



THE ORIGINAL
NIMA EXPERIENCE

Open Sushi

NO LIMITS

ORDINA

GUSTA

RIPETI

Tutti i giorni a cena

29,90€

Ordina **3 Piatti** per volta, senza limiti.

Leggi il regolamento completo
della formula OpenSushi sul retro

Menù alla Carta

ORDINA I PIATTI CHE PREFERISCI
AL PREZZO INDICATO

SOLO SALMONE

**100%
NORVEGESE**

FROM
SEAFOOD
NORWAY

Coperto 2,00€

**OPEN
SUSHI KIDS**
a **9,90€**
tutti i giorni a
pranzo e cena
coperto incluso
*fino a 10 anni



www.nimasushi.com

© Foto: NIMA Sushi & Uramakeria

Antipasti

da condividere



WAKAME
4,00€

Insalata di alghe wakame ^{1,11}



EDAMAME
4,50€

Edamame, sale grosso ⁶



EDAMAME SPICY
4,50€

Edamame e salsa sriracha ⁶



POP SHRIMP
5,90€

Pop corn di gamberi, mayo spicy ed erba cipollina ^{12,3,12}

i più amati



POP POTATOES
5,50€

Pop corn di patate ¹⁷



POP CHICKEN
5,50€

Pop corn di pollo ^{16,9}

Perfetti da condividere!



BABY BLOSSOM (2pz)
5,50€

Salmone, philacream, granella di pistacchio, fiore di zucca in tempura e salsa teriyaki ^{14,6,78}



BABY SALMON (2pz)
5,00€

Carpaccio di salmone, philacream, salsa teriyaki, mayo spicy, tenkasu e avocado ^{13,4,6,7}

NEW



SALMON BALLS (2pz)
4,50€

Polpette di salmone cotto e philacream al pesto ^{13,4,7}



SHRIMP TEMPURA
(2pz) 4,90€

Gamberi in tempura ¹²



PRAWN SPRING ROLLS
(3pz) 4,90€

Involtni di gamberi e verdure, accompagnati da salsa sweet chili ^{1,2,4,6}



GUACAMOLE BITES
(3pz) 4,90€

Bocconcini di guacamole fritti ¹⁷



SPIEDINI DI GAMBERI
(2pz) 5,50€

Spiedini di gamberi, salsa teriyaki ed erba cipollina ^{1,2,6,12}



YAKITORI (2pz)
5,50€

Spiedini di pollo, salsa teriyaki ed erba cipollina ¹⁶



TAKOYAKI (2pz)
3,90€

Polpette di polpo, salsa teriyaki, mayo spicy, katsuobushi ed erba cipollina ^{1,3,4,6,14}

i più amati



ZUPPA DI MISO
4,00€

Zuppa di miso, alghe wakame ^{4,6}



SPRING ROLLS (2pz)
4,50€

Involtni di verdure accompagnati da salsa sweet chili ^{16,11,14}

Piatti Caldi



NIMA
ORIGINAL



NIMA RICE

Riso saltato con julienne di carote e zucchine, gamberi, uova, salsa di soia, salsa teriyaki ed erba cipollina ^{1,2,3,6,12}



PAD THAI

Tagliatelle di riso con julienne di carote e zucchine, gamberi, germogli di soia, uova, arachidi, erba cipollina e salsa pad thai ^{2,4,5,12}



YAKI UDON

Udon saltati con pollo, julienne di carote e zucchine, germogli di soia, salsa di soia e salsa yaki soba ^{1,4,6,9}



UDON FISH

Udon saltati con salmone cotto, julienne di carote e zucchine, germogli di soia, salsa di soia e salsa yaki soba ^{1,4,6,9}



CHICKEN TERIYAKI

Riso sushi bianco, pollo saltato in salsa teriyaki, sesamo ed erba cipollina ^{1,6,11}

NEW



SPAGHETTI DI SOIA

Spaghetti di soia, verdure, uova, bocconcini di maiale e salsa di soia ^{1,3,6,9}

NEW



RISO ALLA CANTONESE

Riso bianco, uova strapazzate, piselli e prosciutto cotto a cubetti ^{1,3,6}

Gunkan

NEW



GIO SHRIMP (1pz)

Gambero crudo scottato, riso sushi bianco, philacream al pesto, granella di pistacchio e salsa yuzu miso ^{2,3,6,7,8,12}

+0,50€



GIO SALMON (2pz)

Carpaccio di salmone, riso sushi bianco, philacream, salsa teriyaki, mayo spicy e tenkasu ^{1,3,4,6,7}



GIO TUNA (2pz)

Carpaccio di tonno, riso sushi bianco, philacream, granella di pistacchio, salsa al mango e salsa yuzu miso ^{4,6,7,8,9}

NEW



SPICY SALMON (2pz)

Riso sushi bianco, alga nori, tartare di salmone e avocado, mayo spicy e tobiko verde ^{1,3,4,6,10}



VEGGIE (2pz)

Riso sushi bianco, alga nori e goma wakame ^{1,11}

Tartare e Crudi

Ciascun piatto di questa categoria, nella formula OpenSushi, può essere ordinato una sola volta a persona, dal secondo ordine in poi avrà un supplemento pari a 2€.



Gustali con i nostri **Vini**

+0,50€



SASHIMI GAMBERO (3pz)
8,90€

Sashimi di gambero ^{2,12}



SASHIMI SALMONE (5pz)
9,50€

Sashimi di salmone ⁴



SASHIMI TONNO (5pz)
9,90€

Sashimi di tonno ⁴

+0,50€



SASHIMI MIX (5pz)
11,90€

Sashimi di salmone (2pz), sashimi di tonno (2pz), sashimi di gambero (1pz) ^{2,4,12}



CUBI
8,50€

Dadolata di salmone, tonno e gambero marinati rispettivamente con salsa ponzu, salsa al mango e salsa yuzu miso ^{1,2,4,6,9,12}

NEW



GAMBERO ALLA NIMA
6,50€

Gambero crudo, scamorza affumicata flambé, wasabi dressing, erba cipollina e tobiko verde ^{1,2,4,6,7,10,12}



i più amati

TARTARE DI SALMONE
9,90€

Tartare di salmone, avocado, wasabi dressing e tobiko verde ^{1,4,6,10}



TARTARE DI TONNO
9,90€

Tartare di tonno, pomodorino, salsa yuzu miso, wasabi dressing e tobiko verde ^{1,4,6,10}



TATAKI TUNA (5pz)
10,90€

Sashimi di tonno scottato, wasabi dressing, olio evo, sesamo e yuzu miso ^{1,4,6,10,11}



CARPACCIO DI SALMONE (5pz) 8,50€

Salmone, salsa ponzu e olio evo, sesamo ed erba cipollina ^{1,4,6,11}



CARPACCIO MIX (5pz) 8,50€

Salmone (2pz), tonno (2pz), gambero (1pz), salsa ponzu e olio evo, sesamo ed erba cipollina ^{1,2,4,6,11}



TATAKI SALMON (5pz) 11,50€

Sashimi di salmone scottato, wasabi dressing, olio evo, sesamo e yuzu miso ^{1,4,6,10,11}

Onigiri (1pz)



NEW

GIÙ LE BACCHETTE!
COME DA TRADIZIONE
SI MANGIANO CON LE MANI



SALMON KISS
4,00€

IN / Salmone cotto e salsa teriyaki
OUT / Cipolla croccante ^{1,4,6}



TUNA TWIST
4,00€

IN / Tonno sott'olio e mayo
OUT / Crispy tuna ^{1,3,4,6}



AVO SALMON
4,00€

IN / Salmone, avocado e mayo spicy
OUT / Furikake ^{3,4,11}

Sezione Uramaki da **4 Pezzi!**

Degusta. Condividi. Ripeti.



Uramaki Original

(4pz)

NUOVA RICETTA



PHILAMAKI
5,90€

IN / Salmone, philacream
OUT / Furikake 4,71



ALMOND
5,50€

IN / Salmone, avocado, philacream
OUT / Mayo spicy, salsa teriyaki e mandorle a scaglie 13,4,6,7,8,11

NUOVA RICETTA



LILO
5,90€

IN / Salmone, philacream
OUT / Carpaccio di avocado, salsa al mango e cipolla croccante 14,6,7,9,11



EL GRINGO
6,50€

IN / Gambero in tempura, mayo
OUT / Carpaccio di salmone, mayo spicy e nachos 12,3,4,11

NUOVA RICETTA



VEGEMAKI 
4,90€

IN / Insalata iceberg, avocado
OUT / Carpaccio di avocado, mayo, salsa teriyaki e nachos 13,6,11



MISOMAKI
5,90€

IN / Salmone, avocado
OUT / Carpaccio di salmone flambé, mayo e salsa yuzu miso 3,4,6,11

Uramaki Special

Uramaki dal sapore Nippo Italiano (4pz)



PESTO CALICRUNCH
5,90€

IN / Gambero in tempura, mayo
OUT / Philacream al pesto, tenkasu e salsa teriyaki 12,3,6,7,11



TOKYO
5,90€

IN / Gambero in tempura, mayo
OUT / Carpaccio di salmone flambé, salsa teriyaki e chips di bacon 12,3,4,6,11

NUOVA RICETTA



GRATIN 2.0
5,90€

IN / Gambero in tempura, mayo
OUT / Scamorza flambé, pop shrimp, mayo spicy ed erba cipollina 12,3,7,11,12

NUOVA RICETTA



HONEY TUNA
5,90€

IN / Tonno, insalata iceberg
OUT / Carpaccio di tonno, salsa yuzu miso e crispy tuna 14,6,11



VOLCANO
5,90€

IN / Salmone, avocado
OUT / Scamorza flambé, mayo spicy e chips di bacon 3,4,7,11



TRUFFLE TUNA
5,90€

IN / Tonno, avocado
OUT / Philacream al tartufo, mayo spicy e crispy tuna 13,4,6,7,11,14



MADARIPUR
5,90€

IN / Tonno sott'olio, avocado
OUT / Salsa teriyaki e crispy tuna 14,6,11



CHICKEN MAKI
4,90€

IN / Pollo, mayo
OUT / Cheddar flambé, salsa teriyaki e cipolla croccante 13,6,7,11



DOUBLE CHEESE
6,50€

IN / Salmone, philacream
OUT / Carpaccio di salmone flambé, cheddar, salsa teriyaki e kataifi 14,6,7,9,11

Uramaki Tonno

(8pz)



ANGY
11,50€

IN / Tonno, avocado
OUT / Carpaccio di tonno, salsa teriyaki, mayo spicy e tenkasu ^{1,2,3,4,6,11}



COSTY TUNA
11,50€

IN / Tonno, avocado
OUT / Pop shrimp, mayo spicy ed erba cipollina ^{1,2,3,4,11,12}



TUNA ROCK
12,00€

IN / Tonno, insalata iceberg
OUT / Carpaccio di tonno, salsa sweet chili, cipolla croccante ed erba cipollina ^{1,4,11}

Uramaki Gambero

(8pz)

NUOVA RICETTA



EBITEN SBAGLIATO
10,90€

IN / Gambero in tempura, mayo
OUT / Philacream, salsa teriyaki e granella di pistacchio ^{1,2,3,6,7,8,11}

NUOVA RICETTA



YUZU SHRIMP
12,00€

IN / Gambero in tempura, mayo
OUT / Carpaccio di gambero crudo, salsa yuzu miso, granella di pistacchio, erba cipollina ^{1,2,3,6,8,11,12}



CALICRUNCH
9,90€

IN / Gambero in tempura, mayo
OUT / Tenkasu e salsa teriyaki ^{1,2,3,6,11}



RAINBOW
12,90€

IN / Gambero in tempura, mayo
OUT / Carpaccio di tonno, avocado, gambero cotto e salsa ponzu ^{1,2,3,4,6,11}

i più amati



DRAGON ROLL
10,90€

IN / Gambero in tempura, mayo
OUT / Carpaccio di avocado, mayo spicy, cipolla croccante e salsa teriyaki ^{1,2,3,4,6,11}

NUOVA RICETTA



NINA
12,00€

IN / Gambero in tempura, mayo
OUT / Carpaccio di salmone, salsa teriyaki e granella di pistacchio ^{1,2,3,4,6,8,11}

Uramaki Pink

(8pz)



SPICY ROSE
11,50€

IN / Gambero in tempura, mayo
OUT / Tartare salmone e avocado, mayo spicy e granella di pistacchio ^{1,2,3,4,8}



PINK CHEDDAR
11,50€

IN / Salmone cotto, avocado
OUT / Cheddar flambé, salsa teriyaki e kataifi ^{1,4,6,7,9}



PINK ALMOND
12,90€

IN / Salmone, avocado
OUT / Mayo spicy, salsa teriyaki e mandorle a scaglie ^{1,3,4,6,8}

SOLO SALMONE
100% NORVEGESE

SEAFOOD
FROM
NORWAY

Uramaki Cooked (8pz)



GUADALUPE
9,90€

IN / Tonno sott'olio, mayo
OUT / Carpaccio di avocado,
mayo e sesamo 3,4,11

NUOVA RICETTA



NEW LIMA
9,90€

IN / Tonno sott'olio, mayo
OUT / Carpaccio di salmone
flambee, mayo e nachos 3,4,11



POP COOKED
10,90€

IN / Salmone cotto, avocado
OUT / Pop shrimp, mayo spicy
e sesamo 1,2,3,4,6,11,12

Uramaki Salmone (8pz)



MIAH
12,50€

IN / Salmone, avocado,
philacream
OUT / Carpaccio di salmone,
mayo spicy, salsa teriyaki e
tenkasu 1,3,4,6,7,11



BORACAY
12,90€

IN / Salmone, avocado, philacream
OUT / Carpaccio di salmone,
philacream, salsa al mango
e salsa teriyaki 1,4,6,7,9,11

NUOVA RICETTA



AVO SALMON
10,90€

IN / Salmone, avocado
OUT / Furikake 4,11



SPICY SALMON
12,50€

IN / Salmone, avocado,
philacream
OUT / Carpaccio di salmone,
mayo spicy, salsa sriracha e
nachos 3,4,7,11



KITI
12,00€

IN / Salmone, avocado,
philacream
OUT / Carpaccio di salmone,
mayo spicy, salsa teriyaki e
cipolla croccante 1,3,4,6,7,11



BALI
11,90€

IN / Salmone, avocado,
philacream
OUT / Carpaccio di salmone,
salsa sweet chili, kataifi e
mandorle a scaglie 1,4,6,7,8,9

Fried Maki (4pz)

NUOVA RICETTA



SALMON FRIED
6,50€

Riso sushi fritto con alga nori
OUT / Tartare di salmone e
avocado, philacream, salsa
teriyaki e kataifi 1,4,6,7,9



MILEY
5,90€

Riso sushi fritto con alga nori
OUT / Philacream, pop shrimp,
sriracha, erba cipollina e salsa
teriyaki 1,2,6,7,12

NEW



FRIED BASIL
6,50€

Riso sushi fritto con alga nori
OUT / Salmone cotto, philacream al
pesto e crispy tuna 1,3,4,6,7

NEW



AVO BASIL
5,90€

Riso sushi fritto con alga nori
OUT / Avocado, mayo spicy,
philacream al pesto e granella di
pistacchio 1,3,7,8

NEW



SALMON TRUFFLE
6,50€

Riso sushi fritto con alga nori
OUT / Salmone cotto, philacream al
tartufo e crispy tuna 1,4,6,7,14

NEW



AVO TRUFFLE
5,90€

Riso sushi fritto con alga nori
OUT / Avocado, mayo spicy,
philacream al tartufo e granella di
pistacchio 1,3,7,8,14

Nigiri (2pz)



SALMONE
4,50€

Riso sushi bianco e salmone ⁴



TONNO
4,50€

Riso sushi bianco e tonno ⁴



GAMBERO COTTO
5,50€

Riso sushi bianco e gambero cotto ²



SALMON SPECIAL
5,50€

Riso sushi bianco, salmone scottato, mayo, salsa teriyaki e tenkasu ^{1,3,4,6}



AVOCADO
4,90€

Riso sushi bianco, avocado, philacream, alga nori e pasta kataifi ^{1,6,7,9}

Hosomaki (8pz)



AVOCADO
5,00€

Alga nori, riso sushi bianco e avocado



TONNO
6,00€

Alga nori, riso sushi bianco e tonno ⁴



SALMONE
6,00€

Alga nori, riso sushi bianco, salmone ⁴



SHRIMP TEMPURA
6,00€

Alga nori, riso sushi bianco e gambero in tempura ^{1,2}

Temaki (1pz)



MIAH
6,50€

Alga nori e riso sushi bianco
IN / Salmone, avocado, philacream, tenkasu, mayo spicy e salsa teriyaki ^{1,3,4,6,7,11}



AVO SALMON
6,50€

Alga nori e riso sushi bianco
IN / Salmone, avocado e sesamo ^{4,11}



DRAGON ROLL
6,50€

Alga nori e riso sushi bianco
IN / Gambero in tempura, mayo, cipolla croccante, avocado, mayo spicy e salsa teriyaki ^{1,2,3,6,11}



ANGY
6,50€

Alga nori e riso sushi bianco
IN / Tonno, avocado, salsa teriyaki, mayo spicy e tenkasu ^{1,3,4,6,11}

Ravioli (3pz)



Richiedili alla Piastra o al Vapore!



GYOZA SHRIMP
5,90€

Ravioli di gamberi
e verdure ^{1,2,3,11}



GYOZA MEAT
5,50€

Ravioli di carne di maiale
e verdure ^{1,6,11}



NEW

GYOZA ANATRA
5,50€

Ravioli di anatra
al vapore ^{1,6,11}



GYOZA VEG
4,50€

Ravioli di verdure
al vapore ^{1,6}



**XIAOLONGBAO
MEAT**
4,90€

Ravioli xiaolongbao al
vapore con ripieno di carne
e verdure ^{1,6,11,14}



**XIAOLONGBAO
SHRIMP**
4,90€

Ravioli xiaolongbao al
vapore con ripieno di
gamberi ^{1,2,6,11,12,14}

Poké & Salad

I prodotti di questa categoria non rientrano nella formula OpenSushi.
Possono essere acquistati Alla Carta o come Extra.



NIMA POKÉ
11,50€

Riso sushi bianco, salmone,
avocado, pomodorini, goma
wakame, philacream, sesamo e
salsa a scelta ^{1,4,7,11}



NIMA SALAD
11,50€

Insalata iceberg, pollo, avocado,
zucchine, pomodorini, mandorle a
scaglie e e salsa a scelta ⁸

Crea il tuo Poké

REGULAR
2 Proteine | 4 Greens
1 Topping | 1 Salsa
10,90€

LARGE
3 Proteine | 5 Greens
1 Topping | 1 Salsa
13,90€

BASE

max 2

Riso sushi bianco
Riso sushi rosa
Riso basmati
Insalata iceberg

GREENS

Carote
Zucchine
Pomodorini
Avocado ¹ +0,50€
Goma wakame ¹¹ +0,30€
Alga nori
Germogli di soia
Alga wakame dry
Philacream ⁷ +0,30€
Zenzero

PROTEINE

Salmone ⁴
Tonno ⁴
Mazzancolle ^{2,12}
Gambero crudo ^{2,12} +0,50€
Pollo
Pollo teriyaki ^{1,6}
Philacream ⁷
Gambero in tempura ¹ +0,50€
Tonno sott'olio e mayo ^{3,4}
Salmone cotto in teriyaki ^{1,4,6}
Philacream al pesto ^{3,7} +0,30€
Philacream al tartufo ^{4,7,14} +0,30€

SALSE

Mayo ³
Mayo spicy ³
Salsa al mango ^{6,9}
Ponzu ^{1,6}

TOPPINGS

Chips di bacon +0,10€
Cipolla croccante ¹
Crispy tuna ^{14,6}
Erba cipollina
Furikake ¹¹
Granella di arachidi ⁵
Granella di pistacchio ⁸ +0,10€
Mandorle a scaglie ⁸
Nachos
Sesamo ¹¹

Soia ^{1,6}
Sriracha
Sweet chili
Teriyaki ^{1,6}
Olio evo

Extra Greens +0,50€ | Extra Proteine +1,50€
Extra Topping +0,30€ | Extra Salsa +0,50€

Come funziona l'OpenSushi?

ORDINA 3 PIATTI ALLA VOLTA QUANTE VOLTE VUOI
A UN PREZZO FISSO DI **29,90€**

LA SCELTA DELL'OPENSUSHI È OBBLIGATORIA PER TUTTE LE
PERSONE AL TAVOLO.

Il limite di 3 piatti a persona per ciascun round di ordine ci permette di offrirti il miglior servizio possibile e preparare con amore e cura i tuoi piatti.
A partire dal terzo round, per effettuare un nuovo ordine, è necessario aver terminato tutti i piatti sul tavolo.

Possibili limitazioni e supplementi sono indicati all'interno del menù.

NON ESAGERARE!

Limitiamo insieme gli sprechi!

Se, al termine della cena, si avanzano **più di 3 pezzi a persona**, sarà applicato un supplemento di **1€ per ogni pezzo**, e potrai portarli a casa.

Salse ed Extra

- Salsa di Soia
- Wasabi
- Zenzero
- Mayo +0,50€
- Mayo Spicy +0,50€
- Salsa Ponzu +0,50€
- Salsa al Mango +0,50€
- Salsa Teriyaki +0,50€
- Salsa Sweet Chilli +0,50€

Richiedi salse ed extra al
nostro personale di sala

SOLO SALMONE
**100%
NORVEGESE**

SEAFOOD
FROM
NORWAY

Info e allergeni

RICORDATI SEMPRE DI COMUNICARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.
(Ai sensi dell'art. 44 Reg. CE 1169/2011 e dell'art. 19 D.Lgs. 231/2017)



1. Glutine



2. Crostacei



3. Uova e derivati



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte e derivati



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Sesamo



12. Anidride solforosa



13. Lupini



14. Molluschi

I seguenti ingredienti utilizzati nel nostro menù provengono da surgelazione o congelamento all'origine:

Pesce e crostacei: Salmone, Salmone cotto, Tonno, Gambero crudo, Mazzancolle, Ebi cotto, Gambero in tempura, Tobiko verde.
Verdure e legumi: Goma Wakame, Edamame.
Carni: Pollo, Pollo teriyaki, Bacon.
Snack e finger food: Pop Potatoes, Pop Chicken, Prawn Spring Rolls, Spring Rolls, Guacamole Bites, Takoyaki, Riso alla Cantonese, Spaghetti di soia, Pasta Kataifi, Gyoza veg, Gyoza shrimp, Gyoza meat, Gyoza anatra, Xiao long bao Meat, Xiao long bao Shrimp.
Dolci: Mochi Ice Cream (Cioccolato, Mango e Passion Fruit, Vaniglia, Tè verde, Limone e Yuzu), Gianduia Rocher.

I prodotti ittici serviti crudi sono stati previamente abbattuti secondo la normativa vigente (Reg. CE 853/2004) al fine di garantire la sicurezza alimentare.
Le informazioni relative alla presenza di sostanze allergeniche sono disponibili su richiesta al personale di sala.

Si informa la gentile clientela che, nonostante l'attenzione posta nella preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni crociate tra allergeni, in quanto i piatti vengono assemblati utilizzando superfici e attrezzature condivise.