

JiIN
SUSHI
EXPERIENCE

MENÙ CENA

Allergeni

REGOLAMENTO CEE 1169/2016

Decreto legislativo n.109 del 27 gennaio 1992 Sezione III Decreto Legislativo n.114/2006.

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questa azienda.

Allergeni presenti



1. Cereali
contenenti glutine



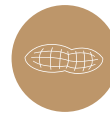
2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Semi di
sesamo



12. Anidride
solforosa e solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Prodotti surgelati

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali, alcuni cibi potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.

**I PIATTI DI QUESTA PAGINA
NON SONO COMPRESI NEL
MENÙ ALL YOU CAN EAT
VERRANNO PAGATI A PARTE**

Antipasti

- 1 **KING CRAB** 🍷
*granchio reale gigante** € 14,00

Insalata

- 7 **INSALATA ASTICE** 🍷
*insalata con astice** € 12,00
- 8 **INSALATA GRANCHIO** 🍷
*insalata mista con granchio** € 14,00

Uramaki

- | | 4 PEZZI | 8 PEZZI |
|---|---------|---------|
| 14 LOBSTER ROLL 🍷🍷🍷
<i>astice, maionese, insalata, avvolto con uova di pesce volante*</i> | € 8,00 | € 14,00 |
| 15 SOFT SHELL CRAB 🍷🍷
<i>6 roll con granchio morbido fritto, avocado e tobiko*</i> | | € 11,00 |
| 16 KASAI ROLL 🍷🍷🍷
<i>tempura granchio morbido fritto, esterno con pesce misto scottato*</i> | € 8,00 | € 14,00 |
| 17 KING CRAB ROLL 🍷🍷🍷
<i>tempura granchio gigante, avocado, maionese, insalata*</i> | € 9,00 | € 15,00 |
| 18 DRAGON ROLL 🍷🍷
<i>granchio reale, maionese, tobiko, esterno con avocado*</i> | € 9,00 | € 15,00 |

**I PIATTI DI QUESTA PAGINA
NON SONO COMPRESI NEL
MENÙ ALL YOU CAN EAT
VERRANNO PAGATI A PARTE**

Gunkan con alga esterno (1 pz)

24 KING CRAB 🌱🍷🍷
*granchio reale gigante**

€ 3,50

Gunkan con pesce esterno (1 pz)

30 GIO KING CRAB 🌱🍷🍷
*salmone esterno, granchio gigante**

€ 4,50

Temaki cono di alga con riso e pesce (1 pz)

36 KING CRAB 🌱🍷🍷
*tempura di granchio gigante, maionese, insalata**

€ 7,00

37 SOFT SHELL CRAB 🌱🍷🍷
*granchio morbido fritto, maionese, tobiko ed erba cipolla**

€ 5,50

38 ASTICE 🌱🍷
*astice, insalata, tobiko, maionese**

€ 6,00

Fritti

44 FIORI DI ZUCCA 🌱🍷🍷
*fiori di zucca ripieni di gamberi e surimi**

€ 10,00

Antipasti

- 50 TARTARE SALMONE** 🍣 🍷 € 8,00
salmone, tabasco, salsa ponzu
- 51 TARTARE TONNO** 🍣 🍷 🍷 € 9,00
tonno, uova di pesce volante, tabasco, salsa ponzu
- 52 TARTARE PESCE BIANCO** 🍣 🍷 🍷 € 7,00
pesce bianco, gambero crudo, capesante, tabasco, salsa ponzu
- **53 TARTARE AMAEBI** 🍷 🍷 € 9,00
tartare gamberi crudi, avocado, olio tartufato, salsa ponzu
- **54 TARTAR SAKE MANGO** 🍷 🍷 € 11,00
riso accompagnato da tartare salmone, avocado, mango e salsa mango
- 55 EBI GYOZA** 🍣 🍷 🍷 🍷 € 5,00
*ravioli di gamberi alla griglia**
- 56 TORI GYOZA** 🍣 € 5,00
*ravioli di pollo e verdure alla griglia**
- 57 RAVIOLI CARNE*** 🍣 🍷 € 4,00
farina, carne di maiale, verdure
- 58 EDAMAME** 🍷 € 5,00
*fagioli di soia**
- 59 HARUMAKI** 🍣 🍷 € 4,00
involtino primavera, pollo, verdure miste
- **60 INVOLTINO DI GAMBERI** 🍷 € 2,50
2 pezzi
- 61 PANE AL VAPORE** 🍷 € 2,50
3 pezzi
- 62 MISO SHIRO** 🍷 € 2,50
zuppa di soia con alghe tofufu ed erba cipollina
- 63 RAVIOLI VERDURE** 🍣 € 4,00
- 64 NUVOLETTE DI GAMBERI** 🍣 🍷 🍷 € 2,50
- **65 MILLE FOGLIE** 🍣 🍷 🍷 € 8,50
sfoglia di riso croccante, tartare salmone, olio tartufato, philadelphia

Sunomono

- 71 **GOMMA WAGAME** 🍣 € 5,00
*alghe piccanti**
- 72 **WAKAME SU** 🍣 € 5,00
alghe cetriolo in aceto di riso
- 73 **TACO SU** 🍣 🍣 € 5,00
polipo, alghe in aceto di riso
- 74 **SAKE SU** 🍣 🍣 € 5,50
salmone in aceto di riso
- 75 **SUNOMONO MISTO** 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 € 5,50
pesce misto in aceto di riso
- 76 **INSALATA YASAI** 🍣 € 5,00
insalata mista
- 77 **INSALATA KAISEN** 🍣 🍣 🍣 € 9,00
insalata con pesce misto
- 78 **INSALATA EBI AVOCADO** 🍣 🍣 🍣 € 8,00
insalata con gamberi cotti e avocado

Carpaccio *pesce sottile con salsa ponzu e sesamo*

- 84 **CARPACCIO TONNO** 🍣 🍣 🍣 € 8,00
- 85 **CARPACCIO SALMONE** 🍣 🍣 🍣 € 7,00
- 86 **CARPACCIO BRANZINO** 🍣 🍣 🍣 € 7,00
- 87 **CARPACCIO BUTTER FISH** 🍣 🍣 🍣 € 7,00
- 88 **CARPACCIO MISTO** 🍣 🍣 🍣 € 8,00

Nigiri 1 PEZZI

- 94 SAKE 🍣 € 1,50
salmone
- 95 SUZUKI 🍣 € 1,50
branzino
- 96 AMAEBI 🍣 € 2,00
gambero crudo
- 97 NEW TORO 🍣 🍷 🍷 € 4,00
ventresca di tonno con fegato d'oca
- 98 TORO 🍣 🍷 🍷 € 2,50
ventresca di tonno
- 99 UNAGI 🍣 🍷 🍷 € 2,50
anguilla
- 100 HOTATE 🍣 € 2,50
capiesante
- 101 MAGURO 🍣 € 2,00
tonno
- 102 EBI 🍣 € 2,00
gambero cotto
- 103 TACO 🍣 € 1,50
polipo cotto
- 104 NEW SAKE 🍣 € 3,00
salmone con fegato d'oca
- 105 TAI 🍣 € 1,50
orata
- 106 BUTTER FISH 🍣 € 1,50
merluzzo bianco
- 107 SALMONE SCOTTATO 🍣 🍷 🍷 🍷 🍷 € 2,00
salmone scottato con maionese piccante e pistacchio

Hosomaki












- 113 HOSO EBI** 🍣 € 5,00
rotolini con gambero cotto
- 114 HOSO AVOCADO** € 4,00
rotolini con avocado
- 115 SAKE MAKI** 🍣 € 5,00
rotolini con salmone
- 116 KAPPA MAKI** € 4,00
rotolini con cetriolo
- 117 TEKKA MAKI** 🍣 € 5,50
rotolini con tonno

Special maki

- 123 HOUSE ROLL 6 PEZZI** 🍣🍣🍣🍣🍣🍣 € 12,00
6 roll con tonno, salmone, avocado, tobiko, surimi, gamberi cotti
- 124 FUTOMAKI 6 PEZZI** 🍣🍣🍣🍣🍣🍣 € 11,00
6 roll con salmone, gambero cotto, surimi, insalata, avocado, cetriolo
- 125 FUTO VEGETARIANO 6 PEZZI** 🍣🍣 € 12,00
6 roll con tempura di fiori di zucca, avocado, insalata, maionese
- 126 SALMONE AFFUMICATO 6 PEZZI** 🍣🍣 € 9,00
salmone affumicato, cetriolo, insalata, pastella fritto con salsa piccante
- 127 FLOWER ROLL 4 PEZZI** 🍣🍣🍣🍣 € 8,00
salmone, philadelphia, insalata, avocado, tempura di gamberi (senza riso)
- 128 TRIS MAKI 8 PEZZI** 🍣🍣🍣 € 11,00
maki rettangolare con riso, tartare salmone con avocado (senza alga)
- 129 MANGO FRESH 8 PEZZI** 🍣🍣 € 12,00
maki rettangolare con riso, tartare salmone, mango e teriyaki (senza alga)

Roll fritto

rotoli di riso impanato fritto (uova e farina)

- 134 HOT ROLL 6 PEZZI**    € 11,00
spicy salmone, tobiko, mandorle, salsa teriyaki, avocado
- 135 SAKE FRY 6 PEZZI**     € 9,00
salmone, philadelphia, kataifi, salsa teriyaki, pistacchio
- 136 MAKI FRITTO 8 PEZZI**     € 11,00
philadelphia, mango, salsa teriyaki, avocado

Uramaki

8 PEZZI

- 142 RAINBOW ROLL**    € 13,00
tonno, avocado, maionese, esterno con salmone, tonno, pesce bianco
- 143 TIGER ROLL**        € 11,00
tempura di gamberoni, avocado, maionese, cipollina, esterno con salmone, teriyaki e salsa piccante
- 144 SALMON ROLL**    € 11,00
salmone, avocado, esterno con salmone, avocado e gambero cotto
- 145 PHILADELPHIA**     € 9,00
salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki
- 146 CALIFORNIA**     € 8,00
surimi, avocado, cetriolo, maionese
- 147 NEW SALMON**   € 11,00
salmone, avocado, esterno con mango
- 148 JIN STYLE**     € 9,00
salmone crudo, philadelphia, pastella frita, avocado
- 149 SPICY SALMONE**   € 9,00
salmone, tabasco
- 150 EBITEN**      € 9,00
tempura di gamberoni, cipolla, maionese
- 151 EBI SPRING**      € 12,00
tempura di gamberoni, philadelphia, esterno con avocado

- 152 NEW PLUS** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 14,00
tempura di gamberoni, avocado, esterno con gamberi cotti, maionese piccante, mandorle
- 153 SPECIALE JIN** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 14,00
tempura di gamberoni, insalata, esterno con pesce scottato, pistacchi
- 154 SPICY TUNA** 🍷🍷 € 10,00
tonno, tabasco, tobiko
- 155 KABAYAKI MANGO** 🍷🍷🍷 € 11,00
anguilla, avocado avvolto da mango fresco
- 156 TONNO AVOCADO** 🍷🍷🍷 € 9,00
tonno, avocado, maionese
- 157 SALMONE AVOCADO** 🍷🍷🍷 € 8,00
salmone, avocado, maionese
- 158 EBI AVOCADO** 🍷🍷🍷 € 9,00
gambero cotto, avocado, maionese
- 159 AMAEBI** 🍷🍷🍷 € 12,00
gambero crudo, avocado, maionese
- 160 VEGETARIANO** 🍷🍷 € 8,00
insalata, avocado, maionese, cetriolo

Gunkan con alga esterno (1 pz)

- 168 IKURA** € 2,50
uova di salmone
- 169 SPICY TUNA** 🍷🍷 € 2,50
tonno, tabasco, tobiko
- 170 TOBIKO** 🍷 € 2,50
uova di pesce volante
- 171 SPICY SALMONE** 🍷🍷 € 2,00
salmone, tabasco

Gunkan con pesce esterno (1 pz)

- 176 GIO SPICY SALMONE** 🍣🍣 € 2,50
salmone, tabasco
- 177 GIO SPICY TUNA** 🍣🍣 € 2,50
tonno, tabasco, tobiko
- 178 GIO TOBIKO** € 2,50
salmone esterno, uova di pesce volante
- 179 GIO IKURA** € 3,00
salmone esterno, uova di salmone
- 180 GIO QUAGLIA** 🍣🍣 € 3,00
salmone esterno, uova di quaglia, salsa ponzu, olio tartufato
- 181 GIO SPECIAL JIN** 🍣🍣 € 3,00
salmone esterno, salsa ponzu, spicy salmone, olio tartufato
- 182 ZUCCHINE** 🍣🍣 € 2,50
zucchine esterno, pesce misto, gambero crudo, capesante
- 183 GIO PHILADELPHIA** 🍣🍣 € 2,00
salmone esterno, philadelphia

Temaki cono di alga con riso e pesce

- 189 SPICY SALMONE** 🍣🍣 € 4,00
salmone, tabasco
- 190 SPICY TUNA** 🍣🍣 € 4,50
tonno, tabasco, tobiko
- 191 SALMONE** 🍣🍣🍣 € 4,00
salmone, avocado, maionese
- 192 TONNO** 🍣🍣🍣 € 4,50
tonno, avocado, maionese
- 193 EBITEN** 🍣🍣🍣🍣 € 5,00
tempura di gamberoni, maionese

- 194 AMAEBI** 🍣🍣🍣 € 5,00
gambero crudo, avocado, maionese
- 195 CALIFORNIA** 🍣🍣🍣🍣🍣 € 4,00
surimi, avocado, maionese, cetriolo
- 196 IKURA** €5,00
uova di salmone, cetriolo

Sushi

- 202 SUSHI BASE** 🍣🍣🍣 € 7,00
3 nigiri, 5 maki
- 204 SUSHI MEDIO** 🍣🍣🍣🍣🍣 € 12,00
6 nigiri, 5 maki
- 205 NIGIRI SUSHI** 🍣🍣 € 14,00
10 nigiri sushi misto

Sashimi

- **212 SASHIMI BASE** 🍣 € 9,00
6 fette di pesce misto
- **213 SASHIMI MEDIO** 🍣 € 15,00
10 fette di pesce misto
- **214 SASHIMI SALMONE** 🍣 € 14,00
10 fette di salmone

Chirashi

ciotola di riso con pesce

220 SAKE DON 🍣🍣🍣	€ 12,00
<i>riso, salmone, mandorle, sesamo</i>	
221 TEKKA DON 🍣🍣🍣	€ 14,00
<i>riso, tonno, mandorle, sesamo</i>	
222 UNAGI DON 🍣🍣🍣	€ 15,00
<i>riso, anguilla, mandorle, sesamo</i>	
223 CHIRASHI MISTO 🍣🍣🍣🍣	€ 14,00
<i>riso, pesce crudo misto, mandorle, sesamo</i>	

Primi

229 RISO MESHİ 🍣🍣	€ 6,00
<i>riso saltato con verdure, erba cipollina</i>	
230 RISO MESHİ EBI 🍣🍣🍣	€ 6,50
<i>riso saltato con gamberi, erba cipollina e verdure</i>	
231 RISO CANTONESE 🍣	€ 6,50
<i>riso saltato, piselli, prosciutto cotto</i>	
232 YAKI UDON 🍜🍜🍜	€ 7,00
<i>spaghetti di riso saltato con gamberi, erba cipollina e verdure</i>	
233 YAKI SOBA 🍜🍜🍜	€ 8,00
<i>spaghetti di grano saraceno con verdure e gamberi</i>	
234 MISO UDON 🍜🍜🍜🍜	€ 8,00
<i>spaghetti di riso con pesce misto in brodo</i>	
235 CURRY DON 🍜🍜	€ 8,00
<i>riso curry, spezzatino di manzo con patate e carote</i>	
236 GNOCCHI DI RISO SALTATO CON VERDURE E GAMBERI 🍜🍜🍜	€ 7,00
237 SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE E GAMBERI 🍜🍜🍜	€ 7,00
238 SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE E GAMBERI 🍜🍜🍜	€ 8,00
239 RISO BIANCO	€ 2,00

Fritti

245 YASAI TEMPURA  	€ 8,00
<i>verdure fritte</i>	
246 EBI TEMPURA   	€ 11,00
<i>gambero fritto</i>	
247 TEMPURA MISTA   	€ 10,00
<i>gambero e verdure fritte</i>	
248 POLIPO FRITTO  	€ 8,00
<i>polipo fritto*</i>	
249 POLLO FRITTO   	€ 8,50
<i>pollo fritto</i>	
250 CALAMARO FRITTO*   	€ 11,00
251 COTOLETTA DI MAIALE   	€ 9,00
252 PATATINE FRITTE	€ 5,00

Secondi

257 EBI KUSHI	€ 8,00
<i>spiedini di gamberi</i>	
258 YAKI TORI  	€ 8,00
<i>pollo con salsa teriyaki</i>	
● 259 MAGURO TATAKI    	€ 12,00
<i>tonno scottato con sesamo e pistacchio</i>	
260 SALMONE TATAKI    	€ 11,00
<i>salmone scottato con sesamo e pistacchio</i>	
261 SAKE TERIYAKI   	€ 9,00
<i>salmone alla griglia con salsa teriyaki</i>	
262 SCOTTATO MISTO   	€ 11,00
<i>pesce misto scottato con salsa ponzu e sesamo</i>	
● 263 EBI SHIO YAKI	€ 12,00
<i>gamberoni alla griglia</i>	

264 VERDURE DI STAGIONE	€ 7,00
<i>verdure miste saltate</i>	
• 265 GAMBERI CON SALE E PEPE	€ 8,00
266 POLLO CON MANDORLE 🌰	€ 8,00
267 POLLO AL CURRY 🍛 🌿 🍲 🌱 🍷	€ 8,00

Bevande

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 75 CL	€ 2,50
BIBITE	€ 2,50
<i>estathe al limone / estathe alla pesca / coca cola / sprite / coca zero / coca light</i>	
THE VERDE CALDO	€ 2,50
THE GELSOMINO CALDO	€ 2,50
SAKE GRANDE	€ 6,00
SAKE PICCOLO	€ 3,50
CALICE DI VINO	€ 5,00
APEROL SPRITZ	€ 6,00
CAFFÈ	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,50
AMARI	€ 2,00
GRAPPA	€ 2,00

Birra

BIRRA ASAHI 330ML	€ 4,00
BIRRA SAPPORO 330ML	€ 4,00
BIRRA KIRIN 330ML	€ 4,00
BIRRA HEINEKEN 660ML	€ 5,00
BIRRA CINESE 640ML	€ 5,00

Vini rossi

TOSCANA

Marchsi de'frescobaldi morellino santa maria 75cl	€ 18,00
Marchsi de'frescobaldi morellino santa maria 37.5cl	€ 9,00
Marchsi de'frescobaldi rosso di montalcino 75cl	€ 25,00

Vini bianchi

ALTO ADIGE

Valle isarco gewurztraminer 75cl	€ 22,00
Valle isarco muller thurgau 75cl	€ 18,00

FRIULI VG

Attems pinot grigio 75cl	€ 20,00
Attems sauvignon blanc 75cl	€ 20,00
Attems chardonnay 75cl	€ 20,00
Attems ribolla gialla 75cl	€ 20,00

TOSCANA

Marchsi de'frescobaldi vermentino Massovivo 75cl	€ 18,00
Marchsi de'frescobaldi rosato Alie 75cl	€ 20,00

CAMPANIA

La guardiense janare falanghina 75cl	€ 18,00
La guardiense janare greco 75cl	€ 18,00
La guardiense janare fiano 75cl	€ 18,00
La guardiense janare falanghina 37.5cl	€ 9,00
La guardiense janare falanghina frizzante 75cl	€ 18,00

LIGURIA

Etichetta nera Vermentino - Lunae	€ 30,00
Pigato Riviera di Ponente "Terreferme"	€ 30,00

SICILIA

Duca di sala puruta "Kados" grillo sicilia DOC 75cl	€ 18,00
---	---------

Vini spumanti

LOMBARDIA

Franciacorta saten brut barone pizzini 75cl	€ 35,00
---	---------

CANEVEL

Prosecco di Valdobbiadene DOCG extra dry	€ 20,00
--	---------

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry, no matter how small, should be recorded to ensure the integrity of the financial data. This includes not only sales and purchases but also expenses, income, and any other financial activities.

The second part of the document provides a detailed overview of the accounting cycle. It outlines the ten steps involved in the process, from identifying the accounting entity to preparing financial statements. Each step is explained in detail, with examples provided to illustrate the concepts.

The third part of the document focuses on the classification of accounts. It discusses the different types of accounts, such as assets, liabilities, equity, and income, and explains how they are used to record and summarize financial transactions.

The fourth part of the document covers the process of journalizing and posting. It explains how transactions are recorded in the journal and then posted to the ledger. This process is essential for maintaining the double-entry system and ensuring that the books are balanced.

The fifth part of the document discusses the preparation of financial statements. It explains how the data from the ledger is used to create the balance sheet, income statement, and statement of owner's equity. Each statement is described in detail, and its purpose is explained.

The sixth part of the document covers the process of adjusting entries. It explains why adjustments are necessary and how they are recorded. This part is crucial for ensuring that the financial statements accurately reflect the company's financial position at the end of the period.

The seventh part of the document discusses the closing process. It explains how the temporary accounts are closed to the permanent accounts, and how the new balances are determined. This process is essential for starting a new accounting period with a clean slate.

The eighth part of the document covers the process of reversing entries. It explains why reversing entries are used and how they are recorded. This process is important for correcting errors and ensuring that the financial statements are accurate.

The ninth part of the document discusses the process of correcting errors. It explains how errors are identified and corrected, and how the corrections are recorded. This process is essential for maintaining the accuracy of the financial data.

The tenth part of the document covers the process of preparing a trial balance. It explains how the trial balance is prepared and how it is used to check the accuracy of the ledger. This process is a key step in the accounting cycle.