



# MENÙ PRANZO

FERIALE - DA LUNEDÌ A VENERDÌ

ALL YOU CAN EAT

€ 16,90

Bambini dai 4 ai 10 anni | € 9,00  
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

# 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 · STRACCETTI CROCCANTI | € 5,00** 🌶️  
Straccetti di maiale fritti e 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

# DIMSUM



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




**23 · RAVIOLI NIKU | € 5,50**  
Ravioli con carne e verdure  
allergeni: 1-2-3-4-6-8-9-10-12-14



**24 · RAVIOLI SHUMAY | € 6,00**  
Ravioli con gamberi, carne,  
verdure e lardo  
allergeni: 1-2-3-4-6-9-11-12-14



**25 · GREEN GYOZA | € 5,00**   
Ravioli con verdure miste  
allergeni: 1-9-11-14



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



**30 · ZUPPA DI MISO | € 3,00**

Tradizionale zuppa a base di dashi e pasta di miso  
allergeni: 1-4-6



**31 · ZUPPA AGROPICCANTE  
€ 4,00 🌶️**

Zuppa di verdure con tofu, uovo, bambù e pollo  
allergeni: 1-3-6-14

INSALATE



**32 · YASAI SALAD | € 4,00 🌿**

Insalata mista con alghe, mais, sesamo e pomodoro  
allergeni: 1-6-11

# HOSOMAKI E ROLL FRITTI



**35 · HOSOMAKI SAKE**  
€ 5,00

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori e farciti con salmone  
allergeni: 4



**36 · HOSOMAKI AVOCADO**  
€ 3,50

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori e farciti con avocado  
allergeni: /



**37 · HOSOMAKI PHILADELPHIA** | € 4,00

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori e farciti con Philadelphia  
allergeni: 7



**38 · HOSOMAKI MISTO** | € 5,50

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori e farciti con pesce misto  
allergeni: 4



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





**43 · SAKE AVOCADO**  
€ 4,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone, avocado e sesamo  
allergeni: 4-11



**44 · MAGURO AVOCADO**  
€ 5,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tonno pinna gialla, avocado e sesamo  
allergeni: 4-11



**45 · EBITEN | € 5,00**

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tempura di gambero, insalata, sesamo e salsa teriyaki  
allergeni: 1-2-6-11



**46 · SPICY SAKE | € 4,00 🌶️**

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone speziato, cetriolo e spicy mayo  
allergeni: 1-3-4-6-10-11



**47 · SALMON SPECIAL | € 5,00**

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone cotto, insalata, Philadelphia, sesamo e salsa teriyaki  
allergeni: 1-4-6-7-11



**48 · SALMON ALMONDS | € 5,50 🌶️**

Cono di riso avvolto con foglio di soia con sesamo, farcito con tartare di salmone, mandorle, lattuga e **tobiko\***  
allergeni: 1-3-4-6-8-10-11



**49 · VENUS | € 5,50 🌶️**

Cono di riso venere avvolto con foglio di soia con sesamo, farcito con tartare di salmone, pistacchio, salsa teriyaki e **tobiko\***  
allergeni: 1-3-4-6-8-10-11

# URAMAKI CLASSICI - 4 pezzi

MiHO



## 50 · SALMONE AVOCADO € 8,00

Roll di riso farcito con salmone, avocado e sesamo  
allergeni: 4-11



## 51 · MAGURO AVOCADO € 9,00

Roll di riso farcito con tonno pinna gialla, avocado e sesamo  
allergeni: 4-11



## 52 · ONION ROLL | € 8,00 🌶️

Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetriolo, guarnito con cipolla fritta, salsa piccante, salsa teriyaki e **tobiko\***  
allergeni: 1-2-3-4-6-10



## 53 · CALIFORNIA | € 7,50

Roll di riso con granchio, avocado, cetriolo, sesamo e **tobiko\***  
allergeni: 1-2-3-4-6-10-11



## 54 · EBITEN | € 9,00

Roll di riso farcito con gambero fritto, sesamo e salsa teriyaki  
allergeni: 1-2-6-11



## 55 · MIURA | € 9,00

Roll di riso farcito con salmone saltato e Philadelphia, sesamo e salsa teriyaki  
allergeni: 1-4-6-7-11



## 56 · SPICY SAKE | € 8,00 🌶️

Roll di riso farcito con tartare di salmone, cetriolo, guarnito con shichimi e salsa piccante  
allergeni: 1-3-4-6-10-11



## 57 · SPICY CALIFORNIA € 7,50 🌶️

Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetriolo, guarnito con shichimi 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

## 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**

## 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**



## 71 · TIGER ROLL | € 10,00

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

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



## 76 · IBIZA ROLL | € 12,00 🌶️

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

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



## 80 · SALMONE PISTACCHIO | € 12,00

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

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




---

**90 · CHIRASHI SAKEDON | € 14,00**  
 Fettine di salmone su letto di riso con sesamo  
 allergeni: 4-11




---

**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

# 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



**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



**125 · SUSHI MIX VEGETARIANO | € 13,00** 

Sushi assortito vegetariano  
(10 pezzi)

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



**126 · SUSHI MIX | € 16,00**

Sushi assortito  
(13 pezzi)

**tobiko\***

allergeni: 1-2-4-6-7-8-11

# TARTARE



**140 · SAKE TARTARE | € 12,50** 🌶️

**MAX 1 VOLTA PER PERSONA**

Tartare di salmone condita con salsa ponzu, granella di tempura e **tobiko\***

allergeni: 1-3-4-6-10



**141 · TARTARE AVOCADO  
KATAIFI, SESAMO DRESSING**

**€ 9,00** 🌿

Tartare di avocado, kataifi, sesamo dressing

allergeni: 1-3-6-11

# CARPACCIO E 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





**156 · COTOLETTA DI MAIALE | € 7,00**  
Cotoletta di maiale impanata  
allergeni: 1-3-6-11



**155 · TORIKARAGE | € 6,00**  
Bocconcini di pollo fritti  
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



**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



**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**

## PRIMI PIATTI - Pasta Orientale e Gnocchi



**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

## GRILL



**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



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



**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

# SECONDI PIATTI



**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



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



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



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



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



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



**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

# BEVANDE



Acqua filtrata	50 cl	€ 2,00
Acqua filtrata	75 cl	€ 3,00
Acqua in bottiglia	50 cl	€ 2,50
Acqua in bottiglia	75 cl	€ 3,50
Bibita in bottiglia	33 cl	€ 3,00
Tè limone/pesca in lattina	33 cl	€ 3,00
Vino alla spina Chardonnay (fermo o frizzante) o Cabernet	25 cl	€ 4,00
Vino alla spina Chardonnay (fermo o frizzante) o Cabernet	50 cl	€ 6,50
Vino alla spina Chardonnay (fermo o frizzante) o Cabernet	100 cl	€ 11,00
Spritz		€ 6,00
Spritz Campari		€ 6,50
Gin Tonic		€ 8,00
Gin Lemon		€ 8,00
Americano		€ 8,00
Negroni		€ 8,00
Tè verde giapponese in teiera <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>		€ 4,00



## 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

# LISTA VINI



## 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



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

BIRRA ANALCOLICA

33 cl

€ 3,50

# DOPO PASTO



Caffè Espresso	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,80
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 1,80
Caffè al ginseng	€ 1,80
<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.

Sgroppino (sorbetto limone, spumante e vodka) € 5,50

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.**

