MiHO
Japanese restaurant

MENÙ PRANZO

FERIALE - DA LUNEDÌ A VENERDÌ

ALL YOU CAN EAT

€ 15,90

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

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

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

Tutto il cibo avanzato deve essere pagato al prezzo indicato per contribuire alle ONG

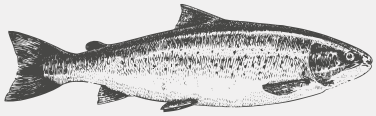
Il sushi è
un piatto la cui preparazione
è forse la più semplice al mondo.

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

MiHO

01 · HARUMAKI | € 3,50
Involtino di pasta sfoglia
alle verdure
allergeni: 1-3-7

02 · HARUMAKI THAI | € 5,00
Involtino di pasta sfoglia con
gamberi e lardo
allergeni: 1-2-3-7-14

03 · INVOLTINO DI SALMONE | € 4,00
Sfoglia di salmone e mozzarella
allergeni: 1-3-4-6-7-9

04 · CROCCHETTE DI SALMONE | € 5,00
Polpette croccanti di salmone
e patate
allergeni: 1-3-4-6-7

05 · PATATINE FRITTE € 3,50
Stick di patate
allergeni: 1

06 · NUVOLETTE DI DRAGO | € 2,50
Croccanti chips di tapioca
e frutti di mare
allergeni: 1-2

NOVITÀ

07 · STRACCETTI CROCCANTI | € 5,00
Straccetti di maiale fritti e pepe di sichuang
allergeni: 1-2-3-4-5-6-9-11-12-14

NOVITÀ

08 · MEDAGLIONE DI PATATE | € 3,50
Medaglioni di patate fritti
allergeni: 1-3-6-7-9-13

ANTIPASTI

09 · TOFU | € 3,00
Tofu con salsa di soia
allergeni: 1-6

10 · GOMA WAKAME | € 4,50
Alghe agropiccanti
allergeni: 1-6-11

11 · WAKAME | € 4,50
Alghe con sesamo
allergeni: 1-6-11

12 · EDAMAME | € 4,50
Baccelli di soia
allergeni: 6

DIMSUM

MiHO

21 · BAO | € 4,00
Pane orientale
allergeni: 1-7

23 · RAVIOLI NIKU | € 5,50
Ravioli con carne e verdure
allergeni: 1-2-3-4-6-8-9-10-12-14

24 · RAVIOLI SHUMAY | € 6,00
Ravioli con gamberi, carne, verdure e lardo
allergeni: 1-2-3-4-6-9-11-12-14

25 · GREEN GYOZA | € 5,00
Ravioli con verdure miste
allergeni: 1-9-11-14

NOVITÀ

28 · XIAOLONGBAO | € 5,50
Pane orientale farcito con carne di maiale, lardo, cavolo cappuccio, erba cipollina e cipolla
allergeni: 1-6-7-9-11-14

ZUPPE

30 · ZUPPA DI MISO | € 3,00
Tradizionale zuppa a base di dashi e pasta di miso
allergeni: 1-4-6

31 · ZUPPA AGROPICCANTE € 4,00
Zuppa di verdure con tofu, uovo, bambù e pollo
allergeni: 1-3-6-14

INSALATE

32 · YASAI SALAD | € 4,00
Insalata mista con alghe, mais, sesamo e pomodoro
allergeni: 1-6-11

HOSOMAKI E ROLL FRITTI

MiHO

35 · HOSOMAKI SAKE
€ 5,00
Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori e farciti con salmone
allergeni: 4

36 · HOSOMAKI AVOCADO
€ 3,50
Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori e farciti con avocado
allergeni: /

37 · HOSOMAKI PHILADELPHIA | € 4,00
Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori e farciti con Philadelphia
allergeni: 7

38 · HOSOMAKI MISTO | € 5,50
Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori e farciti con pesce misto
allergeni: 4

39 · HOSOMAKI FRITTO | € 8,00
Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con Philadelphia e salmone, guarniti con frutta di stagione e salsa teriyaki
allergeni: 1-3-4-6-7

41 · HOSOMAKI NIDO | € 9,00
Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con salmone, guarniti con Philadelphia, kataifi e salsa teriyaki
allergeni: 1-3-4-6-7

42 · FUTOMAKI FRITTO | € 9,00
Grandi rotoli di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con gambero, avocado e **tobiko***
allergeni: 1-2-3-4-6

TEMAKI

43 · SAKE AVOCADO
€ 4,00
Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone, avocado e sesamo
allergeni: 4-11

44 · MAGURO AVOCADO
€ 5,00
Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tonno, avocado e sesamo
allergeni: 4-11

45 · 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

46 · SPICY SAKE | € 4,00
Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone speziato, cetriolo e spicy mayo
allergeni: 1-3-4-6-10-11

47 · 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

48 · SALMON ALMONDS | € 5,50
Cono di riso avvolto con foglio di soia con sesamo, farcito con tartare di salmone, mandorle, lattuga e **tobiko***
allergeni: 1-3-4-6-8-10-11

49 · VENUS | € 5,50
Cono di riso venere avvolto con foglio di soia con sesamo, farcito con tartare di salmone, pistacchio, salsa teriyaki e **tobiko***
allergeni: 1-3-4-6-8-10-11

URAMAKI CLASSICI - 4 pezzi

MiHO

50 · SALMONE AVOCADO
€ 8,00
Roll di riso farcito con salmone, avocado e sesamo
allergeni: 4-11

51 · MAGURO AVOCADO
€ 9,00
Roll di riso farcito con tonno, avocado e sesamo
allergeni: 4-11

52 · ONION ROLL | € 8,00
Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetriolo, guarnito con cipolla fritta, salsa piccante, salsa teriyaki e **tobiko***
allergeni: 1-2-3-4-6-10

53 · CALIFORNIA | € 7,50
Roll di riso con granchio, avocado, cetriolo, sesamo e **tobiko***
allergeni: 1-2-3-4-6-10-11

54 · EBITEN | € 9,00
Roll di riso farcito con gambero fritto, sesamo e salsa teriyaki
allergeni: 1-2-6-11

55 · MIURA | € 9,00
Roll di riso farcito con salmone saltato e Philadelphia, sesamo e salsa teriyaki
allergeni: 1-4-6-7-11

56 · SPICY SAKE | € 8,00
Roll di riso farcito con tartare di salmone, cetriolo, guarnito con shichimi e salsa piccante
allergeni: 1-3-4-6-10-11

57 · SPICY CALIFORNIA
€ 7,50
Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetriolo, guarnito con shichimi e salsa piccante
tobiko*
allergeni: 1-2-3-4-6-10-11

58 · SPECIAL ROLL | € 8,00
Roll di riso farcito con Philadelphia guarnito con salmone e salsa teriyaki
allergeni: 1-4-6-7

URAMAKI VEGETARIANI - 4 pezzi

60 · VEGGIE ROLL | € 7,50
Roll di riso farcito con mango, avocado, Philadelphia e insalata, guarnito con scaglie di mandorle
allergeni: 7-8

61 · 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

62 · YONG ROLL | € 9,00
Roll di riso farcito con gambero cotto e granella di tempura, guarnito con **tobiko*** e condito con salsa teriyaki
allergeni: 1-2-4-6

63 · TACOS ROLL | € 10,00
Roll di riso farcito con tartare di salmone, guarnito con nachos e spicy mayo
allergeni: 1-3-4-6-10

64 · FEVER | € 9,00
Roll di riso farcito con salmone, avocado e Philadelphia, guarnito con kataifi e salsa teriyaki
allergeni: 1-4-6-7-11

URAMAKI SPECIALI - 4 pezzi

67 · 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

69 · 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: 1-3-4-6-7-10-11

71 · TIGER ROLL | € 10,00
Roll di riso farcito con gambero fritto, guarnito con salmone e salsa teriyaki
allergeni: 1-2-4-6

76 · IBIZA ROLL | € 12,00
Roll di riso farcito con polpa di granchio e avocado, guarnito con fettine di salmone flambè, kataifi, salsa piccante, salsa teriyaki e **tobiko***
allergeni: 1-2-3-4-6-10

78 · EBI FLO' | € 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

79 · MIURA PLUS | € 12,00
Roll di riso venere farcito con salmone cotto e Philadelphia, guarnito con tartare di salmone, kataifi, salsa teriyaki e **tobiko***
allergeni: 1-3-4-6-7-10

80 · SALMONE PISTACCHIO | € 12,00
Roll di riso venere farcito con salmone, avocado, Philadelphia, pistacchio e **tobiko***
allergeni: 1-4-7-8

CHIRASHI NIGIRI - 2 pezzi

90 · CHIRASHI SAKEDON | € 14,00
Fettine di salmone su letto di riso con sesamo
allergeni: 4-11

94 · AVOCADO | € 3,00
Bocconcini di riso con avocado
allergeni: /

95 · SAKE | € 3,50
Bocconcini di riso con salmone
allergeni: 4

97 · TAI | € 3,50
Bocconcini di riso con branzino
allergeni: 4

99 · EBI | € 3,50
Bocconcini di riso con gambero cotto
allergeni: 2

GUNKAN - 2 pezzi

NOVITÀ

107 · TEMARI ZUCCHINA
€ 3,00
Bocconcini di riso avvolti con zucchina tagliata sottile, guarniti con Philadelphia
allergeni: 7

NOVITÀ

108 · WHITE TEMARI
€ 3,00
Bocconcini di riso guarniti con sesamo, Philadelphia e salsa teriyaki
allergeni: 1-6-7-11

109 · TOBIKO | € 5,00
Bocconcini di riso avvolti con alga neri e ripieno di **tobiko***
allergeni: 1-4-6

112 · SAKE | € 3,50
Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con tartare di salmone e **tobiko***
allergeni: 1-3-4-6-10

113 · MAGURO | € 4,50
Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con tartare di tonno e **tobiko***
allergeni: 1-3-4-6-10

110 · SOY SALMON | € 3,50
Bocconcini di riso avvolti con carta di soia con sesamo, guarniti con tartare di salmone e **tobiko***
allergeni: 1-3-4-6-10-11

111 · SOY GAMBERO | € 4,00
Bocconcini di riso avvolti con carta di soia con sesamo, guarniti con tartare di gambero e **tobiko***
allergeni: 1-2-3-4-6-10-11

114 · ZUCCHINA | € 4,00
Bocconcini di riso avvolti con zucchina tagliata sottile, guarniti con tartare di gamberi e **tobiko***
allergeni: 1-2-3-4-6-10

125 · SUSHI MIX VEGETARIANO | € 13,00
Sushi assortito vegetariano
(10 pezzi)
allergeni: 1-3-7-8-10-11

126 · SUSHI MIX | € 16,00
Sushi assortito
(13 pezzi)
tobiko*
allergeni: 1-2-4-6-7-8-11

TARTARE

140 · SAKE TARTARE | € 12,50
MAX 1 VOLTA PER PERSONA
Tartare di salmone condita con salsa ponzu, granella di tempura e **tobiko***
allergeni: 1-3-4-6-10

141 · TARTARE AVOCADO KATAIFI, SESAMO DRESSING
€ 9,00
Tartare di avocado, kataifi, sesamo dressing
allergeni: 1-3-6-11

CARPACCIO E SASHIMI

142 · CARPACCIO DI SALMONE | € 11,00
MAX 1 VOLTA PER PERSONA
Salmone tagliato sottile condito con salsa ponzu
allergeni: 1-4-6-11

145 · SASHIMI SALMONE | € 12,00
MAX 1 VOLTA PER PERSONA
Fettine di salmone crudo
allergeni: 4

FRITTI

156 · COTOLETTA DI MAIALE | € 7,00
Cotoletta di maiale impanata
allergeni: 1-3-6-11

155 · TORIKARAGE | € 6,00
Bocconcini di pollo fritti
allergeni: 1-3-6-11

157 · CHELE DI GRANCHIO | € 6,00
Frittura di chele di granchio impanate
allergeni: 1-2-3-4-6

158 · EBI TEMPURA | € 12,00
Tempura di gamberi
allergeni: 1-2

162 · IKA KARAGA | € 8,00
Frittura di calamaro impanato
allergeni: 1-3-14

PRIMI PIATTI - Riso

165 · GOHAN | € 3,00
Riso bianco con sesamo
allergeni: 11

166 · YASAI GOHAN | € 4,00
Riso saltato con verdure miste e uova
allergeni: 1-3-6

168 · RISO ALLA CANTONESE | € 4,50
Riso saltato con piselli, prosciutto cotto e uova
allergeni: 1-3

169 · RISO SALTATO CON SALMONE | € 6,50
Riso saltato con salmone, verdure miste e uova
allergeni: 1-3-4

PRIMI PIATTI - Pasta Orientale

172 · EBI YAKI UDON
€ 9,00
Spaghetti di farina di grano tenero (udon) saltati con gamberi, verdure e uova
allergeni: 1-2-3-6-9-14

173 · RAMEN SALTATO CON POLLO | € 9,00
Ramen saltato con pollo, verdure e uova
allergeni: 1-3-6-9-14

174 · EBI YAKISOBA | € 9,00
Spaghetti di grano saraceno (soba) saltati con salsa chef, gamberi, verdure e uova, guarniti con granella di arachidi
allergeni: 1-2-3-5-6-9-11

177 · SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI | € 6,50
Spaghetti di soia saltati con gamberi, germogli di soia e verdure
allergeni: 1-2-6-14

178 · SPAGHETTI DI SOIA VEGETARIANI | € 5,50
Spaghetti di soia saltati con germogli di soia e verdure
allergeni: 1-6-14

179 · SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI | € 6,00
Spaghetti di soia saltati con pollo e peperoni
allergeni: 1-6-14

PRIMI PIATTI - Pasta Orientale e Gnocchi

180 · SPAGHETTI DI RISO IMPERIALI | € 6,50
Spaghetti di riso saltati con gamberetti, verdure e uova
allergeni: 1-2-3-6-14

181 · GNOCCHI DI RISO E GAMBERI | € 7,00
Gnocchi di riso saltati con gamberi e verdure e **funghi***
allergeni: 1-2-6-14

GRILL

187 · EBI NO KUSHIYAKI € 9,00
Spiedini di gamberetti alla griglia con sesamo e salsa teriyaki
allergeni: 1-2-6-11

188 · SEPPIOLINE ALLA GRIGLIA | € 9,00
Seppie alla griglia
allergeni: 14

190 · YAKITORI | € 8,00
Pollo alla griglia con sesamo salsa teriyaki e porro
allergeni: 1-6-11-14

SECONDI PIATTI

191 · BOCCONCINI DI MAIALE IN SALSA AGROPICCANTE E PEPE DI SICHUAN
€ 6,50
Bocconcini di maiale saltati con verdure, peperoncino ed erba cipollina
allergeni: 1-3-6-11-14

192 · MAIALE IN AGRODOLCE
€ 6,50
Bocconcini di maiale con salsa agrodolce
allergeni: 1-3

195 · MANZO SALTATO CON SALSA DI OSTRICHE | € 6,50
Bocconcini di manzo saltati con salsa di ostriche
allergeni: 1-3-6-14

196 · MANZO PICCANTE
€ 6,50
Bocconcini di manzo saltati con peperoncino ed erba cipollina
allergeni: 1-3-6-14

197 · MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ | € 7,00
Bocconcini di manzo saltati con **funghi*** e bambù
allergeni: 1-3-6-14

198 · MANZO CON PATATE € 7,00
Bocconcini di manzo saltati con patate
allergeni: 1-3-6-11-14

SECONDI PIATTI

MiHO

199 · POLLO ALLE MANDORLE | € 6,50
Petto di pollo saltato con mandorle e carote
allergeni: 1-3-6-8-14

200 · POLLO AGROPICCANTE | € 6,50
Petto di pollo saltato con verdure e salsa agropiccante
allergeni: 1-3-6-14

201 · POLLO SALE E PEPE | € 7,00
Petto di pollo croccante con sale e pepe
allergeni: 1-3

202 · POLLO IN AGRODOLCE | € 6,50
Petto di pollo saltato con salsa agrodolce
allergeni: 3-6

203 · POLLO AL LIMONE € 6,50
Petto di pollo saltato con salsa al limone
allergeni: 3

204 · POLLO CON PATATE € 6,50
Petto di pollo saltato con patate
allergeni: 1-3-6-14

205 · POLLO, FUNGHI E BAMBÙ | € 6,50
Petto di pollo saltato con **funghi*** e bambù
allergeni: 1-3-6-14

SECONDI PIATTI

206 · GAMBERI AI CINQUE COLORI | € 8,00
Gamberi con cinque tipi di verdure
allergeni: 2-3-9

207 · GAMBERETTI THAI € 8,00
Gamberetti alla thailandese
allergeni: 1-2-3-6

208 · GAMBERI SALE E PEPE | € 8,00
Gamberi saltati con verdure
allergeni: 1-2-3

210 · GAMBERI AGRODOLCE | € 9,00
Gamberi con salsa agrodolce
allergeni: 2-3

211 · GAMBERETTI AL LIMONE | € 9,00
Gamberetti con salsa al limone
allergeni: 2-3

212 · FUNGHI E BAMBÙ € 4,00
Funghi* e bambù saltati
allergeni: 1-6-14

213 · VERDURE MISTE | € 4,00
Verdure miste di stagione saltate e **funghi***
allergeni: 6-8-11

BEVANDE

MiHO

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
Bibita in bottiglia	33 cl	€ 3,00
Tè limone/pesca in lattina	33 cl	€ 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
Spritz		€ 6,00

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 — € 4,00
Sapore delicato e profumato naturalmente ai fiori di gelsomino

LISTA VINI

BOLLICINE 0,75 cl

Prosecco Miol Treviso Doc	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	€ 35,00
Cuvée Prestige Franciacorta	Ca' Del Bosco	€ 46,00
Grande Cuvée Alma Brut Franciacorta	Bellavista	€ 45,00
Champagne Ruinart	Ruinart	€ 98,00
Champagne Spec. Cuvée Bollinger	Bollinger	€ 95,00
Champagne Dom Pérignon	Dom Pérignon	€ 360,00

VINO BIANCO 0,75 cl

I Frati Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€ 23,00
Brolettino Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€ 28,00
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	€ 22,00
Pinot Grigio	Bastianich	€ 30,00
Ribolla Gialla Doc	Bastianich	€ 26,00
Alto Adige Chardonnay Doc	Tramin	€ 21,00
Selida Gewürztraminer Doc	Tramin	€ 26,00
Muller Thurgau Doc	Terlano	€ 25,00
Pinot Bianco	Terlano	€ 25,00
Sauvignon Doc Winkl	Terlano	€ 29,00

LISTA VINI

MiHO

Sauvignon Blanc Piere	Vie De Romans	€ 37,00
Arneis Blangè Doc	Ceretto	€ 30,00

VINO ROSÉ 0,75 cl

Filanda Rosè Brut Millesimato	Bortolomiol	€ 23,00
Rosa Dei Frati Riviera del Garda	Ca' Dei Frati	€ 23,00

VINO ROSSO 0,75 cl

Montepulciano d'Abruzzo Doc	La Valentina	€ 18,00
Chianti Cetamura Docg	Badia a Coltibuono	€ 19,00
Cabernet Franc	Conte Brandolini	€ 21,00
I Frati Ronchedone Doc	Ca' Dei Frati	€ 28,00

VINO MEZZA BOTTIGLIA 0,37 cl

I Frati Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€ 12,50
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.*	33 cl 50 cl	€ 4,50 € 5,50

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 tra le 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 65 cl	€ 5,50 € 7,00

TSINGTAO - Vol. 4,8% *La birra Cinese più conosciuta. Colore biondo molto chiaro.*	64 cl	€ 6,00

HEINEKEN - Vol. 5%	66 cl	€ 5,50
FRANZISKANER WEISSBIER - Vol. 5%	50 cl	€ 5,50

DOPO PASTO

MiHO

Caffè Espresso	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,80
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 1,80
Caffè al ginseng	€ 1,80

Grappe	€ 3,50
Whisky	€ 5,00
Liquore giapponese	€ 4,00
Liquore di prugne	€ 3,50
Sakè piccolo	€ 3,50
Sakè grande	€ 7,00
Amari o digestivi	€ 3,50

DESSERT E FRUTTA

DESSERT

(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

ALLERGENI: 3-7-12
Nello stabilimento di produzione sono presenti arachidi, soia, frutta a guscio.

Sorbetto al limone	€	4,50

FRUTTA

Ananas fresco	€	4,50

Mochi - Tipico dolce giapponese di riso glutinoso farcito con gelato

ALLERGENI

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

*TOBIKO la consumazione di questo ingrediente può influire negativamente sull'attività e sull'attenzione dei bambini

*FUNGHI SECCHI il consumo di questo alimento, può causare reazioni allergiche, nei soggetti predisposti

I piatti contrassegnati da questo simbolo, sono VEGETARIANI

I piatti contrassegnati da questo simbolo, sono PICCANTI

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 confermata 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**.

MiHO
restaurant