



- **DEGUSTAZIONE MIRAI** [per due persone / for two people] 110.00 €
1 Antipasto Cotto Shin - Ravioli di Branzino / Sea bass "ravioli"
Antipasto Crudo Tai Maki ■ Rotolino di alghe*, salmone, gambero* e riccio di mare*, Amebi marinati: gambero* crudo
Roll of algae, salmon, prawns*, sea urchin*, "Amebi" marinated raw prawn**
1 Sushi & Sashimi ■ 4sashimi, 4 Nigiri, 8 Maki [Salmone, Tonno, Branzino] / Salmon, tuna, sea bass
1 Uramaki
1 Tempura mista ■ Salmone, Branzino, Gambero*, verdura di stagione / Mix tempura: Salmon, sea bass, prawns*, seasonal vegetables
2 Dolce dello Chef / Homemade dessert
2 Liquore Giapponese / Japanese liquor
2 Caffè

- **MINI DEGUSTAZIONE MIRAI** 60.00 €
1 Antipasto Cotto ■ Shin - Ravioli di Branzino / Sea bass "ravioli"
1 Sushi & Sashimi ■ 6 sashimi, 6 Nigiri, 10 Uramaki
1 Tempura mista ■ Salmone, Branzino, Gambero*, verdura di stagione / Mix tempura: Salmon, sea bass, prawns*, seasonal vegetables
2 Sakè

• **INSALATE** / Salads

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| ■ KANI SALAD
Insalata di granchio* / Crab* salad | 17.00 € | ■ SPICY TUNA SALAD
Insalata con tonno piccante / Salad with spicy tuna | 17.00 € |
| ■ WAKAME SALAD
Insalata di alghe* / Seaweed salad | 13.00 € | ■ SPICY SALMON SALAD
Insalata con salmone piccante / Salad with spicy salmon | 16.00 € |
| ■ MIRAI SALAD
Insalata con gambero* crudo e granchio*
Salad with raw prawns* and crab* | 17.00 € | ■ SPICY AMAEBI SALAD
Insalata con gamberi* piccanti
Salad with spicy raw prawns* | 17.00 € |
| ■ SASHIMI SALAD
Insalata con carpaccio di pesce misto
Salad with carpaccio of mixed fish | 18.00 € | ■ GOHAN / Steamed rice | 3.00 € |
| ■ MIDORI SALAD
Insalata verde e frutta / Green salad and fruit | 17.00 € | ■ MISO SHIRO / Miso soup | 3.00 € |
| | | ■ EDAMAME / Sois beans | 5.00 € |

• **ANTIPASTI FREDDI** / Cold Appetizers

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| ■ TAI MAKI
Rotolino di alghe*, salmone, gambero* e riccio di mare*
Saeweed*, salmon, sea urchin* and shrimps* | 16.00 € | ■ TARTARE DI SALMONE
Salmon tartare | 16.00 € |
| ■ AMAEBI MARINATI
Gamberi* crudi marinati
Marinated raw shrimps* | 17.00 € | ■ TARTARE DI TONNO
Tuna tartare | 18.00 € |
| ■ CARPACCIO MISTO DI PESCE
Mix fish carpaccio | 16.00 € | ■ TARTARE DI GAMBERO*
Raw prawn* tartare | 18.00 € |
| ■ CARPACCIO DI TONNO
Tuna carpaccio | 17.00 € | ■ TRIS DI TARTARE
Salmon, tuna and white fish tartare | 18.00 € |
| ■ CARPACCIO DI SALMONE
Salmon carpaccio | 16.00 € | ■ ANTIPASTO MIX MIRAI | 30.00 € |

• **TEMPURA e ANTIPASTI CALDI** / Tempura and Cooked Appetizers

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| ■ SHIN G
Ravioli di gambero* / Ravioli stuffed with prawn* | 14.00 € | ■ TEMPURA DI PESCE
Fish tempura | 16.00 € |
| ■ SHIN
Ravioli di branzino / Ravioli stuffed with sea bass | 12.00 € | ■ TEMPURA DI GAMBERI*
Prawns* tempura | 15.00 € |
| ■ DESIDERIO
Rotolino fritto con salmone e brie / Roll with salmon and brie | 13.00 € | ■ TEMPURA DI CALAMARO*
Squid* tempura | 15.00 € |
| ■ FUTOMAKI MIRAI
Rotolino pastellato con salmone, pesce bianco e philadelphia
Fried roll with salmon, with fish and cream cheese | 16.00 € | ■ TEMPURA DI VERDURA | 12.00 € |
| ■ MANZO TERIYAKY
Beef with teriyaky souce | 20.00 € | ■ TEMPURA MIX
Fish and vegetables | 20.00 € |

• **SUSHI SASHIMI MIX**

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| ■ SUSHI E SASHIMI MIRAI
[36 pezzi / pieces]
10 uramaki, 8 maki, 6 nigiri, 12 sashimi | 55.00 € | ■ SUSHI MIX ■ [14 pezzi / pieces]
8 maki, 4 nigiri | 20.00 € |
| ■ SUSHI MIRAI ■ [28 pezzi / pieces]
10 Uramaki, 8 maki, 10 nigiri | 50.00 € | ■ MAKI MIX ■ [18 pezzi / pieces]
10 uramaki, 8 maki | 22.00 € |
| ■ SASHIMI MIRAI ■ [24 fette / slices] | 55.00 € | ■ MIX VEGETARIANO
[18 pezzi / pieces] 10 uramaki, 8 maki | 20.00 € |
| ■ URAMAKI MIX MIRAI
[30 pezzi / pieces] | 40.00 € | ■ NIGIRI MIX ■ [10 pezzi / pieces] | 35.00 € |
| ■ SUSHI E SASHIMI MIX
[18 pezzi / pieces] 8 maki, 4 nigiri, 6 sashimi | 28.00 € | ■ CHIRASHI SUSHI
Riso di sushi con sopra sashimi
Sushi's rice with fish slices | 30.00 € |
| ■ SASHIMI MIX ■ [9 fette / slices] | 18.00 € | | |

- | | | | |
|--------------------------|--------|---|--------|
| ■ Coperto / Cover | 3.00 € | ■ Terrazza estiva sul Canal Grande
Gran Canal terrace | 4.50 € |
|--------------------------|--------|---|--------|

• **SUSHI SASHIMI** / 6 fette - 6 slices

■ AMAEBI Gambero crudo* / Raw prawns*	15.00 €	■ SHIROMI Pesce bianco / White fish	14.00 €
■ MAGURO Tonno / Tuna	16.00 €	■ IKA Calamaro* / Squid*	15.00 €
■ SHAKE Salmone / Salmon	12.00 €		

• **NIGIRI** / À la Cartè [Thin sliced fish over vinegarded rices – Tradizionali o flambè] 2 pezzi/pieces

■ MAGURO Tonno / Tuna	8.00 €	■ MASAGO Uova di pesce volante* / Flyfish eggs*	10.00 €
■ SHAKE Salmone / Salmon	6.00 €	■ UNAGI Anguilla in agrodolce* / Sweet&sour ell*	10.00 €
■ AMAEBI Gambero* crudo / Raw prawns*	7.00 €	■ UNI Ricchio di mare* / Sea urchin*	10.00 €
■ EBI Gambero* cotto / Prawns*	6.00 €	■ IKA Calamaro* crudo / Raw squid*	8.00 €
■ SHIROMI Branzino / Seabass	7.00 €	■ TAKO Piovra* / Octopus*	7.00 €
■ IKURA Uova di salmone* / Salmon eggs*	10.00 €		

• **TEMAKI** / À la Cartè [Thin sliced fish over vinegarded rices – Tradizionali o flambè]

■ TEMPURA IKA Tempura di calamaro* / Squid* tempura	7.00 €	■ UNAGI Anguilla in agrodolce* / Swee&Sour ell*	10.00 €
■ CALIFORNIA Surimi*, cucumber and avocado	7.00 €	■ EBITEN Tempura di Gamberi* / Prawns* tempura	8.00 €
■ MAGURO Tonno / Tuna	8.00 €	■ SPICY MAGURO Tonno piccante / Spicy tuna	8.00 €
■ SHAKE Salmone / Salmon	7.00 €	■ SPICY SHAKE Salmone piccante / Spicy salmon	7.00 €
■ AMAEBI Gambero* crudo / Raw prawns*	8.00 €	■ SPICY AMAEBI Gamberi* crudi piccanti / Spicy raw prawns*	8.00 €
■ KANI Granchio* / Crab*	11.00 €	■ SHAKE KAWA Salmone croccante con philadelphia Crispy salmon skin with creamy cheese	7.00 €
■ IKURA Uova di salmone* / Salmon eggs*	10.00 €	■ TEMPURA DI PESCE Fish tempura	7.00 €
■ MASAGO Uova di pesce volante* / Flyfish eggs*	10.00 €		

• **URAMAKI** / À la Cartè [Sushi rolls with outside rice] 10 pezzi/pieces

■ KANI Granchio* e cetriolo / Cucumber and crab* roll	21.00 €	■ SPICY AMAEBI Gambero* crudo piccante / Spicy raw prawn*	17.00 €
■ MIRAI Creazione dello chef / Creative sushi man	18.00 €	■ SHAKE KAWA Salmone croccante Crispy salmon skin with creamy cheese	15.00 €
■ TEMPURA IKA Calamaro* e salmone / Squid* and salmon	15.00 €	■ EBITEN Tempura di Gamberi* / Bettered deep fries shrimp* roll	15.00 €
■ TEMPURA DI VERDURE Vegetable Tempura	12.00 €	■ UNAGI Anguilla in agrodolce* / Swee&Sour eel*	17.00 €
■ TEMPURA DI PESCE Fish Tempura	14.00 €	■ EBITEN CON SALMONE Gambero* fritto con salmone Prawn* tempura with salmon	17.00 €
■ CALIFORNIA Surimi*, cetriolo ed avocado Surimi*, cucumber and avocado roll	14.00 €	■ VEGETARIANO 🌿 Frutta e verdura / Fruits and vegetables	12.00 €
■ SPICY SHAKE Salmone piccante / Spicy salmon	15.00 €	■ AFFUMICATO Tempura di salmone con salmone affumicato Fried salmon and smoked salmon round roll	17.00 €
■ SPICY MAGURO Tonno piccante / Spicy tuna	17.00 €		

• **MAKI** / À la Cartè [Rolls with rice inside the nori] 8 pezzi/pieces

■ TEKKAMAKI Tonno / Tuna	10.00 €	■ EBIMAKI PHILADELPHIA Gambero* cotto con philadelphia Prawn* with cream cheese	12.00 €
■ TEKKAMAKI PHILADELPHIA Tonno e philadelphia / Tuna with cream cheese	12.00 €	■ KAPPAMAKI 🌿 Cetriolo / Cucumber	6.00 €
■ SHAKEMAKI Salmone / Salmon	8.00 €	■ AVOCADOMAKI 🌿 Avocado / Avocado	6.00 €
■ SHAKEMAKI PHILADELPHIA Salmone philadelphia / Salmon with cream cheese	10.00 €	■ UMEBOSHI ■ [8 fette / slices] 🌿 Prugna giapponese / Japanese plum	7.00 €
■ EBIMAKI Gambero* cotto / Prawn*	10.00 €		

Informiamo la nostra Clientela che alcuni prodotti utilizzati nel menù sono surgelati e indicati con l'asterisco *

Prodotto crudo sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante trattamento di congelamento (-60°) secondo quanto prescritto dalla normativa vigente. Le persone allergiche o intolleranti alle sostanze di cui alla legge 1169/2011 sono pregate di farlo presente al personale di sala.

We inform our kind customers that some products used in the menu are frozen and indicated with an asterisk *

Raw product is subjected to a pre-cleaning using the freezing (-60°) treatment as prescribed by law. Guest that are allergic or intolerant are begged to communicate to the staff.