



Sosteniamo l'ambiente con
Friend of The Sea
Ristorante certificato

OPEN SUSHI®

PRANZO 19,90€
CENA 26,00€

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

3 portate a scelta per ogni singolo ordine

VEDI CONDIZIONI OPENSUSHI ED INFO COMPLETE SUL RETRO DEL MENÙ

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

  www.nimasushi.com



TAPAS




EDAMAME 
Fagioli di soia bolliti con sale grosso

EDAMAME SPICY  
Fagioli di soia bolliti con sale grosso e salsa piccante




WAKAME 
Insalata di alghe verdi



TUBER STICK (3pz) / +2€ 

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



SHRIMP TEMPURA (3pz) / +2€ 

Gamberi in tempura



POP SHRIMPS 

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

TARTARE



ordinabili una sola volta a persona

TARTARE DI SALMONE

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



ordinabili una sola volta a persona

TARTARE ESPECIAL

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



ordinabili una sola volta a persona

TARTARE DI TONNO

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



(CEVICHE MIX) / +2€

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 / +1€

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

SUSHI & SASHIMI



SALMONE (5pz)

ordinabili una sola volta a persona



TONNO (5pz)

ordinabili una sola volta a persona



RICCIOLA (5pz)

ordinabili una sola volta a persona



SUSHI GIÒ SALMONE (2pz) / +1€

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



SUSHI GIÒ TONNO (2pz) / +2€

Carpaccio di tonno, tartare di tonno, avocado e philadelphia



SUSHI GIÒ RICCIOLA (2pz) / +2€

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

NIGIRI (2pz)



SALMONE



TONNO



GAMBERO COTTO



RICCIOLA

HAWAIIAN POKÉ BOWLS

ordinabili una sola volta a persona



CHIRASHI POKÉ

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



AHI POKÉ

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



SALMON POKÉ

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



CHICKEN POKÉ 🍲

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



MEHA POKÉ / +3€ 🍲

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



VEGGIE POKÉ 🌱

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

TAPAS CALIENTES 🍲



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 con riso soffiato, tartare di gambero con salsa marajuja e salsa al mango



LUCY BALL (2pz)

Polpette di tonno sott'olio



SALMAO BALL (2pz) 🌱

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



PRAWNS BALL (2pz) 🌱

Polpette di gambero, cipollotto e jalapeño

FRIED RICE (6pz)



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 spicy soy



TUNA FRIED 🌱

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

URAMAKI GAMBERO IN TEMPURA (3pz)



SHRIMP ONION

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



WEST

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



OLIVE TUNA

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



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



ASTICE GRATIN

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



GRILL TUNA

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



MAMBA

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



BAMBI

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



CALICRUNCH

Gambero in tempura, sesamo, crunch esterno e salsa teriyaki



BLOSSOM

Gambero in tempura, sesamo, carpaccio di salmone scottato esterno, tempura di fiori di zucca, tobiko, maionese 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 (3pz)



GUADALUPE

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



NEW LIMA

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



GIORGI

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



CRAB TUNA

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



RAINBOW

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



SHRIMP TUNA

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

URAMAKI SALMONE (8pz)



NIKKI

Tartare di salmone, avocado, philadelphia, sesamo, carciofo fritto esterno, 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



KITI

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



SPICY SALMON

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



SUNRISE

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

URAMAKI WHITE (8pz)



WHITE LIME

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



SUNSET

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



COD

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

URAMAKI PINK (8pz)



PINK ALMOND

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



PINK VEGAN

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



PINK OCTOPUS

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



PINK SALMON

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



PINK VEGGIE

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



LAOS

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

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



AVO TUNA

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



HOT CHILI TUNA

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

URAMAKI ESPECIAL (8pz)



SUNSHINE / +2€

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



SPICY CRAB / +2€

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



MR OCTOPUS / +3€

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



SALMON BBQ / +2€

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 / +3€

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



LIMA / +2€

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

TEMAKI



TEMAKI EBITEN SBAGLIATO

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



TEMAKI MIAH

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



TEMAKI PINK ALMOND

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



TEMAKI SUNSET

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



TEMAKI BAMBI

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



TEMAKI SPICY TUNA

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

SELECCIÓN ESPECIAL



CARPACCIO MISTO / +3€

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



CARPACCIO DI SALMONE / +2€

Carpaccio di salmone con salsa ponzu, sesamo ed erba cipollina



TATAKI DI TONNO / +3€

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



TATAKI DI SALMONE / +3€

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

CALIENTES



NIMA RICE

Riso saltato con peperoni, cipollotto, carote e gamberi cotti



YAKI UDON / +1€

Udon saltati con peperoni, cipollotto, carote e pollo



YAKI OCTOPUS / +2€

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



SWAI

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



SOBA FISH / +1€

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



DIM FISH (3pz)

Ravioli al vapore con pesce e gamberi



DIM SHRIMP (3pz)

Ravioli al vapore con gamberi






DIM CHICKEN (3pz)

Ravioli fritti con pollo

VINHO & BÓLHAS


BIANCHI

FIANO - Masseria Li Veli Torreossa - 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 / SALSA TERIYAKI
SPICY MAYO / SRIRACHA

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.

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