BOTANIC

FUSION & COCKTAIL

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 3,5€

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

MENÚ DEGUSTAZIONE

MENÙ ORDINABILE ESCLUSIVAMENTE A TAVOLO COMPLETO

HAND ROLL 3PZ

Temaki con tartare di Salmone** Tonno**, Gambero* in tempura, riso, cipolla crispy, riso croccante, erba cipollina, sesamo, teriyaki e salsa spicy.

GAMBERONE KATAIFI

Gamberone* argentino in croccante pasta kataifi, mayo spicy e teriyaki.

CRISPY RICE

Riso croccante con tartare di Salmone** e salsa guacamole.

CEVICHE DI RICCIOLA

Ricciola** con avocado e leche de tigre.

TRILOGIA DI CARPACCI

Salmone** , Tonno** , Ricciola** con salsa ponzu e purea di mango.

URAMAKI

Tesoro 2pz - con gamberi* cotto, salmone**, avocado, crema di gambero*, zhen shan croccante, salsa teriyaki ed erba cipollina.
Ebitem Avocado 2pz - con gamberi* in tempura, crema di gambero* cotto, sesamo, avocado, panko croccante, salsa teriyaki, mayo spicy e olio allo scalogno.

GYOZA NIKKEY

Gyoza di maiale e verdura alla piastra con salsa nikkey al miso e lime.

40€
a persona

COMPLETA IL TUO MENU CON:

TATAKI VENTRESCA TONNO BALFEGO 80GR 15€

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

Oppure

TATAKI DI WAGYU A5 KAGOSHIMA 60GR 20€

Wagyu A5 scottata alla piastra è servita con farina di sesamo, cumino in polvere, sale e pepe nero.

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 sale, pepe, olio allo scalogno, salsa ponzu e salsa acevichada

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€**

CAPESANTE*[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

HAND ROLL 3PZ 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 fritta, 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

TATAKI DI WAGYU A5 KAGOSHIMA 100GR 45€
Wagyu A5 scottata alla piastra è servita con farina di sesamo,
cumino in polvere, sale e pepe nero.

TATAKI VENTRESCA TONNO BALFEGO 120GR 22€
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 cotto*, 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, panko 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