

一
日
日
本



EDAMAME

i classici baccelli di soia cotti a vapore

4,90

KOROKKE

crochette di verdure impanate con panko e fritte, servite con salsa tonkatsu

4,90

OSAKA TAMAGO

uovo marinato, panko croccante allo zenzero e cipollotto, un pizzico di peperoncino giapponese e tobiko, su un letto di verza

5,90

KARAAGE

croccanti bocconcini di pollo impanati e fritti con un tocco di sale allo yuzu, serviti con maionese giapponese

6,90

AGE EBI

gamberi impanati nel panko e fritti, serviti con salsa matanē classica o piccante

7,90

TAKOYAKI

le famose polpette di Osaka con polpo, guarnite con salsa tonkatsu, maionese giapponese, katsuobushi e tenkasu

8,90

TAMAGO-MAKI

rolls di riso con tamagoyaki, verza viola, avocado, funghi shiitake, alga nori, salsa matanē spicy, topping di panko saltato e salsa yakitori

9,90

SAKE-MAKI

rolls di riso con salmone crudo, alga nori, avocado, maionese giapponese, cetriolo, topping di tobiko e salsa ponzu

11,90

EBI MAKI

rolls di riso con gamberi impanati nel panko, alga nori, rucola, avocado, salsa allo yuzu, topping di tenkasu e salsa tonkatsu

10,90



PICCANTE



VEGETARIANO



VEGANO

Per gli allergeni richiedere al personale l'elenco



onigirazu

DALLE CASE GIAPPONESI ALLE STRADE DI MILANO! RISO E ALGA NORI, ABBRACCIANO RIPIENI GOLOSI E SAPORITI

TERIYAKI 🌶️ **7,90**
pollo teriyaki, peperoni, cipollotto a listarelle, lattuga, salsa matanē spicy

CHASHU **7,90**
pancetta di maiale brasata con salsa di soia zenzero e sakè, uovo marinato, funghi shiitake, verza e maionese giapponese

TONKATSU **7,90**
lonza di maiale impanata nel panko e fritta, verza, maionese giapponese, salsa tonkatsu

TAMAGOYAKI 🌿 **7,90**
tipica frittata giapponese arrotolata, rucola, lattuga, carote, peperoni e salsa matanē classica

TOFU 🌿 **7,90**
morbido tofu avvolto da una leggerissima panatura, spinacino saltato al sesamo, carote, daikon e salsa al miso

MARINE SAKE **8,90**
salmone marinato con soia , avocado, lattuga, verza viola e salsa allo yuzu (agrumi giapponese)

TATAKI **9,90**
tonno tataki, avocado, zenzero rosso marinato, valeriana, semi di sesamo e salsa yakitori

EBI FRY **8,90**
gamberi fritti impanati nel panko, furikake di shiso, rucola, verza, salsa matanē

Tutti i prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza o essere congelati all'origine.

donburi

TRADIZIONALE CIOTOLA A BASE DI RISO E
DAI SAPORI PIÙ AUTENTICI DELLA CUCINA
CASALINGA GIAPPONESE

AGETOFUDON



11,90

age tofu - morbido tofu avvolto da una leggerissima panatura, spinacino saltato al sesamo, funghi shitake, germogli di soia, alga nori e salsa al miso

TERIYAKI DON



12,90

morbido pollo teriyaki, cipollotto, sesamo, funghi shitake, uovo marinato ed un pizzico di peperoncino giapponese

KATSUKARĒ

12,90

godurioso tonkatsu - cotoletta di maiale impanata nel panko, avvolgente curry giapponese di verdure ed un tocco di zenzero rosso

BUTADON

12,90

chashu - pancetta di maiale brasata con salsa di soia, zenzero e sakè, funghi shiitake, spinacino saltato al sesamo, uovo marinato, e zenzero rosso

EBI KARĒ DON

13,90

croccanti gamberi panati nel panko, avvolgente curry giapponese di verdure ed un tocco di zenzero rosso

SAKEDON

14,90

salmone cotto a bassa temperatura glassato al miso, spinacino saltato al sesamo, edamame e verza viola

TATAKI DON

14,90

tonno scottato, sesamo, avocado, zenzero rosso, cipollotto, tobiko (uova di pesce volante) e gel di salsa ponzu



PICCANTE



VEGETARIANO



VEGANO

Per gli allergeni richiedere al personale l'elenco

ramen

SOLO INGREDIENTI TRADIZIONALI, PROPRIO COME NEI
RAMEN SHOPS DI TOKYO!

SHOYU TORI RAMEN

13,90

ricco brodo di pollo con base di salsa di soia, noodles, germogli di soia, mais, cipollotto, pollo sfilacciato e uovo marinato.

MISO CHASHU RAMEN

13,90

ricco brodo di pollo con base al miso, noodles, il nostro chashu, spinacino al sesamo, funghi shiitake, cipollotto e uovo marinato

SHIO TOFU RAMEN

13,90

grintoso brodo vegetale con base al sale, tofu fritto, spinacino al sesamo, funghi shiitake, cipollotto, germogli di soia

hiyashi ramen

NOODLES FREDDI CON VERDURE E SALSA CHUKA, PREPARATA CON ACETO DI RISO,
SOIA E ZENZERO. IN UNA PAROLA? RINFRESCANTI

HIYASHI TORI

12,90

pollo cotto con soia, zenzero e teriyaki, cetrioli, cipollotti, germogli di soia, mais, zenzero rosso

HIYASHI TAMAGO

12,90

tamagoyaki - frittata giapponese, mirin, soia, cetrioli, cipollotti, germogli di soia, mais, zenzero rosso

HIYASHI TOFU

12,90

tofu fresco, cetrioli, cipollotti, germogli di soia, mais, zenzero rosso





insalate

LE NOSTRE INSALATE CON UN TOCCO NIPPONICO. PER RIMANERE LEGGERI NON RINUNCIANDO AL GUSTO AUTENTICO DEL GIAPPONE

RONIN

10,90

petto di pollo cotto con soia, zenzero e teriyaki, lattuga, cetrioli, mais, carote, panko croccante e uovo marinato, condita con salsa matanē

DAIMYŌ

12,90

tonno tataki, valeriana, rucola, daikon, edamame, semi di sesamo, condita con vinagrette di olio di sesamo e yuzu

HARU

9,90

dadolata di tofu, lattuga, mais, verza viola, peperoni, funghi shiitake, edamame, condita con salsa al miso



PICCANTE



VEGETARIANO



VEGANO

Per gli allergeni richiedere al personale l'elenco

matatea

TÈ VERDE E FRUTTA RIGOROSAMENTE FATTI IN CASA

MANGO GREEN TEA

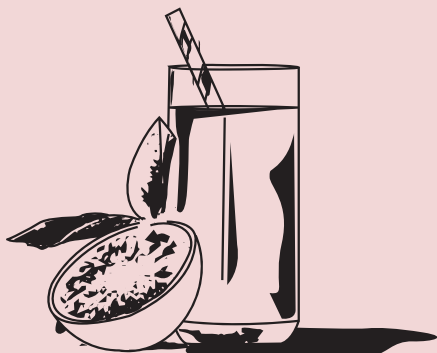
3,50

YUZU-GINGER GREEN TEA

STRAWBERRY GREEN TEA

estratti

5,00



KYŪRI

cetriolo, zenzero, mela

DAIKON

pompelmo, daikon, ananas

ORANJIE

arancia, carota, limone

SHŌGA

mela, carota, zenzero

SEKIDO

ananas, arancia, curcuma

ESTRATTI MONOFRUTTO

4,00

ARANCIA - POMPELMO ROSA - CAROTA-MELA

ANANAS

+ 2,00

soft drinks

ACQUA PANNA | SAN PELLEGRINO in vetro 2,00

COCA-COLA | COCA-COLA ZERO in vetro 2,50

GINGER BEER 3,00

Tutti i prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza o essere congelati all'origine.

birre

LAGER ICHIBAN SHIBORI, KIRIN	0,33l 4,6%	4,00
ASAHI SUPER DRY	0,5l 5%	6,00
IPA ARTIGIANALE GIAPPONESE MORI 1984	0,31l 6%	7,00



sake

KIKUMASAMUNE JUNMAI
0,50l | 15%

calice bottiglia

6,50 24,00

vino

alc da 11 a 15%

PROSECCO DOC BIO

5,00 20,00

GRILLO DOC BIO

5,00 18,00

CHIANTI DOC BIO

17,00



cocktails

7,00

MATANĒ MULE

distillato al ginseng, yuzu, ginger beer, angostura

GEISHA

spumante, sake, violetta, zenzero rosso

SPRITZ

aperol/campari, prosecco, seltz, fetta d'arancia

GIN/VODKA TONIC

gin/vodka, tonica, fetta di limone

NEGRONI

vermouth rosso, campari, gin



dolci



MATCHAMISÙ

crema di mascarpone al tè matcha, savoiardi, caffè, cacao

5,00

OKINAWA CHEESECAKE

cheesecake al cocco con il tocco di yuzu guarnita con scaglette di cioccolato fondente

5,00

MOCHI GELATO

una delicata copertura di pasta di riso racchiude un morbido gelato. disponibile nei gusti: cioccolato, mango, fragola, tè matcha

4,50

caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO 100% ARABICA 1,10

CAFFÈ ORZO / GINSENG / DECAFFEINATO 1,30

CAPPUCCINO 1,50

TÈ MATCHA 3,50

MATCHA LATTE 4,00

SELEZIONE DI TÈ GIAPPONESI
oolong, jasmine, hoji cha, sencha 3,00



liquori

SAMBUCA / AMARO DEL CAPO / 4,00

GRAPPA ALLE ROSE / LIMONCELLO /

CHOYA UMESHU ORIGINAL

WHISKEY NIKKA FROM THE BARREL 10,00



PICCANTE



VEGETARIANO



VEGANO

Per gli allergeni richiedere al personale l'elenco