

I NOSTRI IMPEGNI



MENÙ OPEN

26,90€ OPENSUSHI®

Sono escluse le portate prezzate

29,90€ NO LIMITS

Sono incluse tutte le portate senza aggiunte di prezzo

ORDINA TUTTO IL SUSHI
CHE PIÙ TI PIACE,
QUANTE VOLTE VUOI

VEDI CONDIZIONI OPEN ED INFO COMPLETE SUL RETRO DEL MENÙ

MILANO / FIRENZE / VERONA / BERGAMO
COMO / GIUSSANO / MONZA / GENOVA / LECCO

  www.nimasushi.com



TAPAS



EDAMAME 


Fagioli di soia bolliti con sale grosso



EDAMAME SPICY  

Fagioli di soia bolliti con sale grosso e salsa piccante





EDAMAME TRUFFLE 

Fagioli di soia bolliti con sale grosso e tartufo



+1€

TUBER STICK (3pz)  

Gambero fritto con edamame avvolto da pasta fillo croccante servito con spicy cream



SHRIMP TEMPURA (3pz) 

Gamberi in tempura



POP SHRIMPS  

Pop corn di gamberi in tempura con erba cipollina, salsa spicy mayo e salsa yuzu soy



RISO BIANCO

Riso sushi con sesamo



+2€

CEVICHE MIX


Salmone, tonno, gambero, polpo e ricciola marinati con olio evo, lime, cipolla rossa, pepe, sale, coriandolo, cetriolo, pomodorini, mango e salsa maracuja



WAKAME 



Insalata di alghe verdi



LUCY BALL (2pz) 



Polpette di tonno sott'olio con prezzemolo e parmigiano



SALMAO BALL (2pz)  

Polpette di salmone, erba cipollina, patate, cipollotto e jalapeño



PRAWNS BALL (2pz)  

Polpette di gambero, cipollotto e jalapeño

TARTARE

ordinabili una sola volta a persona



SALMAO

Tartare di salmone



TONNO

Tartare di tonno con olio evo, salsa ponzu, salsa teriyaki e crunch



ESPECIAL

Tartare di salmone con tobiko, avocado, erba cipollina, philadelphia e scaglie di mandorle

+1€



+1€

TUNA SPICY 

Tartare di tonno con tabasco, sale, erba cipollina e salsa spicy mayo



RICCIOLA

Tartare di ricciola con avocado, erba cipollina, sale, olio evo, succo di lime e zeste di lime

+1€



AVO E RICCIOLA

Tartare di ricciola con dadolata di pomodorini, avocado, cipollotto e salsa yuzu miso

+2€

HAWAIIAN POKÉ BOWLS

ordinabili una sola volta a persona



+1€

TUNA POKÉ

Riso sushi, dadolata di tonno, avocado, edamame, wakame e scaglie di mandorle



AHI POKÉ

Riso sushi, dadolata di salmone, feta greca, avocado, wakame ed edamame



SPICY SALMON POKÉ

Riso sushi, dadolata di salmone marinato, edamame, avocado, cipolla fritta e salsa mayo spicy



INSALATA SASHIMI

Insalata, fettine di salmone, tonno, dressing al wasabi e scaglie di mandorle



CHIRASHI POKÉ

Riso sushi, tonno, salmone, ricciola e sesamo



SALMON CHIRASHI

Riso sushi e fettine di salmone



CHICKEN POKÉ

Riso sushi, pollo saltato, pak choi, broccoli, peperoni misti ed asparagi



MEHA POKÉ

Riso sushi, salmone cotto, pak choi, broccoli, peperoni misti, asparagi e salsa teriyaki



VEGGIE POKÉ

Riso sushi, asparagi, broccoli, pak choi e peperoni misti

SUSHI & SASHIMI

ordinabili una sola volta a persona



SALMONE (5pz)



TONNO (5pz)

+2€



RICCIOLA (5pz)

+2€



GAMBERO (5pz)

+2€



SUSHI GYO SALMONE (2pz)

Carpaccio di salmone, tartare di salmone, tobiko, philadelphia, spring roll, pasta kataifi fritta, salsa ponzu e spicy cream



SUSHI GYO TONNO (2pz)

Carpaccio di tonno, tartare di tonno, avocado e philadelphia



SUSHI GYO RICCIOLA (2pz)

Carpaccio di ricciola, gambero gratinato, pasta kataifi, tobiko, spicy cream, salsa teriyaki e salsa al maracuja

NIGIRI (2pz)

ordinabili due volte a persona



SALMONE



TONNO



GAMBERO COTTO



RICCIOLA

URAMAKI GAMBERO IN TEMPURA (8pz)



SHRIMP ONION

Gambero in tempura, sesamo, maionese, cipolla caramellata esterna e pasta kataifi



CALICRUNCH

Gambero in tempura, sesamo, crunch esterno e salsa teriyaki



TOMATO SHRIMP

Gambero in tempura, carpaccio di salmone scottato esterno, sesamo, dadolata di pomodoro e salsa yuzu miso



EBITEN SBAGLIATO

Gambero in tempura, sesamo, maionese, philadelphia, julienne di patata fritta e salsa teriyaki



DRAGON ROLL

Gambero in tempura, sesamo, maionese, carpaccio di avocado esterno, cipolla fritta, spicy cream e salsa teriyaki



TROPICAL

Gambero in tempura, sesamo, dadolata di gambero in tempura con spicy cream, tobiko, erba cipollina, salsa al mango, salsa teriyaki e salsa sriracha



GRILL TUNA

Gambero in tempura, sesamo, carpaccio di tonno scottato esterno, spicy cream e salsa jalapeño



MAMBA

Gambero in tempura, sesamo, tartare di surimi, mango, salsa spicy mayo e salsa teriyaki



SHRIMP SALMON

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



+1€

NEW SHRIMP

Gambero in tempura, sesamo, carpaccio di gambero argentino, erba cipollina, olio evo e salsa yuzu miso



+2€

BLOSSOM

Gambero in tempura, sesamo, carpaccio di salmone scottato esterno, tempura di fiori di zucca, tobiko, maionese e salsa teriyaki



ASTICE GRATIN

Gambero in tempura, sesamo, carpaccio di avocado esterno, tartare di astice gratinata, maionese, spicy cream e salsa teriyaki

URAMAKI SALSA TONNATA (8pz)



GUADALUPE

Tonno sott'olio, sesamo, carpaccio di avocado esterno, maionese e salsa mayo miso



NEW LIMA

Tonno sott'olio, sesamo, carpaccio di salmone scottato esterno con olio evo, maionese e spicy cream



PINK TUNA

Riso sushi con barbabietola, tonno sott'olio, sesamo, erba cipollina e maionese



CRAB TUNA

Tonno sott'olio, sesamo, surimi in tempura esterno, maionese e spicy cream



RAINBOW

Tonno sott'olio, sesamo, cipollotto, tobiko, crunch, erba cipollina, maionese e salsa kimchi



SHRIMP TUNA

Tonno sott'olio, sesamo, maionese, gambero cotto, carpaccio di avocado esterno e salsa spicy soy

URAMAKI SALMONE (8pz)



SPICY SALMON 🍣

Tartare di salmone, avocado, philadelphia, sesamo, tartare di salmone esterna, nachos, jalapeño, spicy cream, salsa sriracha e salsa teriyaki



SALMAO

Tartare di salmone, avocado, philadelphia, sesamo, carpaccio di salmone esterno scottato e salsa teriyaki



ALMOND TARTARE 🍣

Tartare di salmone, avocado, philadelphia, sesamo, scaglie di mandorle esterne, spicy cream e salsa teriyaki



KITI

Tartare di salmone, avocado, philadelphia, sesamo, carpaccio di salmone esterno, pasta kataifi, cipolla caramellata



+2€

SALMON BBQ 🍣

Salmone in tempura, sesamo, avocado, maionese, carpaccio di salmone esterno scottato, julienne di patata fritta, cipollotto, bacon, spicy cream e salsa teriyaki



MAH 🍣

Tartare di salmone, avocado, philadelphia, sesamo, carpaccio di salmone scottato esterno con crunch, spicy cream e salsa teriyaki



MEXI 🍣

Tartare di salmone, avocado, philadelphia, sesamo, tartare di salmone esterna e spicy cream



LIGHT TRUFFLE

Tartare di salmone, avocado, philadelphia, sesamo, tartare di salmone esterna con tartufo, pasta kataifi, erba cipollina e tobiko



SUNRISE 🍣

Tartare di salmone, avocado, sesamo, salsa spicy mayo e salsa teriyaki



NEW STYLE SALMON

Filetto di salmone, avocado, sesamo, olio evo, zenzero, erba cipollina e salsa yuzu soy



AVO SALMON

Filetto di salmone, avocado e sesamo



EASY SALMON

Filetto di salmone e sesamo



PINK ALMOND 🍣

Riso sushi con barbabietola, avocado, insalata, philadelphia, tartare di salmone esterna con scaglie di mandorle, spicy cream e salsa teriyaki



PINK SALMON

Riso sushi con barbabietola, avocado, insalata, carpaccio di salmone esterno, julienne di carote in tempura e salsa teriyaki



LIGHT 🍣

Tartare di salmone spicy interna, sesamo, tartare di salmone esterna e spicy cream

URAMAKI VEGAN (8pz)



PINK VEGGIE 🍣

Riso sushi con barbabietola, avocado, insalata, asparago in tempura esterno e salsa yuzu miso



PINK VEGAN 🍣

Riso sushi con barbabietola, avocado, insalata, julienne di carote fritte e scaglie di mandorle esterne



PINK AVO 🍣

Riso sushi con barbabietola, avocado, insalata, tartufo

URAMAKI TONNO (8pz)



SPICY TUNA 🍣

Tartare di tonno, insalata, sesamo, jalapeño esterno con cipollotto, crunch, tobiko e salsa kimchi



ANGY 🍣

Tartare di tonno, sesamo, avocado, carpaccio di tonno esterno, salsa teriyaki, salsa mayo spicy e crunch



EASY TUNA

Filetto di tonno e sesamo



SPICY 🍣

Tartare di tonno spicy, sesamo, tartare di tonno spicy e crunch



+2€

AVO TUNA 🍣

Tartare di tonno, sesamo, insalata, carpaccio di avocado esterno con tobiko e spicy cream



+2€

HOT CHILI TUNA 🍣

Tartare di tonno, sesamo, insalata, nachos esterni con jalapeño, spicy cream, salsa jalapeño e salsa teriyaki

URAMAKI RICCIOLA (8pz)



SUNSHINE 🍣

Tartare di ricciola, sesamo, avocado, tartare di ricciola esterna con jalapeño, pasta kataifi e maionese



WHITE LIME

Tartare di ricciola, sesamo, tartare di ricciola esterna, erba cipollina e olio evo



SUNSET 🍣

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

TEMAKI



SALMON

Riso sushi, filetto di salmone e avocado



EBITEN SBAGLIATO

Riso sushi, gambero in tempura, philadelphia, julienne di patata fritta e salsa teriyaki



MAIAH 🍣

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



SHRIMP SALMON 🍣

Riso sushi, gambero in tempura, carpaccio di salmone, pasta kataifi, spicy cream e salsa teriyaki



HOT TUNA 🍣

Riso sushi, tartare di tonno, salsa sriracha e salsa spicy mayo



SPICY TUNA 🍣

Riso sushi, tartare di tonno, cipollotto, tobiko, crunch, salsa kimchi e jalapeño



+1€

PINK ALMOND 🍣

Riso sushi con barbabietola, tartare di salmone, philadelphia, avocado, scaglie di mandorle, spicy cream e salsa teriyaki



+1€

FISH MIX

Riso sushi, pesce misto e avocado



+1€

SUNSET 🍣

Riso sushi, tartare di ricciola, erba cipollina, avocado e jalapeño

HOJOMAKI (6pz)



CETRIOLO E SESAMO (0)



TONNO SPICY



SALMONE E PHILADELPHIA



AVOCADO (0)



TONNO SOTT'OLIO E CETRIOLO



RICCIOLA E LIME

FRIED MAKI (6pz)



SALMON NIK (6pz)

Tartare di salmone, surimi, philadelphia, cipollotto, pasta fillo e salsa teriyaki



+2€

PASSION MAKI (6pz)

Philadelphia, alga esterna impanata nel panko, tartare di gambero e salsa maracuja



CRISPY SALMON (6pz)

Tartare di salmone, surimi, philadelphia, alga esterna impanata nel panko, cipollotto e salsa teriyaki



EBY FRIED

Riso sushi fritto, tartare di gambero cotto con tobiko, erba cipollina e maionese



SALMON FRIED (🍴)

Riso sushi fritto, tartare di salmone esterna con cipollotto, spicy cream e salsa spicy soy



+2€

TUNA FRIED (🍴)

Riso sushi fritto, tartare di tonno esterna con cipollotto, spicy cream e salsa spicy soy

SPECIAL OSHI (8pz)

ordinabili una sola volta a persona



TOMATO SALMON (🍴)

Riso sushi, tartare di salmone, cipollotto, dadolata di pomodoro e tabasco



AVO LOVERS

Riso sushi, tartare di salmone, avocado e tobiko



TUNA LOVERS (🍴)

Riso sushi, tartare di tonno e salsa spicy

+1€



+1€

EXOTIC (🍴)

Riso sushi, tartare di ricciola, jalapeño, erba cipollina, olio evo e lime



AVO TRUFFLE (0)

Riso sushi, tartare di avocado e tartufo



SALMON CRUNCH (🍴)

Riso sushi, tartare di salmone, crunch e salsa mayo wasabi

BOX SUSHI

Ideali per pranzo



BOX 1

Uramaki avo salmon (8pz)
Nigiri salmone (5pz)



BOX 2

Hosomaki tonno spicy (6pz)
Hosomaki salmone e philadelphia (6pz)
Uramaki almond tartare (8pz)
Uramaki spicy salmon (8pz)



BOX 3

Nigiri misti (12pz)
Hosomaki avocado (6pz)
Sashimi salmone (5pz)
Uramaki miah (8pz)



BOX 4

Sashimi di tonno, salmone e ricciola (9pz)
Nigiri misti (4pz)
Uramaki avo salmon (8pz)
Uramaki easy tuna (8pz)

SELECCIÓN ESPECIAL

ordinabili una sola volta a persona



TATAKI DI SALMONE

Sashimi di salmone scottato con sale e pepe, olio evo, cipollotto, jalapeño, dadolata di pomodorini, salsa jalapeño e salsa yuzu miso



CARPACCIO DI SALMONE

Carpaccio di salmone con salsa ponzu, sesamo ed erba cipollina



TATAKI DI TONNO

Sashimi di tonno scottato con sale e pepe, olio evo, cipollotto, jalapeño, zenzero, dadolata di pomodorini, salsa jalapeño e salsa yuzu miso



CARPACCIO MISTO

Carpaccio misto di gamberi, tonno, ricciola, salmone e salsa yuzu soy

CALIENTES



NIMA RICE

Riso saltato con peperoni, cipollotto, carote e gamberi cotti



YAKI UDON

Udon saltati con peperoni, cipollotto, carote e pollo



INDIAN RICE

Riso con pollo, cipollotto, porro, carote e curry



PAD THAI

Spaghetti di riso, germogli di soia, porro, gamberi, arachidi, uova, carote e salsa thai



+1€

SWAI

Gamberi saltati con asparagi, peperoni misti, broccoli e pak choi



+1€

GAMBERI E ASPARAGI

Gamberi, asparagi e zenzero

DIM SUM (3pz)

+1€

ordinabili una sola volta a persona



DIM FISH

Ravioli al vapore con pesce e gamberi



DIM SHRIMP

Ravioli al vapore con gamberi



ZAFFERANO

Ravioli al vapore con zafferano



VERDURE

Ravioli al vapore con verdure



SHAO MAO

Ravioli al vapore con gamberi e verdure



TRUFFLE MEAT


Ravioli al vapore con manzo e tartufo

VINHO & BÓLHAS

BIANCHI FERMI

FIANO - Masseria Li Veli Torremossa - Salento	23€
RIBOLLA GIALLA - Russolo - Friuli Venezia Giulia	26€
GEWÜRZTRAMINER - Hofstätter - Trentino	28€  7€
ROSATO - Masseria Li Veli Primerose - Puglia	24€  5€
CHARDONNAY - Villa Minelli - Veneto	23€
SAUVIGNON - Russolo - Friuli Venezia Giulia	22€  5€
VERMENTINO - Pala - Sardegna	25€
VINO DE VITE - Hofstätter - Trentino	24€  5€

BOLLICINE

PROSECCO DOC - Biancavigna - Veneto	23€  6€
Franciacorta DOCG Cuvée Prestige - Ca' del Bosco	45€
Franciacorta DOCG Cuvée Prestige - Ca' del Bosco 37.5 cl	25€

CERVEJA

MINHA Tropical Golden Ale	33 cl. / 4,5% / 5€	SAPPORO	50 cl. / 5% / 7€
ICHNUSA	33 cl. / 5% / 5€	TSINGTAO	64 cl. / 5% / 7€
ASAHI	33 cl. / 5% / 5€		

CAPIRINHA / CAIPIROSKA

7€

CLASSIC	Cachaça con lime e zucchero
MANGO	Cachaça con mango, lime e zucchero
MARACUJA	Cachaça con maracuja, lime e zucchero
MANGO E PEPE ROSA	Cachaça con mango, pepe rosa, lime e zucchero

BEBIDAS

4€

COCA COLA / 33 cl.	CHAI THÈ / 33 cl. / Thè (chai, cannella, arancia)
COCA COLA ZERO / 33 cl.	GREENIE THÈ / 33 cl. / Thè verde, zenzero, limetta
BAO THÈ / 33 cl. / Baobab, fiori di sambuco, clementino	QUAYUSA THÈ / 33 cl. / Quayusa, menta, limone

VARIE



DOLCI	Richiedi i gusti al personale di sala
ACQUA	Filtrata e depurata / 50 cl. / 2€
CAFFÈ	/ 1,30€

SALSE

0,50€


WASABI / ZENZERO / TERIYAKI / SPICY MAYO


INFO MENÙ OPEN 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. Nel menù no limits c'è la possibilità di ordinare tutti i piatti, compresi quelli prezzati, senza limiti. 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.  Il tobiko contiene il colorante E102

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 calde sono indicate con simbolo accanto: 

Alcune pietanze non contengono glutine, richiedi maggiori informazioni al personale di sala 

BEVERAGE E DOLCI ESCLUSI
(OPERTO INCLUSO)

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 scongelati.

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.