



MENU CENA

ALL YOU CAN EAT

€ 27,90

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

MIHO



- **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



- **A3 · GAMBERO ROSSO CON SALSA PONZU | € 18,00**
Gambero rosso di Mazara con salsa ponzu
tobiko*
allergeni: 1-2-6



- **A4 · RICCIOLA JALAPEÑO | € 16,00**
Carpaccio di ricciola con Jalapeño e salsa ponzu
allergeni: 1-4-6



- **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

NOVITÀ



- **A8 · TARTARE DI RICCIOLA** € 15,00
Tartare di ricciola, gazpacho di pomodorini gialli e limone
allergeni: 4-11



- **A9 · CARPACCIO DI CAPESANTE, GAMBERO ROSSO E BOTTARGA | € 16,00**
Carpaccio di capesante, gambero rosso, bottarga condito con salsa dello chef e ikura
allergeni: 1-2-3-4-6-11-14



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

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



● **F2 · INSALATA DI POLPO PATATE E OLIVE NERE € 16,00**

Polpo con patate, olive nere, pomodorini, aglio, salsa pesto, prezzemolo e cipolla fritta
allergeni: 1-7-8-14



● **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 tempura
allergeni: 1-2-3



● **F6 · MANZO TATAKI CON SALSA BBQ COREANA € 10,00**

Manzo scottato tataki con salsa bbq coreana e cipolla croccante
allergeni: 1-3-6-10-11-14

NOVITÀ



● **F7 · CEVICHE DI BRANZINO | € 14,00**

Carpaccio di branzino con la salsa ceviche, guarnito con finocchio, arancio e salsa al bergamotto
allergeni: 1-4-6-11

NOVITÀ



● **F8 · SEPIA CON CREMA DI PISELLI | € 12,00**

Bocconcini di seppia su crema di piselli, zenzero e mayonese al limone
allergeni: 3-14

NOVITÀ



● **F9 · TARTARE DI MAZZANCOLLE | € 12,00**

Panzanella orientale con mazzancolle al pepe di sichuan e pesto di shiso
allergeni: 1-2-7-8-11

SPECIALE K

MIHO



● **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



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

ANTIPASTI

MIHO



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



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
 e verdure
 allergeni: 1-2-3-4-5-6-7-9-
 11-12-14



27 · GYOZA GAMBERO
€ 7,50
 Ravioli di pasta di riso ripieni di
 gamberi
 allergeni: 1-2-6-9-11-14



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

ZUPPE



30 · ZUPPA DI MISO | € 3,00

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



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

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



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

TEMAKI ALGA RISO DA COMPORRE

MiHO



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 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

55 · MIURA | € 9,00

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



PESCE
COTTO

54 · EBITEN | € 9,00

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

URAMAKI CLASSICI - 4 pezzi

MiHO



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



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

URAMAKI SPECIALI - 4 pezzi

MIHO



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



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



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



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, 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



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

URAMAKI SPECIALI - 4 pezzi

MiHO



80 · SALMONE PISTACCHIO | € 12,00

Roll di riso venere farcito con salmone, avocado, Philadelphia, pistacchio e **tobiko***
allergeni: 1-4-7-8



81 · GAMBERO ROSSO € 15,00

Roll di riso farcito con salmone e avocado, Philadelphia e gamberi rossi
allergeni: 2-4-7



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



85 · SALMONE SPICY YUZU ROLL € 12,00 🍣

Roll di riso farcito con tartare di salmone spicy, erba cipollina, guarnito con salmone a fette scottato, **tobiko***, yuzu, jalapeno e salsa yuzu
allergeni: 1-3-4-6-10-11



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, 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

NIGIRI - 2 pezzi

MiHO



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



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

GUNKAN - 2 pezzi

MIHO



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: 4



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



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



119 · GUNKAN SALMONE GAMBERO FRITTO SALSA AGROPICCANTE | € 5,00 🌶️

Bocconcini di riso avvolti con salmone, guarniti con Philadelphia, gamberi fritti e salsa agropiccante
allergeni: 1-2-4-7



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

SUSHI E SASHIMI

MIHO



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

NICETY



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



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

MIHO TARTARE, CARPACCIO E SASHIMI



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

FRITTI

MIHO



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

NOVITÀ



160 · EBI BAG | € 8,00
Bocconcini croccanti di gamberi e verdure
allergeni: 1-2-6

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 · GAMBERI PANKO | € 8,00
Frittura di gambero impanato
allergeni: 2-4-6-11



164 · POPCORN DI GAMBERO | € 8,00
Polpette di gamberi con una croccante panatura
allergeni: 1-2



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

PRIMI PIATTI - Pasta Fredda e Orientale



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



184 · SAKE IMOYAKI | € 7,00
 Salmone arrotolato con sesamo,
 purea di patate e salsa imoyaki
 allergeni: 1-3-4-6-7-11



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

SECONDI PIATTI

MIHO



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



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

SECONDI PIATTI

MIHO



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 sgusciati 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



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



BEVANDE E DOLCI

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
<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>		

LISTA VINI



BOLLICINE 0,75 cl

Prosecco Miol Treviso Doc	Bortolomiol	€ 20,00
Prosecco Valdob. Bandarossa Sup. Doc. Extra Dry	Bortolomiol	€ 23,00
Spumante Blanc De Blancs Mill. Victoria	Spumanti Victoria	€ 15,00
Brut Letrari Doc	Letrari	€ 35,00
Cuvée Prestige Franciacorta	Ca' Del Bosco	€ 46,00
Grande Cuvée Alma Brut Franciacorta	Bellavista	€ 45,00
Champagne Ruinart	Ruinart	€ 98,00
Champagne Spec. Cuvée Bollinger	Bollinger	€ 95,00
Champagne Dom Pérignon	Dom Pérignon	€ 360,00

VINO BIANCO 0,75 cl

I Frati Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€ 23,00
Brolettino Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€ 28,00
Pecorino Igt	La Valentina	€ 18,00
Greco Doc	Di Majo Norante	€ 19,00
Ramì Falanghina del Molise	Di Majo Norante	€ 19,00
Costamolino Vermentino Doc	Argiolas	€ 22,00
Pinot Grigio	Bastianich	€ 30,00
Ribolla Gialla Doc	Bastianich	€ 26,00
Alto Adige Chardonnay Doc	Tramin	€ 21,00
Selida Gewürztraminer Doc	Tramin	€ 26,00
Muller Thurgau Doc	Terlano	€ 25,00
Pinot Bianco	Terlano	€ 25,00
Sauvignon Doc Winkl	Terlano	€ 29,00

Sauvignon Blanc Piere	Vie De Romans	€ 37,00
Arneis Blangè Doc	Ceretto	€ 30,00

VINO ROSÉ 0,75 cl

Filanda Rosè Brut Millesimato	Bortolomiol	€ 23,00
Rosa Dei Frati Riviera del Garda	Ca' Dei Frati	€ 23,00

VINO ROSSO 0,75 cl

Montepulciano d'Abruzzo Doc	La Valentina	€ 18,00
Chianti Cetamura Docg	Badia a Coltibuono	€ 19,00
Cabernet Franc	Conte Brandolini	€ 21,00
I Frati Ronchedone Doc	Ca' Dei Frati	€ 28,00

VINO MEZZA BOTTIGLIA 0,37 cl

I Frati Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€ 12,50
Prosecco Valdob. Bandarossa Sup. Doc. Demi Extra Dry	Bortolomiol	€ 12,00
Costamolino Vermentino Doc	Argiolas	€ 12,00

VINI AL CALICE

Prosecco Docg	€ 5,00
Falanghina	€ 4,50

BIRRE

MIHO



ASAHI - Vol. 5%

La birra più venduta in Giappone. Colore giallo chiaro e aroma leggermente fruttato, retrogusto molto fresco.

33 cl

€ 4,50

50 cl

€ 5,50



IKI YUZU - Vol. 4,5%

Iki con thè verde e yuzu è una birra chiara e fresca.

33 cl

€ 4,50



KIRIN - Vol. 5%

Il terzo marchio più venduto tra le birre Giapponesi. Molto delicata, ha un gusto puro e morbido.

50 cl

€ 5,50



SAPPORO - Vol. 5%

Birra Giapponese a bassissima fermentazione. Ha un sapore leggermente amarognolo e un aroma di cereali e mandorle.

50 cl

€ 5,50

65 cl

€ 7,00



TSINGTAO - Vol. 4,8%

La birra Cinese più conosciuta. Colore biondo molto chiaro.

64 cl

€ 6,00

HEINEKEN - Vol. 5%

66 cl

€ 5,50

FRANZISKANER WEISSBIER - Vol. 5%

50 cl

€ 5,50

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

Grappe	€ 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

MIHO

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.**