



CUCINA DI CONFINE





Mǐ significa riso in cinese  
è il chicco che ha unito l'Oriente all'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 di carne.

Mǐ means rice in Chinese  
is the grain that connects East to West  
and represents our journey  
through the flavours of ancient traditions.  
Revisited (and here Mǐ as Milan)  
through cooking techniques  
and contemporary ingredients,  
with the reinvention of raw fish and meat recipes.



## **MENU DEGUSTAZIONE A 40€** TASTING MENU A 40€

**Ravioli manzo tartufo (4 pezzi)** 1-3-6  
*Beef and truffle ravioli (4 pieces)*

**Riso saltato in stile MI** - MI style fried rice 1-2-3  
con pollo, gambero, uovo, soia, cipollotto.  
*with chicken, shrimp, egg, soy, spring onion.*

**Filetto di manzo argentino** - Argentine beef fillet 1-6-9-12  
in salsa di soia caramellata.  
*with soy caramel sauce.*

**Mochi gelato (2 pezzi)**  
Mochi ice cream (2 pieces)

## **MENU DEGUSTAZIONE B 60€** TASTING MENU B 60€

**Sashimi di salmone (10 pezzi)** 4  
Salmon sashimi (10 pieces)

**Tagliatelle di riso padthai** - Pad Thai noodles 2-5-6-8-11  
con verdure, gamberi, salsa padtai, arachidi, lime.  
*with vegetables, prawns, Pad Thai sauce, peanuts, lime.*

**Gamberi fritti con sale e pepe di Sichuan.** 1-2-3-6-9-11  
Fried shrimps with Sichuan salt and pepper.

**Philadelphia roll** 4-7-9  
con salmone, philadelphia, avocado, esterno salmone.  
*with salmon, philadelphia, avocado, salmon outside.*

**Mochi gelato (2 pezzi)**  
Mochi ice cream (2 pieces)



## DIM SUM (4 PEZZI)\*

	<b>Ravioli di carne al vapore</b> 1-6 Steamed meat ravioli	6
	<b>Ravioli di carne alla griglia</b> 1-6 Grilled meat ravioli	6
GLUTEN FREE	<b>Ravioli di gambero al vapore</b> 2 Steamed shrimp ravioli	9
	<b>Ravioli di gambero alla griglia</b> 1-2-3 Grilled shrimp ravioli	10
	<b>Ravioli di gambero in salsa malese</b> 2-7-5-8 Shrimp ravioli in Malaysian sauce latte di cocco e crema di arachidi. <i>coconut milk and peanut cream.</i>	10
VEGAN	<b>Ravioli di verdura</b> 6 Vegetables ravioli	6
GLUTEN FREE	<b>Ravioli branzino</b> 3-4 Sea bass ravioli	9
	<b>Ravioli manzo tartufo</b> 1-3-6 Beef & truffle ravioli	11
GLUTEN FREE	<b>Ravioli rombo tartufo</b> 3-4-6 Brill & truffle ravioli	13
	<b>Ravioli capasanta</b> 2-4-10 Scallop ravioli	9
GLUTEN FREE	<b>Ravioli gamberi rossi</b> 2 Red shrimps ravioli	18
	<b>Ravioli Shangai</b> - Shangai ravioli 1-6 carne e brodo. <i>meat and stock.</i>	8
	<b>Ravioli Hong Kong</b> - Hong Kong ravioli 1-2-6 carne e gamberi. <i>meat and shrimps.</i>	9



## DIM SUM MIX

- Ravioli in stile MI (5 pezzi)** - MI style ravioli (5 pieces) 1-2-3-4-6-10  
con gamberi, branzino, capasanta, verdura, manzo tartufo. **13**  
*with shrimp, sea bass, scallops, vegetables, beef truffle.*
- Mix Ravioli (8 pezzi)** - Mixed Ravioli (8 pieces) 1-2-3-4-6-10  
con gambero, branzino, verdura, capasanta, manzo tartufo, rombo tartufo, gambero  
rosso e Hong Kong. **22**  
*with shrimp, sea bass, vegetables, scallops, beef truffle, turbot truffle, red shrimp and  
Hong Kong.*
- Mix Ravioli (10 pezzi)** - Mixed Ravioli (10 pieces) 1-2-3-4-6-10  
con gambero, carne, verdura, branzino, capasanta, Hong Kong, Shangai,  
gambero rosso, manzo tartufo, rombo tartufo. **28**  
*with shrimp, meat, vegetables, sea bass, scallops, Hong Kong, Shanghai,  
red shrimp, beef truffle, turbot truffle.*
- Mix Ravioli (20 pezzi)** - Mixed Ravioli (20 pieces) 1-2-3-4-6-10  
2 gambero, 2 carne, 2 verdura, 2 branzino, 2 capasanta, 2 Hong Kong, 2 Shangai,  
2 gambero rosso, 2 manzo tartufo, 2 rombo tartufo. **54**  
*2 shrimp, 2 meat, 2 vegetables, 2 sea bass, 2 scallops, 2 Hong Kong, 2 Shanghai,  
2 red shrimp, 2 beef truffle, 2 turbot truffle.*

## NOODLES

- Tagliatelle di riso padthai** - Pad Thai noodles 2-5-6-8-11  
verdure, gamberi\*\*, salsa padtai, arachidi, lime. **14**  
*vegetables, shrimps\*\*, Pad Thai sauce, peanuts, lime.*
- Gnocchi di riso freschi** - Rice dumplings 1-2-4-6  
con gamberi\*\* e verdure. **13**  
*with shrimps\*\* and vegetables.*
- Spaghetti di riso al curry** - Curry rice noodles 2-3-6-11  
con vitello, gamberi\*\* e verdure e uova. **14**  
*with veal, shrimps\*\*, vegetables and eggs.*



## RISO - RICE

- Riso saltato in stile Mi** - MI style fried rice 1-2-3  
pollo\*\*, gambero\*\*, uovo, soia, cipollotto. 9  
*chicken\*\*, shrimp\*\*, egg, soy, spring onion.*
- GLUTEN FREE** **Riso saltato alle verdure** - Rice sauteed with vegetables 3-6  
zucchine, carote, germoglio di soia e uovo. 7  
*courgettes, carrots, soybean sprouts and egg.*
- Riso Hai - nan** - Hai - nan rice 2-3-6  
gamberi\*\*, ananas, curry rosso, patè di pomodoro. 12  
*shrimp\*\*, pineapple, red curry, sun-dried tomato pate.*
- GLUTEN FREE** **Riso Bianco** - White rice 4

## ZUPPE - SOUPS

- GLUTEN FREE** **Miso** - Miso soup 1-6  
tofu e miso. 5  
**VEGAN** *tofu and miso.*
- Agro piccante** - Hot and sour soup 1-2-3-6-11  
vitello, uova, gamberi, tofu, verdura, spicy. 8  
*veal, eggs, shrimps, tofu, vegetables, spicy.*

## I NOSTRI FRITTI - FRIED FOODS

- VEGAN** **Involtini** - Rolls 1-3  
crauti, funghi, carote, bambù, cipolla. 5  
*sauerkraut, mushrooms, carrots, bamboo shoots, onion.*
- Polpette di gamberi** 1-2-9  
Shrimp balls 7
- VEGAN** **Triangolini al curry\*\*** - Curry puffs\*\*  
con curry, carote, piselli, patate. 6  
*with curry, carrots, peas, potatoes.*



## IL NOSTRO PESCE

### FISH-BASED DISHES

- Salmone al vapore** - Steamed salmon 1-4-6-11  
in caramello di sale. 17  
*in salted caramel.*
- Branzino al vapore** - Steamed sea bass 1-4-6-11  
in stile Hong Kong con olio caldo, cipollotto e salsa ponzu. 18  
*Hong Kong style with con hot oil, spring onion and Ponzu sauce.*
- Involtino di gamberi** - Shrimp roll 1-2-4-6-11  
con branzino al vapore, cipollotto e salsa ponzu. 22  
*with steamed sea bass, spring onion and Ponzu sauce.*
- Rombo imperiale** - Brill 1-4-6-11  
saltato al wok con verdure. 30  
*stir-fried with vegetables.*
- Salmone alla griglia** - Grilled salmon 1-4-6-9  
in semi di sesamo e teriaki. 18  
*sesame-crusted and teriyaki.*

## I NOSTRI CROSTACEI\*\*

### CRUSTACEANS\*\*-BASED DISHES

- Gamberi fritti** - Fried shrimps 1-2-3-6-9-11  
con sale e pepe di Sichuan. 15  
*with Sichuan salt and pepper.*
- Gamberi in crosta di mandorle** 1-2-3-8  
Almond-crusted shrimps 16
- Gamberi in cocco malese** - Malaysian coconut shrimps 2-7-3  
profumati al curry, accompagnati da riso bianco. 20  
*flavoured with curry, served with white rice.*
- Gamberi in pasta fillo** 1-2-3  
Phyllo shrimps 15
- Spiedino di gamberi alla griglia** 14  
Grilled shrimp skewer

GLUTEN  
FREE

GLUTEN  
FREE





## LE NOSTRE CARNI

### MEAT-BASED DISHES

<b>Filetto di manzo argentino</b> - Argentine beef fillet in soia caramellata. <i>with soy caramel sauce.</i>	22
<b>Filetto di manzo argentino</b> - Argentine beef fillet 1-3-6-11 in sale e pepe di Sichuan con cipolla e peperoni. <i>with Sichuan salt and pepper, onion and peppers.</i>	22
<b>Anatra alla pechinese**</b> 1-11 Peking duck**	30
<b>Anatra in salsa d'anice stellata**</b> 1-6-9 Duck with star anise**	18
<b>Pollo in crosta di mandorle**</b> Almon crusted chicken** 1-3-8 con salsa teriaki <i>with teriyaki sauce.</i>	14
<b>Spiedino di pollo</b> - Chicken skewer 1-3-5-6 in salsa e polvere di arachidi.** <i>in peanut sauce and peanut butter powder.**</i>	10

## LE NOSTRE VERDURE - VEGETABLES

 	<b>Verdure miste</b> - Mixed vegetables 11 saltate al wok. <i>Stir-fried.</i>	7
	<b>Melanzana hong kong</b> - Hong kong style aubergine 1-6-9-12 in salsa di soia caramellata. <i>With soy caramel sauce.</i>	10
	<b>Edamame</b> - Soybeans 6	5
	<b>Cavolo cinese</b> - Pak choy 1-6 con funghi saltati al wok. <i>With stir-fried mushrooms.</i>	7
	<b>Bambu, funghi e tofu saltati al wok.</b> 1-6 <i>Stir fried bamboo shoots, mushrooms and tofu.</i>	7
	<b>Alghe wakame</b> - Wakame seaweed 1-6-9	5



## **NIGIRI (2 PEZZI)\***

NIGIRI (2 PIECES)\*

RISO E PESCE CRUDO - RAW FISH WITH RICE

<b>Salmone</b> Salmon 4	5
<b>Branzino</b> Sea bass 4	7
<b>Ricciola</b> Amberjack 4	8
<b>Tonno</b> Tuna 4	8
<b>Gambero crudo</b> Raw shrimp 6	8
<b>Capesante</b> Scallops 10	6
<b>Anguilla</b> Eel 4	10

## **TEMAKI CLASSICO (1 PEZZO)\***

CLASSIC TEMAKI (1 PIECE)\*

CONO DI ALGA E RISO CON PESCE CRUDO - RAW FISH AND RICE ROLLED IN SEAWEED

<b>California</b> 4 salmone* avocado. <i>salmon* and avocado.</i>	7
<b>Tempura gamberi</b> - Shrimp tempura 1-2 gambero* in tempura, avocado rucola. <i>shrimp* tempura, avocado and rocket.</i>	8
<b>Spicy salmon</b> 3-4 salmone* avocado e spicy maio giapponese. <i>salmon*, avocado and japanese spicy mayo.</i>	8
<b>Temaki Tonno</b> 4 tonno* e avocado. <i>tuna* and avocado.</i>	10
<b>Temaki amaebi</b> 2-3 gambero crudo* cetriolo spaicy maio giapponese. <i>raw shrimp*, cucumber and japanese spicy mayo.</i>	10



## TEMAKI CROCCANTE (1 PEZZO)\*

### CRISPY TEMAKI (1 PIECE)\*

CONO DI PASTA DI GRANO RIPIENO DI TARTARE  
ROLLED CONE OF WHEAT FLOUR WRAPPED AROUND FISH TARTARE

<b>Temaki croccante salmone e avocado</b> 1-4 Crispy salmon and avocado temaki	6
<b>Temaki croccante tonno e avocado</b> 1-4 Crispy tuna and avocado temaki	8
<b>Temaki croccante ricciola</b> 1-4 Crispy amberjack temaki	7
<b>Temaki croccante gambero</b> 1-2 Crispy shrimp temaki	10

## URAMAKI (8 PEZZI)

ROLL DI ALGHE RISO E PESCE\* - INSIDE OUT ROLL\*

<b>Ricciola e gamberi dolci roll</b> - Amberjack and sweet shrimp roll 1-2-3-4-9 ricciola avocado maionese giap., esterno gambero cr. e ricciola e salsa special. <i>amberjack, avocado, jap. mayonnaise, raw fish and amberjack outside, special sauce.</i>	16
<b>Philadelphia roll</b> 3-4-7-9 salmone, avocado, philadelphia, esterno salmone. <i>salmon, avocado, philadelphia, salmon outside.</i>	13
<b>Tempura roll</b> 1-2-3-9 gambero in tempura, rucola, maionese giapponese. <i>shrimp tempura, rocket, japanese mayonnaise.</i>	12
<b>Tartare salmone spicy</b> - Spicy salmon tartare 1-3-4-9 salmone, avocado, spicy maio giapponese, esterno tartare di salmone. <i>salmon, avocado, japanese spicy mayo, salmon tartare outside.</i>	18
<b>Tartare tonno spicy</b> - Spicy tuna tartare 1-3-4-9 tonno, avocado, spicy maio giapponese, esterno tartare di salmone. <i>tuna, avocado, japanese spicy mayo, salmon tartare outside.</i>	20
<b>Rainbow roll</b> 2-3-4-6-9 salmone avocado, cetriolo, spicy maio, est. tonno, branzino, salmone, gamberi e ricciola <i>salmon, avocado, cucumber, spicy mayo, tuna, seabass, salmon, shrimp and amberjack outside.</i>	20
<b>Filetto roll</b> - Filet roll 1-6 asparagi e zenzero, esterno filetto di manzo scottato, tartufo, sale e pepe e salsa dello chef <i>asparagus and ginger, sear-roasted beef fillet, truffle, salt, pepper and sauce chef.</i>	22



## SASHIMI, TARTARE E CARPACCI\*

GLUTEN FREE	<b>Sashimi salmone (10 pezzi)</b> Salmon sashimi (10 pieces) 4	18
GLUTEN FREE	<b>Sashimi tonno (10 pezzi)</b> Tuna sashimi (10 pieces) 4	20
GLUTEN FREE	<b>Sashimi ricciola (10 pezzi)</b> Amberjack sashimi (10 pieces) 4	20
GLUTEN FREE	<b>Capasante (6 pezzi)</b> Scallops (6 pieces) 10	15
GLUTEN FREE	<b>Branzino (10 pezzi)</b> Seabass (10 pieces) 4	18
GLUTEN FREE	<b>Gambero crudo (5 pezzi)</b> Raw prawn (5 pieces) 2	20
	<b>Sashimi mix / selezione di pesce crudo (16 pezzi)</b> 2-4-10 Sashimi mix / raw fish selection (16 pieces) salmone, tonno, ricciola, branzino, gambero, capasanta. salmon, tuna, amberjack, seabass, prawn, scallop.	30
	<b>Tartare di salmone e avocado</b> Salmon tartare with avocado 1-4	13
	<b>Tartare di tonno e avocado</b> Tuna tartare with avocado 1-4	17
	<b>Tartare di ricciola</b> Amberjack tartare 1-4	16
	<b>Tartare di gambero crudo</b> Raw prawn tartare 1-2	20
	<b>Mix di tartare</b> Tartare mix 1-2-4 salmone, tonno, ricciola e gambero. salmon, tuna, amberjack and prawn.	25
	<b>Carpaccio di salmone</b> Salmon carpaccio 1-4	14
	<b>Carpaccio di tonno</b> Tuna carpaccio 1-4	18
	<b>Carpaccio di ricciola</b> Amberjack carpaccio 1-4	16
	<b>Carpaccio di branzino</b> Seabass carpaccio 1-4	15
GLUTEN FREE	<b>Tataki di tonno</b> Tuna tataki 4-9	20
GLUTEN FREE	<b>Tataki salmone</b> Salmon tataki 4-9	17



# MIX DI ASSAGGI SUSHI E SASHIMI\*

## SUSHI AND SASHIMI\* TASTING MIX

<b>MIX MI (12 Pezzi)</b> MI MIX (12 Pieces) 1-2-3-4-6 1 nigiri salmone, 1 nigiri ricciola, 1 nigiri tonno, 4 pz uramaki, 2 sashimi branzino, 2 sashimi salmone, 1 gambero crudo. <i>1 salmon nigiri, 1 amberjack nigiri, 1 tuna nigiri, 4 uramaki, 2 seabass sashimi, 2 salmon sashimi, 1 raw shrimp.</i>	<b>28</b>
<b>MIX SUPER MI (30 Pezzi)</b> SUPER MI MIX (30 Pieces) 1-2-3-4-6-10 8 uramaki, 2 nigiri salmone, 2 nigiri tonno, 2 nigiri ricciola, 2 nigiri capasanta, 2 pz sashimi salmone, tonno, ricciola, branzino e gambero, 1 tartare di gambero, 1 tartare salmone, 2 temaki croccanti tonno. <i>2 pieces salmon sashimi, tuna, amberjack, seabass and prawn, 1 prawn tartare, 1 salmon tartare, 2 crispy tuna temaki.</i>	<b>60</b>

## DESSERT E FRUTTA

### DESSERT AND FRUIT

<b>Mochi gelato</b> Pallina di pasta riso con all'interno gelato (2 pezzi) gusti secondo disponibilità. <i>Pounded rice dough wrapped around ice cream (2 pieces) according to availability.</i>	<b>9</b>
<b>Dolci del giorno</b> Dessert of the day secondo disponibilità <i>according to availability.</i>	<b>9</b>
<b>Gelato</b> Ice cream riso, te verde, mango, crema, cioccolato. <i>rice, green tea, mango, cream, chocolate.</i>	<b>6</b>
<b>Mango</b>	<b>10</b>
<b>Ananas</b> Pineapple	<b>7</b>



# DRINKS

<b>Acqua 1 lt microfiltrata (naturale o gassata)</b> Microfiltered water 1 lt (still or sparkling)	2
<b>Acqua ½ lt microfiltrata (naturale o gassata)</b> Microfiltered water ½ lt (still or sparkling)	1
<b>Coca-cola / Cocca-cola zero (vetro 33 cl)</b> Coca-Cola / Coca-Cola zero (glass 33 cl)	3
<b>Birra Asahi 50 cl</b> Asahi beer 50 cl	6
<b>Birra Tsingtao 64 cl</b> Tsingtao beer 64 cl	6
<b>Birra sapporo 33 cl</b> Sapporo beer 33 cl	5
<b>Birra artigianale 33 cl</b> Craft beer 33 cl	7,5
<b>Cocktail</b>	10
<b>Amari</b> Bitters	4
<b>Te verde / jasmin / fiore</b> Green tea / jasmin / flower	4
<b>Caffe</b> Coffee	1,5
<b>Decaffeinato</b> Decaf	2
<b>Orzo</b> Barley	2
<b>Ginseng</b>	3
<b>Coperto</b> Cover charge	3



## LEGENDA ICONOGRAPHY

\* = **prodotto abbattuto** blast frozen

\*\* = **prodotto surgelato all'origine** deep-frozen raw material at source

 = **piatto vegano** vegan recipe

 = **piatto senza** glutine gluten-free

## Informazioni utili

**Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**Allergeni** - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

**1** Cereali contenenti Glutine **2** Crostacei **3** Uova e derivati **4** Pesce **5** Anacardi  
**6** Soia **7** Latte e prodotti derivati **8** Frutta a guscio **9** Semi di Sesamo **10** Molluschi  
**11** Sedano **12** Senape **13** Anidride Solforosa **14** Lupini

## Useful information

**Raw materials / Products frozen on site** - Some fresh products of animal origin, as well as fishery products raw administered, are subjected to rapid temperature reduction to ensure the quality and safety, as described in the HACCP System in accordance with the CE Reg. 852/04 and the CE Reg. 853/04.

**Allergens** - The customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During preparation in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU Reg 1169/11.

**1** Cereals containing Gluten **2** Crustaceans **3** Eggs and products thereof **4** Fish **5** Peanuts **6** Soy **7** Milk and products thereof **8** Nuts **9** Sesame seeds **10** Molluscs  
**11** Celery **12** Mustard **13** Sulphur dioxide **14** Lupin



