



Sosteniamo l'ambientale con
Friend Of The Sea
Ristorante certificato

NIMA®

• URAMAKERIA •
& SUSHI

MENÙ ALLA CARTA



ORDINA TUTTO IL SUSHI
CHE PIÙ TI PIACE
E PAGHI SOLO QUELLO
CHE SCEGLI

COPERTO INCLUSO

Molti uramaki possono essere serviti anche
come temaki, indicati dal simbolo accanto:



TEMAKI

* Vedi condizioni OpenSushi ed info complete sul retro del menù

www.nimasushi.it



URAMAKI VEGETARIANI E VEGANI



BLACK RICE PESTO (8 pz.) / **7,00 €**

Avocado, cetriolo, iceberg, carote, carpaccio di avocado esterno, purea di carote, pistacchio e pesto



BLACK RICE BAXEICÒ (8 pz.) / **7,00 €**

Avocado, cetriolo, iceberg, carote, dadolata di pomodoro pachino esterna, basilico e pesto



FUTOVEGI (6 pz.) / **7,00 €**

Avocado, cetriolo, iceberg, carote, ravanello, daikon esterno

URAMAKI BLACK RICE SALSA TONNATA



BLACK DOUBLE TUNA (8 pz.) / **8,00 €**

Salsa tonnata, cetriolo, iceberg, maionese, carpaccio di tonno esterno, purea di zucca, rucola e salsa teriyaki



BLACK SALMON TUNA (8 pz.) / **8,00 €**

Salsa tonnata, cetriolo, iceberg, maionese, carpaccio di salmone esterno, purea di patata viola, rucola e salsa teriyaki



BLACK TORTILLAS (8 pz.) / **8,00 €**

Salsa tonnata, cetriolo, iceberg, maionese, purea di carote, nachos, jalapeño e salsa teriyaki



BLACK KATAIFI SALMON (8 pz.) / **8,00 €**

Salsa tonnata, cetriolo, iceberg, maionese, carpaccio di salmone scottato, pasta kataifi esterna, salsa teriyaki e salsa spicy cream

URAMAKI POLPO



MR OCTOPUS (8 pz.) / **8,00 €**

Polpo cotto a vapore, iceberg, cetriolo, carpaccio di polpo esterno, pesto, dadolata di pomodoro pachino, foglie di basilico, salsa spicy cream e salsa yuzu miso



POLPO CIBICHE (8 pz.) / **8,00 €**

Polpo cotto a vapore, iceberg, cetriolo, carpaccio di tonno scottato esterno, cibiche di frutta e verdura, salsa spicy cream e salsa yuzu miso



POLPO TUNA (8 pz.) / **8,00 €**

Polpo cotto a vapore, iceberg, cetriolo, carpaccio di tonno scottato esterno, patata julienne frita e salsa teriyaki



POLPO SALMON (8 pz.) / **8,00 €**

Polpo cotto a vapore, iceberg, cetriolo, carpaccio di salmone scottato esterno, patata julienne frita e salsa teriyaki

URAMAKI BLACK RICE POLPA DI GRANCHIO



CRAB SALMON (8 pz.) / **8,00 €**

Polpa di granchio, maionese, tobiko, avocado, tartare di salmone esterna, crunch e salsa teriyaki



CRAB TUNA (8 pz.) / **8,00 €**

Polpa di granchio, maionese, tobiko, avocado, tartare di tonno esterna, crunch e salsa teriyaki



CRAB SHRIMP (8 pz.) / **8,00 €**

Polpa di granchio, maionese, tobiko, avocado, carpaccio di gambero cotto esterno, philadelphia, guacamole, pasta kataifi e salsa teriyaki



CRAB AVOCADO (8 pz.) / **8,00 €**

Polpa di granchio, maionese, tobiko, avocado, carpaccio di avocado esterno, purea di carote e tobiko

URAMAKI TONNO CRUDO



HOT TUNA (8 pz.) / **8,00 €**  

Tartare di tonno crudo marinato in salsa maionese al wasabi, avocado, tartare di tonno esterna con crunch, jalapeño, e salsa mango spicy



TUNA TARTARE (8 pz.) / **8,00 €**

Tartare di tonno, iceberg, avocado, carpaccio di avocado esterno, tartare di tonno esterna con crunch



BROOKLYN (8 pz.) / **8,00 €**  

Tartare di tonno crudo marinato in salsa maionese al wasabi, avocado, carpaccio di tonno scottato esterno, purea di edamame al tartufo e pistacchio



TOKYO (8 pz.) / **8,00 €**  

Tartare di tonno crudo marinato in salsa maionese al wasabi, avocado, carpaccio di avocado esterno, purea di carote e tobiko

URAMAKI SALMONE CRUDO



AKITA (8 pz.) / **8,00 €**

Tartare di salmone, philadelphia, avocado, carpaccio di salmone scottato esterno, purea di zucca, pistacchio, ikura e salsa spicy cream



ALMOND TARTARE (8 pz.) / **8,00 €**

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



SALMON SPICY (8 pz.) / **8,00 €**

Tartare di salmone, philadelphia, avocado, tartare di salmone con crunch esterno, salsa spicy cream, salsa teriyaki e salsa sriracha



SALMON TARTARE (8 pz.) / **8,00 €**

Tartare di salmone, avocado, tartare di salmone esterna, e salsa spicy cream

URAMAKI GAMBERO IN TEMPURA



SHRIMP BRANZINO (8 pz.) / **8,00 €**

Gambero in tempura, maionese, carpaccio di branzino scottato marinato in salsa ponzu, olio extravergine d'oliva, purea di edamame al tartufo, pistacchio e tobiko



SHRIMP TORTILLAS (8 pz.) / **8,00 €**

Gambero in tempura, maionese, tartare di salmone, philadelphia, nachos, jalapeño e salsa teriyaki



SMOKE SALMON (8 pz.) / **12,00 €**

Gambero in tempura, avocado, carpaccio di salmone scottato esterno, tartare di salmone affumicato, cibiche di frutta e verdura, maionese e salsa yuzu miso



SHRIMP GRATIN (8 pz.) / **8,00 €**

Gambero in tempura, maionese, carpaccio di avocado esterno, gambero gratinato, tobiko, salsa spicy e salsa teriyaki



DRAGON ROLL (8 pz.) / **8,00 €**

Gambero in tempura, carpaccio di avocado esterno, tartare di salmone, philadelphia, julienne di patata fritta e salsa teriyaki



RAINBOW GUACAMOLE (8 pz.) / **8,00 €**

Gambero in tempura, maionese, carpaccio misto di pesce esterno e guacamole



EBITEN SBAGLIATO (8 pz.) / **8,00 €**

Gambero in tempura, maionese, patata julienne fritta esterna e salsa teriyaki

URAMAKI BLACK RICE SALMONE IN TEMPURA



BLACK DOUBLE SALMON (8 pz.) / **8,00 €** 

Salmone in tempura, avocado, philadelphia, carpaccio di salmone esterno, maionese, e maionese al wasabi



BLACK GRILL SALMON (8 pz.) / **8,00 €** 

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



BLACK SALMON BBQ (8 pz.) / **8,00 €** 

Salmone in tempura, avocado, carpaccio di salmone scottato esterno, purea di zucca, patata juienne fritta, porro fritto, salsa BBQ e salsa teriyaki



BLACK SMOKY SALMON (8 pz.) / **8,00 €** 

Salmone in tempura, avocado, carpaccio di salmone scottato esterno, tartare di salmone affumicato, cibiche di frutta e verdura, salsa mango spicy

PINK ROLL SALMON



PINK BANANA CHIPS (8 pz.) / **8,00 €**

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



PINK ALMOND (8 pz.) / **8,00 €**

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



PINK SALMON (8 pz.) / **8,00 €**

Salmone, philadelphia, avocado, carpaccio di branzino scottato, pistacchio, pesto, maionese al wasabi e salsa spicy cream



PINK CIBICHE (8 pz.) / **8,00 €**

Salmone, philadelphia, avocado, carpaccio di tonno esterno, cibiche di frutta e verdura esterna, salsa yuzu miso e salsa spicy cream

URAMAKI ESPECIAL



ARGENTINIAN SHRIMP (8 pz.) / **12,00 €**

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



ASTICE GRATIN (8 pz.) / **12,00 €**

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



ALICE (8 pz.) / **12,00 €**

Tartare di salmone, philadelphia, avocado, nachos, tartare di tonno con acciughe, olio extra vergini di oliva, capperi, lime, zenzero e fiori di zucca in tempura esterni



TRUFA CAMARÃO (8 pz.) / **12,00 €**

Gambero cotto, avocado, capasanta, purea di edamame al tartufo, porro fritto, pesto, tobiko e salsa spicy cream



BLOSSOM (8 pz.) / **12,00 €**

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



CRAB SHOMAKI (6 pz.) / **12,00 €**

Granchio in tempura, avocado, iceberg, cetriolo, cipollotti, tobiko e salsa spicy cream con daikon esterno



NIMAKI (8 pz.) / **13,00 €** 

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



TROPICAL LAGOSTA (8 pz.) / **13,00 €**

Astice cotto al vapore, avocado, carpaccio di mango esterno, purea di edamame al tartufo, tartare di gambero argentino, tobiko e salsa spicy cream

ANTIPASTI CALDI

EDAMAME BEANS / 3,00 €

Fagioli di soia bolliti con sale marino e limone

EDAMAME SPICY / 3,00 €

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

WAKAME / 3,00 €

Insalata di alghe verdi

MISO SOUP / 3,00 €

Zuppa di miso, tofu ed alghe wakame

MISO SOUP SPICY / 3,00 €

Zuppa di miso, tofu, alghe wakame e salsa spicy



CRISPY SALMON (6 pz.) + 8,00 €

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

CRISPY TUNA (6 pz.) + 8,00 €

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



SOBA AL TÈ VERDE / 9,00 €

Soba al tè verde con pancetta, hondashi, zucchine, carote, cavolo asiatico, alga nori e salsa di soia shoyu



RAMEN MEAT / 9,00 €

Ramen in zuppa di pancetta, cavolo asiatico, zucchine, carote, germogli di soia e uovo



GRANCHIO IN TEMPURA (4 pz.) / 8,00 €

Granchio in tempura, servito con maionese al wasabi



TUBER STICK (3 pz.) / 6,00 €

Gambero fritto avvolto da foglie di basilico e crema di edamame al tartufo, ricoperti da pasta fillo croccante, servito con maionese al wasabi

POKE HAWAIIAN (fish salad)



POKE SALMON / 6,00 €

Riso nero, dadolata di salmone e avocado, salsa ponzu, julienne di barbabietola rossa alla vinaigrette, julienne di patata viola fritta e maionese al wasabi



POKE TUNA / 6,00 €

Riso bianco con sesamo, dadolata di tonno, acciughe, lime, capperi, olio extravergine di oliva, pistacchi, porro fritto e zenzero grattugiato



POKE MIX / 6,00 €

Riso bianco con sesamo, dadolata di tonno, salmone, branzino, gambero, avocado, coriandolo, pasta fillo kataifi e salsa BBQ



POKE VEGGIE / 5,00 €

Riso bianco, dadolata di avocado, pomodoro pachino, julienne di carote e edamame

TARTARE E CARPACCI



SALMON TARTARE DELLO CHEF / 8,00 €

Dadolata di salmone, sesamo, maionese al wasabi, pasta fillo kataifi, cipollotti e salsa yuzu miso



SPECIAL TUNA TARTARE / 8,00 €

Dadolata di tonno, acciughe, capperi, zenzero, olio extravergine di oliva, porro fritto, pistacchio e lime grattugiati, salsa mango spicy



TUNA TARTARE / 6,00 €

Tartare di tonno con salsa ponzu e salsa dressing al wasabi



SALMON TARTARE / 6,00 €

Tartare di salmone con salsa ponzu e salsa dressing al wasabi

**TARTARE CIBICHE / 10,00 €**

Tartare di pesce misto crudo, julienne di cetriolo, pomodorini, cipolla rossa di tropea, coriandolo, yuzu e lime

**FISH MIX / 10,00 €**

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

TATAKI DI TONNO / 10,00 €

Sashimi di tonno scottato con dadolata di pomodoro pachino, sesamo, cipollotti e salsa yuzu miso

**CARPACCIO MISTO / 10,00 €**

Salmone, tonno e branzino, marinati con salsa ponzu, olio extra vergine di oliva ed erba cipollina

**TATAKI DI SALMONE / 10,00 €**

Sashimi di salmone scottato con dadolata di pomodoro pachino, sesamo, cipollotti e salsa yuzu miso

SASHIMI**SASHIMI ESPECIAL / 15,00 €**

Assortimento di sashimi fresco, dragon fruit, servito con salsa alla barbabietola



TONNO (5 pz.) / **6,00 €**

SALMONE (5 pz.) / **6,00 €**

BRANZINO (5 pz.) / **6,00 €**

NIGIRI**SELEZIONE MISTA DELLO CHEF** (7 pz.) / **10,00 €**

(In base alla disponibilità)



SALMONE (1 pz.) / **1,50 €**



TONNO (1 pz.) / **1,50 €**



POLPO (1 pz.) / **1,50 €**



BRANZINO (1 pz.) / **1,50 €**



GAMBERO COTTO (1 pz.) / **2,00 €**



GAMBERO ARGENTINO (1 pz.) / **2,00 €**



SCAMPO (1 pz.) / **2,00 €**

INFO MENÙ ALLA CARTA

- La scelta del menù alla Carta è obbligatoria per tutte le persone al tavolo. Consumazione obbligatoria

- L'acqua servita 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 menù, questi piatti, sono identificati dai simboli accanto:

VEGANO **NO GLUTINE**

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

- "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."

- 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. CE853/04, oppure vengono acquistati già abbattuti.