MENÙ
CENA

ANTIPASTI

EBI TEMPURA	Gamberoni fritti con farina tempura - 5, 6
SPRING ROLLS	Involtini primavera con crauto bianco, carote e gamberi - 5,6
RAVIOLI DI MERLUZZO	Ravioli di merluzzo - 2, 3, 5
RAVIOLI SHAO MAI	Ravioli di gamberi e carne - 5,6
RAVIOLI GYOZA	Ravioli di carne di maiale al griglia - 5,8
CRISP TUNA	Tortino di riso fritto ricoperto da tartare di tonno con crema tartufata e pecorino - 7, 3, 5, 8, 2
CRISP SHAKE	Tortino di riso fritto ricoperto da tartare di salmone con salsa al mango e rucola fritta - 7, 3, 5, 8, 2
BACCALÀ KATAIFI	Polpette fritte di purea di patate con pecorino dop fuso e baccalà - 3, 5, 2
EBI BUTTERFLY	Gamberoni fritti con granella di pistacchio - 9, 5, 6
MAGURO GREEN	Bocconcini di tonno in tempura con granella di pistacchio - 3, 5, 8
MISO TOFU ALGHE	Zuppa miso tofu alghe
TACOS TONNO	Chips farina croccante, tonno tartare, mozzarella di bufala, carciofi, guacamole - 3, 5, 8
TACOS SHAKE	Chips farina croccante, salmone tartare, mozzarella di bufala, pomodoro secco, oliva, guacamole - 3, 4, 5, 2
TACOS EBI	Chips farina croccante, gamberi crudi, mozzarella di bufala, mango, guacamole, yuzu miso - 5, 6, 2
SALAD FISH	Insalata mista. mango, mandorle, pesce crudo misto - 7, 3, 5, 8, 2
SUSHIGIO SHAKE	Bignè di salmone, sopra formaggio Philadelphia, tartare di salmone e mayo piccante - 3, 4, 2
DAIKIN SHAKE	Tortino di riso soffiato con tartare di salmone, salsa al mango, rucola fritta e teriyaki
DAIKIN TUNA	Tortino di riso soffiato con tartare di tonno e salsa al tartufo, rucola fritta e teriyaki
RAVIOLI DI POLPO	Ravioli con all'interno polpo macinato- 5
NEW *POLPETTE DI GAMBERI*	Polpette con all'interno gamberi macinati- 6, 8, 2
NEW *PATATINE FRITTE*	Patate in stick fritte
CHELE GRANCHIO FRITTE	Polpette di pesce macinato fritte - 5, 6
PANE CINESE FRITTO	Panetto cinese fritto - 5
WAKAME GOMA	Alghe wakame in agrodolce
EDAMAME	Baccelli di soia lessati e salati

SASHIMI E TARTARE

SASHIMI SALMONE 3PZ	Carpaccio di salmone - 3
SASHIMI TONNO 3PZ	Tonno aromatizzato all'arancia e condito con olio al prezzemolo - 3
TARTARE SALMONE	Sashimi salmone, tonno, spigola, pesce burro - 3, 8
SASHIMI MIX	Carpaccio di pesce misto - 3, 10, 6

PIATTI SPECIALI

TAIYO	Millefoglie di gambero argentino, capesante, pomodoro, yuzu lime - 6
PASSIONE SCAMPI	Scampi, frutto della passione，yuzu miso lime - 6
SHAKE LAMPONE	Emulsione salmone con mousse di lampone -3
CUCCHIAIO TARTARE SPIGOLA	Due cucchiai di tartare di spigola, stracciatella, chips, sesamo, salsa ponzu -7, 3, 5, 8, 2
CUCCHIAIO TARTARE SALMONE	Due cucchiai di tartare di salmone, stracciatella, chips, sesamo, salsa ponzu -3
CUCCHIAIO TARTARE TONNO	Due cucchiai di tartare di tonno, stracciatella, chips, sesamo, salsa ponzu - 3
TARTARE TONNO	Tartare di tonno, burrata, yuzu cocco - 6, 8
KAITEN TARTARE	Salmone, avocado e mango, yuzu dolce, alghe tritate croccanti, semi di chia, passion fruit, mandorle - 2, 3, 5
QUINOA TARTARE SALMONE	Tartare salmone，yuzu，latte di cocco，quinoa croccante，olio verde - 3
SASHIMI FLAMBE	Sashimi di salmone scottato aromatizzato all'arancia accompagnato da polvere di pistacchio - 9, 6, 8
YUZU SALMONE	Fette di salmone con yuzu lime, cioccolato fondente - 3, 9, 1
WHITE FISH	Carpaccio di spigola, tartufo, noce, yuzu miso, finocchio - 3, 1, 5, 8
CARPACCIO SALMONE	Carpaccio salmone, frutta passione e semi di chia, finocchio - 3, 8
CARPACCIO SUZUKI	Carpaccio spigola, stracciatelle, yuzu lime e frutto della passione, pomodorini - 3
BLACK CHIPS SHAKE	Salmone tartare, alga croccante, philadelphia, crema avocado, tartufo, teriyaki - 3, 8
SCALOP LOVER EBI	Capesante, gamberi crudi, stracciatella, yuzu lime, olio verde chef, soia abc - 10, 6, 8
CARPACCIO MISTO FLAMBE	Carpaccio pesce misto flambé, ponzu tatterino, olio verde, erba cipollina - 3
CARPACCIO MISTO	Carpaccio misto, yuzu kosho，scalogno, pomodoro
TRIS TARTARE	Tartare salmone, tonno, spigola, tre diversi gusti di ponzu - 3
TATAKI	Salmone scottato con salsa mediterranea, mango, avocado, pomodorini, tonno scottato con wasabi, jalapeño - 3
SASHIMI LOVER	Salmone, tonno, gambero crudo, pesce burro al rosmarino, stracciatella, yuzu lime, olio verde, soia abc - 3, 5, 8, 2
YUZU FISH BURRO	Pesce burro con yuzu miso, buccia di lime
SMOKED SALMON	Salmone affumicato dello chef, succo di cetriolo alla yuzu, olio verde，avocado
NIDO SALMONE	Verdure miste in tempura, top tartare di salmone, formaggio e salsa avocado, scalogno e mayo togarashi
CEVICHE SALMONE	Salmone con pomodoro, sedano, jalapeno, alghe marche
TARTARE MIX	Salmone, tonno, spigola, avocado, mango, stracciatella, tobiko, pasta kataifi, aromatizzato arancia e yuzu misto
NEW *CALAMARI SALTATI*	Calamari saltati in padella con aromi - 5
NEW *ARASHI ROLL*	Roll con gamberi in tempura e avocado, ricoperto da avocado, tartare di salmone, salsa avocado e banana - 7, 3, 5, 6
NEW *DOUBLE FISH ROLL*	Roll ripieno di spigola e avocado, top al pomodoro, stracciatella, gamberi crudi, olio verde
NEW *GREEN ROLL*	Roll con gamberi fritti e avocado, salsa avocado, salsa avocado e banana, pistacchio - 7, 5, 6

ROLL - 4 PZ.

OYAKO ROLL	Salmone in tempura con mango e formaggio fresco, top di tataki salmone, salsa guacamole e teriyaki
CHICKEN ROLL	Roll con all'interno pollo in tempura ed avocado, ricoperto da cipolla croccante, mayo lime e salsa teriyaki
CLASSIC SALMON ROLL	Roll salmone e avocado - 3
EBI ROLL	Roll con all'interno gambero in tempura ed avocado, ricoperto da philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki - 7, 5, 6, 2
SALMON LOVER ROLL	Roll con all'interno salmone ed avocado, ricoperto da mayo lime e mandorle tostate - 7, 3, 9
SAKE AVOCADO ROLL	Roll con all'interno salmone ed avocado, ricoperto da philadelphia - 7, 3, 2
CRISP ROLL	Roll con all'interno salmone in tempura, formaggio e zenzero, topping alla rucola e rucola fritta - 7, 3, 5, 8, 2
SMOKED SALMON ROLL	Roll con all'interno salmone affumicato fatto in casa ed asparago fritto, ricoperti con salsa alla rucola e pasta kataifi - 7, 5, 8
QUINOA ROLL	Roll con all'interno salmone cotto alla soia, ricoperto da quinoa croccante e salsa al mango teriyaki - 7, 3, 4, 2
TIGER ROLL	Roll con all'interno gambero in tempura ed avocado, ricoperto da tartare di surimi al formaggio alpigiana ,teriyaki - 7, 4, 5, 8, 2
TARTUFO SALMONE ROLL	Roll con all'interno salmone ed avocado, ricoperto con salsa al tartufo - 7, 3
CALIFORNIA ROLL	Roll con all'interno surimi e formaggio alpigiana, ricoperto da masago - 7, 4, 6
ROCK N ROLL	Roll con all'interno gambero in tempura ed avocado il tutto ricoperto da tartare di salmone e salsa piccante - 7, 3, 5, 6, 8
SPICY TUNA ROLL	Tartare di tonno, surimi, avocado, salsa piccante - 2, 3, 6
EBI MAGURO ROLL	Gamberi in tempura con avocado, top di tartare di tonno e tartufo - 7, 3, 5, 6
FISH ROLL	Roll con all'interno salmone avocado, top gambero crudo, bufala, tobiko, pistacchio, teriyaki - 7, 3, 4
KAITEN ROLL NEW	Roll con gambero in tempura e mango, sopra tartare di gambero crudo all'arancia e salsa piccante, bufala, pistacchio - 7, 5, 6
YUZU STYLE ROLL	Gamberi in tempura, mango, formaggio, top tartare di salmone flambé, miso dolce, pistacchi - 7, 3, 5, 8, 2
FLAMBE ROLL	Salmone, avocado, copertura salmone, maionese zafferano, pistacchi - 3
HOT ROLL	Gamberi in tempura, avocado, formaggio fresco, top tartare salmone, teriyaki, fette di mandorle - 7, 5, 6, 8, 2
LOBSTER QUINOA ROLL	Riso con fiore di zucca, astice in tempura,avocado ricoperto dalla tartare salmone, yuzu miso, quinoa - 7, 5, 6, 2
CACIO PEPE ROLL	Roll consigliato senza salsa di soia, gamberi in tempura, formaggio, avocado, pepe, pecorino - 7, 5, 6, 2
TATAKI ROLL	Avocado, philadelpha, top tataki salmone, mango, avocado, pomodoro, yuzu lime, wasabi vero, jalapeño - 2, 3, 2
YUZU LOVER ROLL	Salmone, avocado, top salmone, yuzu lime, wasabi vero, jalapeño - 3
YUZU TARTUFO ROLL	Tonno, avocado, top tonno, yuzu miso, tartufo - 3
QUEEN ROLL	Salmone fritto, top fette salmone salsa guacamole, pomodoro, teriyaki - 7, 3, 5, 8, 2
DOPPIO SALMON ROLL	Salmone, mango, salmone esterno, teriyaki, salsa guacamole, pistacchio - 3
EBI LOVER ROLL	Gamberi tempura, avocado, stracciatella, croccanti chips wonton, teriyaki
DRAGON ROLL	Gambero in tempura, copertura avocado, tartare astici, teriyaki - 5, 6, 8
CAPESANTE ROLL	Gambero in tempura, copertura avocado, capesante, salsa teriyaki, Mayo al lampone
SCAMPI ROLL	Salmone, avocado, copertura salmone, scampi, frutto della passione, yuzu miso lime - 2, 3, 6
EBI FLOWER	Gamberi agentina cotti, salsa avocado, top tartare salmone, fiori di zucca in tempura
KAWAI ROLL	Gamberi con mango e formaggio fresco, top di tataki tonno e cipolla croccante, salsa guacamole e teriyaki
KOKO ROLL	Roll con all'interno avocado e formaggio fresco, ricoperto da tartare salmone e mandorle tostate e teriyaki
ROSSO ROLL	Roll con all'interno salmone, avocado e candito di mirtillo, ricoperto da maionese all'avocado
TARTUFO TONNO ROLL	Roll con all'interno tonno ed avocado, ricoperto con salsa tartufo
BANANA SALMONE ROLL	Roll con salmone e avocado, salsa avocado, banana e pistacchio - 7, 3, 1, 9

BLACK / YELLOW ROLL - 4 PZ.

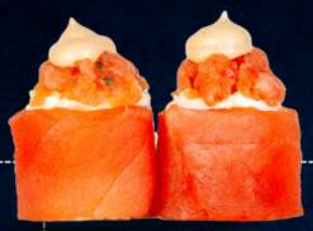
FUSION BLACK ROLL	Roll di riso venere con all'interno salmone in temp. e formaggio philadelphia, sopra salsa al tartufo e pecorino dop. - 7, 3, 5, 2
SWEET BLACK ROLL	Riso venere con salmone cotto ed avocado, ricoperto da una spolverata di cocco, crema al pistacc. e scaglie di cioccolato - 2, 3, 2
KIKKO ROLL	Riso venere con salmone cotto e mango, formaggio fresco, top di fragola e kataifi - 7, 3, 5, 8, 2
EBIFLOWER BLACK ROLL	Riso venere con gamberi in tempura ed avocado, sopra tartare di salmone, fiore di zucca in tempura con riduzione al basilico - 7, 3, 5, 6, 8
LOBSTER BLACK ROLL	Riso venere, avocado, astice, gambero in tempura, mozzarella di bufala profumata al lime e formaggio alpigiana allo zafferano - 7, 5, 6, 8, 2
STELLA BLACK ROLL	Roll riso venere con tartare salmone, avocado, top burrata, pistacchi e tobiko
SHAKE ZAFFERANO ROLL	Roll riso, zafferano, salmone, avocado - 7
CACIO ZAFFERANO ROLL	Roll consigliato senza salsa di soia, riso zafferano, salmone, avocado, pepe, pecorino - 7, 2
YUZU ZAFFERANO ROLL	Riso zafferano, gamberi in tempura, avocado, spigola flambé, yuzu kosho, jalapeño - 7, 6
DRAGON BLACK ROLL	Roll con riso venere, all'interno gambero in tempura, mandorle, sopra tartare di tonno e formaggio alpigiano allo zafferano

ROLL FRITTI - 3/4 PZ.

FUTO SHAKE	Roll di alga fritta con salmone, formaggio alpigiana, masago ed avocado, ricoperto da tartare di salmone e mayo piccante - 3, 4, 5, 8, 2
FUTO EBI	Roll di alga fritta con all'interno gambero in tempura, teriyaki mayo piccante - 3, 4, 5, 8, 2
FRUIT ROLL	Roll fritto con interno salmone, ricoperto da un fiocco di formaggio philadelphia e frutta del giorno
YUZU HOSO	Roll fritto con interno salmone, ricoperto da tartare di salmone aromatizzato all'arancia e mandorle tostate - 3, 8, 2
HOSO TRUFFLE SUZUKI	Roll fritto con salmone in tempura, ricoperto formaggio fresco e tartare branzino, salsa tartufo - 7, 3, 5
HOSO FRITTI	Roll fritto con interno salmone, ricoperto da un fiocco di formaggio philadelphia, salsa teriyaki - 6
FUTO EBI BLACK	Riso venere con all'interno gamberi fritti con granella di pistacchio e mango, ricoperto di tartare mix e salsa ai frutti di bosco - 7, 3, 5, 6
GREEN HOSO	Roll fritto con salmone, fuori pistacchio, top tartare di tonno e tartufo - 3, 5, 6

HOSOMAKI - 3 PZ.

HOSOMAKI TONNO	Roll di alga nori esterna con all'interno tonno - 3
HOSOMAKI SALMONE	Roll di alga nori esterna con all'interno salmone - 3
HOSOMAKI EBI BLACK	Roll con gambero fritto, formaggio e salsa pistacchio
HOSOMAKI SMOKED BLACK	Roll con salmone affumicato e mango - 3



GIO SPECIAL

LIGHT - 2 PZ.

TARTUFO GIO	Bignè di gamberi crudi, spigola, mayo yuzu, tartufo - 3
ASTICE GIO	Bignè di verdura del giorno, top surimi astice, salsa teriyaki - 6
SUSHIGIO FLAMBE	Bignè di patate e pecorino dop. con salmone scottato, top tonno allo zafferano e asparago fritto - 3, 5, 8, 2
YUZU EBI	Gambero in tempura e philadelphia avvolto dal salmone aromatizzato all'arancia - 3, 5, 6, 2
GIO LOBSTER	Astice e gambero in tempura avvolti da salmone, formaggio alpigiana allo zafferano, avocado, mango - 6, 8, 2
SAKE FLOWER	Fiori di zucca in tempura e gamberi in tempura avvolte nel salmone, salsa alla pesca e teriyaki - 3, 5, 8
EBI LOVER	Gamberi in tempura alle mandorle avvolti nel salmone ricoperti da pasta kataifi - 3, 4, 5, 6, 8
TATAKI TONNO	Bocconcino di purea di patate con pecorino dop e tonno scottato accompagnato da salsa togarashi - 7, 3, 2
TATAKI SALMONE	Involtino di crauto rosso con salmone scottato - 3
EBI PATATE	Gamberi in tempura con purea patate e pecorino, copertura di pistacchi e cavolo viola

MAIN - 2 PZ.

TATAKI TONNO	Bocconcino di purea di patate con pecorino dop fuso e tonno scottato accompagnato da salsa togarashi - 7, 3, 2
TATAKI SALMONE	Involtino di crauto rosso con salmone scottato - 7, 3, 8
TARTUFO GIO	Bignè di gamberi crudi, spigola, mayo yuzu, tartufo - 2, 3, 6
ASTICE GIO	Bignè di verdura del giorno, top surimi astice, teriyaki - 6
SUSHIGIO FLAMBE	Bignè di patate e pecorino dop con salmone scottato, top tartare di tonno marinato allo zafferano ed asparago fritto - 3, 5, 8, 2
YUZU EBI	Gambero in tempura e philadelphia avvolto dal salmone aromatizzato all'arancia - 3, 5, 6, 2
GIO LOBSTER	Astice e gamberi in tempura avvolti nel salmone, formaggio alpigiana allo zafferano ed mix di avocado e mango - 6, 8, 2
SAKE FLOWER	Fiori di zucca in tempura e gamberi in tempura avvolti nel salmone, salsa alla pesca e teriyaki - 3, 5, 8
EBI LOVER	Gamberi in tempura alle mandorle avvolti nel salmone e ricoperti da pasta kataifi - 3, 4, 5, 6, 8
SALMONE GIO	Bignè di verdura del giorno, top salmone, wasabi vero, jalapeno
TONNO GIO	Bignè di verdura del giorno, top tonno, wasabi vero, jalapeno
FLAMBÈ FRAGOLA GIO	Bigne salmone con riso, tartare salmone flambè, fragola, teriyaki e pistacchio
TOP GREEN GIO	Bigne salmone con riso, top salsa avocado, banana e pistacchio - 3, 1, 5, 9

SUSHI GIO - 2 PZ.

SUSHIGIO SHAKE	Bignè di salmone, ricoperto da un fiocco di formaggio Philadelphia, tartare di salmone e mayo piccante - 3, 4, 2
SUSHIGIO MAGURO	Bignè di tonno, ricoperto da un fiocco di formaggio alpigiana, tartare di tonno e crema tartufata - 3, 4, 2
GIO FRUTTA	Bignè di salmone, ricoperto da un fiocco di formaggio alpigiana e frutta del giorno - 2, 3
GIO KATAIFI	Salmone, riso sushi, formaggio fresco, kaitaifi, tobiko, salsa teriyaki
GIO STELLA	Salmone, riso sushi, burrata, pistacchi, tobiko
GIO SALMONE	Bignè di salmone, ricoperto da un fiocco di Philadelphia

PIATTI VEGETARIANI

VEGESUSHI 8PZ	- 2, 4, 9
SALADE	- 9
RISO VERDURE	- 8
UDON VERDURE	- 5, 8
RAMEN VERDURE	- 8
VERDURE MISTE SALTATE	- 5, 8
SPAGHETTI RISO VERDURE	- 5, 8
SPAGHETTI SOIA VERDURE	- 5, 8
GNOCCHI RISO VERDURE	- 5, 8

EDAMAME	- 8
WAKAME GOMA	- 7
MISO TOFU ALGHE	- 5
INVOLTINI PRIMAVERA	- 5
PATATINE FRITTE	- 5
PANE CINESE FRITTO	- 5, 2
VERDURE MISTE SALTATE	

POKÈ CHIRASHI

POKE CHIRASHI SALMONE	Riso al vapore con tartare di salmone, salsa rucola, scaglie di mandorle tostate, philadelphia e mix di avocado e mango - 3, 8, 2
POKE TONNO	Riso al vapore con tartare tonno, salsa togarashi, philadelphia e mix di avocado e mango - 3, 8, 2
POKE CHIRASHI KAITEN	Salmone, tonno, spigola, avocado, mango, pistacchio, burrata, yuzu miso kataifi - 2, 3, 4
POKE BLACK CHIRASH	Riso venere con tartare di salmone scottato alla fiamma con salsa ai frutti di bosco ed un mix di avocado mango e mandorle
POKE SALMONE COTTO	Riso con salmone cotto alla soia ed un mix di avocado e mango, salsa teriyaki, formaggio al pistacchio

WOK

POLLO MANDORLE	- 1, 5, 8
POLLO IN AGRODOLCE E LIMONE	
POLLO IN SALSA TERIYAKI	- 5
GAMBERI CON CHILI DOLCE	- 6
GAMBERI SALE E PEPE	- 6
MANZO PATATE	
MANZO CON CIPOLLOTTO	
FRUTTI DI MARE SALTATI	- 2, 3, 6
ZUPPA AGROPICCANTE	
GAMBERI CON CHILI E VERDURE	
VERDURE MISTE SALTATE	
POLLO AL LIMONE	
POLLO CON CHILI E VERDURE	
POLLO CURRY ZENZERO	
POLLO CON VERDURE	
POLLO SALSA TERIYAKI CON RISO	
GAMBERI CON CURRY E ZENZERO	- 3, 5, 6
GAMBERI CON VERDURE	- 5, 6
GNOCCHI DI RISO CON VERDURE	- 5
MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ	- 5
MANZO CON VERDURE	- 5
GAMBERI AL LIMONE	- 5, 6

NIGIRI - 2 PZ.

NIGIRI TONNO FLAMBE	Nigiri tonno flambé, miso dolce, pecorino
NIGIRI CRISP SALMONE	Riso fritto, top formaggio fresco, salmone, salsa teriyaki e salsa guacamole
NIGIRI CRISP SPIGOLA	Riso fritto, top formaggio fresco e fette di spigola, salsa teriyaki e tartufo
NIGIRI SALMONE	Polpetta di riso bianco con sopra una fettina di salmone crudo - 3
NIGIRI TONNO	Polpetta di riso bianco con sopra una fettina di tonno crudo - 3
NIGIRI SPIGOLA	Polpetta di riso bianco con sopra una fettina di spigola cruda - 3
NIGIRI SALMONE FLAMBE	Polpetta di riso bianco con sopra una fettina di salmone scottato alla fiamma - 3, 4, 8
NIGIRI TATAKI TONNO	Polpetta di riso bianco con sopra una fettina di tonno scottato alla fiamma - 7, 3, 4
NIGIRI TATAKI SALMONE	Polpetta di riso bianco con sopra una fettina di salmone scottato alla fiamma - 7, 3, 4
EXP CHEF NIGIRI FLAMBE	Nigiri con pesce scottato

SPAGHETTI E RISO

MINI RAMEN	Ramen in brodo con frutti di mare, bambù, chips nori, erba cipollina - 5, 6, 8
UDON FISH FRUTTI DI MARE	Spaghetti di grano alla piastra con uova, verdure e frutti di mare - 3, 4, 6, 8, 2
CARBOMARE UDON	Spaghetti di udon, pecorino, pepe nero, tuorlo, pesce misto, bottarga - 3, 4, 5, 2
RISO ALLA CANTONESE	Riso saltato con piselli, prosciutto, carote, zucchine ed uova - 4
YAKIMESHI FISH	Riso fritto con uova, carne e verdure - 5
SPAGHETTI DI SOIA FRUTTI DI MARE	Spaghetti di soia saltati con frutti di mare - 6, 8
SPAGHETTI DI RISO FRUTTI DI MARE	Spaghetti di riso saltati con frutti di mare
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	Spaghetti di grano saltati con frutti di mare
SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE	Spaghetti di riso saltati con verdure
SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE	Spaghetti di soia saltati con verdure

DOLCI

€ 3,00	*GELATO AL MANGO*	Pallina di gelato al gusto mango - 2
€ 3,00	*GELATO AL THÈ VERDE*	Pallina di gelato al gusto thè verde - 2
€ 3,00	*GELATO SESAMO*	Pallina di gelato al gusto sesamo - 2, 7
€ 3,00	*MOCHI MANGO*	Dolce tipico composto da una pallina morbida e appiccicosa con ripieno al mango - 2
€ 2,00	*FRUTTA MISTA*	Macedonia di frutta di stagione
€ 5,00	*CARAMELLO NOCCIOLA*	Dolce al caramello e nocciola - 2
€ 5,00	*PISTACCHIO LAMPONE*	Dolce al pistacchio e lampone - 2
€ 5,00	*TRE CIOCCOLATI*	Dolce ai tre cioccolati: bianco, nero e al latte - 2
€ 4,50	*TARTUFO NERO AL CAFFÈ*	Dolce al cioccolato fondente con interno al caffè - 2
€ 4,50	*TARTUFO BIANCO AL CAFFÈ*	Dolce con cioccolato bianco con interno al caffè - 2
€ 5,00	*TIRAMISÙ*	Crema allo zabaione e pan di spagna inzuppato nel caffe - 2, 4
€ 5,00	*CROCCANTE ALL'AMARENA*	Semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato e mandorle caramellate - 1, 2
€ 5,00	*ISPIRAZIONE ALLA CHEESECAKE*	Crema al formaggio con base di biscotto - 2
€ 5,00	*COPPA PROFITEROL*	Semifreddo al cioccolato e bignè ripieni di crema al gusto di vaniglia - 2
€ 5,00	*COPPA TIRAMISÙ*	Pan di spagna imbevuto al caffe con semifreddo al caffè e zabaione - 2, 4
€ 5,00	*CROCCANTE AL PISTACCHIO*	Semifreddo con crema al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate - 2
€ 5,00	*GIROTONDO ALLE MANDORLE*	Pan di spagna delicatamente inzuppato nel rhum, cranch di nocciole e pasta di mandorle di Sicilia - 2
€ 3,00	*MOCHI GELATO AL THÈ VERDE*	Pasta di riso ripiena di gelato al te verde - 2
€ 3,00	*MOCHI TIRAMISÙ*	Pasta di riso ripiena di tiramisù - 2, 4
€ 3,00	*MOCHI MANGO*	Pasta di riso ripiena al mango - 2
€ 3,00	*MOCHI COCCO*	Pasta di riso ripiena di gelato al cocco - 2
€ 3,00	*MOCHI CIOCCOLATO*	Pasta di riso ripiena di gelato al cioccolato - 2
€ 4,00	*TARTUFO BIANCO*	Semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa - 2
€ 4,00	*TARTUFO NERO*	Semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al cioccolato decorato con granella di nocciole e cacao - 2
€ 3,00	*DORAYAKI*	Pasta di frumento ripiena di purè di fagioli rossi - 2, 4

LEGENDA

CRUDO

COTTO

LEGGERMENTE PICCANTE

VEGETARIANO

ALLERGENI

1	ARACHIDI	6	CROSTACEI
2	LATTE	7	SEMI DI SESAMO
3	PESCE	8	SOIA
4	UOVA	9	FRUTTA A GUSCIO
5	GLUTINE	10	MOLLUSCHI

SUSHIKAITEN
ADERISCE AL PROGRAMMA
"*FRIEND OF THE SEA*",
SISTEMA INTERNAZIONALE DI
CERTIFICAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ
IL CUI SCOPO È PRESERVARE
L'ECOSISTEMA MARINO
E LA PESCA SOSTENIBILE