



FINGER'S

Milan

Garden

Rome

Porto Cervo

Should you have any allergies or dietary requireme
please ask your waiter for detailed menù
Depending on the season some of our product may
be frozen.
Service Charge 6€
All prices are in euro and VAT is included.



In caso di allergie la preghiamo di informare il personale
che si premurerà di aiutarla nella scelta delle pietanze.
In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere
congelati.
Coperto 6 €
Tutti i prezzi sono in euro ed inclusi di IVA.

Starters

Edamame

Steamed soybeans with maldon salt

Edamame

Fagioli di soia al vapore con sale maldon € 8

Spicy Edamame

Stir fry spicy soybeans, with shichimi

Edamame Piccanti

Fagioli di soia saltati leggermente piccanti con shichimi € 8

Miso Soup

Miso soup with tofu, chives, and wakame

Zuppa di miso

Zuppa di miso con tofu, erba cipollina e wakame € 8

Tayo e Luna

Seared Scallops with soy gelatine, deuced peppers, cream cheese, chives and kataifi crust

Tayo e Luna

Capasanta scottata servita con gelatina di soia, dadolata di peperoni, besciamella di parmigiano erba cipollina e pasta kataifi 6 pz € 15 / 8pz € 20

Ebi Fry

Crispy fried shrimps in Kataifi pastry served in sweet and sour sauce with sesame and wild fennel

Ebi Fry

Gamberi avvolti da pasta kataifi e serviti in salsa agrodolce con sesamo e finocchio selvatico 3 pz € 14 / 4 pz € 18

Crok

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

Crok

Involtino croccante di salmone, polpa di granchio e cream cheese in salsa Teriyaki 3 pz € 12 / 4 pz € 15

Temburi Yuzu

Tempura pumkin flowers wrapped in Yellow Tale with yuzu and chives in ponzu sauce

Temburi Yuzu

Fiori di zucca in tempura avvolti da ricciola con yuzu e erba cipollina in salsa ponzu € 18

Tuna 'puff pastry' style

Harumaki pastry with red tuna, tomato, Burrata and white truffle oil from Alba

Millefoglie di Tonno

Pasta harumaki, tonno rosso, pomodoro confit, burrata e olio al tartufo bianco d'Alba 4 pz € 14 / 6 pz € 20

Nido

Crispy fried roll with cream cheese, avocado, salmon, tuna or white fish tartare and lightly spicy mayo

Nido*

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

Salmon

Salmone 4 pz € 12

Tuna

Tonno 4 pz € 14

Tuna - Salmon

Tonno - Salmone 2+2 pz € 12

White Fish

Pesce Bianco 4 pz € 12

Tuna - Salmon - White Fish

Tonno - Salmone - Pesce Bianco 2+2+2 pz € 18

Tacos Finger's

Corn tacos with ceviche avocado, tomato, radishes, yuzu and lightly spicy soy sauce

Tacos Finger's

Tacos di mais con ceviche, avocado, pomodoro, rapanelli, yuzu e salsa di soia leggermente piccante € 16

White Rice

Riso Bianco € 5

Salads

Seaweed Salad Insalata di alghe

Wakame and Goma wakame salad with sesame in japanese dressing
Insalata di Wakame e Goma Wakame con sesamo in japanese dressing € 9

Finger's salad Insalata Finger's

Mix leaf salad with sashimi selection sesame, radishes, wild fennel and carrot sauce in japanese dressing
Insalata con sashimi misto, sesamo, rapanelli, finocchio selvatico e salsa di carote in japanese dressing € 15

Tartare

Salmon Tartare Tartare di Salmone

Salmon tartare with ikura, chives, mayonaise, ponzu and tabasco sauce
Tartare di salmone con ikura, erba cipollina sesamo, maionese, salsa ponzu e tabasco **Taste € 10 - Full € 14**

Salmon Special Salmon Special

Salmon and avocado marinated in miso with fresh wasabi, quail egg and pumpkin temura flower
Tartare di salmone e avocado marinati in miso con wasabi fresco, uovo di quaglia e fiore di zucca in tempura € 15

Tuna Tartare Tartare di Tonno

Reda tuna and tobiko tartare with mayonnaise, tabasco, sesame, chives, fresh wasabi and ponzu sauce*
Tartare di tonno rosso e tobiko* con maionese, sesamo, tabasco, erba cipollina, wasabi fresco e salsa ponzu **Taste € 16 - Full € 20**




Finger's Tartare Tartare Finger's

White fish tartare, tobiko, scallop on a bed of rice with chives, sesame, tabasco, ponzu and soy caviar*
Tartare di pesce bianco, tobiko*, capasanta su letto di riso con erba cipollina, sesamo, tabasco, ponzu e caviale di soia **Taste € 14 - Full € 18**

Tartare Ceviche Tartare Ceviche

White fish, cucumber and tomato coarsely cut and marinated in lime served with sriracha sauce, shiso pesto basil and parsley
Pesce bianco, cetriolo e pomodoro tagliati grossolanamente e marinati in lime serviti con salsa sriracha, pesto di shiso, basilico e prezzemolo € 16

Bis of Tartare* Bis di Tartare*

with sesame and chives in ponzu sauce
con erba cipollina e sesamo in salsa ponzu
Tuna and Salmon
Tonno e Salmone € 19 
Finger's and Tuna
Finger's e Tonno € 21 
Salmon and Finger's
Salmone e Finger's € 19 

Tris of Tartare Tris di Tartare

Finger's, Tuna and Salmon with sesame and chives in ponzu sauce
Finger's, Tonno e Salmone con erba cipollina e sesamo in salsa ponzu € 28

Carpacci

Thinly sliced fish served in ponzu sauce with sesame and chives

Carpaccio servito in salsa ponzu con erba cipollina e sesamo **6 pz**

Tuna Carpaccio Carpaccio di Tonno **€ 13**

Salmon Carpaccio Carpaccio di Salmone **€ 10**

White Fish Carpaccio Carpaccio di Pesce Bianco **€ 11**

Yellowtail Carpaccio Carpaccio di Ricciola **€ 15**

Wagyu Carpaccio Carpaccio di Wagyu 

Thinly sliced Wagyu with tomato, radishes, wild fennel, edible flowers, evo oil, soy caviar and a dressing of mustard and umeboshi

Carpaccio di wagyu con vinaigrette di senape e umeboshi servito con concassè di pomodorini, rapanelli, finocchio selvatico fiori eduli, olio evo e caviale di soia **8 pz € 22**

Mix Carpaccio Carpaccio Mix

Red tuna, salmon, sea bass and Amberjack with sesame and chives in ponzu sauce

Tonno rosso, salmone, branzino ricciola con sesamo e erba cipollina in salsa ponzu **8 pz € 16**

Salmone Fiammato

Seared salmon in ponzu sauce

Salmone Fiammato*

Salmone scottato in salsa ponzu **8 pz € 14**

Special Carpacci **6 pz**

Carpaccio Served on gazpacho Sauce

Carpaccio servito su salsa Gazpacho

Salmon

Salmone **€ 11** 

White Fish

Pesce Bianco **€ 12** 

Red Tuna

Tonno Rosso **€ 14** 

Special Mix

Red tuna, salmon, sea bass, amberjack sesame served on gazpacho sauce

Special Mix 

Tonno rosso, salmone, branzino, ricciola e sesamo in salsa gazpacho **8 pz € 17**

Maki

 8 pz

Spicy Salmon Plus

Slightly spicy salmon tartare, mayo, cucumber and chives

Spicy Salmon Plus

Tartare di salmone leggermente piccante, mayo, cetriolo e erba cipollina € 16

Spicy Tuna Plus

*Slightly spicy tuna tartare and tobiko * mayo, cucumber and chives*

Spicy Tuna Plus

Tartare di tonno leggermente piccante e tobiko*, mayo, cetriolo e erba cipollina € 20

Chutoro

Chutoro tartare, salad, cucumber and fresh wasabi

Chutoro

Tartare di Chutoro, insalata, cetriolo e wasabi fresco € 21

Maki Ceviche

Sea Bass tartare, avocado, jalapeno, evo oil, spicy mayo with shiso pesto, parsley, basil

Maki Ceviche

Tartare di pesce bianco, avocado, jalapeno, olio evo, mayo piccante con pesto di shiso, prezzemolo e basilico € 18

Philadephia

Cooked salmon and cream cheese with Teriyaki sauce

Philadephia

Salmone cotto e cream cheese con salsa teriyaki € 14

Ebiten

Shrimp tempura, mayo and teriyaki sauce

Ebiten

Gambero in tempura, mayo e salsa teriyaki € 15

Ebiten Avocado

Shrimp tempura and avocado with oriental mayo with teriyaki sauce

Ebiten Avocado

Gambero in tempura con mayo orientale avvolto da avocado con salsa teriyaki € 16

Ebiten Special

Tempura shrimp, oriental mayo and avocado wrapped in seared salmon and sliced tomatoes

Ebiten Special

Gambero in tempura, mayo orientale e avocado avvolto da salmone scottato e concassè di pomodorini € 17

Ebiten Imperial

Shrimp tempura, avocado, salmon with teriyaki and spicy sauces

Ebiten Imperial

Gambero in tempura con mayo e avocado avvolto da salmone con salse teriyaki e piccante € 16

Ebiten 7 spezie

Shrimp in tempura, mango and cream cheese with pepper, teriyaki and shichimi

Ebiten 7 spezie

Gambero in tempura, mango e cream cheese con peperoncino, teriyaki e shichimi € 16

Kikkomakikomo

Asparagus tempura and cream cheese with teriyaki sauce

Kikkomakikomo

Asparago in tempura e cream cheese con salsa teriyaki € 16

Kikkomakitonno

Tempura asparagus and cream cheese wrapped in flambéed tuna, olive pate and dried tomatoes

Kikkomakitonno

Asparago in tempura e cream cheese avvolto da tonno flambé, patè di olive e pomodorini secchi € 20

Special Maki

 8 pz

Saudade do Brasil

Creative chef's oshi sushi with salmon, avocado, teriyaki and ikura

Saudade do Brasil

Oshisushi creativo dello chef con salmone, avocado, teriyaki e ikura € 16

Hot Roll

Tempura roll with Salmon, Sea Bass cream cheese and Teriyaki sauce

Hot Roll

Roll in tempura con salmone, pesce bianco cream cheese e salsa teriyaki € 15

Soft Shell Crab

*Soft crab in tempura, tobiko * and mayo wrapped in daikon with teriyaki sauce*

Soft Shell Crab

Granchio morbido in tempura, tobiko* e mayo avvolti da daikon con salsa teriyaki € 16

Tenzinmaki

Shrimp in tempura, salmon, eel and cream cheese with sriracha sauce and sesame

Tenzinmaki

Gambero in tempura, salmone, anguilla e cream cheese all'interno con salsa sriracha e sesamo € 20

Special Maki

Amaebi special

Red shrimp from Mazara del Vallo, avocado and mayo inside wrapped in salmon and diced little tomatoes

Gambero rosso di Mazara del Vallo, avocado e mayo all'interno avvolto da salmone e concassè di pomodorini € 25

Ebiten tartufato

Tempura shrimp and cucumber wrapped inside from seared white fish, truffle cream, white truffle oil from Alba, mayo and chives

Gambero in tempura e cetriolo all'interno avvolto da pesce bianco scottato, crema di tartufo, olio al tartufo bianco d'Alba, mayo e erba cipollina € 20

Elis Roll

Scallop, tempura of pumpkin flowers, cream cheese, spicy mayo, shiso and jalapeno inside, wrapped in salmon and served in miso sauce

Capasanta, fiori di zucca in tempura, cream cheese, mayo piccante, shiso e jalapeno all'interno, avvolto da salmone e servito in salsa di miso € 20

Kobe maki

Seared japanese wagyu and shiitake cream, avocado, daikon, teriyaki, cream cheese and chives in sweet soy sauce

Wagyu giapponese scottato e crema di shiitake, avocado, daikon, teriyaki, cream cheese e erba cipollina in salsa di soia dolce € 26



Crispy Cruz

Red tuna tartare and cucumber wrapped in flambéed salmon, crunchy onion, spicy mayo and Alba white truffle oil

Tartare di tonno rosso e cetriolo avvolto da salmone flambé, cipolla croccante, mayo piccante e olio di tartufo bianco d'Alba € 20

Hossomaki 6 pz

Shake Salmone € 12 Avocado Avocado € 12

Maguro Tonno € 14 Cucumber Cetriolo € 8

Temaki 1 pz

Spicy Tuna Spicy Tonno € 16

Spicy Salmon Spicy Salmone € 13

Salmon Philadelphia Salmone Philadelphia € 11

Ebiten Temaki Ebiten Temaki € 12

Salmon Avocado Salmone Avocado € 11

Nigiri 1 pz

Shake Salmone € 5

Maguro Tonno rosso € 6 

Otoro Ventresca di tonno € 7 

Suzuki Branzino € 5 


Hamachi Ricciola € 6 

Served with fresh wasabi

Eby Gambero cotto € 5

Amaebi Gambero crudo € 8

Hotate Capasanta € 6 

Unagi Anguilla € 8 

Ikura Uova di Salmone € 10

Serviti con wasabi fresco

Special Nigiri 1 pz

Gio'Toro	Gio'Toro 
<i>Flamed Red tuna belly with Foie Gras and balsamic vinegar</i>	Ventresca di tonno rosso fiammato con Foie Gras e aceto balsamico € 10
Bourne Supremacy	Bourne Supremacy
<i>Japanese Wagyu flamed with Foie Gras and balsamic reduction</i>	Wagyu giapponese fiammato con Foie Gras e riduzione di balsamico € 11
Baker's	Baker's*
<i>Sea bass, scallop and spicy mayo</i>	Brazino, capasanta e mayo piccante € 9
Gio'	Gio'
<i>Salmon, Ikura, white truffle oil from Alba and ponzu sauce</i>	Salmone, Ikura, olio al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu € 8
Gio' Tuna	Gio' Tonno 
<i>Red tuna, Ikura, white truffle oil from Alba and ponzu sauce</i>	Tonno rosso, Ikura, olio al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu € 9
Gio'	Gio' Bianco 
<i>White fish, Ikura, white truffle oil from Alba and ponzu sauce</i>	Pesce bianco, Ikura, olio al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu € 8
Gio' Quaglia	Gio' Quaglia 
<i>Salmon, Quail egg, white truffle oil from Alba and ponzu sauce</i>	Salmone, Uovo di quaglia, olio al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu € 9



Sashimi 6 pz

Tuna Tonno € 18	Special Sashimi 12 pz € 28
Salmon Salmone € 15	Mixed Sashimi 8 pz € 22
Seabass Branzino € 16	Cirashi Sashimi su riso sushi € 22
Amberjack Ricciola € 18	Vegan Sushi 12 pz € 22
Streaky Ventresca € 21	

Tempura

Shrimps tempura	Tempura di Gamberi      
<i>Tiger prawns tempura served with tentsuyu sauce and green tea salt, shichimi and curly parsley</i>	Tempura di gamberoni servita con salsa tentsuyu e sale al tè verde, shichimi e prezzemolo riccio € 22
Mix tempura	Tempura Mista      
<i>Tiger prawns, sea bass and mix vegetable tempura, served with tentsuyu and green tea salt, shichimi and curly prasley</i>	Tempura di gamberoni, pesce bianco e verdure miste servita con salsa tentsuyu e sale al tè verde, shichimi e prezzemolo riccio € 20
Vegetable Tempura	Tempura Vegetariana      
<i>Seasonal vegetable tempura served with tentsuyu sauce, green tea salt, shichimi and prasley</i>	Tempura di verdure di stagione, servita con salsa tentsuyu, sale al tè verde, shichimi e prezzemolo € 18

Hot Dishes

Truffled Potatoes Soup

Potato cream with truffles, cuttlefish ink served with tempura of prawns and seasonal vegetables, shichimi, diced peppers, chives, edible flowers and wild fennel

Gyoza Chicken

Steam and pan-fried Japanese dumpling with chicken in spicy and ponzu sauce with sesame, chives, radishes and wild fennel

Gyoza Eby

Steam and pan-fried Japanese dumpling with shrimps in spicy and ponzu sauce with chives, radishes, wild fennel and sesame

Yasai soba
Stir fried buckwheat noodles with mixed vegetables in okonomi sauce served with katsuobushi

Crema di Patate Tartufata

Vellutata di patate al nero di seppia con tartufo servita con tempura di gamberi e verdure di stagione, shichimi, dadolata di peperoni, erba cipollina, fiori eduli e finocchio selvatico € 14

Gyoza Chicken

Ravioli di pollo cotti al vapore e finiti alla piastra in salsa piccante e ponzu con sesamo, erba cipollina, rapanelli e finocchio selvatico € 15

Gyoza Eby

Ravioli di gamberi cotti al vapore e finiti alla piastra in salsa piccante e ponzu con erba cipollina, rapanelli, finocchio selvatico e sesamo € 16

Yasai soba

Spaghetti di grano saraceno saltati in padella con verdure miste in salsa okonomi serviti con katsuobushi € 14

Yasai soba Eby

Stir fried buckwheat noodles with shrimps and vegetables served with katsuobushi

Yakimeshi

Stir-fried rice with mix vegetables, radishes and egg

Yakimeshi Eby

Stir-fried rice with seasonal vegetables, shrimp, egg and radishes

Yakimeshi Chicken

Stir-fried rice with seasonal vegetables, chicken, egg and radishes

Finger's Udon

Thick wheat flour noodle, seabass, pak choi, dashi and shitake mushrooms served in slightly spicy broth

Yasai soba Eby

Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi e verdure serviti con katsuobushi € 17

Yakimeshi

Riso saltato con verdure di stagione, rapanelli e uovo € 11

Yakimeshi Eby

Riso saltato con verdure di stagione, gamberi, uovo e rapanelli € 15

Yakimeshi Chicken

Riso saltato con verdure di stagione, pollo, uovo e rapanelli € 14

Finger's Udon

Spaghetti di grano tenero, branzino, pak choi, dashi e funghi shiitake servito in brodo leggermente piccante € 15

Seafood

Salmon Teriyaki

Grille Salmon Fillet in Teriaky sauce with wok of seasonal vegetables, cassava and sweet potatoes chips, sesame and edible flowers

Filetto di salmone alla piastra in salsa teriyaki servito con wok di verdure di stagione, chips di manioca e patata dolce, sesamo e fiori eduli € 22

Maguro Tataki

Seared red tuna with seasonal vegetables, sakura buds mix, sesame and radishes

Tonno rosso scottato servito con verdure di stagione, germogli di sakura mix, sesamo e rapanelli € 26

Teppan Giardiniera

Grilled mix seafood in yuzu and teriyaki sauce served on a wok of vegetables with wild fennel and edible flowers

Misto di pesce alla piastra in salsa yuzu e teriyaki servito su wok di verdure con finocchio selvatico e fiori eduli € 19

Teppan Sea Bream

Grilled sea bream in tartar sauce and teriyaki served on a wok of seasonal vegetables, evo oil and edible flowers

Orata alla piastra in salsa tartara e teriyaki servito su wok di verdure di stagione olio evo e fiori eduli € 21

Black cod

Black cod marinated in orange and miso sauce, cooked on low temperature and accompanied by wild fennel and edible flowers

Merluzzo nero dell'Alaska marinato in salsa di arancia e miso, cotto a bassa temperatura e accompagnato da finocchio selvatico e fiori eduli **Taste € 23 - Full € 30**

Meat

Yakitori cream potato

Chicken diced in Teriyaki sauce on a cream of truffled potatoes served with cassava and sweet potato chips with sesame and edible flowers

Bocconcini di Pollo saltati in salsa Teriyaki su crema di patate tartufata accompagnati da chips di manioca e patata dolce con sesamo e fiori eduli € 16

Tori No Karaage

Japanese style fried chicken in sweet and and sour sauce and special tartar sauce, diced peppers, chives, sesame and shichimi

Bocconcini di pollo fritto in salsa agrodolce e tartara speciale, dadolata di peperoni, erba cipollina, sesamo e shichimi € 18

Shogayaki Wagyu

Ginger and honey Wagyu beef strips served with rice and a wok of seasonal vegetables, radishes and sakura mix

Straccetti di Wagyu allo zenzero e miele serviti con riso bianco e wok di verdure di stagione, rapanelli e sakura mix € 26

Wagyu Beef

Wagyu japanese beef Ribeye (120g) served with a wok of seasonal vegetables and cassava chips, edible flowers and evo oil

Entrecote di carne di Wagyu giapponese (120 gr) servita con wok di verdure e chips di manioca, fiorieduli e olio evo € 52



ALLERGENI ALIMENTARI



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

* It can adversely affect children's activity and attention *Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini