



MENU PRANZO

FERIALE - DA LUNEDÌ A VENERDÌ

ALL YOU CAN EAT

€ 15,90

*Sono esclusi bevande, caffè, liquori,
dessert e le richieste fuori lista.*

Bambini dai 4 ai 10 anni | € 9,00
Bambini sotto i 4 anni | gratis



Sosteniamo l'ambiente con
FRIEND OF THE SEA.
Miho è "Ristorante Certificato".



Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino e non potrà essere asportato.

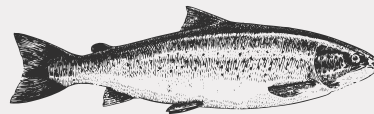
Il sushi è
un piatto la cui preparazione
è forse la più semplice al mondo.

È la pura combinazione di
riso con pesce o crostacei.

Ma, proprio per questa ragione,
non vi è alcuna falsificazione
e soltanto i veri maestri
riescono a prepararlo.

Jirò Ono

ALCUNI BENEFICI DEL SUSHI E DEL SASHIMI PER LA NOSTRA SALUTE



PESCE

- poche calorie
 - basso contenuto di grassi
 - ricco contenuto proteico
 - fonte di vitamina B12 e Iodio
 - tonno e salmone sono ricchi di grassi Omega3
-



RISO

- fonte di proteine e carboidrati



ALGA NORI

- ricca di proteine, minerali e Iodio
 - serbatoio di vitamine A, B1 e C
-



ACETO

- ricco di proprietà antibatteriche
- favorisce la digestione
- è un balsamo naturale per la pelle




ZENZERO E WASABI

- hanno proprietà antibatteriche
- favoriscono la digestione
- il wasabi è ricco di Potassio e Vitamina C
- lo zenzero allevia la nausea

ANTIPASTI CALDI



01 · HARUMAKI | € 3,50 
Involtino di pasta sfoglia alle
verdure

allergeni: 1-3



02 · HARUMAKI THAI | € 5,00
Involtino di pasta sfoglia con
gamberi e lardo

allergeni: 1-2



**04 · CROCCHETTE DI
SALMONE | € 4,50**
Polpette croccanti di salmone
e patate

allergeni: 1-3-4-6



03 · INVOLTINO DI SALMONE | € 4,00
Sfoglia di salmone e mozzarella

allergeni: 1-3-4-7



**05 · PATATINE
FRITTE | € 3,50** 
Stick di patate

allergeni: /



**06 · SAKE
IMOYAKI | € 6,00**
Salmone arrotolato con sesamo,
purea di patate e salsa imoyaki

allergeni: 1-3-4-6-7-11



07 · TOFU | € 3,00 
Tofu con salsa di soia

allergeni: 1-6



08 · GOMA WAKAME* | € 4,50  
Alghe agropiccanti

allergeni: 1-11



10 · EDAMAME | € 4,50 
Bacelli di soia

allergeni: 6



09 · WAKAME | € 4,50 
Alghe con sesamo

allergeni: 1-6-11



**13 · NUVOLETTE
DI DRAGO | € 2,50**
Crocanti chips di tapioca
e frutti di mare

allergeni: 2

DIMSUM



15 · BAO | € 4,00 
Pane orientale

allergeni: 1-7



**18 · RAVIOLI
SHUMAY | € 6,00**
Ravioli con gamberi, carne,
verdure e lardo


allergeni: 1-2-6



17 · RAVIOLI NIKU | € 4,50
Ravioli con carne e verdure

allergeni: 1-3-6



19 · GREEN GYOZA | € 5,00 
Ravioli di farina 00 e spinaci,
ripieni di verdure

allergeni: 1-9



22 · ZUPPA DI MISO | € 3,00

Tradizionale zuppa a base di dashi e pasta di miso

allergeni: 1-4-6



23 · ZUPPA AGROPICCANTE | € 4,00 🌶️

Zuppa di verdure con tofu, uovo, bambù e pollo

allergeni: 1-3-6

INSALATE



24 · YASAI SALAD | € 4,50 🌿

Insalata mista con alghe, mais, sesamo e pomodoro

allergeni: 1-6-11

TARTARE E CARPACCIO



● 40 · SAKE

TARTARE | € 12,00 🌶️

Tartare di salmone condita con
salsa ponzu e granella
di tempura

allergeni: 1-3-4-6-7-10-15



● 46 · CARPACCIO

DI SALMONE | € 10,00

Salmone tagliato sottile condito
con salsa ponzu

allergeni: 1-4-6-11

SUSHI - SASHIMI



52 · SASHIMI

SALMONE | € 12,00

Fettine di salmone crudo

allergeni: 4



56 · SUSHI MIX | € 12,00

Sushi assortito

(10 pz.)

allergeni: 1-2-4-6-7-8-11-15



57 · SUSHI MIX | € 15,00

Sushi assortito
(13 pz.)

allergeni: 1-2-4-6-7-8-11-15

NIGIRI - 2 pezzi



70 · SAKE | € 3,00

Bocconcini di riso
con salmone

allergeni: 4



73 · EBI | € 3,00

Bocconcini di riso
con gambero cotto

allergeni: 2



72 · TAI | € 3,00

Bocconcini di riso
con branzino

allergeni: 4

GUNKAN - 2 pezzi



79 · SOY SALMON | € 3,50 🌶️
Bocconcini di riso avvolto con carta di soia con sesamo, guarniti con tartare di salmone

allergeni: 1-2-6-11-15



80 · SOY GAMBERO | € 4,00 🌶️
Bocconcini di riso avvolto con carta di soia con sesamo, guarniti con tartare di gambero

allergeni: 1-2-11



81 · SAKE | € 3,50 🌶️
Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con tartare di salmone

allergeni: 1-3-4-10-15



82 · MAGURO | € 4,50
Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con tartare di tonno

allergeni: 4



83 · TOBIKO | € 3,50
Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con uova di pesce volante

allergeni: 15



85 · ZUCCHINA | € 4,00 🌶️
Bocconcini di riso avvolti con zucchini tagliata sottile, guarniti con tartare di gamberi

allergeni: 1-2-15



**92 · CHIRASHI
SAKEDON | € 14,00**

Fettine di salmone su letto di riso
con sesamo

allergeni: 4-11

HOSOMAKI



100 · SAKE | € 4,50

Piccoli rotoli di riso avvolti con
alga nori farciti con salmone

allergeni: 4



103 · AVOCADO | € 3,50 

Piccoli rotoli di riso avvolti con
alga nori farciti con avocado

allergeni: /



105 · PHILADELPHIA | € 4,00

Piccoli rotoli di riso avvolti con
alga nori farciti con Philadelphia

allergeni: 7



106 · MISTO | € 4,50

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con pesce misto

allergeni: 4

ROLL FRITTI



107 · HOSOMAKI FRITTO | € 7,00

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori fritti, farciti con Philadelphia e salmone, guarniti con frutta di stagione e salsa teriyaki

allergeni: 1-3-4-6-7



109 · NIDO | € 8,00

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori fritti, farciti con salmone, guarniti con philadelphia, kataifi e salsa teriyaki

allergeni: 1-2-3-6-7-15



112 · FUTOMAKI FRITTO | € 8,00

Grandi rotoli di riso avvolti con alga nori fritti, farciti con gambero, avocado e tobiko

allergeni: 1-2-3-6-15



**120 · SAKE
AVOCADO | € 4,00**

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone, avocado e sesamo
allergeni: 4-11



**121 · MAGURO
AVOCADO | € 5,00**

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tonno, avocado e sesamo
allergeni: 4-11



122 · EBITEN | € 5,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tempura di gambero, insalata, sesamo e salsa teriyaki
allergeni: 1-2-6-11



123 · SPICY SAKE | € 4,00 🌶️

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone speziato, cetriolo e spicy mayo

allergeni: 1-3-4-10-11



125 · SALMON SPECIAL | € 5,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone cotto, insalata, Philadelphia, sesamo e salsa teriyaki

allergeni: 1-4-6-7-11

URAMAKI CLASSICI - 4 pezzi

MiHO



130 · SALMONE AVOCADO | € 8,00

Roll di riso farcito con salmone, avocado e sesamo

allergeni: 4-11



131 · MAGURO AVOCADO | € 9,00

Roll di riso farcito con tonno, avocado e sesamo

allergeni: 4-11



132 · CALIFORNIA | € 7,00

Roll di riso farcito con granchio, avocado, cetriolo e sesamo

allergeni: 1-2-3-10-11



134 · ONION ROLL | € 8,00 🌶️

Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetriolo, guarnito con cipolla fritta, salsa piccante e salsa teriyaki

allergeni: 1-2-3-6-10



135 · EBITEN | € 9,00

Roll di riso farcito con gambero fritto, sesamo e salsa teriyaki

allergeni: 1-2-6-11



136 · MIURA | € 9,00

Roll di riso farcito con salmone saltato e Philadelphia, sesamo e salsa teriyaki

allergeni: 1-4-6-7-11

URAMAKI CLASSICI - 4 pezzi



137 · SPICY SAKE | € 8,00 🌶️
Roll di riso farcito con tartare di salmone, cetriolo, guarnito con shichimi e salsa piccante

allergeni: 1-4-6-7-11-15



138 · SPICY MAGURO | € 9,0 🌶️
Roll di riso farcito con tonno, cetriolo, guarnito con shichimi e salsa piccante

allergeni: 1-3-4-10-11



139 · SPICY CALIFORNIA | € 7,00 🌶️
Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetriolo, guarnito con shichimi e salsa piccante
allergeni: 1-2-3-10-11



140 · SPECIAL ROLL | € 8,00
Roll di riso farcito con Philadelphia guarnito con salmone e salsa teriyaki

allergeni: 1-4-6-7-11

URAMAKI VEGETARIANI



143 · VEGGIE ROLL | € 7,50 🌿
Roll di riso farcito con mango, avocado, Philadelphia e insalata, guarnito con scaglie di mandorle

allergeni: 7-8-11



145 · JUST VEGETAL | € 8,00 🌿
Roll di riso venere farcito con avocado, Philadelphia e insalata, guarnito con granella di pistacchio

allergeni: 7-8

URAMAKI SPECIALI - 4 pezzi

MiHO



147 · TACOS ROLL | € 10,00 🌶️
Roll di riso farcito con tartare di salmone e jalapeno, guarnito con nachos e spicy mayo

allergeni: 1-3-4-6-7



148 · FEVER | € 9,00
Roll di riso farcito con salmone, avocado e Philadelphia, guarnito con kataifi e salsa teriyaki

allergeni: 1-4-6-7-11



155 · TIGER ROLL | € 10,00
Roll di riso farcito con gambero fritto, guarnito con salmone e salsa teriyaki

allergeni: 1-2-3-4-6-10



157 · SOUTH BEACH | € 10,00
Roll di riso farcito con salmone e avocado, guarnito con mandorle, tobiko, salsa teriyaki e frutta di stagione

allergeni: 1-4-6-8-15



160 · IBIZA ROLL | € 12,00 🌶️
Roll di riso farcito con polpa di granchio e avocado, guarnito con fettine di salmone flambè, kataifi, salsa piccante e salsa teriyaki

allergeni: 1-4-6-7-15



162 · MIURA PLUS | € 12,00
Roll di riso venere farcito con salmone cotto e Philadelphia, guarnito con tartare di salmone, kataifi e salsa teriyaki

allergeni: 1-3-4-6-7-10-15



165 · SALMONE PISTACCHIO | € 12,00
Roll di riso venere farcito con salmone, avocado, Philadelphia e pistacchio

allergeni: 4-7-8-15



170 · TORIKARAGE | € 6,00
Bocconcini di pollo fritti

allergeni: 1-3-6



**171 · COTOLETTA
DI MAIALE | € 7,00**
Cotoletta di maiale impanata

allergeni: 1-3



**172 · CHELE DI
GRANCHIO | € 6,00**
Frittura di chele di granchio
impanate

allergeni: 1-2-3



177 · IKA KARAGA | € 8,00
Frittura di calamaro impanato

allergeni: 1-3-14



173 · EBI TEMPURA | € 12,00
Tempura di gamberi

allergeni: 1-2



181 · EBI YAKI UDON | € 9,00

Spaghetti di farina di grano tenero (udon) saltati con gamberi, verdure e uova

allergeni: 1-2-3-6-9



182 · KAISEN YAKI UDON | € 7,00

Spaghetti di farina di grano tenero (udon) saltati con verdure e uova

allergeni: 1-3-11



183 · EBI YAKI SOBA | € 9,00

Spaghetti di grano saraceno (soba) saltati con salsa chef, gamberi, verdure e uova, guarniti con granella di arachidi


allergeni: 1-2-3-5-8-11



187 · GOHAN | € 2,00 
Riso bianco con sesamo

allergeni: 11



**189 · YASAI
GOHAN | € 4,00** 
Riso saltato con verdure miste
e uova

allergeni: 3



**191 · RISO ALLA
CANTONESE | € 4,50**
Riso saltato con piselli, prosciutto
cotto e uova

allergeni: 3



194 · RISO SALTATO CON SALMONE | € 6,00
Riso saltato con salmone, verdure miste e uova

allergeni: 1-3-4

PRIMI PIATTI - Gnocchi e Pasta Orientali



195 · SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI | € 6,00

Spaghetti di soia saltati con
gamberi, germogli di soia e
verdure

allergeni: 1-2-6



197 · SPAGHETTI DI SOIA VEGETARIANI | € 4,50

Spaghetti di soia saltati con
germogli di soia e verdure

allergeni: 1-6



198 · SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI | € 5,00

Spaghetti di soia saltati con
pollo e peperoni

allergeni: 1-6



199 · SPAGHETTI DI RISO IMPERIALI | € 6,50

Spaghetti di riso saltati con
gamberetti, verdure e uova

allergeni: 1-2-3-6



203 · GNOCCHI DI RISO E GAMBERI | € 7,00

Gnocchi di riso saltati con gamberi e verdure

allergeni: 1-2-6



**206 · EBI NO
KUSHIYAKI | € 8,00**
Spiedini di gamberetti alla griglia
con sesamo e salsa teriyaki

allergeni: 1-2-4-6-11



210 · YAKITORI | € 8,00
Pollo alla griglia con sesamo e
salsa teriyaki

allergeni: 1-6-11

SECONDI PIATTI



**212 · FUNGHI E
BAMBÙ | € 3,50** 
Funghi e bambù saltati

allergeni: 6



**213 · VERDURE
MISTE | € 3,50** 
Verdure miste saltate

allergeni: 8



**221 · MANZO PICCANTE | €
6,50** 
Bocconcini di manzo saltati con
peperoncino ed erba cipollina

allergeni: 1-3-6



**222 · MANZO CON FUNGHI
E BAMBÙ | € 6,50**
Bocconcini di manzo saltati con
funghi e bambù

allergeni: 1-3-6

SECONDI PIATTI

MiHO



**223 · POLLO
ALLE MANDORLE | € 6,00**

Petto di pollo saltato con
mandorle e carote

allergeni: 1-3-6-8



**224 · POLLO
AGROPICCANTE | € 6,00 🌶️**

Petto di pollo saltato con verdure
e salsa agropiccante

allergeni: 1-3-6



**227 · POLLO
SALE E PEPE | € 7,00 🌶️**

Petto di pollo croccante con sale
e pepe

allergeni: 1-3



**226 · POLLO
AL LIMONE | € 6,00**

Petto di pollo saltato con salsa al
limone

allergeni: 3



**231 · GAMBERI
AI CINQUE COLORI | € 8,00**

Gamberi con cinque tipi di
verdure

allergeni: 2-3-9



**232 · GAMBERETTI
THAI | € 8,00 🌶️**

Gamberetti alla thailandese

allergeni: 1-2-3-6



**233 · GAMBERETTI SALE
E PEPE | € 8,00**

Gamberetti saltati con verdure

allergeni: 1-2-3-6-8



**237 · GAMBERETTI AL
LIMONE | € 8,00**

Gamberetti con salsa al limone

allergeni: 2-3



**236 · GAMBERI
AGRODOLCE | € 8,00**

Gamberi con salsa agrodolce

allergeni: 2-3

BEVANDE
E DOLCI



Acqua filtrata	50 cl.	€ 2,00
Acqua filtrata	75 cl.	€ 3,00
Acqua in bottiglia	50 cl.	€ 2,50
Acqua in bottiglia	75 cl.	€ 3,50
Bibite	bottiglia/lattina	€ 3,00
Tè limone/pesca	lattina	€ 3,00
Vino alla spina Chardonnay (fermo o frizzante) o Cabernet	25 cl.	€ 4,00
Vino alla spina Chardonnay (fermo o frizzante) o Cabernet	50 cl.	€ 6,50
Vino alla spina Chardonnay (fermo o frizzante) o Cabernet	100 cl.	€ 11,00

Tè verde giapponese in teiera **€ 4,00**

Conosciuto come il thè dell'ospitalità, è ricco di vitamina C, dal gusto fresco, carattere dolce e pieno

Tè al gelsomino in teiera **€ 4,00**

Sapore delicato e profumato naturalmente ai fiori di gelsomino

LISTA VINI



BOLLICINE 0,75 CL

Prosecco Miol Treviso Doc Extra Dry	Bortolomiol	€ 20,00
Prosecco Valdob. Bandarossa Sup. Doc. Extra Dry	Bortolomiol	€ 23,00
Spumante Blanc De Blancs Mill. Victoria	Spumanti Victoria	€ 15,00
Brut Letrari Doc	Letrari	€ 33,00
Cuvée Prestige Franciacorta	Ca' Del Bosco	€ 44,00
Alma Brut Franciacorta	Bellavista	€ 44,00
Champagne Ruinart	Ruinart	€ 95,00
Champagne Spec. Cuvée Bollinger	Bollinger	€ 95,00
Champagne Dom Pérignon	Dom Pérignon	€ 360,00

VINO BIANCO 0,75CL

I Frati Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€ 22,00
Brolettino Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€ 27,00
Pecorino Igt	La Valentina	€ 18,00
Greco Doc	Di Majo Norante	€ 19,00
Rami Falanghina del Molise	Di Majo Norante	€ 19,00
Costamolino Vermentino Doc	Argiolas	€ 21,00
Pinot Grigio	Bastianich	€ 30,00
Ribolla Gialla Doc	Bastianich	€ 25,00
Alto Adige Chardonnay Doc	Tramin	€ 21,00
Selida Gewürztraminer Doc	Tramin	€ 26,00
Muller Thurgau Doc	Terlano	€ 22,00
Pinot Bianco	Terlano	€ 23,00
Sauvignon Doc Winkl	Terlano	€ 29,00
Sauvignon Doc Friuli Isonzo	Vie De Romans	€ 35,00
Arneis Langhe Doc	Prunotto	€ 23,00
Arneis Blangé Doc	Ceretto	€ 29,00

VINO ROSÉ 0,75CL

Filanda Rosé Brut Millesimato	Bortolomiol	€	22,00
Rosa Dei Frati Riviera del Garda	Ca' Dei Frati	€	22,00

VINO ROSSO 0,75CL

Montepulciano d'Abruzzo Doc	La Valentina	€	19,00
Chianti Cetamura Docg	Badia a Coltibuono	€	18,00
Cabernet Franc	Conte Brandolini	€	21,00
I Frati Ronchedone Doc	Ca' Dei Frati	€	25,00

VINO MEZZA BOTTIGLIA 0,37CL

I Frati Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€	12,00
Prosecco Valdob. Bandarossa Sup. Doc. Demi Extra Dry	Bortolomiol	€	12,00
Costamolino Vermentino Doc	Argiolas	€	12,00

VINI AL CALICE

Prosecco DOCG		€	5,00
Falanghina		€	4,50

BIRRE



ASAHI - Vol. 5%

La birra più venduta in Giappone. Colore giallo chiaro e aroma leggermente fruttato, retrogusto molto fresco.

50 cl

€ 5,50

33 cl

€ 4,50



IKI YUZU - Vol. 4,5%

Iki con thè verde e yuzu è una birra chiara e fresca.

33 cl

€ 4,50



KIRIN - Vol. 5%

Il terzo marchio più venduto delle birre Giapponesi. Molto delicata, ha un gusto puro e morbido.

50 cl

€ 5,50



SAPPORO - Vol. 5%

Birra Giapponese a bassissima fermentazione. Ha un sapore leggermente amarognolo e un aroma di cereali e mandorle.

50 cl

€ 5,50

65 cl

€ 7,00



TSINGTAO - Vol. 4,8%

La birra Cinese più conosciuta. Colore biondo molto chiaro.

64 cl

€ 5,50

HEINEKEN - Vol. 5% - 66 cl

€ 5,50

FRANZISKANER WEISSBIER - Vol. 5% - 50 cl

€ 5,00

BIRRA ANALCOLICA - 33cl

€ 3,50

Caffè espresso	€ 1,30
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,80
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè al ginseng	€ 1,50
<hr/>	
Grappe	€ 3,50
Whisky	€ 5,00
Liquore giapponese	€ 4,00
Liquore di prugne	€ 3,50
Sake piccolo	€ 3,50
Sake grande	€ 7,00
Amari o digestivi	€ 3,50

DESSERT E FRUTTA

DESSERT AL CARRELLO

(chiedere al personale di sala per la scelta)

Dolci artigianali freschi di alta pasticceria

€ 6,50

GELATI

Ice cream mochi gusto triplo cioccolato

€ 5,50

Ice cream mochi gusto fior di ciliegio

€ 5,50

Ice cream mochi gusto frutto della passione

€ 5,50

Ice cream mochi gusto tè verde

€ 5,50

Ice cream mochi gusto cioccolato e cocco

€ 5,50

Coppa gelato con tre gusti a scelta tra: cioccolato, fragola, tè verde, crema, vaniglia

€ 4,50

Sorbetto al limone

€ 4,50

FRUTTA

Ananas fresco

€ 4,50



Mochi - Tipico dolce giapponese di riso glutinoso farcito con gelato

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sui nostri piatti e bevande al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

1. **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
3. **UOVA** e prodotti a base di uova
4. **PESCE** e prodotti a base di pesce
5. **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
6. **SOIA** e prodotti a base di soia
7. **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. **SEDANO** e prodotti a base di sedano
10. **SENAPE** e prodotti a base di senape
11. **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. **LUPINI** e prodotti a base di lupini
14. **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
15. **TOBIKO** la consumazione di questo ingrediente può influire negativamente sull'attività e sull'attenzione dei bambini

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti che contengono ingredienti o altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.

Per garantire le norme igienico-sanitarie alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura.

Alcuni prodotti, quali gamberi, scampi, polpo, capasanta, surimi, carni (pollo, manzo, suino, selvaggina), paste, ravioli, verdure, sono congelati all'origine (ex art. 4/1/A-F-G-H. Reg. CE 1169/11). – Tutti i prodotti semi lavorati sono congelati all'origine.

I NOSTRI FORNITORI



La sinergia con affidabili fornitori garantisce ogni giorno ai nostri Ristoranti la migliore materia prima possibile. Abbiamo scelto scrupolosamente i migliori partner per garantire ai nostri Clienti la massima freschezza, soprattutto del pesce crudo.



ADC è specializzata nella commercializzazione e distribuzione di **prodotti ittici** e mette a disposizione del gruppo Miho Sushi un'esperienza consolidata fornendo prodotti di elevata qualità, muniti di **certificati e documenti di tracciabilità** oltre ad un servizio performante grazie alla propria struttura logistica.



Foodex, fornitore di prodotti nei 4 continenti, opera nel pieno rispetto delle regolamentazioni e delle politiche in merito alla sicurezza alimentare. Per assicurarvi prodotti sani e sicuri, Foodex ha deciso di intraprendere un percorso di management della **sicurezza alimentare**: questa attenzione è testimoniata dalla certificazione dei siti, a Parigi e a Valenton, in ISO 22000.



Leader nel mercato della distribuzione di prodotti alimentari per la ristorazione. **Azienda certificata per una pesca sostenibile.**



Azienda norvegese specializzata nella commercializzazione e distribuzione di prodotti ittici, munita di certificati e documenti di tracciabilità. È il nostro fornitore di **salmone di elevata qualità**.



Caffè Cartapani si è affermata come azienda ad alto contenuto professionale con una produzione sempre all'altezza del mercato nel segno della qualità. I caffè delle miscele Cartapani provengono da selezionate piantagioni di tutto il mondo. Dal 1951 seleziona, affina e tosta caffè ottenuto dalle migliori miscele. Una **garanzia di qualità**.