

CALIENTES



NIMA RICE
Riso saltato con verdure e gamberi cotti



YAKI UDON
Udon saltati con verdure e pollo



SALMON TERIYAKI + 2€
Salmone alla griglia con salsa teriyaki e riso saltato



CHICKEN TERIYAKI + 2€
Pollo alla griglia con salsa teriyaki e riso saltato

SUSHI



SASHIMI:
SALMONE (5pz)
ordinabile una sola volta a persona
TONNO (5pz) + 1€
RICCIOLA (5pz) + 1€



SUSHI GIO SALMONE (2pz) + 1€
Carpaccio di salmone, tartare di salmone, tobiko, avocado, philadelphia, ponzu, spring roll, pasta kataifi frita e spicy cream



SUSHI GIO TONNO (2pz) + 2€
Carpaccio di tonno, tartare di tonno e philadelphia



SUSHI GIO RICCIOLA (2pz) + 2€
Carpaccio di ricciola, gambero gratinato, pasta kataifi, tobiko, spicy cream, salsa teriyaki e salsa al mango



SUSHI GIO MIX (6pz) + 5€
Sushi Gio di salmone, tonno e ricciola



NIGIRI SALMONE (2pz)



NIGIRI TONNO (2pz) + 0,50€



NIGIRI GAMBERO (OTTO) (2pz) + 0,50€



NIGIRI RICCIOLA (2pz) + 0,50€

VINHO & BOLHAS

BIANCHI

PASSERINA Tenute D'Antona - Abruzzo	21€ 1 4€	FALANGHINA Sannio - Campania	21€ 1 5€
RIBOLLA GIALLA Torre Rosazza - Friuli	24€	LUGANA Ca' Dei Frati - Lombardia	24€
GEWÜRZTRAMINER Hofstätter - Trentino	27€ 1 7€	SAUVIGNON DEVITE Hofstätter - Trentino	22€ 1 6€

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE DOC	21€ 1 6€	BELLAVISTA GRAN CUVÉE Alma - Franciacorta	49€
----------------------------	----------	---	-----

CERVEJA / 5€

KONA HANAIEI ISLAND IPA	35,5 cl. / 4-5%	ICHNUSA NON FILTRATA	33 cl. / 5%
ICHNUSA ALLA SPINA	40 cl. / 4-7%	ASAHI	33 cl. / 5%

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA / 7€

CLASSIC	Cachaça o Vodka con lime e zucchero	MARACUJA	Cachaça o Vodka con maracujá, lime e zucchero
MANGO	Cachaça o Vodka con mango, lemongrass, lime e zucchero	FRAGOLA	Cachaça o Vodka con fragola, lime e zucchero
ANANAS	Cachaça o Vodka con ananas, lime e zucchero	ANANAS E COCCO	Cachaça o Vodka con ananas e cocco, lime e zucchero

COCKTAIL

APEROL SPRITZ	Aperol, acqua tonica, prosecco 6€	APEROL SPRITZ LEMON	Aperol spritz, limone 6€
CAMPARI SPRITZ	Bitter Campari, vermut rosso, prosecco, tonica 6€	CAMPARI SPRITZ ARANCIA	Campari spritz, succo d'arancia 6€
DAIQUIRI CLASSICO	Rum bianco, lime e zucchero liquido 8€	DAIQUIRI FRAGOLA	Daiquiri classico, polpa di fragola 8€
DAIQUIRI MARACUJA	Daiquiri classico, maracuja 8€		

FRULLATI / 7€

NIMA	banana, fragola, arancia, mela, latte, zucchero	GUSTOSO	mango, fragola, arancia, zucchero
TROPICAL	ananas, cocco, menta, zucchero	FRESH FRUIT	ananas, maracuja, lime, zucchero

BEBIDAS

COCA COLA 33 cl. / 3,5€
COCA COLA ZERO 33 cl. / 3,5€
FEVER TREE MEDITERRANEA 33 cl. / 3,5€
FEVER TREE ELDERFLOWER 33 cl. / 3,5€
SUCCO DI ARANCIA FRESCO / 4€

AQUA Filtrata e depurata 50 cl. / 2€
CAFFÈ / 1€

DOLCI

Richiedi i gusti al personale di sala	
CHEESECAKE / 5€	MOCHI / 3€

AMARI E DESTILADOS
Richiedi la disponibilità al personale di sala

INFO MENÙ OPENSUSHI® E ALLERGENI

Le portate incluse nel menù OpenSushi® indicate come "ordinabili una sola volta a persona", possono essere ordinate di nuovo al prezzo ridotto di 3€. Ogni tavolo può ordinare quante volte desidera, con un limite a persona di n. 3 portate a scelta per singolo ordine. Le voci prezzate sono escluse dalla formula OpenSushi®, quindi conteggiate a parte. Eventuali eccessi ordinati con formula OpenSushi® verranno addebitati a parte, al costo di 1€ al singolo pezzo. La scelta del menù OpenSushi® è obbligatoria per tutte le persone al tavolo. Consumazione obbligatoria. All'interno del locale viene servita acqua potabile filtrata e depurata a Osmosi Inversa naturale e gasata. ☑ Disponibilità di soia senza glutine su richiesta. Ⓢ

RICORDATI SEMPRE DI COMUNICARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE

NIMA offre una selezione di piatti che soddisfano esigenze dietetiche. Nel menù, questi piatti, sono identificati dai simboli accanto: VEGANO Ⓜ. Alcune pietanze non contengono glutine, richiedi maggiori informazioni al personale di sala Ⓢ.

Durante le preparazioni da noi effettuate, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto tutti i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche di cui al Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, amidine soforosa e soforiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Tutti i prodotti ittici sono decongelati. Tutti gli uramaki a base di riso bianco contengono semi di sesamo o prodotti a base di semi di sesamo. Il menù e gli impiattamenti sono corretti al momento della stampa, ma è possibile che siano soggetti a modifiche senza preavviso. Conformemente a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, del Regolamento (CE) N. 853/2004, così come modificato dal Regolamento (UE) N. 1276/2011, il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo potrebbe essere stato sottoposto ad un trattamento di bonifica preventiva.



Sosteniamo l'ambiente con Friend of The Sea Ristorante certificato

OPEN SUSHI® 26€

ORDINA TUTTO IL SUSHI CHE PIU' TI PIACE, QUANTE VOLTE VUOI
3 portate a scelta per ogni singolo ordine

BEVERAGE E DOLCI ESCLUSI
COPERTO INCLUSO

VEDI CONDIZIONI OPENSUSHI ED INFO COMPLETE SUL RETRO DEL MENÙ

EXECUTIVE CHEF
RUWAN LIVERA
BAR MANAGER
SANTO VOLO

MILANO CENTRALE | MILANO DUOMO | MILANO SEMPIONE
FIRENZE | BERGAMO | GIUSSANO | NOVA MILANESE

www.nimasushi.com

PERUVIAN SELECCIÓN



CARPACCIO MISTO + 3€
Carpaccio misto di pesce con salsa yuzusoy



CARPACCIO DI CAPASANTA + 3€
Carpaccio di capasanta con salsa yuzu e jalapeño



CARPACCIO DI SALMONE + 2€
Carpaccio di salmone con salsa ponzu, sesamo ed erba cipollina



TATAKI DI SALMONE + 3€
Sashimi di salmone scottato con sale e pepe, olio extravergine di oliva, salsa jalapeño



TATAKI DI TONNO + 4€
Sashimi di tonno scottato con sale e pepe, olio extravergine di oliva, ponzu, cipolla fresca e zenzero

TAPAS



TUBER STICK (3pz) + 2€
Gambero fritto con edamame avvolto da pasta filo croccante servito con spicy cream



SHRIMP TEMPURA (5pz) + 3€
Gamberi in tempura



WAKAME Ⓜ
Insalata di alghe verdi



SALMON NIK (6pz)
IN Tartare di salmone, surimi, philadelphia
OUT Tartare di salmone, surimi, philadelphia



CRISPY SALMON (6pz)
IN Tartare di salmone, surimi, philadelphia
OUT Alga in tempura, cipollotto SAUCE Teriyaki



PASSION MAKI (6pz) + 1€
IN Philadelphia OUT Alga in tempura con riso soffiato, tartare di gambero SAUCE Salsa mango, passion fruit



EDAMAME SPICY Ⓜ
Fagioli di soia bolliti con sale grosso e jalapeño

EDAMAME Ⓜ
Fagioli di soia bolliti con sale grosso

EXTRA + 0,50€

WASABI / ZENZERO / SALSA TERIYAKI / SALSA SPICY MAYO / SRIRACHA

“TAKE ALL YOU CAN EAT, BUT EAT ALL YOU TAKE!”

HAWAIIAN POKÉ BOWLS

ordinabili una sola volta a persona



HAWAII POKÉ
Riso bianco, gamberi cotti al vapore, pomodorini, melograno, ananas, edamame e platano chips



AHI POKÉ
Riso bianco, dadolata di salmone, feta greca, avocado, wakame e edamame



SALMON POKÉ
Riso bianco, dadolata di salmone, avocado, cetrioli e edamame



TUNA POKÉ + 3€
Riso bianco, dadolata di tonno, cetrioli, cipolla bianca, mandorle e avocado



MIX POKÉ + 3€
Riso bianco, dadolata di pesce misto, avocado, cavolo rosso e jalapeño



VEGGIE POKÉ
Riso bianco, dadolata di pomodorini pachino, cavolo rosso, feta greca, melograno, wakame, edamame e tobiko vegetariano

TEMAKI



TEMAKI EBITEN SBAGLIATO
Riso bianco, gambero in tempura, sesamo, maionese, philadelphia, julienne di patata fritta e salsa teriyaki



TEMAKI MIAH
Riso bianco, tartare di salmone, philadelphia, avocado, sesamo, carpaccio di salmone scottato con crunch, spicy cream e salsa teriyaki



TEMAKI PINK ALMOND
Riso rosa, tartare di salmone, philadelphia, avocado, sesamo, carpaccio di salmone scottato e salsa teriyaki



TEMAKI BAMBI
Gambero in tempura, carpaccio di salmone esterno, spicy cream, teriyaki, pasta kataifi



TEMAKI SUNSET
Tartare di ricciola, erba cipollina, avocado, carpaccio di ricciola esterno, jalapeño



TEMAKI SPICY TUNA
Tartare di tonno, cipollotto, salsa kimchi, tobiko, crunch

URAMAKI GAMBERO IN TEMPURA (8pz)



EBITEN SBAGLIATO
IN Gambero in tempura, maionese
OUT Philadelphia, julienne di patata fritta
SAUCE Teriyaki



DRAGON ROLL
IN Gambero in tempura, maionese
OUT Carpaccio di avocado, cipolla fritta
SAUCE Spicy cream, teriyaki



JUREL
IN Gambero in tempura, avocado
OUT Carpaccio di ricciola
SAUCE Salsa jalapeño, salsa rocoto



GRILL TUNA
IN Gambero in tempura, maionese
OUT Carpaccio di tonno
SAUCE Salsa jalapeño, spicy cream



SHRIMP GRATIN
IN Gambero in tempura, maionese
OUT Carpaccio di tonno, tartare di gambero gratinata, tobiko, crunch, cipollotto
SAUCE Spicy cream, teriyaki



BAMBI
IN Gambero in tempura, maionese
OUT Carpaccio di salmone, pasta kataifi
SAUCE Spicy cream, teriyaki



CALICRUNCH
IN Gambero in tempura
OUT Crunch SAUCE Teriyaki



SANLUIS
IN Gambero in tempura
OUT Guacamole, ikura SAUCE Teriyaki



MALIBU
IN Gambero in tempura, mango, surimi
OUT Jalapeño SAUCE Spicy cream



LIMA + 2€
IN Gambero in tempura, cetriolo, peperone
OUT Ikura SAUCE Spicy mayo, salsa jalapeño



LAGUNA + 2€
IN Gambero in tempura, tonno sott'olio, mango
OUT Tobiko, jalapeño
SAUCE Spicy mayo



SPICY FRIED + 2€
IN Riso fritto
OUT Tartare di salmone, cipollotto SAUCE Spicy mayo, soia piccante



WHITE LIME + 5€
IN Ricciola marianta cotta con limone e soia
OUT Tartare di ricciola, erba cipollina, zeste di limone SAUCE Evo

URAMAKI SALMONE (8pz)



NINHO
IN Salmone in tempura, spicy cream
OUT Carpaccio di salmone scottato, sesamo
SAUCE Wasabi dressing



LIGHT
IN Tartare di salmone
OUT Tartare di salmone, erba cipollina, tobiko



SPICY SALMON
IN Tartare di salmone, philadelphia, avocado
OUT Tartare di salmone, granella di pistacchi, nachos, jalapeño
SAUCE Teriyaki, spicy cream, salsa sriracha



SALMON BBQ
IN Salmone in tempura, avocado, maionese
OUT Carpaccio di salmone scottato, julienne di patata fritta, cipollotto, bacon
SAUCE Teriyaki, salsa bbq, spicy cream



MIAH
IN Tartare di salmone, philadelphia, avocado
OUT Carpaccio di salmone scottato, crunch
SAUCE Spicy cream, teriyaki



MEXI
IN Tartare di salmone spicy
OUT Tartare di salmone spicy
SAUCE Spicy mayo

URAMAKI ESPECIAL (8pz)



ASTICE GRATIN + 6€
IN Gambero in tempura, avocado, maionese
OUT Carpaccio di avocado, tartare di astice gratinata SAUCE Spicy cream, teriyaki



RIO + 3€
IN Gambero cotto, avocado
OUT Mango, capasanta, tobiko, erba cipollina
SAUCE Maionese



BLOSSOM + 5€
IN Gambero in tempura, avocado, maionese
OUT Carpaccio di astice, dadolata di fiori di zucca, tobiko SAUCE Maionese, teriyaki



NIMAKI + 8€
IN Gambero in tempura, spicy cream
OUT Carpaccio di salmone, philadelphia, di pomodoro pachino SAUCE Salsa yuzu miso



TROPICAL
IN Gambero in tempura, mango
OUT Dadolata di gambero in tempura con spicy cream, tobiko, erba cipollina
SAUCE Teriyaki, salsa sriracha



MAMBA + 6€
IN Gambero in tempura, avocado
OUT Carpaccio di gambero argentino, pico de gallo SAUCE Evo

URAMAKI TONNO (8pz)



SPICY TUNA
IN Tartare di tonno
OUT Cipollotto, tobiko, crunch
SAUCE Salsa kimchi



TUNA LIGHT
IN Tartare di tonno
OUT Tartare di tonno erba cipollina, tobiko



GUADALUPE
IN Tonno sott'olio
OUT Carpaccio di avocado, sesamo SAUCE Salsa mayo miso



GIORGI
IN Tonno sott'olio, surimi in tempura
OUT Tobiko rosso, jalapeño, cipollotto
SAUCE Salsa mayo miso



TRUFFLE
IN Tartare di tonno, insalata gentile
OUT Carpaccio di tonno, crema di edamame con tartufo, crunch SAUCE Spicy cream



MINA
IN Tartare di tonno spicy
OUT Tartare di tonno spicy, cipollotto
SAUCE Spicy mayo



AVO TUNA
IN Tartare di tonno, insalata gentile
OUT Carpaccio di avocado, tobiko
SAUCE Spicy cream



HOT CHILI TUNA
IN Tartare di tonno, insalata gentile
OUT Nachos sbriciolati, jalapeño
SAUCE Salsa jalapeño, spicy cream, teriyaki



RAINBOW
IN Tonno sott'olio, erba cipollina, tobiko rosso, verde, arancione SAUCE Maionese

URAMAKI PINK (8pz)



PINK ALMOND
IN Riso rosa, salmone, philadelphia, avocado
OUT Tartare di salmone, scaglie di mandorle
SAUCE Spicy cream, teriyaki



PINK VEGAN
IN Riso rosa, avocado, cetriolo, carote insalata gentile
OUT Scaglie di mandorle
SAUCE Salsa viola

TARTARE



TARTARE DI SALMONE
ordinabile una sola volta a persona
Tartare di salmone con tobiko, philadelphia, spicy cream e salsa ponzu, cipollotto



TARTARE DI TONNO + 3€
Tartare di tonno con olio extra vergine di oliva e salsa ponzu, teriyaki e crunch



TARTARE MIX + 3€
Dadolata di pesce misto con avocado e riso bianco