

שזש



JAPAN FUSION RESTAURANT

STARTERS

Edamame Ezu 5
Fagioli di soia con cristalli di sale maldon

Goma Wakame* 5
Insalata di alga nipponica
con aromi ai lamponi

Ezu Bons* 8
Croquette di crostacei* in tempura e salsa di
accompagnamento

Karaage 9
Pepite di pollo in tempura giapponese
servito con salse Ezu

Gyoza Beef 4 PZ 8

Gyoza Gamberi 4 PZ 9

Gyoza Veggie 4 PZ 6

Gambero* in tempura con salsa in agrodolce 12

Polpo in tempura con salsa agrodolce 15

Verdure di stagione in tempura 8

Takoyaki 8

EZU SANDO 2PZ

Cubo di pane piastrato con:

Alici del Cantabrico, burro salato di
Normandia e zeste di limone 12

Ventresca di tonno Balfegò con affumicatura
alle erbe selvatiche 14

Manzetta prussiana con sale, pepe, olio, zeste
di limone e tartufo a scaglie. 13

BUNS

Bao Pulled

6

Panino cotto al vapore , pulled pork, cipolla croccante, salsa Ezu e teriyaki

Crispy Bao

6

Panino cotto al vapore con gambero in tempura, insalata e salsa teriyaki.

Bao Salmone

8

Panino cotto al vapore, salmone, sale, olio, pepe, sesamo al wasabi, succo lime, zeste di lime, salsa EZU, cipolla croccante

Ezu Burger

12

Mini bun con hamburger di Fassona, cipolla caramellata e salsa Ezu

Lobster Roll

25

Bun artigianale con astice, salsa homemade, insalata iceberg, olio extravergine di Altamura, sale e pepe.

TACOS

Tacos Manzetta

12

Battuta di manzetta prussiana, olio extra vergine, punte di mayo lime e sesamo kimchi

Tacos Salmone

9

Salmone, sale, olio, pepe, sesamo al wasabi, zeste di lime, mayo lime e songino

Tacos Tonno

10

Tonno, avocado, teriyaky e mandorle tostate

SUSHI & SASHIMI

TARTARE

Gambero Rosso di Mazara*, germogli, salsa dello chef e pepe di sishuan 22

Gambero Rosa di Mazara*, olio extravergine di Altamura, salsa dello chef e pepe agli agrumi 22

Scampo*, germogli, salsa dello chef con olio, pepe e croccante di fresella napoletana 22

Salmone, avocado, mela verde, olio evo, ikura e salsa ponzu 16

Tonno*, mango, olio evo, pepe e mayo 18

Battuta di manzetta prussiana, senape, cristalli di sale maldon e tartufo nero 22

Ricciola, avocado, Salsa Ponzu, zeste di lime, salsa umami e pepe 23

Degustazione di crostacei di Mazara 22
Cupolotti di scampo, gambero rosso, gambero rosa, gambero viola e gambero gobetto.

CARPACCI

Gambero gobetto di Mazara* 15

Scampo di Sicilia* 17

Tiradito 🔥	18
Tiradito Salmone, tonno*, capasanta*, ricciola, gambero* con salsa agli agrumi e jalapeno	

NIGIRI 2 PZ

Salmone	6
---------	---

Tonno	7
-------	---

Capasanta e lime	8
------------------	---

Gambero Rosso di Mazara	9
-------------------------	---

Ventresca di tonno Balfegò	14
----------------------------	----

Kobe A5	15
---------	----

SASHIMI 4 PZ

Salmone	9
---------	---

Tonno	10
-------	----

Capasanta*	12
------------	----

Ricciola	12
----------	----

Gambero Rosso di Mazara*	16
--------------------------	----

Ventresca tonno Balfegò	24
-------------------------	----

GUNKAN 2 PZ

Gunkan Salmon Flambè	6
-----------------------------	----------

Bocconcini di riso avvolto da slide di salmone scottato con Philadelphia, ikura* e salsa teriyaki

URAMAKI

4 PZ

8 PZ

Salmon Roll

8

15

Uramaki con salmone e avocado ricoperta da puff di Philadelphia, sesamo tostato e salsa teriyaki

Tuna Roll

8

16

Uramaki con tonno, mango e cetriolo, ricoperto da slide di tonno e mayo giapponese

Spicy Salmon Roll 🔥

8

15

Uramaki con salmone , avocado tartare di salmone salsa spicy

Spicy Tuna* Roll 🔥

9

16

Uramaki con tonno*, spicy mayo, cetriolo, avocado e tartare di tonno*

Tanjiro Roll

9

16

Gambero* al vapore, maionese, avocado, capasanta* scottata, cipolla caramellata

Tiger Roll

8

15

Uramaki con gambero* furai, cetrioli, avocado ricoperto da salmone scottato e mayo teriyaki

King Roll

8

15

Gambero*in tempura, avocado, tartare di salmone, semi di sesamo e giappo mayo

HOT ROLL

Sake Maki Hot

10

18

Hosomaki in tempura ripieno di salmone, avvolto in granella di nocciola, ricoperto da tartare di salmone e teriyaki

4 PZ 8 PZ

Crispy-Fruit Roll

8

15

Hosomaki di salmone*, avvolta in pasta kataifi ricoperto da puff di philadelphia teriyaki e frutta

Vesuvio

10

18

Salmone cotto, philadelphia, avvolto in polvere di tarallo napoletano, salsa agro dolce, sesamo wasabi

URAMAKI SPECIAL

Primavera Roll

8

15

Uramaki di rice paper con gambero furai , rucola, pomodorini dry, Philadelphia e mayo lime

Mexican Roll

11

19

Uramaki con gambero al vapore, provola affumicata, ricoperto da pancetta tesa di nero casertano e mayo wasabi

Scampo Roll

11

20

Gambero crudo e cetriolo, ricoperto da tartare di scampo, mayo EZU e zeste di lime

Mazara Roll

11

20

Gambero* crudo, avocado, ricoperto da gambero Rosso di Mazara* e lime grattugiato

Amalfi Lemon Maki

8

15

Uramaki con salmone, gambero* furai mayo lime, ricoperto da slide di avocado e zeste di limone amalfitano

4 PZ 8 PZ

Capasanta Roll

10 18

Uramaki con capasanta*, avocado, cetriolo, jappo mayo e semi di sesamo

Eren

12 -

Pasta harumaki, salmone, granchio* philadelphia , erba cipollina e salsa agrodolce

Ezu Tuna Ventresca Roll

18 -

Uramaki con ventresca di tonno avocado sesamo, erba cipollina e salsa al sesamo

Ezu Kobe Beef Roll

18 -

Uramaki con avocado, cetriolo, salsa al tartufo, salsa unagi, ricoperto da Kobe A5

EZU SET

Selezioni di sushi e sashimi dello chef
con premium topping

Omakase Nigiri 8 PZ 20

Omakase Sashimi 8 PZ 18

Omakase Sashimi 16 PZ 34

Omakase Rolls 12 PZ 22

Omakase Rolls 24 PZ 44

Omakase Set SPECIAL 36 PZ 90

Rolls 24 PZ

Mexican Roll, Scampo Roll, Mazara Roll,
Amalfi Lemon Maki, Ezu Kobe Beef Roll e
Ezu Tuna Ventresca Roll

Nigiri 6 PZ

Capasanta, tonno e salmone

Sashimi 6PZ

Capasanta, tonno e salmone

Omakase Set Mix 50 PZ 90

Sashimi, nigiri, gunkan e roll

SET SPECIAL

Omakase set ROLLS SPECIAL 12 pz 34

Omakase set ROLLS SPECIAL 24 pz 72

Omakase set ROLLS SPECIAL 50 pz 145

YAKIMESHI

Riso saltato con:

Verdure di stagione	10
Verdure e gambero*	14
Verdure e pollo	12

RAMEN

Ramen verdure	17
Ramen carne	18

EZU GRILL

Tataki di tonno* Tonno* scottato con semi di sesamo tostato, sale maldon e salsa al mango	20
Octopus* Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura, laccato alla soia con purea di patate e pepe di Sichuan	21
Filetto di manzo 200 gr Filetto di manzetta prussiana, verdure baby al burro e pepe di Sichuan	22

POKÈ

COMPONI LA TUA POKÈ A 15€

BASE FINO A 2 SCELTE

- Riso sushi
- Riso bianco
- Riso venere
- Insalata

PROTEINE 1 SCELTA (OGNI EXTRA 1.50€)

- Tonno
- Salmone
- Salmone cotto
- Gambero cotto
- Gambero in tempura
- Pulled pork
- Surimi
- Tonno sott'olio
- Pollo / Pollo fritto
- Provola
- Polpo alla piastra
- Polpo in tempura

CONDIMENTO FINO A 3 SCELTE (OGNI EXTRA 1€)

- Cetriolo
- Carote
- Avocado
- Pomodorini
- Mango
- Frutti di bosco
- Zenzero
- Edamame
- Wakame
- Olive
- Philadelphia
- Mais

TOPPING 1 SCELTA (OGNI EXTRA 0.70€)

- Mandorle
- Anacardi
- Pistacchio
- Noci
- Nocciole
- Kataifi
- Erba cipollina
- Sesamo
- Tobiko
- Cipolla frita
- Tarallo napoletano

SALSE 1 SCELTA (OGNI EXTRA 0.50€)

- Olio evo
- Aceto balsamico
- Teriyaki
- Ponzu
- Maionese
- Mayo lime
- Salsa spicy
- Guacamole
- Salsa agrodolce
- Soia

DESSERTS

Cannolo Scomposto	6
Panna cotta al caramello	8
Cheesecake	8
Fruttini 2 PZ	8
Gelato	6
Tortino al cioccolato	6
Tortino al pistacchio	7
Churros 5PZ (accompagnato da 1 crema a scelta)	8
Giostra di churros per 4 persone (accompagnato da 2 creme a scelta)	29
Extra crema	3

BEVERAGE

Acqua Lete Effervescente naturale	2,5
Acqua Sorgesana Naturale	2,5
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3
Fanta	3
Birra	6

LISTA DEGLI ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI, O COADIUVANTI TECNOLOGICI, CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011UE

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Soia e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Frutta a guscio
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi
Anidride solforosa e solfiti

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni, utilizzati per i singoli piatti e bevande proposti in menù, al personale in servizio oppure al Titolare.

TRATTAMENTO DEL PESCE CRUDO

I prodotti a base di pesce crudo che vengono preparati in questo esercizio, a partire dal pesce fresco, sono sottoposti a un processo di abbattitura (congelamento rapido) che prevede un raffreddamento rapido del prodotto a temperatura di -30°C e conservato a temperatura non superiore a -30°C per 36 ore.

I prodotti della pesca, oggetto di operazioni di eviscerazione, sfilettatura, tranciatura o affettatura, sono sottoposti ad un esame visivo, per la ricerca di parassiti visibili, in modo da escludere dalla commercializzazione o somministrazione i prodotti o le parti manifestanti parassiti.

Siamo dotati di apparecchiature di abbattimento termico esclusivamente destinate allo scopo, idonee a portare nel tempo più rapido possibile le parti interne del prodotto ad una temperatura non superiore a -30°C .

Siamo dotati inoltre di specifica procedura scritta di autocontrollo che dettagli tecnologia utilizzata, modalità di preparazione, di abbattimento, identificazione e di scongelamento dei prodotti, modalità di monitoraggio e di registrazione dei punti critici di controllo (HACCP) individuati.

Le misure di prevenzione e controllo di tale rischio sono contenute nel Reg (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di alimenti di origine animale e che nell'allegato IU sez. VIU, capitolo 3, lettera d, punto 1 prescrive che i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi siano sottoposti ad un trattamento preventivo mediante congelamento e conservazione per almeno 36 ore ad una temperatura non superiore a -30°C . Tutti i prodotti ittici sono abbattuti.

***I prodotti segnati con asterisco sono congelati e/o abbattuti**