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€

APE DELUXE

dalle 18:30 alle 20:00

1 Calice di Champagne

In accompagnamento a

Ostrica special Kis n.2

Gambero Rosso

Scampo Porcupine

Carpaccio di Tonno Rosso Balfegó

30€

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 gambero* 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 DI TONNO ROSSO BALFEGÓ 80GR 15€

Tonno** con semi di papavero scottato alla piastra con salsa wasabi, maionese alla senape e teriyaki

OPPURE

TATAKI DI WAGYU A5 KAGOSHIMA 60GR 20€

Wagyu A5 scottata alla piastra, servita con crema di melanzana bruciata e cipolla rossa marinata

CRUDITÉ

TARTARE E CARPACCIO

TARTARE DI SALMONE (100gr) **13€**
Con salsa yoss, salsa ponzu, uova di salmone
e sfoglia di riso croccante

TARTARE DI TONNO** (100gr) **17€**
Con sale, pepe, salsa ponzu
e salsa acevichada e chips di patate dolci

TARTARE DI GAMBERI* (100gr) **13€**
Con Tobiko e salsa tropica

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

TARTARE WAGYU A5 (80gr) **30€**
Con sale, olio, pepe nero, uovo di quaglia, carpaccio di tartufo

CARPACCIO RYOSHI 18€
Salmone, Tonno, Ricciola, Branzino, Butterfish, Gambero, Scampo Porcupine,
Salsa ponzu, scottato con olio caldo, erba cipollina e sesamo

CEVICHE NIKKEI 18€
Con Salmone, Tonno*, Ricciola, Gambero, Pomodorini e salsa Malfi

SASHIMI

OSTRICA KYS N°2 5€/PZ

SCAMPO PORCUPINE* 5€/PZ

GAMBERO ROSSO* DI MAZZARA DEL VALLO 5€/PZ

CLASSIC[13PZ] **25€**
Salmone, Tonno**, Ricciola**, Branzino**, Scampo*

PLATEAU[16PZ] **39€**
Salmone, Tonno**, Ricciola**, Branzino**, Ostrica, Gambero rosso*, Scampo*

VENTRESCA DI SALMONE[5PZ] **12€**

FILETTO DI SALMONE[5PZ] **10€**

TORO (VENTRESCA DI TONNO)**[5PZ] **15€**

FILETTO DI TONNO**[5PZ] **12€**

FILETTO DI RICCIOLA**[5PZ] **12€**

NIGIRI - TEMAKI - CIRASHI

NIGIRI AL PEZZO

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€

ANGUILLA 1PZ 2,50€

NIGIRI WAGYU 4PZ 16€
Wagyu A5 Giapponese scottato con sale

NIGIRI SPECIAL DELLO CHEF 5PZ 15€
A creativitá dello Chef

HAND ROLL 3PZ 12€

TRIS DI TEMAKI RIPIEGATI A PORTAFOGLIO CON ALGA NORI E RISO, FARCITI CON:

Salmone, teriyaki, sriracha e kataifi

Tonno**, teriyaki, sriracha e cipolla croccante

Gambero* in tempura, teriyaki, sriracha

CHIRASHI SELECTION 25€

SELEZIONE DI PESCATO** E CROSTACEI* CON AVOCADO, IKURA, SESAMO E TERIYAKI

CHIRASHI SALMONE 18€

SALMONE, AVOCADO, IKURA, SESAMO E TERIYAKI

CHIRASHI ANGUILLA 22€

ANGUILLA* CARAMELLATA CON UOVA, ALGHE WAKAME, SESAMO E TERIYAKI

ANTIPASTI

CALDI

POLPETTE DI CALAMARI*[3PZ] 8€

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

ROCK SHRIMPS 12€

Bocconcini di gambero in tempura servito con salsa spicy

FIORI DI ZUCCA[4PZ] 12€

Fiori di zucca con morbido ripieno di gamberi*
e maiale in croccante tempura, erba cipollina, sesamo e teriyaki

POLLO CROCCANTE 8€

Bocconcini di pollo marinati con aglio in croccante panatura panko

CRISPY RICE[4PZ] 10€

Riso croccante con tartare a scelta tra:
Salmone, Gambero o Tonno
con guacamole, uova di lompo, salsa teriyaki cipollinae erba

GAMBERONI* KATAIFI[2PZ] 10€

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

CAPASANTE* BAI 12€

Capesante* scottate alla piastra,
ricoperte da cremosa besciamella e Kataifi

EDAMAME* 5€

(possibile anche nella sua versione piccante)

EDAMAME* CON OLIO AL TARTUFO 6€

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

KATSUSANDO

(panino tipico giapponese)

KATSUSANDO IBERICO 12€

Pane tostato farcito con cotoletta di pregiato maiale iberico,
senape giapponese, salsa tonkatsu e salsa tartara

KATSUSANDO EBI 12€

Pane tostato farcito con cotoletta di gamberi, senape giapponese,
salsa tonkatsu e salsa tartara

PRIMI PIATTI

YAKI SOBA 12€
Spaghetti al grano saraceno saltati al wok con carote,
zucchine, pak choi, funghi e gamberi*
(possibile anche versione vegana)

KAISEN GHOAN 15€
Riso (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

FISH & RICE 15€
Riso saltato con selezione di pescato e verdure,
chips di pesce, saltato con burro al miso

ARROZ DASHI 17€
Riso mantecato al brodo dashi affumicato con carpaccio
di Tonno Balfegò, semi di papavero e katsuobushi

GYOZA NIKKEI[5PZ] **10€** (spicy)
Gyoza di maiale e verdure alla piastra serviti con salsa nikkey all'amarillo

SECONDI

FANTASIA DI TEMPURA 18€
Selezione di pesce**, gamberoni* e verdure in croccante tempura

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 (150gr) 22€
Gindara* (Black cod: pregiato merluzzo d'Alaska)
marinato in salsa miso al forno con pak choi al vapore

TATAKI DI WAGYU A5 KAGOSHIMA (100gr) 45€
Wagyu A5 scottata alla piastra, servita con crema di
melanzana bruciata e cipolla rossa marinata

TATAKI DI TONNO ROSSO BALFEGÓ (150gr) 22€
Tonno** con semi di papavero scottato alla piastra
servita con salsa wasabi, mayo alla senape e teriyaki

URAMAKI SPECIAL 8PZ

LOBSTER 25€

Gamberi* argentini cotti e avocado

Astice* scottato con olio caldo, crema di gambero cotto,

erba cipollina, sesamo e salsa ponzu

WAGYU ROLL 20€

Gambero in tempura e maionese.

Wagyu A5 scottata alla fiamma con olio al tartufo,

cipollotto e salsa teriyaki

ZEN & ZEST 22€

Selezione di pescato** e avocado, gambero crudo*,

butterfish*, Gambero rosso* di Mazara del Vallo, ikura,

zest di lime, salsa yuzu kosho e tobiko nero

TORO FOIE GRAS 22€

Tartare di tonno** e avocado

Ventresca di tonno** scottata, foie gras,

salsa yuzu kosho, salsa ponzu ed erba cipollina

ANGUILLA GOLD 22€

Salmone in tempura e erba cipollina,

anguilla caramellata scottata, teriyaki, sesamo

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 16€
Avocado, Tartare di tonno**, gambero crudo, salsa jalapeno,
caviale di lompo ed erba cipollina

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 uova di lompo

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

EBITEM 10€
Gamberi* in tempura e crema di gambero cotto
Sesamo e salsa teriyaki

EBITEM AVOCADO 14€
Gamberi* in tempura, crema di gambero cotto* e sesamo
Avocado, salsa teriyaki, mayo spicy

DOUBLE SALMON 10€
Salmone in tempura, cream cheese,
carpaccio di salmone e teriyaki

RAINBOW ROLL 15€
Selezione di pescato** e avocado,
Carpaccio di pesce misto** scottato con olio caldo,
sesamo, erba cipollina e salsa ponzu.

VEGGY ROLL 12€
Fiori di zucca in tempura e Philadelphia
Avocado, scaglie di mandorle e salsa mango