



Finger's Arts

Express Menu

Sushi Express

TARTARE FINGER'S

Tartare di pesce bianco, tobiko*, capasanta su letto di riso con erba cipollina, sesamo, tabasco, ponzu e caviale di soia

SPICY SALMON

Tartare di salmone leggermente piccante, mayo, cetriolo e erba cipollina

EBITEN

Gambero in tempura, mayo e salsa teriyaki

NIGIRI SALMONE

1 pz

NIGIRI TONNO

1 pz

1 Calice di Vino - Acqua - Caffè

€ 25 a persona



Cookit Express

NIDO

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

GYOZA

Ravioli di pollo cotti al vapore e finiti alla piastra in salsa piccante e ponzu con sesamo e erba cipollina

SALMONE TERIAKY

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

1 Calice di Vino - Acqua - Caffè

€ 25 a persona

Vegan Express

EDAMAME

Fagioli di soia al vapore con sale maldon

INSALATA DI ALGHE E TOFU

Insalata di Wakame e Tofu con sesamo in japanese dressing

CREMA DI PATATE VEG.

Vellutata di patate con tartufo e verdure di stagione

KIKKOMAKIKOMO VEG.

Asparago in tempura con salsa teriyaki

1 Calice di Vino - Acqua - Caffè

€ 25 a persona



Finger's Arts

Menù

URAMAKI

SAUDADE DO BRASIL Maki creativo dello chef con salmone, avocado e ikura	4 pz	€ 7
MAKI CEVICHE Tartare di pesce bianco, avocado e jalapenho	4 pz	€ 7
SPICY TUNA PLUS Tartare di tonno leggermente piccante e tobiko	4 pz	€ 9
KIKKOMAKIKOMO Asparago in tempura con cream cheese, avocado e mango	4 pz	€ 9
SPICY SALMON PLUS Tartare di salmone leggermente piccante	4 pz	€ 7
EBITEN SPECIAL Gambero in tempura con mayo orientale e avocado, avvolto da salmone scottato con concassé di pomodorini	4 pz	€ 7
ELIS ROLL Capasanta, fiori di zucca in tempura, cream cheese avvolto da salmone	4 pz	€ 9
CHUTORO Tartare di ventresca di tonno, cetriolo e wasabi kizami	4 pz	€ 9
LONG ONE Rettangoli di sushi con tartare di tonno, capasanta e granchio	9 pz	€ 20



NIGIRI E NIDO

SHAKE Salmone	1 pz	€ 5
TAKO O IKA Polpo o calamaro	1 pz	€ 5
HAMACHI O BUTTERFISH Ricciola o butterfish	1 pz	€ 6
UNAGI Anguilla	1 pz	€ 6
EBI Gambero cotto	1 pz	€ 6
NIDO Involtino croccante di avocado e cream cheese servito con tartare di salmone, tonno e spicy mayo	4 pz	€ 10
TORO O MAGURO Ventresca o filetto di tonno	1 pz	€ 6
AMAEBI Gambero rosso di Marzara del Vallo crudo	1 pz	€ 6
MISTO SASHIMI	7 pz	€ 15

STARTERS

TAKO MANGO SARADA Insalatina di polpo, mango e pomodorini	€ 8
EDAMAME Baccelli di soia	€ 6
TARTARE DI TONNO Tartare di tonno leggermente piccante con salsa ponzu e wasabi kizami	€ 14
TARTARE DI SALMONE Tartare di salmone leggermente piccante con salsa ponzu	€ 12
TEMAKI DI SALMONE Temaki di salmone, avocado e alga nori	€ 8



TEMAKI DI TONNO Temaki di tonno, avocado e alga nori	€ 8
EBI FRY Gamberi in tempura avvolti da pasta kataifi e salsa agrodolce	€ 8
OKABE SALMONE Carpaccio di salmone servito su Gazpacho	€ 12
OKABE TONNO Carpaccio di tonno servito su Gazpacho	€ 12
OKABE WHITE Carpaccio di pesce bianco servito su Gazpacho	€ 12

FIRST COURSES

YAKIMESHI Riso saltato con uovo, verdure di stagione, e a scelta gambero, pollo o salmone	€ 10
TARI GYOZA YUZO SHIITAKE Ravioli di pollo in brodo di gallina e yuzu con funghi shiitake	€ 10
CREMA DI PATATE TARTUFATA Vellutata di patate al tartufo bianco d'Alba, nero di seppia con tempura di capesante e verdure grigliate	€ 10
ZUPPA DI MISO Zuppa di miso con tofu, wakame e erba cipollina	€ 5

MAIN COURSES

CHIRASHI Sashimi misto su letto di riso di sushi	€ 16
BLACK COD Merluzzo nero dell'Alaska marinato in salsa di arancia e miso	€ 18
ENTRECÔTE DI WAGYU Entrecôte di pregiata carne Wagyu giapponese servito con verdure	€ 18 80 gr





Finger's Arts

Wine List

Bollicine

Sparkling wine

CHAMPAGNE

Blanc de Blancs Chardonnay	n.m	Comte de Montaigne	100
Vintage Pinot noir, chardonnay	2012	Dom Perignon	330

CHAMPAGNE ROSÉ

Rosé Grande Reserve Brut Pinot Noir	n.m	Comte de Montagne	125
--	-----	-------------------	-----

METODO CLASSICO

LOMBARDIA

Virtus Oltrepò Pavese Chardonnay, Pinot nero	n.m	Vigne Olcru	40
Franciacorta Brut Teatro alla Scala Chardonnay, Pinot nero	2015	Bellavista	80
Franciacorta Alma Rosè Dosaggio Zero Chardonnay, Pinot Nero	n.m	Bellavista	75
Victoria Oltrepò Pavese Rosé Pinot Nero	2017	Vigne Olcru	45

METODO CHARMAT

VENETO

Valdobbiadene Docg Glera	n.m	Il Roggio	30
-----------------------------	-----	-----------	----



Finger's Arts

Italia

Bianchi

White Wine

TRENTINO

Moscato giallo 2019 Vallarom 35

PIEMONTE

Cinerino
Viogner 2020 Marziano Abbona 45

LOMBARDIA

Gotha Divino Oltrepò Pavese
Chardonnay 2020 Vigne Olcru 35

ALTO ADIGE

Gewurztraminer 2020 Taschlerhof 42

CAMPANIA

Vigna Cigogna
Greco di Tufo 2020 Benito Ferrara 40

Rossi

TOSCANA

Aurea Gran Rosé
Syrah, vermentino 2019 Tenuta dell'Ammiraglia 50

Rossi

Red Wine

FRIULI

Pignolo "Vigna trus" 2013 Jermann 60

TOSCANA

Guido Alberto 2017 Tenuta San Guido 75

SICILIA

Alta Mora Etna rosso 2018 Cusumano 36



VINI AL CALICE

Chardonnay Finger's Colli Fiorentini	2020	La Colombaia	7
Sauvignon blanc Friuli	2021	Torre Rosazza	8
Canaiole Colli Fiorentini	2020	Vigna Canta Gallo	8
Enigma Nero Oltrepò Pavese Pinot nero	2019	Vigne Olcru	9
Virtus Pas Dosé Millesimé Metodo Classico brut oltrepò Pavese Pinot nero,Chardonnay	2017	Vigne Olcru	10
Victoria Metodo Classico brut rosé oltrepò Pavese Pinot nero	2017	Vigne Olcru	13
Champagne Finger's Selection Blanc de Blancs Chardonnay	n.m	Comte de Montaigne	16