

# SFIZIOSITA'

## **TORTINO DI MERLUZZO NERO**

Scaglie di Merluzzo Nero dell'Alaska, adagiate su una crema di patata viola, avocado e salsa sumiso

12 euro

## **BIGNE' - 3 pz**

Crema di patate croccanti, avvolta da salmone scottato alla fiamma e pistacchi saltati

9 euro

## **KISEN BAO**

Panino al vapore, farcito con tartare di salmone scottato alla fiamma

8 euro

## **KISEN SALAD**

Fettine di salmone e tonno servite con goma wakame

12 euro

## **SAMURAI STICK - 3 pz**

Tris di bastoncini di gamberi croccanti serviti con salsa agrodolce

9 euro

## **POP CORN DI GAMBERI**

Gamberi saltati serviti su un letto di insalata e accompagnati da salsa Taiyo

9 euro

## **INVOLTINO VEG - 3 pz**

Involtino con verdure croccanti e cheese di soia

8 euro





CARPACCIO MISTO

# SCOTTATI

## **TORO SU MISO**

Ventresca di tonno scottata su letto di salsa miso dolce e wakame frullate

15 euro

## **HAMACHI TATAKI**

Ricciola scottata alla fiamma con pistacchi saltati e salsa Kisen

15 euro

## **HAMACHI NO GOMA FUMI**

Ricciola in crosta di sesamo servita con goma wakame

15 euro

## **SALMON TATAKI**

Salmone scottato alla fiamma con pistacchi saltati e salsa Kisen

13 euro

## **SALMON NO GOMA FUMI**

Salmone in crosta di sesamo servito con goma wakame

13 euro

## **MAGURO TATAKI**

Tonno scottato alla fiamma con pistacchi saltati e salsa Kisen

15 euro

## **MAGURO NO GOMA FUMI**

Tonno in crosta di sesamo servito con goma wakame

15 euro

## **TONNO FRITTO**

Fettine di tonno pastellate e servite in salsa teriyaki

15 euro





SUZUKI



SAKE



EBI



BLACK COD



TONNO



GAMBERO



AVOCADO



SALMONE



RICCIOLA

# BALL

COTTI - serviti con salsa agrodolce

**SUZUKI BALL - 3 pz**

All'interno Branzino, zenzero marinato e tofu

9 euro

**SAKE BALL - 3 pz**

All'interno Salmone in teriyaki e tofu

9 euro

**BLACK COD BALL - 3 pz**

All'interno Merluzzo nero dell'Alaska, patate e tofu

10 euro

**EBI BALL - 3pz**

All'interno Gamberi ed erbette

9 euro

## CRUDI

**DRAGON BALL SALMONE - 2 pz**

Mini tartare di salmone, gambero e granchio avvolta da salmone

8 euro

**DRAGON BALL TONNO - 2 pz**

Mini tartare di salmone, gambero e granchio avvolta da tonno

9 euro

**DRAGON BALL GAMBERO - 2 pz**

Mini tartare di salmone, gambero e granchio avvolta da gambero

8 euro

**DRAGON BALL AVOCADO - 2 pz**

Mini tartare di salmone, gambero e granchio avvolta da avocado

8 euro

**DRAGON BALL RICCIOLA - 2 pz**

Mini tartare di salmone, gambero e granchio avvolta da ricciola

9 euro



SALMON



TUNA



HAMACHI



HAMACHI & CANTABRICO



EBI SAKE

# TARTARE

## **SALMON**

Salmone, scaglie di mandorla, tobiko e chicchi di melograno, adagiati su riso con all'interno tartare di salmone

12 euro

## **EBI SAKE**

Tartare di Salmone e Gamberi saltati in padella, adagiati su avocado e guarniti con crema di avocado e salsa teriyaki

13 euro

## **TUNA**

Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo, con sale rosa, scaglie di mango e salsa Kisen adagiata su avocado

14 euro

## **HAMACHI**

Tartare di Ricciola, maionese al wasabi, pistacchio saltato, chicchi di melograno e salsa di sesamo dolce adagiata su avocado

13 euro

## **HAMACHI & CANTABRICO**

Tartare di Ricciola e Acciughe del Cantabrico Nardin, con scaglie di patata viola e tobiko su un letto di riso allo zafferano

14 euro

## **CHIRASHI TARTARE**

Sottili fettine di pesce misto adagate su un letto di riso, con all'interno salmone e gamberi

15 euro





KISEN



SCAMPI DI SCOZIA



GAMBERO ROSSO



MEDUSA



# TARTARE

## **SCAMPI DI SCOZIA**

Tartare di Scampi servita con scaglie di mango, fiore di loto e condita con una salsa di yuzu e teriyaki

20 euro

## **GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO**

Tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo, servita con salsa Kisen e adagiata su cubetti di avocado

18 euro

## **KISEN**

Tartare con polpa di granchio, branzino e capasanta, guarnita con sesamo wasabi e tobiko rosso e adagiata su crema di patata viola e salsa Kisen

16 euro

## **MEDUSA**

Tartare di Medusa adagiata su una crema di patata viola al latte, scaglie di alga frita, pistacchio bruciato e tobiko rosso

15 euro

## **DEGUSTAZIONE DI TARTARE**

Degustazione di tartare di Salmone, Tonno e Ricciola servita con verdure croccanti

15 euro

## **CEVICHE**

Branzino, gamberi, salmone, polipo accompagnati da insalata pomodorini e salsa allo yuzu

13 euro





TUNA



GAMBERO ROSSO



SALMON



KAYA



HAMACHI



KISEN



BLACK

# GUNKAN

## **BLACK - 2 pz**

Avvolto da salmone e guarnito con uova di quaglia e scaglie di tartufo

12 euro

## **KISEN - 2 pz**

Avvolto da branzino, guarnito con astice e crema di patata viola

12 euro

## **SALMON - 2 pz**

Avvolto da salmone e guarnito da tartare di salmone spicy e scaglie di mandorle

8 euro

## **GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO - 2 pz**

Avvolto da foglia di soia e guarnito con tartare di gambero rosso

10 euro

## **TUNA - 2 pz**

Avvolto da tonno e guarnito da tartare di tonno spicy

9 euro

## **AMAEBI - 2 pz**

Gambero crudo, capasanta, tobiko e fili croccanti con salsa al sesamo

8 euro

## **UNI - 2 pz**

Avvolto da salmone e guarnito con polpa di riccio e salsa yuzu

9 euro

## **KAYA - 2 pz**

Avvolto da papaya e guarnito con salmone, polpa di granchio e tobiko

9 euro

## **HAMACHI - 2 pz**

Avvolto da ricciola e guarnito da tartare di ricciola e olive taggiasche

8 euro

## **FASSONA E TARTUFO - 2 pz**

Bignè di Manzo, con chips di patata viola e scaglie di tartufo nero

9 euro

## **FANTASIA DI GUNKAN - 5 pz**

Salmone, Tuna, Hamachi, Gambero Rosso e Kaya

15 euro





URAMAKI SCAMPI



EBITEN CRAB



HAMACHI



KISEN



MILANO



FLOWER



SANDWICH



CROCK

# HOME ROLL

## **KISEN ROLL**

Il nostro classico, con ricetta segreta

15 euro

## **FLOWER ROLL**

Riso venere, gamberi in tempura, avocado, salmone scottato e fiori di zucca

15 euro

## **EBITEN CRAB ROLL**

Gamberi in tempura, polpa di granchio reale, mango, mandorle e tobiko

14 euro

## **SANDWICH ROLL - 4 pz**

Triangoli di riso con tartare di salmone, philadelphia, tobiko e fili di kataifi

12 euro

## **MILANO ROLL**

Riso allo zafferano, Black Cod teriyaki, tartare di capasanta e gambero crudo

16 euro

## **TIGER ROLL**

Gamberi in tempura, philadelphia, con fettine di salmone adagiate e tobiko

12 euro

## **CROCK ROLL**

Tartare di salmone, avocado, philadelphia e fragole avvolti da pasta di riso croccante

13 euro

## **URAMAKI SCAMPI ROLL**

Scampi di Scozia, crema di patata viola, mango e tartare di gambero crudo

15 euro

## **SAKE FURA ROLL**

Salmone impanato, tartare di salmone, insalata, tobiko e maio sbagliata

13 euro

## **HAMACHI ROLL**

Riso venere, tartare di ricciola, mango e chips di fiori di loto avvolti da gambero rosso

16 euro

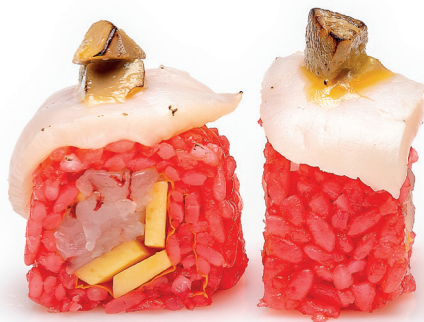




ASTICE



CANTABRICO



CAPASANTA



LITCHI



MAZARA

# SPECIAL ROLL

## **RAINBOW ROLL**

Tartare di salmone e philadelphia avvolta da pesce misto e sesamo wasabi

15 euro

## **ASTICE ROLL**

Riso venere con gamberi in tempura, guarnito con sottili fettine di avocado, tartare di astice, pasta filo kataifi e tobiko rosso

20 euro

## **LITCHI ROLL**

Riso alla barbabietola e salmone spicy, guarnito con tartare di gambero crudo, maionese alla fiamma, cubetti di Litchi e salsa teriyaki

16 euro

## **MAZARA ROLL**

Riso allo zafferano con uovo di quaglia e avocado, guarnito con gambero rosso, salsa yuzu, scaglie di tartufo nero, sale rosa e sesamo wasabi

20 euro

## **CANTABRICO ROLL**

Riso venere con crema di zucca al vapore, avocado, acciughe del cantabrico Nardin, guarnito con tartare di ricciola, pomodorini e chips di patata viola

18 euro

## **CAPASANTA ROLL**

Riso alla barbabietola con tartare di gambero crudo e mango, guarnito con capasanta, foie gras, salsa ponzu e sesamo wasabi

17 euro

## **TORO TATAKI ROLL**

Tartare di tonno con philadelphia e maionese al wasabi avvolta da riso bianco con fettine di tonno scottato in crosta di sesamo

18 euro

## **FOIE GRAS ROLL**

Tartare di manzo e patata viola, avvolta da sashimi di manzo, foie gras, scaglie di tartufo nero e salsa agli agrumi

17 euro



PIROSCAFO



SUSHI CAKE



# SUSHI

## **PIROSCAFO**

Gran selezione con Sashimi misto, Gunkan, Nigiri, Uramaki, Capesante, Scampi di Scozia, Ostriche Francesi, Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, Fasolari

60 euro

## **SUSHI E SASHIMI**

Selezione di 10 fette di Sashimi, accompagnate da 8 Nigiri ed 8 Uramaki

24 euro

## **SUSHI E SASHIMI SMALL**

Selezione di 8 fette di Sashimi e 7 Nigiri

16 euro

## **SUSHI MISTO**

Selezione di 10 Nigiri ed 8 Uramaki

20 euro

## **SUSHI MISTO SMALL**

Selezione di 10 Nigiri misti

14 euro

## **SUSHI CAKE - Su prenotazione**

Composizione speciale di Special Roll, Balls e Gunkan adatta per almeno 2 persone

80 euro





PLATEAU MIX



SASHIMI

# CRUDITÉ & SASHIMI

## **PLATEAU MIX**

Gran selezione di Crudité con Capesante, Scampi di Scozia, Ostriche Francesi, Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, Vongole Artiche, Astice, Fasolari, Medusa e Uova di pesce

70 euro

## **KISEN SASHIMI**

Selezione Kisen di Sashimi di Tonno, Salmone, Ricciola, Branzino, Scampi di Scozia, Gambero Rosso di Mazara del Vallo, Capasanta, Fasolari e Ostrica Francese

30 euro

## **OSTRICHE FRANCESI - 2 pz**

Ostriche Francesi accompagnate da rapa piccante

8 euro

## **CAPESANTE AL LIME - 3 pz**

Capesante al Lime servite con Salsa Kisen

9 euro

## **GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO - 2 pz**

Gamberi Rossi di Mazara del Vallo serviti con salsa Yuzu

8 euro

## **MEDUSA**

Medusa servita in aceto di riso

8 euro

## **SCAMPI DI SCOZIA - 2 pz**

Scampi di Scozia serviti con passion fruit e tobiko

8 euro

## **SASHIMI DI SALMONE**

12 sottili fettine di Salmone

13 euro

## **SASHIMI DI TONNO**

12 sottili fettine di Tonno

15 euro

## **SASHIMI DI RICCIOLA**

12 sottili fettine di Ricciola

14 euro

## **SASHIMI DI BRANZINO**

12 sottili fettine di Branzino

13 euro

## **SASHIMI MISTO**

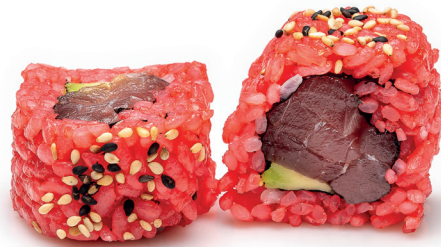
Selezione di 12 fettine di Sashimi di Salmone, Tonno, Ricciola e Branzino

15 euro





SALMONE



TONNO



GAMBERI



FRITTO MAKI

# CALIFORNIA

## **SALMONE**

Riso bianco e sesamo con salmone e avocado (possibile richiedere pesce cotto)

8 euro

## **TONNO**

Riso alla barbabietola e sesamo con tonno e avocado (possibile richiedere pesce cotto)

8 euro

## **GAMBERI FRITTI**

Riso venere e sesamo con gamberi in tempura e avocado

8 euro

## **SPICY SALMON**

Riso bianco e sesamo con salmone spicy

9 euro

## **SPICY TUNA**

Riso alla barbabietola e sesamo con tonno spicy

9 euro

## **SPICY EBI**

Riso venere e sesamo con gamberi spicy

9 euro

## **SALMONE & PHILADELPHIA**

Riso bianco e sesamo con salmone e philadelphia (possibile richiedere pesce cotto)

8 euro

## **TONNO & PHILADELPHIA**

Riso alla barbabietola e sesamo con tonno e philadelphia (possibile richiedere pesce cotto)

9 euro

## **EBITEN PHILADELPHIA**

Riso venere e sesamo con gamberi in tempura e philadelphia

9 euro

## **SURIMI CROCCANTE**

Riso bianco e sesamo con surimi croccante

8 euro

## **FRITTO MAKI**

Alga croccante con pasta filo kataifi con tartare di salmone, tobiko e teriyaki

12 euro





KISEN



SAKE



EBITEN CRAB



YELLOW

# TEMAKI

## **KISEN - 1 pz**

Astice a scaglie e patata viola con pistacchi e salsa yuzu

10 euro

## **SAKE FURAI - 1 pz**

Incontro di Salmone in tartare ed impanato, insalata e tobiko

7 euro

## **TIGER - 1 pz**

Incontro di Gambero in tartare ed in tempura, philadelphia e tobiko

7 euro

## **YELLOW - 1 pz**

Incontro di Ricciola in tartare e gambero rosso, mango e riso venere

9 euro

## **UNAGI - 1 pz**

Anguilla grigliata al forno ed avocado

8 euro

## **EBITEN CRAB - 1 pz**

Incontro di Gamberoni in tempura e granchio con mango e mandorle

8 euro

## **SAKE - 1 pz**

Riso bianco e sesamo con salmone ed avocado

6 euro

## **MAGURO - 1 pz**

Riso bianco e sesamo con tonno ed avocado

7 euro

## **SAKE SPICY - 1 pz**

Riso bianco e sesamo con salmone leggermente piccante

6 euro

## **MAGURO SPICY - 1 pz**

Riso bianco e sesamo con tonno leggermente piccante

7 euro

## **VEG - 1 pz**

Riso bianco e sesamo con all'interno verdura

6 euro





SPECIAL  
MAGURO



SPECIAL  
HAMACHI



SPECIAL  
TAKO



SPECIAL  
SAKE



SPECIAL  
UNAGI



MAGURO



EBI



HAMACHI



SAKE



AMAEBI



SUZUKI



# NIGIRI

## **SPECIAL SAKE**

Salmone, crema di avocado  
e papaya

3 euro

## **SPECIAL TAKO**

Polipo con polvere di miso  
e insalata wakame

3 euro

## **SPECIAL HAMACHI**

Ricciola, olive taggiasche  
e fragole

3 euro

## **SPECIAL UNAGI**

Anguilla affumicata,  
con salsa teriyaki

3,5 euro

## **SPECIAL MAGURO**

Tonno con filo kataifi,  
salsa teriyaki e tobiko

3,5 euro

## **SAKE**

Salmone  
2 euro

## **MAGURO**

Tonno  
2 euro

## **HAMACHI**

Ricciola  
2 euro

## **EBI**

Gambero cotto  
2 euro

## **AMAEBI**

Gambero crudo  
2 euro

## **SUZUKI**

Branzino  
2 euro

## **NIGIRI FIAMMA - 6 pz**

Salmone, Tonno e Branzino  
scottati alla fiamma con foie gras

15 euro

## **SELEZIONE SPECIALE**

2 Special Sake, 2 Special Maguro  
e 2 Special Hamachi

18 euro





UNI UDON



BLACK SOBA



ORO NERO

# ZUPPE, RAMEN, INSALATE

## **ZUPPA DI MISO**

Zuppa calda con insalata wakame e tofu

3 euro

## **KISEN SOUP**

Zuppa calda con funghi shitake, ravioli di gamberi e verdura

7 euro

## **OSUMASHI**

Zuppa calda con gamberetti, granchio e salmone

7 euro

## **RAMEN DI PESCE**

Mix di pesci bianchi, uovo e verdure in brodo

12 euro

## **RAMEN DI CARNE**

Manzo, uovo e verdure in brodo

12 euro

## **SACHI SALAD**

Gamberi, salmone, polipo e granchio con insalata e wakame

10 euro

## **TAKO SALAD**

Insalata mista con fettine sottili di polipo

8 euro

## **WAKAME**

Insalata di alghe con sesamo e salsa ponzu

5 euro

## **GOMA WAKAME**

Insalata di alghe piccanti con sesamo

5 euro



BLACK COD TERIYAKI



ANATRA TERIYAKI



# GRIGLIA

## **SAKE TERIYAKI**

Filetto di Salmone alla griglia con salsa teriyaki dolce

12 euro

## **UNAGI TERIYAKI**

Anguilla affumicata e scottata alla fiamma con salsa teriyaki

15 euro

## **BLACK COD TERIYAKI**

Filetto di Merluzzo Nero dell'Alaska alla griglia con salsa teriyaki e riso bianco

20 euro

## **EBITEN TERIYAKI**

Gamberoni alla griglia conditi con salsa teriyaki dolce

14 euro

## **BRANZINO TERIYAKI**

Filetto di Branzino alla griglia al profumo di miso

13 euro

## **ANATRA TERIYAKI**

Fettine di Anatra alla griglia, con salsa teriyaki e sesamo wasabi

15 euro

TEMPURA MISTA



KATAIFI

# TEMPURA

## **TEMPURA MISTA**

Gamberoni, calamaretti, surimi, patate viola, zucchine e fiori di zucca

14 euro

## **GAMBERONI IN TEMPURA**

Gamberoni

14 euro

## **CIUFFETTI DI CALAMARI IN TEMPURA**

Ciuffetti di calamari al sale & pepe accompagnati da salsa taiyo

15 euro

## **GAMBERI SALE & PEPE**

Gamberi pastellati con verdure

15 euro

## **EBI FLOWER**

Gamberoni in tempura, avvolti da salmone scottato alla fiamma e sesamo wasabi

15 euro

## **KATAIFI**

Capesante e Gambero rosso di Mazara del Vallo avvolti da fili di kataifi

15 euro



TARTARE DI MANZO

FOIE GRAS





# CARNE

## **TARTARE DI MANZO**

Tartare di Manzo con uovo di quaglia

15 euro

## **FOIE GRAS ROLL**

Tartare di manzo e patata viola, avvolta da sashimi di manzo, foie gras, scaglie di tartufo nero e salsa agli agrumi

17 euro

## **NIGIRI PERLAGE - 2 pz**

Sashimi di Manzo su riso venere, guarnito con scaglie di tartufo nero

8 euro

## **GUNKAN FASSONA E TARTUFO - 2 pz**

Bignè di Manzo, con chips di patata viola e scaglie di tartufo nero

9 euro

## **SASHIMI DI MANZO**

Sashimi di Manzo servito con foie gras e sale grosso

15 euro

## **WAGYU SASHIMI - SU PRENOTAZIONE**

Sashimi di Wagyu A5 servito con frutti rossi, presentato su pietra lavica da cuocere al tavolo

35 euro

# INFORMAZIONI AI CLIENTI

Nel caso vi siano particolari intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di informare il nostro personale che è a vostra disposizione per fornirvi l'agenda degli allergeni di tutti i nostri prodotti ed ogni informazione necessaria su di essi.

Al fine di garantire le norme igieniche e sanitarie, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o subire un trattamento di abbattimento rapido alla temperatura in loco, come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del Rec. CE n. 852/04.

Il personale di sala è sempre a disposizione per qualsiasi chiarimento.