

Starters

Edamame Edamame

Steamed soybeans with maldon salt

Fagioli di soia al vapore con sale maldon **6**

Spicy Edamame Edamame Piccanti 🌶️

Stir fry soybeans with chilli, garlic and ginger

Fagioli di soia leggermente piccanti **8**

Miso Soup Zuppa di miso 🍜🌿

Miso soup with tofu, wakame and clams

Zuppa di miso con tofu, wakame e vongole **6**

Tayo e Luna Tayo e Luna 🍤🍣🌿🌶️

Seared Scallops with soy gelatine, cream cheese and kataifi crust

Capasanta scottata servita con gelatina di soya, besciamella di parmigiano e pasta kataifi **12**

Ebi Fry Ebi Fry 🍤🌿🌶️🍣

Crispy fried shrimps in Kataifi pastry

Gamberi avvolti da pasta kataifi cotti in tempura e serviti in salsa agrodolce **12**

Crok Crok 🍤🌿🍣🌶️🍜

Crispy roll with salmon, cream cheese and crab in Teriyaki sauce

Involentino croccante di salmone, polpa di granchio, cream cheese in salsa Teriyaki **8**

Hotate special Hotate special 🍤🍣🌿🌶️

Seared scallop served with coral cream and mentaiko

Capasanta scottata servita con crema di corallo e mentaiko **6**

Antipasti

Tuna 'puff pastry' style Millefoglie di Tonno 🍤🌿🍣🍜

Puff pastry with tuna, tomato, Burrata and truffle olive oil

Pasta sfoglia, tonno, pomodoro confit, Burrata e olio al tartufo bianco **12**

Ebishingio Ebishingio 🍤🌿🍣🍜

Shrimp croquettes

Crocchette di gambero **12**

Nido Tuna | Salmon Nido* Tonno | Salmone 🍤🌿🍣🍜🍤

Crispy fried roll with cream cheese, avocado, salmon or tuna tartare and Spicy mayo

Involentino croccante di avocado e cream cheese avvolto in pasta kataifi servito con tartare di salmone e tonno in salsa mayo orientale leggermente spicy **10**

Tris Nido Tris Nido 🍤🌿🍣🍜🍤🌿🍣

Crispy fried roll with cream cheese, avocado, tuna and salmon Finger's tartare, Spicy mayo

Involentino croccante di avocado e cream cheese avvolto in pasta kataifi servito con tartare Finger's, di tonno e di salmone in salsa mayo orientale leggermente spicy **10**

Bis Finger's Bis Finger's 🍤🌿🍣🍜🍤🌿🍣

Chicken gyoza and crispy shrimp in kataifi crust

Gambero in pasta kataifi con assaggio di ravioli di pollo **10**

Bis Plus Bis Plus 🍤🌿🍣🍜🍤🌿🍣

Black Cod with crispy shrimp in kataifi crust

Gambero in pasta kataifi con assaggio di merluzzo nero dell'Alaska **14**

Starters Antipasti

Wagyu Carpaccio

Thinly sliced Wagyu with tomato and Umeboshi dressing

King Krab Tempura

Shiso leaf tempura with king krab, tobiko and soy caviar

Carpaccios

Tuna 15 Salmon 12 Butterfish 12

Mix Carpaccio

Tuna, Salmon and sweet shrimp

Specials Carpaccios

Yellowtail e Yuzu in ponzu sauce

Squid and Tobiko in ponzu sauce

Salmon and Seabass in ponzu sauce

Butter fish with shitake and kumquat

Salmone Fiammato

Seared salmon with jalapeno and ponzu sauce

Antipasti

Carpaccio di Wagyu

Carpaccio di wagyu con vinaigrette di senape e umeboshi servito con concassé di pomodorini 20

King Krab Tempura

Foglia di shiso in tempura con king krab, tobiko* e caviale di soya 7 (cad.)

Carpacci

Tonno 15 Salmone 12 Butterfish 12

Carpaccio Mix

Tonno, salmone, branzino e gambero rosso di Mazara del Vallo crudo 13

Carpacci Speciale

Ricciola, yuzu, jalapeno in salsa ponzu 15

Seppia e tobiko* in salsa ponzu 14

Salmone e Branzino in salsa ponzu 12

Butterfish con funghi shitake e kumquat 14

Salmone Fiammato*

Salmone scottato con jalapeno e salsa ponzu 10

Carpacci Okabe Carpacci Okabe

Carpaccio Served on gazpacho Sauce

Salmone 12

White Fish 12

Squid 12

Tuna 15

Okabe Mix

Tuna, salmon and sweet shrimp served on gazpacho sauce

Tartare

Salmon special

Salmon and avocado marinated in miso, quail egg and katsuobushi

Salmon Tartare

Samon, chives, ponzu sauce

Carpaccio servito su salsa Gazpacho

Salmone 12

Pesce Bianco 12

Seppia 12

Tonno 15

Okabe Mix

Tonno, salmone, branzino, gambero crudo in salsa gazpacho 13

Tartare

Salmon special*

Salmone e avocado marinato in miso, uovo di quaglia e katsuobushi 14

Tartare di Salmone

Tartare di salmone con erba cipollina e salsa ponzu 12/8

Tartare

Tartare

Tuna Tartare

Tuna tartare and tobiko with ponzu sauce

Finger's Tartare

Sweet shrimp, Scallops, tobiko white fish on a bed of rice with ponzu sauce

Bis of Tartare

*Tuna and Salmon
Finger's and Tuna
Salmon and Finger's*

Tris of Tartare

Finger's, Tuna and Salmon

Tartare and Carpaccio

*Tartare testing and mix carpaccio
Tuna 14 Salmon 12 Finger's 14*

Tartare Sumiso

Tuna, octopus, scallops, avocado, asparagus in sweet miso dressing

Tartare di Tonno

Tartare di tonno e tobiko* con salsa ponzu **14 / 9**

Tartare Finger's

Tartare di pesce bianco, capesanta e gambero rosso di Mazara Del Vallo su letto di riso bianco servito con ponzu **14 / 9**

Bis di Tartare*

Tonno e Salmone **16**
Finger's e Tonno **17**
Salmone e Finger's **16**

Tris di Tartare

Finger's, Tonno e Salmone **22**

Tartare e Carpaccio

Degustazione di tartare e carpaccio misto, Tonno **14** Salmone **12** Finger's **14**

Tartare Sumiso

Tonno, polipo, capesante, avocado e asparagi in salsa miso **14**

Salads

Insalate

Sunomono

Mixed seafood cucumbers salad in sweet and sour sauce

Kaisen Salad

Lobster and scallop salad in carrot dressing

Seaweed Salad

Wakame and Goma Wakame salad in salsa ponzu

Finger's salad

Mix leaf salad with sashimi selection in carrot dressing

Ceviche

White fish and octopus with lime and pesto

Sunomono

Insalata di pesce misto, alghe e cetriolo in salsa agrodolce **8**

Kaisen Salad

Insalata mista di astice e capesante in salsa di carote **14**

Insalata di alghe

Insalata di Wakame e Goma Wakame in salsa ponzu **8**

Insalata Finger's

Insalata con sashimi misto e salsa di carote **12**

Ceviche

Pesce bianco e polpo tagliati grossolanamente e marinati in salsa di pesto e lime **12**

Hot Dishes Piatti Caldi

Truffled Potatoes Soup

Creamy potatoes soup, scallops and vegetable tempura, squid ink

Gyoza Chicken

Steam and pan-fried Japanese dumpling with chicken

Gyoza Eby

Steam and pan-fried Japanese dumpling with shrimp

Yasai soba

Stir fried buckwheat noodles with vegetables

Yasai soba Ebi

Stir fried buckwheat noodles with shrimps and vegetables

Crema di Patate Tartufata



Vellutata di patate tartufata, al nero di seppia, servita con tempura di capesante e verdure di stagione **12**

Gyoza Chicken

Ravioli di pollo cotti al vapore e finiti alla piastra **12**

Gyoza Eby

Ravioli di gamberi cotti al vapore e finiti alla piastra **12**

Yasai soba

Spaghetti di grano saraceno con verdure miste saltati in padella **12**

Yasai soba Ebi

Spaghetti di grano saraceno con gamberi e verdure saltate **12**

Hot Dishes Piatti Caldi

Yakimeshi

Stir-fried rice with egg and mix vegetables

Yakimeshi Eby

Japanese chicken fried rice and vegetable

Yakimeshi Chicken

Japanese chicken fried rice and vegetables

Finger's Udon

Thick wheat flour noodle, seabass, pak choi, dashi and shitake mushrooms

Ikasumi Risotto

Squid ink risotto, Parmesans cheese and umeboshi puree

Yakimeshi

Riso saltato con verdure di stagione e uovo **10**

Yakimeshi Eby

Riso saltato con verdure di stagione, gamberi e uovo **12**

Yakimeshi Chicken

Riso saltato con verdure di stagione, pollo e uovo **12**

Finger's Udon

Spaghetti di grano tenero, branzino, pak choi, dashi e funghi shitake servito in brodo **14**

Ikasumi Risotto

Risotto al nero di seppia, Parmigiano e purea di umeboshi **12**

Seafood Pesce

Salmon Teryaki

Salmon Fillet
in Teriaky sauce

Maguro Tataki

Searred tuna with seasonal vegetable

Gamberoni

Tiger shrimps

Teppan Giardiniera

Grilled mix seafood
with seasonal vegetable

Teppan Sea Bream

Grilled Sea bream with tartare sauce

Black cod

Miso marinated
Black Cod

Astice Finger's

Slow cooking Canadian Lobster in
Hollandaise sauce and pearl ponzu

Salmone Teryaki

Filetto di salmone alla piastra
in salsa teriyaki servito con wok
di verdure di stagione **18**

Maguro Tataki

Tonno scottato con verdure di stagione **20**

Gamberoni

Gamberoni argentini alla piastra **18**

Teppan Giardiniera

Misto di pesce alla piastra servito
con verdure di stagione **18**

Teppan Orata

Orata alla piastra con salsa tartara
e wok di verdure di stagione **18**

Gindara

Merluzzo nero dell'Alaska
marinato in salsa al miso **24 / 16**

Astice Finger's

Astice Canadese cotto a bassa temperatura
con salsa Olandese e perle di ponzu **26**

Meat Carne

Yakitori cream potato

Chicken diced on
creamy truffle potato and leek

Tori No Karaage

Japanese style fried chicken with tartar
sauce and sweet and sour sauce

Shogayaki

Ginger and honey beef strips
served with rice

Wagyu Beef

Wagyu beef Ribeye (100g) served with
vegetable wok stir fry
and manioc chips

Yakitori cream potato

Bocconcini di Pollo saltati in salsa Teriyaki
su crema di patate tartufata e porri **12**

Tori No Karaage

Bocconcini di pollo fritto con salsa
agrodolce e tartara speciale **16**

Shogayaki

Straccetti di manzo allo zenzero e
miele serviti con riso bianco e
wok di verdure di stagione **18**

Wagyu Beef

Entrecote di carne di Wagyu (100g)
servito con wok di verdure e
chips di manioca **35**

Tempura

Shrimps tempura
Tiger prawns, Tentsuyu sauce and green tea salt

Mix tempura
Tiger prawns, sea bass, mix vegetable, Tentsuyu sauce and green tea salt

Vegetable Tempura
Seasonal vegetable tempura, Tentsuyu sauce, green tea salt

Robata

Vegetables Yakitori
Grilled Vegetable skewers

Robata Degustation
Black cod, sea bass, and salmon skewers

Beef Robata
Beef skewers

Tempura

Tempura di Gamberi
Gamberoni, salsa Tentsuyu e sale al tè verde **20** 🍣🌿🍵🍶🍷

Tempura Mista 🍣🌿🍵🍶🍷
Gamberoni, pesce bianco, verdure miste, salsa Tentsuyu e sale al tè verde **18**

Tempura Vegetariana 🍣🌿🍵🍶🍷
Verdure di stagione, salsa Tentsuyu e sale al tè verde **16**

Robata

Verdure Yakitori 🍣🌿🍵
Spiedini di verdure di stagione **8**

Degustazione Robata 🍣🌿🍵🍶🍷
Spiedini di merluzzo, branzino e salmone, con verdure di stagione **8**

Robata di Manzo 🍣🌿🍵
Spiedini di manzo **10**

Sushi Bar Sushi Bar

1 piece

Shake Salmone **5** 🍣
Maguro Tonno **6** 🍣
Otoro Ventresca di tonno **7** 🍣
Suzuki Branzino **5** 🍣
Hamachi Ricciola **6** 🍣
Eby Gambero cotto **5** 🍣
Amaeby Gambero crudo **5** 🍣
Ika Calamaro **5** 🍣

Nigiri

🍣🌿🍵

1 pezzo

Tako Polipo **5** 🍣
Hotate Capasanta **6** 🍣
Unagi Anguilla **7** 🍣
Hokkigai Fasolare Giapponese **7** 🍣
Kani Granchio Reale **6** 🍣
Ikura Uova di Salmone **7** 🍣
Tobiko* Uova di pesce volante **6
Uni Riccio di Mare **7**

Special

Nigiri

🍣🌿🍵

Gio'Toro
Seared fatty tuna with foie gras

Bourne Supremacy
Seared Wagyu with Foie Gras and balsamic reduction

Special

Gankun

🍣🌿🍵🍶🍷

Baker's
Sea bass, shrimp and spicy mayo

Gio'
salmon, Ikura, truffle oil

Gio' Quaglia
salmon, quail egg, ikura and truffle oil

Mojito
Seared salmon served with Mojito sorbet

Gio'Toro 🍣
Ventresca di tonno fiammato con Foie Gras **8**

Bourne Supremacy
Wagyu fiammato con Foie Gras e riduzione balsamico **8**

Baker's*
Brazino, Gambero e mayo piccante **7**


Gio'
Salmone, Ikura e olio al tartufo bianco **7** 🍷

Gio' Quaglia
Salmone, Uovo di quaglia e olio al tartufo bianco **7** 🍷

Mojito
Salmone scottato servito con sorbetto di Mojito **6**

Speciali Maki

Saudade do Brasil
Salmon, avocado and salmon eggs

Saudade do Brasil 
Maki creativo dello chef con
salmone, avocado e ikura **13**

Hot Roll
*Salmon, Sea Bass shrimp, cream cheese
and Teriyaki sauce*

Hot Roll 
Salmone, pesce bianco e gambero con
cream cheese in salsa teriyaki **13**

Soy Taste
Daikon, salmon and white fish and miso sauce

Soy Taste 
Salmone, asparagi in tempura e
avocado avvolti da daikon **13**

Soft Shell Crab
*Soft shell crab, Daikon, Tobiko, mayo e
Teriyaki sauce*

Soft Shell Crab 
Granchio morbido in tempura, tobiko* e mayo
avvolti da daikon in salsa teriyaki **13**

Temburi Yuzu
*Pumkin flowers wrapped in Yellow Tail in
ponzu sauce*


Temburi Yuzu 
Fiori di zucca avvolti da ricciola
in salsa ponzu **15**

Maki


Ebiten
*Shrimp tempura and Asparagus tempura
and cream cheese*

Ebiten 
Gambero in tempura, mayo
e cream cheese **13**

Ebiten Avocado
Shrimp tempura and avocado

Ebiten Avocado 
Gambero in tempura con mayo orientale
avvolto da avocado **14**

Ebiten Special
*Shrimp tempura, avocado, seared salmon
and tomato*

Ebiten Special 
Gambero in tempura, mayo orientale
e avocado avvolto da salmone scottato e
concassè di pomodorini **14**

Maki

Ebiten Imperia
*Shrimp tempura, avocado, salmon and
spicy sauce*

Ebiten Imperia 
Gambero in tempura con mayo e avocado,
avvolto da salmone e salsa piccante **14**

Ebiten 7 spezie
Shrimp in tempura, mango, shichimi

Ebiten 7 spezie 
Gambero in tempura, mango e shichimi **14**

Kikkomakikomo
Asparagus tempura and cream cheese

Kikkomakikomo 
Asparago in tempura e cream cheese **13**

Kikkomakitonno
*Seared tuna, tempura asparagus, Philadelphia
with olive patè and sun dried tomatoes*

Kikkomakitonno 
Asparago in tempura, cream cheese avvolto da
tonno flambé, patè di olive e pomodorini secchi **18**


Spicy Salmon Plus
Salmon tartare

Spicy Salmon Plus 
Tartare di salmone leggermente piccante **14**

Spicy Tuna Plus
Tuna, tobiko tartare

Spicy Tuna Plus 
Tartare di tonno leggermente piccante e tobiko* **16**


Philadelphia
Cooked salmon, Philadelphia, Teriyaki sauce

Philadelphia 
Salmone cotto e cream cheese in salsa teriyaki **12**

Chutoro
Chutoro tartare, cucumber and fresh wasabi

Chutoro 
Tartare di Chutoro, cetriolo e wasabi kizami **18**

Ceviche
Sea Bass tartare, avocado and jalapeno

Ceviche 
Tartare di pesce bianco, avocado e jalapeno **16**

Finger's Maki Selection



Tenzinmaki

Shrimp in tempura, salmon and eel, sesame and teriyaki sause

Amaebi special

Sweet shrimp, seared salmon, avocado and tomato

Ebiten tartufato

Tempura shrimp, seared sea bass, cucumber and truffle cream

Elis roll

Scallops, salmon, pumpkin flowers, Philadelphia, jalapeno and miso sauce

Kobe maki

Seared wagyu, shiitake cream, teriyaki avocado sauce

Crispy Cruz

Tuna tartare, seared salmon, cucumber crunchy onion and truffle oil

Tenzinmaki

Gambero in tempura, salmone e anguilla all'interno con salsa sesamo, spicy e teriaky **18**

Amaebi speciale

Gambero rosso di Mazara del Vallo e avocado all'interno avvolto da salmone scottato e pomodoro **22**

Ebiten tartufato

Gambero in tempura e cetriolo all'interno avvolto con pesce bianco scottato e crema di tartufo **18**

Elis roll

Capasanta, fiori di zucca in tempura, cream cheese all'interno avvolto da salmone **18**

Kobe maki

Wagyu scottato, crema di shitake, avocado in salsa soya dolce **22**

Crispy Cruz

Tartare di tonno e cetriolo avvolto da salmone flambé, cipolla croccante e olio di tartufo **20**

Chef Selection



Mixed Sushi Misto Sushi
6 nigiri, 4 uramaki **22**

Mixed Sashimi Misto Sashimi
13 assorted pcs 13 pz assortiti **24**

Sushi and sashimi Sushi e Sashimi
15 assorted pcs 15 pz assortiti **26**

Sashimi Speciale Sashimi speciale
18 pcs premium 18 pz premium **32**

Nigiri Sushi Nigiri Sushi
8 pcs assorted 8 pz assortiti **28**

Nigiri Sushi Speciale Nigiri Sushi speciale
8 assorted 8 pz premium
premium pcs assortiti **32**

Sushi Veggie/Vegan Sushi Veg/Vegan
10 assorted pcs 10 pz assortiti **14**

Temaki Temaki
handrolls available Cono a scelta
upon request del cliente **8 / 10**

Cirashi Sushi Cirashi Sushi
13 assorted pieces of 13 pezzi assortiti di
sashimi on rice sashimi su riso bianco **28**

ALLERGENI ALIMENTARI



ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO
Mandarole, nocciole, nocincomuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistachi



LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: Yorgut, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc



PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO
Semi interi, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA
Prodotti derivati come: Latte di soia, tofu, Spaghetti di soia e simili



CROSTACEI
Marini e d'acqua dolce: Gamberi, Scampi, Aragoste, Granchi e simili



GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e simililari



SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo