



AJI

ORIENTAL
TAKE - AWAY
DELIVERY

**AJI**ORIENTAL
TAKE-AWAY
DELIVERYvia Piero della Francesca 17
ang. via Agudio
20154 MilanoI NOSTRI ORARI:
12:00 - 14:30
18:30 - 22:30
MERCOLEDÌ CHIUSOt. 02 25061889
AJI.MI.IT

ROBACHI *Entratine Entrées*

SCAMPI AL PASSION FRUIT MARINATI CON EMULSIONE AL PASSION FRUIT E TOBIKKO ALLO YUZU LANGOUSTINES MARINATED WITH PASSION FRUIT EMULSION AND YUZU FLAVOURED TOBIKKO	CAD. 4,00
SAMURAI STICK (3 PZ.)* STICK DI GAMBERI CON EDAMAME AVVOLTI IN PASTA CROCCANTE E SALSA PICCANTE SHRIMP STICKS WITH EDAMAME WRAPPED IN CRISPY PASTRY AND SERVED WITH SPICY SAUCE	7,50
MISOSHIRO ZUPPA DI MISO CON ALGHE WAKAME E TOFU MISO SOUP WITH WAKAME SEAWEED AND TOFU	4,00
WAKAME SALAD INSALATA DI ALGHE MISTE MARINATE NEL DASHI, SALSA DI SOIA E ACETO DI LAMPONI SALAD OF ASSORTED SEAWEEDS MARINATED WITH DASHI, SOY SAUCE AND RASPBERRIES VINEGAR	9,00
EDAMAME* BACCELLI DI SOIA SOY PODS	4,50
EDAMAME SPICY* BACCELLI DI SOIA PICCANTE SPICY SOY PODS	5,00
EDAMAME ALL'OLIO TARTUFO* BACCELLI DI SOIA ALL'OLIO AROMATIZZATO AL TARTUFO SOY PODS WITH TRUFFLE FLAVORED OIL	7,00

TARTARE *Pesce crudo tritato Minced raw fish*

SAKE SALMONE E AVOCADO IN SALSA PONZU SALMON AND AVOCADO IN PONZU SAUCE	9,00
MAGURO TONNO E AVOCADO IN SALSA PONZU TUNA AND AVOCADO IN PONZU SAUCE	12,00
HAMACHI MISO RICCIOLA CON POMODORO CAMONE, SALSA DI MISO ALLO YUZU E AVOCADO AMBERJACK WITH CAMONE TOMATO, SERVED WITH YUZU AND AVOCADO FLAVOURED MISO SAUCE	12,00
EBI MISO GAMBERI ARGENTINI SCOTTATI CON POMODORO CAMONE, SALSA DI MISO ALLO YUZU E AVOCADO SEARED SHRIMP WITH CAMONE TOMATO, SERVED WITH YUZU AND AVOCADO FLAVOURED MISO SAUCE	12,00

CARPACCI *Sottili fettine di pesce crudo Thinly sliced raw fish*

ZUKE MAGURO TONNO SCOTTATO E MARINATO NELLA SALSA DI SOIA CON CREMA AL WASABI THINLY SLICED TUNA SEARED AND MARINATED IN SOY SAUCE WITH WASABI FLAVOURED CREAM	16,00
CARPACCIO DI SALMONE SALMONE IN SALSA PONZU SALMON AND PONZU SAUCE	12,00
CARPACCIO MISTO TONNO, SALMONE E PESCE BIANCO IN SALSA PONZU TUNA, SALMON AND WHITE FISH IN PONZU SAUCE	14,00
CARPACCIO DI RICCIOLA RICCIOLA IN SALSA PONZU E JALAPEÑO AMBERJACK IN PONZU SAUCE AND JALAPEÑO	16,00
AMAEBI USUZUKURI GAMBERI ROSSI CON SALSA A BASE DI SOIA AROMATIZZATA AL WASABI RED SHRIMPS WITH WASABI FLAVOURED SOY SAUCE	16,00



AJI

ORIENTAL
TAKE-AWAY
DELIVERY

GYOZA *Ravioli 4 pezzi Dumplings 4 pieces*

RAVIOLI DI CARNE ALLA GRIGLIA/VAPORE MEAT DUMPLING GRILLED/STEAM	6,00
RAVIOLI DI GAMBERI ALLA GRIGLIA/VAPORE SHRIMPS DUMPLING GRILLED/STEAM	8,00
RAVIOLI DI BLACK COD ALLA GRIGLIA/VAPORE BLACK COD DUMPLING GRILLED/STEAM	9,00
RAVIOLI DI VERDURE ALLA GRIGLIA/VAPORE VEGETABLE DUMPLING GRILLED/STEAM	5,00
RAVIOLI DI PESCE BIANCO ALLA GRIGLIA/VAPORE WHITE FISH DUMPLING GRILLED/STEAM	8,00
RAVIOLI DI MANZO WAGYU ALLA GRIGLIA/VAPORE WAGYU BEEF DUMPLING GRILLED/STEAM	18,00

NIGIRI-SASHIMI *1 pezzo a porzione 1 piece per portion*

SAKE SALMONE SALMON	2,00
EBI GAMBERO COTTO COOKED SHRIMP	2,50
SUZUKI BRANZINO SEA BASS	2,50
HAMACHI RICCIOLA AMBERJACK	3,00
MAGURO TONNO TUNA	3,00
AMAEBI GAMBERO ROSSO (CRUDO) RED SHRIMP (RAW)	3,50
TAI ORATA SNAPPER	2,50
TORO VENTRESCA DI TONNO TUNA BELLY	4,50
UNAGHI ANGUILLA EEL	4,50
WAGYU - SOLO/ONLY NIGIRI MANZO GIAPPONESE JAPANESE BEEF	9,00

via Piero della Francesca 17
ang. via Agudio
20154 Milano

I NOSTRI ORARI:
12:00 - 14:30
18:30 - 22:30
MERCOLEDÌ CHIUSO

t. 02 25061889
AJI.MI.IT

**AJI**ORIENTAL
TAKE-AWAY
DELIVERYvia Piero della Francesca 17
ang. via Agudio
20154 MilanoI NOSTRI ORARI:
12:00 - 14:30
18:30 - 22:30
MERCOLEDÌ CHIUSOt. 02 25061889
AJI.MI.IT

GUNKAN *1 pezzo/piece bigné sushi*

GIÒ	4,50
SALMONE, UOVO DI QUAGLIA, UOVA DI SALMONE, TOBIKKO E ERBA CIPOLLINA SALMON, QUAIL EGG, SALMON ROE, TOBIKKO AND CHIVES	
SAKE GRANCHIO	3,50
SALMONE, GRANCHIO REALE, MAIONESE E TOBIKKO SALMON, KING CRAB, MAYONNAISE AND TOBIKKO	
TUNA OUT	4,00
TONNO, TOBIKKO, MAIONESE E SALSA PICCANTE TUNA, TOBIKKO, MAYONNAISE AND SPICY SAUCE	
SALMON OUT	3,50
SALMONE, TOBIKKO, MAIONESE E SALSA PICCANTE SALMON, TOBIKKO, MAYONNAISE AND SPICY SAUCE	
SAKE IKURA	4,00
SALMONE E UOVA DI SALMONE SALMON AND SALMON ROE	
ZUCCHINA	3,00
ZUCCHINA SCOTTATA, TARTARE DI GAMBERI, MAIONESE E TOBIKKO SEARED COURGETTE, SHRIMPS TARTARE, MAYONNAISE AND TOBIKKO	
ROSE	4,00
RICCIOLA, SCAMPO, AVOCADO, TOBIKKO, MAIONESE E SALSA PICCANTE AMBERJACK, LANGOUSTINES, AVOCADO, TOBIKKO, MAYONNAISE AND SPICY SAUCE	
IKURA	4,00
UOVA DI SALMONE E ALGA ALL'ESTERNO SALMON ROE WRAPPED IN SEAWEED	

SUSHI E SASHIMI

SUSHI MIX	12,00
5 NIGIRI, 6 HOSOMAKI	
SUSHI - SPECIAL	25,00
8 NIGIRI, 6 HOSOMAKI, 2 GUNKAN	
SASHIMI MIX	14,00
9 FETTE SALMONE, TONNO E RICCIOLA 9 SLICES OF ASSORTED FISH	
SASHIMI SALMONE	12,00
9 FETTE SALMONE 9 SLICES SALMON	
SASHIMI - SPECIAL	25,00
16 FETTE CON PESCI PREGIATI 16 SLICES OF SUPERIOR QUALITY FISH	
SUSHI E SASHIMI	25,00
5 NIGIRI, 6 HOSOMAKI, 6 SASHIMI	

CHIRASHI

Sashimi servito sul letto di riso Bowl of rice topped with raw fishes

CHIRASHI MISTO	22,00
PESCE MISTO SELEZIONATO DALLO CHEF, AVOCADO, SESAMO E ALGHE NORI SELECTED ASSORTED FISH, AVOCADO, SESAME AND NORI SEAWEEDS	
TERKA DON	18,00
TONNO, AVOCADO, SESAMO E ALGHE NORI TUNA, AVOCADO, SESAME AND NORI SEAWEEDS	
SAKE DON	16,00
SALMONE, IKURA, AVOCADO, SESAMO E ALGHE NORI SALMON, SALMON ROE, AVOCADO, SESAME AND NORI SEAWEEDS	



AJI

ORIENTAL
TAKE-AWAY
DELIVERY

HOSOMAKI

Rolls con alga all'esterno 6 pezzi *Rolls coated with seaweed 6 pieces*

SAKE SALMONE SALMON	5,00
TEKKA TONNO TUNA	6,00
EBI GAMBERO COTTO COOKED SHRIMPS	6,00
KAPPA CETRIOLO CUCUMBER	4,00
NEGHI TORO VENTRESCA DI TONNO E ERBA CIPOLLINA TUNA BELLY AND CHIVES	8,00
UNAGHI ANGUILLA EEL	8,00
SUZUKI BRANZINO SEA BASS	6,00

OSHIZUSHI

Mattonelle di riso pressato 8 pezzi *Pressed rice balls 8 pieces*

SALMONE SALMONE SPEZIATO, AVOCADO, UOVA DI SALMONE, SALSA TERIYAKI SPICED SALMON, AVOCADO, SALMON ROE, TERIYAKI SAUCE	12,00
TONNO TONNO SPEZIATO, AVOCADO, TOBIKKO, SALSA TERIYAKI SPICED TUNA, AVOCADO, TOBIKKO, TERIYAKI SAUCE	14,00
PESCE BIANCO PESCE BIANCO SPEZIATO, AVOCADO, TOBIKKO SPICED WHITE FISH, AVOCADO, TOBIKKO	14,00
AMAEBI GAMBERI ROSSI SPEZIATI, AVOCADO, TOBIKKO, SALSA A BASE DI SOIA AROMATIZZATA AL WASABI SPICED RED SHRIMPS, AVOCADO, TOBIKKO, WASABI FLAVOURED SOY SAUCE	16,00
NEGHI TORO VENTRESCA DI TONNO, SHISO, ERBA CIPOLLINA E WASABI TUNA BELLY, SHISO, CHIVES AND WASABI	16,00

via Piero della Francesca 17
ang. via Agudio
20154 Milano

I NOSTRI ORARI:
12:00 - 14:30
18:30 - 22:30
MERCOLEDÌ CHIUSO

t. 02 25061889
AJI.MI.IT



AJI

ORIENTAL
TAKE-AWAY
DELIVERY

via Piero della Francesca 17
ang. via Agudio
20154 Milano

I NOSTRI ORARI:
12:00 - 14:30
18:30 - 22:30
MERCOLEDÌ CHIUSO

t. 02 25061889
AJI.MI.IT

URAMAKI

Rolls con riso all'esterno 8 pezzi *Rolls coated with rice 8 pieces*

CALIFORNIA	12,00
GRANCHIO REALE, AVOCADO, CETRIOLI, MAIONESE E SESAMO RING CRAB, AVOCADO, CUCUMBER, MAYONNAISE AND SESAME	
EBITEN	10,00
GAMBERI IN TEMPURA, TOBIKKO, PASTA KATAIFI E SALSA TERIYAKI SHRIMP TEMPURA, TOBIKKO, KATAIFI PASTRY AND TERIYAKI SAUCE	
DRAGON	14,00
ANGUILLA CAMELLATA, AVOCADO, SESAMO E SALSA KABAYAKI CARAMELISED EEL, AVOCADO, SESAME AND KABAYAKI SAUCE	
SPECIAL ROLL	12,00
SALMONE, AVOCADO, TEMPURA CROCCANTE, SESAMO, PHILADELPHIA E SALSA TERIYAKI SALMON, AVOCADO, CRISPY TEMPURA, SESAME, PHILADELPHIA CHEESE AND TERIYAKI SAUCE	
RAINBOW ROLL	14,00
CARPACCIO DI PESCE MISTO E AVOCADO ASSORTED FISH CARPACCIO AND AVOCADO	
EBI FLÒ	14,00
TEMPURA DI GAMBERI, TARTARE DI SALMONE SPEZIATO, LAMELLE DI FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA, SESAMO E UOVA DI SALMONE SHRIMP TEMPURA, SPICY SALMON TARTARE, SLICES OF COURGETTE FLOWERS IN TEMPURA, SESAME AND SALMON ROE	
FUTOMAKI FRITTO	12,00
SALMONE, PHILADELPHIA, ERBA CIPOLLINA, TOBIKKO, SESAMO, PANKO IN SALSA TERIYAKI SALMON, PHILADELPHIA CHEESE, CHIVES, TOBIKKO, SESAME AND PANKO IN TERIYAKI SAUCE	
YUME ROLL	15,00
FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA FARCITO DI GAMBERI, CARPACCIO DI TONNO SCOTTATO E MARINATO NELLA SOIA E SEMI DI SESAMO AROMATIZZATI AL WASABI COURGETTE FLOWER TEMPURA STUFFED WITH SHRIMPS, THINLY SLICED TUNA MARINATED IN SOY AND SEARED, SERVED WITH WASABI FLAVORED SESAME SEEDS	
SALMONE E AVOCADO	10,00
SALMONE, AVOCADO, MAIONESE E SESAMO SALMON, AVOCADO, MAYONNAISE AND SESAME	
TONNO E AVOCADO	12,00
TONNO, AVOCADO, MAIONESE E SESAMO TUNA, AVOCADO, MAYONNAISE AND SESAME	
SPICY SALMON	10,00
SALMONE, AVOCADO, TOBIKKO, MAIONESE, SESAMO, SALSA PICCANTE E ERBA CIPOLLINA SALMON, AVOCADO, TOBIKKO, MAYONNAISE, SESAME, SPICY SAUCE AND CHIVES	
SPICY TUNA	12,00
TONNO, AVOCADO, TOBIKKO, MAIONESE, SESAMO, SALSA PICCANTE E ERBA CIPOLLINA TUNA, AVOCADO, TOBIKKO, MAYONNAISE, SESAME, SPICY SAUCE AND CHIVES	
WA GYU	30,00
CARNE DI MANZO, ASPARAGI IN TEMPURA, SESAMO, ERBA CIPOLLINA E SALSA PONZU WAGYU BEEF, ASPARAGUS IN TEMPURA, SESAME, CHIVES AND PONZU SAUCE	



AJI

ORIENTAL
TAKE-AWAY
DELIVERY

RISO E PASTA / RICE AND NOODLES

YAKI SOBA SPAGHETTI DI GRANO SARACENO SALTATI CON CALAMARI, PESCE BIANCO E VERDURE SAUTÉED BUCKWHEAT NOODLES WITH SQUID, WHITE FISH AND VEGETABLES	9,00
YAKI UDON SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON GAMBERI E VERDURE RICE NOODLES SAUTÉED WITH SHRIMPS AND VEGETABLES	9,00
RISO AL SALTO CON VERDURE, SESAMO E GAMBERI SAUTÉED RICE WITH VEGETABLES, SESAME AND SHRIMPS	8,00
RISO AL SALTO CON VERDURE E SESAMO SAUTÉED RICE WITH VEGETABLES AND SESAME	6,00
RISO BIANCO WHITE RICE	2,00

SECONDI / MAIN DISHES

SALMONE IN SALSA TERIYAKI SALMONE ALLA GRIGLIA IN SALSA TERIYAKI GRILLED SALMON IN TERIYAKI SAUCE	16,00
MAGURO NO TATAKI TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI SESAMO SEARED TUNA IN SESAME CRUST	18,00
SUZUKI NO KARA AGE BRANZINO IMPANATO IN CROSTA DI PANKO CRUMBED SEA BASS IN PANKO CRISP	18,00
GIN DARA CARBONARO NERO D'ALASKA IN SALSA DI MISO ALASKAN BLACK COD IN MISO SAUCE	22,00
WAGYU NO TATAKI MANZO WAGYU LEGGERMENTE SCOTTATO SLIGHTLY SEARED WAGYU BEEF	45,00
VERDURE DI STAGIONE SALTATE SEASONAL SAUTÉED VEGETABLES	9,00

via Piero della Francesca 17
ang. via Agudio
20154 Milano

I NOSTRI ORARI:
12:00 - 14:30
18:30 - 22:30
MERCOLEDÌ CHIUSO

t. 02 25061889
AJI.MI.IT



AJI

ORIENTAL
TAKE-AWAY
DELIVERY

DESSERT

SUNSET BIANCOMANGIARE DI MANDORLA, COMPOSTA DI MANGO, BISCOTTO SAVOJARDO ALLA MENTA, GLASSA AL MANGO ALMONDS PUDDING, MANGO COMPOTE, SAVOIARDI BISCUIT WITH MINT, MANGO GLAZE	6,50
STRAWBERRY ELEGANCE MOUSSE AL CAMELIA, CROCCANTE DI FRAGOLA, GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO E MISO, GLASSA AL DULCEY CAMELIA MOUSSE, STRAWBERRY CRISP, WHITE CHOCOLATE AND MISO GANACHE CREAM, DULCEY GLAZE	6,50
TOP LEMON TARTELLETTA CON FRANGIPANE AL LIMONE, CURD DI SUDACHI, NAMELARA DI CIOCCOLATO BIANCO E LIME ALMOND-FLAVORED LEMON PIE, SUDACHI CURD, WHITE CHOCOLATE AND LIME NAMELARA CREAM	6,50
DARK SIMPHONY BROWNIE, MOUSSE DI CIOCCOLATO EQUATORIALE, GLASSA PINGUINO, GLASSA MORBIDA FONDENTE BROWNIE, EQUATORIAL CHOCOLATE MOUSSE, THIN GLAZE AND FONDANT SOFT GLAZE	6,50
MATCHA CAKE CHEESE CAKE AL TÈ MATCHA BIO, CRUMBLE ALLA VANIGLIA, GELATINA DI MANDARINO E MANDARINO SEMICANDITO CHEESE CAKE WITH ORGANIC MATCHA, VANILLA CRUMBLE, TANGERINE JELLY AND SEMI-CANDIED TANGERINE	6,50
MANGO FRESCO FRESH MANGO	6,50

BEVANDE / DRINKS

COCA COLA / COCA COLA ZERO	2,50
ARANCIATA / GAZZOSA / CHINOTTO (LURISIA) 275 ml ORANGEADE / SODA GAZZOSA / CHINOTTO (LURISIA) 275 ml	3,50
TE VERDE FREDDO (POKKA) 500 ml COLD GREEN TEA (POKKA) 500 ml	3,50
TE AL GELSOMINO FREDDO (POKKA) 500 ml COLD JASMINE TEA (POKKA) 500 ml	3,50
BIRRA ASAHI / BIRRA KIRIN 500 ml ASAHI BEER / KIRIN BEER 500 ml	5,00
ACQUA NATURALE / ACQUA GASATA 750 ml MINERAL WATER / SPARKLING WATER 750 ml	2,00

via Piero della Francesca 17
ang. via Agudio
20154 Milano

I NOSTRI ORARI:
12:00 - 14:30
18:30 - 22:30
MERCOLEDÌ CHIUSO

t. 02 25061889
AJI.MI.IT



AJI

ORIENTAL
TAKE-AWAY
DELIVERY

via Piero della Francesca 17
ang. via Agudio
20154 Milano

I NOSTRI ORARI:
12:00 - 14:30
18:30 - 22:30
MERCOLEDÌ CHIUSO

t. 02 25061889
AJI.MI.IT

ALLERGENI / ALLERGENS

Gentili clienti,

Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque 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 in 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 esercizio si serve anche acqua potabile trattata e gassata ai sensi del comma 5 art.13 D.lgs. 181/03.

Comunichiamo che la varietà del tonno utilizzato per la preparazione dei nostri piatti, potrà cambiare in funzione della stagionalità o della disponibilità presso i nostri fornitori, garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.

Dear customers,

We invite you to communicate intolerance to certain allergens before ordering.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes can still contain the following allergenic substances, according to the EU Reg 1169/11 Annex II.

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soy and products thereof
7. Milk and products thereof
8. Nuts
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupins and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Dishes marked with (*) in the menu are prepared with raw ingredients frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer or are prepared with fresh raw materials subjected with to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

All fish products dispensed raw or half raw are subjected to blast chilling to ensure their safety, as required by EC Reg. 853/04.

At our premises treated and carbonated drinking water is served, pursuant to par. 5 of art.13 Legislative Decree no. 181/03.

Please be advised that the variety of tuna fish used for the preparation of our dishes, may change depending on the season or availability at our suppliers, we guarantee in any case the freshness and compliance with all health regulations.