

Starters

Ika Forever

12

Julienne di calamaro con ikura e kisami di alga nori
Julienne of squid with Ikura, and shredded nori seaweed - 1, 14, 6

Sunomono MASTERCHEF Okabe style

18

Cetrioli croccanti con polpo, salmone, branzino e royal king crab in salsa agrodolce
Cucumbers with octopus, salmon and sea bass in sweet and sour sauce - 1, 2, 4, 6, 14

Ebyfry Plus

15

Gamberoni fritti avvolti in pasta kataifi in salsa agrodolce al mango (6 pezzi).
Fried prawns wrapped in Kataifi pastry with sweet and sour mango sauce (6 pieces) - 1, 2

Millefoglie Truffle Tuna

18

Millefoglie di tonno con pomodorino confit in emulsione di yuzu, besciamella e carpaccio di tartufo nero estivo.
Tuna mille-feuille with confit cherry tomatoes in yuzu emulsion, béchamel and summer black truffle carpaccio. - 1, 4, 6, 7

Kakyaghe

16

Tempurelle di gamberone, zucchine, carote e cipolla rossa di Tropea
Prawn tempurelle, courgettes, carrots and red Tropea onion - 1, 2, 5, 6

Black Cod Mantecato

17

Black Cod mantecato con patate, erba cipollina e prezzemolo, servito su terra di olive taggiasche e cipolle caramellate.
Whipped Black Cod with potatoes, chives, and parsley, served on a bed of Taggiasca olives soil and caramelized onions - 1, 4, 7

Gamberoni Salad

18

Gamberoni marinati in salsa di soia e yuzu, serviti con julienne di verdure di stagione, goma dressing e ribes
Prawns marinated in soy and yuzu sauce, served with julienne of seasonal vegetables, goma dressing, and currants -1, 2, 6, 11

Mini Cirashi Allegria

16

Piccola ciotola di riso di sushi con zenzero e salmone, tonno, branzino, bamboo, zucchine e carote
Small bowl of sushi rice with ginger, salmon, tuna, sea bass, bamboo, courgettes and carrots - 1, 4, 6, 11

C'era una volta il Finger Food

20

4 assaggi al cucchiaino dei nostri sushi chef
4 spoon tastings from our sushi chefs - 1, 2, 4, 6, 14

Rob Salad

20

Insalata giapponese con capesante, astice e salmone in salsa di carota, soia e crema di wasabi.
Japanese salad with scallops, lobster and salmon in carrot sauce, soy and wasabi cream - 2, 4, 6, 14

Temaki View

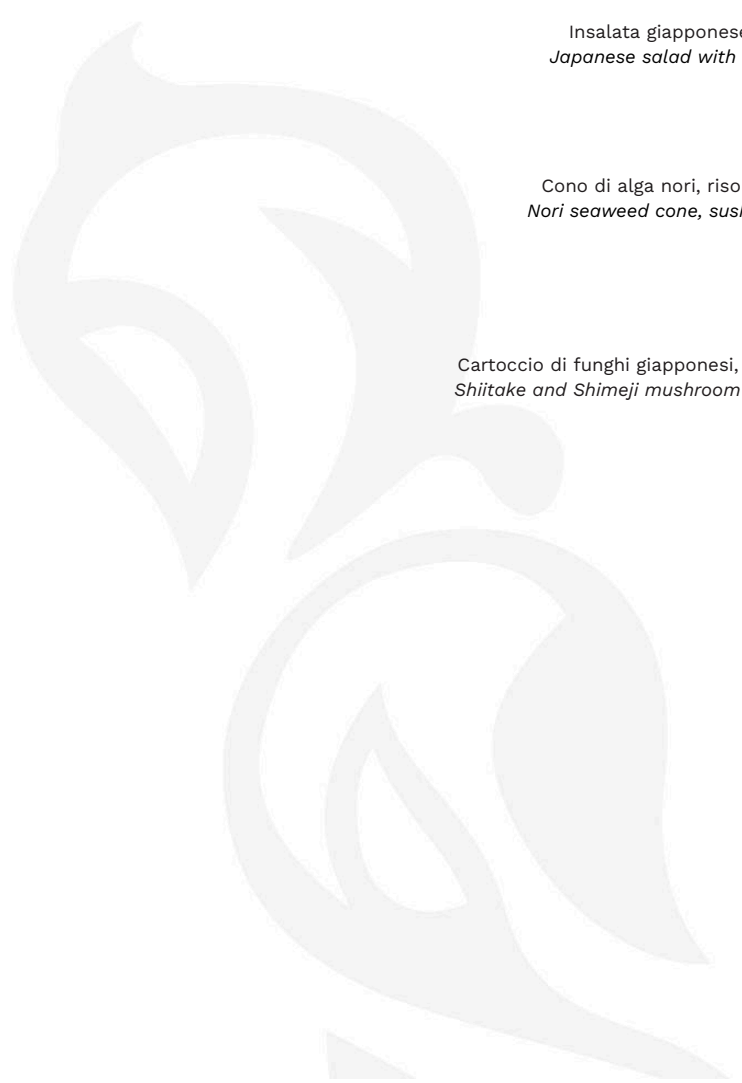
Cono di alga nori, riso e pesce a scelta tra: salmone, tonno, gratiné di granchio e gambero in tempura
Nori seaweed cone, sushi rice, and choice of fish: salmon, tuna, crab gratin and fried prawns - 1, 2, 3, 4, 11

al salmone - 12
al tonno - 15
al granchio - 15
al gambero in tempura - 13

Cartoccio di funghi

18

Cartoccio di funghi giapponesi, (Shiitake e Shimeji), pak-choi, germogli di soia e cipollotto in brodo di soia mirin e burro.
Shiitake and Shimeji mushroom with pak-choi, sprouted soybean and spring onion in a mirin soy broth with butter - 1, 6, 7



Tartare

Tris di Tartare

Tris di tartare di tonno, salmone e ricciola..
Trio of tuna, salmon and amberjack tartare. - 1, 4, 6, 11

Tartare Shibuya

Battuta di filetto Irlandese con anacardi tostati, senape di Dijon e tartufo nero estivo
Irish fillet steak tartare with toasted cashews, Dijon mustard and black summer truffle - 5, 8, 10

Tartare di Salmone

Tartare di salmone condita con erba cipollina, sriracha e caviale di salmone
Salmon tartare topped with chives, sriracha and salmon caviar - 1, 4, 6, 11

Tartare di Tonno

Tartare di tonno con erba cipollina, sriracha, tobiko e wasabi kizami
Tuna tartare with chives, sriracha, tobiko and wasabi kizami - 1, 4, 6, 11

Tartare di Pesce Bianco

Tartare di ricciola, butterfly e branzino, erba cipollina, tobiko e caviale di soia
White fish tartare, amberjack, butterfly and sea bass, chives, tobiko and soy caviar - 1, 4, 6, 11

Carpacci

Usuzukuri Hamachi

Carpaccio di ricciola e salsa ponzu con sesamo e daikon grattugiato.
Amberjack carpaccio and ponzu sauce with sesame and grated white turnip - 1, 4, 6, 11

Usuzukuri Maguro

Carpaccio di tonno con daikon grattugiato, salsa ponzu, wasabi fresco e sesamo
Tuna carpaccio with grated white turnip, Ponzu sauce, fresh wasabi and sesame - 1, 4, 6, 11

Usuzukuri Shiromi Yuzu

Carpaccio di branzino con perle di yuzu al ponzu, daikon grattugiato e sesamo.
Sea bass carpaccio with ponzu yuzu pearls, grated daikon and sesame - 1, 4, 6, 11

Usuzukuri Butterfish

Carpaccio di butterfish con zeste di lime e perle di ponzu.
Butterfish carpaccio with lime zest and ponzu pearls. - 1, 4, 6, 11

Magnolia

Carpaccio di salmone alla fiamma con salsa mojito di ananas, menta, shiso, daikon grattugiato, salsa ponzu e sesamo.
Flame-grilled salmon carpaccio with pineapple mojito sauce, mint and shiso, grated daikon, ponzu sauce and sesame - 1, 4, 6, 11

24

18

20

18

14

14

18

15

16

16

First Course

Gyoza Ebi

Ravioli di gamberi e verdura piastrati con crema di asparagi e crumble di bacon
Grilled shrimp and vegetables gyoza with asparagus cream and bacon crumble - 1, 2, 4, 6, 8, 11

16

Gyoza Chicken

Gyoza di pollo piastrati con salsa ponzu
Grilled Chicken gyoza with ponzu sauce - 1, 4, 6, 11

12

Gyoza Beef

Gyoza di manzo piastrati con fondo bruno.
Grilled beef gyoza with brown stock - 1, 4, 6, 11

14

Gyoza Veg

Gyoza di verdure piastrati su crema di edamame affumicati
Vegetable gyoza with smoked edamame cream - 1, 4, 6, 11

14

Zosui Yakiniku

Risottino alla milanese con miso e straccetti di filetto in salsa yakiniku
Miso milanese rice with strips of beef in yakiniku sauce - 1, 6, 7, 11

18

Zosui Eby Party

Risotto alla crema di crostacei e dashi con tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo, salsa ponzu e foglie di shiso
Risotto with crustacean cream and dashi with red shrimp tartare of Mazara del Vallo, ponzu sauce and shiso leaves - 1, 2, 6, 7, 11

18

Missoshiro

Zuppa di miso con vongole, alghe e tofu.
Miso soup with clams, seaweed, and tofu - 6, 14

10



Main Course

MiniTen

Tempura di verdure e gamberi
Tempura of vegetables and prawns - 1, 2, 6

14

Yakiniku Yassai Tamago

Straccetti di filetto manzo, uova di quaglia e mini verdure wok
Beef fillet strips with quail eggs and mini wok-fried vegetables - 1, 3, 5, 6, 8

22

Polpo Affumicato

Polpo affumicato su crema di patate alla paprika affumicata, peperoni gialli e Shichimi.
Smoked octopus on smoked paprika potato cream, yellow peppers and shichimi - 11, 14

22

Tori No Karaage

Bocconcini di pollo fritto in salsa di soia e zenzero, con salsa tartara View
Fried chicken bites in soy and ginger sauce, with Tartara View sauce - 1, 3, 6, 11

16

Eby Yaki

Gamberoni argentini alla piastra con wok di mini verdure, soia, salsa teriyaki e sesamo
Argentine prawn on the plate with mini vegetables, soybeans, teriyaki sauce and sesame - 1, 2, 6, 11

20

Butterfish Aburi Miso

Carpaccio di butterfish cotto alla fiamma al miso leggermente dolce, daikon grattugiato e sesamo.
Flame-cooked butterfish carpaccio with slightly sweet miso, grated daikon and sesam - 1, 4, 6, 11

18



Uramaki (4 pezzi)

California Old Style

Granchio, avocado, kewpie, lattuga e cetrioli.
Crab, avocado, kewpie, lettuce and cucumbers - 2, 3, 11

Uramaki Spaziale

Gambero in tempura, avocado, kewpie, salmone scottato e salsa al sesamo.
Tempura shrimp, salmon tartare, avocado, kewpie, seared salmon and sesame sauce. - 1, 2, 3, 4, 6, 8, 11

Baja Sardinia Forever

Carpaccio di butterfish scottato, miso, scampi e avocado.
Flamed butterfish carpaccio, miso, scampi and avocado tempura - 1, 2, 3, 4, 6, 11

Leo, Gratin & Vinci

Tartare di salmone, tempura di asparagi, gratiné di granchio e uova di pesce volante.
Salmon tartare, asparagus tempura, crab gratin and flying fish eggs - 1, 2, 3, 4, 6, 11

Spice Tuna Plus

Tartare di tonno leggermente piccante.
Slightly spicy tuna tartare - 1, 4, 6, 11

Spice Salmon Plus

Tartare di salmone leggermente piccante.
Slightly spicy salmon tartare - 1, 4, 6, 11

Ceviche New Style

Orata, ricciola, capasanta e gambero marinati in salsa lime, arancia e avocado.
Sea bream, amberjack, scallop and shrimp marinated in lime sauce, orange and avocado - 2, 4, 11, 14

Ebi Sake Avocado

Gambero in tempura e avocado interno, con cubetti di salmone fiammato e salsa teriyaki sopra.
Tempura shrimp, avocado, Astice Salad sous-vide, Kewpie with spicy sesame oil. - 1, 2, 3, 4, 6, 11

Gunkan Gio (1 pezzo)

Gunkan Gio Shake

Gunkan di salmone e Ikura.
Salmon and Ikura gunkan with rice - 1, 4, 6

Gunkan Gio Maguro

Gunkan di tonno con wasabi fresco.
Tuna gunkan with fresh wasabi with rice - 1, 4, 6

Gunkan Shiromi

Gunkan di pesce bianco con perle di Yuzu.
Gunkan of white fish with Yuzu pearls - 1, 4, 6

Gunkan Astice

Gunkan di avocado con astice CBT e olio di sesamo.
Avocado gunkan with Astice sous-vide and sesame oil. - 1, 2, 3, 6

Gunkan Mazara

Gunkan con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, avocado, lime e ponzu.
Gunkan with Mazara del Vallo shrimp tartare, avocado, lime and ponzu. - 1, 2, 6

Gunkan Ikura - Uova di Salmone

Gunkan con alga nori e uova di salmone.
Nori seaweed and salmon roe gunkan - 4.

Gunkan Gio Quaglia

Gunkan di salmone con uova di quaglia e tartufo nero.
Salmon Gunkan with quail eggs and black truffle - 1, 3, 4, 6

10

12

11

12

12

11

11

13

7

8

8

10

10

8

10

Sashimi Special Ike Ice

Sashimi Taste 5 pezzi

Sashimi di tonno, salmone, ricciola, branzino, capasanta
Sashimi of tuna, salmon, amberjack, sea bass, scallop - 6, 14

Sashimi Speciale 12 pezzi

Sashimi di tonno, salmone, ricciola, branzino, capasanta, gambero rosso di Mazara del Vallo
Sashimi of tuna, salmon, amberjack, sea bass, scallop, red shrimp from Mazara del Vallo - 2, 6, 14

Sashimi à la carte 5 pezzi

Sashimi di toro (ventresca di tonno) - Salmone - Tonno - Ricciola - Branzino - gambero rosso
Sashimi of Bull (tuna belly) - Salmon - Tuna - Amberjack - Sea bass, gambero rosso - 6

di toro - 25
di salmone - 20
di tonno - 24

di ricciola - 24
di branzino - 20
di gambero rosso - 25

Nigiri Show Down (1 pezzo)

Toro

Toro nigiri - 4

Maguro - Tonno

Tuna nigiri - 4

Shake - Salmone

Salmon nigiri - 4

Hamachi - Ricciola

Amberjack nigiri - 4

Suzuki - Branzino

Sea bass nigiri - 4

Ika - Seppie o Calamaro

Cutterfish or squid nigiri - 14

Unaghi - Anguilla

Eel nigiri - 1, 4, 6

Hotate - Capasanta

Scallop nigiri - 14

Amaebi - Gambero rosso

Red shrimp - 2

7

6

5

6

5

5

7

6

8

Dolci

Selezione di Mochi

Mango, pistacchio e miele, yuzu, the verde, cocco, vaniglia, cioccolato, frutto della passione, fragola.
Mango, pistachio and honey, yuzu, green tea, coconut, vanilla, chocolate, passion fruit, strawberry. - 7, 8

Soft Cheesecake

Cheesecake morbida a cucchiaio con coulis ai frutti di bosco.
Soft cheesecake by spoon with berries coulis. - 1, 7, 8

Millefoglie

Millefoglie con crema pasticcera e fragole.
Millefeuille with custard and strawberries. - 1, 7

Non chiamatelo Tiramisù

Crema al mascarpone, savoiardi al te matcha e terra al cioccolato fondente.
Mascarpone cream, matcha tea biscuits and dark chocolate. - 1, 7

Matcha ice

Gelato al te verde.
Green tea ice cream. - 7

Ginger ice

Gelato alla crema e zenzero.
Cream and ginger ice cream. - 7

In caso di intolleranze o allergie si prega di avvisare il personale di View Live Restaurant che provvederà a fornirvi la lista degli allergeni.

Bevande

Vino al calice

da 10

Acqua 75cl

3

Bibite in bottiglia 33cl

6

Birre

da 8

Caffè

3

Coperto

5