



**MILLO**  
R E S T A U R A N T











**MENU PRANZO**  
**BUSINESS**

# ALLERGENI

**Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.**

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

*Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011  
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"*

	<b>1</b> <b>Glutine cereali</b> contenuti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		<b>8</b> <b>Frutta a guscio</b> e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	<b>2</b> <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei		<b>9</b> <b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano
	<b>3</b> <b>Uova</b> e prodotti a base di uova		<b>10</b> <b>Senape</b> e prodotti a base di senape
	<b>4</b> <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce		<b>11</b> <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di sesamo
	<b>5</b> <b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi		<b>12</b> <b>Anidride solforosa e Solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	<b>6</b> <b>Soia</b> e prodotti a base di soia		<b>13</b> <b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini
	<b>7</b> <b>Latte</b> e prodotti a base di latte		<b>14</b> <b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

## PRODOTTI SURGELATI

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali i gamberi, i gamberoni, i calamari ed il pollo 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.

# MENU PRANZO BUSINESS

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ  
ESCLUSI FESTIVI

12,00 €

2 ANTIPASTI

+

2 URAMAKI

+

1 PRIMO

+

1 SECONDO

+

1/2 ACQUA

+

CAFFÈ

Tutte le persone al tavolo  
devono scegliere la stessa Formula Menu



I piatti contrassegnati con il simbolo del "peperoncino" sono piccanti.

# ANTIPASTI



01

**Involtino di verdure (2 pz.)**

Involtino di verdure

*Allergeni: 1*



02

**Involtino di gamberi (3 pz.)**

Involtino di gamberi e carne

*Allergeni: 1,2*



18

**Dimsum vegetariano (3 pz.)**

Sfoglia agli spinaci con verdure

*Allergeni: 1,3*

## ANTIPASTI



08

### Ravioli con carne (3 pz.)

Sfoglia con ripieno di carne

Allergeni: 1,3,6



09

### Xiaomai (3 pz.)

Ravioli con carne, gamberi e verdure

Allergeni: 1,2,3,6



10

### Ravioli con pollo alla piastra (3 pz.)

Ravioli con ripieno di pollo, alla piastra

Allergeni: 1,3,6



15

### Zuppa di miso

Allergeni: 1,6

# ANTIPASTI



20

## Goma wakame

Alghe giapponesi

Allergeni: 1,6,11



21

## Wakame salad

Insalata di alghe

Allergeni: 1,6,11



22

## Insalata con pesce misto

Allergeni: 1,2,4,6,9,11

# URAMAKI



70

## Salmone avocado

Rotolo di riso con salmone e avocado

Allergeni: 4,11



72

## Ebiten

Rotolo di riso con gambero fritto, maionese, patate, salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,3,6,11



73

## Sake bianco

Rotolo di riso con salmone, avocado, philadelphia

Allergeni: 4,7,11

# URAMAKI



74

## Sake special

Rotolo di riso con salmone, philadelphia

Allergeni: 4,7,11

75

## Miura

Rotolo di riso con salmone grigliato, insalata, philadelphia, salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7,11



77

## Vegetariano

Rotolo di riso con fiore di zucca fritto, philadelphia ricoperto con avocado e salsa teriyaki

Allergeni: 1,6,7,11





# URAMAKI



78

## Just roll

Rotolo di riso con gambero fritto, philadelphia, cipolla frita e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6,7,11



83

## Tiger roll

Rotolo di riso con gambero fritto, maionese, ricoperto da salmone, salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,3,4,6,11



84

## Tiger roll speciale

Rotolo di riso con philadelphia, gambero fritto, salmone scottato, salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,4,6,7,11

# URAMAKI



92

## Fuji roll

Rotolo di riso con gambero cotto, avocado, philadelphia, ricoperto da salmone scottato, pasta kataifi e salsa teriyaki

*Allergeni: 1,2,4,6,7,11*



94

## Ura almond roll

Rotolo di riso con salmone grigliato, philadelphia, ricoperto con salmone scottato, mandorle e salsa teriyaki

*Allergeni: 1,4,6,7,8,11*



102

## Black flower roll

Rotolo di riso venere con tempura di fiori di zucca, maionese, ricoperto con salmone, salsa teriyaki

*Allergeni: 1,3,4,6,11*

# PRIMI



152

**Riso cantonese**

*Allergeni: 3*



153

**Riso con gamberi**

*Allergeni: 1,2,3,6*



155

**Riso con misto di verdure**

*Allergeni: 1,3,6*



156

**Spaghetti di soia con gamberi**

*Allergeni: 1,2,6*

# PRIMI



158

Spaghetti di soia con  
verdure

Allergeni: 1,6



159

Spaghetti di riso con gamberi  
e verdure

Allergeni: 1,2,3,6



160

Spaghetti di riso con verdure

Allergeni: 1,3,6

## PRIMI



161

**Spaghetti di riso con pollo e verdure**

*Allergeni: 1,3,6*



162

**Gnocchi di riso con gamberi e verdure**

*Allergeni: 1,2,3,6*



163

**Gnocchi di riso  
con verdure**

*Allergeni: 1,3,6*

# PRIMI



164

**Gnocchi di riso con  
pollo e verdure**

*Allergeni: 1,3,6*



165

**Yaki udon**

Pasta di farina di frumento con gamberi e  
verdure

*Allergeni: 1,3,6*



166

**Yaki udon con verdure**

Pasta di farina di frumento con verdure

*Allergeni: 1,3,6*

## SECONDI



170

**Gamberi con  
verdure di stagione**

*Allergeni: 1,2,3*

171 

**Gamberi con  
peperoncino verde**

*Allergeni: 1,2,3,6*



## SECONDI



172

**Gamberi sale e pepe**

*Allergeni: 2*

181

**Pollo con mandorle**

*Allergeni: 1,3,6,8*



202

**Ebi tempura di gamberi**

Tempura di gamberi

*Allergeni: 1,2*





## SECONDI



203

**Yasai tempura di  
verdure**

Tempura di verdure

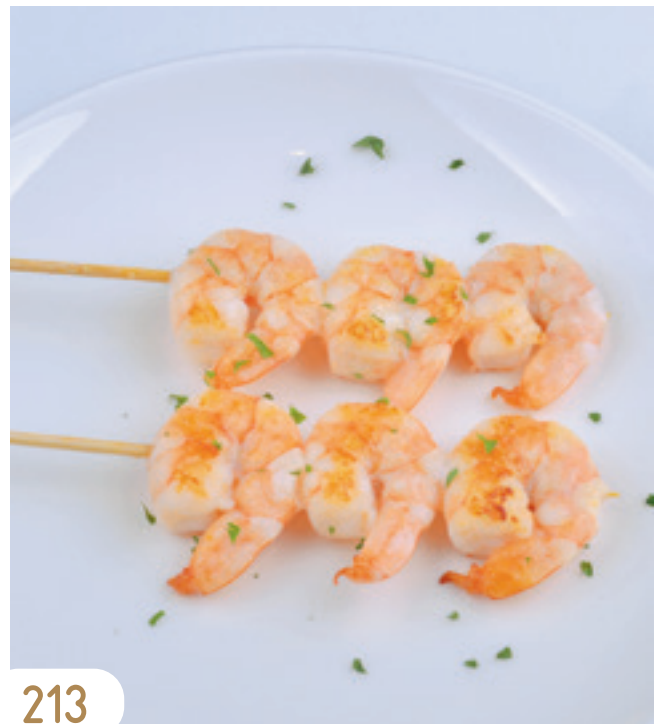
*Allergeni: 1*



206

**Patatine fritte**

*Allergeni: 1*



213

**Spiedini di gamberi**

*Allergeni: 2*

# VINI

## BOLLICINE



### CUVEE ORO EXTRA DRY

Produttore: **Le Contesse**  
Regione: **Veneto**  
Uvaggio: **80% Glera 20% Uve tipiche**

€ 16,00



### PROSECCO DOC ROSÉ

Produttore: **Le Contesse**  
Regione: **Veneto**  
Uvaggio: **90% Glera 10% Pinot Nero**

€ 24,00



### RIBOLLA GIALLA SPUMANTE

Produttore: **Le Contesse**  
Regione: **Veneto**  
Uvaggio: **100% Ribolla Gialla**

€ 19,00



### PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY

Produttore: **Santi**  
Regione: **Veneto**  
Uvaggio: **100% Glera**

€ 19,00



### TRENTO DOC BRUT

Produttore: **Conti D'Arco**  
Regione: **Trentino**  
Uvaggio: **100% Chardonnay**

€ 25,00



### FRANCIACORTA SATEN

Produttore: **La Montina**  
Regione: **Lombardia**  
Uvaggio: **100% Chardonnay**

€ 35,00

# VINI

## VINI BIANCHI



### MULLER THURGAU DOC

Produttore: **Peter Zemmer**  
Regione: **Trentino Alto Adige**  
Uvaggio: **100% Muller Thurgau**

€ 19,00



### GEWURZTRAMINER DOC

Produttore: **Peter Zemmer**  
Regione: **Trentino Alto Adige**  
Uvaggio: **100% Gewurztraminer**

€ 22,00



### RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

Produttore: **Conti Formentini**  
Regione: **Friuli Venezia Giulia**  
Uvaggio: **100% Ribolla Gialla**

€ 20,00



### SAUVIGNON COLLIO DOC

Produttore: **Conti Formentini**  
Regione: **Friuli Venezia Giulia**  
Uvaggio: **100% Sauvignon**

€ 20,00



### FOLAR LUGANA

Produttore: **Santi**  
Regione: **Veneto**  
Uvaggio: **100% Trebbiano di Lugana**

€ 20,00



### LANGHE ARNEIS

Produttore: **Damilano**  
Regione: **Piemonte**  
Uvaggio: **100% Arneis**

€ 22,00



### ALA BLANCA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Produttore: **Poderi Parpinello**  
Regione: **Sardegna**  
Uvaggio: **100% Vermentino**

€ 20,00



### FALANGHINA IGT

Produttore: **Giovanni Molettieri**  
Regione: **Campania**  
Uvaggio: **100% Falanghina**

€ 18,00

# VINI

## VINI BIANCHI



### CIRO' MARINA

Produttore: **Ippolito**  
Regione: **Calabria**  
Uvaggio: **100% Greco Bianco**

€ 17,00



### PECORELLO

Produttore: **Ippolito**  
Regione: **Calabria**  
Uvaggio: **100% Pecorello**

€ 19,00



### CONTE HUGUES

Produttore: **Tenute Rapitalà**  
Regione: **Sicilia**  
Uvaggio: **100% Chardonnay**

€ 35,00



### BOUQUET FRIZZANTE

Produttore: **Tenute Rapitalà**  
Regione: **Sicilia**  
Uvaggio: **100% Vitigni Autoctoni**

€ 18,00

## VINI ROSATI



### BASILICATA ROSÈ

Produttore: **Re Manfredi**  
Regione: **Basilicata**  
Uvaggio: **100% Aglianico del Vulture**

€ 20,00



### KREOS NEGROAMARO DEL SALENTO

Produttore: **Castello Monaci**  
Regione: **Puglia**  
Uvaggio: **100% Negroamaro**

€ 19,00

# VINI

## VINI ROSSI



### **MORELLINO DI SCANSANO DOCG**

Produttore: **Melini**  
Regione: **Toscana**  
Uvaggio: **100% Sangiovese**

€ 19,00



### **PINOT NERO**

Produttore: **Peter Zemmer**  
Regione: **Trentino Alto Adige**  
Uvaggio: **100% Pinot Nero**

€ 19,00



### **ROSSO DI MONTALCINO DOC**

Produttore: **Camigliano**  
Regione: **Toscana**  
Uvaggio: **100% Sangiovese**

€ 19,00



### **LANGHE NEBBIOLO DOC**

Produttore: **Ca' Bianca**  
Regione: **Piemonte**  
Uvaggio: **100% Nebbiolo**

€ 19,00

# BEVANDE

## BIBITE

ACQUA NATURALE - 0,75 L	3 €
ACQUA FRIZZANTE - 0,75 L	3 €
BIBITE IN VETRO - 0,33 L Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite	3,5 €
TÈ VERDE	4 €
TÈ AL GELSOMINO	4 €
TÈ ALLA PESCA (LATTINA)	3,5 €
TÈ AL LIMONE (LATTINA)	3,5 €

## BIRRA

ASAHI - 0,50 L	5,5 €
MORETTI - 0,66 L	5,5 €
HEINEKEN - 0,6 L	5,5 €
TSINGTAO - 0,66 L	5,5 €
SAPPORO - 0,65 L	7 €

## VINO SFUSO

1/4 L	3,5 €
1/2 L	6 €
1 L	12 €

## CAFFÈ

ESPRESSO	1,5 €
ORZO	2 €
GINSENG	2 €
HAG	2 €
CORRETTO	2 €

## LIQUORI E SAKE

AMARI	3,5 €
WHISKY	5 €
GRAPPA	3,5 €
SAKE CALDO	4 €

## CALICI

CALICE VINO BIANCO	5 €
CALICE SPUMANTE	5 €
CALICE VINO ROSSO	5 €

## DOLCI

DOLCI FRESCHI – 6,5 €

MOCHI (3 PEZZI) – 6 €

MOCHI (1 PEZZO) – 2,5 €