



MENÙ PRANZO

FERIALE - DA LUNEDÌ A VENERDÌ

ALL YOU CAN EAT

€ 17,90

Bambini dai 4 ai 10 anni | € 12,00
Bambini sotto i 4 anni | gratis

*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



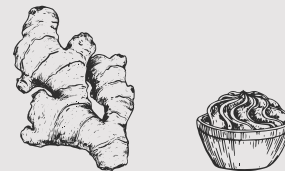
ALGA NORI

- 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

ANTIPASTI



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




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



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



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



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



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



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

DIMSUM



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



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



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



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 pinna gialla, 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

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 pinna gialla, avocado e sesamo
allergeni: 4-11



PESCE
COTTO

52 · ONION ROLL | € 8,00 🌶️

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

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



PESCE
COTTO

53 · CALIFORNIA | € 7,50

Roll di riso con granchio, avocado, cetriolo e sesamo
tobiko*

allergeni: 1-2-3-4-6-10-11



PESCE
COTTO

54 · EBITEN | € 9,00

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

allergeni: 1-2-6-11



PESCE
COTTO

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



PESCE
COTTO

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



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



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



107 · TEMARI ZUCCHINA | € 3,00 🌿

Bocconcini di riso avvolti con zucchini tagliata sottile, guarniti con Philadelphia
allergeni: 7



108 · WHITE TEMARI | € 3,00 🌿

Bocconcini di riso guarniti con sesamo, Philadelphia, salsa teriyaki e kataifi
allergeni: 1-6-7-11



110 · SOY SALMON | € 3,50 🍣

Bocconcini di riso avvolti con carta di soia con sesamo, guarniti con tartare di salmone
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
tobiko*
allergeni: 1-2-3-6-10-11



112 · SAKE | € 3,50 🍣

Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con tartare di salmone, **tobiko***
allergeni: 1-3-4-6-10



113 · MAGURO | € 4,50


Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con tartare di tonno pinna gialla, **tobiko***
allergeni: 4



114 · ZUCCHINA | € 4,00 🍣

Bocconcini di riso avvolti con zucchini 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 - SASHIMI



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



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

FRITTI



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



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



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



170 · RISO THAI CON MANZO | € 6,00 
Riso saltato con manzo, uova, cipolla e salsa piccante
allergeni: 1-3-5-6

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 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



192 · YAKITORI | € 8,00

Pollo alla griglia con sesamo salsa teriyaki e porro

allergeni: 1-6-11-14

SECONDI PIATTI



193 · POLLO CON PATATE | € 6,50

Petto di pollo saltato con patate
allergeni: 1-3-6-14



194 · MANZO CON PATATE | € 7,00

Bocconcini di manzo saltati con patate
allergeni: 1-3-6-11-14



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 | € 6,50

Bocconcini di manzo saltati con funghi* e bambù
allergeni: 1-3-6-14



198 · POLLO ALLE MANDORLE | € 6,50

Petto di pollo saltato con mandorle e carote
allergeni: 1-3-6-8-14



199 · POLLO AGROPICCANTE | € 6,50

Petto di pollo saltato con verdure e salsa agropiccante
allergeni: 1-3-6-14



200 · POLLO SALE E PEPE | € 7,00

Petto di pollo croccante con sale e pepe
allergeni: 1-3



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



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



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



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



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



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



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



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



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



219 · SEPIE PICCANTI | € 8,00 🌶️
Seppie saltate con salsa piccante e
verdure miste
allergeni: 1-6-14



220 · SEPIE ALLO ZENZERO | € 8,00
Seppie saltate con zenzero e porro
allergeni: 14



BEVANDE E DOLCI

BEVANDE



Spritz Aperol/Campari		€ 6,50 / € 6,50
Gin Tonic		€ 9,00
Gin <i>Mare</i> Tonic		€ 12,00
Gin Lemon		€ 9,00
Acqua filtrata	75 cl	€ 3,00
Acqua minerale bottiglia	50 cl	€ 2,50
Acqua minerale bottiglia	100 cl	€ 4,50
Bibita in bottiglia	33 cl	€ 3,50
Tè limone/pesca in lattina	33 cl	€ 3,50
Radler (birra e limonata)	40 cl	€ 4,50
Birra alla spina Forst Kronen	20 cl	€ 2,50
Birra alla spina Forst Kronen	40 cl	€ 4,50
Vino alla spina (fermo o frizzante)	25 cl	€ 4,50
Vino alla spina (fermo o frizzante)	50 cl	€ 7,00
Vino alla spina (fermo o frizzante)	100 cl	€ 11,50
<hr/>		
Tè verde giapponese in teiera		€ 4,00
<i>Conosciuto come il thè dell'ospitalità, è ricco di vitamina C, dal gusto fresco, carattere dolce e pieno</i>		
Tè al gelsomino		€ 4,00
<i>Sapore delicato e profumato naturalmente ai fiori di gelsomino</i>		
Tè Pùer		€ 5,00
<i>È un tè unico; subisce una fermentazione microbica che gli conferisce un gusto pieno e un profumo di sottobosco. Un tè antico originario della contea di Xinshuanbanna nello Yunnan, in Cina</i>		

BOLLICINE 0,75 cl

Prosecco Miol Treviso Doc	Bortolomiol	€ 20,00
Prosecco Valdob. Bandarossa Sup. Doc. Extra Dry	Bortolomiol	€ 23,00
Prosecco De Blancs Mill. Victoria	Prosecco Victoria	€ 17,00
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	€ 25,00
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	€ 20,00
Costamolino Vermentino Doc	Argiolas	€ 22,00
Pinot Grigio	Bastianich	€ 30,00
Ribolla Gialla Doc	Bastianich	€ 26,00
Muller Thurgau Doc	Cortaccia	€ 25,00
Pinot Bianco	Egger-Ramer	€ 25,00
Kerner Doc	Eisacktaler	€ 30,00
Gewurztraminer DOC	Eisacktaler	€ 30,00
Arneis Blangè Doc	Ceretto	€ 30,00
Sauvignon Blanc	Saxum	€ 37,00

LISTA VINI



VINO ROSÉ 0,75 cl

Lagrein Rosato Egger	Kretzer	€ 26,00
Rosa Dei Frati Riviera del Garda	Ca' Dei Frati	€ 23,00

VINO ROSSO 0,75 cl

Chianti Cetamura Docg	Badia a Coltibuono	€ 19,00
Santa Maddalena Egger-Ramer	Egger-Ramer	€ 25,00
Lagrein Gries	Egger-Ramer	€ 28,00

VINO MEZZA BOTTIGLIA 0,37 cl

I Frati Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€ 13,00
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
Lagrein Gries	€ 5,50



ASAHI - Vol. 5%

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

33 cl

€ 4,50

50 cl

€ 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

€ 5,50

65 cl

€ 7,00



TSINGTAO - Vol. 4,8%

La birra Cinese più conosciuta. Colore biondo molto chiaro.

64 cl

€ 6,00



FELSENKELLER - Vol. 5,2%

33 cl

€ 3,50

FORST ANALCOLICA

33 cl

€ 4,00

DOPO PASTO



Caffè Espresso	€ 1,60
Caffè decaffeinato	€ 1,90
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 2,00
Caffè al ginseng	€ 2,00
<hr/>	
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

(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.

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