

ORIENTAL

JAPANESE RESTAURANT

**MENÙ ALL YOU CAN EAT**

**Il nostro menù**

# Allergeni

Regolamento CEE 1169/ 2016  
D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/ 2006  
I nostri piatti possono contenere allergeni.

## ALLERGENI PRESENTI



Arachidi



Cereali che  
contengono glutine



Crostacei



Anidride  
solforosa e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Frutta a guscio



Pesce



Sedano



Semi di  
sesamo



Senape



Soia



Uova

Informiamo la gentile clientela che in ottemperanza a quanto disposto dal REGOLAMENTO(UE) N.1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 ottobre 2011, tutto il pesce acquistato fresco e somministrato crudo in loco e da asporto viene abbattuto tramite idonea e autorizzata attrezzatura in ogni parte della massa per almeno 24 ore.

Inoltre, si informa che per garantire una maggiore continuità e freschezza delle materie prime, o per mancanza di reperibilità in origine, alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti rapidamente e/o congelati, segnati con il simbolo ❄️.

+

Si prega di segnalare eventuali intolleranze e/o allergie alimentari dei prodotti elencati nell'ultima pagina del menù. Per ulteriori informazioni richiedere specifiche al nostro personale di sala.

 gluten free

 vegetariano

# Un All You Can Eat di qualità.

## *Dettagli che fanno la differenza.*

Amiamo sorprendere la nostra clientela, offrendole solo il meglio della cucina fusion orientale e senza scendere mai a compromessi in livello di qualità della cucina e del servizio. E' per questo motivo che nel nostro menu abbiamo previsto solo piatti di assoluta qualità, sia per gli ingredienti utilizzati sia per la cura con cui sono realizzati.

**MENU' CENA €24,90**

**MENU' BABY €12,90** fino a 120 cm

## **Consigli e Regole.**

---

Avvalersi della Formula "**All You Can Eat**" presuppone che ogni cliente rispetti alcune semplici regole:

- I piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte. **Il cibo è vita non sprecarlo.**
- Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti.
- E possibile effettuare più ordinazioni.

\*Coperto e bavande escluse

# LE CREAZIONI

ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI PIATTI SPECIALI

## EBI SALMON ❄️

Tempura di gamberoni / philadelphia / salmone / pasta kataifi

## MAZARA ❄️

Gamberi rossi di Mazara del Vallo / lime

## SAKESURI ❄️ 🍷

Surimi / avocado / salmone

## EBI KATAIFI ❄️

Gamberi / pasta kataifi

## CEVICHE TARTAR ❄️

Gamberi cotti / branzino / salmone / avocado / sesamo

## ZUKKINI NO HANA ❄️

Fiori di zucca / gamberi / zucchine

## PISTACCHIO HANAMAKI 🍴

Salmone flambato/ pistacchio

## AMAEBI GUNKAN ❄️

Gambero argentino / salsa ze / basilico / pomodorini / peperoni / yuzu

## TACO'S

Taco's di sushi / salmone / cheese / mango / briciole di pane giapponese panko

## SALMONE AGLI AGRUMI

Salmone / agrumi / cipolla rossa di Tropea / Soia

# ...PER INIZIARE...

HARUMAKI ❄️🌱

Involto con verdure / pasta fillo

EBI HARUMAKI ❄️

Involto di gamberi / pasta fillo

EBI-SAKE MITO BORU ❄️

Polpette di gamberi / salmone / briciole di pane giapponese panko

GYOZA MIX ❄️

Ravioli di Gamberi / Suino / Verdure

EDAMAME ❄️🌱🚫

Fagioli di soya

MISO SOUP 🌱🚫

Miso rossa / alghe wakame / tofu

OSUMASHI 🚫

Miso rossa/ Frutti di mare/ alghe wakame

# TARTARE

..LE NOSTRE TARTAR....

SALMON TARTAR €8

Salmone/ avocado / salsa dello Chef

TUNA TARTAR €12

Tonno / avocado / salsa dello Chef

EXOTIC TARTAR  €11

Tonno / salmone / mango / frutto della passione

# TATAKI

..GLI SCOTTATI....

SAKE TATAKI

Salmone / sesamo

VACIO TATAKI

Manzo argentino / salsa ponzu / tartufo

# CARPACCI

## USUZUKURI

Carpaccio misto / salsa ponzu

## SAKE ZUKURI

Carpaccio di salmone

# SASHIMI

## SASHIMI MISTO

Piccola degustazione di sashimi

## SAKE SASHIMI

Sashimi di salmone

## SUZUKI SASHIMI

Sashimi di branzino

# URAMAKI & SPECIAL URAMAKI

(possono contenere sesamo)

SALMON PLUS 

EBI TEN 

CALIFORNIA 

VACIO ROLL 

VEGAN 

SAKURA ROLL 

CRUNCHY ROLL

MAKI FRITTO

SALMON CREAM CHEESE 

MIURA MAKI

PINEAPPLE ROLL ❄️

KUMO ROLL ❄️

SQUID ROLL ❄️

YUME ROLL 🌿

HOTATE ROLL ❄️🚫

RAINBOW 🚫

BLACK AND WHITE ❄️

SPICY MAGURO ROLL

URAMAZING

SAKE ROLL 🚫

BLOSSOM

UNAGI ROLL ❄️

# NIGIRI

SAKE (Salmone) 🍣

MAGURO (Tonno) 🍣

SUZUKI (Branzino) 🍣

EBI (Gamberi cotti) ❄️ 🍣

AMAEBI (Gamberi rossi di Mazara del Vallo) ❄️ 🍣

UNAGI (Anguilla arrosto) ❄️

HAMACHI (Ricciola) 🍣

SURIMI (Surimi di granchio) ❄️

# HANAMAKI & GUNKAN

## SAKE HANAMAKI

Salmone / maionese piccante

## MAGURO HANAMAKI

Tonno / maionese piccante

## KASAI 🍴

Hanamaki flambè / salmone / philadelphia / tartare di salmone

## TOBIKO GUNKAN ❄️🍴

Uova di pesce volante / alga nori

# CHIRASHI

CIOTOLA DI RISO BIANCO GIAPPONESE SU CUI VENGONO ADAGIATE  
FETTINE DI PESCE O CROSTACEI

SAKE CHIRASHI ☒

Riso con sashimi di salmone

CHIRASHI CHEF SELECTION ☒

Selezione di pesce mista dello Chef

# HOSOMAKI

SAKE HOSOMAKI (Salmone) ☒

MAGURO HOSOMAKI (Tonno) ☒

EBI HOSOMAKI (Gambero cotto) ❄️☒

KAPPA HOSOMAKI (Cetriolo) ✓☒

AVOCADO HOSOMAKI ✓☒

SURIMI HOSOMAKI (Surimi di granchio) ❄️

MANGO HOSOMAKI ✓☒

# TEMAKI

CONO DI ALGA NORI RIPIENO

SAKE TEMAKI 

Salmone / avocado / crema di formaggio

MAGURO TEMAKI 

Tonno / avocado / crema di formaggio

CALIFORNIA TEMAKI 

Surimi / avocado / maionese

EBITEN TEMAKI 

Tempura di gamberoni / insalata / maionese / salsa teriyaki

VEGAN TEMAKI 

Verdure selezionate / salsa di miso

# NIKU RYORI

...PIATTI COTTI DI CARNE... ❄️

RAMUCHOPPU 🍴

Costine di agnello

VACIO 🍴

Filetto di manzo argentino

TORI TERIYAKI ❄️

Bocconcini di coscia di pollo / riduzione di soia

TORI KARAAGE ❄️

Pollo / panko giapponese / salsa teriyaki

TORI TEPPAN ❄️🍴

Petto di pollo

# TEMPURA

...LE NOSTRE FRITTURE...

TEMPURA MIX ❄️

Verdure / gamberoni

EBI TEMPURA ❄️

Gamberoni

YASAI TEMPURA 🌱

Verdure miste

POTATOES TEMPURA 🌱

Patate dolci

IKA RING ❄️

Anelli di totano

# SAKANA RYORI

...PIATTI COTTI DI PESCE....

## SAKE TERIYAKI

Salmone / riduzione di soia

## FISH TEPPAN ❄️🚫

Salmone / tonno / branzino / gamberone

## EBI KUSHIYAKI ❄️🚫

Spiedini di gamberi

## YAKI EBI ❄️🚫

Gamberoni

## BUTTERFISH ❄️

Merluzzo

## IKA KUSHIYAKI ❄️🚫

Spiedini di seppie

# YASAI

...INSALATE E I NOSTRI PIATTI A BASE DI VERDURE...

GOMA WAKAME ❄️🌱

Alga atlantica

YASAI SALAD 🌱🚫

Insalata mista / mais / carote / mela / melone

VEGAN TEPPANYAKI 🌱

Verdure miste e salsa di miso

SASHIMI SALAD 🚫

Insalata verde / sashimi mix

YAKI ASPARAGUS ❄️🌱

Asparagi / miso

# NOODLES/RICE

...PASTA/RISO...

## RAMEN ❄️

Pasta in brodo / alghe / surimi di granchio / gamberi

## YAKI UDON ❄️

Spaghetti spessi di grano tenero / gamberi / verdure

## YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno / ricciola / verdure / uova

## JAPANESE GHOAN 🌱🚫

Riso sushi "Yume Nishiki"

## GHOAN

Riso bianco cotto al vapore

## SAKE MESHI

Riso saltato / salmone / verdure / uova

## YASAI MESHI

Riso saltato / verdure / uova

## EBI MESHI

Riso saltato / gamberi / verdure

## TORI MESHI

Riso saltato / pollo / verdure / uova

**REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**  
del 25 ottobre 2011

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: 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 ( 1 );
- b) maltodestrine a base di grano ( 1 );
- 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 ( 1 );
- 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 e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo 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 di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), 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 SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti 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.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.