



# MENU CENA

---

ALL YOU CAN EAT

€ 28,90

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"

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



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

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



● **A3 · GAMBERO ROSSO CON  
SALSA PONZU | € 18,00**

Gambero rosso di Mazara con  
salsa ponzu  
**tobiko\***  
allergeni: 1-2-6



● **A5 · TONNO TONNATO**  
€ 15,00

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



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

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



● **A7 · SCAMPI EMULSION**  
€ 12,00

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



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

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



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

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



● **F4 · TARTARE DI  
GAMBERO ARGENTINO  
COTTO | € 14,00**

Tartare di gambero argentino  
cotto, crema di avocado,  
dressing Miho  
allergeni: 1-2-6-7-11



● **F5 · GAMBERONI SALE E  
PEPE | € 12,00**

Gamberoni sale e pepe con  
con tempura  
allergeni: 1-2-3



● **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 · TRIS DI TARTARE**  
€ 14,00

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



● **K7 · SASHIMI MIX**  
€ 16,00

Fettine di pesce misto e scampi  
**allergeni: 2-4**



● **K8 · SASHIMI TONNO**  
€ 14,00

Fettine di tonno pinna gialla crudo  
**allergeni: 4**




● **K9 · SASHIMI SPECIALE**  
€ 15,00

Fettine di salmone scottate con noci  
**allergeni: 1-4-6-8**

# ANTIPASTI

MiHO



**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



**14 · GUABAO DI POLLO**  
**€ 5,50**  
Pane orientale ripieno di pollo, lattuga,  
pomodoro e maionese  
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

# DIMSUM

MiHO



**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**  
**€ 6,50**  
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**  
Ravioli alla griglia con gamberi,  
pollo, pancetta e verdure  
allergeni: 1-2-3-4-5-6-7-9-  
11-12-14



**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



**29 · POLLO SHUMAY | € 6,00**  
Ravioli con pollo, funghi, erba cipollina e  
cipolla  
allergeni: 1-6-9-11-14





**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



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

# HOSOMAKI E ROLL FRITTI

MiHO



**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**



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

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con salmone, tartare di salmone, salsa teriyaki, kataifi e 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 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



PESCE  
COTTO

## 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



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



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, salsa piccante e **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**



# URAMAKI SPECIALI - 4 pezzi

MiHO



## 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, salsa teriyaki e **tobiko\***  
allergeni: 1-3-4-6-10



## 66 · EBI YUZU ROLL | € 12,00 🌶️

Roll di riso farcito con gamberi in tempura, philadelphia, guarnito con avocado, tartare di salmone, salsa yuzu, sesamo, e kataifi  
allergeni: 1-2-3-4-6-7-10-11



## 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



PESCE  
COTTO

**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



**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

# URAMAKI SPECIALI - 4 pezzi

MiHO



## 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



## 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



## 77 · ROLL SALMON SUMISO € 14,00 🌶️

Roll di riso farcito con tartare di salmone piccante e avocado, guarnito con salmone flambè, granella di pistacchio e yuzumiso

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



## 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





**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**



**82 · ROLL SALMON PHILADELPHIA  
 € 13,00 🌶**

Roll di riso farcito con salmone, Philadelphia e avocado, 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, salsa rosa e **tobiko\***  
**allergeni: 1-2-3-4-6-7-10**

# CHIRASHI E POKE

MiHO



**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, ikura e **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





**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



**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

# NIGIRI - 2 pezzi



**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 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



**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 e salsa teriyaki, 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

MiHO



## 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**



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



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

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

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





**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




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



**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

NICETY



**137 · TACO SALMONE | € 8,00**   
**MAX 1 VOLTA PER PERSONA**  
Tartare di salmone con nachos, Philadelphia,  
salsa guacamole e sesamo  
allergeni: 1-3-4-6-7-10-11



# TARTARE, CARPACCIO E SASHIMI & MiHO



**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




---

**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**



**163 · GAMBERO IMPANATO | € 8,00**  
Frittura di gambero impanato  
**allergeni: 1-2-4-6-11**



**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





**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**



**176 · RAMEN DI MANZO | € 10,00**

Ramen in brodo, con uova, verdure e fette di manzo  
**allergeni: 1-2-3-4-6-14**

# 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  
e funghi\*

**allergeni: 1-2-6-14**



**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



**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



**190 · YAKITORI | € 8,00**

Pollo alla griglia con sesamo  
salsa teriyaki e porro  
allergeni: 1-6-11-14



**187 · EBI NO KUSHIYAKI | € 9,00**

Spiedini di gamberetti alla griglia con sesamo e salsa teriyaki  
allergeni: 1-2-6-11



**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



**193 · MANZO AL CUMINO**  
€ 7,00

Bocconcini di manzo saltati con verdure e cumino  
allergeni: 1-3-6-11-14



**194 · MANZO AL PEPE NERO | € 6,50 🌶️**

Bocconcini di manzo saltati con verdure e pepe nero  
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 | € 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

MiHO



**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



**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



**201 · POLLO SALE E PEPE | € 7,00**

Petto di pollo croccante con sale e pepe  
allergeni: 1-3



**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



**209 · GAMBERETTI DELLO CHEF | € 8,00 🌶️**

Gamberetti sgucciati croccanti  
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

# SECONDI PIATTI

MiHO



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



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



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



**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

 MiHO

 MiHO

# BEVANDE E DOLCI



# 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

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, capesante, 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.**

