

The background of the menu is a dark blue, textured surface resembling water or a deep sea. Three plates of Japanese food are visible: a plate of nigiri sushi with salmon, tuna, and shrimp on a green leaf with a bamboo mat and red garnish; a plate of three large grilled shrimp with green lettuce, radish, and a lime slice; and a plate of salmon maki rolls topped with almonds and a radish slice.

Centro
SUSHI
RISTORANTE

MENU CENA

ELENCO ALLERGENI

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011, così come modificato dal Regolamento delegato (UE) 2024/2512 e dal D.Lgs. 231/ 2017, si informa che i nostri piatti possono contenere o venire a contatto con i 14 allergeni principali.

È possibile richiedere al personale l'elenco completo degli allergeni presenti nei piatti.

INFORMAZIONI ALLERGENI E INGREDIENTI SPECIALI

Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti, ti invitiamo a informare il nostro personale prima dell'ordine in caso di allergie, intolleranze alimentari o diete particolari (vegetariana, vegana, etc).

Siamo a disposizione per consigliarti al meglio. Alcuni piatti potrebbero contenere o presentare tracce di sesamo, soia o glutammato di sodio (MSG).

Alcuni ingredienti utilizzati come tobiko*, goma wakame o wasabi possono contenere coloranti alimentari, i quali potrebbero influenzare negativamente l'attività e l'attenzione dei bambini (ai sensi della normativa CE 1333/2008, Allegato V).

PRODOTTI SURGELATI

In ottemperanza al Regolamento CE 853/2004, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto a -20°C per almeno 24 ore per garantire la massima sicurezza alimentare.

I prodotti contrassegnati con un asterisco (*) potrebbero essere surgelati all'origine oppure abbattuti da noi per motivi stagionali o di reperibilità, in conformità alle normative igienico-sanitarie vigenti.



- 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
b) maltodestrine a base di grano
c) sciroppi di glucosio a base di orzo
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



- 2. CROSTACEI**
e prodotti a base di crostacei



- 3. UOVA**
e prodotti a base di uova



- 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**
tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



- 5. ARACHIDI**
e prodotti a base di arachidi



- 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**
tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (f)
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
c) oli vegetali derivati da fitosteroli esterni a base di soia
d) estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia



- 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio)**
tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico
b) latticello



- 8. FRUTTA A GUSCIO**
mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



- 9. SEDANO**
e prodotti a base di sedano



- 10. SENAPE**
e prodotti a base di senape



- 11. SEMI DI SESAMO**
e prodotti a base di semi di sesamo



- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 mg/kg O 10 mg/litro**
in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come posti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti



- 13. LUPINI**
e prodotti a base di lupini



- 14. MOLLUSCHI**
e prodotti a base di molluschi



SPICY DISHES



VEGETARIAN DISHES

ALL YOU CAN EAT



MENU CENA

27,80 €
A PERSONA

- I BAMBINI FINO A 120 CM PAGANO METÀ
- I BAMBINI OLTRE I 120 CM PAGANO A PREZZO PIENO
- IL PREZZO NON INCLUDE BEVANDE, DOLCI ED EVENTUALI RICHIESTE FUORI LISTA.

Tutte le persone al tavolo devono scegliere la stessa formula:

ALLA CARTA o ALL YOU CAN EAT

Il cibo è vita, non sprecarlo, eventuali eccessi verranno conteggiati a partire da € 5,00. Ordina sempre in modo responsabile.

Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti.

DO NOT WASTE FOOD!!!



C1 DUTON EBI
tempura di gamberi* con
carpaccio di salmone e
salsa con philadelphia.
2 pezzi
€ 5,00

**C8 MILLEFOGLIE DI
SALMONE AL TARTUFO**
tartare di salmone con
salsa sriracha, tartufo e
philadelphia e salsa teriyaki
€ 7,50



C2 RED EBI ROLL
tempura di gamberi*, avocado,
maionese, tartare di salmone,
granella di pistacchio e salsa. 4 pezzi
€ 10,00



C3 MILLEFOGLIE DI SALMONE
salmone* e formaggio fresco
con salsa del chef
€ 7,00



C4 AMAEBI & SUZUKI
involtino di carpaccio di branzino e
gamberi* dolce, salsa wasabi. 2 pezzi
€ 6,50



C5 CENTRO STYLE
uova soda con gambero*
e salsa cocktail
€ 5,00



C6 CHINESE MONEY BAGS

ragottino con gamberi*
e verdure. 2 pezzi

€ 4,50



C7 CRISPY RICE SALMON

polpette di riso fritto con tartare di
salmone e salsa del chef . 2 pezzi

€ 5,00



C18 FRUTTI DI MARE IN PADELLA

misto di frutti di mare saltato con
verdure miste e piccante

€ 9,50



C19 AOIAMA

salmone, mango, philadelphia,
salsa mango e salsa fragola

€ 8,50



C20 MIURA SPECIAL ROLL

salmone alla griglia, philadelphia,
salsa agro piccante e salsa chef
con pasta kataifi

€ 8,50



C21 TARTARE DRAGON

nuvolette di drago con tartare di
salmone e salsa del chef,
mandorle 2 pezzi

€ 4,50





C15 TONNO TATAKI
carpaccio di tonno* con granello
di pistacchio e salsa miso
€ 10,00



C16 BURRATA CARPACCIO

pesce misto, burrata
e salsa
€ 10,00



C12 TARTARE SALMON PLUS
tartare di salmone*, philadelphia,
avocado e salsa teriyaki, tobiko*
€ 9,00



**C13 SCAMPO IN SALSA
DELLO CHEF**
scampo*
€ 10,00



C14 CAPESANTE ROLL
avocado, philadelphia, carpaccio
di capesante, salsa lime. 4 pezzi
€ 10,90



C17 CRUDITE DI CAPELANTE IN SALSA PONZU

carpaccio di capesante
con salsa ponzu

€ 10,00



C9 TARTARE ROYAL

mix di tartare di pesce misto,
avocado e tobiko*, con salsa yuzu

€ 8,00



C10 SASHIMI BURRATA

sashimi di salmone, branzino,
tonno, gambero* rosso con
crema di burrata, salsa del
chef, salsa di mango

€ 11,00



C11 SUSHI TACOS ANGULLA

anguilla, cipollotti,
riso e salsa unagi

€ 7,00





001 | HARUMAKI
 involtini* di verdure
 miste 2 pezzi
 € 4,00
 (V) (G) (P) (L)

002 | AGE HARUMAKI
 involtini di gamberi* e
 carne di maiale,
 verdure miste 2 pezzi
 € 5,00
 (V) (G) (P) (L)



003 | EBI ORO
 polpette di gamberi* con
 verdure miste impanate
 2 pezzi
 € 5,00
 (V) (G) (P) (L)



004 | EDAMAME
 baccelli di soia*
 € 5,00
 (V) (P)



005 | PANE FRITTO
 pane cinese fritto
 2 pezzi
 € 5,00
 (V) (P)



010 PANE TONNO
bao* al vapore farcito
con crema di tonno,
philadelphia
e salsa. 1 pezzo
€ 5,00

**10A BAO AI SALMONE
PICCANTE**
panne fritto con
salmone spicy
e salsa. 1 pezzo
€ 5,00



**011 RAVIOLI DI GAMBERI
AL VAPORE**
ravioli di gambero*
al vapore. 3 pezzi
€ 5,00



006 EBI SHUMAI
ravioli con carne di maiale e
gamberi*, verdure al nero di
seppie* 4 pezzi
€ 5,00



**007 RAVIOLI DI CARNE AL
VAPORE**
ravioli di carne di maiale
al vapore 4 pezzi
€ 4,50



**008 RAVIOLI DI VERDURE
AL VAPORE**
ravioli di verdure miste 4 pezzi
€ 4,00



009 PANE* AL VAPORE
2 pezzi
€ 3,00

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE.



O15 RAVIOLI CON MANZO AL VAPORE

ravioli* con manzo
al vapore. 3 pezzi

€ 5,00



O16 BAO CINESE

pane* al vapore ripieno con carne
di maiale e verdure miste. 1 pezzo

€ 5,00



O12 RAVIOLI MISTI

Ravioli di carne di maiale,
pesce, verdure, manzo

€ 6,00



O13 TU BAO

pane* ripieno con crema
al vapore. 2 pezzi

€ 5,00



O14 RAVIOLI* DI CARNE ALLA GRIGLIA

4 pezzi

€ 5,00



O17 RAVIOLI FRITTI

ravioli* fritti con carne
di maiale 4 pezzi

€ 5,00





001A

TACOS SALMON

tartare di salmone,
avocado, philadelphia,
salsa del chef. 1 pezzo

€ 6,00



001B

TACOS MIURA

salmone alla griglia,
philadelphia, salsa
mango. 1 pezzo

€ 6,00



001C

TACOS EBITEN

tempura di gamberi*,
maionese, avocado,
salsa del chef. 1 pezzo

€ 6,00



001D

**TACOS ALGA SALMON
SPICY**

tartare di salmone piccante,
avocado, salsa e sesamo

€ 6,00



001E

**TACOS ALGA TONNO
SPICY**

tartare di tonno piccante
con avocado e salsa

€ 6,50



001F

PERLE D'ORO MIURA

salmone cotto con philadelphia e
avocado, salsa 1 pezzo

€ 4,50



001G

PERLE D'ORO SALMON

tartare di salmone con
philadelphia, salsa 1 pezzo

€ 4,50



LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE.



018

018 TORTINA DI SALMONE

salmone, avocado,
mandorle, salsa eel

€ 7,00



019

019 TORTINA VENUS

salmone, mango,
pasta kataifi, salsa eel

€ 7,50



020 HAMBURGER SUSHI CENTRO

tartare di salmone,
avocado, crocchianti
con salsa

€ 8,50



021 TARTARE DI SALMONE

tartare di salmone
con salsa di
ponzu

€ 7,50



022 TARTARE DI TONNO

tartare di
tonno con
salsa ponzu

€ 8,50



20A TOWER BLACK

salmone, avocado,
mandorle, salsa eel,
philadelphia

€ 9,00



023 SALMON PLUS

tartare di salmone
spicy con
salsa frutta

€ 7,50



024 TARTARE DI AMAEBI

tartare di gambero*
crudo, avocado con
salsa wasabi

€ 8,50





025 CARPACCIO DI SALMONE
in salsa ponzu
€ 7,50



026 CARPACCIO MISTO
carpaccio di pesce misto con salsa ponzu
€ 7,90



027 CARPACCIO DI AMAEBI
gamberi* rossi di mazara in salsa wasabi. 2 pezzi
(max 1 porzione/persona)
€ 9,90



028 CARPACCIO DI SALMONE CENTRO STIYL
carpaccio di salmone con avocado e mango salsa ponzu
€ 8,50



029 CARPACCIO DI BRANZINO*
in salsa ponzu
€ 8,50



- 030** **INSALATA DI GAMBERI**
 insalata mista con gamberi* e
 salsa della casa, patatine fritte
 € 6,00
 (V) (G) (P)



- 031** **JAPANESE SALAD**
 insalata di alghe marinate*
 con sesamo
 € 4,00
 (V) (P)



- 032** **WAKAME SALAD**
 insalata di alghe
 nera con salsa
 ponzu
 € 4,00
 (V) (G) (P)



- 033** **SALAD**
 insalata mista
 con salsa
 € 3,00
 (V) (G) (P)



- 034** **CENTRO SALAD**
 Insalata Mista con
 salmone e mango
 salsa del chef
 € 7,00
 (V) (G) (P)



- 035** **GAMBERI* IN
 SALSA
 COCKTAIL**
 € 6,50
 (V) (G) (P)



- 036** **INSALATA CON
 PESCE MISTO**
 all'olio extravergine
 e salsa
 € 6,50
 (V) (G) (P)



- 037** **INSALATA CON
 POLIPO**
 insalata con polipo*
 salsa alla frutta
 € 6,50
 (V) (G) (P)



041 GUNKAN SAKE PHILADELPHIA
polpette di riso avvolte da salmone con sopra philadelphia. 2 pezzi
€ 4,50



042 GUNKAN SPICY SALMON
salmone all'esterno, salmone e maionese, tabasco, piccante 2 pezzi
€ 5,00



043 GUNKAN SPICY TUNA
tonno all'esterno, tonno e maionese, tabasco piccante. 2 pezzi
€ 5,00



044 PHILADELPHIA BALL
polpetta di riso ricoperta di philadelphia. 2 pezzi
€ 2,00

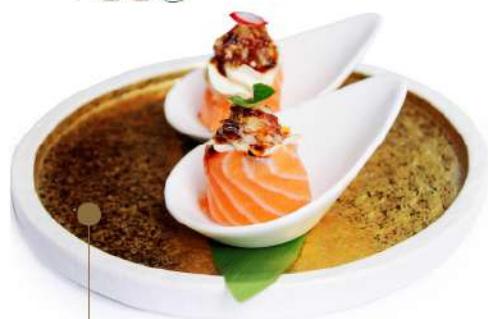


045 GUNKAN ZUCCHINA EBI
polpette di riso avvolte da zucchini scottata sopra tartare di gamberi* cotti, granchio* e maionese 2 pezzi
€ 4,00



046 VENUS BALL
polpette di riso venere ricoperte con philadelphia, pasta kataifi e salsa. 2 pezzi
€ 3,00

047 GUNKAN FLAMBÉ
tartare di salmone con salsa eel
€ 5,00



039 GUNKAN EBI
bigné di riso avvolto con salmone philadelphia, tempura di gamberi* e salsa del chef. 2 pezzi
€ 4,50



040 TAMARIZUSHI DI MAGURO
crema di tonno e maionese 2 pezzi
€ 4,00



048 GUNKAN SPICY SALMON
polpette di riso avvolte con alghe e salmone piccante. 2 pezzi
€ 4,00



049 HOT OSHI
bignè di riso impanato fritto e tartare di salmone e salsa della casa e salsa mango. 1 pezzo

€ 5,00



050 TAMARIZUSHI SALMON SPECIAL
bignè di riso con salmone crudo, philadelphia. 2 pezzi
€ 3,90



054 ONION CRUNCH SPICY
carpaccio di salmone con riso, cipolla caramellata, cipollini, salsa del chef. 2 pezzi
€ 4,50



ONIGIRI



051 SPICY SALMON
tartare di salmone spicy con salsa teriyaki e salsa maio, croccantino. 1 pezzo
€ 4,50



052 EBITEN
tempura di gamberi* e salsa teriyaki e salsa maio, croccantino. 1 pezzo
€ 4,50



053 MIURA
salmone cotto con salsa teriyaki e salsa maio, croccantino. 1 pezzo
€ 4,50



064

SALMON FLAMBÈ

fette di salmone
scottato con salsa
mango e salsa
del chef

€ 9,50



060

SASHIMI MISTO

fette di pesce misto crudo

€ 10,00



061

SASHIMI DI SALMONE

fette di salmone

€ 9,50



062

SASHIMI FUSION GIAPPONESE

sashimi di salmone scottato,
salsa del chef

€ 9,50



063

SASHIMI DI AMAEBI

gamberi* rossi di mazara. 2 pezzi
(max 1 porzione/persona)

€ 10,90





067 POKE CENTRO STYLE
 riso bianco, salmone,
 avocado, mango, gamberi*
 cotti, cipolla caramellata,
 salsa mango, salsa teriyaki
 € 12,00



065 CHIRASHI SAKE
 su letto di riso con sopra
 salmone e salsa della casa
 € 6,90



066 CHIRASHI MISTO
 su letto di riso con sopra
 pesce misto e salsa della casa
 € 7,50



068 SPICY CRUNCH
 surimi* di granchio avvolto con
 salmone cipolla caramellata
 2 pezzi
 € 5,00



069 POKE TEMPURA
 tempura di gamberi*, salmone,
 patatini fritte, croccantino salsa
 € 10,00



070

SUSHI MISTO

8 nigiri, 4 hossomaki,
4 uramaki
€ 12,00



074

SUSHI COMPOSTO

4 nigiri, 4 uramaki,
4 hossomaki, 2 gunkan
€ 11,00



071

SUSHI SASHIMI MORIAWASE

4 nigiri, 4 uramaki, 4 hossomaki,
6 sashimi miste
€ 15,00



072

SUSHI SPECIAL DELLO CHEF

nigiri misto scottato con
salsa dello chef. 5 pezzi
piccante
€ 7,50



073

NIGIRI DI SALMONE

nigiri di salmone. 4 pezzi
€ 7,00



NIGIRI 2 PEZZI

nigiri 2 pezzi



081 NIGIRI SALMONE
nigiri di salmone
2 pezzi
€ 4,00

082 NIGIRI TONNO
nigiri di tonno
2 pezzi
€ 4,00

084 NIGIRI AVOCADO
nigiri di avocado.
2 pezzi
€ 4,00

086 NIGIRI EBI
gamberi cotti*.
2 pezzi
€ 4,00

087 NIGIRI ANGUILLA
2 pezzi
€ 5,00

088 NIGIRI AMAEBI
gamberi* crudi.
2 pezzi
€ 5,00



080 NIGIRI SPECIALE
nigiri di salmone
scottato con
philadelphia e
pasta kataifi. 2 pezzi
€ 4,00



083 SAKE FLAMBÈ
salmone scottato
con mandorle,
salsa teriyaki.
2 pezzi
€ 4,00



085 NIGIRI BRANZINO
2 pezzi
€ 4,00

089 SALMON SPICY
nigiri di salmone scottato
spicy 2 pezzi
€ 4,00



LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE.

091 FUTOMAKI FRITTO

surimi* di granchio,
salmone avocado,
maionese, rapa
giapponese. 5 pezzi
€ 6,00



092 FUTOMAKI CALIFORNIA

surimi di granchio*,
salmone, avocado,
maionese. 5 pezzi
€ 6,00



093 FUTOMAKI MIURA

salmone cotto, avocado
con salsa teriyaki,
pasta kataifi. 5 pezzi
€ 6,00



094 FUTOMAKI CENTRO

surimi* di granchio fritto gamberi fritti*,
avocado, cetriolo, philadelphia, cipolla,
caramellata, maionese, cipollini e salsa
dello chef. 5 pezzi
€ 6,00



Centro



095 NEW CALIFORNIA

california con
maionese tobiko*,
cipolla fritta, salsa

€ 7,50



097 FRESH EBITEN

gambero* in tempura,
maionese, salmone,
salsa eel e sesamo

€ 7,50



104 VEGETARIANO ROLL

avocado, cetriolo,
rapa giapponese,
maionese

€ 6,00



098 SPICY MIURA ROLL

salmone cotto insalata e salsa
spicy maio, salsa teriyaki

€ 8,50



099 FLOWER VEGETARIANO

avocado, verdure in tempura,
maionese, salsa eel

€ 6,00



100 SAKE AVOCADO

salmone, avocado,
maionese

€ 8,00



101 CALIFORNIA

surimi* di granchio, avocado,
cetriolo e maionese.

€ 7,50





109

109 CRAB ROLL
base di california
con salmone e salsa
del chef
€ 8,50



110

110 TIGER ROLL
tempura di gamberi*, tartare di
salmone, croccantini e salsa
teriyaki
€ 10,00



105 MIURA MAKI
salmone alla griglia,
philadelphia, insalata
con salsa teriyaki.
€ 7,00



106 ONION ROLL
base california con
cipolla caramellata,
e salsa dello chef
€ 8,00



102 SPICY SALMON
salmone, tabasco, cetriolo,
avocado, salsa spicy maio
€ 8,00



103 SPICY TUNA
tonno, tabasco, cetriolo,
cipollini, salsa spicy maio
€ 9,00





115 CRISPY CHICKEN ROLL

pollo impanato, avocado,
pasta kataifi e philadelphia,
salsa teriyaki

€ 8,00



126 FRESH SALMON

riso, philadelphia e
salmone, pasta
kataifi

€ 7,00



112 EBITEN PLUS

tempura di gamberi*,
cipolla frita e salsa
maionese, salsa teriyaki

€ 8,50



113 TUNA ROLL

crema di tonno, avocado

€ 8,00



114 EBITEN

tempura di gamberi*, maionese,
patatine fritte con salsa teriyaki

€ 8,00



132 SALMON PHILADELPHIA ROLL

salmone, avocado,
philadelphia e tobiko*

€ 8,50



Chef's creations uramaki 4 pezzi



096 GOLDEN SALMON
tempura di gamberi*
con salmone e lime
con salsa del chef
€ 9,90
🌾🐟🍣🍷🍱🍴



107 LIME CALIFORNIA
granchio*, avocado,
salmone, tobiko* con
maionese, salsa e lime
€ 8,90
🌾🐟🍣🍷🍱🍴



108 DOUBLE KANI ROLL
surimi*, avocado,
maionese, salsa
flambé, salsa teriyaki
€ 8,00
🌾🐟🍣🍷🍱🍴



117 MANGO DELUXE ROLL
tempura di gamberi*,
avocado, maionese,
mango
€ 9,50
🌾🐟🍣🍷🍱🍴



118 HAI WAI
surimi* di granchio, avocado, tartare di
salmone e tobiko*, cetriolo, tartare di
salmone, salsa mango, maionese
€ 9,00
🌾🐟🍣🍷🍱🍴



119 VOLCANO ROLL
tempura di gamberi*, maionese,
carpaccio di salmone e salsa dello chef,
cipollini piccante
€ 9,50
🌾🐟🍣🍷🍱🍴🔥



120 GREEN SAKE ROLL
salmone, avocado, maionese
con sopra zuccina e salsa
allo zafferano
€ 9,00
🌾🐟🍣🍷🍱🍴

Chef's creations uramaki 4 pezzi



116 TARTUFO EBI TONNO ROLL
gamberi* in tempura, philadelphia, tartare di tonno, salsa tartufo e salsa eel
€ 9,00
🌿 🍣 🍤 🍣 🍣



127 AMAEBI ROLL
avocado, gambero* crudo, philadelphia, salsa tartufo
€ 10,90
🍣 🍣 🍣 🍣 🍣



129 UNAGI ROLL
avocado, philadelphia, carpaccio di anguilla, salsa unagi, cipollini croccante
€ 10,90
🍣 🍣 🍣 🍣 🍣



128 SRIRACHA SALMON PLUS
salmone cotto, philadelphia, carpaccio di salmone scottato, salsa di sriracha, salsa teriyaki, scaglie di mandorle piccante
€ 8,90
🌿 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣



131 SALMON MANDORLE PLUS
avocado, philadelphia, salmone, mandorle e salsa
€ 10,90
🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣



111 RAINBOW SPECIAL ROLL
salmone avocado, maionese con carpaccio di salmone salsa della casa e cipollini sesamo
€ 10,00
🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣



ARCOBALENO ROLL
avocado, pesce misto, salsa del chef, croccantini
€ 10,00
🍣 🍣 🍣 🍣 🍣

Chef's creations uramaki 4 pezzi

CHEF'S CREATIONS URAMAKI 4 PEZZI



133 LEMON TRUFFLE ROLL
salmone, philadelphia, pomodoro,
salsa tartufo, olive
€ 9,90
🍣 🍷 🌿 🍏 🥒



134 IZU ROLL
salmone cotto, avocado esterno
cipolla frita e salsa teriyaki
€ 9,00
🍣 🍷 🌿 🍏 🥒



135 CHEF OLIO SPECIALE
tempura di gamberi*, pesce misto
con salsa del chef, cipollini
€ 10,90
🍣 🍷 🌿 🍏 🥒



136 MANGO FLOWER
mango, avocado, philadelphia e
verdure in tempura e salsa eel
€ 9,00
🍣 🍷 🌿 🍏 🥒



135A SAKE MEDITE
salmone avocado con
salsa agropiccante
€ 9,90
🍣 🍷 🌿 🍏 🥒



136A SPECIAL IKA
calamari* in tempura, maionese,
avocado, ananas, salsa fragola
€ 10,00
🍣 🍷 🌿 🍏 🥒

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE.

noir uramaki black 4 pezzi



121 PISTACCHIO ROLL
tartare di salmone
spicy, pistacchio e
salsa di teriyaki
€ 9,00
🌱🌾🍷🍴🍴🍴🍴🍴



122 BLACK EBITEN
tempura di gamberi*,
philadelphia, patatine
fritte, salsa teriyaki e
salsa zafferano
€ 9,00
🌱🌾🍷🍴🍴🍴🍴🍴



123 BLACK MIURA PLUS
salmone cotto, avocado,
philadelphia, cipolla
croccante, salsa
dello chef
€ 9,00
🌱🌾🍷🍴🍴🍴🍴🍴



124 BLACK SALMON PHILADELPHIA ROLL
salmone, avocado, philadelphia,
salsa, pasta kataifi
€ 9,90
🌱🌾🍷🍴🍴🍴🍴🍴



125 VENUS SALMON ROLL
tempura di gamberi, *maionese,
avocado, tartare di salmone spicy,
mandorle e salsa
€ 9,90
🌱🌾🍷🍴🍴🍴🍴🍴



130 BLACK DOUBLE EBI
gamberi* in tempura, maionese,
gambero* cotto, salsa spicy maio
€ 9,90
🌱🌾🍷🍴🍴🍴🍴🍴



130A BLACK MANGO SPECIAL
verdure in tempura, maionese,
tartare di salmone spicy, carpaccio
di mango, cipollini, salsa eel
€ 11,00
🌱🌾🍷🍴🍴🍴🍴🍴



137



138



139



140

- 137 EBITEN**
tempura di gamberi*
maionese e insalata, salsa
€ 4,00
🌾 🍱 🥗 🍴

- 138 SAKE AVOCADO**
salmone, avocado e
maionese
€ 4,00
🌾 🍱 🥗 🍴

- 139 CALIFORNIA**
surimi* di granchio, cetriolo,
maionese e avocado
€ 4,00
🌾 🍱 🥗 🍴

- 140 JUST VEGETAL**
avocado, cetriolo,
insalata
€ 4,00
🌾



- 141 SPICY SALMON**
salmone, maionese e tabasco,
insalata, piccante
€ 4,00
🌾 🍱 🥗 🍴 🌶️



- 142 SPICY TUNA**
tonno, maionese e tabasco,
insalata, piccante
€ 5,00
🌾 🍱 🥗 🍴 🌶️



- 143 NEW SALMON PLUS**
tartare di salmone, avocado, scaglie
di mandorle, philadelphia e salsa
teriyaki, avvolto da sfoglia di soia
€ 5,00
🌾 🍱 🥗 🍴



- 144 TEMAKI EBI FLY PLUS**
tempura di gamberi*, tartare di
salmone, insalata, maionese, pasta
kataifi, salsa, avvolto da sfoglia di soia
€ 5,00
🌾 🍱 🥗 🍴

- 145 TEKKA**
hossomaki con tonno crudo 8 pezzi
€ 4,00



- 146 AVOCADO**
hossomaki con avocado. 8 pezzi
€ 4,00



- 147 SAKE**
hossomaki con salmone. 8 pezzi
€ 4,00



- 152 HOSSO PHILADELPHIA**
hossomaki con philadelphia
€ 4,00



- 148 HOT MAKI**
hossomaki con salmone fritto e philadelphia, salsa teriyaki e salsa del chef
€ 6,00



- 149 FRUIT ROLL**
hossomaki con salmone, mango, philadelphia e salsa della casa. 8 pezzi
€ 6,50



- 150 EBI TEMPURA**
hossomaki con tempura di gamberi*. 8 pezzi
€ 4,00



- 153 MINI FRITTO CAPRICCIOSA**
maki con avocado, tartare di salmone spicy, pasta kataifi e salsa
€ 6,50



- 151 HOT SPIRITOSO**
hossomaki fritto con salmone, philadelphia avocado, salsa della casa piccante
€ 6,50



154 ZUPPA DI MISO
tofu e alghe
€ 3,00
🌱🌾🥬



155 ZUPPA DI PESCE
€ 4,50
🐟🥬🥕



156 ZUPPA AGRO PICCANTE
pollo, verdure miste, tofu, alghe, cipollini piccante
€ 4,50
🐔🥬🥕🌱🌾🔥



159 CURRY DON
ciotola di riso bianco con pollo in salsa curry con verdure miste
€ 7,00
🍛🐔🥬🥕



160 RISO CANTONESE
riso saltato con prosciutto cotto, uova e piselli, mais
€ 5,00
🍳🥕🌾



160A RISO THAIANDESE
riso saltato con pollo e verdure miste, uova
€ 6,00
🍛🐔🥬🥕🍳🔥



161 RISO SALTATO VERDURE E UOVA
con verdure, uova
€ 4,00
🍳🥬🥕🌾



162 RISO SALTATO CON GAMBERI, VERDURE E UOVA
con gamberi* e verdure, uova
€ 5,00
🍳🥬🥕🌾🦐

163 | RISO BIANCO

€ 3,00



163

164 | GNOCCHI DI RISO SALTATI CON UOVA E VERDURE

con verdure e uova

€ 6,00



164

164A | GNOCCHI DI RISO SALTATI CON GAMBERI* E VERDURE

con gamberi* e verdure e uova

€ 6,50



164A



165 | YAKI SOBA AI GAMBERI

spaghetti di grano saraceno con verdure, uova e gamberi

€ 6,50



166 | SPAGHETTI ALLA PIASTRA AI FRUTTI DI MARE

spaghetti alla piastra con frutti di mare e uova

€ 7,50



167 | SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI E VERDURE

spaghetti di soia con gamberi* e verdure

€ 6,00



168 | SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE E VERDURE PICCANTI

con carne e verdure

€ 6,00



- 169 SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI, VERDURE E UOVA**
con gamberi*, verdure miste e uova
€ 6,00
🌾 🥚 🍲 🥗 🍴

169



- 170 YAKI UDON**
spaghetti di riso con gamberi*,
verdure e uova
€ 7,00
🌾 🥚 🍲 🥗 🍴

170



- 171 PAD THAI AI GAMBERI**
tagliatelle di riso con verdure
miste, uova e gamberi*
€ 7,00
🌾 🥚 🍲 🥗 🍴

171



- 172 LAMIAN**
spaghetti di casa saltati con
frutti di mare e verdure, uova
€ 7,50
🌾 🥚 🍲 🥗 🍴



- 173 UDON AI FRUTTI DI MARE SALTATI**
con gamberi*, uova e verdure miste
€ 7,50
🌾 🥚 🍲 🥗 🍴



- 174 SPAGHETTI DI RISO CON VERDURA**
con verdure miste e uova
€ 5,00
🌾 🥚 🍲 🥗 🍴



- 175 NOODLES SALTATI CON VERDURA E GAMBERI**
con verdure miste, gamberi* e uova
€ 6,50
🌾 🥚 🍲 🥗 🍴

- 178 **STICK EBI**
sfoglia di pasta con
gamberi* . 3 pezzi
€ 6,00



- 179 **CHELE DI GRANCHIO**
chele di granchio*
impanate. 2 pezzi
€ 5,00



- 180 **EBI TEMPURA**
tempura di gamberi*
€ 8,90



- 181 **YASAI TEMPURA**
tempura di verdure miste
€ 6,00



- 182 **TEMPURA MORIAWASE**
gamberi* e verdure fritte
€ 8,90



- 183 **EBI KATAIFI**
gamberi* in pasta kataifi con salsa
€ 8,00



184 **EBI FURAI**
gamberi* fritti
€ 6,50
🌾🐠🍷🌿

185 **IKA FURAI**
calamari* impanati
con salsa
€ 6,00
🌾🐠🍷🌿



186 **POLLO FRITTO**
€ 5,50
🌾🐠



187 **KOROKKE SPECIAL**
crocchette di patate e salsa 2 pezzi
€ 5,00
🌾🐠🍷🌿



188 **NUVOLETTE DI DRAGO**
croccanti chips di gamberi*
€ 3,50
🌾🐠



189 **PATATINE* FRITTE**
€ 3,50
🌾🍷



190

SAKE IMOYAKI

salmone avvolto con purea di patate e salsa. 2 pezzi

€ 6,00



191

SAKE TATAKI

salmone in crosta di sesamo e salsa

€ 9,90



192

PESCE MISTO ALLA GRIGLIA

salmone, gamberoni*, spiedini di gamberi* alla griglia e salsa

€ 10,90



193

YAKI TORI

spiedini di pollo con salsa teriyaki. 3 pezzi

€ 6,00



194

GAMBERONI ALLA PIASTRA

con salsa. 2 pezzi

€ 9,00



- 195** **EBI KUSHI**
spiedini di gamberi*
con salsa
€ 8,00



- 196** **SAKE TEPPANYAKI**
salmone alla piastra
con salsa
€ 9,90

- 197** **BRANZINO ALLA GRIGLIA**
branzino alla griglia
con salsa
€ 10,00



- 198** **SPIEDINI DI SEPPIA ALLA GRIGLIA**
spiedini di seppia
con salsa 2 pezzi
€ 7,00



- 199** **MANZO TATAKI**
manzo scotatto con
salsa della casa
€ 8,90





201
GAMBERI* SALE
E PEPE
€ 6,50


202
GAMBERI* SALSA
PICCANTE
€ 6,50
  

203
GAMBERI* CON
BAMBÙ E FUNGHI
€ 6,50
 



204 | GAMBERI* CON SALSA
CURRY
€ 6,50
  



205 | POLLO* AL LIMONE
€ 5,50



206 | POLLO ALLE MANDORLE
€ 5,50
 



207 | POLLO GONBAO
pollo piccante
€ 5,50
 



208 POLLO IN SALSA AGRODOLCE

pollo fritto in salsa agrodolce

€ 5,50



209 MAIALE IN SALSA AGRODOLCE

€ 5,50



210 MANZO IN SALSA CHILI

€ 6,00



211 | MANZO SALTATO AL CURRY

€ 6,00



212 | CALAMARI* IN SALSA CHILLI

€ 6,50



213 | GAMBERI AL LIMONE

€ 6,50



214 | GAMBERI* IN SALSA AGRODOLCE

€ 6,50





216
PATATE IN
SALE E PEPE
€ 5,00
🌱

217
GERMOGLI DI
SOIA SALTATE
€ 5,00
🌱🌱

215
POLLO BAMBU
E FUNGHI
€ 6,00
🌱🌱



218 VERDURE MISTE
SALTATE
€ 5,00
🌱



222 POLLO E PATATE
SALTATI CON
SALSA
AGROPICCANTE
€ 5,50
🌱



223 PATATE SALTATE
patate saltate
€ 5,00



221 MANZO ALLA
PIASTRA CON
PATATE
€ 7,00



219 GAMBERI
PICCANTI SALTATI
IN PADELLA
gamberi* con verdure
miste saltate e piccante
€ 8,00
🌱🌱🌱🌱🌱



220 MANZO SALTATO
IN PADELLA
manzo con verdure
piccante in padella
€ 8,00
🌱



ANANAS

€ 4,00



MOCHI ICE

gusto di cocco, mango, cioccolato,
al tè verde, fragola, 1 pezzo

€ 2,00



MOCHI CLASSICO

polpette di riso glutinoso con sesamo,
arachidi, fagioli rossi, al tè verde. 1 pezzo

€ 1,80



SORBETTO AL LIMONE

€ 4,50



GELATO FRITTO

€ 4,50



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

€ 5,00



CROCCANTE DI AMARENA

€ 5,50



CREMOSO AL PISTACCHIO

€ 5,50





TIRAMISÙ

€ 4,50



COCCO RIPIENO

€ 5,50



GELATO MISTO

€ 4,50



RED VELVET

€ 5,50



RABBIT

gelato di fior di latte

€ 5,50



PRINCIPESSA

Gelato alla fragola

€ 5,50



AGRUMI DI SICILIA

€ 5,50



TORTA DI NOCCIOLA

€ 5,00



BEVANDE

ACQUA NATURALE 75CL		2,50€
ACQUA GASATA 75CL		2,50€
ACQUA NATURALE 50CL		1,80€
ACQUA GASATA 50CL		1,80€
COCA COLA		2,50€
COCA ZERO		2,50€
FANTA		3,00€

BIRRE

BIRRA PICCOLA		 3,50€
BIRRA MORETTI 66CL		 5,00€
BIRRA HEINEKEN 66CL		 5,00€
BIRRA ANALCOLICA PICCOLA		 3,50€

CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO		1,50€
CAFFÈ MACCHIATO		1,50€
CAFFÈ DECAFFÈINATO		1,50€
CAFFÈ CORRETTO		2,00€

DIGESTIVI

LIMONCELLO / MIRTO		3,00€
AMARO DEL CAPO		3,00€
BRAULIO		3,00€
AMARO MONTENEGRO		3,00€
FERNET BRANCA		3,00€
AVERNA		3,00€
BRANCAMENTA		3,00€
VECCHIA ROMAGNA		3,00€
JÄGERMEISTER		3,00€

COCKTAIL

YUZU TONICA		5,50€
GIN TONIC		5,00€

SPRITE		3,00€
ESTATHE LIMONE		3,50€
ESTATHE PESCA		3,50€
TÈ CALDO VERDE		4,00€
TÈ JASMINE		4,00€
TÈ VERDE FREDDO		3,00€
TAZZA DI TÈ CALDO		2,00€

BIRRA CINESE 64CL		5,50€
BIRRA SAPPORO 50CL		5,00€
BIRRA ASAHI 50CL		5,00€
BIRRA ANALCOLICA GRANDE		5,00€

CAFFÈ GINSENG		2,00€
CAFFÈ ORZO		2,00€
CAPPUCCINO		2,00€

SAMBUCA		3,00€
SAKE DI RISO / ROSSO		5,00€
GRAPPA CANDOLINI		3,00€
GRAPPA NONINO		3,00€
GRAPPA DI GINSENG		3,00€
LIQUORE ALLA PRUGNA		3,00€
GRAPPA DI ROSA / BAMBÙ		3,00€
GRAPPA DI RISO / JULIA		3,00€

APEROL PROSECCO		5,00€
-----------------	---	-------

VINI BIANCHI



TRENTINO - CANTINA TOBLINO

GEWÜRZTRAMINER DOC BIO

€21,00

Intensamente aromatico, fine, persistente, speziato con ricordi di pompelmo e pesche mature che completano le classiche note di rosa canina, fiori bianchi e miele. Al palato, è morbido, ben bilanciato con un'eccellente persistenza aromatica.



TRENTINO - CANTINA MORI COLLI ZUGNA

MÜLLER THURGAU FRIZZANTE IGP

€19,00

Spuma delicata e persistente, il profumo lievemente aromatico unito a un sapore secco, fresco e deciso sono le caratteristiche che contraddistinguono questo prodotto.



FRIULI - CANTINA ZUFFI

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

€20,00

Al naso è caratteristico l'agrumo, il vegetale di salvia e i fiori bianchi. Al gusto è fresco e sapido, sulla vena acida senza mai perdere l'equilibrio.



FRIULI - CANTINA TRAMONTI

PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA DOC

€16,00

Aromatico, etereo e delicato rimanda alle caratteristiche delle terre di origine e rispecchia perfettamente il gusto. Profumo persistente.



PIEMONTE - CANTINA LA SMILLA

CHARDONNAY FRIZZANTE IGT

€16,00

Al palato il sapore risulta fruttato e floreale. Di carattere morbido e fresco. Profumo delicato, fresco ed equilibrato. Ottimo come aperitivo.



LOMBARDIA - CANTINA CA DEI FRATI

I FRATI LUGANA DOC

€25,00

Fresco e immediato con aromi fini di fiori bianchi, sentori di albicocca e mandorla e una nota sapida. Con il tempo acquisisce mineralità e rivela note speziate e di frutta candita che lo rendono elegante e mai banale.



LOMBARDIA - CANTINA DORIA

PINOT NERO BIANCO FRIZZANTE DOC BIO

€18,00

Il profumo intenso e pulito è caratterizzato da eleganti note fruttate con sentori di frutta tropicale in principio e note finali di pesca e salvia leggera. Gusto fresco ed equilibrato.



CAMPANIA - CANTINA COLLINE DEL SOLE

FALANGHINA IRPINIA DOC

€19,00

Si presenta elegantemente fruttato, con sentori di mela, banana, fiori di limone e ananas. Il sapore è secco ed armonioso. Aromaticamente molto marcato.



SARDEGNA - CANTINA CONTINI

PARIGLIA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

€21,00

Al naso profumi di miele e fiori gialli. Buona avvolgenza, sorso fresco e deciso, chiude con una leggera nota ammandorlata.

BOLLICINE



VENETO - CANTINA VAL D'OCA

BLU MILLESIMATO PROSECCO EXTRA DRY DOC

21,00€

Al naso si percepiscono sentori fruttati freschi di agrumi e mela, oltre a delicate note floreali d'acacia. All'assaggio è sapido e di buona struttura.



VENETO - CANTINA LA FARRA

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

19,00€

In bocca è sapido, armonico e piacevolmente leggero. Il profumo fruttato, con note di mela selvatica. Sapore piacevolmente acidulo, ha una buona rotondità ed un finale asciutto.



LOMBARDIA - CANTINA MONTEROSSA

FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS DOCG

38,00€

Una traccia di sapidità lo accompagna fino ad un finale di ottima persistenza. Un Franciacorta che si distingue dal primo sorso senza mai stancare.

VINI ROSATI



VENETO - CANTINA BEDIN

PROSECCO BRUT ROSÉ MILLESIMATO DOC

Al naso offre sentori spiccatamente floreali che ricordano la rosa selvatica, con note di frutti a polpa bianca e frutti rossi. Il bouquet fresco e vibrante apre ad un palato ben equilibrato e di grande freschezza.

€20,00

VINI ROSSI



TOSCANA - CANTINA SAN BENEDETTO

CHIANTI TRADIZIONE DOCG

Gusto armonioso e sapido. Profumo intenso con sentori di mammola. Rappresenta la Toscana in tutto il suo gusto territoriale.

€17,00



SICILIA - CANTINA DONNAFUGATA SCHEZZA.

SHERAZADE SICILIA DOC NERO D'AVOLA

Un Nero d'Avola in purezza, fragrante e piacevole, dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Dal bouquet fruttato con sentori di susina e ciliegia, ai quali si accostano note di delicata speziatura. Al palato si ritrovano note fruttate; è morbido e sostenuto da un'ottima freschezza.

€23,00

MEZZE BOTTIGLIE

PIEMONTE - CANTINA LA SMILLA

CHARDONNAY FRIZZANTE IGT - 375 ML

CAMPANIA - CANTINA COLLINE DEL SOLE

FALANGHINA IGT BENEVENTO - 375 ML

TOSCANA - CANTINA SAN BENEDETTO

CHIANTI DOCG - 375 ML



€9,00

€10,00

€10,00

VINI SFUSI

VINO BIANCO FERMO LITRO

VINO BIANCO FERMO MEZZO

VINO BIANCO FERMO QUARTO

VINO BIANCO FRIZZANTE LITRO

VINO BIANCO FRIZZANTE MEZZO

VINO BIANCO FRIZZANTE QUARTO

CALICE PROSECCO



€11,00

€5,50

€3,50

€11,00

€5,50

€3,50

€3,50



Centro
SUSHI
RISTORANTE

