

# LIKE IT... JAPAN

## ZENSAI

EDAMAME	Fagioli di soia	  	3,00
EDAMAME SPICY	Fagioli di soia e salsa piccante	  	3,00
GOMA WAKAME	Alghe marinate con sesamo	  	4.00
MISOSHIRO	Brodo di miso con alga wakame e tofu	  	4.00

## DALLA CUCINA

YAKI UDON	 	12.00
Spaghetti di grano duro con verdure		
AKA EBI SOBA		13.00
Spaghetti di grano saraceno con verdure e gamberi		
YAKI TORI		13.00
Spiedini di pollo alla griglia con salsa yakiniku e verdure		
KATZUDON		13.00
Cotoletta di maiale impanata con fiocchi di pane, posata su una ciotola di riso bianco con Salsa Tonkatsu e chips		
MAGURO TATAKI		16.00
Tonno alla piastra, salsa teriaki con verdure		
SAKE TERIAKI		15.00
Salmone alla griglia con salsa teriaki con verdure		

 Gluten free  Vegetariano  Vegano

## MANGA MORIAWASE

### Selezione Mista

HARU	Sushi: 4 nigiri 8 uramaki	18.00
NATSU	Sushi e sashimi: 3 sashimi 3 nigiri 8 uramaki	22.00
FUYU	Selezione di solo salmone: 6 nigiri, 4 sashimi, 8 uramaki	32.00
AKI	Sushi & sashimi 6 nigiri 6 Sashimi 8 uramaki	40.00

## USUZUKURI

Carpaccio di pesce finemente tagliato al coltello in salsa ponzu

SALMONE	16.00
RICCIOLA	17.00
TONNO	18.00
MISTO	20.00

## TARTARE



SAKE PASSION	16.00
Tartare di salmone, letto di avocado, salsa al frutto della passione, guacamole	
MAGURO KIZAMI	18.00
Tartare di tonno rosso, concassè di pomodori, wasabi fresco kizami, gazpacho di datterini gialli	
HAMACHI	18.00
Tartare di ricciola, crema di pistacchio e vinaigrette al lime.	

 Gluten free  Vegetariano  Vegano

# LIKE IT... AMERICA

## NIGIRI 2 PZ

EBI	Gambero cotto	6.00
SAKE	Salmone	6.00
HAMACHI	Ricciola	6.00
MAGURO	Tonno	7.00
AMAEBI	Gambero rosso crudo	7.00

## SASHIMI 5 PZ

SAKE	Salmone	14.00
HAMACHI	Ricciola	14.00
MAGURO	Tonno	14.00
AMAEBI	Gambero rosso crudo	14.00

## HOSOMAKI 6 PZ

SAKE	Salmone	5.00
YASANO	Cetriolo a julienne e crema di formaggio 	4.00
ABOKADO	Avocado  	4.00
ZUKINI	Zucchine e mandorle  	4.00

## TEMAKI 1PZ

YASAY	Maionese vegana, avocado, cetriolo, crema di formaggio  	5.00
PHILADELPHIA	Salmone, philadelphia, guacamole 	6.00
EBY SAKE	Gambero tempura, tartare di salmone, salsa teriyaki	7.00
FLOWER TUNA	Tartare di tonno, asparago, wasabi kizami 	8.00

 Gluten free

 Vegetariano

 Vegano

## HAMBURGER

200g carne di fassona ed aromi

Ogni piatto è composto dal Pan burger casereccio, chips di patate e salse

	Regular	Double
CHEESE BURGER	12.00	16.00
Pane al sesamo, Salsa rosa, Hamburger, Cheddar, Lattuga, Pomodoro		
BURGER BBQ	14.00	18.00
Pane al sesamo, salsa BBQ, Hamburger, Doppio cheddar, Bacon, Cipolla croccante, Lattuga, Pomodoro		
ITALY BURGER	14.00	18.00
Pane al sesamo, Stracciatella, Hamburger, Mortadella dop, Pesto di pistacchio, Lattuga, Pomodoro		
RUSTIC BURGER	14.00	18.00
Pane al sesamo, Gorgonzola, Hamburger, Bacon, Crema di pomodori gialli, Lattuga, Pomodoro		
SALMON BURGER	14.00	18.00
Pane al sesamo, Salmone sfilacciato, Guacamole leggera, Salsa yogurt, Zucchine grigliate, Lattuga		
TASTY BURGER	14.00	18.00
Pane al sesamo, Stracciatella Dop, Hamburger, Melanzana grigliata, Crema di basilico, Lattuga, Pomodoro		
CHICKEN BURGER	12.00	16.00
Pane al sesamo, Hamburger di pollo impanato, Maionese agrodolce, Asiago, Lattuga, Pomodoro		
VEG BURGER  	12.00	16.00
Pane al sesamo, Hamburger vegetale, Maionese vegana, Guacamole leggero, Lattuga, Pomodoro		

0,50 € per ogni aggiunta



Gluten free



Vegetariano



Vegano

## SECONDI DI CARNE

<b>FILETTO AI FERRI</b> 	20.00
Carne di manzo di razza fassona con patate al forno servito con maionesi aromatizzate	
<b>COTOLETTA CON PATATINE</b>	10.00
Cotoletta di vitello servita con patatine fritte	

## SECONDI DI PESCE

<b>SPIEDINI DI GAMBERO AL LIMONE</b> 	13.00
Spiedini di gambero rosa con asparagi e succo di limone di Sorrento su letto di guacamole	
<b>POLPETTE DI PESCE</b>	12.00
Polpette di patata e pesce alle 3 maionesi	

 Gluten free  Vegetariano  Vegano

## URAMAKI 8 PEZZI

Polpetta cilindrica con il nori all'interno, di dimensioni medie e con due o più ripieni.  
Il ripieno è al centro circondato da un foglio di nori, quindi uno strato di riso e una guarnizione esterna di un altro ingrediente, come uova di pesce o semi di sesamo tostati.

<b>PHILADELPHIA</b>	13.00
Interno: Salmone, Avocado. Esterno: Ciuffi di Philadelphia e salsa teriyaki	
<b>MEDITERRANEO</b>	12.00
Interno: Crema di ventresca, asparago. Esterno: Riso crispy, crema di pistacchio, concassè di datterini	
<b>ONLY SALMON</b> 	13.00
Interno: Salmone, Avocado, Esterno: Carpaccio di salmone, crema di lime	
<b>HAMACHI ROLL</b> 	15.00
Interno: Ricciola marinata. Esterno: tartare di ricciola, kizami	
<b>SAINT'TROPEZ</b> 	12.00
Interno: Gambero rosa della Patagonia al vapore, salsa rosa, avocado. Esterno. Crema di gambero	
<b>EBI TEN</b>	12.00
Interno: Gambero in panko, maionese, lattuga. Esterno: riso croccante e salsa teriyaki	
<b>MEAT ROLL</b>	13.00
Interno: Fiori di zucca fritti. Esterno: Tartare di carne reale, stracciatella pugliese dop, pesto di pistacchio	
<b>TIGER ROLL</b>	12.00
Interno: Maionese, insalata, gamberi in panko. Esterno: Fettine di salmone e ricciola, uova di ikura, teriyaki	
<b>SUMMER</b> 	12.00
Interno: Gamberi rosa Al vapore, Salsa rosa, Avocado Esterno: Scorza di lime, gazpacho di datterini gialli	
<b>RED DRAGON</b> 	14.00
Interno: Tartare di tonno, avocado. Esterno: Carpaccio di tonno e salsa piccante, wasabi kizami	
<b>SESTO SENSO</b> 	16.00
Interno: Tartare di tonno rosso Esterno: stracciatella e scaglie di tartufo nero	
<b>MANGA ALE</b>	13.00
Interno: Gambero alle mandorle fritto Esterno: cipolla croccante e salsa Manga	
<b>FLOWER</b>  	12.00
Interno: Fiore di zucca in tempura e asparago al vapore Esterno: guacamole leggero e maionese vegana	

 Gluten free  Vegetariano  Vegano

# SFIZIOSITA'

## FRITTI

PATATINE CHIPS	5.00
PATATINE CON BACON E SALSA CHEDDAR	6.00
PATATINE FRITTE	4.00
GYOZA EBY FRIED (5 pz)	6.00

## CONTORNI



INSLATA MISTA	4.00
VERDURE ALLA GRIGLIA	4.00
PATATE AL FORNO	4.00



Gluten free



Vegetariano



Vegano

# LIKE IT...ITALY

## ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI MISTI E FORMAGGI	12,00
SELEZIONE DI SALUMI MISTI E FORMAGGI per 2	20,00
BUFALA E CULATELLO	15,00
BRUSCHETTE MISTE Stracciatella e acciughe/pomodorini e basilico/pancetta e miele	10.00

## PRIMI

ELICHE AI 3 POMODORI CON STRACCIATELLA Datterino giallo e rosso, san Marzano Dop e crema di basilico	 12,00
TAGLIATELLE Ragu' bianco di pesce, zeste di limone e pane croccante	14,00
CARBONARA Maccheroncini di pasta fresca, con guanciale, uovo e pecorino romano	13.00
RAVIOLI SPINACI E RICOTTA Serviti con spinacino e amaretto	 12,00
PASTA BABY Penne con sugo a scelta di pomodoro, pesto o burro	 6,00



Gluten free



Vegetariano



Vegano