MiHO
Japanese restaurant

MENÙ PRANZO

SABATO, DOMENICA E FESTIVI

ALL YOU CAN EAT

€ 20,90

Bambini dai 4 ai 10 anni l € 12,00
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

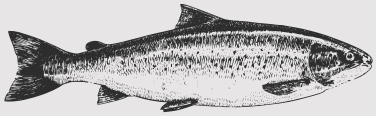
Il sushi è
un piatto la cui preparazione
è forse la più semplice al mondo.

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

SPECIALE F

MiHO

● **F2 · INSALATA DI POLPO E PATATE | € 10,00**
Insalata con polpo, patate, prezzemolo e olio extravergine
allergeni: 9-14

● **F3 · SALMONE CON SALSA WASABI | € 10,00**
Salmone marinato con la soia, condito con salsa wasabi
allergeni: 1-3-4-6-10

● **F9 · SFOGLIA DI SALMONE E PHILADELPHIA | € 8,00**
Sfoglia di grano croccante con tartare di salmone, Philadelphia e salsa teriyaki
allergeni: 1-3-4-6-7-10

● È POSSIBILE ORDINARE **1 SOLO PIATTO** A PERSONA TRA GLI SPECIALI T

MitHO

SPECIALE T

● T1 · **SAKE TARTARE**
€ 12,00
Tartare di salmone condita con salsa ponzu, granella di tempura e **tobiko***
allergeni: 1-3-4-6-10

● T4 · **TARTARE VEGETARIANA | € 10,00**
Tartare di avocado, cetriolo, ravanelli, pomodorini confit, zucchine con dressing al sesamo e guacamole
allergeni: 1-6-11

● T5 · **TARTARE DI SALMONE E PISTACCHIO**
€ 12,00
Tartare di salmone con riso venere e Philadelphia, guarnita con pistacchio, **tobiko*** e salsa teriyaki
allergeni: 1-3-4-6-7-8-10

● È POSSIBILE ORDINARE **1 SOLO PIATTO** A PERSONA TRA GLI SPECIALI K

SPECIALE K

● K1 · **CARPACCIO DI SALMONE | € 11,00**
Salmone tagliato sottile condito con salsa ponzu
allergeni: 1-4-6-11

● K2 · **CARPACCIO AMAEBI**
€ 12,00
Gambero crudo condito con salsa ponzu
allergeni: 1-2-6-11

● K5 · **SASHIMI MIX**
€ 16,00
Fette di pesce misto crudo
allergeni: 2-4

ANTIPASTI

MiHO

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

03 · INVOLTINI DI POLLO | € 5,00
Involtini di pasta sfoglia con pollo
allergeni: 1-2-3-7-14

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

07 · IMPEPATA DI COZZE | € 8,00
Cozze, aglio, prezzemolo, pepe
allergeni: 14

ANTIPASTI

08 · STRACCETTI CROCCANTI | € 4,50
Straccetti di maiale fritti al pepe di sichuang
allergeni: 1-2-3-4-5-6-9-11-12-14

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
Bacelli di soia
allergeni: 6

13 · COCKTAIL DI GAMBERETTI | € 6,00
Gamberetti con salsa rosa
allergeni: 1-2-3-4-6-10

15 · CROSTINO VEGETALE € 8,00
Crostini con guacamole, Philadelphia e salsa agropiccante
allergeni: 1-3-6-7-10-11

DIMSUM

MiHO

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

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

23 · RAVIOLI SHUMAY
€ 6,50
Ravioli con gamberi, carne, verdure e lardo
allergeni: 1-2-3-4-6-9-11-12-14

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

28 · POLLO SHUMAY
€ 6,00
Ravioli con pollo, funghi ed erba cipollina
allergeni: 1-6-9-11-14

ZUPPE

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

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

INSALATE

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

38 · GYOKAI SALAD | € 9,00
Insalata di mare con pesce misto crudo, sesamo e alghe
allergeni: 1-2-4-6-11

HOSOMAKI E ROLL FRITTI

MiHO

40 · TEKKA | € 5,00
Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con tonno
allergeni: 4

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

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

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

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

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

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

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

TEMAKI

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

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

52 · 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

53 · 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

54 · 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

VEGGIE ROLL - 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

62 · VEGETARIANO I € 7,00
Roll di riso farcito con avocado, insalata, cetriolo e sesamo
allergeni: 11

63 · TAGGIASCO | € 8,00
Roll di riso farcito con zucchina in tempura, pomodoro secco, guarnito con maionese e olive taggiasche
allergeni: 1-3-6-9-10-11

ROLL DI CARNE - 4 pezzi

64 · CHICKEN ROLL | € 9,00
Roll di riso farcito con pollo fritto, insalata iceberg, maionese, guarnito con salmone scottato, mandorle e salsa teriyaki
allergeni: 1-3-4-6-8-9-10-11

65 · CHICKEN RUCOLA ROLL | € 8,00
Roll di riso farcito con pollo fritto, insalata iceberg, maionese, guarnito con rucola croccante e salsa agropiccante
allergeni: 1-3-6-9-10-11

CRAB ROLL - 4 pezzi

PESCE COTTO

68 · 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

PESCE COTTO

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

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

SALMON ROLL - 4 pezzi

MiHO

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

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

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

PESCE COTTO

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

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

82 · JINO ROLL | € 13,00
Roll di riso farcito con tartare di salmone, guarnito con fettine di salmone, salsa teriyaki e **tobiko***
allergeni: 1-3-4-6-10

83 · 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

SPECIAL ROLL - 4 pezzi

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

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

101 · 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

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

TUNA ROLL - 4 pezzi

MitHO

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

106 · SPICY MAGURO I € 9,00
Roll di riso farcito con tonno, cetriolo, guarnito con shichimi e salsa piccante
allergeni: 1-3-4-10-11

PESCE COTTO

107 · TONNO COTTO | € 8,00
Roll di riso farcito con tonno cotto, maionese, avocado e insalata, guarnito con salsa terriyaki e sesamo
allergeni: 1-3-4-6-9-10-11

108 · TUNA TARTUFO | € 10,00
Roll di riso farcito con tonno cotto, maionese, avocado e insalata, guarnito con salmone scottato, Philadelphia, tartufo, pistacchio e salsa terriyaki
allergeni: 1-3-4-6-7-8-9-10-11

POKE

112 · POKE SALMON | € 14,00
Bocconcini di salmone su letto di riso con edamame, avocado, pistacchio, goma wakame, mayo e salsa teriyaki
allergeni: 1-3-4-6-8-9-10-11

NIGIRI - 2 pezzi

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

116 · MAGURO | € 4,00
Bocconcini di riso con tonno
allergeni: 4

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

NIGIRI - 2 pezzi

MitHO

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

120 · SALMONE FLAMBÈ E PHILADELPHIA
€ 4,50
Bocconcini di riso con salmone scottato,
Philadelphia e salsa teriyaki
allergeni: 1-4-6-7

123 · NIGIRI SALMONE E LIME I € 4,50
Bocconcini di salmone con lime e salsa all'olio yuzu
allergeni: 4

125 · NIGIRI AVOCADO I € 4,00
Bocconcini di riso con avocado scottato, salsa spicy
e kataifi
allergeni: 1-3-6-10

GUNKAN - 2 pezzi

132 · SAKE I € 3,50
Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con tartare di salmone
allergeni: 1-3-4-6-10

133 · MAGURO I € 4,50
Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con tartare di tonno
allergeni: 1-3-4-6-10

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

135 ·GUNKAN PORK | € 4,50
Bocconcini di riso avvolti con foglie di soia, guarniti con pulled pork, cipolla croccante e salsa barbecue
allergeni: 1-6-7-10-11

136 · GIO SPICY SALMON € 4,50
Bocconcini di riso avvolti con salmone, guarniti con tartare di salmone condita con salsa speziata e **tobiko***
allergeni: 1-3-4-6-10

SASHIMI E SUSHI

MiHO

140 · SASHIMI SALMONE | € 12,00
Fettine di salmone crudo
(max 1 porzione a persona)
allergeni: 4

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

TACOS

145 · TACO SOFT GAMBERI | € 8,00
Taco morbido farcito con gamberi, insalata iceberg, avocado, cetriolo, maionese, guarnito con chips, senape e yogurt
allergeni: 1-2-3-6-7-9-10-15

146 · TACO SOFT POLLO € 8,00
Taco morbido farcito con carne di pollo, peperoni, cipolla, insalata iceberg, maionese, guarnito con chips, senape e yogurt
allergeni: 1-3-6-7-9-10

148 · TACO PORK | € 8,00
Taco morbido farcito con pulled pork, insalata Iceberg, cetriolo, maionese, guarnito con cipolla croccante e yogurt
allergeni: 1-3-6-7-9-10

FRITTO

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

152 · CHELE DI GRANCHIO | € 6,00
Chele di granchio impanate
allergeni: 1-2-3-4-6

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

154 · TAKOYAKI | € 8,00
Polpette fritte di polipo e patate con maionese, salsa teriyaki e katsoubushi
allergeni: 1-3-4-6-7-9-10-14

155 · CROCCHETTE DI PATATE | € 4,00
Crocchette di patate
allergeni: 1-3-7

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

160 · BASTONCINI DI MERLUZZO | € 7,00
Bastoncini di merluzzo fritti
allergeni: 1-3-4-6-7-9-10

PRIMI PIATTI - Pasta Italiana

165 · TROFIE AL PESTO | € 7,00
allergeni: 1-7-8

166 · PENNETTE AL RAGÙ | € 7,50
allergeni: 1

167 · PENNETTE AL POMODORO | € 6,50
allergeni: 1

168 · SPAGHETTI CACIO E PEPE | € 9,00
allergeni: 1-7

PRIMI PIATTI - Riso

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

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

172 · KAISEN GOHAN
€ 6,50
Riso saltato con frutti di mare, verdure miste e uova
allergeni: 1-2-3-4-6-14

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

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

175 · RISO THAI CON GAMBERETTI | € 6,50
Riso saltato con gamberetti, funghi, peperoni, erba cipollina e uova
allergeni: 2-3

PRIMI PIATTI - Pasta Orientale e Gnocchi

176 · 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

178 · EBI YAKISOBA | € 9,00
Spaghetti di grano saraceno (soba) saltati con salsa chef, gamberi, verdure e uova, guarniti con granella di arachidi
allergeni: 1-2-3-6-8-9-11

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

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

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

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

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

184 · GNOCCHI DI RISO VEGETARIANI | € 5,50
Gnocchi di riso saltati con verduree **funghi***
allergeni: 1-6

GRILL

191 · SAKE YAKI | € 9,00
Salmone alla griglia con sesamo e salsa teriyaki
allergeni: 1-4-6-11

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

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

194 · SAKE TATAKI | € 9,00
Salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki
allergeni: 1-4-6-11

195 · SPIEDINI DI VERDURE ALLA GRIGLIA € 6,50
Spiedini di verdure alla griglia
allergeni:

196 · FILETTO DI BRANZINO | € 8,00
Filetto di branzino con sesamo
allergeni: 4-11

197 · IMITAZIONE CODE DI SURIMI GRIGLIATE | € 9,00
allergeni: 2-4-14

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

SECONDI PIATTI

200 · 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

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

204 · WOK DI MANZO
€ 7,50
Manzo saltato con verdure
allergeni: 1-3-6

205 · MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ | € 6,50
Bocconcini di manzo saltati con **funghi*** e bambù
allergeni: 1-3-6-14

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

SECONDI PIATTI

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

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

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

214 · POLLO CON PATATE | € 6,50
Petto di pollo saltato con patate
allergeni: 1-3-6-11-14

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

SECONDI PIATTI

MiHO

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

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

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

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

221 · GAMBERETTI AL LIMONE | € 8,00
Gamberetti con salsa al limone
allergeni: 2-3

222 · WOK DI GAMBERI | € 8,50
Gamberi saltati con verdure
allergeni: 1-2-3-6-8

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

230 · PATATE SALE E PEPE | € 4,50
Patate con sale e pepe
allergeni: 1

231 · VERDURE MISTE | € 4,50
Verdure miste di stagione saltate
funghi*
allergeni: 6-8-11

232 · GERMOGLI DI FAGIOLI | € 4,50
allergeni: 6

233 · FUNGHI E BAMBÙ | € 4,00
Funghi* e bambù saltati
allergeni: 1-3-6

MiHO

BEVANDE E DOLCI

BEVANDE

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
Succo di frutta albicocca/ace	33 cl	€ 3,50
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 Aperol/Campari		€ 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

MitO

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

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

MiHO

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	€ 5,50

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

DOPO PASTO

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

MitO

DESSERT

(chiedere al personale di sala per la scelta)

Dolci artigianali freschi di alta pasticceria	€	6,50

GELATI

Ice cream mochi due pezzi gusto: triplo cioccolato, fior di ciliegio, frutto della passione, gusto tè verde, cioccolato e cocco ALLERGENI: 3-7-12 Nello stabilimento di produzione sono presenti arachidi, soia, frutta a guscio. Senza glutine	€	5,50
Sorbetto al limone	€	4,50
Coppa gelato tre palline gusto fragola (senza glutine senza lattosio)	€	5,50
Coppa gelato tre palline gusto cioccolato (allergeni: latte. Senza glutine)	€	5,50
Coppa gelato tre palline gusto vaniglia (allergeni: latte. Senza glutine)	€	5,50
Coppa gelato tre palline gusto crema (allergeni: latte e uovo. senza glutine)	€	5,50
Coppa gelato tre palline gusto the matcha (allergeni: latte. Senza glutine)	€	5,50

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**.