

いただきます

ITADAKIMASU

La Filosofia del Mangiare ciò che  
prendiamo dalla natura e che viene preparato  
con gratitudine verso di essa e  
con la passione che si dedica alle cose preziose

---

La cucina giapponese nasce come una cucina di condivisione,  
la cui bellezza é assaporare diverse pietanze contemporaneamente,  
tra i vari commensali.

Per questo motivo, le portate non avranno un ordine preciso,  
ma qualora voleste degustare ognuno il proprio piatto,  
vi invitiamo a comunicarlo anticipatamente al personale di sala.

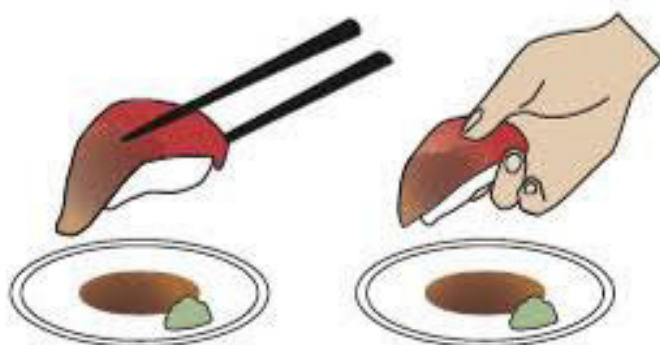
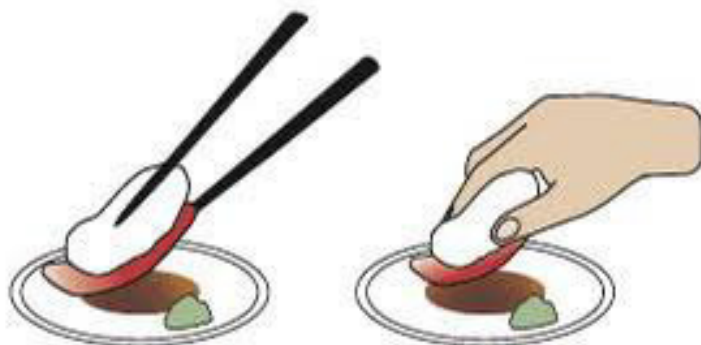
お召し上がりください

Vi auguriamo una piacevole permanenza e buon appetito.

Lo staff di Nomisan

# HOW TO EAT SUSHI

## COME MANGIARE IL SUSHI



### Tip the sushi

First, tip the sushi onto its side on the plate. Pinching the topping and the rice together, pick the sushi up keeping it on its side.

### Soy sauce & wasabi

Apply a small amount of soy sauce and wasabi to the tip of the topping. Be careful not to apply too much.

### Nigiri sushi

Prendi il nigiri e giralo, portando il riso verso l'alto

### Salsa di Soya & wasabi




Utilizza una piccola quantità di salsa di soya e wasabi. (meno della metà della ciotolina)  
Fai attenzione a non utilizzarne troppa.

# SUSHI

## 寿司

### HOSOMAKI 細巻き

Roll with seaweed outside | Hosomaki con alga esterna

TEKKA MAKI 鉄火巻き 	€ 14.00 (8pz)
Tuna   Tonno	
SALMON MAKI サーモンの細巻き 	€ 12.00 (8pz)
Salmon   Salmone	
UME MAKI 梅	€ 10.00 (8pz)
Japanese Plum   Prugna giapponese	
KAPPA MAKI かつぱ巻き	€ 8.00 (8pz)
Cucumber   Cetriolo	
TAKUAN MAKI 沢庵巻き	€ 8.50 (8pz)
Pickled japanese radish   Rapa marinata giapponese	
NATTO MAKI 納豆巻き  *	€ 9.50 (8pz)
Fermented soy beans   Fagioli di soia fermentati	













### URAMAKI 裏巻き

Roll with seaweed inside | Uramaki con alga interna

SALMON AVOCADO サーモンとアヴォカド裏巻き 	€ 14.00 (8pz)
Salmon and avocado   Salmone e avocado	
DOUBLE SALMON ダブルサーモン裏巻き 	€ 16.00 (8pz)
Salmon and salmon tartare   Salmone e tartare di salmone	
TUNA AVOCADO マグロとアヴォカド裏巻き 	€ 15.00 (8pz)
Tuna and avocado   Tonno e avocado	
TIGER PRAWN AVOCADO 車海老とアヴォカドの裏巻き   *	€ 16.00 (8pz)
Fried black tiger and avocado   Mazzancolle fritte e avocado	
SALMON AVOCADO ATSUYAKITAMAGO サーモン・アヴォカド・厚焼き玉子の裏巻き  	€ 15.00 (8pz)
Salmon, avocado and japasene omelette   Salmone, avocado e frittata giapponese	
CRAB STICK AVOCADO 蟹カマとアヴォカド裏巻き     * **	€ 12.00 (8pz)
Crab stick and avocado   Polpa di granchio e avocado	
VEGETARIAN ヴェジタリアン裏巻き 	€ 13.00 (8pz)
Season vegetables   Verdure di stagione	

\* in assenza di materia prima fresca, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.

## SUSHI MIX (NIGIRI AND MAKI) 寿司盛り合わせ

- UME 梅    € 23.00 (10pz)  
6 mixed nigiri and 4 rolls | 6 nigiri misti e 4 maki
- TAKE 竹    € 32.00 (20pz)  
12 mixed nigiri and 8 rolls | 12 nigiri misti e 8 maki
- MATSU 松    € 60.00 (40pz)  
24 mixed nigiri and 16 rolls | 24 nigiri misti e 16 maki
- NIGIRI SASHIMI MORIAWASE  
握り寿司と刺身の盛り合わせ    € 58.00  
12 mixed nigiri and sashimi mix | 12 nigiri misti e sashimi misto

## NIGIRI 握り寿司

- NIGIRI MIX 握り寿司ミックス   € 18.00 (6pz)  
6 mixed nigiri | 6 nigiri misti
- MAGURO 鮪  € 7.00 (2pz)  
Tuna | Tonno
- TORO トロ  € 10.00 (2pz)  
Toro | Ventresca di tonno
- SALMON サーモン  € 5.00 (2pz) / € 14.00 (6pz)  
Salmon | Salmone
- ABURI SALMON 炙りサーモン  € 6.00 (2pz) / € 16.00 (6pz)  
Seared salmon | Salomone scottato
- DOUBLE SALMON ダブル炙りサーモン  € 18.00 (6pz)  
Seared salmon with tartare | Salmone scottato con tartare
- HIMEGI DAI ひめじ鯛  € 6.00 (2pz)  
Red mullet | Triglia
- HOTATE 帆立貝  \* € 7.00 (2pz)  
Scallop | Capasanta
- EBI 海老  € 6.00 (2pz)  
Shrimps | Gamberi rosa
- BOTAN EBI 牡丹海老  市場価格  
Red shrimps | Gamberi rossi market price/prezzo del mercato
- BUDOU EBI ぶどう海老  市場価格  
Violet shrimps | Gamberi viola market price/prezzo del mercato
- GUNKAN DI IKURA  \* € 10.00 (2pz)  
Salmon's egg gunkan | Gunkan di uova di salmone
- ATSUYAKI TAMAGO 厚焼き玉子  € 4.00 (2pz)  
Japanese omelette | Frittata giapponese
- INARI 稲荷寿司   \* € 5.00 (2pz)  
Tofu marinated sack with sushi rice | Saccottini di tofu ripieni di riso del sushi

SALMON INARI 鮭稲荷寿司 🌿🐟🍣\* € 6.00 (2pz)  
Tofu marinated sack with sushi rice and salmon | Saccottini di tofu ripieni di riso del sushi e salmone

TORI-SHIO NIGIRI 鳥塩握り 🌿🍣👤 € 14.00 (6pz)  
Chicken with seasam oil 100% and ponzu | Sovracosce di pollo con olio di sesamo 100% e ponzu

## SASHIMI

### 刺身

SALMON サーモン 🍣 € 7.00 (5pz) / € 13.00 (9pz) / € 18.00 (12pz)  
Salmon | Salmone

MAGURO 鮪 🍣 € 9.00 (5pz) / € 15.00 (9pz) / € 20.00 (12pz)  
Tuna | Tonno

SASHIMI NO MORIAWASE 刺身の盛り合わせ 🍣 € 22.00  
Mixed sashimi | Sashimi misto

## AGEMONO

### 揚げ物

TEMPURA NO MORIAWASE 天婦羅の盛り合わせ 🌿🍤🐟🍣 € 25.00  
Mixed seafood and vegetables | Pesce misto e verdure

YASAI NO TEMPURA 野菜の天婦羅 🌿🍣 € 18.00  
Mixed vegetables | Verdure miste

EBI NO TEMPURA 海老の天婦羅 🌿🍤\* € 20.00  
Tiger prawn | Mazzancolle

SAKE NO FURAI 鮭のフライ 🌿🍣🐟🍣 € 16.00  
Fried salmon (Panko) | Salmone fritto (Panko)

EBI FURAI 海老フライ 🌿🍤🍣\* € 18.00  
Fried shrimps (Panko) | Gamberi fritti (Panko)

YASAI TO SAKANA NO FURAI (GLUTEN FREE) 🍣🍣🍣 € 28.00  
魚と野菜の グルテンフリー盛り合わせ  
Gluten free fried seafood and vegetables | Fritto misto di pesce e verdure senza glutine

TONKATSU トンカツ 🌿🍣🍣 € 18.00  
Fried pork (Panko) | Maiale fritto (Panko)

CHIKINKATSU チキンカツ 🌿🍣🍣 € 17.00  
Fried chicken (Panko) | Sovracoscia di pollo fritto (Panko)

KAKI FURAI 牡蠣フライ 🌿🍣🍣\* € 20.00  
Fried oysters (Panko) | Ostriche fritte (Panko)

\* in assenza di materia prima fresca, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.


# DONBURI

## 丼ぶり

Traditional japanese bowl of rice | Ciotole di riso della tradizione giapponese



CHIRASHI (KAISEN-DON) 海鮮丼    € 25.00  
Mixed sashimi with sushi rice | Sashimi assortito servito sul riso del sushi




SALMON DONBURI サーモンの丼  € 18.00  
Salmon sashimi with sushi rice | Sashimi di salmone servito sul riso del sushi

TEKKA DON 鉄火丼  € 20.00  
Sashimi tuna with sushi rice | Sashimi di tonno servito sul riso del sushi

SAKE DON 鮭のフレーク丼    € 12.00  
Flake salmon with rice | Scaglie di salmone servito sul riso

SAKE NO TERIYAKI DON 鮭の照焼き丼    € 18.00  
Teriyaki of salmon fillet with rice | Filetti di salmone in teriyaki servito sul riso

TORI DON 鳥丼   € 15.00  
Teriyaki chicken with rice | Bocconcini di pollo in teriyaki servito sul riso




OYAKO DON 親子丼    € 15.00  
Chicken with egg and rice | Bocconcini di pollo amalgamati con uova serviti sul riso

KATSU DON カツ丼    € 19.50  
Fried pork with egg and rice | Maiale fritto amalgamato con uova servito sul riso


CHICKEN KATSU DON チキンカツ丼    € 19.50  
Fried chicken with egg and rice | Pollo fritto amalgamato con uova servito sul riso


## IPPIN RYORI (HOT)

### 一品料

TERIYAKI SALMON サーモンの照り焼き    € 15.00  
Teriyaki salmon | Salmone teriyaki

GYOUZA 餃子    € 10.00 (4pz)  
Meat and vegetables dumplings | Ravioli giapponesi ripieni di carne e verdure

YAKITORI 焼き鳥   € 8.00 (2 sticks)  
Grilled chicken skewers | Spiedini di pollo

TORI NO SHIO YAKI 鳥の塩焼きセット  € 18.00  
Chicken with sesame oil 100%, ponzu and a cup of rice | Pollo al sale con olio di sesamo 100%, ponzu e ciotola di riso

MISO SHIRU 味噌汁    € 3.50  
Miso soup | Zuppa di Miso

## IPPIN RYORI (COLD)

### 一品料理

USUZUKURI MIX 薄造り三種盛り合わせ 🌿🐟🍷	€ 32.00
Carpaccio of the day, three different kind of fish with ponzu   Tris di crudo in salsa ponzu	
TSUKEMONO 漬物	€ 5.00
Japanese pickled vegetables   Verdure marinate giapponesi	
SALMON NO TARTARE サーモンのタルタル 🌿🐟🍷	€ 15.00
Tartare of salmon   Tartare di salmone	
HIYAYAKKO 冷や奴 🍷	€ 5.00
Cold tofu   Tofu freddo	
AGEDASHI TOFU 揚げ出し豆腐 🌿🍷	€ 8.00
Fried tofu   Tofu fritto	
EDAMAME 🍷 *	€5.00
Edamame   Edamame	

## GOHANMONO

### ご飯物

GOHAN ご飯 🍚	€ 2.50
Cup of japanese rice   Riso bianco giapponese	
SHIO ONIGIRI おにぎり 🍙	€ 3.00
Plain (salt)   Semplice (sale)	
SHAKE ONIGIRI シャケおにぎり 🐟	€ 3.50
Salmon   Salmone	
UME ONIGIRI 梅おにぎり	€ 3.50
Japanese salted plum   Prugna giapponese salata	
YAKI ONIGIRI 焼きおにぎり 🌿🍷	€ 3.00
Plain grilled   Semplice scottato	
YAKI ONIGIRI SHAKE シャケの焼きおにぎり 🌿🐟🍷	€ 4.00
Grilled with salmon   Scottato con salmone	
OKAKA ONIGIRI おかか 🌿🐟🍷	€ 3.00
Dried tuna   Tonno essiccato	
YUKARI ONIGIRI ゆかり	€ 3.00
Japanese violet basil   Basilico viola giapponese	

\* in assenza di materia prima fresca, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.

# OCHAZUKE

## お茶漬け

- SHAKE 鮭 🐟🍣 € 6.50  
Cup of rice with dashi soup and salmon | Riso bianco con brodo dashi e salmone
- UME 梅 🍷 € 6.50  
Cup of rice with dashi soup and japanese plum | Riso bianco con brodo dashi e prugna giapponese
- NORI 海苔 🍷 € 5.50  
Cup of rice with dashi soup and seaweed | Riso bianco con brodo dashi e alga nori
- YUKARI ゆかり 🍷 € 5.50  
Cup of rice with dashi soup and japanese violet basil | Riso bianco con brodo dashi e basilico viola giapponese

# NOODLES

## 麺類



- YAKI SOBA 焼きそば 🍷 € 15.00  
Stir fried noodles with vegetables, and tonkatsu sauce | Noodles con verdure saltate in padella in salsa tonkatsu  
• aggiunta di pesce/carne € 2.00
- RAMEN ラーメン 🍷🍷 € 16.00  
Ramen noodles with soup | Ramen  
(October-March | Ottobre-Marzo)  
• aggiunta di uovo € 2.00
- HIYASHI CHUKA 冷やし中華 🍷🍷🍷🍷 € 16.00  
Cold ramen with "Nomisan" sauce | Ramen freddo con salsa alla "Nomisan"  
(April-September | Aprile-Settembre)
- ZARU SOBA ザル蕎麦 🍷🍷 € 13.00  
Japanese cold or hot soba | Soba freddi o caldi
- TEN ZARU SOBA 天ざる蕎麦 🍷🍷🍷🍷 € 28.00  
Japanese cold soba with tempura | Soba freddi con tempura
- TANUKI SOBA/UDON たぬきそば・うどん 🍷🍷 € 13.50  
Japanese soba/udon with tempurako's flakes | Soba/udon con scaglie di tempura
- KITSUNE SOBA/UDON きつねそば・うどん 🍷🍷\* € 13.50  
Japanese soba/udon with fried tofu | Soba/udon con tofu fritto
- YAKI UDON 焼うどん 🍷🍷 € 15.00  
Stir-fried udon noodles with vegetables and soy sauce | Udon saltati in padella con verdure e soia  
• aggiunta di pesce/carne € 2.00
- NABE YAKI UDON 鍋焼きうどん 🍷🍷🍷🍷 € 28.00  
Udon with dashi soup, tempura and egg | Udon in brodo dashi con tempura e uovo  
(October-March | Ottobre-Marzo)

\* in assenza di materia prima fresca, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.



# SALAD

## サラダ



- WAKAME SALAD わかめサラダ 🌿 🍷 🌱 \* \*\* € 8.00  
Seaweed salad with ponzu and sesame oil 100% | Insalata di alghe miste  
con ponzu e olio di sesamo 100%
- WAKAME TO TOFU わかめと豆腐のサラダ 🌿 🍷 🌱 \* \*\* € 10.00  
Seaweed salad and tofu | Insalata di alghe wakame e tofu
- PONZU SALAD ポン酢サラダ 🐟 🍷 € 7.50  
Green salad with ponzu | Insalata con ponzu

## A CURA DELLO CHEF

### おまかせコース

Le portate a cura dello chef si intendono per tutto il tavolo

- Four course | Quattro portate € 62.00 p.p.
- Six course | Sei portate € 78.00 p.p.

In vendita la Salsa Ponzu da 50cc € 6.50

Avvertiamo i nostri clienti che in questo esercizio commerciale, il costo del servizio è di 2.00 euro a persona.

\* in assenza di materia prima fresca, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.

\*\* contengono i coloranti "E102, E110 ed E129" che potrebbero influire sull'attenzione dei bambini.

# BEVANDE

## 飲み物

### ビール Beer Birra

アサヒ Asahi	330ml	€ 5.00
麒麟 Kirin	330ml	€ 5.00
サッポロ Sapporo	330ml	€ 5.00

### ソフトドリンク Soft Drink

お水 Mineral Water   Acqua	750ml	€ 2.50
コカコーラ Coke   Coca-Cola	330ml	€ 3.50

コーヒー Caffè		€ 2.00
------------	--	--------

# 日本酒 Sake

瀬祭 Dassai

*Located in Yamaguchi*

やまとしづく Yamatoshizuku

*Located in Akita*

上善如水 Jozen Mizuno Gotoshi

*Located in Niigata*

七賢 Shichiken

*Located in Yamanashi*

麒麟山 Kirinzan

*Located in Niigata*

八海山 Hakkaisan

*Located in Niigata*

久保田 Kubota

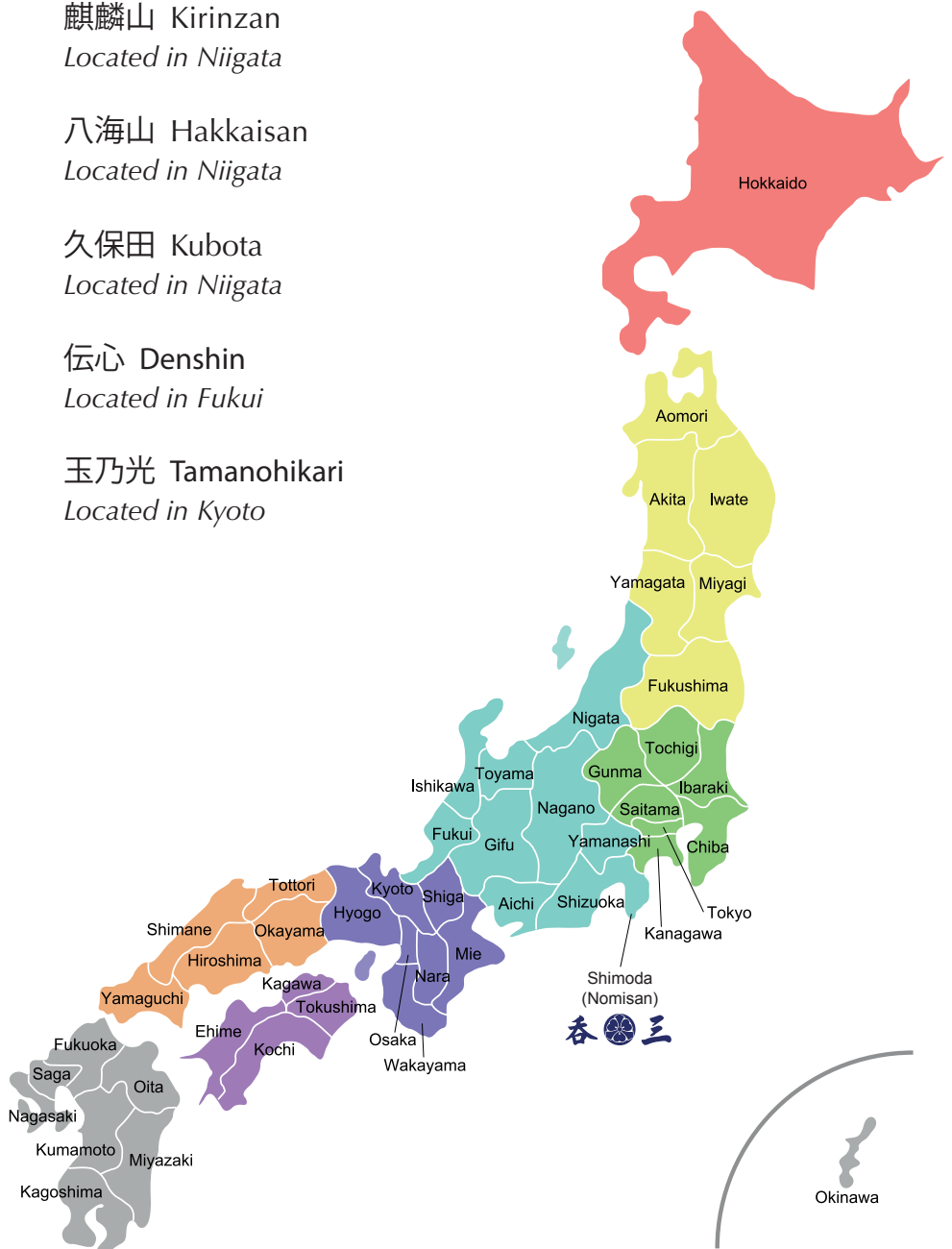
*Located in Niigata*

伝心 Denshin

*Located in Fukui*

玉乃光 Tamanohikari

*Located in Kyoto*





(Nomisan, Shimoda, Prefettura di Shizuoka, Japan)

















(Nomisan's Family)

# ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04

	1	CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
	2	CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
	3	UOVA e prodotti a base di uova
	4	PESCE e prodotti a base di pesce
	5	ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
	6	SOIA e prodotti a base di soia
	7	LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
	8	FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
	9	SEDANO e prodotti a base di sedano
	10	SENAPE e prodotti a base di senape
	11	SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
	12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
	13	LUPINI e prodotti a base di lupini
	14	MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



(In memory of Masuda)

ご馳走様さまでした

GOCHISOUSAMA DESHITA

Antica filosofia del ringraziamento alla natura  
per i suoi doni che la cultura della  
cucina giapponese ha trasformato in  
armonia del cibo e in cerimonia del gusto