



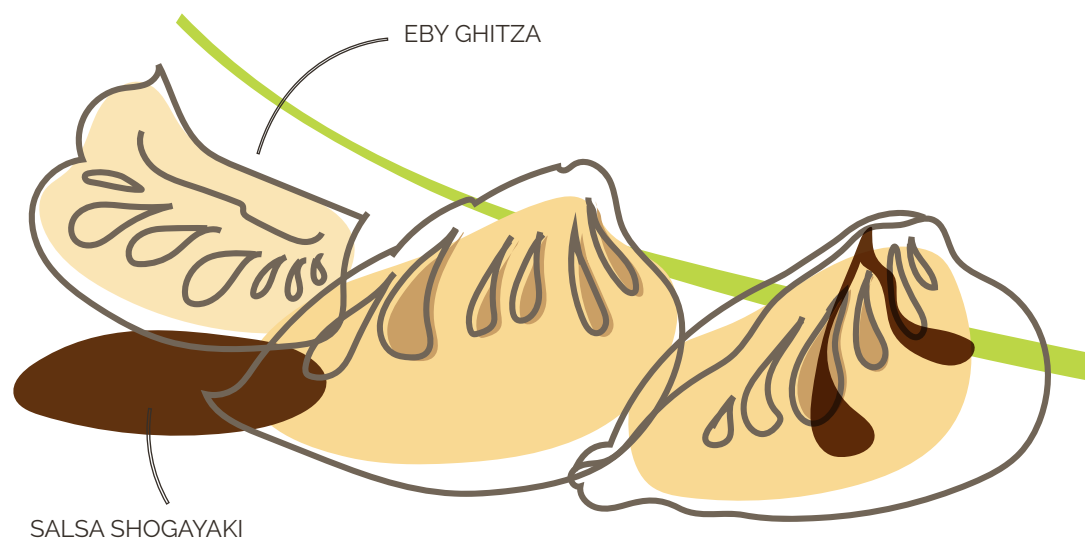
DINNER

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica o abbattimento preventivo conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Il pesce abbattuto, se non consumato entro 48 ore potrà essere congelato a norma di legge e successivamente impiegato per la preparazione dei piatti.

E' possibile richiedere al personale la lista degli ingredienti allergeni di tutti i piatti in menù.

*** Può contenere ingredienti congelati.**



I classici

Edamame*

(Bacelli di soia al vapore salati con sale maldon)

Zuppa di miso

(Brodo di miso servito con tofu, edamame e erba cipollina)

I crudi

Usuzukuri yuzu miso

(Carpaccino di salmone, tonno e branzino in salsa di miso bianco e yuzu)

Zuke maguro

(Bresaola di tonno aromatizzata con cipolle e miele)

Ika to ebi passion*

(Carpaccino di seppia e gambero rosso aromatizzato al passion fruit seguito su un letto di crema al pistacchio)

Usuzukuri Kobe

(Carpaccino di manzo Kobe e ricciola, servito con dressing alla senape, fagiolini e pinoli tostati)

Mix di crudi

(Usuzukuri yuzu miso, zuke maguro, Ika to ebi passion e usuzukuri Kobe serviti tutti assieme)

I cotti

Ika shogayaki

(Calamaretto in salsa di miso rosso accompagnato da daikon in tempura)

Eby ghiotza*

(3 pz di raviolini di gamberi grigliati accompagnati dalla salsa shogayaki)

Maguro no dango

(4 pz di polpettine di tonno aromatizzate al sesamo)

Tori no dango

(4 Pz di polpettine di pollo aromatizzate con pomodoro e zenzero)

Mix di cotti

(Ika shogayaki, Ebi ghiotza, maguro no dango e tori no dango serviti tutti assieme)

SUSHI BOWL



Le insalate

Wakame salad*

(Insalata di alghe condita con salsa dorashi)

Ginger wakame*

(Insalata di alghe e zenzero condita con salsa dorashi)

Huiki salad*

(Insalata di alghe, radici di fiori di loto e zenzero condita con salsa dorashi)

Otoro salad

(Insalata di Otoro, insalata mista, ginger salad, germogli di soia, arancia e pompelmo rosa)

Vegan bowl*

(Huiki Salad, tofu, bacelli di soia, avocado)

Sushi bowl*

(Huiki Salad, a scelta tra salmone, tonno, branzino, bacelli di soia, avocado)

Le tartare classiche

Shake ponzu

(Tartare di salmone 80 gr in salsa agli agrumi)

Maguro avocado

(Tartare di tonno e avocado 80 gr)

Kampachi

(Tartare di ricciola e tobiko 80 gr)

Mix tartare

(Assortimento di 3 tartare da 80 gr)

Myō's specials tartare

Shake & amondo

(Tartare di salmone 80 gr, avocado e mandorle accompagnate dalla salsa teriyaki)

Hamburger di tonno

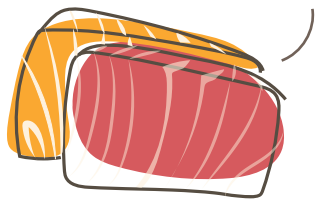
(Tartare di tonno crudo 80 gr, avocado e riso marinato, accompagnato da salsa spicy)

Suzuki & Noun

(Tartare branzino 80 gr, mango, riso marinato a nero di seppia)

Mix special's tartare

(assortimento di 3 tartare da 80 gr)



SASHIMI



NIGIRI



GUNKAN



URAMAKI

Sushi bar

Sashimi mix*

(Assortimento di crudità 10 pz)

Sushi mix*

(Assortimento di nigiri 6 pz e uramaki 4 pz)

Sushi & Sashimi mix*

(Assortimento di Nigiri 4 pz, Sashimi 6 pz e Uramaki 4 pz)

Gunkan mix

(Polpettina di riso avvolto da pesce crudo e tartarina di pesce on top 8 pz)

Chirashi specials

(Ciotolina di riso bianco con carpaccio di pesce crudo misto, ikura e tobiko on top)

Temaki*

(Cono di alghe con riso e a scelta o pesce o verdure)

Gli specials

Myō specials piccolo*

(Assortimento di sashimi 6 pz, nigiri 4 pz e maki 8 pz, in totale 18 pz)

Myō specials medio*

(Assortimento di sashimi 6 pz, nigiri 5 pz e maki 12 pz, in totale 23 pz)

Myō specials grande*

(Assortimento di sashimi 9 pz, nigiri 6 pz, gunkan 4 pz maki 16 pz, in totale 35 pz)

Myō specials solo maki piccolo*

(Assortimento 2 uramaki misti, in totale 16 pz)

Myō specials solo maki medio*

(Assortimento di 3 uramaki misti, in totale 24 pz)

Myō specials solo maki grande*

(Assortimento di 4 uramaki e mezzo misti, in totale 36 pz)

Uramaki Classici

Hosomaki

(Rotolino medio con alga, riso e pesce a scelta)

Veggy roll

(Rotolino medio con riso, alga, avocado e philadelphia)

California roll

(Rotolino medio con riso, alga, salmone e avocado)



KURU



PINKU



MIZUIRO

Shake phila

(Rotolino medio con riso, alga, salmone e philadelphia)

Rainbow roll

(Rotolino medio con riso, alga, salmone, avocado e carpaccio di pesce crudo misto on top)

Cruncy maguro

(Rotolino medio con riso, alga, tartare di tonno interna e tartare di tonno con flocchi di pastella on top)

Red king roll

(Rotolino medio con riso, alga, cetriolo, philadelphia, salmone red king on top)

Uramaki Specials Tempura

Ebiten*

(Rotolino medio con riso, alga, gambero in tempura e salsa teryaki on top)

Ebiten imperial*

(Rotolino medio con riso, alga, gambero in tempura, salmone crudo e salsa spicy myō on top)

Tiger roll*

(Rotolino medio con riso, alga, gambero in tempura, avocado e salsa teryaki on top)

Tiger roll imperial*

(Rotolino medio con riso, alga, gambero in tempura, mango e salsa teryaki on top)

Shake tempura

(Rotolino medio con riso, alga, salmone in tempura, mango e salsa teryaki on top)

Fotomaki

(Rotolino medio con alga, riso salmone e philadelphia interno in bagno di tempura)

Soft shell*

(Rotolino medio con riso, alga ,granchietti in tempura e salsa teryaki on top)

Uramaki Specials Colors

Mizuiro (Blu)*

(Rotolino medio con riso, alga, gambero in tempura, guacamole e carpaccio di manzo on top)

Kiio (Giallo)

(Rotolino medio con riso, alga, tartarina di tonno spicy e avocado on top)

Pinku (Rosa)

(Rotolino medio con riso, alga, branzino, mela verde e dikon in tempura on top)

Midori (Verde)

(Rotolino medio con riso, alga, tartarina di salmone spicy e mandorle on top)

Kuro (Nero)*

(Rotolino medio con riso, alga ,astce, maionese e tobiko rosso on top)

VERDURINE
MISTE

GAMBERI

TEMPURA MIX



Tempura

Tempura Yasai*

(Verdure in pastella)

Tempura Ebi*

(Gamberi 6pz in pastella)

Tempura Ika*

(Tempura di seppiolina e calamari con nero di seppia)

Tempura Mix*

(Verdure miste e gamberi in pastella)

Zuppe

Tempura udon*

(Brodo chiaro di pesce con pasta di frumento e tempura mista di gamberi e verdure)

Wakame soba

(Brodo di pesce con alghe e spaghetti di grano saraceno)

Kaisen miso ramen*

(Brodo di miso con ramen, verdure miste e pesce misto)

Risi

Yakimeshi yasai

(Riso bianco saltato con soia e verdure miste)

Black myō*

(Riso venere saltato con soia, verdure miste, gamberi e seppioline)

Yakimeshi curry*

(Riso bianco saltato con pollo, gamberi, verdure miste, soia e curry)

Paste

Yaki soba

(Pasta di grano saraceno e the verde saltata con soia, zucchine e salmone)

Yaki udon wafu

(Pasta fresca di frumento saltata con soia, manzo e peperoncino thai)

Yaki soba yasai

(Pasta di grano saraceno saltata con soia e verdure miste)

SHAKE & MAGURO TATAKI



La carne

Wafu shiitake

(Tagliata di manzo saltata con soia, salsa teriyaki, funghi shiitake, accompagnata da riso bianco e insalatina)

Tori no shiitake

(Bocconcini di pollo saltati con soia, salsa teriyaki, olio di sesamo, fagiolini, funghi shiitake, sesamo bianco e nero accompagnati da riso bianco e insalatina)

Wafu no tori

(Bocconcini di manzo e pollo saltati con olio di sesamo, zucchini, pomodori secchi, alga nori, accompagnati da riso bianco e insalatina)

I pesci

Shake & maguro tataki

(2 Spiedini di salmone e tonno marinati con soia, olio di sesamo e zenzero accompagnati da riso bianco e insalatina)

Tara no kaarage

(Bocconcini di merluzzo marinati con soia, sake, succo di lime e zenzero accompagnati da riso bianco e insalatina)

Ebi chilli souce*

(Gamberoni in salsa piccante accompagnati da riso bianco)

Futta e dessert

Ananas

Mango

Dessert

Myō dessert mix

(Selezione di tre dolci scelti dallo chef)

Drink

Bottiglia acqua naturale / frizzante 0,75 cl

Bibite sodate 0,33 cl

Birre Asahi / Kirin / Iki 0,33 cl