



ANTIPASTO - APPETIZERS

单品

AGHE DASHI TOFU 揚げだし豆腐 € 9

Tofu fritto in salsa con cipollotti e scaglie di tonno secco
/Fried Tofu in the soup with bonito flake, green onion
ginger

*Allergeni 1, 3, 4, 6, 11

EDAMAME 枝豆 € 7

Baccelli di soia / Boiled soy beans

*Allergeni 6

GOMA WAKAME ゴマわかめ € 7

Alghe croccanti / *Allergeni 6, 11
crunchy seaweed

GYOZA MAIALE 餃子ぶた € 11

Ravioli alla griglia 5pz
- Maiale / Dumplings Pork

Allergeni 1, 6, 11

GYOZA PESCE 餃子魚 € 11

Ravioli alla griglia 5pz
- Pesce / Dumplings Fish

*Allergeni 1, 4, 6, 11

GYOZA WAGYU 餃子和牛 € 14

Ravioli alla griglia 4pz - Wagyu

*Allergeni 1, 6, 11

TAKO WASA 蛸山葵和え € 13

Polpo cotto condito con foglie di wasabi* marinato
Boiled octopus seasoner with wasabi leaf*

*Allergeni 1, 4, 6, 14

YASAI SALAD 野菜サラダ € 12

Misto d'insalata e verdura cotta servito con
salsa sesamo / Mixed salad and cooked vegetables
served with sesame dressing

*Allergeni 1, 6, 11

NANBANZUKE 鮭の南蛮漬け € 8,50

Salmone fritto e marinato nella salsa a base di soia e
aceto / Fried salmon, marinated with sweet vinegar and
soy sauce

*Allergeni 1, 4, 11

SUNOMONO 酢の物 € 13

Filetti di pesce con alghe wakame, cetrioli e aceto di riso /
Fish fillets with wakame seaweed, cucumber and rice
vinegar

*Allergeni 2, 4, 14

WAKAMESU わかめ酢 € 8

Alghe wakame condite con salsa a base di aceto / Wakame
seaweed seasoned with vinegar-based sauce

*Allergeni 11

TAKOYAKI たこ焼き € 10

Polpetta di polpo / octopus meatball

*Allergeni 1, 4, 6

TAKOKARAAGE 蒸たこ唐揚げ € 13

Polpo cotto al vapore e marinato fritto / steamed and
marinated fried octopus

*Allergeni 1, 3, 4, 6, 11, 14

YAKITORI 焼鳥 € 8 2PZ

Spiedini di pollo grigliati / Grilled chicken skewers

*Allergeni 1, 4, 6, 11

 **VEGETARIANO***

PIATTI CALDI

TEMPURA MORIAWAISE 天ぷら盛合せ € 19

Tempura gamberi e verdure
/ Shrimp and vegetables

*Allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 14

YASAI TEMPURA 野菜天ぷら € 15,50

Tempura di verdure / vegetables tempura

*Allergeni 1, 3, 4, 6

EBITEN DON 海老天丼 € 18

3 pz gambero - 1 pz shiso

*Allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 11

UNAGYU うな重 € 24

Anguilla alla griglia con riso / grilled del* on rice

*Allergeni 1, 4, 6

EBI TEMPURA 海老天ぷら € 4,50 APZ

Tempura gambero / shrimp tempura

*Allergeni 1, 2, 3, 4, 6

TORITATSUTAAGE とり竜田揚げ € 17

Pollo marinato fritto giapponese / Japanese marinated
fried chicken

*Allergeni 1, 4, 6, 11

TONKATSU とんかつ € 19

Filetto di maiale impanato fritto / pork fillet cutlet

*Allergeni 1, 3, 4, 6, 11

KATSUDON カツ丼 € 19

Ciotola di riso con cotoletta di maiale e uovo / Rice
bowl with pork cutlet and egg

*Allergeni 1, 3, 4, 6, 11



Menù SUSHI & SASHIMI 寿司・刺身

SUSHI-Misto 寿司 € 19,90

** allergeni 1,2,4,6,11,14*
7 nigiri, 4 uramaki

SASHIMI-Misto 刺し身 € 21

** allergeni 2, 4, 14* 12 pz
(Varietà di pesce crudo a fette con riso bianco)
/Mixed sliced raw fish with rice

FUTOMAKI 太巻き € 25

** allergeni 1, 4, 6, 11*
Rotolone con oboro, kanpyo, cetriolo, shitake, gambero, tamagoyaki / Roll with oboro, kanpyo, cucumber, shitake, prawn, tamagoyaki

CHIRASHI MISTO ちらし € 19,90

** allergeni 1, 2, 4, 6, 11, 14*
Riso da Sushi *con salsa spice poporoya original
in ciotole, con su fette di pesce crudo assortite
/Fish assorted on rice with *spice cream poporoya original

TEKKA-DON 鉄火丼 € 22

** allergeni 1, 4, 6, 11*
Ciotola di riso con tonno crudo *con salsa spice poporoya original
/Bowl with rice and raw tuna *spice cream poporoya original

CHIRASHI SPECIALE 上ちらし € 31

** allergeni 1, 4, 6, 11*
Ciotola di riso con salmone e uova di salmone
*con salsa spice poporoya original
/Bowl with rice, salmon and salmon roe *spice cream poporoya original

MEZZO-DON めっぞ丼 € 21

** allergeni 1, 4, 6, 11*
Ciotola di riso con salmone e tonno *con salsa spice poporoya original
/Bowl with rice, salmon and tuna *spice cream poporoya original

TRI-DON 三色丼 € 22

** allergeni 1, 4, 6, 11*
Ciotola di riso con salmone, tonno, pesce bianco
*con salsa spice poporoya original
/Bowl with rice salmon, tuna and white fish
*spice cream poporoya original

CHIRASHI VEGETARIANO ベジちらし € 19,90

** allergeni 1, 4, 6, 11*



**per chi non vuole la salsa spice chiedere allo staff / *let us know if you don't want Spicy sauce*

✿ TEMAKI 手巻 (A FORMA DI CONO 1p)

TEMAKI CALIFORNIA € 9

Salmon avocado / salmon avocado ** allergeni 4*

TEMAKI SPICE € 10 ** allergeni 1,4,6*

Salmon, avocado salsa spice / salmon spicy sauce

TEMAKI TONNO SPICE € 12 ** allergeni 1, 4, 6*

Tonno avocado salsa spice / tuna avocado spicy sauce

TEMAKI IKURA € 12 ** allergeni 4*

Uova di salmone / salmon roe

TEMAKI TEMPURA € 10 ** allergeni 1,2, 3 6,11*

Tempura di gambero e avocado / Shrimp tempura and avocado

TEMAKI TOBIKO HOTATE € 13 ** allergeni 2, 4*

Capasanta *uova di pesce volante / Scallop *flying fish roe

TEMAKI CALIFORNIA TONNO € 11

Tonno avocado / tuna avocado ** allergeni 4*

TEMAKI AMAEBI € 12 ** allergeni 2*

Gambero crudo / raw shrimp

TEMAKI NEGHI TORO € 13 ** allergeni 4*

Tartare di tonno e cipollotto

TEMAKI SHIROMI € 9,50 ** allergeni 4*

Pesce bianco / white fish

TEMAKI TORO € 12 ** allergeni 4*

Ventresca di tonno / belly tuna

TEMAKI UNAGHI € 10 ** allergeni 4*

Anguilla / eel



HOSOMAKI • URAMAKI 細巻き • うら巻

* HOSO MAKI 細巻き (ROLL con ALGA ESTERNA 6P per tipo)

- TEKKAMAKI** € 11
*allergeni 4 tonno / tuna
- SYAKEMAKI** € 9
*allergeni 4 salmone/ salmon
- SHIROMIMAKI** € 10
*allergeni 4 pesce bianco/ white fish
- ✓ **KAPPAMAKI** € 9
cetrioli / cucumber
- ✓ **SHINKOMAKI** € 9
*allergeni 6 rapa in salamoia/ pickled daikon
- ✓ **KAMPYOMAKI** € 9 zucca Giapponese stufata/
*allergeni 1, 6 Stuffed Japanese pumpkin
- AVOCADOMAKI** € 9 avocado
- ✓ **SHITAKEMAKI** € 9 funghi shiitake stufati/
*allergeni 1, 6 Stuffed shiitake mushroom

- EBI MAKI** € 9
*allergeni 2 Gambero /shrimp
- ✓ **NEGHI NATTO MAKI** € 9
*allergeni 6 fagioli fermentati e cipollotti/
fermented beans and spring onions
- NEGHI TORO MAKI** € 11,50
*allergeni 2 Ventresca di tonno / fatty tuna
- ✓ **UMESHISO MAKI** € 9
*allergeni 6 Prugne fermentate/ fermented plums
- UNAGHI MAKI** € 9,5
allergeni 2 Anguilla/ eel
- ✓ **UMEKYU MAKI** € 9
Cetriolo/ cucumber

* URA MAKI うら巻 (ROLL con RISO e SESAMO ESTERNO 8P per tipo)

- CALIFORNIA** € 10 Salmone ,avocado /
*allergeni 4, 11 salmon, avocado
- CALIFORNIA TONNO** € 12,50 Tonno ,avocado /
*allergeni 4, 11 Tuna, avocado
- TEMPURA** € 12 Tempura di gambero,avocado e salsa di soia dolce
*allergeni 1, 2, 3, 6, 11 /Shrimp Tempura ,avocado and sweet soya sauce
- SPICE** € 10,50 Salmone,avocado salsa Spice
*allergeni 1, 4, 6, 11 / Salmon,avocado Spicy sauce
- SPICE TONNO** € 13 Tonno avocado salsa Spice
*allergeni 1, 4, 6, 11 / Spicy tuna
- POPOROYA MAKI** € 10 Insalata ,pelle di salmone croccante
*allergeni 1, 4, 11 / crispy salmon skin and salad
- PUCHI –PUCHI MAKI** € 16 Capasanta ,uova di pesce volante
*allergeni 2, 1 / scallop and flying fish roe
- DOPPIOMAKI TONNO** Roll con tonno all'interno e all'esterno
€17,50 6pz *allergeni 4, 11 /roll with double s inside and outside
- ✓ **KANPYO MAKI** € 9,50 Zucca giapponese stufata/
*allergeni 1, 6 cooked japanise pumpkin
- DOPPIO TEMPURA URAMAKI** 6 pz €16 Roll con due gamberi tempura
*allergeni 2, 4, 11 /Roll with two tempura prawns
- AVOCADO** € 8,50 Avocado ✓
*allergeni 11
- AMAEBI** € 12,50 Gambero crudo/
*allergeni 2, 11 sweet shrimp
- SHIROMI** € 11 Pesce bianco/ white fish
*allergeni 4, 11
- NEGHI TORO** € 16 Tonno ventresca,
*allergeni 4, 11 cipollotti/fatty tuna,
green onion
- UNAKYU** €10 Anguilla , cetrioli /
allergeni 1, 4, 6, 11 eel cucumber
- TORO** € 15 Pancetta di tonno/
*allergeni 4, 11 fatty tuna
- EBI** € 9,50 Gambero bollito e avocado/
*allergeni 2, 11 boiled shrimp and avocado
- SHITAKE** € 8,50 Funghi / ✓
*allergeni 11 mushrooms
- URAMAKI MISTO** 18pz
€ 33.50 *allergeni 1, 4, 6, 11



NIGHIRI OKONOMI

握りお好み 2pz

NIGHIRI MAGURO 鮪 € 8

Tonno / tuna *allergeni 4

NIGHIRI RICCIOLA はまち € 7,50

Pesce bianco / white fish *allergeni 4

NIGHIRI UNAGHI 鰻 € 8,50

Anguilla/ eel* *allergeni 1, 4, 6

NIGHIRI TAMAGO たまご € 7

Frittata/ Omelet *allergeni 1, 3, 4, 6

NIGHIRI TAKO たこ € 7

Polpo/ octopus*allergeni 4

NIGHIRI AMAEBI 甘えび € 10

Gambero crudo/ *allergeni 2
Sweet Shrimp

NIGHIRI TORO トロ € 11

Pancetta di tonno/ *allergeni 4
fatty tuna

NIGHIRI IKA いか € 6

Calamario / squid *allergeni 2

NIGHIRI EBI 海老 € 6

Gambero bollito/ *allergeni 2
Boiled shrimp

NIGHIRI SABA ヶ鰯 € 6

Sgombro marinato/ marinated mackerel *allergeni 4

NIGHIRI SALMONE 鮭 € 7

Salmone/ salmon *allergeni 4

GUNKAN ISE-EBI 伊勢えび € 13

Aragosta giapponese/ *allergeni 2
Japanese lobster

GUNKAN TOBIKO とびこ € 8,50

Uova di pesce/ *allergeni 2, 4
fish eggs

GUNKAN HOTATE 帆立 € 10

Capasanta/ *allergeni 4
scallop

GUNKAN IKURA いくら € 10

Uova di salmone/ *allergeni 4
Salmon eggs

GUNKAN NEGHI TORO 葱とろ € 12

Ventresca di tonno e cipollotto/ *allergeni 4
tuna belly and spring onion

Per chi ha ALLERGENI segnalare.
Grazie

Lista Allergeni:

1 - Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2 - Crostacei e prodotti derivati; 3 - Uova e prodotti derivati; 4 - Pesce e prodotti derivati; 5 - Arachidi e prodotti derivati; 6 - Soia e prodotti derivati; 7 - Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
8 - Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati; 9 - Sedano e prodotti derivati; 10 - Senape e prodotti derivati; 11 - Semi di sesamo e prodotti derivati; 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2. 13 - lupino e prodotti a base di lupino,
14 -molluschi e prodotti a base di molluschi;



BEER ビール

KIRIN ICHIBAN BEER 330ml

キリン一番 € 5

ASAHI BEER 300ml

アサヒビール € 4,5

SAPPORO 330ml

サッポロビール € 5

SOFT DRINK ソフトドリンク

OI OCHA お〜い、お茶

€ 4

Te verde freddo no zucchero 500ml

RAMUNE ラムネ

€ 4

Limonata Giapponese

TOMOMASU PESCA BIANCA

白桃ソーダ

€ 4

TOMOMASU ANGIURIA

すいかソーダ

€ 4

TOMOMASU MANGO

マンゴーソーダ

€ 4

DOLCI - 甘味

Mochi gelato

TE VERDE o MANGO 2p

もちアイスクリーム € 6

Tortino di riso ripieno di gelato *1.7

Daifuku 1p 白大福

(classico SHIRO o foglie KUSA) *6

Tortino di riso ripieno di
marmellata ai fagioli € 4

Dorayaki € 5

どら焼き

Gelato al te verde € 6

抹茶アイスクリーム

(2 palline)

**Per chi ha ALLERGENI
segnalare.
Grazie**

Lista Allergeni 1, Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; **2**, Crostacei e prodotti derivati; **3**, Uova e prodotti derivati; **4**, Pesce e prodotti derivati; **5**, Arachidi e prodotti derivati; **6**, Soia e prodotti derivati; **7**, Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio) **8**, Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati; **9**, Sedano e prodotti derivati; **10**, Senape e prodotti derivati; **11**, Semi di sesamo e prodotti derivati; **12**, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂; **13**, lupino e prodotti a base di lupino; **14**, molluschi e prodotti a base di molluschi;