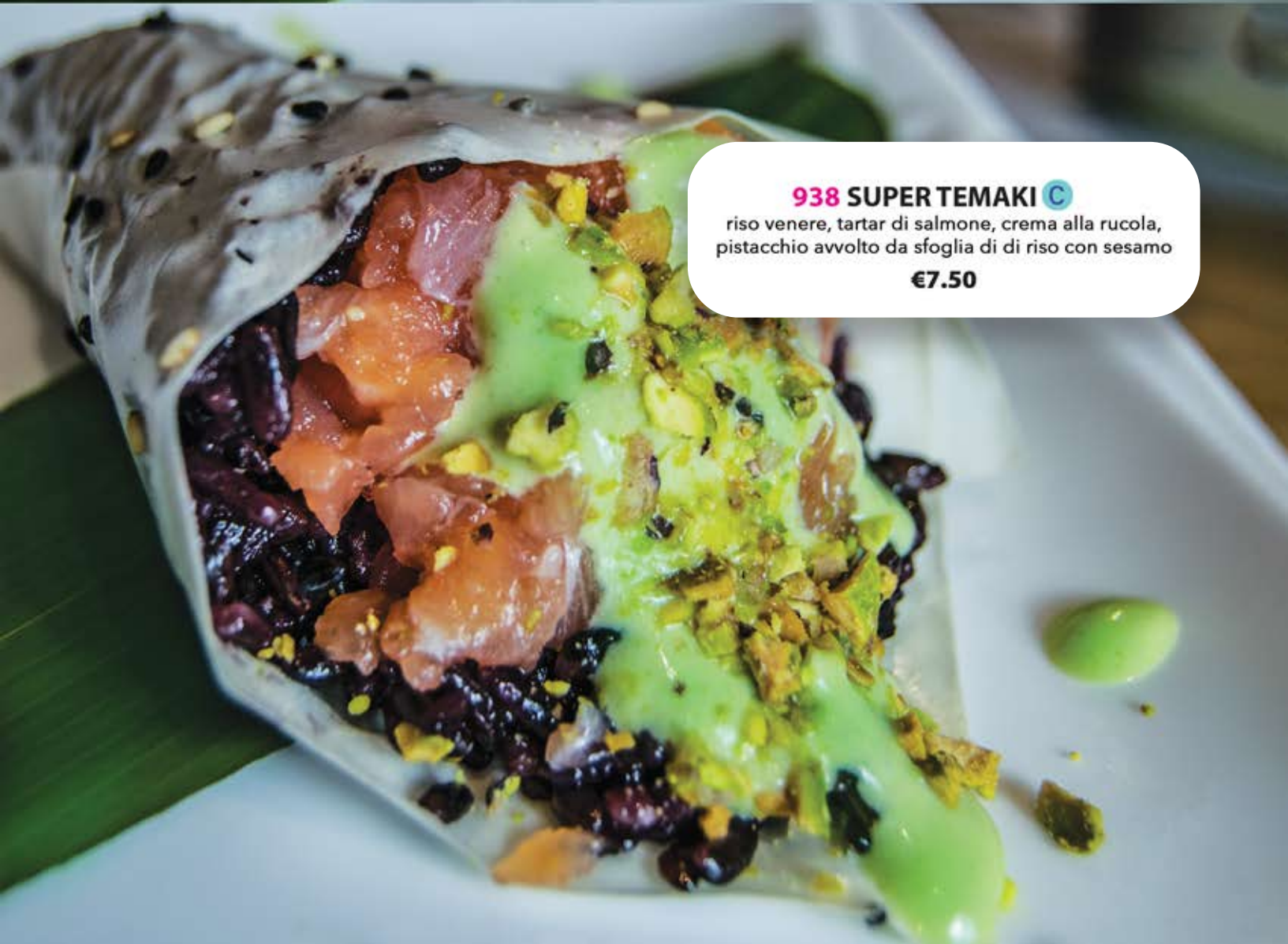
hosomaki fritti con salmone,
tartar di salmone, kataify, teriaky
6 pezzi
7,50 €



934 KING TEMAKI

riso venere, tempura di gambero, avocado, salsa allo zafferano, tartar di salmone, avvolta da sfoglia di riso con sesamopasta kataify

€7.50



938 SUPER TEMAKI 

riso venere, tartar di salmone, crema alla rucola, pistacchio avvolto da sfoglia di di riso con sesamo

€7.50

Temaki



939 ANGEL TEMAKI ©

*ripieno di riso venere, tempura di gamberoni
avocado, philadelphia, salsa yellow*

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €

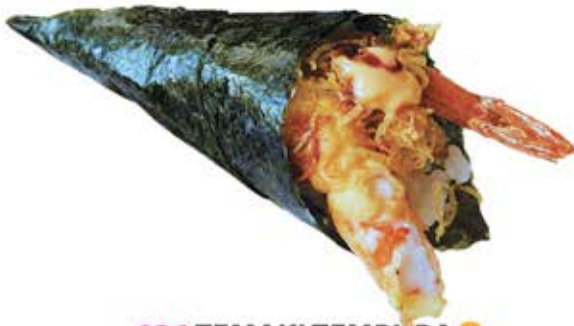


933 MANGO TEMAKI ©

*ripieno tartar di salmone, cubetti di mango
mandorle, salsa green*

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



936 TEMAKI TEMPURA ©

*ripieno di tempura di gamberi
fili di patate, salsa spicy*

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



937 SAKE TEMAKI ©

*ripieno di salmone, avocado,
phildelphia, mandorle*

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



3030 TEMAKI SALMON

ripieno di salmone, avocado

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



3031 TEMAKI MAGURO

ripieno di tonno, avocado

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



3032 TEMAKI WAKAME

ripieno di alga

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €



3033 TEMAKI EBI

ripieno di gamberi cotti

178 kcal - 1 pezzo

6,50 €

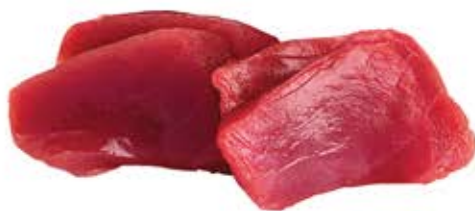
Sashimi



956 SASHISAKE 🌱 C

4 fette salmone crudo

3,50 €



957 SASHIMAGURO 🌱 C

4 fette di tonno crudo

4,00 €



958 SASHISUZUKI 🌱 C

4 fette di branzino

4,00 €



980 SASHICRUDITE' 🌱 C

13 pezzi di sashimi misto, salmone
branzino, tonno, gambero rosso
ostrica, scampi

14,90 €

Carpaccio

(a scejta 1 a scejta)



941 KARUPATCHO SUZUKI

carpaccio di branzino, in salsa itaria,
pepe rosso, grappa, prezzemolo

9.90 €



940 CARPACCIO DI SALMONE

carpaccio di salmone
in salsa della casa, sesamo,
erba cipollina

8,90 €

942 CARPACCIO MIX

*carpaccio misto di salmone
tonno, branzino, gamberi rossi,
scampi, salsa della casa,
sesamo, erba cipollina*
9,90 €



Chirashi



963 CHIRASHI MONTAGNA

*Misto di pesce crudo con avocado,
sesamo e riso, teriaky*

15,50 €



967 CHIRASHI SAKE

riso, salmone, avocado

10,00 €



964 CHIRASHI VULCANO

*Misto di pesce crudo con avocado,
sesamo e riso, salsa spicy*

15,50 €



9671 CHIRASHI SAKE SPICY

*riso, salmone, avocado
salsa teriaky, salsa spicy*

10,00 €

Guida al menu:



Grill & Fried



9581 SUZUKI TEPPANYAKI 
Fettina di branzino grigliato
alla piastra
8,00 €



9881 SALMON TEPPANYAKI 
salmone ai ferri
con sesamo e teriaky
8,00 €



988 SALMON TATAKI 
salmone scottato
con sesamo e teriaky
6,90 €



987 SALMON TATAKI SPECIAL 
salmone in tempura
salsa teriaky, salsa spicy
3 fette - 5,90 €



40J EBI TEPPANYAKI 
2 spiedini di
gamberi grigliati
3,50 €



51J CALAMARI TEPPANYAKI 
2 spiedini di pollo
in salsa teriaky
3.50 €



50J DAI EBI TEPPANYAKI 
2 spiedini di
gamberoni grigliati
3.50 €

Guida al menu:



Mix Box



971 MEGA MIX VASSOIO 30 PEZZI

*assaggio misto di
sushi e sashimi*

(AYCE MAX 1 A COPPIA)

32,00 €

Mix Nigiri



975 NIGIRI MIX

2 salmone, 2 tonno,
2 gambero
6,00 €



977 MAXI SAKE

10 nigiri sake
9,00 €

new



9978 FURAMBE MAGURC

6 nigiri salmone scottati,
salsa spicy, salsa teriaky
erba cipollina, spezie
8,90 €

new



9979 FURAMBE SUZUKI

6 nigiri salmone scottati,
salsa spicy, salsa teriaky
erba cipollina, spezie
8,90 €



978 FURAMBE SAKE

6 nigiri salmone scottati,
salsa spicy, salsa teriaky
erba cipollina, spezie
7,90 €

MiX Box



982 START

1 nigiri tonno, 1 nigiri branzino
2 nigiri salmone,
2 california, 2 kaory
8 pezzi
8,00 €



984 NIGIMAKI

2 nigiri tonno, 2 nigiri salmone,
2 gambero cotto, 2 branzino
4 uramaki, 2 hosomaki
14 pezzi
12,00 €



983 TIGER BOX

2 nigiri tonno, 2 nigiri salmone,
1 gambero cotto, 1 gambero crudo
2 uramaki, 4 hosomaki
14 pezzi
12,00 €



929 SATISFACTION

uramaki misti dello chef
12 pezzi
12,00 €

Antipasto Caldo



1 SPRING ROLL
ripieno di crauti, carote,
cipolle, carne di maiale,
servito con salsa thay
2 pezzi - € 1.80



2 EBI STICK
ripieno di gamberi,
patate, piselli, con salsa thay
2 pezzi - € 2.90



3 NUVOLETTE DI GAMBERI 
patatine orientali al gusto
di gamberi con salsa thay
€ 1.60



943 EDAMAME 
fagioli di soia bolliti e salati
€ 3.00



11 SAYAIGEN  
sfiziosi fagiolini scottati e
speziati con spezie giapponesi:
a richiesta anche non piccanti
3.50 €



24 MAKUNAGETTO
sfiziosi petti di pollo fritto
da mangiare con le salse
6 pezzi - 4.00 €



21 TOKOYAKI
polpetta di pesce
teriaky, spezie piccanti
1 pezzo - € 2.00



5 TEMPURA MISTA DI VERDURE 
verdura del giorno
€ 4.50



22 EBI FLOWER
fior di zucca in tempura,
teriaky ripieno di gamberi,
surimi, e zucchine
3.90 €



6 PANE CINESE
cotto al vapore, e leggermente fritto
tempo attesa 10 minuti
2 pezzi - € 1.80



20 ZUPPA DI MISO
zuppa di miso
2,50 €

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Cotto
-  Gluten free



41J SPIEDINI DI PESCE

spiedini di pesce grigliato
alla piastra con spezie, leggermente
piccante, 2 spiedini

€4.00

3411 QUESTO E' AMORE

polpe di pesce, con all'interno
carne di maiale, un'abbinamento
che non ti aspetti.

€5.00



Ravioli



8 RAVIOLI AL VAPORE DI CARNE

la pastella puo essere colorata o bianca,
carne di maiale e verdure

10 minuti attesa

5 pezzi - € 3.20



10 RAVIOLI QUATTROSTAGIONI

pasta di farina 00, ripieno di
gamberi, verdure e carne

4 pezzi - € 3.60



9 RAVIOLI DI CARNE ALLA GRIGLIA

la pastella puo essere colorata o bianca,
carne di maiale e verdure

15 minuti di attesa

5 pezzi - € 3.60



1044 RAVIOLI VEGETARIANA

pasta fatto con spinaci,
ripieno di: mais, zucchine,
carote, cavolo cinese

4 pezzi - € 3.50



944 RAVIOLI DI PESCE

farina di mais e patate,
ripieno di gamberi
e pesce bianco

4 pezzi - € 4.50

Salad



14 INSALATA CON GAMBERI

insalata iceberg condita
con salsa della casa (dolce)
guarnita con gamberetti
e noccioline tritate

€ 3.90



78 INSALATA CON POLLO FRITTO

insalata iceberg condita
con salsa della casa (dolce)
guarnita con petto di pollo fritto

€ 4.90



12 ANTIPASTI DI MARE

polipo, gamberi, cozze
calamari, surimi, in olio d'oliva
sale, pepe, limone prezzemolo

€ 6.90



433 GOMAWAKAME

alga giapponese piccante

4,50 €



970 SASHISALAD

insalata mista, sashimi misto,
salsa della casa sesamo

7,90 €



4331 JAGAIMO

fili di patate, aceto, porri,
piccante, aglio, pepe

4,50 €

32A IL RAMEN

*brodo a base di carne e
verdura, con bacche di goji,
uova in camicia, carne di maiale*

€ 8.00

NO TAKE AWAY



Primi di pasta



31 TAGLIATELLE ALL'HONG KONG
*tagliatelle, funghi cinesi, uova,
gamberi, zucchine, carote, pollo*
€ 4.50



32 SPAGHETTI NODLE ALLA PIASTRA
frutti di mare, sughettino di pesce
€ 4.90



443 SPAGHETTI YAKIUDON
*spaghetti con frutti
di mare e porro*
8.00 €



**331 SPAGHETTI BARILLA CON
FRUTTI DI MARE ALLA PIASTRA**
€ 4.90



33 SPAGHETTI BARILLA
con gamberi e verdure, uova
€ 4.50



34 SPAGHETTI DI RISO
*gamberi, uova
zucchine, carote*
3.90 €



36 SPAGHETTI DI SOIA
gamberi, carote, zucchine
3.90 €



**37 SPAGHETTI DI SOIA CON
FRUTTI DI MARE ALLA PIASTRA**
€ 4.90



**38 GNOCCHI DI RISO CON
GAMBERI E VERDURE**
€ 4.50



35 NEW YORK UDON
*spaghetti giapponesi con gamberi
pancetta affumicata, e asparagi.*
€ 4.90



39 GNOCCHI DI RISO  
ALLA THAY CON CARNE
*verdure miste, carne di
maialepiccante*
€ 4.90

4422 TSUMETAJ SUPAISHI ●●●

vi proponiamo una ricetta della tradizionale cucina giapponese, tagliatelle di riso/soia, con aceto giapponese di riso, spezie piccanti.

€ 7.50



442 MAEUN SEUPAGETI ●●●

famosissimi spaghetti coreani condito con la famosissima super salsa piccante coreana, sesamo e alga.

€ 5.50



Attenzione:
piccante estremo



Primi



25 RISO THAI ALLA PIASTRA 🌶️🌶️
gamberi, salsa thai (piccante),
zucchine, porri, uova
€ 4.90



26 RISO ALLA CANTONESE 🌿
prosciutto, piselli, uova
3.80 €



261 RISO ALLO SICHUANG 🌶️
sedano, gamberi, polipo, uova,
salsa piccante, spezie e aromi
€ 4.90



28 RISO AL CURRY 🌶️
pollo, cipolle, curry, uova
3.80 €



30 RISO BIANCO 🌿
consigliato da accompagnare
ad un secondo di carne o pesce
€ 1.90



301 SALMON RICE
riso saltato con salmone,
verdure miste, uova
€ 5.50



27 YASARICE
ananas, zucchine, uova, mais
carote, salsa soia, peperoni
€ 4.50



131 SPAGHETTI AL POMODORO
€ 4.90



**132 SPAGHETTI AGLIO OLIO
PEPERONCINO**
€ 4.90



135 SPAGHETTI ALLA CARBONARA
€ 6.50



134 SPAGHETTI AL TONNO
€ 6.50



133 SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA
€ 4.90



136 SPAGHETTI AL RAGÙ
€ 6.50



138 SPAGHETTI DI MARE
€ 10.00



26A - 27 - 28 Possono essere preparati senza soia
o cucinati con la soia gluten free per i celiaci.

Secondi di pesce



40 GAMBERI AL GAN GUO
gamberi in salsa di funghi
champignon e porri, serviti
sulla piastra wok
€ 5.90



41 GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI
gamberi conditi con la salsa
di bambù e funghi, a richiesta
e' possibile usare i funghi cinesi
€ 5.50



88A IKA TEMPURA
calamari fritto in tempura
servito con salsa special spicy
6,00 €



45 GAMBERI AL PEPE NERO 
gamberi saltati alla piastra, speziati
€ 5.90



46 GAMBERI IN SALSA AGRODOLCE
gamberi fritti, in salsa agrodolce,
peperoni, ananas, carote
€ 5.90



47 GAMBERI FRITTI
gamberi speziati e fritti
€ 5.50



49 GAMBERI AL LIMONE 
gamberi in salsa al limone
con ananas
€ 5.50



57 FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI
gamberi e calamari fritti
in pastella cinese
€ 5.50



56 GAMBERI ALLA COREANA
gamberi con verdure miste
fatto con salse coreana, e verdure miste
piccante.
€ 5.50



43 GAMBERI AL CURRY
gamberi, cipolle, piselli verdi
in salsa curry e latte di cocco
€ 5.50



421 GAMBERI THAI 
gamberi con peperoni e cipolle
in salsa thailandese, piccante medio
€ 7.90



471 GAMBERI AL CARTOCCIO 
gamberi speziati e cucinati
al cartoccio
€ 5.90



989 TEMPURA EBI
4 pezzi di gamberoni in tempura servito
con salsa tempura
8,90 €

ayce 3 € escluso nelle
serate affollato

48 GAMBERI E CALAMARI BLACK
gamberi calamari al nero di seppia
con verdure miste
€ 5.50

411 POLIPO ALLA PIASTRA CON PATATE
Fettine di polipo in salsa di soia,
guarnito con fettine di patate
servito sulla piastra.
€ 8.00

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Cotto
-  Gluten free



40-41-43-41A Possono essere preparati
senza soia o cucinati con la soia gluten free per i celiaci.

Pollo & Rane



69 POLLO CON MANDORLE

bocconcini di pollo
in salsa di soia e mandorle
€ 4.50



71 POLLO CON BAMBÙ E FUNGHI

fettine di pollo in salsa di soia
con bambù e funghi
€ 4.50



721 POLLO ALLA THAIANDESE

fettine di pollo in salsa thailandese
con peperoni e cipolle, piccante medio
€ 6.90



67 COSCE DI RANE FRITTE

coscette di rane, fritte in
in pastella cinese
€ 6.00



77 POLLO FRITTO

bocconcini di pollo fritti
in pastella
€ 4.50



701 POLLO FRITTO AL LIMONE

bocconcini di pollo fritto in
salsa limone
€ 4.90



76 POLLO FRITTO IN SALSA AGRODOLCE

bocconcini di pollo fritti, conditi
in salsa agrodolce, con peperoni
ananas, carote
€ 4.90



70 POLLO ALLA PIASTRA CON PATATE

fettine di pollo saltate alla piastra
in salsa di soia e spezie
€ 4.90



73 POLLO AL CURRY

fettine di pollo in salsa curry,
con cipolle e piselli e latte di cocco
€ 4.50



68 COSCE DI RANE ALLA PIASTRA

coscette di rane saltate
alla piastra con funghi e porri
€ 6.00

Guida al menu:

- Vegetariano
- Piccante
- Crudo
- Cotto
- Gluten free

Anatra



100 ANATRA ALLA PIASTRA
fettine di anatra servite
sulla piastra, con cipolle
e salsa della casa
5.50 €



102 ANATRA IN SALSA PICCANTE 🌶️
fettine di anatra in salsa
piccante, con cipolle
e peperoni
5.50 €



107 ANATRA ARROSTO
fettine di anatra
con salsa pechinese
5.90 €



104 ANATRA CON ANANAS
fettine di anatra
con fettine di ananas
5.50 €

Vitello



81 VITELLO BAMBU E FUNGHI
funghi champignon, e bambù
6.20 €



82 VITELLO IN SALSA PICCANTE
peperoni, cipolle, piccante
6.20 €

83 VITELLO AL CURRY
cipolle, PISELLI
6.20 €

82 VITELLO IN SALSA PICCANTE
peperoni, cipolle, piccante
6.20 €

Contorni



117 VERDURE MISTE SALTATE 🌿
insalata, zucchine,
carote, bambù saltati
3.50 €



118 PATATINE FRITTE 🌿
patatine classiche fritte
3.50 €



119 PATATE ALLA PIASTRA 🌿
fettine di patate, aromatizzate,
speziate, in salsa di soia
3.90 €

Nuovi Dolci



230 FONDENTE E LAMPONE

Mousse al cioccolato fondente e lamponi, geleè al lampone, biscuit cacao e mandorla, glassa cioccolato fondente, spruzzata d'oro in polvere.
Un'esplosione di lampone accompagnata da una mousse al cioccolato fondente decorata con oro in polvere su una base al cacao..

€ 6.90



231 LIMONE 2.0

Mousse al limone, geleè al limone, financier alla mandorla, glassata al cioccolato bianco.
Cuore di limone avvolto da una mousse ricoperta da cioccolato bianco sulla base di un financier alla mandorla.

€ 6.90



234 LA GOLOSA

Mousse al cioccolato fondente e lamponi, geleè al lampone, biscuit cacao e mandorla, glassa cioccolato fondente, spruzzata d'oro in polvere.
Un'esplosione di lampone accompagnata da una mousse al cioccolato fondente decorata con oro in polvere su una base al cacao.

€ 6.90



236 EMOZIONE

Mousse alla vaniglia, geleè di fragole, crumble al pistacchio, ganache al limone, granella di pistacchio, glassa neutra.
Mousse alla vaniglia con ripieno di fragola, granella di pistacchio, ganache al limone e crumble di pistacchio.

€ 6.90



238 CHEESECAKE MANGO

Base biscotto, cremoso cheesecake, inserto di geleè al mango e passion.
Cremoso cheesecake ripieno di mango e passion fruit sulla base di un croccante biscotto al burro.

€ 6.90



239 PASSIONE

Mousse cioccolato bianco e lime, geleè lampone e lime, croccante cioccolato bianco, pan di spagna bagnato alla vaniglia, burro di cacao rosso.
Anima di lampone avvolta da una mousse al cioccolato bianco e lime con croccante al cioccolato bianco e pan di spagna bagnato alla vaniglia.

€ 6.90

Nuovi Dolci



232 RUBICONDA

Biancomangiare pistacchio, biancomangiare cioccolato bianco, nutgel pistacchio, pan di spagna, bagna charlotte, glassa amarena. Pistacchio, cioccolato bianco e crema di pistacchio avvolti da una golosa glassa all'amarena sopra un pan di spagna profumato agli agrumi e alla vaniglia.

€ 6.90



237 SIG. PISTACCHIO

base pan di spagna, bagna alla vaniglia, mousse al pistacchio, cuore di arancia, caramello morbido, glassa al pistacchio, granella di pistacchio, burro cacao al pistacchio

€ 6.90



233 CARAMEL COFFE

Biancomangiare al caffè, caramello salato morbido, pan di spagna, bagna charlotte, burro cacao al cacao spray, biancomangiare cioccolato bianco. Profumata base di pan di spagna e semifreddo al caffè ripieno di un morbido caramello salato.

€ 6.90



235 TRE ANIME

Biancomangiare cioccolato bianco, biancomangiare cioccolato al latte, biancomangiare cioccolato fondente, pan di spagna, bagna charlotte, glassa neutra, gocce di cioccolato.

Una combinazione di tre strati di semifreddo: cioccolato bianco, al latte e fondente sopra una base di pan di spagna profumato agli agrumi e alla vaniglia.

€ 6.90

Vini

Bianchi frizzanti



501) Muller Thurgau
Mori Zugna
Vigneti delle dolomiti
igt - 12,50% - 75cl
Bottiglia - € 14.00



502) Ortrugo
Il Poggiarello
Emilia Romagna
doc - 12% - 75 cl
Bottiglia - € 14.00

Prosecco



503) Astoria Galie
Astoria
Veneto
doc - 75cl - 11%
Bottiglia - € 16.00
Calice - € 4.00



504) Valdobbiadene
Terra Serena
Veneto
docg - 75cl - 11%
Bottiglia - € 19.00

Rosè



519) Fashion victim rosè
Astoria
Veneto
75cl - 10,50% - 11,50%
bottiglia - € 12.90

Spumanti



505) Ferrari brut
Ferrari
Trentino Alto Adige
75cl - 12,50%
Bottiglia - € 30.00



5066) Ca' del Bosco
Franciacorta
Lombardia
DOCG - 75cl - 12,50%
€ 49.00



506) Bellavista
Bellavista
Lombardia
DOCG - 75cl - 12,50%
€ 49.00

Champagne



521) Veuve Clicquot
A Reims France
Francia
75cl - 10,50% - 11,50%
bottiglia - € 70.00



522) Dom Perignon
Moët e Chandon
Francia
75cl - Brut - 12,50%
bottiglia - € 320.00



523) Bellavista Rose'
Bellavista
Lombardia
DOCG - 75cl - 12,50%
€ 75.00



524) Dom Perignon
Luminos
Moët e Chandon
Francia
75cl - Brut - 12,50%
bottiglia - € 390.00



526) N.i.r. Rose'
Moët e Chandon
Francia
75cl - Brut - 12,50%
bottiglia - € 200.00



527) Crystal
Louis Roederer
Francia
75cl - Brut - 12,00%
bottiglia - € 380.00



528) Krug
Grande Cuvée
Francia
75cl - Brut - 12,00%
bottiglia - € 380.00

Vino bianco fermo



507) Pinot grigio
Borgo Magredo
Friuli Venezia Giulia
doc - 75cl - 12,00%
Bottiglio € 11.90
Calice - € 3.00



511) Passerina
Tollo
Abruzzo
doc - 13,00% - 75 cl
Bottiglia - € 11.50



508) Lugana
Pratello
Lombardia
doc - 75cl - 13,00%
Bottiglia - € 14.50



509) Greco di tufo
Samnis
Campania
docg - 75cl - 13,00%
Bottiglia - 14.00 €



530) Vermentino
Cantina Monti
Gallura
docg - 75cl - 12,50%
Bottiglia - 16.00 €



513) Riesling
Azienda agricola Bisi
Lombardia
igt - 12,50% - 75 cl
Bottiglia - € 17.90
Calice - € 4.00



510) Gewürztraminer
Bozen
Trentino Alto adige
doc - 15,00% - 75 cl
Bottiglia - € 17.90
Calice - € 4.50



512) Ribolla gialla
Matteo Braidot
Venezia giulia
igt - 12,50% - 75 cl
Bottiglia - € 13.00



520) CHARDONNAY
tenuta rapitala'
Sicilia
doc - 75cl - 13,50%
Bottiglia - 17.50 €



529) PINOT BIANCO
San michele
Alto adige
doc - 75cl - 13,50%
Bottiglia - 27.90 €

Rosso frizzante



514) Gutturino
Valtidone
Emilia Romagna
doc - 75cl - 12%
bottiglia - € 9.00



515) Bonarda
Canneto
Lombardia
doc - 75cl - 12%
bottiglia - € 12.00



516) Sangue di giuda
Giorgi - vino dolce
Lombardia
doc - 75cl - 7%
bottiglia - € 10.00



517) Chianti
Borgo della terra
Toscana
doc - 75cl - 13,00%
bottiglia - € 14.00
Calice - € 3.50



518) Barbera d'asti
Azienda Vinicola Rasore
Piemonte
docg - 75 cl - 13%
bottiglia - € 15.00

Rosso fermo

Birre



157 HEINEKEN
 Holanda
 33cl - Bionda
 5% alc
3,50 €



158 FRANZISKAINER
 Monaco
 50cl - weiss
 5% alc
4,50 €



156 TSINGTAO
 Cinese
 66cl - Bionda
 4,70% alc
4.50 €



159 LEFFE BLONDE
 Belgio
 33cl - Bionda
 Abbazia
 6,60% alc
4,50 €



162 TENNENT'S SUPER
 Scozia
 33cl - bionda
 Strong Lager
 9,00% alc
4,50 €



165 MORETTI
 Italia
 66cl - Bionda
 5% alc
4,00



163 ASAHI
 Giappone
 50 cl - Bionda
 5% alc
5,50



164 SAPPORO
 Giappone
 65cl - bionda
 5% alc
6,90



169 LA ROSSA
 Italia
 33cl - rossa
 7,20% alc
4,00 €



160 ICHNUSA
 Italia - Sardegna
 Langer
 4,70% alc
4,00 €

Bibite



Bibite in bottigliette di vetro e lattine
33cl 3.00 €

Acqua valverde



Residuo f. 180 c:
 41,00 mg/l
 naturale o frizzante
 75cl

2.50€

Super alcolici

Grappe cinesi	€ 3.00
Liquore al ginseng	€ 3.00
Amaro cinese	€ 3.00
Grappe, amari e liquori italiani	€ 3.00
Sake 1 teiera	€ 5.50
Vino prugna 1 teiera	€ 5.50
Whisky & cognac invecchiato	€ 3.80 - 7.00
Grappa cinese wu liang ye	€ 7.00
Chupito	€ 1.50
Chupito rum pera	€ 2.00
Tequila (limone & sale)	€ 3.00
Coperto	€ 1.50

Vino sfuso frizzante

pavesello 1 litro bianco o rosso	€ 8,50
pavesello 1/2 litro bianco o rosso	€ 4,60
pavesello 1/4 bianco o rosso	€ 2,60
pavesello 1 calice bianco o rosso	€ 1,50

Sake Thè



167 SAKE NIGORI GEKKEIKAN
da bere freddo
300 ml - 12% - fredda
bottiglia - € 12.00



168 SAKE NAMAZAKE
da bere freddo
180 ml - 14,50% - fredda
bottiglia - € 12.00



The verde 4,50 €

The cinese 4,50 €

**In assenza di pesce, crostacei o prodotti freschi, verranno
utilizzati quelli surgelati, sarà cura del personale informare
la clientela sull'origine del prodotto**