



L U N C H

Starters

Edamame*

(Bacelli di soia al vapore)

Miso Soup

(Brodo di miso accompagnato da tofu, bacelli di soia e erba cipollina)

Rice

Yakimeshi yasai

(Riso bianco saltato con soia e verdure miste)

Yakimeshi ebi*

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

Noodles

Yaki udon yasai

(Pasta di frumento saltata con con soia e verdure miste)

Yaki udon ebi*

(Pasta di frumento saltata con soia, verdure miste e gamberi)

Soup

Miso ramen

(Zuppa di miso con pasta di frumento e verdure miste)

Kaisen miso ramen*

(Zuppa di miso con pasta di frumento, verdure e pesce misto)

Insalate

Vegan salad

(Insalata composta da wakame salad, edamame, avocado e tofu, in accompagnamento riso bianco)

Sushi salad*

(Insalata composta da wakame salad , edamame, avocado e a scelta tra salmone, tonno o branzino, in accompagnamento riso bianco)

Piatti combo

Shake teriaki

(Spiedino di salmone in salsa teriyaki accompagnato da riso bianco e insalatina)

Suzuki no shioiaki

(Branzino al forno accompagnato da riso bianco e insalatina)

Wafu shiitaker

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

Yakitori chicken

(Bocconcini di pollo in salsa Yakitori, riso bianco, insalatina e chips di patate in tempura)

E' possibile richiedere al personale la lista degli ingredienti allergeni presenti nel menù.

*** Può contenere ingredienti congelati.**

Tartare

Shake ponzu

(Tartare di salmone da 80 Gr, accompagnato da salsa Dorashi e insalatina)

Maguro avocado

(Tartare di tonno e avocado da 80 Gr, accompagnato da salsa Dorashi e insalatina)

Tempura

Yasai

(Verdure miste in pastella)

Ebi*

(Gamberi in pastella)

Mix*

(Gamberi e verdure miste in pastella)

Sushi Bar

Sushi mix*

(Nigiri 6Pz e maki 4Pz)

€ 12,00

Sushi mix veggy*

(Nigiri 6Pz e maki 4Pz)

€ 10,00

Sashimi mix*

(Assortimento di crudità 10Pz)

€ 12,00

Sushi & sashimi mix*

(Nigiri 6Pz e maki 4Pz e sashimi 6Pz)

€ 15,00

Gunkan mix

(Riso avvolto da pesce crudo e tartatina on top 8Pz)

€ 12,00

Chirashi specials

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

€ 10,00

Temaki

(Cono di alga con riso bianco e pesce crudo a scelta del cliente)

€ 5,00

Myo Specials piccolo*

(Sushi, sashimi, maki e gunkan 18Pz)

€ 15,00

Myo Specials medio*

(Sushi, sashimi, maki e gunkan 23Pz)

€ 20,00

Myo Specials grande*

(Sushi, sashimi, maki e gunkan 36Pz)

€ 40,00

Uramaki

Hosomaki

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

Veggy roll

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

California roll

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

Shake phila

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

Rainbow roll

(Rotolino medio con riso, alga, salmone e avocado interno e pesce crudo mix on top)

Ebiten*

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

Tiger roll*

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

Ebiten imperial*

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

Informazioni sulla conservazione degli alimenti ➡



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.