



Sosteniamo l'ambiente con  
Friend of The Sea  
Ristorante certificato

© Foto: NIMA Sushi & Uramakera

# MENU

VEDI CONDIZIONI OPENSUSHI ED INFO COMPLETE SUL RETRO DEL MENÙ

MILANO Centrale | MILANO Sempione | MILANO Duomo  
FIRENZE Novoli | FIRENZE Duomo  
BERGAMO | COMO | GIUSSANO | NOVA MILANESE




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





## TAPAS




EDAMAME / 4€ 

Fagioli di soia bolliti con sale grosso

EDAMAME SPICY / 4€  

Fagioli di soia bolliti con sale grosso e jalapeño



WAKAME / 5€ 

Insalata di alghe verdi



TUBER STICK (3pz) / 6€

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



SHRIMP TEMPURA (5pz) / 8€

Gamberi in tempura



YUCA / 6€

(Chips di manioca fritti, philadelphia e spicy cream)

## TARTARE



TARTARE DI SALMONE / 9€

Tartare di salmone con tobiko, cipollotto, spicy cream e salsa ponzu



TARTARE ESPECIAL / 11€

Tartare di salmone con tobiko, erba cipollina, philadelphia, mandorle e spicy cream



TARTARE DI TONNO / 11€

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

## SUSHI & SASHIMI



SALMONE (5pz) / 7€



TONNO (5pz) / 9€



RICCIOLA (5pz) / 9€



SUSHI GIÒ SALMONE (2pz) / 5€

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



SUSHI GIÒ TONNO (2pz) / 6€

Carpaccio di tonno, tartare di tonno e philadelphia



SUSHI GIÒ RICCIOLA (2pz) / 6€

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



GUNKAN EBI (2pz) / 6€

Alga nori, riso, tartare di gamberi e surimi con maionese, tobiko e erba cipollina

## NIGIRI (2pz)



SALMONE / 3€



TONNO / 4€



GAMBERO COTTO / 4€



RICCIOLA / 4€

## HAWAIIAN POKÉ BOWLS



**HAWAII POKÉ / 12€**

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



**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, pomodorini, cavolo rosso, feta greca, melograno, wakame e edamame

## TAPAS CALIENTES



**SALMON NIK (6pz) / 7€**

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



**CRISPY SALMON (6pz) / 7€**

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



**PASSION MAKI (6pz) / 9€**

Philadelphia, alga esterna impanata nel panko con riso soffiato, tartare di gambero con salsa mango e passion fruit



**LUCY BALL (2pz) / 5€**

Polpette di tonno sott'olio



**SALMAO BALL (2pz) / 5€** 🌶️

Polpette di salmone con philadelphia, cipollotto e jalapeño



**PRAWNS BALL (2pz) / 5€** 🌶️

Polpette di gambero, cipollotto e jalapeño

## FRIED RICE (6pz)



**EBY FRIED / 10€** 🌶️

Riso fritto, dadolata di gambero esterna con cipollotto, spicy cream e spicy soy



**SALMON FRIED / 9€** 🌶️

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



**TUNA FRIED / 10€** 🌶️

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

## URAMAKI GAMBERO IN TEMPURA (8pz)



**EBITEN SBAGLIATO / 9€**

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



**DRAGON ROLL / 10€**

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



**JUREL / 11€** 🌿

Gambero in tempura, sesamo, avocado, carpaccio di ricciola esterno, salsa jalapeño e salsa rocoto



**GRILL TUNA / 11€** 🌿

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



**SHRIMP GRATIN / 11€**

Gambero in tempura, sesamo, maionese, carpaccio di tonno scottato esterno, tartare di gambero gratinato esterna, tobiko, crunch, cipollotto, spicy cream e salsa teriyaki



**BAMBI / 9€**

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



**CALICRUNCH / 9€**

Gambero in tempura, sesamo, crunch esterno e salsa teriyaki



**SANLUIS / 9€**

Gambero in tempura, sesamo, quacamole esterno con ikura e salsa teriyaki



**MALIBU / 10€** 🌿

Gambero in tempura, sesamo, mango, surimi, jalapeño esterni con spicy cream

## URAMAKI SALSA TONNATA (8pz)



**GUADALUPE / 9€**

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



**NEW LIMA / 12€**

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



**GIORGI / 10€** 🌿

Tonno sott'olio, sesamo, surimi in tempura, tobiko rosso, jalapeño, cipollotto e mayo miso



**CRAB TUNA / 10€**

Surimi in tempura, sesamo, maionese, tonno sott'olio esterno, crunch e spicy cream



**RAINBOW / 9€**

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



**SHRIMP TUNA / 10€**

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

## URAMAKI PINK (8pz)



**PINK ALMOND / 11€**

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



**PINK VEGAN / 9€** 🌱

Riso rosa, avocado, cetriolo, insalata gentile, carote, scaglie di mandorle esterne con salsa viola



**PINK OCTOPUS / 11€**

Riso rosa, salmone, avocado, philadelphia, carpaccio di polpo esterno con dadolata di pomodorini e salsa yuzu miso

## URAMAKI SALMONE (8pz)



**NINHO / 10€** 🐟

Salmone in tempura, sesamo, spicy cream, carpaccio di salmone esterno scottato e wasabi dressing



**SALMAO / 10€**

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



**ALMOND TARTARE / 10€**

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



**SALMON BBQ / 11€**

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



**SPICY SALMON / 11€** 🐟

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



**MAH / 9€**

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



**MEXI / 9€** 🐟

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



**LIGHT / 9€**

Tartare di salmone spicy interna, sesamo, tartare di salmone esterna, erba cipollina e tobiko



**SUNRISE / 10€**

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

## URAMAKI TONNO (8pz)



**SPICY TUNA / 10€** 🐟

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



**MINA / 11€** 🐟

Tartare di tonno spicy, tartare di tonno spicy esterna, sesamo, cipollotto e spicy cream



**TUNA LIGHT / 9€**

Tartare di tonno, sesamo, tartare di tonno esterna con erba cipollina e tobiko



**TRUFFLE / 10€**

Tartare di tonno, sesamo, insalata gentile, carpaccio di tonno esterno con crema di edamame, tartufo, crunch e spicy cream



**AVO TUNA / 9€**

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



**HOT CHILI TUNA / 10€** 🐟

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

## URAMAKI RICCIOLA (8pz)



**WHITE LIME / 14€**

Ricciola marinata cotta con limone e soia, sesamo, tartare di ricciola, erba cipollina, zeste di lime e olio evo



**SUSNSHINE / 12€** 🐟

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



**SUNSET / 12€** 🐟

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

## URAMAKI ESPECIAL (8pz)



LAGUNA / 12€

Gambero in tempura, sesamo, tonno sott'olio, mango, tobiko, jalapeño esterno e spicy cream



LIMA / 12€

Gambero in tempura, sesamo, cetriolo, peperone, ikura esterno, spicy cream e salsa jalapeño



MR OCTOPUS / 13€

Polpo in tempura, sesamo, carpaccio di polpo esterno con dadolata di pomodorini, maionese e salsa yuzu miso



CRAB GRATIN / 14€

Gambero in tempura, sesamo, carpaccio di avocado esterno con tartare di granchio, maionese, tobiko, erba cipollina, maionese e salsa teriyaki



ASTICE GRATIN / 14€

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



MAMBA / 15€

Gambero in tempura, sesamo, avocado, carpaccio di gambero argentino esterno con pico de gallo e olio evo



TROPICAL / 13€

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



BLOSSOM / 14€

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



SPICY CRAB / 14€

Tartare di surimi, sesamo, erba cipollina, tobiko, maionese e spicy cream



AVO (CRAB) (6pz) / 11€

Futomaki con tartare di salmone, tobiko, erba cipollina, gambero in tempura, carpaccio di avocado esterno con tartare di gambero gratinata esterna e salsa mango spicy

## 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 mandorle, spicy cream e salsa teriyaki



TEMAKI SUNSET / 8€

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



TEMAKI BAMBI / 7€

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



TEMAKI SPICY TUNA / 8€

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

## SELECCIÓN ESPECIAL



CARPACCIO MISTO / 12€

Carpaccio misto di pesce con gambero argentino e salsa yuzu soy



CARPACCIO DI SALMONE / 11€

Carpaccio di salmone con salsa ponzu, sesamo ed erba cipollina



TARTARE CEVICHE / 12€

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



TATAKI DI TONNO / 13€

Sashimi di tonno scottato con sale e pepe, olio evo, cipolla fresca, zenzero e salsa ponzu



TATAKI DI SALMONE / 11€

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

## CALIENTES



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 riso saltato e salsa teriyaki



SOBA FISH / 10€

Soba saltata con verdure e pollo, gamberi, surimi, pesce bianco, salsa yaki udon e spicy soy



YAKI OCTOPUS / 12€

Tentacolo di polpo alla griglia con cipollotto e salsa anticucho

## VINHO & BOLHAS

### BIANCHI

PASSERINA - Tenute D'Antona - Abruzzo	22€ 🍷 5€	FALANGHINA - Sannio - Campania	22€ 🍷 5€
RIBOLLA GIALLA - Torre Rosazza - Friuli	25€	LUGANA - Ca' Dei Frati - Lombardia	25€
GEWÜRZTRAMINER - Hofstätter - Trentino	28€ 🍷 7€	SAUVIGNON DEVITE - Hofstätter - Trentino	23€ 🍷 5€

### BOLLICINE

PROSECCO	23€ 🍷 6€	BELLAVISTA GRAN CUVÉE Alma - Franciacorta	49€
----------	----------	---	-----

## CERVEJA / 6€

MINHA MINHA Tropical Golden Ale	33 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, lime e zucchero	PAPAYA	Cachaça o Vodka con papaya, lime e zucchero
ANANAS	Cachaça o Vodka con ananas, lime e zucchero	MANGO E PEPE ROSA	Cachaça o Vodka con mango, pepe rosa, lime e zucchero

## COCKTAILS / 8€

WOOD	Zucchero casser, lime, rum bianco, basilico e vino bianco Traminer
DAIQUIRI MARACUJA	Rum bianco, zucchero, lime e maracuja
TOMMYS MARGARITA	Lime, sciroppo agave e tequila bianco
MEXICAN NEGRONI	Tequila reposado, bitter Campari e Vermouth rosso (con infusione al peperoncino)
PALOMA	Lime, sciroppo agave, tequila blanco e soda pompelmo rosa
ROSA RITA	Tequila reposado, Aperol, spremuta di arancia e spremuta pompelmo rosa

## 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 / 4€

COCA COLA	33 cl.
COCA COLA ZERO	33 cl.
FEVER TREE MEDITERRANEA	33 cl.
FEVER TREE ELDERFLOWER	33 cl.

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

## DOLCI

Richiedi i gusti al personale di sala

## EXTRA +0,50€

WASABI / ZENZERO / SALSA TERIYAKI
SPICY MAYO / SRIRACHA

## 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 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 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.