



# MENU CENA

ALL YOU CAN EAT

€ 30,90

Bambini dai 4 ai 10 anni | € 18,00  
Bambini sotto i 4 anni | gratis

*Coperto | € 2,00  
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



● **A1 · SASHIMI GOURMET**  
**€ 18,00**

Fettine di pesce misto con burrata, bottarga, emulsione al lime  
allergeni: 2-4-6-7



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

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



● **A6 · CARPACCIO MIX CON PISTACCHIO** | **€ 18,00**

Carpaccio di pesce misto scottato con salsa ponzu e pistacchio  
allergeni: 1-2-4-6-8-14



● **F1 · CAPESANTE E PURÈ DI PATATE** | **€ 14,00**

Capesante alla piastra, purè di patate, bacon e crocchianti  
allergeni: 1-7-14



● **F3 · GAMBERONI KATAIFI**  
**€ 12,00**

Gamberoni avvolti in pasta kataifi croccante  
allergeni: 1-2-3-6



● **F4 · TONNO PINNA GIALLA TONNATO**  
**€ 15,00**

Involentino di tonno pinna gialla, rucola e salsa tonnata  
allergeni: 1-3-4-6-10-11



● **F5 · GAMBERO ROSSO CON SALSA PONZU** | **€ 18,00**  
Gambero rosso di Mazara con salsa ponzu, tobiko\*  
allergeni: 1-2-6



● **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



● **K2 · TUNA TARTARE**  
€ 14,00

Tartare di tonno pinna gialla con avocado condita con salsa yuzu e sesamo  
allergeni: 1-4-6-11



● **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



● **K5 · TARTARE DI GAMBERO**  
| € 14,00

Tartare di gambero crudo con avocado, fragola, passion fruit, e salsa mango  
allergeni: 2



● **K6 · SCAMPI EMULSION**  
€ 12,00

Scampi crudi con salsa al frutto della passione **tobiko\***  
allergeni: 1-2-4-6



● **K8 · TRIS DI TARTARE** | € 14,00

Degustazione di tartare di pesce misto con **tobiko\***  
allergeni: 1-3-4-6-10-11

# 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



---

**13 · INSALATA DI MARE | € 9,00**  
Misto di frutti di mare  
allergeni: 1-2-4-11-14



---

**14 · GUABAO DI POLLO | € 5,50**  
Pane orientale ripieno di pollo, lattuga, pomodoro  
e salsa rosa  
allergeni: 1-3-6-7-10



---

**15 · GUABAO DI GAMBERO | € 6,00**  
Pane orientale ripieno di gamberi, lattuga,  
pomodoro e salsa rosa  
allergeni: 1-2-3-4-6-7-10





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



**22 · GYOZA POLLO FRITTO | € 5,50**  
 Ravioli giapponesi fritti con pollo e verdure  
 allergeni: 1-3-6-7-8




**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



**26 · EBI GYOZA GRILL | € 6,50**  
**MAX 1 VOLTA PER PERSONA**  
 Ravioli alla griglia con pollo, gamberi e verdure  
 allergeni: 1-2-3-6-7-8

# 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

# INSALATE



---

## 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



**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



PESCE  
COTTO

**39 · HOSOMAKI FRITTO**  
€ 8,00

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con Philadelphia miura e salmone, guarniti con frutta di stagione e salsa teriyaki  
allergeni: 1-3-4-6-7



**40 · HOSOMAKI SPICY SALMON** | € 9,00

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con miura, salmone, tartare di salmone, salsa teriyaki e kataifi **tobiko\***  
allergeni: 1-3-4-6-7-10



PESCE  
COTTO

**41 · HOSOMAKI NIDO** | € 9,00

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con miura, 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



# 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**

## URAMAKI CLASSICI - 4 pezzi



**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 frita, 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**



# 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 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



**59 · RAINBOW ROLL | € 9,00**  
Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetriolo, guarnito con pesce misto  
allergeni: 1-2-3-4-6-10

# 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



**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**



**65 · JINO ROLL  
 € 13,00 🌶️**

Roll di riso farcito con tartare di salmone, guarnito con fettine di salmone e salsa teriyaki  
**tobiko\***  
**allergeni: 1-3-4-6-10**



**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**



**68 · TUNA ROLL  
 € 12,00**

Roll di riso farcito con gambero cotto, lattuga, mayo, guarnito con salsa tonnata e germogli  
**allergeni: 1-2-3-4-6-10**

# 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**



## 70 · AMAEBI ROLL | € 12,00 🌶️

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

**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**



## 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**

## URAMAKI SPECIALI - 4 pezzi



**74 · FUSION ROLL**  
**€ 12,00** 🌶️

Roll di riso farcito con tartare di salmone, **tobiko\***, guarnito con gamberi alla griglia, erba cipollina, salsa teriyaki e sesamo  
**allergeni: 1-2-3-4-6-10-11**



**75 · DRAGON ROLL | € 12,00**

Roll di riso farcito con salmone, avocado e Philadelphia, guarnito con avocado e salsa teriyaki  
**allergeni: 1-4-6-7**



**76 · IBIZA ROLL | € 12,00** 🌶️

Roll di riso farcito con polpa di granchio e avocado, guarnito con fettine di salmone flambè, kataifi, salsa piccante e salsa teriyaki  
**tobiko\***  
**allergeni: 1-2-3-4-6-10**



**77 · ROLL SALMON SUMISO**  
**| € 14,00** 🌶️

Roll di riso farcito con tartare di salmone piccante e avocado, guarniti con salmone flambè, granella di pistacchio e yuzumiso  
**allergeni: 1-3-4-6-8-10**



**78 · EBI FLO' | € 12,00**

Roll di riso venere farcito con gamberoni in tempura e Philadelphia, guarnito con salmone, mandorle e salsa teriyaki  
**allergeni: 1-3-4-6-8-10**



**79 · MIURA PLUS**  
**€ 12,00** 🌶️

Roll di riso venere farcito con salmone cotto e Philadelphia, guarnito con tartare di salmone, kataifi e salsa teriyaki  
**tobiko\***  
**allergeni: 1-3-4-6-7-10**



# URAMAKI SPECIALI - 4 pezzi



## 80 · SALMONE PISTACCHIO | € 12,00

Roll di riso venere farcito con salmone, avocado, Philadelphia e pistacchio  
**tobiko\***

allergeni: 1-4-7-8



## 82 · ROLL SALMON PHILADELPHIA | € 13,00 🌶️

Roll di riso farcito con salmone e Philadelphia, guarnito con tartare di salmone, scaglie di mandorle e **tobiko\***

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



## 83 · ROLL TRUFFLE SHRIMP | € 14,00

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

allergeni: 1-2-3-4-6-7-10



## 84 · ROLL SALMON JALAPEÑO | € 12,00 🌶️

Roll di riso farcito con tartare di salmone, Philadelphia, avocado e sesamo, guarnito con salmone, Jalapeno, spicy maionese e teriyaki  
**tobiko\***

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





**90 · CHIRASHI SAKEDON | € 14,00**

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



**91 · CHIRASHI MIX | € 14,00**

Fettine di pesce misto su letto di riso con sesamo  
allergeni: 2-4-11



**92 · POKE | € 14,00**

Bocconcini di pesce misto su letto di riso con  
avocado, frutta di stagione, mandorle e ikura  
**tobiko\***  
allergeni: 1-3-4-6-8



**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



**98 · AMAEBI | € 4,00**  
Bocconcini di riso con gambero crudo e **tobiko\***  
allergeni: 1-2-4-6



**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



**101 · SALMONE FLAMBÈ AL PISTACCHIO | € 4,50**

Bocconcini di riso con salmone scottato, pistacchi e salsa teriyaki  
allergeni: 1-4-6-8



**102 · NIGIRI MANDORLE | € 4,50**

Bocconcini di riso con salmone scottato, mandorle e salsa teriyaki  
allergeni: 1-4-6-8



**103 · TONNO PINNA GIALLA CON SALSA TONNATA | € 5,00**

Bocconcini di riso, tonno pinna gialla scottato, salsa tonnata  
allergeni: 1-3-4-6-10



**104 · SALMONE TARTUFO IKURA | € 4,50**

Bocconcini di riso, salmone scottato con crema al tartufo e ikura  
allergeni: 1-3-4-6-10



**105 · BRANZINO LIME SUMISO € 4,50**

Bocconcini di riso, branzino, lime con salsa sumiso  
allergeni: 1-4-6

# 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 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



## 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



## 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



**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

**tobiko\***

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



**117 · GIO SPICY TUNA | € 4,50** 🌶️

Bocconcini di riso avvolti con tonno pinna gialla, guarniti con tartare di tonno pinna gialla condita con salsa speziata

**allergeni: 4**



**120 · GUNKAN PISTACCHIO | € 5,00** 🌶️

Bocconcini di riso avvolti con salmone scottato, guarniti con tartare di salmone, salsa teriyaki e pistacchio

**tobiko\***

**allergeni: 1-3-4-6-8-10**



# SUSHI E SASHIMI



**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



**127 · SUSHI E SASHIMI  
MISTO | € 22,00**  
Sushi e sashimi assortiti  
(20 pezzi)  
**tobiko\***  
allergeni: 1-2-4-6-7-11-14

# NICETY



**135 · NICETY FLOWER | € 8,00**  
Delicati bocconcini con tempura di fiori di zucca,  
Philadelphia e insalata, avvolti con salmone  
scottato e conditi con salsa teriyaki e pistacchio  
allergeni: 1-4-6-7-8



**136 · NICETY EBI | € 8,00**  
Delicati bocconcini con tempura di gamberi,  
Philadelphia e insalata, avvolti con salmone  
scottato e conditi con salsa teriyaki  
allergeni: 1-2-4-6-7



**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



**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**

Fettine di salmone crudo  
allergeni: 4



**147 · SASHIMI MIX | € 16,00**

MAX 1 VOLTA PER PERSONA

Fettine di pesce misto e scampi  
allergeni: 2-4

SASHIMI

# 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



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



**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



**167 · KAISEN GOHAN | € 6,50**

Riso saltato con frutti di mare,  
verdure miste e uova  
allergeni: 1-2-3-4-6-14



**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





**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**



**175 · PADTHAI PICCANTE | € 8,00** 🌶️

Pasta thailandese saltata con verdure, uovo e gamberi, granella di arachidi e peperoncini  
**allergeni: 1-2-3-5-6-8-14**

# PRIMI PIATTI - Pasta Orientale e Gnocchi



**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**

# GRILL



**185 · EBI YAKI | € 10,00**  
Gamberoni alla griglia con  
sesamo e salsa teriyaki  
allergeni: 1-2-6-11



**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**  
Salmone scottato con sesamo  
e salsa teriyaki  
allergeni: 1-4-6-11



**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



**203 · POLLO AL CURRY  
€ 6,50**

Petto di pollo saltato con  
verdure e salsa di curry  
allergeni: 3-9



# SECONDI PIATTI



**204 · GAMBERI AL CURRY**  
**€ 8,00** 🌶️  
Gamberi con salsa al curry e  
verdure  
allergeni: 2-3-9



**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



**208 · GAMBERETTI DELLO  
CHEF | € 8,00** 🌶️  
Gamberetti sgucciati croccanti  
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



**213 · CALAMARO SALE E PEPE | € 7,00 🌶️**  
Ciuffi di calamaro sale e pepe  
allergeni: 1-3-14



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



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



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



**217 · ANATRA 5 AROMI**  
**€ 7,50**  
Anatra arrosto con un tocco di erbe aromatiche  
allergeni: 1-3-6-11



**218 · ANATRA AL LIMONE**  
**€ 7,50**  
Anatra arrosto con salsa di limone  
allergeni: 1-3-6



**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   |        | € 6,00 /€ 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.**

