



Sosteniamo l'ambiente con  
Friend of The Sea  
Ristorante certificato

# MENU

MILANO | FIRENZE | VERONA | BERGAMO  
COMO | GIUSSANO | MONZA | GENOVA




[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 salsa piccante



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 (3pz) / 5€ 

Gamberi in tempura



POP SHRIMPS / 6€ 

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

## TARTARE



TARTARE DI SALMONE / 9€

Tartare di salmone con riso sushi, tobiko, erba cipollina e salsa ponzu



TARTARE ESPECIAL / 11€

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



TARTARE DI TONNO / 11€

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



CEVICHE MIX / 12€

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



TARTARE DI RICCIOLA / 12€

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

## SUSHI & SASHIMI



SALMONE (5pz) / 7€



TONNO (5pz) / 9€



RICCIOLA (5pz) / 9€



SUSHI GIÒ SALMONE (2pz) / 5€

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



SUSHI GIÒ TONNO (2pz) / 6€

Carpaccio di tonno, tartare di tonno, avocado e philadelphia



SUSHI GIÒ RICCIOLA (2pz) / 6€

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

## NIGIRI (2pz)



SALMONE / 3€



TONNO / 4€



GAMBERO COTTO / 4€



RICCIOLA / 4€

## HAWAIIAN POKÉ BOWLS



### CHIRASHI POKÉ / 12€

Riso sushi, tonno, salmone, ricciola e semi di sesamo



### AHI POKÉ / 12€

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



### SALMON POKÉ / 12€

Riso sushi, dadolata di salmone, avocado, cetrioli ed edamame



### CHICKEN POKÉ / 12€ 🍲

Riso sushi, pollo saltato, taccole, broccoli, peperoni misti ed asparagi



### MEHA POKÉ / 12€ 🍲

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



### VEGGIE POKÉ / 10€ 🌱

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

## 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 marajuja e salsa al mango



### LUCY BALL (2pz) / 5€

Polpette di tonno sott'olio



### SALMAO BALL (2pz) / 5€ 🍴

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



### PRAWNS BALL (2pz) / 5€ 🍴

Polpette di gambero, cipollotto e jalapeño

## FRIED RICE (6pz)



### EBY FRIED / 10€

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



### SALMON FRIED / 9€ 🍴

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



### TUNA FRIED / 10€ 🍴

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

## URAMAKI GAMBERO IN TEMPURA (3pz)



SHRIMP ONION / 11€

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



WEST / 11€

Gambero in tempura, sesamo, maionese, philadelphia, carciofo fritto esterno e salsa rocoto



OLIVE TUNA / 11€

Gambero in tempura, sesamo, maionese, philadelphia, carpaccio di tonno esterno scottato, jalapeño e patè di olive nere



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, cipolla fritta, spicy cream e salsa teriyaki



ASTICE GRATIN / 13€

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



GRILL TUNA / 11€

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



MAMBA / 13€

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



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



BLOSSOM / 13€

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



TROPICAL / 12€

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 (3pz)



GUADALUPE / 9€

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



NEW LIMA / 12€

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



GIORGI / 10€

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



CRAB TUNA / 10€

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



RAINBOW / 9€

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



SHRIMP TUNA / 10€

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



## URAMAKI SALMONE (8pz)



NIKKI / 10€

Tartare di salmone, avocado, philadelphia, sesamo, carciofo fritto esterno, spicy cream e salsa teriyaki



SALMAO / 10€

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



ALMOND TARTARE / 10€

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



KITI / 10€

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



SPICY SALMON / 11€

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



MAIH / 9€

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



MEXI / 9€

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



LIGHT TRUFFLE / 9€

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



SUNRISE / 10€

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

## URAMAKI WHITE (8pz)



WHITE LIME / 10€

Tempura di pesce bianco, tartare di ricciola esterna marinata con sale, olio evo, zeste di limone e jalapeño



SUNSET / 11€

Tempura di pesce bianco, carciofi fritti esterni e salsa mayo miso



COD / 11€

Tempura di pesce bianco, con tempura di pesce bianco esterna, arancia a pezzi, maionese e salsa al mango

## URAMAKI PINK (8pz)



PINK ALMOND / 11€

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



PINK VEGAN / 9€

Riso sushi con barbabietola, avocado, insalata gentile, julienne di carote fritte, scaglie di mandorle esterne con salsa di patate viola



PINK OCTOPUS / 11€

Riso sushi con barbabietola, avocado, insalata gentile, carpaccio di polpo esterno con dadolata di pomodorini, philadelphia e salsa yuzu miso



PINK SALMON / 10€

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



PINK VEGGIE / 10€

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



LAOS / 10€

Riso sushi con barbabietola, avocado, insalata gentile, tartare di ricciola esterna marinata con sale, olio evo e zeste di limone

## URAMAKI TONNO (8pz)



SPICY TUNA / 10€ 🍣

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



AVO TUNA / 11€

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 ESPECIAL (8pz)



SUNSHINE / 12€ 🍣

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



SPICY CRAB / 12€

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



MR OCTOPUS / 13€

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



SALMON BBQ / 12€

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



BLUE / 13€

Gambero in tempura, sesamo, avocado, asparago in tempura esterno e salsa sriracha



LIMA / 12€ 🍣

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

## TEMAKI



TEMAKI EBITEN SBAGLIATO / 7€

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



TEMAKI MIAH / 7€

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



TEMAKI PINK ALMOND / 8€

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



TEMAKI SUNSET / 8€ 🍣

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



TEMAKI BAMBI / 7€

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



TEMAKI SPICY TUNA / 8€ 🍣

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

## SELECCIÓN ESPECIAL



**CARPACCIO MISTO / 12€**

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



**CARPACCIO DI SALMONE / 11€**

Carpaccio di salmone con salsa ponzu, sesamo ed erba cipollina



**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 evo, cipollotto, jalapeño, dadolata di pomodorini e yuzu miso

## CALIENTES



**NIMA RICE / 10€**

Riso saltato con peperoni, cipollotto, carote e gamberi cotti



**YAKI UDON / 11€**

Udon saltati con peperoni, cipollotto, carote e pollo



**YAKI OCTOPUS / 12€**

Tentacolo di polpo alla griglia con cipollotto, pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e salsa anticucho



**SWAI / 10€**

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



**SOBA FISH / 11€**

Soba saltata con gamberi, ricciola, surimi, asparagi, taccole, peperoni misti, broccoli e pak choi



**DIM FISH (3pz) / 6€**

Ravioli al vapore con pesce e gamberi



**DIM SHRIMP (3pz) / 6€**

Ravioli al vapore con gamberi



**DIM CHICKEN (3pz) / 6€**

Ravioli fritti con pollo

## VINHO & BOLHAS

### BIANCHI

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

### BOLLICINE

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

### CERVEJA / 5€

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 maracuja, 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 Espolòn bianco
MEXICAN NEGRONI	Tequila Espolòn Reposado, bitter Campari e Vermouth (Cinzano rosso (con infusione al peperoncino))
PALOMA	Lime, sciroppo agave, Tequila Blanco Thomas Henry e soda pompelmo rosa
ROSA RITA	Tequila Espolòn Reposado, Aperol, spremuta di arancia e spremuta di pompelmo rosa

### FRULLATI / 6€

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 / SALSIA 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 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 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.