

CALENTES



NIMA RICE / 10€
Riso saltato con verdure e gamberi cotti



YAKI UDON / 10€
Udon saltati con verdure e pollo



SALMON TERIYAKI / 12€
Salmone alla griglia con salsa teriyaki e riso saltato



CHICKEN TERIYAKI / 12€
Pollo alla griglia con salsa teriyaki e riso saltato

SUSHI



SASHIMI:
SALMONE (5pz) / 7€
TONNO (5pz) / 9€
RICCIOLA (5pz) / 9€



SUSHI G10 SALMONE (2pz.) / 5€
Carpaccio di salmone, tartare di salmone, tobiko, avocado, philadelphia, ponzu, spring roll, pasta kataifi frita e spicy cream

SUSHI G10 TONNO (2pz.) / 6€
Carpaccio di tonno, tartare di tonno e philadelphia



SUSHI G10 RICCIOLA (2pz.) / 6€
Carpaccio di ricciola, gambero gratinato, pasta kataifi, tobiko, spicy cream, salsa teriyaki e salsa al mango



SUSHI G10 MIX (6pz) / 15€
Sushi G10 di salmone, tonno e ricciola



NIGIRI SALMONE (2pz) / 3€



NIGIRI TONNO (2pz) / 4€



NIGIRI GAMBERO (COTTO) (2pz) / 4€



NIGIRI RICCIOLA (2pz) / 4€

VINHO & BOLLHAS

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€
BIANCHI			
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%

CAPIRINHA / 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€

ACQUA	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 ALLA CARTA E ALLERGENI

La scelta del menù alla carta 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, anidride solforosa e solfiti, 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 congelati. 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

MENÙ

COPERTO INCLUSO

*VEDI CONDIZIONI 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 / 12€
Carpaccio misto di pesce con salsa yuzusoy



CARPACCIO DI CAPASANTA / 12€
Carpaccio di capasanta con salsa yuzu e jalapeño



CARPACCIO DI SALMONE / 11€
Carpaccio di salmone con salsa ponzu, sesamo ed erba cipollina



TAKI DI SALMONE / 11€
Sashimi di salmone scottato con sale e pepe, olio extravergine di oliva, salsa jalapeño



TAKI DI TONNO / 13€
Sashimi di tonno scottato con sale e pepe, olio extravergine di oliva, ponzu, cipolla fresca e zenzero

TAPAS



TUBER STICK (3pz) / 6€
Gambero fritto con edamame avvolto da pasta filo croccante servito con spicy cream



SHRIMP TEMPURA (5pz) / 8€
Gamberi in tempura



WAKAME / 5€
Insalata di alghe verdi



SALMON NIK (6pz) / 7€
IN Tartare di salmone, surimi, philadelphia
OUT Cipollotto, pasta filo SAUCE Teriyaki



CRISPY SALMON (6pz) / 7€
IN Tartare di salmone, surimi, philadelphia
OUT Alga in tempura, cipollotto SAUCE Teriyaki



PASSION MAKI (6pz) / 9€
IN Philadelphia OUT Alga in tempura con riso soffiato, tartare di gambero SAUCE Salsa mango, passion fruit



EDAMAME SPICY / 4€
Fagioli di soia bolliti con sale grosso e jalapeño

EDAMAME / 4€
Fagioli di soia bolliti con sale grosso

EXTRA + 0,50€

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

HAWAIIAN POKÉ BOWLS



HAWAII POKÉ / 12€

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



AHI POKÉ / 12€

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



SALMON POKÉ / 12€

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



TUNA POKÉ / 13€

Riso bianco, dadolata di tonno, cetrioli, cipolla bianca, mandorle e avocado



MIX POKÉ / 13€

Riso bianco, dadolata di pesce misto, avocado, cavolo rosso e jalapeño



VEGGIE POKÉ / 11€

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

TEMAKI



TEMAKI EBITEN SBAGLIATO / 7€

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



TEMAKI MIAH / 7€

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



TEMAKI PINK ALMOND / 8€

Riso rosa, tartare di salmone, philadelphia, avocado, scaglie di salmone scottato e salsa teriyaki



TEMAKI BAMBI / 7€

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



TEMAKI SUNSET / 8€

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



TEMAKI SPICY TUNA / 8€

Tartare di tonno, cipollotto, salsa kimchi, tobiko, crunch

URAMAKI GAMBERO IN TEMPURA (8pz)



EBITEN SBAGLIATO / 9€

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



DRAGON ROLL / 10€

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



JUREL / 11€

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



GRILL TUNA / 11€

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



SHRIMP GRATIN / 11€

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



BAMBI / 9€

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



CALICRUNCH / 9€

IN Gambero in tempura
OUT Crunch SAUCE Teriyaki



SANLUIS / 9€

IN Gambero in tempura
OUT Guacamole, ikura SAUCE Teriyaki



MALIBU / 10€

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

URAMAKI SALMONE (8pz)



NINHO / 10€

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



LIGHT / 9€

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



SALMAO / 10€

IN Tartare di salmone, avocado
OUT Carpaccio di salmone scottato, sesamo
SAUCE Teriyaki



SPICY TUNA / 10€

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



TUNA LIGHT / 9€

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



GUADALUPE / 9€

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



SPICY SALMON / 11€

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



SALMON BBQ / 11€

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



ALMOND TARTARE / 10€

IN Tartare di salmone, philadelphia, avocado
OUT Mandorle a scaglie
SAUCE Spicy cream, teriyaki



GIORGI / 10€

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



TRUFFLE / 10€

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



MINA / 11€

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



MIAH / 9€

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



MEXI / 9€

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



SUNRISE / 10€

IN Tartare di salmone, philadelphia, avocado
OUT Tobiko, mandorle
SAUCE Spicy mayo, teriyaki



AVO TUNA / 9€

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



HOT CHILI TUNA / 10€

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



RAINBOW / 9€

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

URAMAKI ESPECIAL (8pz)



LIMA / 12€

IN Gambero in tempura, cetriolo, peperone
OUT Ikura SAUCE Spicy mayo, salsa jalapeño



LAGUNA / 12€

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



TUNA FRIED / 14€

IN Riso fritto
OUT Tartare di tonno, cipollotto SAUCE Spicy mayo, soia piccante



ASTICE GRATIN / 14€

IN Gambero in tempura, avocado, maionese
OUT Carpaccio di avocado, tartare di astice gratinata SAUCE Spicy cream, teriyaki



RIO / 13€

IN Gambero cotto, avocado
OUT Mango, capasanta, tobiko, erba cipollina
SAUCE Maionese



TROPICAL / 13€

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

URAMAKI PINK (8pz)



PINK ALMOND / 11€

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



PINK VEGAN / 9€

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

TARTARE



SPICY FRIED / 12€

IN Riso fritto
OUT Tartare di salmone, cipollotto SAUCE Spicy mayo, soia piccante



WHITE LIME / 14€

IN Ricciola marianta cotta con limone e soia
OUT Tartare di ricciola, erba cipollina, zeste di limone SAUCE Evo



SUNSET / 12€

IN Tartare di ricciola, avocado
OUT Erba cipollina, carpaccio di ricciola, jalapeño



BLOSSOM / 14€

IN Gambero in tempura, avocado, maionese
OUT Carpaccio di salmone scottato, tempura di fiori di zucca, tobiko SAUCE Maionese, teriyaki



NIMAKI / 15€

IN Gambero in tempura, spicy cream
OUT Carpaccio di salmone scottato, tempura di pomodoro pachino SAUCE Salsa yuzu miso



MAMBA / 15€

IN Gambero in tempura, avocado
OUT Carpaccio di salmone argentino, pico de gallo SAUCE Evo



TARTARE DI SALMONE / 9€
Tartare di salmone con tobiko, philadelphia, spicy cream e salsa ponzu, cipollotto



TARTARE DI TONNO / 11€
Tartare di tonno con olio extra vergine di oliva e salsa ponzu, teriyaki e crunch



TARTARE MIX / 11€
Dadolata di pesce misto con avocado e riso bianco