



fusion restaurant

ALL YOU CAN EAT

- PRANZO -

ALL YOU CAN EAT

- PRANZO -

Lunedì - Venerdì €15,00

Sabato/Domenica/Festa €19,00

a persona

(ESCLUSO COPERTO, BEVANDE, DOLCE E CAFFÈ)
PER I BAMBINI INFERIORE AI 130CM € 10,00



PIATTO VEGETARIANO



PIATTO PICCANTE

POTRETE MANGIARE QUANTO VOLETE SEMPRE AL COSTO DI UNA PORTATA. MA NON DOVETE LASCIARE NIENTE SUL PIATTO, AL CONTRARIO PAGATE AD UN PREZZO CHE VARIA DAI 4 AI 25 EURO.

Antipasto



1 --
EDAMAME
Fagioli di soia



2 --
GOMA WAKAME*
Alghe verdi giapponesi piccante



3 --
WAKAMESU
Alghe in aceto di riso



4 --
EBI WAKAME SU
gamberi cotti con alghe
in aceto di riso



5 --
INVOLTINI PRIMAVERA*
Involtini giapponesi
con verdure



6 --
INVOLTINI TRIANGOLO
Involtino con gamberi



7 --
EBI HARUMAKI*
Involtino di gamberi



11 --
SAKE PURE
Pure di patate esterno con
salmone e salsa teriyaki

Antipasto



12 --
CHELE DI GRANCHIO
FRITTO



16 --
BOCCONCINI DI PATATE
Pure di patate fritto



17 --
NUVOLE DI GAMBERI



18 --
PATATINE FRITTE



19 --
BAO
carne maiale e verdure



20 --
PANE ORIENTALE*
Pane cinese al vapore



21 --
PANE FRY*
pane cinese fritto



22 --
PANE CREMA*
Pane dolce ripieno crema

Dim Sum 3pezzi



30 --

GYOZA*

Ravioli di carne



32 --

SHAOMAI*

Ravioli di carne e gamberi



33 --

VEGETAL GYOZA*

Ravioli di verdure

Insalata Poke



40 --

POKE

Riso, salmone, gamberi* cotto, edamame, goma wakame*, mandorle e salsa teriyaki



41 --

INSALATA MISTA



42 --

INSALATA KANI

Insalata misto con surimi di granchio* con salsa chef



43 --

INSALATA SHAKE

Insalata mista con salmone e salsa chef

Tartar

MAX 1 PORZIONE/PERSONE

50 --

TARTAR SALMONE

Tartare salmone con
salsa ponzu



52 --

TARTAR SUZUKI

Tartar branzino con salsa ponzu



53 --

TARTAR MISTO 3 CUCCHIAI

tartar salmone, tonno, branzino
con salsa yuzu miso



54 --

TARTAR BLOOM

Tartar salmone, avocado, philadelphia,
mandorle con salsa teriyaki

Tartar Riso



60 --

TARTAR RISO SALMONE

Riso, salmone, philadelphia, kataifi,
con salsa teriyaki



62 --

TARTAR RISO VENERE SALMONE

Riso venere, salmone, philadelphia, kataifi,
mandorle con salsa teriyaki

Temaki



70 --

SHAKE

Salmone, avocado, insalata



71 --

MAGURO

Tonno, avocado, insalata



72 --

CALIFORNIA

Surimi di granchio*, avocado, insalata e maionese



73 --

SPICY SALMONE

Salmone piccante, insalata
E maionese



75 --

EBITEN

Gamberi* fritto, insalata, maionese
con salsa teriyaki



76 --

MIURA

Salmone alla griglia, insalata,
philadelphia con salsa teriyaki



77 --

VEGGIE

Avocado, insalata e philadelphia



78 --

TEMPURA

Salmone, insalata, maionese,
polvere di tempera con salsa teriyaki

Temaki white



80 --

WHITE SHAKE

Salmone, avocado, insalata



84 --

WHITE EBITEN

Gamberi* fritto, insalata,
Maionese con salsa teriyaki



85 --

WHITE MIURA

Salmone alla griglia, insalata,
philadelphia con salsa teriyaki



86 --

WHITE VEGGIE

Avocado, insalata, mandorle
e Philadelphia

Hosomaki

Rotolino con alghe esterno 6pezzi



90 --

SHAKE

Salmone



91 --

MAGURO

Tonno



92 --

AVOCADO



93 --

HOSO EBI

gamberi* cotto con maionese



94 --

HOSO EBI TEMPURA

Gamberi* fritto con maionese
e salsa teriyaki



95 --

HOSO FRITTO

Salmone, philadelphia
con salsa teriyaki

Futomaki

Rotolo grande con alghe esterna 5 pezzi



100 --

FUTO FRITTO

Salmone, avocado, philadelphia,
tobbiko con salsa



101 --

SHAKE

Salmone e avocado



102 --

CALIFORNIA

Surimi di granchio*, avocado e maionese



103 --

EBITEN

gamberi* fritti, maionese con salsa teriyaki



104 --

MIURA

salmone alla griglia, philadelphia con
salsa teriyaki



Uramaki 8 pezzi



110 --
SHAKE
Salmone e avocado



111 --
MAGURO
Tonno e avocado



112 --
CALIFORNIA
Surimi di granchio*, avocado e
maionese esterno con tobiko



113 --
EBITEN
Gamberi* fritto, maionese, con pasta
kataifi e salsa teriyaki



114 --
URAMAKI TONNO ROLL
Tonno cotto, avocado, maionese, granella
Di cipolla fritto, salsa teriyaki



115 --
VEGGIE
Avocado, philadelphia esterno con
Pistacchio e salsa teriyaki

Uramaki 8 pezzi



117 --

MIURA ROLL

Salmone alla griglia, Philadelphia, con salsa teriyaki



118 --

PHILADELPHIA

Salmone, philadelphia esterno con pistacchio



119 --

TEMPURA

Salmone, maionese, polvere di tempura con salsa triyaki

Uramaki flesh 8 pezzi



130 --

FLESH SHAKE

Salmone, philadelphia, pistacchio e salsa teriyaki



131 --

FLESH AVOCADO

Avocado, philaderphia, pistacchio e salsa teriyaki



132 --

FLESH EBITEN

Gamberi* fritto, philaderphia, kataifi e salsa teriyaki

Uramaki Speciale 8 pezzi



140 --

TIGER ROLL

Gamberi* fritto, maionese esterno con salmone e salsa teriyaki



142 --

EBITEN PLUS

Gamberi* fritto, maionese esterno con salmone piccante e salsa teriyaki



144 --

BENNY ROLL

Salmone fritto, philadelphia con salsa teriyaki



146 --

RAINBOW ROLL

Surimi di granchio*, avocado, maionese esterno con pesce misto



147 --

SALMON ROLL

Salmone, avocado, philadelphia esterno con salmone kataifi



148 --

CRISPY ROLL

Salmone alla griglia, avocado, philadelphia esterno con cipolla fritto e salsa teriyaki



150 --

CIPPOLLAROLL

Surimi di granchio*, avocado, maionese con cipolla fritte salsa maionese piccante e salsa teriyaki

Uramaki Black 8 pezzi



160 --

EBITEN BLACK

Gamberi* fritto, maionese, con pasta kataifi e salsa teriyaki



161 --

TIGER BLACK

Gamberi* fritto, maionese esterno con salmone, kataifi e salsa teriyaki



162 --

MIURA BLACK

Salmone alla griglia, avocado, philaderphia Esterno con cipolla fritto e salsa teriyaki



163 --

CALIFONIA BLACK

Surimi di granchio*, avocado, maionese esterno tartare salmone



164 --

MANDORLE BLACK

Salmone, philaderphia esterno con salmone scottato e mandorle salsa teriyaki



Nighiri 2 pezzi



170 --
SHAKE
salmone



171 --
MAGURO
tonno



172 --
SUZUKI
branzino



173 --
EBI
gamberi* cotto



176 --
SHAKE BLACK
salmone e riso venere



177 --
MAGURO BLACK
tonno e riso venere



178 --
SUZUKI BLACK
branzino e riso venere



179 --
EBI BLACK
gamberi* cotto e riso venere



182 --
SHAKE SCOTTATO
salmone scottato con
philadelphia mandorle
e salsa teriyaki



180 --
NIGHIRI MISTO
6 pezzi nighiril



Onighiri



190 --

MIURA

salmone alla griglia, philadelphia
con salsa teriyaki



191 --

EBITEN

gamberi* fritti, maionese con salsa teriyaki



192 --

SPICY SALMONE

Salmone piccante e maionese

Snowballs 4 pezzi

196 -- ONIGHIRI SNOWBALLS 

palline di riso e philadelphia con salsa teriyaki

197 -- ONIGHIRI BLACK SNOWBALLS 

palline di riso venere e philadelphia con salsa teriyaki



Cirashi



200 --

CIRASHI MISTO

Ciotola di riso con pesce misto



201 --

CIRASHI SHAKE

Ciotola di riso con salmone



202 --

CIRASHI MAGURO

Ciotola di riso con tonno

Gunkan pesce esterno 2 pezzi

MAX 1 PORZIONE/PERSONE



210 --

GUNKAN SALMONE

Salmone piccante maionese
E pistacchio



211 --

GUNKAN TONNO

Tonno piccante maionese
e pistacchio



213 --

GUNKAN TEMPURA

Polvere di tempura con maionese
E salsa teriyaki



215 --

GUNKAN PHILADELPHIA

Philadelphia, pistacchio e salsa
teriyaki



216 --

GUNKAN KANI

Surimi di granchio* trattato
con maionese e salsa teriyaki

Gunkan

con alghe esterno 2 pezzi



217 --

GUNKAN SALMONE

Salmone piccante maionese



219 --

GUNKAN TOBBIKO

Uova di pesce



220 --

GUNKAN TONNO COTTO

Tonno cotto con salsa teriyaki



221 --

GUNKAN PHILADELPHIA

Philadelphia, pistacchio e salsa teriyaki



222 --

GUNKAN KANI

Surimi di granchio* trattato con maionese e salsa teriyaki

Sashimi

MAX 1 PORZIONE/PERSONE



230 --
SHAKE
Salmone



232 --
SUZUKI
Branzino



236 --
TATAKI SALMONE
Salmone scottato con sesamo



240 --
CARPACCIO SCOTTATO MISTO
Carpaccio scottato misto, pistacchi
con salsa yuzu miso



241 --
CARPACCIO SHAKE



Zuppa / Rame Brodo



250 --
ZUPPA MISO
Zuppa di tofu, alghe



251 --
ZUPPA AGRO PICCANTE
Tuofu, uova, bambù e funghi



252 --
ZUPPA DI MARE
Uova, gamberi*, granchio*, alghe



253 --
RAMEN FRUTTI DI MARE
Spaghetti di ramen in brodo con
frutti di mare*

Riso



260 --
RISO BIANCO



261 --
RISO SALTATO CON VERDURE
E UOVA



262 --
RISO SALTATO GAMBERI* E
VERDURE UOVA



263 --
RISO SALTATO SALMONE E
VERDURE UOVA



264 --
RISO SALTATO CANTONESE



265 --
RISO SALTATO CURRY CON POLLO



266 --
RISO SALTATO FRUTTI DI MARE*

Gnocchi saltato



270 --
GNOCCHI DI RISO CON
VERDURE



271 --
GNOCCHI DI RISO CON
GAMBERI* VERDURE

Spaghetti



276 --
YAKI UDON A
Spaghetti saltato con gamberi*
verdure e salsa



277 --
YAKI UDO B
Spaghetti saltato con gamberi*
verdure e uova



278 --
YAKI SOBA B
Spaghetti di grano saraceno saltato
con gamberi* verdure e uova



279 --
SPAGHETTI DI SOIA SALTATO
CON VERDURE



280 --
SPAGHETTI DI SOIA SALTATO
CON GAMBERI* E VERDURE



281 --
SPAGHETTI DI SIOA SALTATO
CON CARNE E PICCANTE



283 --
SPAGHETTI DI RISO SALTATO
CON VERDURE



284 --
SPAGHETTI DI RISO SALTATO
CON GAMBERI* VERDURE



286 --
SPAGHETTI DI RAMEN CON
GAMBERI* VERDURE

Secondo



290 --
ANATRA CON SALE
E PEPE



292 --
POLLO CON MANDORLE



293 --
POLLO PICCANTE



297 --
POLLO CON FUNGHI
BAMBÙ



298 --
FUNGHI BAMBÙ

Gamberi*



300 --
GAMBERI* CON
VERDURE



301 --
GAMBERI* PICCANTE



303 --
GAMBERI* CON FUNGHI
BAMBÙ



304 --
GAMBERI* CON SALE
E PEPE

Scodella di fuoco piccante



310 --
SCODELLA DI FUOCO
CON POLLO PICCANTE



312 --
SCODELLA DI FUOCO
CON GAMBERI*
PICCANTE

Fritto



321 --
EBI TEMPURA
Gamberoni* fritto



322 --
YASAINO TEMPURA
Patate dolce



324 --
NUGGETS
Crocchette di pollo fritto



325 --
IKA FRY
Calamari* fritto



326 --
POLLO FRITTO



327 --
COTOLETTA DI MAIALE

Teppan



330 --

SHAKE TEPPAN

Salmone grigliata con
Salsa teriyaki



332 --

EBI TEPPA

Gamberoni rossi* alla griglia

MAX 1 PERSONE/PORZIONE



334 --

SPIEDINI DI GAMBERI* CON SALSA TERIYAKI



335 --

YAKI TORI

Spiedini di pollo con
Salsa teriyaki



336 --

ZUCCHINI AL GRIGLIA

Bevande

ACQUA MINERALE 75 CL	€ 2,50
COCA / ZERO / THÈ LIMONE / PESCA / SPRITE / FANTE	€ 3,00
THÈ VERDE (CALDO)	€ 2,50
THE JASMINE	€ 2,50
SAKÈ (CALDO O FREDDO)	€ 4,00
CALICE DI VINO ROSSO / BIANCO	€ 3,00

Birra

BIRRA KIRIN 50 CL	€ 5,50
ASAHI / SAPPORO 50 CL	€ 5,50
SAPPORO 65 CL	€ 7,00
HEINEKEN 66 CL	€ 4.50
TSINGTAO 64 CL	€ 5,00
BIRRA MEDIA	€ 5,00
BIRRA PICCOLA	€ 3,00

Birra Fusto stella Artois

BIRRA MEDIA	€ 4,00
BIRRA PICCOLA	€ 2,50

Vino Sfuso

ROSSO / BIANCO	1/4 lt	€ 3,50
ROSSO / BIANCO	1/2 lt	€ 6,00
ROSSO / BIANCO	1 lt	€ 10,00

Vino Bianco

PINOT GRIGIO	€ 17,00
FALANGHINA	€ 20,00
GEWÜRZTRAMINER	€ 25,00
PASSERINA	€ 18,00
LUGANA 750ML	€ 20,00
RIBOLLA GIALLA	€ 20,00
375 CL LUGANA	€ 10,00
CHARDONNAY SALENTO	€ 20,00
VERMENTINO GALLURA	€ 22,00

Vino Rosso

VALPOLICELLA RIPASSO VAL PARASSO	€ 18,00
ROSATO SALENTO	€ 18,00
NE GROAMARO	€ 18,00
PRIMITIVO SALENTO	€ 30,00

Vino Bollicine

FRANCIACORTA BRUT	€ 30,00
FRANCIAC. VILLA SATEN	€ 45,00
PROSECCO BEPIN DE ETO	€ 18,00
PROSECCO VALDOBBIÀ	€ 19,00
PROSECCO MILLESIM JOS	€ 20,00
MATTIA VE Z CREANT	€ 45,00
FRANCIACO BELLAVISTA	€ 50,00
FRANCIA PAS DIAMANTI	€ 58,00
BORTOLOMIOL BANDAROSSA	€ 18,00

Digestivi

LIMONCELLO / LIQUIRIZIA	€ 4,00
AMARI MALIANI	€ 4,00
GRAPPE	€ 4,00
LIQUORE ALLA PRUGNA	€ 4,00

Caffè

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,50

ALLERGENI

Regolamento UE 1169/2011 D.LGS. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-
D.LGS. n. 114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI



Arachidi



Cereali che
contengono glutine



Crostacei



anidride solforosa
e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Noci



Pesce



Sedano



Semi di sesamo



Senape



Soia



Uova

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un (*) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

I prodotti a base di pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.