

hono

MENU'

Ristorante

(Il menù ristorante è disponibile sia pranzo che a cena)

Il ristorante Hono nasce da una passione verso la cucina giapponese e verso la cucina orientale.

I prodotti presenti nel nostro menù, cercano di mettere insieme i sapori della cucina mediterranea con i sapori della cucina nipponica.

Il riso, presente nella maggior parte delle nostre preparazioni, viene lavorato più volte al giorno in modo che i nostri clienti possano gustare a pieno le pietanze presenti all'interno del nostro menù.

Il pesce trattato dal nostro ristorante rispetta pienamente le norme vigenti in materia di abbattimento e conservazione dei prodotti ittici

[Sfoggia il nostro menù](#)

SFIZIOSITÀ

Edamame o Wakame

(disponibile anche in versione piccante)

€ 5

Shanghai Gambero & Verdure Miste

€ 8

Sigaro con Tartare di Salmone e Philadelphia

€ 6

Nuvola di drago con Salmone, sesamo e salsa agrodolce

€ 7

Nuvola di drago con Tonno, sesamo nero e salsa Teriyaki

€ 8

Tataki di Salmone con salsa Teriyaki e granella di pistacchi

€ 13

Tataki di Tonno con Cipolla in Agrodolce e Mandorle Tostate

€ 15

IMPORTANTE: [Eventuali allergie e/o intolleranze devono essere comunicate al nostro personale di sala](#)

IL NOSTRO CRUDO

Tartare, Carpacci e Ceviche

Tartare della Settimana

€ 14

Tartare di Salmone Norvegese in salsa tensuyu e yuzu

€ 14

Tartare di Tonno Rosso in salsa tensuyu e yuzu, Riccio giapponese e crema di ostriche

€ 15

Tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo con Caviale, crema di burrata, foglia d'oro alimentare, olio Evo, yuzu e shiso

€ 22

Tartare di Manzo senape, pomodorino secco e crumble di fiori di zucca

€ 14

Ceviche di Ricciola, Leche de tigre, Platano croccante, Cipolla di tropea in agrodolce, Jalapeno e shiso

€ 15

Carpaccio New Style Scottato: Tonno, Salmone, Gambero Rosso di Mazara, Capasanta, Ricciola e Spigola

€ 18

IMPORTANTE: Eventuali allergie e/o intolleranze devono essere comunicate al nostro personale di sala

SASHIMI

Tonno Rosso € 12

Salmone Norvegese € 9

Gambero Rosso di Mazara del Vallo € 15

Ricciola € 10

Spigola € 8

Gran Mix Sashimi € 22

NIGIRI

Tonno Rosso € 8

Salmone Norvegese € 7

Gambero rosso di Mazara € 12

Scampi reali € 10

Ricciola € 8

Spigola € 6

Gran Mix Nigiri € 20

(1 pz per tipologia)

IMPORTANTE: Eventuali allergie e/o intolleranze devono essere comunicate al nostro personale di sala

GUNKAN & TEMAKI

Gunkan Salmone e spicy lobster con Ikura

€ 9

Gunkan Salmone con tartare di pesce bianco e passion fruit

€ 9

Gunkan Tonno con Gambero rosso di Mazara e uni

€ 10

Gunkan Lobster con crema di avocado

€ 10

Temaki spicy Salmon e Gambero in Tempura

€ 9

Temaki Salmone e Mango

€ 8

Temaki Tonno, Shiso e Uni Ikura

€ 10

Temaki Tonno e Gambero in Tempura

€ 10

IMPORTANTE: Eventuali allergie e/o intolleranze devono essere comunicate al nostro personale di sala

I NOSTRI ROLL

(8 Pezzi)

TONNO CLASSIC

INTERNO: Tonno e Crema di avocado

ESTERNO: Carpaccio di Tonno, Philadelphia e Granella di Pistacchi

€ 13

TONNO SPICY

INTERNO: Gambero in Tempura, Shiso, Maionese e Gocce di Nduja di Spilinga (VV)

ESTERNO: Carpaccio di tonno, Crema di avocado, Platano Croccante e Jalapeno

€ 15

TONNO ADN BLACK TRUFFLE

INTERNO: Tonno, Pachino secco e stracciatella

ESTERNO: Carpaccio di tonno, Crema di avocado e scaglie di tartufo nero

€ 15

SALMON CLASSIC

INTERNO: Salmone e crema di Avocado

ESTERNO: Sesamo Tostato, Philadelphia e scaglie di mandorle tostate

€ 12

SALMONE SIZZLING

INTERNO: Salmone, Philadelphia e crema di Avocado

ESTERNO: Carpaccio di Salmone scottato, Maionese al wasabi, Pasta Kataifi e Salsa Kabayaki

€ 15

IMPORTANTE: Eventuali allergie e/o intolleranze devono essere comunicate al nostro personale di sala

I NOSTRI ROLL

(8 Pezzi)

SALMONE TOGARASHI

INTERNO: Gambero in tempura e Maionese al wasabi ESTERNO: Tartare di Salmone, Erba cipollina, Tempura di Jalapeno

€ 15

EBITEN CRUNCHY

INTERNO: Gambero in Tempura e Maionese ESTERNO: Goccioline di Tenkasu e salsa Kabayaki

€ 14

TEMPURA SPECIAL

INTERNO: Gambero in tempura e Mango
ESTERNO: Carpaccio di Avocado, Crema di Mango, Salsa kabayaki e mandorle tostate

€ 16

NAMI EBITEN

INTERNO: Gambero in Tempura e maionese
ESTERNO: Carpaccio di Avocado, Tartare di Salmone e Philadelphia

€ 16

VEGETARIAN ROLL

INTERNO: Spicy Maionese e verdure saltate allo zenzero ESTERNO: Tempura di Fiori di Zucca

€ 10

IMPORTANTE: Eventuali allergie e/o intolleranze devono essere comunicate al nostro personale di sala

I NOSTRI SPECIAL ROLL

(8 Pezzi)

EBITEN AVOCADO

INTERNO: Gambero in tempura e maionese al Basilico ESTERNO: Avocado e Tartare di Gambero Rosso

€ 18

LOBSTER ROLL

INTERNO: Gamberi in Tempura e maionese

ESTERNO: Carpaccio di Avocado, Aragosta sfilacciata, Tobiko, Spicy Maionese, Salsa Kabayaki e Goccioline di Tenkasu

€ 18

CINQUE CRUDI NEW STYLE

INTERNO: Gambero in Tempura e Crema di Avocado

ESTERNO: Carpaccio di Tonno, Salmone, Ricciola, Gambero rosso di Mazara, e Capasanta scottati con Olio Evo e Ponzu, Erba Cipollina, Scaglie di tartufo nero e Ikura

€ 18

HONO

INTERNO: Ricciola, Friggitelli e Maionese al Pomodoro ESTERNO: Salmone Scottato, Gambero rosso di Mazara e salsa al sesamo home made

€ 26

CUISINE CONCEPT

INTERNO: Gambero in tempura e maionese al pomodoro ESTERNO: Carpaccio di salmone, Scampo reale, Crema di mango e caviale

€ 26

IMPORTANTE: Eventuali allergie e/o intolleranze devono essere comunicate al nostro personale di sala

NOVITA'

(8 Pezzi)

CAPASANTA

INTERNO: Gambero in Tempura, Salmone e Maionese

ESTERNO: Carpaccio di Mango, Passion Fruit sauce e Tartare di Capasanta in Tempura

€ 18

SALMONE & GAMBERO

INTERNO: Gambero in Tempura e Maionese al Pomodoro

ESTERNO: Carpaccio di Salmone scottato, Tartare di gambero Rosso salsa al mango e pistacchio

€ 20

ASTICE

INTERNO: Avocado in Tempura, Salmone, Maionese al Basilico

ESTERNO: Carpaccio di papaya, Astice Scottato, gocce di tempura, salsa kabayaki

€ 21

SALMONE & SCAMPI

INTERNO: Gambero in Tempura e Mango

ESTERNO: Carpaccio di Salmone, Tartare di Scampo, Tempura di fiori di zucca e salsa kabayaki

€ 22

IMPORTANTE: Eventuali allergie e/o intolleranze devono essere comunicate al nostro personale di sala

PRIMI CALDI

Yaki Udon

(Spaghetto di Farina)

con Crema di Pistacchi e Gambero Rosso di Mazara

€ 16

Yaki Udon

(Spaghetto di Farina) con Verdure Saltate

€ 10

Yaki Soba

(Spaghettoni di grano saraceno)

con Gamberi, Mazzancolle e verdure saltate

€ 14

Yaki Soba

(Spaghettoni di grano saraceno) con Verdure Saltate

€ 10

Gyoza

(Ravioli al Vapore) di pesce 3pz

€ 10

Gyoza

(Ravioli al Vapore) di carne 3pz

€ 8

SECONDI CALDI

Tempura di gamberi

€ 14

Tempura mista di verdure e Gamberi

€ 12

Salmone alla griglia in salsa kabayaki e verdure saltate

€ 16

Coda di Astice in salsa di yuzu miso

€ 26

Polipo cotto a bassa temperatura marinato in salsa yakiniku

€ 16

Black Cod marinato in salsa di miso

€ 26

Entrecote di Manzo al Pepe Verde

€ 16