

LA CUCINA NIKKEI

UN INCONTRO TRA TECNICA, CREATIVITÀ E MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITÀ.

UN MENÙ PENSATO DAL NOSTRO CHEF PER RACCONTARE L'ASIA
CON UNO SGUARDO MODERNO E RISPETTOSO DELLA STAGIONALITÀ.

TUTTI I PIATTI SONO COMPLETAMENTE GLUTEN FREE,
SENZA COMPROMESSI SU GUSTO E CONSISTENZA.

*A FUSION OF TECHNIQUE, CREATIVITY AND THE FINEST-QUALITY INGREDIENTS.
A MENU CREATED BY OUR CHEF TO TELL THE STORY OF ASIA THROUGH A MODERN LENS,
WITH RESPECT FOR SEASONALITY.
ALL DISHES ARE COMPLETELY GLUTEN-FREE, WITH NO COMPROMISE ON TASTE OR TEXTURE.*

INSALATINA ALGA WAKAME PICCANTE 6
SPICY WAKAME SEAWEED SALAD

POUF DI GAMBERI FRITTI IN SPICY MAYO 16
FRIED SHRIMP PUFFS WITH SPICY MAYO

CARPACCIO DI RICCIOLA 20
AMBERJACK CARPACCIO

INSALATA CON SASHIMI TATAKI DI SALMONE 18
SALAD WITH SALMON SASHIMI TATAKI

URAMAKI 8PZ

EBITEN TEMPURA (GAMBERO TEMPURA, ASPARAGO, SALSA SPICY) 16
(TEMPURA SHRIMP, ASPARAGUS, SPICY SAUCE)

EBITEN NEW STYLE (GAMBERO TEMPURA, SALMONE SCOTTATO, 16
PHILADELPHIA, SALSA TERIAKI)
(TEMPURA SHRIMP, SEARED SALMON, PHILADELPHIA CREAM CHEESE, TERIYAKI SAUCE)

CALIFORNIA ROLL (GRANCHIO DELLE NEVI, CETRIOLO, AVOCADO, UOVA DI 18
MASAGO, MAIONESE)
(SNOW CRAB, CUCUMBER, AVOCADO, MASAGO ROE, MAYONNAISE)

SALMONE AVOCADO 14
SALMON, AVOCADO

DRAGON ROLL (CETRIOLO, ANGUILLA, AVOCADO, CETRIOLO, SALSA UNAGI) 18
(CUCUMBER, EEL, AVOCADO, UNAGI SAUCE)

HOSOMAKI 6PZ

CETRIOLO / CUCUMBER	5
AVOCADO	5
SPICY TUNA	8
SPICY SALMONE / SPICY SALMON	6
TONNO / TUNA	8
SALMONE / SALMON	6

NIGIRI 2PZ

SALMONE / SALMON	5
TONNO / TUNA /	7
BRANZINO / SEA BASS	5
RICCIOLA / AMBERJACK	5
GAMBERO ROSSO / RED PRAWN	8