



MENU CENA

08/2023

CENA
€ 25

Venerdì, Sabato
e festivi €26
Coperto €2

Dal Lunedì al Giovedì

All You Can Eat

Bambini con altezza fino a 100 cm gratis
Dal 100 cm al 120 cm metà prezzo

Dessert e bevande sono esclusi dal prezzo fisso

AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA

- ▶ Le portate limitate possono essere riordinate con € 3,00 di supplemento a porzione
- ▶ Si prega di ordinare solo quanto verrà effettivamente consumato. Eventuali pietanze avanzate comportano una maggiorazione sul conto finale.
- ▶ Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti, sullo stesso tavolo è possibile scegliere una sola formula di consumo (All you can eat oppure alla carta)
- ▶ Le foto inserite sono a scopo illustrativo.

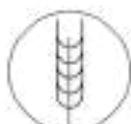
Allergeni Presenti

Regolamento CEE 1169/2016

D.l. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.l. n.114/2006. I nostri piatti possono contenere allergeni.



Arachidi



Cereali che
contengono
glutine



Crostacei



Anidride
solforosa e
solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Frutta di
guscio



Pesce



Sedano



Semi di
sesamo



Senape



Soia



Uova

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Prodotti Surgelati

Alcuni ingredienti dei nostri piatti (contrassegnati con un *) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Altri simboli presenti
nel menù:



Piccante



Vegetariano



Istruzioni per ordinare ALL YOU CAN EAT:

- Per visualizzare il menù scansiona il qr code presente sul tavolo (menù pranzo o menù cena*)
- Compilare il foglio di ordinazione, scrivendo il nr del piatto desiderato e la quantità, sul retro del foglio è possibile ordinare il dessert e le bevande
- Lasciare il foglio di ordinazione sul tavolo, possibilmente visibile dallo staff (è possibile ordinare più volte)

Attenzione!

- Le portate limitate possono essere riordinate con € 3,00 di supplemento a porzione
- Ordinare solo quanto verrà effettivamente consumato. Eventuali pietanze avanzate comportano una maggiorazione sul conto finale.
- Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti, sullo stesso tavolo è possibile scegliere una sola formula di consumo (All you can eat oppure alla carta)
- I bambini sotto 1M mangiano gratuitamente, mentre alti da 1m a 1.20m pagano la metà



Instructions to order ALL YOU CAN EAT:

- To view the menu, scan the QR code on the table (menu lunch or menu dinner *)
- Fill in the order sheet writing the number of the desired dish and the quantity, on the back of the order sheet you can order the dessert and drinks
- Leave the order sheet on the table, possibly visible to the staff (you can order several times)

Attention!

- Limited food can be reordered with a € 3.00 supplement per portion
- Please order only what will actually be consumed. Any leftover dishes involve a surcharge on the final bill.
- In order to avoid unpleasant inconveniences, on the same table it is possible to choose only one consumption formula (All you can eat or à la carte)
- Children under 1m eat for free, while 1m to 1.20m tall pay half

Nel menù fisso sono compresi 2
piatti speciali a scelta
(tra 660-691)
dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

690/ Sake Tartare Dressing

Salmone avvolto con alga nori, in tempura,
decorato con scaglie di mandorle e adagiato su
un letto di salsa al sesamo



MISA
RESTAURANT

MISA
Asian Restaurant

NOVITÀ - PIATTI SPECIALE

691/Tartare Emiliana

Salmone dadolato, guarnito con pomodori secchi, olive nere e capperi,
adagiato su un letto di salsa allo yogurt greco e olio verde



Nel menù fisso sono compresi 2
piatti speciali a scelta
(tra 660-691)
dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

Piatti Speciali



682/ Mela Salmone

Mela a fette, sashimi di salmone, tobiko*
nero e salsa di papaya



683/ Gunkan Misto

Gunkan misto di salmone, branzino,
tonno, salsa teriyaki, philadelphia e
tempura di gamberi*



● **684/ Tartare Amaebi**

Tartare di amaebi ed avocado decorato con le olive e pomodorini nella salsa ponzu



● Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-691) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno



● **685/ Mango Salmone Salad**

Spaghetti di salmone, strisce di mango e granella di pistacchio nella salsa ponzu



Nel menù fisso sono compresi 2
piatti speciali a scelta
(tra 660-691)
dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno



681/ Sashimi ricciola



679/ Super tonno scottato

Tonno scottato e varie fette di legumi e
frutta nella salsa ponzu



680/ Miso ricciola

Ricciola ed olive nella salsa miso

Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-691) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

664/ Hamburger Mi Sa

Riso, salmone, avocado, scaglie di mandorle, salsa kumquat



670/ Tartare salmon ritz

Tartare di salmone ricoperto di avocado, philadelphia, salsa teriyaki e tobiko nero*



671/ Tris tartare

3 tipi di pesci nella salsa ponzu e decorato con mango e tobiko





Nel menù fisso sono compresi 2
piatti speciali a scelta
(tra 660-691)
dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

668/ Tataki Tonno

Tonno scottato con salsa ponzù



667/ Garden Mi Sa

Sashimi misto e salsa kumquat



676/ Sashimi Amaebi

Gambero rosso di mazara



Nel menù fisso sono compresi 2
piatti speciali a scelta
(tra 660-691)
dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno



686/ Carrè d'Agnello

687/ Capesante Kataifi

Capesante alla piastra ricoperto di pasta
kataifi e salsa teriyaki





● Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-687) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

● **660/ Double Tartare**

Tartare di salmone, branzino, gamberi* al vapore, avocado, tobiko*, sesamo, salsa ponzu



● **674/ Carpaccio ricciola**

carpaccio ricciola nella salsa al limone e lime



● **665/ Scampi esotic**

scampi marinati con emulsioni di passion fruit





Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-687) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno



675/ Polpa capesante ed amaebi

Polpa capesante ed amaebi con salsa al limone e decorato con tobiko*



666/ Tartare ricciola

Tartare ricciola, avocado, cetriolo, papaya e salsa kumquat



673/ Sashimi flambé

Salmone scottato ricoperto di salsa mango e decorato con granella di pistacchio



Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-687) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

663/ Mignon

Tartare di granchio e tobiko* con sopra sashimi di salmone e salsa hotyaki



677/ Ravioli misa

gomawakame, tobiko*, tartare di salmone e mango



669/ Gunkan salmone flambè

Salmone scottato, crema di latte e granella di pistacchio



163/California Special Roll

Surimi di granchio avvolto con cetriolo e avocado da salmone scottato e salsa tartufo



NOVITÀ-URAMAKI



164/Dragon roll

Gamberi in tempura e philadelphia coperto da avocado con sopra granuli di surimi di granchio e salsa teriyaki



45/ Involtini Yasai Tempura

Patate dolci in tempura avvolte da salmone scottato e ricoperte con salsa teriyaki



NOVITÀ-DUTON



46/ Involtini Salmon Scaled

Involtini di salmone scottato con mango, brie e insalata, guarniti con salsa teriyaki e tobiko





48 / Gunkan Zucchina & Crab

Polpette di riso avvolte da uno strato di zuccina con sopra surimi di granchio guarniti con salsa zafferano e tobiko



NOVITÀ



139/ Hosokawa California

Surimi di granchio



47/ Onigiri Ebiten

Polpetta di riso con dentro un gambero in tempura decorato con semi di sesamo e salsa teriyaki



202/Pane
Pane a vapore fritto
Fritto



NOVITÀ

239/Tori Salad



Petto di pollo alla griglia adagiata su
un letto di insalata mista



316/Yakitori Teriyaki

Cubi di petto di pollo alla piastra
saltati con salsa teriyaki



NOVITÀ

317/Piccola Padella Fai Da Te con Cavolfiori

Cavolfiori e verdure miste



318/Anatra Arrosto

Petto di anatra arrosta



Antipasti



221/ Harumaki 5pz
Involtini di verdure e tofu
€4,00



205/ Polpette di gamberi*
con mandorle
€6,00



229/ Chele di granchio
€5,00



204/ Edamame
Baccelli di soia
€5,00



215/ Ravioli giapponesi alla griglia
Ravioli di pollo alla griglia
€5,00



Antipasti



218/ Bao miura

Bao, salmone cotto, pomodoro, insalata e salsa teriyaki

€5,00



220/ Involtini alga

Involtini di pesce, carne e alga nori

€5,00



222/ Involtini Tai

Involtini di verdure e curry

€5,00



219/ Bao pollo

Bao, pollo fritto, pomodoro e insalata

€5,00



224/ Stick di gamberi*

Involtini di gamberi* e piselli

€5,00



Antipasti

200/ Pane dolce

Pane al vapore con crema di uovo e burro

€3,00



201/ Pane al vapore

€2,00



209/ Ravioli edamame

Ravioli cristallo ripieni di olio di tartufo ed edamame

€6,00



210/ Ravioli di verdure

Ravioli di verdure con impasto agli spinaci al vapore

€4,00



Antipasti



211/ Ravioli di gamberi in cristallo

Ravioli di gamberi* con impasto di grano
al vapore

€5,00



213/ Gyoza

Ravioli di carne

€4,00



214/ Bao Zi

Baozi di carne e verdure al vapore

€2,00



212/ Ebi shumai

Gamberi*, carne, verdure e piselli al vapore

€4,00



225/ Nuvole di drago

€2,00



Antipasti



206/ Ravioli merluzzo
Merluzzo, sfoglia con carote
€6,00
🌱🌱🌱



207/ Ravioli totano
Totano, sfoglia con zafferano
€6,00
🌱🌱🌱



208/ Ravioli manzo
Manzo, sfoglia con barbabietola
€6,00
🌱🌱



217/ Ravioli misti
Totano, merluzzo, manzo, calamaro
€7,00
🌱🌱🌱🌱



216/ Ravioli nero seppie
Calamario, pesce, cipollotti con impasto
al nero di seppia
€6,00
🌱🌱🌱🌱🌱

01/ Black tartare

Riso venere, tartare di salmone, avocado, kataifi e salsa mango

€8,00



02/ Tartare misa

Riso, tartare di salmone, kataifi, salsa maionese e salsa teriyaki

€6,00



03/ Tartare di salmone

Tartare di salmone con mela su chips e salsa teriyaki

€6,00





04/ Tartare miura
Riso, salmone cotto, goma wakame,
salsa hotyaki e salsa teriyaki
€6,00



05/ Millefoglie di salmone cotto
Fogli di farina, salmone cotto,
philadelphia e salsa teriyaki
€6,00



06/ Sake tartare
Tartare di salmone nella
salsa ponzu
€6,00



07/ Tacco miura
Fogli di farina, salmone cotto,
cipolle fritte e salsa teriyaki
€5,00



08/ Tacco salmone
Fogli di farina, tartare di salmone,
tobiko* e salsa zafferano
€5,00



09/ Millefoglie di pomodoro
Fogli di farina, pomodoro secco
e Philadelphia
€6,00

Insalata

235/ Kaisen japanese salad

Insalata di alghe piccanti con misto di pesce

€7,00



Insalata

230/ Kaisen salad

Insalata mista con pesce misto

€7,00



231/ Goma wakame

Insalata di alghe piccanti

€5,00



232/ Wakame salad

Insalata di alghe nere

€5,00



233/ Yasai salad

Insalata mista

€5,00



Insalata

234/ Suonomono

Insalata di alghe nere con misto di pesce

€7,00



236/ Insalata polpo e rucola

€7,00



237/ Tofu

Tofu nella salsa con sopra
goma wakame

€5,00



238/ Insalata di frutti di mare

Gamberetti, calamari, polpo, cozze

€10,00



10/ Mini box cioccolato

Riso venere, scaglie di cioccolato
e philadelphia

€5,00



12/ Gunkan tobiko

Tobiko*, polpette di riso
e sfoglia di alghe

€5,00



13/ Gunkan philadelphia

Polpette di riso e philadelphia

€3,00



Gunkan

14/ Gunkan tonno

Tonno all'esterno con tartare di tonno, polpette di riso e sesamo

€6,00



15/ Gunkan salmone

Salmone all'esterno con tartare di salmone, polpette di riso e sesamo

€5,00



17/ Sesamo salmone

Sfoglia di soia, tartare di salmone, tobiko*, maionese, polpette di riso e tabasco

€5,00



18/ Sesamo granchio

Sfoglia di soia, tartare di granchio, polpette di riso e tobiko*

€5,00



Sushi misto

19/ Nigiri misto

Salmone, tonno, branzino, gamberi cotti

€9,00



21/ Sushi salmone

8 nigiri salmone

€8,00



20/ Sushi misto

6 nigiri, 4 hosomaki, 2 uramaki

€10,00



Sushi misto

22/ Sushi sake maguro

4 nigiri salmone, 4 nigiri tonno

€9,00



24/ Onigiri venere

Tempura di gamberi, salsa teriyaki, sesamo, sfoglia di alghe

€4,00



23/ Onigiri

Salmone cotto, philadelphia, sesamo, sfoglia di alghe

€3,00



25/ Involtini di papaya

Involtini di salmone con rucola, papaya, salsa papaya e passion fruit

€6,00



26/ Involtini di asparagi

Involtini di salmone con asparagi in tempura e salsa hotyaki

€6,00



28/ Involtini di granchio

Involtini di salmone con granchio in tempura e salsa hotyaki

€6,00



Nigiri

29/ Nigiri style misa

Nigiri di pesce misto scottato,
ricoperto di cipolle fritte,
salsa maionese e salsa teriyaki

€6,00 🌱🍷🍴🍴🍴



31/ Nigiri salmone

€3,00 🍷



32/ Nigiri tonno

€4,00 🍷



33/ Nigiri branzino

€3,00 🍷



34/ Nigiri gamberi cotti

€3,00 🍷



35/ Nigiri avocado

€2,00 🌱



37/ Nigiri polpo

€4,00



38/ Nigiri gamberi* dolci

€4,00 🍷



30/ Nigiri speciali

Salmone scottato,
philadelphia e kataifi

€6,00 🌱🍷🍴🍴🍴



39/ Nigiri tuna style

Tonno scottato,
philadelphia e kataifi

€6,00 🌱🍷🍴🍴🍴

43/ Poke salmon style

Riso, tartare di salmone, avocado, mango, gamberi* cotti, goma wakame, edamame, granella di cipolla fritta, salsa teriyaki e salsa maionese

€12.00



Donburi



40/ Sake don

Ciotola di riso con salmone
avocado e sesamo

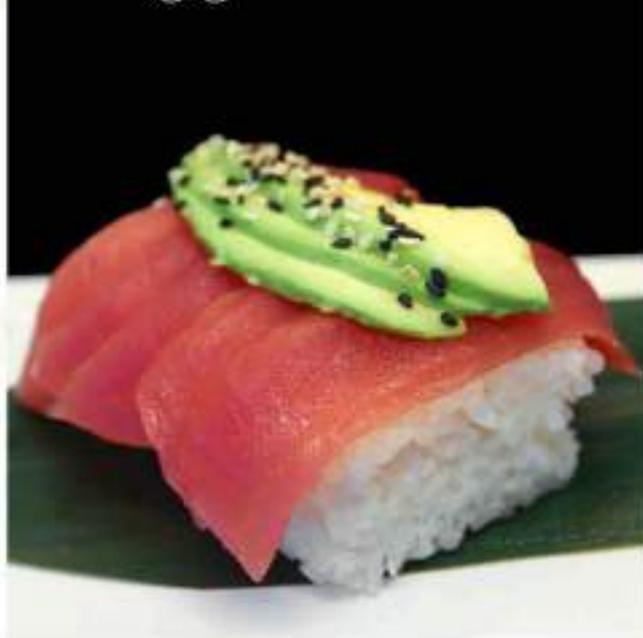
€8.00



42/ Tekka don

Ciotola di riso con tonno
avocado e sesamo

€10.00



44/ Poke giallo

Riso, edamame, papaya, tempura di gamberi*
e mandorle con salsa teriyaki e salsa zafferano

€12.00



41/ Chirashi don

Ciotola di riso con pesce crudo misto
avocado e sesamo

€9.00



Futomaki

50/ Futo fritto 5pz

Surimi* di granchio, salmone cotto, philadelphia, kataifi e salsa teriyaki

€8,00



51/ Futo ebiten 8pz

Tempura di gamberi*, maionese, teriyaki e kataifi

€10,00



52/ Futo crosta 5pz

Tartare di granchio e gamberi* in tempura, tobiko* e salsa hotyaki

€10,00



53/ Yellow men 5pz

Futo banana, philadelphia, crema al mango e granella di pistacchio

€10,00



59/ Rossa Ebitempura

Tempura di gamberi*
con sopra tartare di salmone piccante
e salsa zafferano

€10,00



Uramaki

Menù All you can eat - 4Pz



60/ Salmon plus

Spicy salmon, avocado con sopra salmone scottato, granella di pistacchio e salsa a base di crema di latte

€12,00



62/ Gio tuna

Tonno e avocado con sopra kataifi e salsa zafferano

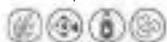
€12,00



61/ Special roll

Salmone e avocado con sopra salmone, philadelphia e salsa tartufo

€12,00



Uramaki

Menù All you can eat - 4Pz

63/ Sushi box

Riso pressato fritto con tartare di salmone e salsa di mango

€8,00



64/ Mi Sa box

Riso pressato con tartare di salmone, avocado, kataifi e teriyaki

€10,00



65/ Angel roll

Tempura di gamberi* con sopra avocado, maionese e teriyaki

€10,00



66/ Black spicy ebiten

Riso venere, tempura di gamberi*
con sopra tartare di salmone,
tobiko* e scaglie di mandorle

€12,00



68/ Mando roll

Salmone grigliato, avocado,
philadelphia con sopra
scaglie di mandorle

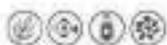
€10,00



67/ Star roll

Philadelphia, salmone,
crunch, granella di patate

€10,00



Uramaki

Menù All you can eat - 4Pz



69/ Black spicy salmon

Riso venere, spicy salmon,
rifinito con kataifi e tobiko*

€10,00



71/ Crunch roll

Riso venere, tempura di gamberi*,
rifinito con scaglie di mandorle

€10,00



Uramaki

Menù All you can eat - 4Pz

72/ Tataki roll

Tempura di gamberi*,
maionese e carpaccio
di tonno scottato

€12,00



73/ Black granchio

Riso venere, surimi* in
tempura con sopra tempura
e salsa teriyaki

€10,00



74/ Crab roll

Surimi* in tempura,
philadelphia avvolto da salmone
e alghe piccanti

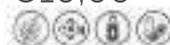
€10,00



75/ Oshi salmon superstar 5pz

Riso venere pressato con tartare di
salmone, avocado, philadelphia,
mandorle, teriyaki

€10,00



Uramaki

Menù All you can eat - 4Pz



76/ Noci roll

Avocado, philadelphia con sopra scaglie di mandorle, salsa melagrana

€10,00



78/ Venere roll

Riso venere, salmone, avocado, philadelphia con sopra carpaccio di salmone

€12,00



79/ Mist roll

Surimi* di granchio in tempura, philadelphia con sopra carpaccio di pesce misto

€12,00



150/ Black ebi

Gambero* cotto, philadelphia,
avocado con sopra scaglie
di tempura e teriyaki

€10,00



151/ Crispy salmon roll

Salmone, avocado con sopra
granella di cipolla fritta
e teriyaki

€10,00





153/ Tiger plus

Gamberi* in tempura,
sopra surimi* di granchio,
tobiko e salsa zafferano

€12,00



154/ Venere salmon rucola

Salmone, philadelphia con
sopra salsa rucola e
granella di pistacchio

€10,00



155/ Mango roll

Salmone, mango, philadelphia
e rifinito con salsa di mango

€10,00



156/ Crispy vegetariano

Cetrioli, cipolle fritte
e salsa zafferano

€10,00



157/ Crispy ebi tempura

Tempura di gamberi* con
salsa maionese e salsa teriyaki
e ricoperto di cipolle fritte

€10,00



158/ Uramaki pomodoro

Salmone, Philadelphia, pomodoro secco
e salsa zafferano

€10,00



Uramaki classic

Menù All you can eat - 4Pz

89/ Ura Classic

Salmone, avocado
e philadelphia

€11,00



Uramaki classic

Menù All you can eat - 4Pz

90/ Sake avocado

Salmone, avocado

€10,00



91/ Maguro avocado

Tonno, avocado

€12,00



92/ Ebiten

Gamberi* in tempura con
sopra kataifi, maionese
e teriyaki

€10,00



Uramaki classic

Menù All you can eat - 4Pz



93/ Tiger roll

Gamberi* in tempura
con sopra salmone,
maionese e teriyaki

€12,00



94/ Spicy salmon

Salmone, tobiko*,
maionese, tabasco

€10,00



96/ Miura maki

Salmone alla griglia, philadelphia,
rifinito con teriyaki

€10,00



Uramaki classic

Menù All you can eat - 4Pz



98/ Tonno cotto ed avocado

Tonno cotto, avocado

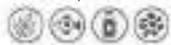
€10,00



99/ Philadelphia

Salmone e philadelphia

€10,00



100/ Tonno cotto e philadelphia

Tonno cotto, philadelphia

€10,00



Sashimi



101/ Sashimi misto

Pesce crudo misto
(salmone, tonno, branzino)

€12,00



102/ Sashimi salmone

Salmone

€10,00



103/ Carpaccio misto scottato

Carpaccio scottato di salmone, branzino, gambero* condito con olio evo e sesamo nella salsa di soia

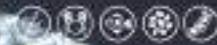
€12.00 (Max. 1/persona)



104/ Carpaccio misto

Carpaccio di salmone, tonno e branzino nella salsa ponzu

€12.00 (Max. 1/persona)



110/ Miura

Salmone alla griglia,
philadelphia, sesamo,
teriyaki

€5,00



111/ Ebiten

Gamberi* in tempura,
maionese, sesamo, teriyaki

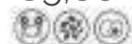
€5,00



112/ California

Surimi* di granchio, avocado,
maionese, sesamo

€5,00



113/ Spicy salmon

Salmone, tobiko*, maionese,
tabasco, sesamo

€5,00



Temaki



114/ Spicy tuna

Tonno, tobiko*, maionese,
tabasco, sesamo

€5,00



115/ Sake avocado

Salmone, avocado, sesamo

€5,00



116/ Tekka avocado

Tonno, avocado, sesamo

€5,00



117/ Temaki Misa

Spicy salmon, avocado, philadelphia,
sesamo, scaglie di mandorle e tobiko

€6,00



Temaki soia



120/ Rosa angel

Gamberi* in tempura, avocado, philadelphia, granella di patate, sesamo, teriyaki, avvolto da sfoglia di soia

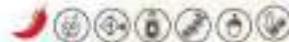
€6,00



121/ Sesamo black spicy salmon

Riso venere avvolto da sfoglia di soia con spicy salmon, salsa rucola, sesamo, granella di pistacchio e tobiko

€6,00



122/ Black angel

Riso venere avvolto da sfoglia di soia con tempura di gamberi*, avocado, philadelphia, salsa di mango

€6,00



123/ Sesamo spicy ebiten

Spicy salmon, tempura di gamberi*, kataifi, sesamo, salsa di mango, avvolto da sfoglia di soia e tobiko

€6,00



Hosomaki



130/ Nido

Avocado avvolto da pasta filo kataifi
con sopra tartare di salmone
e salsa melagrana

€10,00



131/ Hoso sake

Salmone
€5,00



132/ Hoso tekka

Tonno
€6,00



Hosomaki



133/ Hosom avocado

Avocado

€4,00



135/ Hosom ebi

Gamberi* cotti

€5,00



136/ Hot roll

Hosomaki fritto con sfoglia di grano,
salmone, avocado, philadelphia

€10,00



Hosomaki



134/ Hoso fruit

Rotolo di riso fritto con salmone cotto, ricoperto di philadelphia, fragole e teriyaki

€10,00



137/ Hosomaki mango

Rotolo di riso fritto con salmone, ricoperto di philadelphia, mango e salsa di mango

€10,00



138/ Hoso Rosso Salmone

Sfoglia di soia, salmone ed avocado

€8,00



Zuppa e pasta in brodo

240/ Ramen style

Ramen in brodo con alghe, uova, surimi* di granchio, gamberi*

€8,00



241/ Miso

Zuppa di soia con alghe e tofu

€3,00



242/ Osu mashi

Zuppa di miso con pesce

€5,00



250/ Gnocchi di riso

Gnocchi di riso con verdure
e gamberi*

€6,00



252/ Spaghetti di soia con gamberi* e verdure

€6,00



251/ Spaghetti di riso con gamberi* e verdure

€6,00



253/ Yaki soba

Pasta di grano saraceno saltata con gamberi* e verdure

€7,00



254/ Yaki udon

Pasta di udon saltata con gamberi* e verdure

€7,00



255/ Gohan

Riso bianco e sesamo

€2,00



256/ Riso saltato con verdure

€6,00



257/ Riso saltato con
gamberi* e verdure
€7,00



258/ Riso venere saltato
con gamberi*
e verdure
€7,00



259/ Riso curry
riso saltato al curry
€6,00



Agemono

274/ Polpette fritte
di polipo e patate

€8,00



Agemono

270/ Tempura moriawase

Gamberi* e verdure

€10,00



272/ Ebi tempura

Gamberi*

€10,00



271/ Tempura di patate dolci

€8,00



273/ Yasai tempura

Verdure

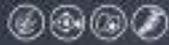
€10,00



276/ Sake su

Bocconcini di salmone fritto

€10,00



279/ Butter fish fritto

€8,00



278/ Calamari fritti

€10,00



282/ Gambero kataifi

Gambero avvolto dalla pasta kataifi

€8,00 (Max. 1/persona)



Agemono



275/ Würstel giapponesi

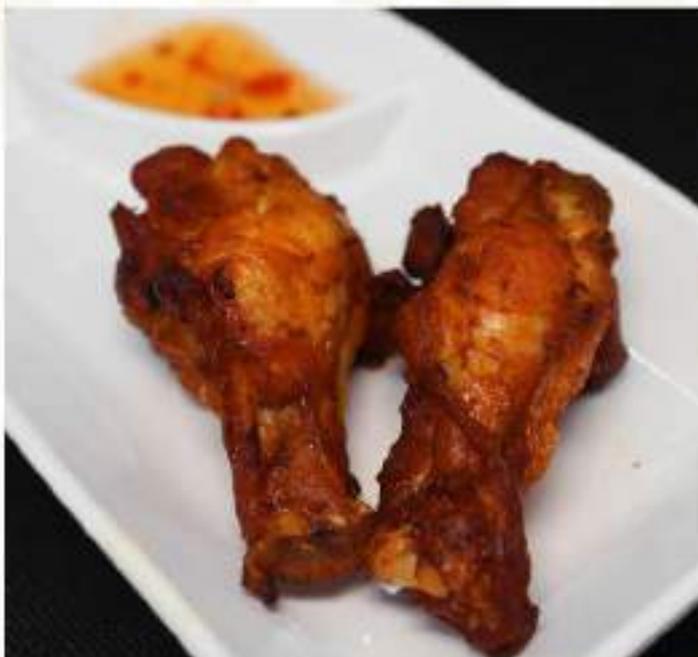
Salssicia affumicata

€6,00



280/ Pollo fritto

€8,00



281/ Buffalo wings

Ali di pollo fritte

€8,00



277/ Patatine fritte

€4,00



Teppanyaki

290/ Sake no teriyaki

Salmone scottato, sesamo

€10,00



291/ Sake teppanyaki

Salmone alla piastra

€12,00



292/ Butter fish

Pangasio* alla piastra

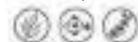
€10,00



293/ Kaisen tori

Spiedini di pesce

€10,00



Teppanyaki

296/ Kaisen tori seppie

€10,00



297/ Ebi kushi

Spiedini di gamberi*

€10,00



298/ Ooebi no shioaki

Gamberoni* alla piastra

€10,00 (Max. 3/persona)



Teppanyaki



299/ Spiedini di agnello

€8,00 (Max. 3/persona)



294/ Tagliata di manzo
e rucola

€10,00



295/ Yaki tori

Spiedini di pollo

€8,00



Secondi

303/ Gamberi* funghi
e bambù
€8,00



300/ Gamberi* con
sale e pepe
€8,00

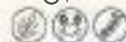


304/ Gamberi* thai
Gamberi* in salsa thai piccante
€8,00



314/ Piccola piastra gamberi*
Gamberi* alla piastra

€9,00



302/ Pollo con sale e pepe

Petto di pollo croccante con pepe,
cipolle e peperoni
€8,00



305/ Pollo alle mandorle

€7,00



301/ Pollo al curry

€7,00



Secondi

306/ Pollo funghi e bambù

€7,00



307/ Pollo thai

Pollo in salsa thai piccante

€7,00



315/ Pollo agrodolce

€7,00



311/ Piccola padella fai da te con calamari

Calamari, verdure miste

€9,00



312/ Piccola padella fai da te con pollo

Pollo, verdure miste

€9,00



313/ Piccola padella fai da te con gamberi

Gamberi*, verdure miste

€9,00



Secondi

309/ Salmon purea
Involtino di salmone ripieno
di purea di patate al forno
€6,00



308/ Calamari con sale e pepe

Calamari con pepe, cipolle e peperoni

€8,00



310/ Pak-choi

Verdure saltate cinesi

€5,00



Dessert

Dessert e bevande sono esclusi dal prezzo fisso



D17/ Sorbifacile al limone

Preparato al limone per sorbetto da bere (ANALCOLICA)

€ 6,00



D1/ Rondò cocco e cioccolato

Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco decorati con cioccolato e meringa.

€ 6,00



D2/ Rondò vaniglia e fragola

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola decorati con lampone, mora e cioccolato.

€ 6,00



D3/ Soufflé al cioccolato

Soufflé con cuore al cioccolato fuso

€ 6,00



D4/ Tartufo al limoncello

Gelato semifreddo al limone con cuore liquido al limoncello, decorato con granella di meringa

€ 6,00



D5/ Profiterol bianco

Bigné con crema al cioccolato e ricoperti con crema al gusto alla vaniglia

€ 6,00



D6/ Profiterol scuro

Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato

€ 6,00



D7/ Ricotta e Pistacchio

Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granella di pistacchio e nocchie

€ 6,00



D18/ Dorayaki

Ricoperti con cioccolato e fagiolo azuki

€ 6,00



**D8/ Coppa creme brulée e
frutti di bosco**

Crema al gusto di vaniglia con salsa
di lamponi e frutti di bosco ricoperti
di caramello

€ 6,00



**D9/ Cupolina al cioccolato
croccante**

Pan di Spagna al cacao farcito con
crema alla nocciola e ricoperto con
cioccolato al latte e nocciole

€ 6,00



D10/ Croccante alle mandorle € 6,00

Dessert semifreddo con crema alla
nocciola, cuore morbido al cioccolato,
decorato con mandorle caramelizzate



D11/ Meringa

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia

€ 6,00



D12/ Tiramisù

Crema al mascarpone e Pan di Spagna inzuppato nel caffè

€ 6,00



D13/ Coppa espresso brulée

Crema al caffè ricoperta di zucchero caramellato

€ 6,00



D14/ Mochi

€ 6,00



D15/ Gelato fritto

€ 6,00



D16/ Ananas

€ 6,00

Lista Vini

Vino Bianco

Pinot Grigio IGT (Bosco del corner)	16,00 €
Sauvignon IGT (Bosco del corner)	16,00 €
Chardonnay IGT (Bosco del corner)	15,00 €
Gewurtztraminer trent DOC (Endrizzi)	28,00 €
Muller Thurgau trent DOC (Endrizzi)	22,00 €
Greco di Tufo DOC (Corteregia)	24,00 €

Vino Rosso

Rosso di Montalcino DOCG (Rocca delle macie)	38,00 €
Brunello di Montalcino (Rocca delle macie)	58,00 €
Amarone DOCG (Vino di ora cottini)	58,00 €

Spumante

Prosecco Dirupo Brut DOCG (Andreola)	28,00 €
Bolle Cuvee Extra Dry DOCG (Andreola)	16,00 €
Bellavista gran cuvee brut DOCG	48,00 €

Vino Sfuso

PROSECCO / RAMOSE	1/4L	4,00 €
	1/2L	6,00 €
	1L	11,00 €
VINO BIANCO / ROSSO	1/4L	4,00 €
	1/2L	5,50 €
	1L	10,00 €

Bevande, Caffè, Liquori

Birra

Tsingtao	640ML	6,00 €
Asahi	500ML	6,00 €
Sapporo	500ML	6,00 €
Heineken	660ML	6,00 €
Moretti	660ML	5,00 €

Bevande Caldo

The verde	4,00 €
The gelsomino	4,00 €
Sake piccolo	4,00 €
Sake medio	7,00 €



Bevande

Acqua Dolomia 75cl oligominerale (nat., frizz.)	5,00 €
Acqua 75cl (naturale, frizzante)	3,00 €
Bibite (Coca Cola-Fanta-Sprite-Coca Zero)	3,00 €
The al Limone, The alla Pesca	3,00 €
Spritz (Aperol / Campari)	5,00 €

Caffè

Caffè / Caffè Macchiato	1,50 €
Caffè Doppio / Corretto	2,50 €
Caffè Decaffeinato / Orzo / Ginseng	1,50 €
Macchiatone / Cappuccino	2,00 €

Liquori

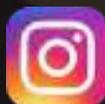
4,00 €



MI SA SUSHI - Pieve di Sacco

049 5842731

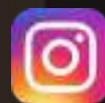
VIALE L. DA VINCI, 1 - SANT'ANGELO DI PIOVE DI SACCO PD



MI SA SUSHI - Thiene

0445 820067.

VIA MARCO CORNER, 1 - THIENE VI



MI SA SUSHI - Conegliano

0438 681522.

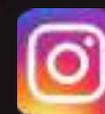
VIALE ITALIA, 6 - CONEGLIANO TV.



MI SA SUSHI - Mestre

041 8946234

VIA TORINO, 105B - MESTRE VE



MI SA SUSHI - Mestrino

049 9002396

VIA UGO FOSCOLO N.2A-2B - MESTRINO (PD)



WhatsApp 3515200000