

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì 19:00 - 23:00

Martedì-
Sabato 12:30 -
14:30 e
19:00 -
23:00

Domenica 19:00 -
23:00

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 03/07/2022, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/shinto>

Antipasti

Alga Wakame	€ 5,00
Tempura di Gamberi	€ 15,00
Tempura di Verdure	€ 12,00

Tartare

Tartare Gambero Rosso Battuta di gambero rosso, avocado, mango e caprino	€ 18,00
Tartare Ricciola Ricciola, mela, avocado e pistacchio	€ 17,00
Tartare Salmone Salmone, avocado e mandorle	€ 15,00
Tartare Spigola Spigola, avocado e noci	€ 17,00

Carpaccio e Ceviche

Carpaccio Spigola

€ 17,00

Spigola, ponzu al tartufo, jalapeño, germogli e olio extravergine d'oliva

Ceviche Shinto

€ 20,00

Tonno, ricciola, ponzu al bergamotto, jalapeño, olio al basilico e menta

Ceviche Tropical

€ 18,00

Salmone, spigola, tonno, gambero rosso, ponzu all'arancia, olio al timo, mango e mela

Chirashi

Chirashi Salmone

€ 16,00

Riso, salmone, avocado, salsa ponzu, cipollotto, jalapeño e sesamo

Chirashi Shinto

€ 20,00

Riso, pesce misto, avocado, salsa ponzu, cipollotto, jalapeño, sesamo e alga wakame

Sushi

Nigiri Anguilla

€ 5,00

1 pezzo

Nigiri Avocado

€ 3,00

1 pezzo

Nigiri Capasanta

€ 3,50

1 pezzo

Nigiri Gambero Cotto

€ 3,50

1 pezzo

Nigiri Gambero Rosso

€ 4,00

1 pezzo

Nigiri Melanzana in Tempura

€ 3,00

1 pezzo

Nigiri Ricciola

€ 5,00

1 pezzo

Nigiri Salmone

€ 3,00

1 pezzo

Nigiri Spigola

1 pezzo

€ 3,50

Sashimi

Sashimi Capasanta

3 pezzi

€ 9,00

Sashimi Gambero Rosso

3 pezzi

€ 10,00

Sashimi Ricciola

3 pezzi

€ 12,00

Sashimi Salmone

3 pezzi

€ 8,00

Sashimi Spigola

3 pezzi

€ 9,00

Hosomaki

Hosomaki Avocado e Misticanza

6 pezzi

€ 6,00

Hosomaki Cetriolo e Sesamo

6 pezzi

€ 6,00

Hosomaki Gambero Cotto

6 pezzi

€ 10,00

Hosomaki Salmone

6 pezzi

€ 8,00

Uramaki

Uramaki California

6 pezzi - Snow crab, avocado, cetriolo, sesamo, tobiko, riso e alga nori

€ 16,00

Uramaki Ebi Tempura

8 pezzi - Gambero in tempura, avocado, cetriolo, sesamo, tobiko, riso e alga nori

€ 16,00

Uramaki Gambero Cotto € 15,00
6 pezzi - Gambero cotto, avocado, cetriolo, sesamo, riso e alga nori

Uramaki Salmone € 15,00
6 pezzi - Salmone, avocado, cetriolo, sesamo, riso e alga nori

Uramaki Salmone e Philadelphia € 15,00
8 pezzi - Salmone, philadelphia, riso e alga nori

Uramaki Spicy Ebi Tempura € 16,00
8 pezzi - Gambero in tempura, avocado, cetriolo, sesamo, tobiko, salsa sriracha, riso e alga nori

Shinto Special Rolls

Black Maki € 22,00
6 pezzi - Hosomaki in tempura, tartare di spigola e tartufo

Chips € 20,00
8 pezzi - Gambero in tempura, philadelphia, avocado, cetriolo, salmone, teriyaki, spicy mayo e chips di patate

Green Therapy € 22,00
8 pezzi - Ricciola, tartare di spigola, avocado, insalata, spicy mayo, mayo arancia e pistacchio

Ipanema € 20,00
8 pezzi - Spigola, capasanta, avocado, cetriolo, salsa al mango e ikura

Kya € 20,00
8 pezzi - Gambero in tempura, philadelphia, avocado, cetriolo, tartare di salmone, teriyaki, spicy mayo e riso soffiato

Le Marais € 20,00
6 pezzi - Salmone, tartare di capasanta, avocado, tobiko rosso e tanuki lime

Red € 25,00
8 pezzi - Gambero al vapore, carpaccio di gambero rosso, avocado, caprino e tartufo

Shinto Maki Salmone € 20,00
8 pezzi - Salmone, avocado, tartare di salmone, spicy mayo e crispy rice

Yokohama € 22,00
8 pezzi - Gambero in tempura, salmone, avocado, jalapeño, spicy mayo e olio extra vergine

Hot Dishes

Gyoza Maiale	€ 13,00
4 pezzi - Gyoza di maiale alla piastra, cipollotto e salsa agrodolce	
Raviolo Gamberi	€ 13,00
4 pezzi - Raviolo al vapore, gambero rosa, basilico thailandese e limone	
Salmone in Salsa Teriyaki	€ 22,00
Salmone in salsa teriyaki con radicchio tardivo sfumato al sakè	
Yakimeshi Carne	€ 15,00
Riso saltato con manzo, pollo, verdure e uova	
Yakimeshi Pesce	€ 15,00
Riso saltato con gambero, capasanta, verdure e uova	
Yakimeshi Verdure	€ 13,00
Riso saltato con verdure e uova	
Yakiudon Carne	€ 15,00
Udon alla piastra con manzo, pollo, verdure e uova	
Yakiudon Pesce	€ 15,00
Udon alla piastra con gambero, capasanta, verdure e uova	
Yakiudon Verdure	€ 13,00
Udon alla piastra con verdure e uova	

Dessert

Frutta Mista	€ 10,00
---------------------	---------

Champagne

Dom Perignon Rosé Vintage, Brut (2008)	€ 550,00
Dom Perignon Vintage, Brut (2012)	€ 300,00
Lamar Rosé, Brut	€ 90,00
Lamar, Brut	€ 80,00
Louis Roederer Collection 242, Brut	€ 100,00

Michael Furdyna, Brut	€ 80,00
Ruinart Rosé, Brut	€ 150,00
Ruinart "R" de Ruinart, Brut	€ 100,00
Veuve Clicquot Cuvee Saint Petersburg, Brut	€ 80,00

Bollicine

Corte Fusia Satèn, Brut	€ 50,00
Ferrari Perlé (2016)	€ 55,00
Ferrari Perlé Rosé (2016)	€ 70,00
Ferrari Perlé Zero (2014)	€ 90,00
Giulio Ferrari (2009)	€ 180,00

Vini Bianchi

Albert Pic, Chablis S.Pierre (2020)	€ 45,00
Antinori, Cervaro "Castello della Sala" (2019)	€ 80,00
Antinori, Sauvignon "Conte della Vipera" (2020)	€ 40,00
Baron De Ladoucette, Pouilly Fume "Baron de L" (2019)	€ 140,00
Baron De Ladoucette, Pouilly Fume (2019)	€ 50,00
Baron De Ladoucette, Sancerre Comte La Fonde (2020)	€ 50,00
Benanti, Etna Bianco	€ 35,00
Feudi di San Gregorio, Fiano di Avellino "Pietracalda" (2020)	€ 30,00
Jermann, Chardonnay (2020)	€ 40,00

Jermann, Ribolla (2020)	€ 45,00
Jermann, Sauvignon (2020)	€ 40,00
Jermann, Vintage Tunina (2019)	€ 78,00
Montecivoli, Vermentino (2020)	€ 25,00
Regnard, Chablis Grand Regnard (2019)	€ 60,00
Sanct Valentin, Gewurztraminer (2020)	€ 45,00
Sanct Valentin, Pinot Grigio (2020)	€ 45,00
Sanct Valentin, Sauvignon (2020)	€ 45,00

Vini Rosati

Caves d'Esclans, Whispering Angel – Rose De Provence (2021)	€ 50,00
---	---------

Vini Rossi

Biondisanti, Brunello di Montalcino (2015)	€ 200,00
Cloudy Bay, Pinot Noir (2020)	€ 65,00
Generazione Alessandro, Etna Rosso "Croceferro" (2018)	€ 40,00
Pfitscher, Pinot Nero "Fuchsleiten" (2019)	€ 35,00

Sake

Heavensake Junmai	€ 60,00
Heavensake Junmai Daiginjo	€ 160,00
Heavensake Junmai Ginjo	€ 70,00