



Sosteniamo l'ambiente con
Friend of The Sea
Ristorante certificato

WWW.NIMASUSHI.IT
NIMA SUSHI & URAMAKERIA: via Pisani, 14, MILANO (MI) - 20124 - T. 02 96670015 - milanocentrale@nimasushi.it



WWW.NIMASUSHI.IT

MILANO

MOLTI URAMAKI POSSONO ESSERE SERVITI ANCHE
COME TEMAKI, INDICATI DAL SIMBOLO ACCANTO:






TEMAKI / 6€

"ALWAYS REMEMBER TO COMMUNICATE ALLERGIES AND INTOLERANCES AT TIME OF ORDER"

"RICORDATI SEMPRE DI COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE"

SASHIMI E TATAKI



-  TONNO (5pz) / 7€
-  SALMONE (5pz) / 6€
-  BRANZINO (5pz) / 7€



SASHIMI ESPECIAL / 18€

Assortimento di sashimi fresco:
salmone, tonno, polpo, branzino, gambero argentino,
gambero cotto, ikura, capa santa, astice;
shiso, ravanello, lime, limone



TATAKI DI TONNO / 13€

Sashimi di tonno scottato, ceviche di frutta e verdura,
salsa yuzu miso. Servito con salsa alla barbabietola



TATAKI DI SALMONE / 12€

Sashimi di salmone scottato, ceviche di frutta e verdura,
salsa yuzu miso. Servito con salsa al mango

CARPACCI E TARTARE



FRIED RICE BALLS / 13€

Riso in tempura con tartare di tonno marinata
con salsa yuzu, lime, capperi, acciughe,
cipollotto e crema di edamame con tartufo



CARPACCIO ARGENTINO / 13€

Carpaccio di gambero argentino,
olio extravergine di oliva e salsa ponzu



TARTARE DI SALMONE / 8€

Tartare di salmone con quinoa, spicy cream, philadelphia, tobiko, riso soffiato, avocado e salsa ponzu

TARTARE DI TONNO / 9€

Tartare di tonno con quinoa, spicy cream, philadelphia, tobiko, riso soffiato, avocado e salsa ponzu



FISH MIX / 13€

Dadolata mista di pesce, avocado, alga wakame, marinati in salsa yuzu, ponzu e miso



CARPACCIO MISTO / 12€

Salmone, tonno e branzino, marinati con salsa ponzu, scottati con olio extravergine di oliva



TARTARE CEVICHE / 13€

Tartare di pesce misto marinata in olio, pepe, sale e succo di lime, yuzu miso, passion fruit, coriandolo, pomodoro pachino, cetriolo e cipolla di tropea



LOBSTER / 16€

Astice cotto a vapore, vongole, salsa all'arancia e barbabietola, crema di edamame con tartufo, pesto e ikura

MIX CEVICHE (5pz) / 16€

Selezione mista di cinque tartare ceviche: tonno, salmone, polpo, branzino e gambero cotto. Servite con cinque salse differenti: al mango, alla barbabietola, al passion fruit, al guacamole e salsa ponzu



MIX CEVICHE (3pz) / 10€

Selezione mista di tre tartare ceviche; servite con tre salse differenti: al mango, alla barbabietola e al passion fruit



CALIENTES



EDAMAME BEANS / 3€

Fagioli di soia bolliti con sale marino e limone

EDAMAME SPICY / 3€

Fagioli di soia bolliti con sale marino e limone, servito con peperoncino in polvere



MISO SOUP / 4€

Zuppa di miso, tofu ed alghe wakame

MISO SOUP SPICY / 4€

Zuppa di miso, tofu, alghe wakame e salsa spicy



WAKAME / 4€

Insalata di alghe verdi



TUBER STICK (3pz) / 7€

Gambero fritto con edamame avvolto da pasta filo croccante, servito con salsa spicy cream



CRISPY SALMON (6pz) / 8€

Vramaki in tempura con tartare di salmone, philadelphia, polpa di granchio, cipollotti, sesamo e salsa teriyaki. Croccante e fritto



MINI BURGER / 5€

Mini burger di tonno marinato cotto alla griglia con pomodoro, insalata, formaggio cheddar fuso, rucola, maionese e salsa BBQ

CHICKEN CHIPS (2pz) / 9€

Shrimp chips con yaki tori, cipollotto, patatine crunchy sbriciolate, formaggio cheddar fuso, sesamo, guacamole e salsa teriyaki



PASSION MAKI (6pz) / 8€

Hosomaki con avocado, philadelphia, riso soffiato, crunch, tartare di gambero argentino esterna, tobiko, salsa passion fruit e salsa teriyaki

HAWAIIAN POKÉ BOWLS



AHI POKÉ / 8€

Riso bianco, sesamo, dadolata di salmone con maionese al wasabi, wakame, edamame e avocado



POKE SALMON / 8€

Riso bianco, dadolata di salmone e avocado, julienne di patata fritta, salsa ponzu e maionese al wasabi



POKE TUNA / 8€

Riso bianco con sesamo, dadolata di tonno marinata con yuzu e lime, limone, acciughe, capperi, cipollotto e olio extravergine di oliva, pistacchi, rucola e cipolla bianca



POKE MIX / 8€

Riso bianco con sesamo, dadolata di pesce misto, avocado, pasta kataifi e salsa bbq



POKE VEGGIE / 7€

Riso bianco, dadolata di avocado e pomodoro pachino, wakame e edamame

URAMAKI TONNO CRUDO



HOT TUNA (8pz) / 9€

Tartare di tonno, spicy cream, insalata riccia, banana chips, tartare di tonno esterna con crunch, jalapeño e salsa mango spicy



DYNAMATE (8pz) / 9€

Tartare di tonno, spicy cream, insalata riccia, tobiko, carpaccio di tonno esterno, crunch, salsa sriracha e salsa spicy cream



BROOKLYN (8pz) / 10€

Tartare di tonno, spicy cream, insalata riccia, tartare di tonno marinata con yuzu e lime, limone, acciughe, capperi e cipollotto, cipolla bianca, guacamole, purea di edamame al tartufo e salsa spicy cream



ALICE (8pz) / 10€

Tartare di salmone, philadelphia, insalata riccia, patatine crunchy sbriciolate, tartare di tonno con acciughe, olio extravergine di oliva, capperi, lime, zenzero e fiori di zucca in tempura



SCALLOP TUNA (8pz) / 10€

Tonno, philadelphia, avocado, maionese, carpaccio di tonno scottato e caparsanta esterno, salsa spicy cream, salsa yogurt e dry miso



CHEESE TUNA (8pz) / 9€

Tartare di tonno, insalata riccia, formaggio cheddar fuso, spicy cream, carpaccio di tonno scottato esterno, patata julienne fritta e salsa teriyaki

URAMAKI SALMONE CRUDO



SALMON SPICY (8pz) / 8€

Tartare di salmone, philadelphia, avocado, tartare di salmone esterna, philadelphia, banana chips, nocciole, jalapeño, salsa spicy cream, salsa sriracha e salsa teriyaki



MAIAH (8pz) / 8€

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



CRUNCHY (8pz) / 8€

Tartare di salmone, philadelphia, avocado, tartare di salmone esterna, jalapeño, patatine crunchy sbriciolate, salsa spicy cream e salsa teriyaki



ALMOND TARTARE (8pz) / 8€

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



RED SALMON (8pz) / 9€

Tartare di salmone, philadelphia, avocado, tartare di salmone esterna, salsa alla barbabietola, salmone affumicato fritto e salsa teriyaki



CHEESE SALMON (8pz) / 8€

Tartare di salmone, avocado, spicy cream, tartare di salmone esterna, formaggio cheddar fuso, carne secca di bovino e salsa teriyaki

URAMAKI STRANGER PINKS



PINK BANANA (CHIPS) (8pz) / 9€

Salmone, philadelphia, avocado, tartare di salmone esterna, banana chips, salsa spicy cream e salsa mango spicy



PINK ALMOND (8pz) / 9€

Salmone, philadelphia, avocado, tartare di salmone esterna, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



PINK SCALLOP SALMON (8pz) / 10€

Salmone, philadelphia, avocado, tartare di capasanta marinata in ponzu e olio di oliva, tobiko, sedano, wasabi e salsa spicy cream



PINK QUINOA (8pz) / 10€

Salmone, philadelphia, spicy cream, avocado, quinoa esterna, pistacchio, tartare di salmone e salsa kimchi



PINK MR OCTOPUS (8pz) / 9€

Salmone, philadelphia, avocado, dadolata di pomodoro pachino, basilico, carpaccio di polpo esterno, pesto, salsa spicy cream e yuzu miso



PINK SMOKY SALMON (8pz) / 10€

Salmone, philadelphia, avocado, carpaccio di salmone esterno, ceviche di frutta e verdura, salsa yuzu miso

URAMAKI BLACK RICE SALMONE IN TEMPURA



BLACK VULCANO (8pz) / 10€

Salmone in tempura, avocado, maionese, polpa di granchio gratinata con spicy cream, tobiko, cipollotto e salsa teriyaki



BLACK GRILL SALMON (8pz) / 9€

Salmone in tempura, avocado, erba cipollina, carpaccio di salmone scottato esterno con crunch, sesamo, maionese e salsa ponzu



BLACK SALMON BACON BBQ (8pz) / 10€

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



BLACK SMOKY SALMON (8pz) / 9€

Salmone in tempura, avocado, maionese, carpaccio di salmone affumicato esterno, ceviche di frutta e verdura e salsa yuzu miso

URAMAKI VEGETARIANI E VEGANI



VEGETARIAN (CEVICHE) (8pz) / 8€

Avocado, cetriolo, insalata riccia, asparago, ceviche di frutta e verdura esterna



BLACK RICE BAXEI (8pz) / 8€

Avocado, cetriolo, insalata riccia, asparago, philadelphia, dadolata di pomodoro pachino esterna, basilico e pesto



VEGEROLL (8pz) / 9€

Avocado, cetrioli, insalata riccia, asparagi, philadelphia, finocchio di mare, peperone sott'olio, purea di patate con zafferano e fiori di zucca in tempura

URAMAKI ESPECIAL



NIMAKI (8pz) / 16€

Astice cotto al vapore, avocado, carpaccio di astice esterno, dadolata di pomodoro pachino, salsa spicy cream e salsa yuzu miso



ASTICE GRATIN (8pz) / 14€

Gambero in tempura, avocado, spicy cream, carpaccio di avocado esterno, astice gratinato, tobiko, salsa spicy cream e salsa teriyaki



CRAB RAINBOW / 14€

Granchio in tempura, avocado, cipollotto, spicy cream, dadolata di pomodoro pachino, carpaccio di pesce misto esterno e salsa yuzu miso



BLACK & WHITE / 12€

Gambero argentino, avocado, spicy cream, philadelphia, tobiko, cipollotto, riso soffiato e salsa black guacamole



HAVANA (8pz) / 14€

Tartare di branzino, tobiko, avocado, tartare di gambero argentino, cipollotto, finocchio di mare, carpaccio di branzino scottato, purea di patate con zafferano, riduzione di aceto balsamico e salsa spicy cream



EXOTIC ROLL (8pz) / 16€

Astice cotto a vapore, avocado, carpaccio di mango, dadolata di capasanta marinata in salsa ponzu, tobiko, wasabi fresco, paté di oliva e salsa spicy cream



URAMAKI GAMBERO IN TEMPURA



SHRIMP TROPICAL (8pz) / 9€

Gambero in tempura, maionese, patatine crunchy sbriciolate, tartare di gambero argentino marinato in spicy cream e tobiko, riso soffiato, salsa passion fruit e salsa teriyaki,



GOLD SHRIMP (8pz) / 13€

Gambero in tempura, avocado, carpaccio di gambero marinato in salsa ponzu, guacamole, olio extravergine di oliva, tobiko, oro alimentare 24kt e salsa spicy cream



PERUVIAN ROLL (8pz) / 10€

Gambero in tempura, maionese, ceviche di pesce misto marinato in olio extravergine di oliva, pepe, lime, paté di olive, banana chips e salsa sriracha



SHRIMP TUNA (8pz) / 10€

Gambero in tempura, maionese, tartare di tonno marinato con yuzu e lime, limone, acciughe, capperi, cipollotto, purea di edamame con tartufo, guacamole e cipolla bianca



CRAB SHRIMP (8pz) / 10€

Gambero in tempura, maionese, carpaccio di tonno scottato esterno, tartare di granchio gratinato esterna, tobiko, cipollotto, crunch e salsa teriyaki



SHRIMP BRANZINO (8pz) / 9€

Gambero in tempura, maionese, carpaccio di branzino scottato marinato in salsa ponzu, purea di edamame al tartufo e pistacchio



FLOR (8pz) / 13€

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



SHRIMP SALMON (8pz) / 8€

Gambero in tempura, maionese, carpaccio di salmone scottato esterno, crunch e salsa teriyaki

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA

CLASSIC	Cachaça Germana o Vodka con lime e zucchero	7
PESCA	Cachaça Germana o Vodka con pesca, lime e zucchero	7
MANGO	Cachaça Germana o Vodka con mango, lime e zucchero	7
MARACUJÁ	Cachaça Germana o Vodka con frutto della passione, lime e zucchero	7
FRAGOLA	Cachaça Germana o Vodka con fragola, lime e zucchero	7
FRUTTI DI BOSCO	Cachaça Germana o Vodka con frutti di bosco, lime e zucchero	7

VINHO & BOLHAS

		15 cl.	75 cl.
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG	Glera V8+ ~ Veneto	CÁLICE 5	21
GEWÜRZTRAMINER	Colterenzio ~ Trentino	CÁLICE 7	27
PASSERINA	Marconi ~ Marche	CÁLICE 4	19
FALANGHINA	La Guardiense ~ Campania	CÁLICE 5	20
VERMENTINO	Sella & Mosca ~ Sardegna	CÁLICE 6	22
SAUVIGNON	Victoria ~ Friuli		24
PINOT GRIGIO	Torre Rosazza ~ Alto Adige		23
CHARDONNAY	Alma Terra ~ Franciacorta		26
PECORINO	Pescarese ~ Abruzzo		21
LUGANA	Ca' Dei Frati ~ Lombardia		26
RIBOLLA GIALLA	Torre Rosazza ~ Friuli		23
BELLAVISTA GRAN CUVÉE	Alma Terra ~ Franciacorta		45

CERVEJA / BEBIDAS

MINHA ~ www.minha.it	Cerveja Artesanal - 4,9% - 33 cl.	5
ICHNUSA	Italia - 4,7% - 33 cl.	4
KONA LONGBOARD ISLAND LAGER	Kona Brewing Co - Hawaii - 4,6% - 33 cl.	5
KONA HANAIEI ISLAND IPA	Kona Brewing Co - Hawaii - 4,5% - 33 cl.	5

ACQUA DI COCCO		3,5
COCCOLA	33 cl.	3
COCCOLA ZERO	33 cl.	3
ACQUA ~ TRATTATA POTABILE		GRATUITA
ACQUA ~ BOTTIGLIA IN VETRO	0,75 cl.	3
CAFFÈ		1,5
COPERTO		1,5

DOLCI

CHEESECAKE		5
SORBETTO LIME E ZENZERO		4
TORTA AL CIOCCOLATO		5



INFO MENU

L'ACQUA SERVITA È POTABILE E VIENE FILTRATA TRAMITE TRATTAMENTO OSMOSI INVERSA ELIMINANDO LE MOLECOLE INQUINANTI 

 DISPONIBILITÀ DI SOIA SENZA GLUTINE SU RICHIESTA

RICORDATI SEMPRE DI COMUNICARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE

NIMA SUSHI & URAMAKERIA OFFRE UNA SELEZIONE DI PIATTI CHE SODDISFANO ESIGENZE DIETETICHE. NEL MENU, QUESTI PIATTI, SONO IDENTIFICATI DAI SIMBOLI ACCANTO:

VEGANO  NO GLUTINE 

"Il nostro sushi senza glutine viene preparato con l'utilizzo di riso bianco o nero. La contaminazione da glutine può verificarsi a causa di operazioni di cucina di tutti i giorni. Alcuni prodotti senza glutine contengono soia." La salsa teriyaki che serviamo contiene glutine, se sei intollerante comunica di non inserirla al momento dell'ordinazione.

Il menù e gli impiattamenti sono corretti al momento della stampa, ma è possibile che siano soggetti a modifiche senza preavviso.

I prodotti della pesca somministrati da NIMA Sushi & Uramakeria vengono acquistati freschi, e in tal caso preventivamente sottoposti ad un trattamento di abbattimento rapido a -20°C per 24 ore come previsto dal REG. (CE)53/04, oppure vengono acquistati già abbattuti.