NIPPON

experience

APPETIZER

EDAMAME - 4€
Baccelli di soia lessati e salati
Allergeni: (15)

EDAMAME SPICY - 5€
Baccelli di soia lessati, sale e togarashi
Allergeni: (11,15)

WAKAME SALAD - 5€
Insalata di alghe wakame marinate
Allergeni: (4,5,11,15)

SUKAMPI SALAD - 12€
Tartare di scampo aromatizzata al ponzu, aceto di mango, cuscus e insalata mista
Allergeni: (2,4,15)

TAKO MAGNUM (1pz) - 5€
Magnum di polpo all'okonomiyaki servito su maio giapponese e teriyaki
Allergeni: (1,3,4,5,6)

TAKOYAKI (2pz) - 4€
Allergeni: (1,3,4,5,6)
Sfere di polpo con salsa okonomiyaki. maionese giapponese e katsuobushi

TACOS (2pz) - 8€
Coppia di mini tacos con tartare di tonno o salmone, fonduta di provola e salsa nikkei
Allergeni: (1,3,4,6,14)

PANKO, BURRO E ACCIUGHE (2pz) - 12€
Temaki scomposto con riso croccante, burro di bufala, acciughe del Cantabrico e tobiko
Allergeni: (1,4,5,6,13)

OSTRICA (1pz) - 6€
Ostrica con ciocollato bianco e zest di lime
Allergeni: (10)

OSTRICA IN TEMPURA (1pz) - 7€
Ostrica in tempura, gelè allo yuzu e mela verde
Allergeni: (4,10)

KABOCHA NO HANA (1pz) - 5€

TEMPURA

TEMPURA FUSION (6pz) - 16€
Allergeni: (2,4,7,14,15)
Gamberi in panatura panko, mandorle e fiocchi di mais con salsa dello chef

TEMPURA CLASSIC (4pz) - 12€
Allergeni: (2,4,15)
Gamberi in tempura con salsa dello chef

IKA TEMPURA(6pz) - 12€
Allergeni: (3,410)
Calamari spillo in tempura con maio al lime e maio al nero di seppia

TEMPURA SPECIAL (4pz) - 14€
Allergeni: (2,4,15)
Gamberi in tempura con salsa dello chef al pepe rosa e lime

YASAY SPECIAL - 10€
Allergeni: (3,4)
Verdure di stagione in tempura con maionese al lime

BAO (2pz)

SALMONE - 9€
Allergeni: (1,3,4,6)
Mini bun cotto al vapore, tartare di salmone, crem allo yogurt e ikura

MAIALE - 9€
Allergeni: (3,4,6,15)
Mini bun cotto al vapore, pancia di maiale cotta a bassa temperatura, maio giappo e peperoncino verde

GAMBERO - 8€
Allergeni: (2,3,4,9)
Mini bun cotto al vapore, gambero in panko e insalata coleslaw

BAO TOFU - 7€
Allergeni: (4,15)
Mini bun cotto al vapore, Tofu croccante, insalata e salsa teriyaki

TARTARE

TARTARE SELECTION - 24€
(1,3,4,7,11)
Tre tipologie di tartare con topping e salse dello chef, olio evo e sale maldon

TARTARE DI SALMONE - 14€
(1,3,4,11)
Tartare di salmone con ikura, shiso, olio affumicato e gelè di yuso, guacamole e crumble agrumato

TARTARE DI TONNO - 15€
(1,4,6,11)
Tartare di tonno con olio di sesamo, cream di edamame, togarashi, sale maldon e tobiko

TARTARE DI RICCIOLA - 16€
(1,2,8,14)
Tartare di ricciola marinata in leche de tigre, sedano, camote e mais croccante

CARPACCIO

CARPACCIO SELECTION - 23€
Allergeni: (1,7,15)
Carpaccio tradizionale di pesce misto con ponzu allo yuzu, pesto al basilico e salsa spicy

CARPACCIO DI SALMONE "USUZUKURI SAKE" **- 15€**
Allergeni: (1,4,6,15)
Carpaccio di salmone servito in tartelletta frolla con cream allo yogurt, ikura e ponzu al pesto e yuzu

CARPACCIO DI TONNO- 18€
Allergeni: (1,8,15)
Carpaccio di tonno con cream di edamame, salsa suray spicy e togarashi

CARPACCIO DI RICCIOLA- 16€
Allergeni: (1,8)
Carpaccio di ricciola con leche de tigre aromatizzata al cocco e chips di platano

SASHIMI (3pz)

SASHIMI SALMONE - 6€
Allergeni: (1)

SASHIMI TONNO -7€
Allergeni: (1)

SASHIMI RICCIOLA - 7€
Allergeni: (1)

BUTTERFISH - 6€
Allergeni: (1)

SCAMPO - 10€
Allergeni: (2)

MAZARA - 10€
Allergeni: (2)

SASHIMI SELECTION (9pz) 16€
Allergeni: (1)
Selezione di sashimi tonno, salmone e ricciola

SASHIMI PREMIUM SELECTION (15pz) 30€
Allergeni: (1)
Selezione di cinque tipologie di sashimi

CEVICHE

CEVICHE - 18€
Allergeni: (1,2,8,14)
Ceviche con pesce misto, ponzu, pesto al basilico, salsa spicy, cipolla rossa e pomodorini

CRUDITE'

CRUDITE' (14pz) - 50€
Allergeni: (2,10,15)
Selezione di crostacei e frutti di mare

NIGIRI (2pz) Traditional

SALMONE - 5€
Allergeni: (1,11,3)
Nigiri di salmone

TONNO - 7€
Allergeni: (1,10,15)
Nigiri di tonno

BRANZINO - 6€
Allergeni: (1,11,14)
Nigiri di branzino

RICCIOLA - 7€
Allergeni: (1,3)
Nigiri di ricciola

SCAMPO - 9€
Allergeni: (2,10)
Nigiri di scampo

MAZARA - 8€
Allergeni: (2)
Nigiri di gambero di mazara

NIGIRI SELECTION (4pz) - 16€
Allergeni: (1,2)
Quattro tipologie di nigiri basic

NIGIRI (2pz) Omakase

SALMONE - 7€
Allergeni: (1)
Nigiri di salmone omakase

TONNO - 9€
Allergeni: (1)
Nigiri di tonno omakase

BRANZINO - 8€
Allergeni: (1)
Nigiri di branzino omakase

OTORO - 12€
Allergeni: (1)
Nigiri di Ventresca omakase

RICCIOLA - 9€
Allergeni: (1)
Nigiri di ricciola omakase

SCAMPO - 10€
Allergeni: (2)
Nigiri di scampo omakase

MAZARA - 10€
Allergeni: (2)
Nigiri di gambero di mazara omakase

WAGYU - 10€
Allergeni: (1)
Nigiri di Wagyu omakase

NIGIRI OMAKASE SELECTION (8pz) - 34€
Allergeni: (1,2,3,4,7,11,13,15)
Quattro tipologie di nigiri fusion dalla selezione omakase

GUNKAN (2pz)

SALMONE - 7€
Allergeni: (1)

TONNO - 8€
Allergeni: (1)

RICCIOLA - 8€
Allergeni: (1)

CAPASANTA - 12€
Allergeni: (1, 2)

SCAMPO - 12€
Allergeni: (1,2)

MAZARA - 12€
Allergeni: (1,2)

TRADITIONAL SELECTION (6pz) 20€
Allergeni: (1)
Coppia di gunkan di salmone, tonno e ricciola

FUSION SELECTION (6pz) 26€
Allergeni: (1,2,3,4,7,11,15)
Gunkan omakase fusion con topping e salse selezione Nippon

HOSOMAKI (6pz)

SAKE MAKI - 7€
Allergeni: (1)
Hosomaki con salmone

TEKKA MAKI - 7€
Allergeni: (1)
Hosomaki con Tonno

GAMBERO MAKI - 7€
Allergeni: (2)
Hosomaki con Gambero

VEGAN MAKI - 6€
Hosomaki con Verdure

SPECIAL ROLL

NIPPON (8pz) - 16€
Allergeni: (1,4,6,11,15)
Uramaki con Salmone cotto in tempura e formaggio fresco; carpaccio di Salmone scottato con maio spicy, Teriyaki e tenkasu

FISH AND CHIPS (8pz) - 16€
Allergeni: (1,3,4,6,15)
Uramaki con crocche di pesce bianco; carpaccio di pesce bianco, chips di patate e maio giapponese

UNAGI BASHI (8pz) - 18€
Allergeni: (1,3,4,15)
Uramaki con Anguilla grigliata e glassata in Teriyaki, insalata e porro fritto; carpaccio di avocado, maio giappone, gelè di Teriyaki e masago arare

EBI SAKE (8pz) - 16€
Allergeni: (2,4,15)
Uramaki con Gambero cotto in panko e insalata; carpaccio di Salmone scottato, maio giappone e gelè di Teriyaki

ROBUSUTA ROLL (8pz) - 24€
Allergeni: (2,3,4,8)
Uramaki con polpa di Astice, insalata di sedano, cetriolo e iceberg contida con salsa fresh; carpaccio di Avocado sweetchili al pomodoro giallo e lime

WAGYU (8pz) - 22€
Allergeni: (3,4)
Uramaki con tartare a coltello di Wagyu e salsa chimichurri; carpaccio di Wagyu scottato e tuorlo marinato e chips di camote

ROCK N'ROLL (8pz) - 16€
Allergeni: (1,2,4,15)
Uramaki con Salmone crudo e Gambero cotto in tempura; carpaccio di Avocado, salsa miso scottata, ikura e erba cipollina

SAIKO (8pz) - 16€
Allergeni: (1,2,4,15)
Uramaki con tartare di sushi ebi, maio giapponese e zest di lime; con furikake vegetale

SPECIAL ROLL

生 NAMA

ACEVICHADO (8pz) - 20€
Allergeni: (1,4,14)
Uramaki con Carota in tempura, avocado e sedano; tartare di Ricciola marinata in "leche de tigre" e chips di barbabietola

MAZARA AMA EBI (8pz) - 22€
Allergeni: (1,2,15)
Uramaki con Ricciola e avocado; carpaccio di Mazara con salsa dello chef e masago arare

NATSU ROLL (8pz) - 16€
Allergeni: (1,6)
Uramaki con Salmone, Avocado e formaggio fresco; salsa di passion fruit

SPICY FRESH (8pz) - 16€
Allergeni: (1,3)
Uramaki con tartare di Tonno spicy e peperoncini verdi grigliati; carpaccio di peperoncino, maio al sesamo e togarashi

UNI MAGURO (8pz) - 18€
Allergeni: (1,4,6,10,15)
Uramaki con Tonno marinato in salsa dello chef, insalata e porro fritto; carpaccio di Tonno, burro ai Ricci flambè, shiso alla julienne e panko

SALT'N PEPPER (8pz) - 20€
Allergeni: (1,2)
Uramaki con Salmone e avocado; carpaccio di Scampo, sale e pepe, zest di lime e Tobiko

IPANEMA (8pz) - 18€
Allergeni: (1,4,6,8)
Uramaki con tartare di Ricciola, insalata di sedano, cetriolo e iceberg contida con salsa fresh; carpaccio di Pesce Bianco, camote e clorofilla di basilico

HOT ROLL

NATSUMEKU (8PZ) - 16 €
Allergeni: (1,3,4,15)
Hosomaki in panko con pesce bianco, maio al miso flambè e zest di lime

HOT HARU (6pz) - 14€
Allergeni: (1,2,4,6,15)
Roll in sfoglia di grano tenero con Salmone, polpa di Granchio e formaggio fresco; salsa Agrodolce e Teriyaki

HENTAI ROLL (8pz) - 16€
Allergeni: (1,3,4,6,7,15)
Hosomaki in crosta di pistacchio con Tonno; salsa teriyaki, formaggio fresco e fragola

MAKI MANDORLE (8pz) - 18€
Allergeni: (1,3,4,9)
Hosomaki in crosta di Mandorle con Salmone; tartare di Salmone, erba cipollina e maio senape e miele

NIPPON SELECTION

SUSHI SELECTION (16pz) - 40€
Allergeni: (1,3,4,6)
Tre tipologie di Uramaki (4pz) e una tipologia di Hot Roll's (4pz) a scelta dello chef

SUSHI SELECTION (24pz) - 55€
Allergeni: (1,2,4,6,15)
Tre tipologie di Uramaki (4pz), una tipologia di Hot Roll's (4pz), Sashimi (4ps) e Nigiri (4pz) a scelta dello Chef

NIPPON SELECTION(40pz) - 80€
Allergeni: (1,3,4,6,7,15)
Tre tipologia di Uramaki Omakase (8pz), una tipologia di Hot Roll's (8pz) e Nigiri (8pz) a scelta dello Chef

NIPPON FUSION SELECTION (60pz) 120€
Allergeni:
Quattro tipologie di Uramaki Omakase (8pz), una tipologia di Hot roll's (8èz), Sashimi misto (12pz) e Nigiri Omakase (8pz)

GYOZA (4pz)

GYOZA MAIALE - 12€
Allergeni: (3,4)
Ravioli di maiale al vapore con fondo bruno al topinambur

GYOZA MAZARA - 14€
Allergeni: (2,4)
Ravioli di Gambero al vapore con bisque di gambero e crudo di gambero di mazara

GYOZA BLACK COD - 16€
Allergeni: (1,3,4,15)
Ravioli di black cod al vapore con salsa al miso e maionese al tartufo

GYOZA VERDURE - 10€
Allergeni: (4,15)
Ravioli al vapore di verdure con salsa sumiso

SOBA

SOBA ALLE VONGOLE - 16€
Allergeni: (4,10,15)
Soba alle vongole mantecati al miso e olio al prezzemolo

BLACKSOBA - 18€
Allergeni: (2,4,7,10,15)
Soba mantecato in bisque di scampo e nero di seppia con tartare di scampo, ikura, zest di lime e scaglie di mandrole

YAKISOBA- 16€
Allergeni: (2,4,11,15)
Soba saltato con verdure di stagione e gamberi

YAKIMESHI - 14€
Allergeni: (3,4,11,15)
Riso saltato con verdure di stagione, uova e pollo

MAIN COURSES

SAKE TERIYAKI - 15€
Allergeni: (1,6,15)
Salmone affumicato in salsa teriyaki servita con cream di patate e insalata

MAGURO TATAKI - 17€
Allergeni: (1,3,11,13)
Tonno tataki con salsa chimichurri, pomodori confit e maio alla colatura di alici

BLACK COD - 18€
Allergeni: (1,15)
Black cod al miso con cream di edamame

WAGYU YAKI - 25€
Allergeni: (4,15)
Wagyu piastrato con salsa yuzukosho e chips di camote

DESSERT

SHIKI - 8€
Allergeni: (4,6)
"Quadro edibile ispirato alle stagioni del giappone"
Tartelletta frolla con gelato alla ricotta e dulce de leche

GIARDINO ZEN - 7€
Allergeni: (6)
Bavarese al triplo cioccolato, terra di lamponi, the matcha e tuile al cacao

TIRAMISUSHI - 6
Allergeni: (4,6,7)
Roll di pan di spagna, crema al mascarpone, crumble e crema alla nocciola, crema di caffè

DELIZIA ALLO YUZU - 6
Allergeni: (3,4,6)
Bavarese allo yuzu, glassatura al cioccolato bianco, meringa agli agrumi flambé e gelè allo yuzu

OMAKASE

M E N U D E G U S T A Z I O N E

Nippon Experience nasce dalla passione per la cucina del Sol Levante, dall'amore per un lavoro che è fatto di attimi ragalati al cliente. L'atmosfera, cura dei dettagli, scelta maniacale delle materie prime e studio, tanto studio.

> *La cucina Omakase (おまかせ料理, Omakase ryōri) è un modo di mangiare tipico del Sol Levante. Scegliendo l'omakase gli avventori nipponici decidono, infatti, di affidarsi allo chef e di concedersi un percorso al buio in cui nulla è però lasciato al caso. Un'esperienza a 360 gradi che parte dall'accoglienza e finisce al piatto, in un unico e travolgente spettacolo.*

Regalati un viaggio lontano, regalati una Nippon Experience.

10 PORTATE
€ 80,00 p.p.

vini e bevande escluse

Percorso di abbinamento
vino €30,00
Valido esclusivamente per
l'intero tavolo

ALLERGENI

1- PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

2- CROSTACEI
Marini o d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

3- UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

4- GLUTINE
Cereali, grano, segale. orzo,avena. farro, kamut inclusi ibridati derivati

5- ARACHIDI E FRUTTA SECCA
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6- LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

7- FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

8- SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentratì vegetali

9- SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti specie nella mostarda

10- MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, vongola, ostrica, patella, telline

11- SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

12- LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

13- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

14- MAIS
Prodotti derivati come: amido e farina

15- SOIA
Prodotti derivati come: latte di sola, tofu, spaghetti di soia e simili

16- FUNGHI
Sia in pezzi che sottoforma di salse e concentrati