

I NOSTRI IMPEGNI



# MENU LUNCH

15,90€ OPENSUSHI®

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

19,90€ OPENSUSHI®

SABATO E DOMENICA

---

ORDINA TUTTO IL SUSHI  
CHE PIU' TI PIACE,  
QUANTE VOLTE VUOI

VEDI CONDIZIONI OPENSUSHI ED INFO COMPLETE SUL RETRO DEL MENU

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

  [www.nimasushi.com](http://www.nimasushi.com)



## TAPAS



EDAMAME (0)

Fagioli di soia bolliti con sale grosso



EDAMAME SPICY (0) (🌶️)

Fagioli di soia bolliti con sale grosso e salsa piccante



EDAMAME TRUFFLE (0)

Fagioli di soia bolliti con sale grosso e tartufo



RISO BIANCO

Riso sushi con sesamo



SHRIMP TEMPURA (3pz) (🍲)

Gamberi in tempura



WAKAME (0)

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

## HOSOMAKI (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



CRISPY SALMON (6pz)

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



PASSION MAKI (6pz)

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

+1€

## SPECIAL OSHI (8pz)

ordinabili una sola volta a persona



TOMATO SALMON (🌶️)

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



AVO TRUFFLE (0)

Riso sushi, tartare di avocado e tartufo



SALMON CRUNCH (🌶️)

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

## HAWAIIAN POKÉ BOWLS

+2€



AHI POKÉ

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



CHIRASHI POKÉ

Riso sushi, tonno, salmone, ricciola e sesamo



SALMON CHIRASHI

Riso sushi e fettine di salmone

## SUSHI & SASHIMI

ordinabili una sola volta a persona



SALMONE (5pz)



TONNO (5pz)

+2€



RICCIOLA (5pz)

+2€

## 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€

## TEMAKI



SPICY TUNA ☾

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



EBITEN SBAGLIATO

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



MIAH ☾

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

## 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



**SHRIMP SALMON**

Gambero in tempura, sesamo, carpaccio di salmone esterno, pasta kataifi, 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

## 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

## URAMAKI SALMONE CRUDO (8pz)



**MIAH**

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



**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



**PINK ALMOND**

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



**LIGHT**

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



**AVO SALMON**

Filetto di salmone, avocado e sesamo



**EASY SALMON**

Filetto di salmone e sesamo



## CALIENTES



### NIMA RICE

Riso saltato con peperoni, cipollotto, carote e gamberi cotti



### INDIAN RICE

Riso con pollo, cipollotto, porro, carote e curry

## BOX SUSHI

*ordinabili una sola volta a persona*



### 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)



+2€

### BOX 3

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



+3€

### BOX 4


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

## 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€	SAPORO	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	MARACUJA	Cachaça con maracuja, lime e zucchero
MANGO	Cachaça con mango, 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 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.

Nel menù 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 

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 decongelati.

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 5, 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.

BEVERAGE E DOLCI ESCLUSI  
COPERTO INCLUSO