



# MENU CENA

---

ALL YOU CAN EAT

€ 27,90

Bambini dai 4 ai 10 anni | € 15,00  
Bambini sotto i 4 anni | gratis

Coperto | € 2,00  
Sono esclusi bevande, caffè, liquori,  
dessert e le richieste fuori lista.



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



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

## SPECIALE

MiHO



● **A1 · CUBETTI DI PESCE MIX | €14,00**

Cubetti di pesce mix condito con olio extravergine

allergeni: 2-4-14



● **A2 · SALMONE TARTUFO AVOCADO | € 14,00**

Fette di salmone scottato con fette di avocado e tartufo

allergeni: 4



● **A3 · CAPESANTE E PURE' DI PATATE | € 14,00**

Capesante alla piastra e purè di patate con bacon e cipolline.

allergeni: 1-7-14



● **A4 · GAMBERONI KATAIFI | € 12,00**

gamberoni avvolti in pasta kataifi croccanti

allergeni: 1-2




● **A5 · TACO SALMONE | € 8,00** 🌶️

Tartare di salmone con nachos, Philadelphia, salsa guacamole e sesamo

allergeni: 1-4-6-7-11



**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



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

allergeni: 1-3-4-7



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

allergeni: 1-3-4-6



**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

# ANTIPASTI FREDDI



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

allergeni: 1-6



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

allergeni: 1-11



**09 · WAKAME | € 4,50**   
Alghe con sesamo

allergeni: 1-6-11



**10 · EDAMAME | € 4,50**   
Bacelli di soia

allergeni: 6

**11 · MOUSSE  
SALMONE | € 6,00**  
Cono croccante di pasta  
sfoglia con mousse di salmone,  
Philadelphia, avocado e pistacchio  
allergeni: 1-4-6-7-8



**12 · COCKTAIL  
DI GAMBERETTI | € 6,00**  
Gamberetti con salsa rosa

allergeni: 1-2-3-10



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

allergeni: 2



15 · BAO | € 4,00   
 Pane orientale

allergeni: 1-7



16 · BAOZI | € 5,00  
 Panino soffice a vapore ripieno  
 con carne di maiale

allergeni: 1-6



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


allergeni: 1-3-6



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

allergeni: 1-2-6



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

allergeni: 1-9

# ZUPPE



---

**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



---

**25 · GYOKAI SALAD | € 9,00**  
Insalata di mare con pesce misto crudo, sesamo e alghe

allergeni: 1-2-4-6-11





● 40 · SAKE

TARTARE | € 12,00 🌶️

Tartare di salmone condita con  
salsa ponzu e granella  
di tempura  
allergeni: 1-3-4-6-7-10-15



● 41 · TUNA

TARTARE | € 14,00

Tartare di tonno con avocado  
condita con salsa yuzu e sesamo

allergeni: 1-4-6-11-15

● 42 · TARTARE MIHO | € 14,00 🌶️

Tartare di salmone con Philadelphia e avocado,  
guarnita con mandorle, tobiko e salsa teriyaki

allergeni: 1-3-4-6-7-8-10-15



● 43 · TRIS DI

TARTARE | € 16,00 🌶️

Degustazione di tartare  
di pesce misto e sesamo

allergeni: 1-3-4-6-7-8-10-15



● 44 · TARTARE DI SALMONE  
E PISTACCHIO | € 12,00 🌶️

Tartare di salmone con riso venere e Philadelphia, guarnita con  
pistacchio e salsa teriyaki

allergeni: 1-3-4-6-7-8-10-15

# CARPACCIO



● **46 · CARPACCIO DI SALMONE | € 10,00**

Salmone tagliato sottile condito con salsa ponzu

allergeni: 1-4-6-11



● **48 · CARPACCIO DI CAPELANTE, GAMBERO ROSSO E BOTTARGA | € 16,00**

Carpaccio condito con salsa dello chef e ikura  
allergeni: 1-2-3-6-11-15



● **49 · CARPACCIO AMAEBI | € 12,00**

Gambero crudo condito con salsa ponzu

allergeni: 1-2-6-11



● **50 · CARPACCIO MIX CON PISTACCHIO | € 16,00**

Carpaccio di pesce misti scottati con salsa ponzu e pistacchio

allergeni: 1-4-6-8-14



**52 · SASHIMI  
SALMONE | € 12,00**  
Fettine di salmone crudo

allergeni: 4



**54 · SASHIMI MIX | € 16,00**  
Fettine di pesce misto e scampi

allergeni: 2-4



**55 · SASHIMI  
TONNO | € 14,00**  
Fettine di tonno 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

**58 · SUSHI E SASHIMI MISTO | € 21,00**  
Sushi e sashimi assortiti  
(20 pezzi)

allergeni: 1-2-4-6-7-11-14-15

## NICETY E TACOS



● **61 · NICETY FLOWER | € 8,00**  
Delicati bocconcini con tempura di fiori di zucca, Philadelphia e insalata, avvolti con salmone scottato e conditi con salsa teriyaki e pistacchio  
**allergeni: 1-4-6-8**



● **62 · NICETY EBI | € 8,00**  
Delicati bocconcini con tempura di gamberi, Philadelphia e insalata, avvolti con salmone scottato e conditi con salsa teriyaki  
**allergeni: 1-2-4-6-7**

## NIGIRI - 2 pezzi



**70 · SAKE | € 3,00**  
Bocconcini di riso con salmone

**allergeni: 4**



**71 · MAGURO | € 4,00**  
Bocconcini di riso con tonno

**allergeni: 4**



**72 · TAI | € 3,00**  
Bocconcini di riso con branzino

**allergeni: 4**



**73 · EBI | € 3,00**  
Bocconcini di riso  
con gambero cotto

allergeni: 2



**74 · AMAEBI | € 4,00**  
Bocconcini di riso  
con gambero crudo e tobiko

allergeni: 2-15



**76 · SALMONE FLAMBÈ AL  
PISTACCHIO | € 4,00**  
Bocconcini di riso con salmone  
scottato, pistacchi e salsa teriyaki

allergeni: 1-4-6-8



**75 · SALMONE FLAMBÈ E PHILADELPHIA | € 4,00**  
Bocconcini di riso con salmone scottato, Philadelphia e salsa teriyaki

allergeni: 1-4-6-7



**77 · NIGIRI MANDORLE | € 4,00**  
Bocconcini di riso con salmone scottato, mandorle e salsa teriyaki

allergeni: 1-4-6-8

# GUNKAN - 2 pezzi

MiHO



**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



**86 · GIO  
TROPICAL | € 4,50**

Bocconcini di riso avvolti con salmone, guarniti con Philadelphia e frutta di stagione  
allergeni: 4-7



**87 · GIO SPICY  
SALMON | € 4,50** 🌶️

Bocconcini di riso avvolti con salmone, guarniti con tartare di salmone condita con salsa speziata  
allergeni: 1-3-4-10-15



**88 · GIO SPICY  
TUNA | € 4,50** 🌶️

Bocconcini di riso avvolti con tonno, guarniti con tartare di tonno condita con salsa speziata  
allergeni: 4



**90 · GUNKAN  
PISTACCHIO | € 5,00** 🌶️

Bocconcini di riso avvolti con salmone scottato, guarniti con tartare di salmone, salsa teriyaki e pistacchio

allergeni: 1-3-4-10-15

# CHIRASHI E POKE



**92 · CHIRASHI  
SAKEDON | € 14,00**

Fettine di salmone su letto di riso  
con sesamo

allergeni: 4-11



**94 · POKE | € 14,00**

Bocconcini di pesce misto su  
letto di riso con avocado, frutta di  
stagione, mandorle e ikura

allergeni: 1-3-4-6-8-15



**93 · CHIRASHI MIX | € 14,00**

Fettine di pesce misto su letto di riso con sesamo

allergeni: 2-4-11



**95 · POKE SALMON | € 14,00**

Bocconcini di salmone su letto  
di riso con edamame, avocado,  
pistacchio, goma wakame, mayo  
e salsa teriyaki

allergeni: 1-3-4-6-7-10-11





**100 · SAKE | € 4,50**  
Piccoli rotoli di riso avvolti con  
alga nori farciti con salmone

**103 · AVOCADO | € 3,50**   
Piccoli rotoli di riso avvolti con  
alga nori farciti con avocado

**105 · PHILADELPHIA | € 4,00**  
Piccoli rotoli di riso avvolti con  
alga nori farciti con Philadelphia

allergeni: 4

allergeni: /

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



## 108 · SPICY SALMON | € 8,00 🌶️

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

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



## 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



**126 · SALMON  
ALMONDS | € 5,50 🌶️**

Cono di riso avvolto con foglio di soia con sesamo, farcito con tartare di salmone, mandorle e lattuga  
allergeni: 1-3-4-6-8-10-11-15



**127 · VENUS | € 5,50 🌶️**

Cono di riso venere avvolto con foglio di soia con sesamo, farcito con tartare di salmone, pistacchio e salsa teriyaki

allergeni: 1-3-4-6-8-10-11-15

# 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



## 133 · RAINBOW ROLL | € 9,00

Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetrioli,  
guarnito con pesce misto

allergeni: 1-2



## 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



## 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

## URAMAKI CLASSICI - 4 pezzi



**138 · SPICY MAGURO | € 9,00** 🌶️  
 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 - 4 pezzi



**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



**146 · YONG ROLL | € 9,00**  
Roll di riso farcito con gambero cotto e granella di tempura, guarnito con tobiko e conditi con salsa teriyaki  
allergeni: 1-2-6-15



**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



**149 · JINO ROLL | € 13,00** 🌶️  
Roll di riso farcito con tartare di salmone, guarnito con fettine di salmone e salsa teriyaki  
allergeni: 1-4-6-15



**150 · EBITEN PLUS | € 12,00**  
Roll di riso farcito con gamberi in tempura, guarnito con salmone, fiori di zucca, ikura, maionese e salsa teriyaki  
allergeni: 1-2-3-4-6-7-10-15



**151 · SUPER DRAGON | € 10,00**  
Roll di riso farcito con tempura di gambero e Philadelphia, guarnito con avocado, sesamo e salsa teriyaki  
allergeni: 1-2-6-7-11



**152 · TARTUFO ROLL | € 14,00**  
Roll di riso farcito con tartare di tonno, guarnito con capesante, crema di tartufo, salsa teriyaki e sesamo  
allergeni: 1-4-6-11-14



**159 · DRAGON ROLL | € 12,00**  
Roll di riso farcito con salmone, avocado e Philadelphia, guarnito con avocado e salsa teriyaki  
allergeni: 1-4-6-7



**154 · AMAEBI ROLL | € 12,00 🌶️**  
 Roll di riso farcito con gambero crudo e avocado, guarnito con tartare di salmone e salsa teriyaki

allergeni: 1-2-4-6-15



**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



**153 · MIHO ROLL | € 12,00**

Roll di riso farcito con salmone saltato e Philadelphia, guarnito con salmone scottato alla fiamma, condito con salsa teriyaki, salsa Miho, tobiko e sesamo

allergeni:1-3-4-6-7-11-15



**158 · FUSION ROLL | € 12,00**  
 Roll di riso farcito con tartare di salmone, tobiko, guarnito con gamberi alla griglia, erba cipollina, salsa teriyaki e sesamo

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



**156 · QUEEN ROLL | € 12,00**  
 Roll di riso farcito con salmone e mango, guarnito con salmone e salsa mango

allergeni: 4



**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

# URAMAKI SPECIALI - 4 pezzi

MiHO



**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



**168 · ROLL TRUFFLE SHRIMP | € 14,00**  
gambero, salsa rosa, avocado, olio al tartufo, tartare di gambero scottato e scaglie di tartufo nero  
allergeni: 4-7-8-15



**163 · EBI FLÒ | € 12,00**  
Roll di riso venere farcito con gamberoni in tempura e Philadelphia, guarnito con salmone, mandorle e salsa teriyaki  
allergeni: 1-2-4-6-7-8



**167 · ROLL SALMON PHILADELPHIA CON MANDORLE | € 13,00**  
Salmone, Philadelphia, avocado, maionese, tartare di Salmone scottato, sashimi di avocado, mandorle, salsa teriyaki

allergeni: 4-7-8-15



**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



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

allergeni: 1-2



**175 · EBI SHINJYO | € 8,00**  
Gamberi fritti con scaglie  
di mandorle

allergeni: 1-2-3-8



**178 · EBI STICK | € 6,00**  
Involtino croccante di gambero  
fritto con salsa speciale

allergeni: 1-2-3



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

allergeni: 1-3-14

# PRIMI PIATTI - Pasta Orientali

MiHO



**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



**184 · PADTHAI PICCANTE | € 8,00** 🌶️  
Pasta thailandese saltata con verdure, uovo, gamberi, granella di arachidi e specie di peperoncini  
allergeni: 1-2-3-8



**185 · RAMEN DI MANZO | € 10,00**  
Ramen in brodo, con uova, verdure e fette di manzo

allergeni:1-3-6-14



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

allergeni: 11



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

allergeni: 3



**190 · KAISEN  
GOHAN | € 6,50**  
Riso saltato con frutti di mare,  
verdure miste e uova

allergeni: 2-3-14



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

allergeni: 1-3-4



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

allergeni: 3

# 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**



**204 · EBI YAKI | € 10,00**  
Gamberoni alla griglia con  
sesamo e salsa teriyaki

allergeni: 1-2-6-11



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

allergeni: 1-2-4-6-11



**207 · SEPIOLINE ALLA  
GRIGLIA | € 8,00**  
Seppie alla griglia

allergeni: 1-6-14



**208 · SAKE TATAKI | € 8,00**  
Salmone scottato con sesamo  
e salsa teriyaki

allergeni: 1-4-6-11



**205 · SAKE YAKI | € 8,00**  
Salmone alla griglia con sesamo e salsa teriyaki

allergeni: 1-4-6-11



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

allergeni: 1-6-11

# SECONDI PIATTI

MiHO



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

allergeni: 6



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

allergeni: 8



**218 · CALAMARO SALE E PEPE | € 7,00**   
Ciuffi di calamaro sale e pepe

allergeni: 1-3-14



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

allergeni: 1-3-6



**223 · POLLO ALLE MANDORLE | € 6,00**  
Petto di pollo saltato con mandorle e carote

allergeni: 1-3-6-8



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

allergeni: 1-3-6



**224 · POLLO  
AGROPICCANTE | € 6,00** 🌶️  
Petto di pollo saltato con verdure  
e salsa agropiccante

allergeni: 1-3-6

**225 · POLLO IN  
AGRODOLCE | € 6,00**  
Petto di pollo saltato con salsa  
agrodolce

allergeni: 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



**232 · GAMBERETTI  
THAI | € 8,00** 🌶️  
Gamberetti alla thailandese

allergeni: 1-2-3-6



**231 · GAMBERI  
AI CINQUE COLORI | € 8,00**  
Gamberi con cinque tipi di  
verdure

allergeni: 2-3-9

# SECONDI PIATTI

MiHO



**233 · GAMBERI SALE  
E PEPE | € 8,00** 🌶️  
Gamberi saltati con verdure

allergeni: 1-2-3-6-8



**236 · GAMBERI  
AGRODOLCE | € 8,00**  
Gamberi con salsa agrodolce

allergeni: 2-3

**234 · GAMBERETTI DELLO CHEF | € 8,00** 🌶️  
Gamberetti sgusciati croccanti

allergeni: 1-2-3



**237 · GAMBERETTI AL  
LIMONE | € 8,00**  
Gamberetti con salsa al limone

allergeni: 2-3



**241 · ONABE  
GAMBERI | € 8,50** 🌶️  
Piatto tradizionale di gamberi  
e verdure, servito al tavolo nel  
WOK con fornello.

allergeni: 1-2-3-6



**244 · ONABE  
POLLO | € 7,00** 🌶️  
Piatto tradizionale di carne di  
pollo e verdure, servito al tavolo  
nel wok con fornello

allergeni: 1-3-6



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

---

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 |
| Ramì 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 Valdobb. 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.**