



MENÚ

RESTAURANT

APEBENTO

dalle 18:30 alle 20:00

Cocktail / Calice
+ box aperitivo a persona
con le migliori sfiziosità dello chef

15€

CON CALICE DI CHAMPAGNE 20€

BAR RESTAURANT

Acqua minerale 3€

Bibite 4€

Calice Bianco / Rosso fermo Da 7€ a 9€

Calice Franciacorta / Cremant 9€

Calice Champagne 13€

Calice Sake 9€



* CONGELATO ALL'ORIGINE

** ABBATTUTO

ELENCO ALLERGENI

si invitano i commensali a segnalare al personale qualsiasi tipo di intolleranze e/o allergie alimentari



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati



PESCE e prodotti derivati, tranne:

gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



PICCANTE



LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO



VEGANO



SENAPE



LUPINI



VEGETARIANO



SOIA e prodotti derivati



MOLLUSCHI e prodotti derivati



UOVA e prodotti derivati



CROSTACEI e prodotti derivati



SEMI di SESAMO e prodotti derivati



SEDANO



FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di arachidi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noce del Queensland e prodotti derivati



SENZA GLUTINE

MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ ORDINABILE ESCLUSIVAMENTE A TAVOLO COMPLETO

TARTARE DI SALMONE

Con arancia, crema mango, salsa ponzu e olio allo scalogno



MUST ANTIPASTI^{4pz}

Capasanta* bai, Sunomono, Tapioca crispy, Fiore di zucca*



KAISEN GHOAN

Risotto fusion style mantecato con latte di cocco, frutti di mare*, zest al lime ed aglio nero



NIGIRI DELLO CHEF^{4pz}

Tonno**, Salmone, Gambero cotto*, Ricciola**



GAMBERONI* ZEN

Gamberoni* alla piastra con crema di peperoni, melanzane, carote e latte di cocco, zest al lime e olio allo scalogno



45€

a persona

CARPACCIO DI RICCIOLA**

Tartufo e salsa yuzu



MUST ANTIPASTI^{5pz}

Capasanta* bai, Sunomono, Tapioca crispy, Fiore di zucca*, Tartare tonno**



RAVIOLI DI BRANZINO**

Con ripieno di branzino** al vapore



KAISEN GHOAN

Risotto fusion style mantecato con latte di cocco, frutti di mare*, zest al lime ed aglio nero



NIGIRI DELLO CHEF^{4pz}

Tonno**, Salmone, Gambero cotto*, Ricciola**



EBI RING^{4pz}

Tartare di salmone e avocado

Gamberi crudi*, salsa yuzu, zest al lime e caviale di muggine



OMBRINA** AL VAPORE

Ombrina** cotta al vapore con crema di alghe di mare, uova di salmone e olio allo scalogno



60€

a persona

CRUDITÉ

TARTARE E CARPACCIO

TARTARE DI SALMONE (80gr) 12€
Con zest d'arancia, purea di mango, salsa ponzu e olio allo scalogno



TARTARE DI TONNO (80gr) 15€**
Con zest di lime, salsa ponzu e olio allo scalogno



TARTARE DI GAMBERI* (80gr) 12€
Con tobiko, purea di mango, salsa ponzu e olio allo scalogno



TRIS TARTARE (40gr per tipo) 18€
Salmone, Tonno**, Gambero crudo*



CARPACCIO DI SALMONE 12€
Con yuzu kosho e salsa mango



CARPACCIO DI TONNO 15€**
Con salsa ponzu e olio allo scalogno



CARPACCIO DI RICCIOLA 15€**
Con tartufo, salsa yuzu e salsa ponzu



SASHIMI

SASHIMI CLASSIC^{13PZ} 25€
Salmone, Tonno**, Ricciola**, Branzino**, Gambero*



SASHIMI PLATEAU^{16PZ} 39€
Salmone, Tonno**, Ricciola**, Branzino**, Ostrica, Gambero rosso*, Scampo*



SASHIMI DI VENTRESCA DI SALMONE^{5PZ} 12€



SASHIMI DI FILETTO DI SALMONE^{5PZ} 10€



SASHIMI TORO (VENTRESCA DI TONNO)^{5PZ} 15€**



SASHIMI DI FILETTO DI TONNO^{5PZ} 12€**



SASHIMI DI FILETTO DI RICCIOLA^{5PZ} 12€**



OSTRICA KYS N°2 5€/PZ



SCAMPO PORCUPINE* 5€/PZ



GAMBERO ROSSO* DI MAZZARA DEL VALLO 5€/PZ



NIGIRI

NIGIRI WAGYU^{4PZ} 16€
Wagyu A5 Giapponese scottato con sale rosa dell'Himalaya

NIGIRI SPECIAL DELLO CHEF^{5PZ} 15€
Creativo dello chef

SALMONE^{1PZ} 2€

TONNO^{1PZ} 2,5€**

BUTTERFISH^{1PZ} 2€

TORO (VENTRESCA DI TONNO)^{1PZ} 3€**

GAMBERO COTTO^{1PZ} 2,5€

GAMBERO ROSSO^{1PZ} 5€

RICCIOLA^{1PZ} 3€**

SCAMPO DI PORCUPINE^{1PZ} 5€

CAPELANTE^{1PZ} 4€

ANTIPASTI

POLPETTE DI CALAMARI*^{3PZ} 8€

Cuore di Calamari*, cipolla e fecola di patate ricoperti da fili di pasta sfoglia e serviti con salsa senape



EDAMAME* 5€

(possibile anche nella sua versione piccante)



FIORI DI ZUCCA^{4PZ} 12€

Fiori di zucca con morbido ripieno di gamberi* e maiale in croccante tempura



POLLO CROCCANTE 8€

Bocconcini di pollo marinati con aglio in croccante panatura panko



TAPIOCA CRISPY^{4PZ} 10€

Cubo di tapioca croccante con ricotta affumicata, caviale di muggine, cipollina e tartare a scelta tra:

*Tonno***, *Salmone*, *Gambero**



MOUSSE DI BACCALÀ* 10€

Baccalà* mantecato e servito con insalata di crauti



GAMBERONI* KATAIFI^{2PZ} 10€

Gamberoni* Argentini avvolti in croccante pasta kataifi e serviti con salsa teriyaki spicy



CAPASANTE* BAI 12€

Capasante* scottate alla piastra, ricoperte di cremosa besciamella e salsa alla cipolla, con kataifi



RAVIOLI 4pz

RAVIOLI SHAOMAI* 7€

Ravioli cotti al vapore con ripieno di Gamberi* e Maiale
🍤🐷

RAVIOLI CAPESANTE* 16€

Ravioli cotti al vapore con ripieno di Capesante*
🍤🐚

RAVIOLI BRANZINO** 9€

Ravioli cotti al vapore con ripieno di Branzino**
🐟🐟

RAVIOLI VERDURE* 6€

Ravioli cotti al vapore con ripieno di Verdure*
🌿🍅

RAVIOLI GAMBERI* THAI SPICY 7€

Ravioli cotti al vapore con ripieno di Gamberi* piccanti
🍤🐷🌶️

RAVIOLI GYOZA* 6€

Ravioli cotti al vapore con ripieno di Maiale e Verdure
🐷🌿

SUSHI & TEMAKI & CIRASHI

SUSHI MISTO 6 NIGIRI, 3 HOSOMAKI 15€

Creatività dello chef



TRITTICO DI TEMAKI 12€

Salmone, teriyaki, kataifi
Tonno**, teriyaki, cipolla croccante
Gambero* in tempura, teriyaki



TEMAKI DIY (DO IT YOURSELF) 12€

Tartare di salmone e tartare di tonno** con cipolla frita,
riso croccante, erba cipollina, sesamo e teriyaki



CHIRASHI SELECTION 25€

Pesce misto** e crostacei* con sesamo e teriyaki



CHIRASHI SALMONE 18€

Salmone, avocado, ikura, sesamo e teriyaki



CHIRASHI ANGUILLA 22€

Anguilla* caramellata con uova, verdure marinate, sesamo e teriyaki



DALLA CUCINA FUSION

PRIMI PIATTI

YAKI SOBA 12€

Spaghetti al grano saraceno con gamberi*, verdure miste e uova



KAISEN GHOAN 15€

Risotto (fusion style) mantecato al latte di cocco con frutti di mare*, zest al lime, aglio nero ed olio EVO



UDON WAGYU A5 16€

Udon saltato al wok con straccetti di Wagyu A5 e selezione di verdure



RAVIOLI WAGYU A5 16€

In brodo dashi

SECONDI

FANTASIA DI TEMPURA 18€

Selezione di pesce**, gamberoni* e verdure in croccante tempura



TEMPURA GINDARA 15€

Gindara* (black cod) marinato al miso in croccante tempura servita con salsa yuzu koshio



OMBRINA** AL VAPORE 18€

Ombrina** cotta al vapore con crema di alghe di mare, uova di salmone e olio allo scalogno



GAMBERONI** ZEN 16€

Gamberoni** cotti alla piastra con crema di peperoni e melanzane, carote, lime, latte di cocco ed olio allo scalogno



POLPO NIKKEI 20€

Polpo* CBT e scottato con spuma di patate affumicata, sfoglia croccante di patata dolce e pepe rosa



BLACK COD 18€

Sindara* (Black cod: pregiato merluzzo d'Alaska) marinato in salsa miso al forno



WAGYU M5+ 100gr/25€

Wagyu M5+ scottato alla piastra e servito con farina di sesamo, cumino in polvere, sale e pepe nero



TATAKI DI TONNO** BALFEGO 18€

Tonno** con semi di papavero scottato alla piastra con salsa wasabi-senape-teriyaki



DA CONDIVIDERE

KATSUSANDO

(panino tipico giapponese)

KATSUSANDO IBERICO 12€

Con pregiato maiale iberico, senape giapponese, maionese, salsa tonkatsu



KATSUSANDO EBI 12€

Con gamberi* marinati al burro, salsa tonkatsu, senape giapponese, salsa tartara



URAMAKI SPECIAL 8PZ

CRABBY 22€

Gamberi* in tempura e crema di gambero* cotto
Tartare di salmone, gamberi crudi*, tempura di granchio* morbido,
erba cipollina, tobiko e salsa teriyaki



LOBSTER 25€

Gamberi* argentini cotti e avocado
Astice* scottato con olio caldo, crema di gambero cotto,
erba cipollina, sesamo e salsa ponzu continentale



KOBE ROLL 25€

Fiori di zucca in tempura e avocado
Wagyu A5 scottato con sale rosa dell'Himalaya,
erba cipollina, sesamo e salsa tartufata



ZEN & ZEST 22€

Tartare di pesce**, avocado, gambero crudo* e butterfish*
Gambero rosso* di Mazara del Vallo, ikura, zest al lime, salsa yuzu kosho e tobiko nero



TORO FOIE GRAS 22€

Tartare di tonno** e avocado
Ventresca di tonno**, foie gras, salsa yuzu koshio, salsa ponzu ed erba cipollina



URAMAKI CLASSICI ^{8PZ}

EBI FLO 14€

Gambero* in tempura e crema di gambero cotto
Tartare di salmone, fiori di zucca in tempura, ikura e salsa teriyaki



TUNA JALAPEÑO 15€

Avocado

Tartare di tonno**, salsa jalapeno, caviale di lompo ed erba cipollin



CHILI 15€

Gamberi argentini cotti* e avocado

Tartare di salmone e di gambero crudo* scottato con olio caldo,
fili di peperoncino, sesamo, erba cipollina e salsa di soia spicy



FUTU FRY^{5PZ} 13€

Roll in tempura con salmone e avocado

Tartare di salmone e crema di gambero cotto, polvere di arachidi,
erba cipollina, salsa spicy, salsa teriyaki e tobiko



EBY RING 16€

Tartare di salmone e avocado

Gamberi crudi*, salsa yuzu, zest al lime e caviale di muggine



RICCIOLA JALAPEÑO 16€

Ricciola**, avocado e Philadelphia Guacamole, gamberi crudi*, peperoncino in polvere,
salsa sesamo, jalapeño e salsa ponzu



TESORO (ZHEN SHAN) 16€

Gamberi cotti*, salmone e avocado

Crema di gambero* cotto con zhen shan croccante, salsa teriyaki ed erba cipollina



EBITEN 10€

Gamberi* in tempura e crema di gambero cotto

Sesamo e salsa teriyaki



EBITEN AVOCADO 14€

Gamberi* in tempura, crema di gambero cotto* e sesamo

Avocado, pankò croccante, salsa teriyaki, maionese spicy ed olio allo scalogno



SALMON & CHEESE 10€

Salmone, philadelphia e croccante di tempura

Sesamo e salsa teriyaki



RAINBOW ROLL 15€

Pesce misto** ed avocado.

Carpaccio di pesce misto** scottato con olio caldo,
sesamo, erba cipollina, salsa sesamo e salsa ponzu.



VEGGY ROLL 12€

Fiori di zucca in tempura e Philadelphia

Avocado, scaglie di mandorle e salsa mango

