



JUN

ORIENTAL TASTE

MENU ALL YOU CAN EAT

€ 25,90

Potete ordinare quello che volete, evitando sprechi, sempre al prezzo fisso di € 25,90 bevande e dolci esclusi.

I piatti contrassegnati con il simbolo • possono essere ordinati una sola volta.

Tutte le persone al tavolo devono aderire a questa formula e comunicarla al momento dell'ordine.

I piatti ordinati e non finiti verranno pagati a prezzo intero.

I bambini alti fino a 120 cm pagano € 13,90

I bambini non possono ordinare i piatti contrassegnati con il simbolo •

Coperto € 2,00

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006
I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI



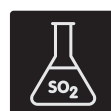
Arachidi



Cereali che
contengono glutine



Crostacei



anidride solforosa
e solfiti



Noci



Pesce



Soia



Semi di sesamo



Latte



Lupini



Molluschi



Senape



Sedano



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.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti 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.

ANTIPASTI *appetizers*

1) EDAMAME fagioli di soia <i>soy beans</i>	€ 3,50
2) HARU MAKI 2 pz involtino con verdure <i>vegetables roll</i>	€ 4,00
3) EBI HARUMAKI 2 pz involtino con gamberi e edamame <i>shrimp and edamame roll</i>	€ 4,50
4) EBI BORU 2 pz polpette di gamberi avvolte da mandorle <i>shrimp metball wrapped with almonds</i>	€ 6,00
5) HOTAKE KAI • capesante impanate con salsa <i>breaded scallops with sauce</i>	€ 5,00
6) EBI GYOZA 4 pz ravioli di gamberi <i>shrimp dumplings</i>	€ 4,00
7) GYOZA 4 pz ravioli di carne e verdure <i>meat and vegetables dumplings</i>	€ 4,00
8) YASAI GYOZA 4 pz ravioli di verdure miste <i>mix vegetables dumplings</i>	€ 4,00
9) MANTOU 4 pz pane cinese <i>chinese bread</i>	€ 3,00
10) DIM SUM MIX 4 pz mix di ravioli <i>dumpling mix</i>	€ 8,00
11) FRITTURA PESCE MISTO <i>mixed fried fish</i>	€ 8,00
12) FIORI DI ZUCCA CON GAMBERI <i>courgette flowers with shrimps</i>	€ 6,00
13) POLLO IMPANATO CROCCANTE <i>crispy breaded chicken</i>	€ 4,00
14) SFOGLIA SHAKE crema al formaggio, salmone, tobiko, sfoglia, salsa teriyaki <i>cheese cream, salmon, tobiko, crispy pastry and teriyaki sauce</i>	€ 6,00
15) SUMMER polpa di granchio, salmone, goma wakame, mango avvolto in sfoglia di riso con salsa rosa <i>crab meat, salmon, goma wakame, mango wrapped in rice sheet and cocktail sauce</i>	€ 8,00
16) YASAI SHAKE cetriolo, avocado, mango con salmone e salsa ponzu e frutto della passione <i>cucumber, avocado, mango, salmon roll with ponzu sauce and passion fruit</i>	€ 7,00
17) SCAMPI • scampi e frutto della passione <i>scampi with passion fruit</i>	€ 8,00

INSALATE *salads*

18) ALGHE MISTE	€ 5,00
foglie di alghe e goma wakame <i>seaweed leaves and goma wakame</i>	
19) SUNOMONO	€ 7,00
cetrioli, sashimi misto con foglie di alga e salsa <i>cucumber, sashimi with seaweed and rice vinegar</i>	
20) INSALATA SASHIMI	€ 8,00
insalata con sashimi e avocado <i>salad with sashimi and avocado</i>	
21) INSALATA CROSTACEI	€ 7,00
insalata mista con polpa di granchio e avocado <i>mixed salad with crab meat and avocado</i>	
22) INSALATA GAMBERI	€ 7,00
insalata, gamberi, avocado, mango, salsa <i>salad, shrimps, avocado, mango and sauce</i>	

TARTAR E CAKE TARTAR *tartar and cake tartar*

23) SHAKE	€ 7,00
salmone con avocado, tobiko, erba cipollina e salsa ponzu <i>salmon with avocado, tobiko, chives and ponzu sauce</i>	
24) MAGURO	€ 8,00
tonno con foie gras, erba cipollina e salsa ponzu <i>tuna with foie gras, chives and ponzu sauce</i>	
25) CEVICHE MIX •	€ 10,00
pesce bianco, gambero rosso, capasanta con pomodorini, cetrioli e arancia marinata <i>white fish, red shrimp, scallop with tomato, cucumbers and seasoned orange</i>	
26) CEVICHE SHAKE	€ 10,00
salmone, pomodorini, cetrioli, arancia marinata <i>salmon, tomato, seasoned orange</i>	
27) MAGURO SU MISO •	€ 12,00
tonno, capasanta, avocado e salsa miso <i>tuna, scallop, avocado and miso sauce</i>	
28) TRIS TARTAR	€ 8,00
salmone, tonno, branzino e salsa miso <i>salmon, tuna, sea bass and miso sauce</i>	
29) SHAKE CAKE	€ 10,00
tartar di salmone, avocado, riso e riso venere <i>salmon tartar, avocado, white rice and black rice</i>	
30) MAGURO CAKE	€ 10,00
tartar di tonno, avocado, riso <i>tuna tartare, avocado, rice</i>	

CARPACCIO *thinly sliced raw fish*

- 31) SHAKE** € 10,00
salmone con erba cipollina, sesamo, tobiko e salsa ponzu
salmon with chives, sesame, tobiko and ponzu sauce
- 32) MAGURO** € 12,00
tonno, erba cipollina e salsa ponzu
tuna, chives and ponzu sauce
- 33) GAZPACHO** € 12,00
pesce misto con gazpacho, erba cipollina, tobiko, sesamo e salsa ponzu
mixed fish with gazpacho, chives, tobiko, sesame and ponzu sauce

ZUPPE *soups*

- 34) MISO** € 2,50
soia macinata con tofu, alghe, erba cipollina
grounded soy with tofu, seaweed and chives
- 35) ZUPPA AGROPICCANTE** € 3,00
hot and sour soup
- 36) ZUPPA DI MAIS E POLLO** € 3,00
chicken and corn soup

TATAKI

- 37) SHAKE** € 10,00
salmone scottato, erba cipollina, salsa miso
seared salmon, chives, miso sauce
- 38) MAGURO** € 12,00
tonno in crosta di sesamo, erba cipollina, germogli di soia e salsa miso
tuna in sesame crust, chives, soy sprouts and miso sauce
- 39) MAGURO FLY** € 13,00
tonno impanato con gazpacho
breaded tuna with gazpacho

TEMAKI CON ALGA *Temaki with seaweed*

- 40) SHAKE** € 3,50
tartare salmone e avocado
salmon tartar and avocado
- 41) MAGURO** € 4,00
tartare tonno e tobiko
tuna tartar and tobiko
- 42) EBITEN** € 4,00
gambero in tempura e salsa teriaki
shrimp tempura and teriaki sauce

TEMAKI CROCCANTE *Crispy temaki wrapped in puff pastry*

- 43) TARTARE DI SALMONE, ERBA CIPOLLINA, TOBIKO E AVOCADO** € 3,50
salmon tartar, chives, tobiko and avocado
- 44) TARTARE DI TONNO, ERBA CIPOLLINA, TOBIKO** € 4,00
tuna tartar, chives and tobiko

POKE

- 45) VEGETARIANO** € 9,00
riso, dadolata di avocado, pomodorini, mango, cetrioli, edamame, alghe giapponesi e cavolo rosso
rice, avocado, tomato, mango, cucumber, edamame, japanese seaweed and red cabbage
- 46) SHAKE** € 11,00
salmone avocado, alga wakame, pomodorini, mango e salsa ponzu
salmon, avocado, wakame seaweed, tomato, mango and ponzu sauce
- 47) POKE MIX** € 11,00
pesce misto, edamame, avocado, cetrioli, ravanello, salsa bbq
mixed fish, edamame, avocado, cucumber, radish and bbq sauce
- 48) SPECIAL POKE** € 12,00
tempura di gamberi, mango, avocado, edamame, alghe giapponesi
shrimp tempura, mango, avocado, edamame, japanese seaweed

URAMAKI 8pz (rotolo medio con riso esterno)

49) SALMOCADO ROLL salmone con avocado e philadelphia <i>salmon with avocado and philadelphia</i>	€ 7,00
50) TUNACADO ROLL tonno e avocado <i>tuna and avocado</i>	€ 8,00
51) MIURA salmone cotto, creamcheese, avocado <i>cooked salmon, creamcheese, avocado</i>	€ 7,00
52) CALIFORNIA ROLL polpa di granchio, avocado, cetriolo e maionese <i>crab meat, avocado, cucumber and mayo</i>	€ 8,00
53) VEGA ROLL carota, cetriolo, avocado e insalata <i>carrot, cucumber, avocado and salad</i>	€ 7,00
54) TIGER ROLL • gambero in tempura con salmone scottato e ikura <i>shrimp tempura, seared salmon and salmon roe</i>	€ 9,00
55) SPICY SALMON ROLL tartare di salmone speziato con avocado e erba cipollina <i>spicy salmon tartare with avocado and chives</i>	€ 9,00
56) SPICY TUNA ROLL tartare di tonno speziato con avocado e erba cipollina <i>spicy tuna tartare with avocado and chives</i>	€ 10,00
57) RAINBOW ROLL salmocado roll ricoperto da tonno, salmone, pesce bianco gambero cotto, mango, avocado <i>salmoncado roll covered with tuna, salmon, white fish, cooked shrimp, mango and avocado</i>	€ 11,00
58) TROPICAL ROLL avocado, ananas e polpa di granchio <i>avocado, pineapple and crab meat</i>	€ 8,00

URAMAKI SPECIAL 8pz

59) LOBSTER •	€ 14,00
astice al vapore, asparago in tempura, avocado, maionese e tobiko <i>steamed lobster, asparagus tempura, avocado, mayonaise and tobiko</i>	
60) DRAGON ROLL	€ 12,00
gambero in tempura con philadelphia, taltara di salmone e salsa teriaki <i>shrimp in tempura with cream cheese, salmon tartare and teriyaki sauce</i>	
61) RED DRAGON	€ 12,00
gambero rosso con avocado <i>red shrimp with avocado</i>	
62) VEGA SPECIAL	€ 12,00
tempura di verdure, goma wakame, avocado, salsa teriyaki con riso venere <i>vegetables tempura, goma wakame, avocado, teriyaki sauce and black rice</i>	
63) CRAB SPECIAL ROLL	€ 12,00
granchio in tempura, creamcheese ricoperto di mango e salsa teriyaki <i>tempura crab meat, creamcheese covered with mango and teriyaki sauce</i>	
64) URAMAKI ICEBERG	€ 11,00
polpa di granchio, gambero cotto, cetriolo con maionese, insalata e tobiko <i>crab meat, cooked shrimp, cucumber with mayonaise, salad and tobiko</i>	
65) MEDITERRANEO	€ 11,00
pomodori secchi, creamcheese, avocado e cipolla fritta <i>dried tomatoes, creamcheese, avocado and fried onion</i>	
66) VENERE SPECIAL	€ 12,00
riso venere, salmone, mango ricoperto da gambero cotto condito dallo chef <i>black rice, salmon, mango covered by cooked shrimp seasoned by the chef</i>	
67) Mì SPECIAL	€ 11,00
fiori di zucca, zucchine, creamcheese, salmone, teriyaki <i>courgette flowers, zucchini, creamcheese, salmon, teriyaki</i>	
68) HOT SPECIAL	€ 13,00
pesce bianco in tempura, creamcheese, teriyaki, gazpacho sauce <i>white fish in tempura, creamcheese, teriyaki, gazpacho sauce</i>	
69) MIN SPECIAL	€ 11,00
mango, gambero cotto avvolto da cetriolo <i>mango, cooked shrimp wrapped with cucumber</i>	
70) MANGO UNAGHI	€ 14,00
anguilla con mango, salsa teriyaki e kataifi <i>eel with mango, teriyaki sauce and kataifi</i>	
71) SHIRO SPECIAL	€ 11,00
avocado, asparagi tempura avvolto in salmone e daikon, salsa sesamo <i>avocado, asparagus tempura wrapped in salmon and daikon with sesame sauce</i>	

JUN'S SPECIAL GUNKAN 2pz

sushi bigne con alga o pesce esterno / *sushi bigne with fish or nori outside*

72) ENJOY	€ 4,00
salmone creamcheese e fragola <i>salmon, creamcheese and strawberry</i>	
73) RED JUN •	€ 5,00
tonno, erba cipollina, tobiko e capasanta <i>tuna, chives, tobiko and scallop</i>	
74) YELLOW JUN •	€ 6,00
mango, anguilla, ikura, kataifi e salsa teriyaki <i>mango, eel, ikura, kataifi and teriyaki sauce</i>	
75) UZU JUN •	€ 6,00
salmone, erba cipollina, tobiko e uova di quaglia, olio al tartufo <i>salmon, chives, tobiko, eggs and truffle oil</i>	
76) ZUKKI JUN	€ 5,00
zucchina, avocado, polpa di granchio, gambero cotto con salsa teriyaki <i>zucchini, avocado, crab meat, cooked shrimp seasoned with teriyaki sauce</i>	
77) CUCUMBER JUN •	€ 6,00
cetriolo, gambero rosso, mango, tobiko, zenzero e salsa ponzu <i>cucumber, red shrimp, mango, tobiko, ginger and ponzu sauce</i>	
78) SHAKE SPECIAL JUN	€ 6,00
salmone cotto, arachidi tritate e salsa sesamo <i>salmon, minced peanuts and sesame sauce</i>	
79) NORI JUN	€ 4,00
alga e tartare di salmone <i>nori seaweed and salmon tartare</i>	

HOSSOMAKI/HOSSOMAKI FRITTI 6pz

rotolino piccoli di riso con alga all'esterno / *small rice rolls with nori outside*

80) AVOCADO	€ 4,00
<i>avocado</i>	
81) CETRIOLO	€ 3,00
<i>cucumber</i>	
82) SALMONE	€ 4,00
<i>salmon</i>	
83) SALMONE FRITTO (<i>fried salmon</i>)	€ 7,00
salmone, philadelphia, pasta kataifi <i>salmon, creamcheese, kataifi</i>	
84) TONNO FRITTO (<i>fried tuna</i>)	€ 7,00
tonno, avocado, cetriolo e maionese <i>tuna, avocado, cucumber and mayonaise</i>	

NIGHIRI 2pz (bocconcini di riso con pesce sopra)

85) SHAKE	€ 3,00
salmone / <i>salmon</i>	
86) SUZUKI	€ 3,00
branzino / <i>sea bass</i>	
87) MAGURU	€ 4,00
tonno / <i>tuna</i>	
88) AMAEBI •	€ 4,50
gambero rosso / <i>red shrimp</i>	
89) UNAGHI	€ 4,50
anguilla / <i>eel</i>	
90) RICCIOLA •	€ 4,50
<i>amberjack</i>	

SASHIMI (filetto di pesce crudo)

91) SALMONE	€ 3,50
<i>salmon</i>	
92) BRANZINO	€ 3,50
<i>sea bass</i>	
93) TONNO	€ 4,00
<i>tuna</i>	
94) GAMBERO COTTO	€ 3,50
<i>cooked shrimp</i>	
95) GAMBERO ROSSO •	€ 4,50
<i>red shrimp</i>	
96) RICCIOLA •	€ 4,50
<i>amberjack</i>	

SUSHI MIX

97) MIX 1 PERSONA	€ 15,00
4 nighiri, 6 hossomaki, 3 pz sashimi, 4 uramaki	
98) MIX SUSHI	€ 10,00
4 nighiri, 3 hossomaki, 4 uramaki	
99) SASHIMI SPECIAL MIX (12pz) •	€ 20,00
salmone, scampi, tonno, gambero rosso, branzino	
<i>salmon, scampi, tuna, red shrimp, sea bass</i>	

TEMPURA

100) TEMPURA MISTO <i>mixed tempura</i>	€ 5,50
101) EBI TEMPURA (gamberi) <i>shrimp tempura</i>	€ 8,00
102) YASAI TEMPURA (verdure) <i>vegetables tempura</i>	€ 4,00
103) PATATINE FRITTE <i>french fries</i>	€ 5,00

PASTA *noodles*

104) SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON POLLO E SALSIA PICCANTE <i>sauteed soy noodles chicken and spicy sauce</i>	€ 4,50
105) SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON VERDURE E GAMBERI <i>sauteed soy noodles with vegetables and shrimps</i>	€ 4,50
106) SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON VERDURE E GAMBERI <i>sauteed rice noodles with vegetables and shrimps</i>	€ 4,50
107) SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON VERDURE E POLLO <i>sauteed rice noodles with vegetables and chicken</i>	€ 4,50
108) YAKI UDON udon saltati con verdure e manzo <i>rice noodles with vegetables and beef</i>	€ 5,50
109) EBI UDON udon con verdure e gamberi <i>rice noodles with vegetables and shrimps</i>	€ 5,50
110) SOBA MANZO spaghetti grano saraceno con verdure e manzo <i>buckwheat noodles with vegetables and beef</i>	€ 5,50
111) EBI SOBA spaghetti grano saraceno con verdure e gamberi <i>buckwheat noodle with vegetables and shrimps</i>	€ 5,50
112) RAMEN BEEF ramen giapponesi in brodo con manzo <i>japanese noodles in broth and beef</i>	€ 6,00
113) SEAFOOD RAMEN ramen giapponesi in brodo con frutti di mare misti <i>japanese noodles with mixed seafood</i>	€ 6,00

RISO *rice*

114) RISO BIANCO A VAPORE CON SESAMO <i>steamed white rice with sesame</i>	€ 2,00
115) RISO SALTATO CON VERDURE E GAMBERETTI <i>sauteed rice with vegetables and shrimps</i>	€ 5,00
116) RISO SALTATO CON POLLO E SALSA CURRY <i>sauteed rice with chicken and curry sauce</i>	€ 5,00
117) RISO ALLA CANTONESE <i>riso, uova, piselli e prosciutto cotto</i> <i>rice with eggs, peas and cooked ham</i>	€ 5,00

CARNE *meat*

118) STUFATO DI MANZO <i>manzo, sedano, carote</i> <i>stewed beef with celery and carrots</i>	€ 6,00
119) YAKINUKI <i>manzo saltato con peperoni e salsa</i> <i>suteed beef with sweet peppers and sauce</i>	€ 6,00
120) MANZO SALTATO CON BAMBÙ E FUNGHI <i>sauteed beef with mushrooms and bamboo</i>	€ 6,00
121) POLLO SALTATO CON BAMBÙ E FUNGHI <i>sauteed chicken with bamboo and mushrooms</i>	€ 5,00
122) POLLO TERIYAKI <i>cubetti di pollo in salsa teriyaki</i> <i>chicken cubes with teriyaki sauce</i>	€ 5,00
123) POLLO SALTATO CON VERDURE E MANDORLE <i>sauteed chicken with vegetables and almonds</i>	€ 5,00
124) MAIALE AGRODOLCE <i>maiale fritto, ananas, cipolle, peperoni</i> <i>fried pork with pineapple, onions, sweet peppers</i>	€ 5,00

SPIEDINI *skewers*

125) SPIEDINI DI POLLO CON SALSA TERIYAKI <i>chicken skewers with teriyaki souce</i>	€ 5,00
126) SPIEDINO DI GAMBERI CON CIPOLLOTTI <i>shrimp skewer with chives</i>	€ 6,00
127) SPIEDINO DI SALMONE CON ZUCCHINE <i>salmon skewer with zucchini</i>	€ 6,00

PESCE E GAMBERI *fish and shrimps*

128) BASS STEAK branzino alla griglia con salsa teriyaki <i>grilled sea bass with teriyaki sauce</i>	€ 8,00
129) SALMON STEAK salmone alla griglia con salsa teriyaki <i>grilled salmon with teriyaki sauce</i>	€ 8,00
130) MAGURO STEAK tonno alla griglia con papavero e salsa miso <i>grilled tuna with poppy and miso sauce</i>	€ 9,00
131) EBI STEAK gamberi alla griglia sale e olio <i>grilled prawns with salt and oil</i>	€ 8,00
132) GAMBERI PICCANTI gamberetti in salsa piccante <i>spicy shrimps</i>	€ 7,00
133) GAMBERI SALE E PEPE <i>shrimps with salt and pepper</i>	€ 9,00
134) GAMBERI CON VERDURE <i>shrimps with vegetables</i>	€ 7,00
135) GAMBERI AL LIMONE <i>shrimps with lemon</i>	€ 7,00

VERDURE *vegetables*

136) TOFU SALTATO CON VERDURE MISTE <i>sauteed tofu with vegetables</i>	€ 5,00
137) GERMOGLI DI SOIA SALTATE CON CAROTE E ASPARAGI <i>sauteed soybean sprouts with carrot and asparagus</i>	€ 5,00
138) CAVOLO CINESE CON CAROTE E FUNGHI <i>sauteed chinese cabbage with carrot and mushroom</i>	€ 4,00
139) BAMBÙ E FUNGHI <i>bamboo with mushrooms</i>	€ 5,00

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante	0,50 l	€	2,00
Acqua naturale/frizzante	0,75 l	€	3,00
Bibite		€	3,00

BIRRE

Kirin	33 cl	€	4,00
Asahi	50 cl	€	6,00
Sapporo	65 cl	€	8,00
Tsingtao	64 cl	€	5,00

CAFFÈ / TÈ CALDO

Caffè	€	1,00
Caffè deca/orzo	€	1,50
Ginseng	€	2,00
Tè verde	€	4,00
Tè macha	€	4,00
Tè jasmine	€	4,00

ALCOLICI

Limoncello	€	4,00
Amari	€	4,00
Whisky	€	6,00/8,00
Grappa	€	4,00/6,00
Sakè caldo	€	5,00

DESSERT

Dessert	€	6,00
Gelato	€	3,00
Mochi	€	5,00

VINI BIANCHI

Müller-Thurgau	€ 19,00
Pinot nero frizzante	€ 15,00
Pinot grigio	€ 15,00
Falanghina	€ 18,00
Ribolla gialla	€ 21,00
Greco di Tufo	€ 21,00
Langhe Arneis Blangè	€ 30,00
Falanghina 0,375 l	€ 9,00

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene	€ 17,00
Prosecco millesimato	€ 22,00
Franciacorta brut Bellavista	€ 45,00
Franciacorta brut Ca' Del Bosco	€ 45,00

VINI ROSSI

Valpolicella	€ 16,00
Chianti Classico	€ 20,00
Brunello di Montalcino	€ 35,00
Barbera d'Alba 0,375 l	€ 9,00

VINI AL CALICE

Calice di Falanghina bianco	€ 4,00
Calice di Prosecco Valdobbiadene	€ 3,50
Calice di Valpolicella rosso	€ 3,50

