



# MENÙ PRANZO

SABATO, DOMENICA E FESTIVI

ALL YOU CAN EAT

€ 24,90

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

# SPECIALE



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

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



● **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



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



**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



**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



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

# ZUPPE



---

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



---

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



---

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



---

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

# INSALATE





**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

# TEMAKI



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



**44 · MAGURO AVOCADO € 5,00**  
Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tonno 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**



**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  
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

# URAMAKI CLASSICI - 4 pezzi



## 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



## 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

**60 · VEGGIE ROLL | € 7,50** 

Roll di riso farcito con mango, avocado, Philadelphia e insalata, guarnito con scaglie di mandorle

allergeni: 7-8

**61 · JUST VEGETAL | € 8,00** 

Roll di riso venere farcito con avocado, Philadelphia e insalata, guarnito con granella di pistacchio

allergeni: 7-8

## URAMAKI SPECIALI - 4 pezzi

**62 · YONG ROLL | € 9,00**

Roll di riso farcito con gambero cotto e granella di tempura, guarnito con **tobiko\*** e condito con salsa teriyaki

allergeni: 1-2-4-6

**63 · TACOS ROLL | € 10,00** 

Roll di riso farcito con tartare di salmone, guarnito con nachos e spicy mayo

allergeni: 1-3-4-6-10

**64 · FEVER | € 9,00**

Roll di riso farcito con salmone, avocado e Philadelphia, guarnito con kataifi e salsa teriyaki

allergeni: 1-4-6-7-11

# URAMAKI SPECIALI - 4 pezzi



## 67 · SUPER DRAGON | € 10,00

Roll di riso farcito con tempura di gambero e Philadelphia, guarnito con avocado, sesamo e salsa teriyaki

**allergeni: 1-2-6-7-11**



## 69 · MIHO ROLL | € 12,00

Roll di riso farcito con salmone saltato e Philadelphia, guarnito con salmone scottato alla fiamma, condito con salsa teriyaki, salsa Miho, **tobiko\*** e sesamo

**allergeni: 1-3-4-6-7-10-11**



## 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**



**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

# CHIRASHI E POKE



**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 · SAKE | € 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





**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



**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



## 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



**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

# 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



**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 e 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

# SECONDI PIATTI



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

**192 · 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

**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



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



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



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



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



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



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

# SECONDI PIATTI



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



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



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




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



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



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



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



**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



BEVANDE E DOLCI

Acqua filtrata	75 cl	€ 3,00
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>		
		€ 4,00
Tè al gelsomino		
<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
Le Serre Nuove dell'Ornellaia	Bolgheri	€ 99,00
Tignanello	Antinori	€ 200,00
Sassicaia San Guido	Bolgheri	€ 300,00

---

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

# 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.**