

SPRING MENU

DINNER

€ ANTIPASTI DI PESCE | お魚の前菜

- 14 **URAMAKI** | 炙りサーモンとイクラの裏巻き
Uramaki di salmone scottato e uova di salmone
Seared salmon with salmon roe Uramaki

SASHIMI | 刺身

- 7 サーモン - Salmone | *salmon*
8 マグロ - Tonno | *tuna*
8 季節の白身魚 - Pesce del giorno | *Fish of the day*
12 盛り合わせ - Selezione mista | *Mixed selection*

- 9 **CARPACCIO** | 季節の白身魚のカルパッチョ 柚子の香り
Carpaccio di pesce del giorno con yuzu
Fish of the day carpaccio with yuzu

- 12 **TARTARE** | マグロとアヴォカド、煮切り醤油、わさび風味
Tartare di tonno e avocado con salsa nikiri al wasabi
Tuna tartare and avocado with wasabi nikiri sauce

- 12 **EBITEN** | 海老と季節野菜の天ぷら
Tempura assortita di gamberi e verdure
Mixed shrimp and vegetable tempura

TARTARE
マグロとアヴォカド



TEMPURA
季節野菜の天ぷら



€ ANTIPASTI | 前菜

- 7 NIGIRI | キアニーナ牛の握り
Nigiri sushi con Chianina | *Nigiri sushi with Chianina beef*
- 6 KARAAGE | 鶏もも肉の唐揚げ
Pollo fritto | *Crispy fried chicken*
- 10 GYU TATAKI | 牛肉のタタキと季節野菜、柚子胡椒添え
Fettine di manzo scottate con verdure di stagione e salsa yuzu kosho
Thinly-sliced pan-seared beef with vegetables and yuzu kosho sauce
- 6 YAKIBITASHI | 焼き野菜のお浸し
Selezione di verdure di stagione grigliate e servite in salsa dashi
Grilled mixed vegetables dipped in dashi soup
- 6 HIYAYAKKO | 焼き茄子と冷奴
Tofu servito freddo con melanzane grigliate e katsuobushi
Chilled tofu with grilled eggplants and katsuobushi
- 8 TEMPURA | 季節野菜の天ぷら
Tempura di verdure assortite | *Mixed vegetable tempura*
- 10 WAFU SALADA | 季節の和風サラダ
Insalata mista con condimento di soia Tamari e salsa di zenzero
Mixed salad with Tamari soy sauce and ginger dressing



WAFU SALADA
季節の和風サラダ

MAGURO ZUKEDON
マグロの漬け丼



€ PIATTI DI PESCE | 魚料理

- 18 MAGURO ZUKEDON | マグロの漬け丼
Ciotola di riso con tonno marinato
Rice bowl topped with marinated tuna
- 18 KAISEN DON | 季節の海鮮丼
Ciotola di riso con sashimi misto di stagione
Rice bowl topped with mixed seasonal sashimi
- 16 TENDON | 海老と季節野菜の天丼
Ciotola di riso con tempura assortito di gamberi e verdure di stagione
Rice bowl topped with mixed seasonal vegetable and shrimp tempura
- 16 SALMON YUAN | 鮭の幽庵焼き
Salmone marinato in salsa yuan e yuzu, grigliato con verdure
Yuan style marinated and grilled salmon with yuzu and vegetables
- 16 KYO NO OSAKANA | 本日の魚料理
Pesce del giorno | *Fish of the day*



SALMON YUAN
鮭の幽庵焼き

TERIYAKI
鶏肉の照り焼き



€ **PIATTI DI CARNE | 肉料理**

- 20 WAFU STEAK | 牛肉の和風ステーキ**
Tagliata di manzo flambé al sake con salsa di soia e verdure
Sliced beef flambéed in sake with soy sauce and vegetables
- 16 TERIYAKI | 鶏もも肉の照り焼き**
Pollo in salsa teriyaki con verdure di stagione
Chicken in teriyaki sauce with seasonal vegetables
- 15 TONKATSU | とんかつ**
Cotoletta di maiale croccante con insalatina
Crispy fried pork cutlet with salad on the side
- 15 OROSHI HAMBURGER STEAK | 和風おろしハンバーグ**
Hamburger di manzo con daikon grattugiato e salsa ponzu
Beef Hamburger with grated daikon and ponzu sauce



WAFU STEAK
和風ステーキ

UDON
うどん



€ **NOODLES • RISO • ZUPPE | 麺類 • ご飯 • 汁物**

- 15 UDON | 豚バラと野菜、卵の温かいうどん、柚子風味 ***
Udon in brodo con carne di maiale, verdure e uovo
Udon noodles in dashi broth with pork, vegetables and a soft-boiled egg
- 15 HIYASHI UDON | 冷やしぶっかけ海老天うどん ***
Udon in brodo di dashi servito freddo con tempura di gamberi e verdure
Udon noodles in cold dashi broth with shrimps and mixed vegetables tempura
- 14 TSUKEUDON | 野菜のつけうどん ***
Brodo di dashi con verdure, funghi e udon serviti a parte
Dashi broth with vegetables, mushrooms and udon on the side
- 3,5 ONIGIRI | おにぎり**
al pezzo each
Triangolo di riso ripieno, avvolto da alga nori
Japanese riceball
- Gusti | Flavors
- salmone salmon
- katsuobushi dried tuna flakes
- umeboshi salt plums
- tonno e maionese tuna and maio
- goma & wakame seaweed
- 3 GOHAN | ご飯**
Ciotola di riso | Bowl of rice
- 3 MISOSHIRU | 味噌汁**
Zuppa di miso con verdure
Miso soup with vegetables



ONIGIRI
おにぎり



MISOSHIRU
味噌汁

HOJICHA PANNACOTTA
ほうじ茶パannaコッタ



€ **DOLCI | ドルチェ**

- 6 **MATCHA TIRAMISÙ | 抹茶ティラミス**
- 6 **HOJICHA PANNACOTTA | ほうじ茶パannaコッタ**
Pannacotta al tè hojicha | *Hojicha tea pannacotta*
- 8 **MARUGOTO MELON | まるごとメロン**
Gelato al fior di latte servito nel melone
Fior di latte ice-cream served in melon
- 8 **MATCHA PAFÈ | 抹茶パフェ**
Coppa di gelato al matcha con azuki, shiratama e panna
Matcha ice-cream cup with whipped cream, azuki and shiratama
- 6 **MATCHA SOFT CREAM | 抹茶ソフトクリーム**
Gelato al matcha | *Matcha ice-cream*



MATCHA PAFÈ
抹茶パフェ

vegetariano | vegetarian 

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere surgelati.
These products may be frozen.

Per qualsiasi informazione su **sostanze e allergeni** è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
*For information regarding **ingredients** and **allergens**, please consult your waiter.*

TENOHA MILANO

& | TASTE

Cafe, Restaurant, Lounge Bar
Via Vigevano 18, 20144 Milano

✉ taste@tenoha.it

f [tenohamilano](https://www.facebook.com/tenohamilano)

📷 [tenoha_milano](https://www.instagram.com/tenoha_milano) | [#tenohamilano](https://www.instagram.com/tenohamilano)

www.tenoha.it