



Sosteniamo l'ambientale con
Friend Of The Sea
Ristorante certificato

NIMA

• **URAMAKERIA** •
& SUSHI

OPEN SUSHI
15,00€



**ORDINA TUTTO IL SUSHI
CHE PIÙ TI PIACE,
QUANTE VOLTE VUOI**

3 portate a scelta per ogni singolo ordine

**BEVERAGE E DOLCI ESCLUSI
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



“Take all you can eat, but eat all you take”

URAMAKI VEGETARIANI E VEGANI



BLACK RICE PESTO (8 pz.)

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



BLACK RICE BAXEICÒ (8 pz.)

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



FUTOVEGI (6 pz.)

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

URAMAKI BLACK RICE SALSA TONNATA



BLACK DOUBLE TUNA (8 pz.)

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



BLACK SALMON TUNA (8 pz.)

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



BLACK TORTILLAS (8 pz.)

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



BLACK KATAIFI SALMON (8 pz.)

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

URAMAKI POLPO



POLPO TUNA (8 pz.)

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

POLPO SALMON (8 pz.)

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



URAMAKI POLPA DI GRANCHIO



CRAB SALMON (8 pz.)

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

CRAB TUNA (8 pz.)

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



URAMAKI TONNO CRUDO



HOT TUNA (8 pz.)

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

TOKYO (8 pz.)

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



URAMAKI SALMONE CRUDO



SALMON SPICY (8 pz.)

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

SALMON TARTARE (8 pz.)

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



ALMOND TARTARE (8 pz.)

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

URAMAKI GAMBERO IN TEMPURA



SHRIMP TORTILLAS (8 pz.)

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

RAINBOW GUACAMOLE (8 pz.)

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



EBITEN SBAGLIATO (8 pz.)

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

URAMAKI BLACK RICE SALMONE IN TEMPURA



BLACK DOUBLE SALMON (8 pz.)

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



BLACK GRILL SALMON (8 pz.)

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

ANTIPASTI CALDI

EDAMAME BEANS

Fagioli di soia bolliti con sale marino e limone

EDAMAME SPICY

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

WAKAME

Insalata di alghe verdi

MISO SOUP

Zuppa di miso, tofu ed alghe wakame

MISO SOUP SPICY

Zuppa di miso, tofu, alghe wakame e salsa spicy



CRISPY SALMON (6 pz.)

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



Ordinabile una sola volta a persona

SOBA AL TÈ VERDE

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

POKE HAWAIIAN (fish salad)



Ordinabile una sola volta a persona

POKE SALMON

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



Ordinabile una sola volta a persona

POKE VEGGIE

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



TARTARE





TUNA TARTARE + 1,00 €

Tartare di tonno con salsa ponzu e salsa dressing al wasabi

SALMON TARTARE + 1,00 €

Tartare di salmone con salsa ponzu e salsa dressing al wasabi

INFO MENÙ OPENSUSHI®

- Le voci prezzate sono escluse dalla formula OpenSushi®, quindi conteggiate a parte
- Ogni tavolo può ordinare quante volte desidera, con un limite a persona di n°3 portate a scelta per singolo ordine
- Eventuali eccessi ordinati con formula OpenSushi® verranno addebitati a parte, al costo di 1,00 € a singolo pezzo
- La scelta del menù OpenSushi® 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.