



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



● **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



● **A9 · 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

MiHO

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



02 · POPCORN DI GAMBERO € 8,00
Polpette di gamberi con panatura croccante
allergeni: 1-2



**03 · MOZZARELLINE FRITTE
€ 3,50**
Mozzarelline panate fritte
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 · IMPEPATA DI COZZE | € 8,00 
Cozze, aglio, prezzemolo, pepe
allergeni: 14



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




14 · CROSTINO SALMONE
€ 9,00 🌶️
Crostini di salmone con Philadelphia e salsa agropiccante
allergeni: 1-3-4-7-10-11



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

DIMSUM



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 · BAO FRITTO | € 4,00
Pane orientale tradizionale fritto
allergeni: 2



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 pinna gialla
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



PESCE
COTTO

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



PESCE
COTTO

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



PESCE
COTTO

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



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 pinna gialla, 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 zucchini 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

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

PESCE
COTTO



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



105 · MAGURO AVOCADO € 9,00

Roll di riso farcito con tonno pinna gialla, avocado e sesamo

allergeni: 4-11



106 · SPICY MAGURO I € 9,00 🌶️

Roll di riso farcito con tonno pinna gialla, cetriolo, guarnito con shichimi e salsa piccante

allergeni: 1-3-4-10-11

PESCE
COTTO



107 · TONNO PINNA GIALLA COTTO | € 8,00

Roll di riso farcito con tonno pinna gialla cotto, maionese, avocado e insalata, guarnito con salsa teriyaki e sesamo

allergeni: 1-3-4-6-9-10-11



108 · TUNA TARTUFO | € 10,00

Roll di riso farcito con tonno pinna gialla cotto, maionese, avocado e insalata, guarnito con salmone scottato, Philadelphia, tartufo, pistacchio e salsa teriyaki

allergeni: 1-3-4-6-7-8-9-10-11



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
 pinna gialla
allergeni: 4



117 · TAI | € 3,50

Bocconcini di riso con branzino
allergeni: 4

NIGIRI - 2 pezzi



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 | € 4,50
Bocconcini di salmone con lime e salsa all'olio yuzu
allergeni: 4



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



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



131 · SURIMI E CIPOLLA FRITTA | € 4,00
Bocconcini di riso avvolti con foglie di soia,
guarniti con tartare di surimi, sesamo e cipolla
fritta
allergeni: 1-2-6-11



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



133 · MAGURO | € 4,50
Bocconcini di riso avvolti con
alga nori, guarniti con tartare di
tonno pinna gialla
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*
MAX 1 VOLTA PER PERSONA
allergeni: 1-3-4-6-10



**137 · GIO SALMON E
GAMBERO TEMPURA | € 4,50** 🌶️
Bocconcini di riso avvolti con
salmone, Philadelphia, gambero in
tempura e salsa agropiccante
MAX 1 VOLTA PER PERSONA
allergeni: 1-2-4-7

SASHIMI E SUSHI



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



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



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 polpo 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



159 · GAMBERI KATAIFI | € 10,00
Gamberi avvolti con pasta
kataifi croccante
allergeni: 1-2-3



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



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



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




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 verdure **funghi***
allergeni: 1-6



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 · SEPIOLINE ALLA GRIGLIA | € 9,00

Seppie alla griglia
allergeni: 14



194 · SAKE TATAKI | € 9,00

Salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki
MAX 1 VOLTA PER PERSONA
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



201 · MAIALE IN AGRODOLCE | € 6,50

Bocconcini di maiale con
salsa agrodolce
allergeni: 1-3



202 · MANZO PICCANTE | € 6,50 🌶️🌶️

Bocconcini di manzo saltati con peperoncino ed
erba cipollina
allergeni: 1-3-6-14



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



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



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



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



BEVANDE E DOLCI

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
<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>		

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

€ 5,50

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 due pezzi gusto: triplo cioccolato, fior di ciliegio, frutto della passione, gusto tè verde, cioccolato e cocco € 5,50

ALLERGENI: 3-7-12

Nello stabilimento di produzione sono presenti arachidi, soia, frutta a guscio. Senza glutine

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

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.**

