



MENÙ PRANZO

SABATO, DOMENICA E FESTIVI

ALL YOU CAN EAT

€ 20,90

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"

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 A - F



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

Fette di salmone scottato con fette di
avocado e tartufo
allergeni: 1-3-4-6-10



● **A4 · RICCIOLA JALAPEÑO | € 16,00**

Carpaccio di ricciola con Jalapeño e
salsa ponzu
allergeni: 1-4-6



● **F2 · INSALATA DI POLPO PATATE
E OLIVE NERE | € 16,00**

Polpo con patate, olive nere, pomodorini,
aglio, salsa pesto, prezzemolo e cipolla fritta
allergeni: 1-7-8-14



● **F4 · TARTARE DI GAMBERO
ARGENTINO COTTO | € 14,00**

Tartare di gambero argentino cotto,
crema di avocado, dressing Miho
allergeni: 1-2-6-7-11



● **K1 · 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



● **K3 · 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



● **K4 · CARPACCIO AMAEBI**
€ 12,00

Gambero crudo condito con salsa ponzu
allergeni: 1-2-6-11




● **K7 · SASHIMI MIX** | **€ 16,00**
Fettine di pesce misto e scampi
allergeni: 2-4

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 al 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




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



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

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

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



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



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

INSALATE



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

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

PESCE
COTTO



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

PESCE
COTTO



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

PESCE
COTTO



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



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 pinna
gialla, avocado e sesamo
allergeni: 4-11



52 · ONION ROLL | € 8,00 🌶️

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

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

PESCE
COTTO



53 · CALIFORNIA | € 7,50

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



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, salsa piccante e **tobiko***
allergeni: 1-2-3-4-6-10-11



59 · RAINBOW ROLL | € 9,00

Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetrioli, guarnito con pesce misto
allergeni: 1-2-3-4-6-10



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



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

MiHO



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



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



**70 · AMAEBI ROLL
€ 12,00 🍣**

Roll di riso farcito con gambero crudo e avocado, guarnito con tartare di salmone, salsa teriyaki e **tobiko***

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



71 · TIGER ROLL | € 10,00

Roll di riso farcito con gambero fritto, guarnito con salmone e salsa teriyaki

allergeni: 1-2-4-6



72 · QUEEN ROLL | € 12,00

Roll di riso farcito con salmone e mango, guarnito con salmone e salsa mango

allergeni: 4

URAMAKI SPECIALI - 4 pezzi



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



73 · 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



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



80 · SALMONE PISTACCHIO | € 12,00

Roll di riso venere farcito con salmone, avocado, Philadelphia, pistacchio e **tobiko***
allergeni: 1-4-7-8



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



90 · CHIRASHI SAKEDON
€ 14,00

Fettine di salmone su letto di riso
con sesamo
allergeni: 4-11



93 · POKE SALMON | € 14,00

Bocconcini di salmone su letto di riso con edamame,
avocado, pistacchio, goma wakame, mayo e salsa
teriyaki
allergeni: 1-3-4-6-8-10-11

NIGIRI - 2 pezzi



94 · AVOCADO | € 3,00 

Bocconcini di riso con avocado
allergeni: /



95 · SAKÉ | € 3,50

Bocconcini di riso con salmone
allergeni: 4



96 · MAGURO | € 4,00

Bocconcini di riso con tonno
pinna gialla
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



**100 · SALMONE FLAMBÈ E
PHILADELPHIA | € 4,50**

Bocconcini di riso con salmone
scottato, Philadelphia e salsa teriyaki
allergeni: 1-4-6-7

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 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 pinna gialla 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 zucchini tagliata sottile,
guarniti con tartare di gamberi
e tobiko*
allergeni: 1-2-3-4-6-10

GUNKAN - 1 pezzo



115 · GIO TROPICAL | € 4,50

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



**116 · 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

SUSHI



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 - 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



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



161 · EBI STICK | € 6,00
Involtino croccante di gambero fritto con salsa speciale
allergeni: 1-2-3-7




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

PRIMI PIATTI - Pasta Orientale e Gnocchi



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



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



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



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



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



189 · SAKE TATAKI | € 9,00
MAX 1 VOLTA PER PERSONA
Salmone scottato con sesamo e
salsa teriyaki
allergeni: 1-4-6-11



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



NOVITÀ

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



NOVITÀ

192 · BOCCONCINI DI 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



NOVITÀ

198 · MANZO CON PATATE | € 7,00

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



199 · POLLO ALLE MANDORLE | € 6,50

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

SECONDI PIATTI

MiHO



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

NOVITÀ



204 · POLLO CON PATATE

€ 6,50

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

NOVITÀ



205 · POLLO, FUNGHI E BAMBÙ | € 6,50

Petto di pollo saltato con funghi*
e bambù
allergeni: 1-3-6-14



203 · POLLO AL LIMONE

€ 6,50

Petto di pollo saltato con salsa al limone
allergeni: 3



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



215 · ONABE GAMBERI
€ 8,50
Piatto tradizionale di gamberi e
verdure, servito al tavolo nel wok
con fornello
funghi*
allergeni: 1-2-3-5-6-9-14



216 · ONABE MANZO
€ 7,50
Piatto tradizionale di carne di
manzo e verdure, servito al tavolo
nel wok con fornello
funghi*
allergeni: 1-3-5-6-9-14



217 · ONABE POLLO
€ 7,00
Piatto tradizionale di carne di
pollo e verdure, servito al tavolo
nel wok con fornello
funghi*
allergeni: 1-3-5-6-9-14

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
<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>		

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

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

€ 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

HEINEKEN - Vol. 5%

66 cl

€ 5,50

FRANZISKANER WEISSBIER - Vol. 5%

50 cl

€ 5,50

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

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.**