

MENU





Mǐ significa riso in cinese
e il chicco che ha unito l'Oriente e l'Occidente
simboleggia il nostro viaggio
nei sapori dell'antica tradizione.
Reinterpretati (e qui Mǐ come Milano)
attraverso tecniche di cottura
e ingredienti contemporanei,
con la reinvenzione dei crudi di pesce e carne

Gentili ospiti, Il nostro personale di sala e' a disposizione per segnalare eventuali allergie o intolleranze a particolari alimenti. In cucina, durante le preparazioni , non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: **1.** Cereali contenenti glutine **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 latte **7.** Latte e prodotti a base di latte **8.** Frutta a guscio **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 sesamo **12.** Anidride solforosa e solfiti **13.** Lupini e prodotti a base di lupini **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi I piatti/ingredienti presenti nel menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04. In questo ristorante viene servita acqua potabile trattata e gassata ai sensi del comma 5 art.13 D.lgs. 181/03



senza glutine



vegetariano



piccante



frutta secca

MENU DEGUSTAZIONE

35,00 €

Una portata a scelta tra:

- Antipasto: Ravioli manzo al tartufo
Okra sale e pepe
- Primo: Riso in foglia di loto
Riso in stile MI
- Secondo: Vitello cipollotti e zenzero
Maiale in agrodolce
- Dessert: Mochi al the verde









MENU DEGUSTAZIONE

50,00 €

Una portata a scelta tra:

- Antipasto: Carpaccio MI (salmone, branzino, riccola)
Dim sum MI 6 pezzi
- Primo: Tagliolini gamberi e cipollotti
Gnocchi di riso freschi con gamberi e verdure
- Secondo: Involtino di branzino
Salmone al vapore in caramello di sale
- Dessert: Gelato di riso piu sakè caldo

I NOSTRI DIM SUM (4 pezzi)

*Ravioli di carne al vapore	5,00
*Ravioli di carne alla griglia	6,00
 *Ravioli di gambero al vapore	8,00
*Ravioli di gamberi alla griglia	9,00
*Ravioli di gamberi in salsa malese	9,00
 *Ravioli di verdura	5,00
 *Ravioli di branzino	7,00
 *Ravioli all'astice	9,00
*Ravioli di manzo al tartufo	9,00
*Ravioli in stile shanghai	8,00
 *Ravioli al nero di seppia	8,00
*Ravioli in stile Hong Kong gamberi e carne	9,00
 *Ravioli di Gambero in salsa thai	9,00
 *Ravioli al rombo e tartufo	12,00
*Ravioli di capasanta	9,00
 *Ravioli di gamberi rossi (2 pezzi)	8,00



Coperto

3,00
















DIM SUM MISTI

*Ravioli in stile MI (5 pezzi) (gambero, branzino, capasanta, nero seppia, manzo tartufo)	12,00
*Mix 8 pezzi (gamberi, manzo tartufo, rombo tartufo, astice, gambero rosso, nero di seppia, capasanta, verdure integrale)	20,00
*Mix 12 pezzi (gamberi, manzo tartufo, rombo tartufo, astice, gambero rosso, nero di seppia, capasanta, verdure integrale, hong Kong, Shanghai, carne, verdura)	30,00
*Mix 20 pezzi (2 gambero, 2 branzino, 2 capasanta, 2 nero seppia, 2 manzo tartufo, manzo tartufo integrale, gamberi integrale, carne integrale verdura integrale, astice, rombo e tartufo gambero rosso, shanghai, hong Kong, verdura)	50,00







DIM SUM DI FARINA 00 INTEGRALE

*Ravioli di gambero vapore	12,00
*Ravioli di gambero alla griglia	12,00
*Ravioli di carne al vapore	8,00
*Ravioli di carne alla griglia	9,00
 *Ravioli di verdura al vapore	8,00
 *Ravioli di verdura integrale	8,00
*Ravioli manzo tartufo	12,00



I NOSTRI CRUDI DI PESCE

*Temaki croccante salmone e mango	5,00
*Temaki croccante tonno e avocado	5,00
*Temaki croccante ricciola e mango	7,00
*Temaki gambero rosso e mango	10,00
 *Tartare di salmone e mango	11,00
 *Tartare di tonno e avocado	12,00
 *Tartare di ricciola	15,00
 *Tartare di gamberi rossi	20,00
 *Carpaccio di capasanta	8,00
 *Carpaccio di branzino	15,00
 *Carpaccio di ricciola	18,00
 *Carpaccio di tonno	20,00
 *Carpaccio di salmone flambè con zucchero belga	17,00
 *Salmone ai semi di sesamo	15,00
 *Tataki di tonno	15,00
 *Salmone affumicato al tè verde	17,00
*Sfera di ricciola	25,00
 *Sashimi di salmone	20,00
 *Sashimi mix	25,00
 *Tris di tartare (salmone, tonno, branzino)	25,00


RISO

	*Riso in stile MI (pollo ,gamberi ,cipollotto)	6,00
	 Riso in foglia di loto con verdure	8,00
	 Riso bianco	3,00
	 *Riso hai-nan con gamberi e ananas	12,00
	 Riso saltato con verdure	6,00





NOODLES MI

	 *Tagliatelle di riso padthai	12,00
	 Bucatini di riso alle verdure	10,00
	*Gnocchi di riso freschi	10,00
	*Spaghetti di riso al curry con carne e gamberi	10,00
	*Tagliolini gamberi e cipollotto	12,00




ZUPPE

	 Zuppa agropiccante	5,00
	 Zuppa mais e asparagi	5,00
	 Miso	5,00




IL NOSTRO PESCE

Salmone al vapore in caramello di sale	15,00
 Branzino al Vapore in stile Hong Kong	18,00
Cestino di capasanta	14,00
 Capesante in salsa agro piccante	14,00
 *Involto di gamberi e branzino in salsa yu-zu	18,00
 Cubo di tonno ai semi di papavero	18,00
Rombo imperiale con cipollotti e zenzero	30,00
Branzino in salsa thai	20,00
Salmone grigliato in salsa teriaki	18,00
Spiedini di capasanta	8,00









I NOSTRI CROSTACEI

*Gamberi fritti in sale e pepe di Sichuan	12,00
 *Gamberi in Crosta di mandorle	12,00
 *Gamberi in salsa chili	12,00
*Gamberi in cocco malese profumati al curry	18,00
*Gamberi in pasta fillo	12,00
 *Spiedini di gamberi alla griglia	10,00





LE NOSTRE CARNI

Vitello croccante	25,00
Filetto di manzo al pepe di Sichuan	20,00
Filetto di manzo in salsa di soia caramellata	18,00
 Tartare di filetto di manzo	20,00
 Carpaccio di filetto di manzo	18,00
*Anatra alla pechinese	30,00
*Anatra in salsa di anice stellata e cannella	15,00
*Cubetti di pollo in cocco malese profumati all curry	15,00
 *Pollo in crosta di mandorle	10,00
Spiedino di filetto in salsa teriaki	18,00

LE NOSTRE VERDURE

  Verdure miste saltate	7,00
 Melanzana alla piastra in stile Hong Kong	9,00
 *Insalata di alghe wakame	5,00
 Okra in sale e pepe	6,00
 *Edamame	5,00
 Cavolo cinese con funghi	6,00
 Bambu e funghi stufati con tofu	7,00

I NOSTRI FRITTI

 *Involtino mi	
*Polpetti gamberi	6,00
 *Polpette di calamari	6,00
*Salmon roll	5,00
 *Triangolini al curry	6,00
 Spiedini di pollo in salsa d'arachidi	8,00

BEVANDE

Acqua gassata o naturale (1 Lt)	2,00
Acqua gassata o naturale (0,5 Lt)	1,00
Te verde	4,00
Te gelsomino	4,00
Te fiore	6,00
Birra cinese (64 cl)	6,00
Menabra (33 Cl)	5,00
Sapporo (33 Cl)	5,00
Asahi (50 Cl)	6,00
Singha (33 Cl)	5,00
Sakè	5,00
Bibite Coca cola o- coca cola- fanta	3,00

DOLCI E FRUTTA

Dolcetti al vassoio	9,00
I nostril gelati	6,00
Ananas	6,00
Frutta mista	8,00
Mango	10,00
Mochi	9,00

CAFFÈ E LIQUORI

Caffè espresso	1,50
Caffè d'orzo o decaffeinato	2,00
Caffè al ginseng	2,50
Grappa	4,00
Mirto e Limoncello	4,00
Amari	4,00
Whisky	5,00
Whisky invecchiato	12,00
Rum	5,00
Vodka premium	8,00
Rum Zacapa 23 anni	15,00



I NOSTRI VINI



CUCINA DI CONFINE





vini al calice della settimana

bollicine

euro

Prosecco Valdobbiadene	5,00
Gran Cuvée Belussi	
Col Del Sas Extra Dry Valdobbiadene	5,00
Col del Sas	
Franciacorta Docg Brut	8,00
Gatti Enrico Soc. Agr.	
Franciacorta Docg Brut Alma G. Cuvée	8,00
Bellavista	
Cremant de Bourgogne Rosè	8,00
Veuve Ambal	

vini bianchi



Roero Arneis Docg "Merica"	5,00
Az. Agr. Cascina Ca' Rossa	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Sup. Doc "Ylice"	5,00
Poderi Mattioli	
Inzolia	5,00
Tasca d'Almerita	
Gewurztraminer	6,00
Valle Isarco	

vini rossi

Negroamaro	5,00
Angiuli	
Syrah	5,00
Tasca d'Almerita	
Nero d'Avola	5,00
Tasca d'Almerita	
Dolcetto d'Alba	7,00
Batasiolo	



bollicine...

	euro
Prosecco Valdobbiadene Gran Cuvée Belussi	20,00
Franciacorta Docg Brut Gatti Enrico Soc. Agr.	30,00
Franciacorta Docg Extra Brut La Montina	40,00
Franciacorta Docg Nature Gatti Enrico Soc. Agr.	45,00
Franciacorta Docg Brut Alma G. Cuvée Bellavista	50,00
Franciacorta Saten Brut Millesimato Villa	60,00
Franciacorta Docg Saten Bellavista	70,00
Champagne Brut Ruinart	100,00
Champagne Brut Blanc de Blancs Ruinart	120,00
Champagne Brut Dom Perignon	250,00

bollicine in rosa

Garda Rosé Brut M.C. Mill. Olivini	30,00
Cremant de Bourgogne Rosé Veuve Ambal	35,00
Trento Doc Revi Rosé Millesimato Revi	40,00
Franciacorta Docg Rosé Brut Villa	60,00
Franciacorta Docg Rosé Brut Bellavista	70,00
Champagne Brut Rosé Ruinart	120,00

vini bianchi

piemonte

	euro
Roero Arneis Docg "Merica"	22,00
Az. Agr. Cascina Cà Rossa	
Blangé	32,00
Ceretto	
Derthona	32,00
Vigneti Massa	

lombardia

Lugana Doc	23,00
Olivini	

alto adige

Alto Adige Doc Moscato Giallo	22,00
C.S. Cantine Laimburg Laimburg	
Alto Adige Doc Müller Thurgao	22,00
Valle Isarco	
Alto Adige Doc Gewurztraminer	27,00
C.S. Cantine Laimburg Laimburg	
Alto Adige Doc Riesling	27,00
C.S. Cantine Laimburg Laimburg	
Alto Adige Doc Gewurztraminer St. Valentin	40,00
San Michele Appiano	
Alto Adige Doc Sauvignon St. Valentin	40,00
San Michele Appiano	
Alto Adige Doc Chardonnay St. Valentin	40,00
San Michele Appiano	

friuli v. giulia

euro

Cof Doc Sauvignon

25,00

Vigna Petrusa

Cof Doc Friulano

25,00

Vigna Petrusa

Cof Doc Pinot Grigio

30,00

Livio Felluga

Cof Doc Sauvignon

30,00

Livio Felluga

Igt Delle Venezie Bianco "Sharjs"

30,00

Livio Felluga

Parovel - Carso Doc Vitovska "Onavè"

32,00

Parovel

Cof Doc Bianco "Illivio"

40,00

Livio Felluga

veneto



Colli Euganei Doc "Terreni Bianchi"

22,00

Alla Costiera



Soave Classico "Castel Cerino" Doc

21,00

Azienda Agricola Coffele

toscana



Vernaccia di San Gimignano Docg "Casanuova"

22,00

Fantaleoni

"Filemone" Costa Toscana Vermentino Igt

26,00

La Fralluca

marche

euro



Offida Passerina Docg

20,00

Podere San Lazzaro



Verdicchio dei Castelli di Jesi Sup. Doc "Ylice"

22,00

Poderi Mattioli

umbria

Umbria Igt "Conte della Vipera" Bianco

40,00

Castella della Sala - Antinori

Umbria Igt "Cervaro della Sala" Bianco

58,00

Castella della Sala - Antinori

abruzzo

Pecorino "Giulia"

22,00

Luigi Cataldi Madonna

puglia

Maccone Moscato Secco

23,00

Angiulli

campania



Sannio Dop Falanghina "Diana"

20,00

Ocone

Greco di Tufo Docg

24,00

Petilia

Fiano di Avellino Docg

24,00

Petilia

sicilia

euro

Sicilia Doc Grillo

22,00

Tasca d'Almerita

Inzolia

24,00

Tasca d'Almerita

Catarratto "Milano"

25,00

Castellucci Milano

Etna Bianco Doc

26,00

Tornatore

sardegna

Vermentino di Gallura Docg "Meoru"

25,00

Cantina Tani

Karagnani

35,00

Azienda Agricola Tondini

Israele

White Wine Kosher

26,00

Dalton

vini rosati

euro



Cerasuolo d'Abruzzo Doc - Cataldi M.
Luigi Cataldi Madonna

20,00

vini rossi

piemonte

Dolcetto d'Alba Doc
Cortese

18,00

Langhe Doc Nebbiolo
Podere Luigi Einaudi

30,00

Barolo Docg "Ceretta"
Schiavenza

60,00

Barolo Docg
Ceretto

65,00

lombardia

Rosso di Valtellina Doc "Umo"
Boffalora

27,00

alto adige

Alto Adige Doc Pinot Nero Riserva
C.S. Cantine Laimburg Laimburg

32,00

friuli v. giulia

Cof Doc Ribolla Nera
Vigna Petrusa

25,00

veneto

euro



Valpolicella Sup.re Ripasso "Arusnatico" 18,00

Valentina Cubi

Valpolicella Sup.re Ripasso 30,00

Zenato

Amarone della Volpolicella Docg 60,00

Zenato

emila romagna



Sangiovese di Romagna Doc Sup.re "Primo Segno" 23,00

Villa Venti

toscana

Morellino di Scansano 20,00

Terenzi

Chianti Classico Docg "Peppoli" 30,00

Antinori

Bolgheri Rosso Doc "Il Bruciato" 35,00

Guado al Tasso

Rosso di Montalcino Doc 40,00

Biondi Santi

Tignanello 100,00

Antinori

Brunello di Montalcino Docg 180,00

Biondi Santi

abruzzo



Montepulciano d'Abruzzo Doc "Malandrino" 24,00

Luigi Cataldi Madonna

puglia

Negroamaro
Angiulli

euro

18,00

Sicilia



Sicilia Igt Frappato
Feudo di Santa Tresa

18,00

sardegna



Rosso Doc 100% Cannonau Doc "Sartiu"
Az. Agr. Sedilesu

18,00

Israele

Cabernet Sauvignon Kosher
Dalton

24,00