



# MENÙ PRANZO

SABATO, DOMENICA E FESTIVI

ALL YOU CAN EAT

€ 24,90

Bambini dai 4 ai 10 anni | € 15,00  
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-K



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

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



● **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



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

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



● **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

# ANTIPASTI



**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





**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




**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

# 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 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**

# 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 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**



# 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, 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**



## 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**



**76 · IBIZA ROLL | € 12,00 🌶️**

Roll di riso farcito con polpa di granchio e avocado, guarnito con fettine di salmone flambè, kataifi, salsa piccante, salsa teriyaki e **tobiko\***

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



**78 · EBI FLO' | € 12,00**

Roll di riso venere farcito con gamberoni in tempura e Philadelphia, guarnito con salmone, mandorle e salsa teriyaki

**allergeni: 1-2-4-6-7-8**



**79 · MIURA PLUS**

**€ 12,00 🌶️**

Roll di riso venere farcito con salmone cotto e Philadelphia, guarnito con tartare di salmone, kataifi e salsa teriyaki

**tobiko\***

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



**80 · SALMONE PISTACCHIO | € 12,00**

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

**allergeni: 1-4-7-8**



**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**

# 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



**94 · AVOCADO | € 3,00**   
Bocconcini di riso con avocado  
allergeni: /



**95 · SAKE | € 3,50**  
Bocconcini di riso con salmone  
allergeni: 4



**97 · TAI | € 3,50**  
Bocconcini di riso con branzino  
allergeni: 4



**99 · EBI | € 3,50**  
Bocconcini di riso con gambero cotto  
allergeni: 2



**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, salsa teriyaki e kataifi  
allergeni: 1-6-7-11



## 110 · SOY SALMON | € 3,50 🍣

Bocconcini di riso avvolti con carta di soia con sesamo, guarniti con tartare di salmone  
tobiko\*  
allergeni: 1-3-4-6-10-11



## 111 · SOY GAMBERO | € 4,00 🍣

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



## 112 · SAKE | € 3,50 🍣

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



## 113 · MAGURO | € 4,50

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



## 114 · ZUCCHINA | € 4,00 🍣

Bocconcini di riso avvolti con zucchini tagliata sottile, guarniti con tartare di gamberi e tobiko\*  
allergeni: 1-2-3-4-6-10





**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 - CARPACCIO



**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

# SASHIMI



**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



---

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

# PRIMI PIATTI - Pasta Orientale 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 · SEPPIOLINE 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



**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

# SECONDI PIATTI



**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



**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 con funghi\*  
 allergeni: 6-8-11



**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



**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



**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

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

**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



# 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



FELSENKELLER - Vol. 5,2%

33 cl

€ 3,50

FORST ANALCOLICA

33 cl

€ 4,00

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 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.**