



SUSHI
RISTORANTE ORIENTALE

MENÙ PRANZO

MENÙ PRANZO € 16,90

dal lunedì al venerdì

MENÙ PRANZO € 17,90

sabato, domenica e giorni festivi

Bambini con altezza inferiore ai 120 cm. € 8,50

Children tall less than 120 cm. € 8,50

MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI
AD UN PREZZO UNICO
CON SERVIZIO AL TAVOLO

Sono escluse bevande, caffè, liquori, dolci, e le richieste fuori lista
Excludes drinks, coffee, liqueurs, sweets, and requests off the list

NON SPRECARRE IL CIBO !!!
DO NOT WASTE FOOD !!!

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato
Any leftover food must be paid at list price
and can be removed

NiKY Special Selection

Un piatto special selection viene offerto con il menù all you can eat giornaliero, mentre eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

S5 Fried salmon

Croccanti cannoncini di pasta sfoglia farciti con salmone e maionese guarniti con granella di pistacchio



S2 Steak tataki

manzo scottato, tartufo e rucola



01 Harumaki 3pz



*Gamberi avvolti da una leggera e croccante sfoglia, farcita con edamame e philadelphia

02 Involtini primavera 2pz



Croccante sfoglia di farina di grano con un gustoso ripieno di verdure

03 Cipolla frita



Dorati *anelli di cipolla impanati e fritti

04 Chele di granchio 3pz



*Gustose chele di granchio fritte

05 Samosa vegetale 3pz



Croccanti fagottini con ripieno di verdure miste

07 Nuovolette di gamberi



Leggere nuvolette di farina di riso

08 Patatine fritte



Croccanti e dorate *patatine

10 Polipo con patate



polpo, patate, prezzemolo

14 Pane al vapore



*Morbido pane al latte, cotto al vapore

16 Gyoza alla griglia



*Ravioli con ripieno di carne di pollo grigliati

17 Shumai Niky



*Ravioli con sfoglia al nero di seppia con ripieno di gamberi, cotti al vapore

18 Gyoza al verdure



*Ravioli con ripieno di verdure cotti al vapore

19 Gyoza al vapore



*Ravioli con ripieno di carne di maiale cotti al vapore

21 Edamame



*Fagioli novelli di soia lessati, serviti nel loro baccello

22 Goma wakame



Alga wakame marinata con aceto di riso, con semi di soia

23 Moriawase salad



Insalata verde mista con salsa goma

24 Yakkumi Dofu



Fettine di tofu condite con salsa di soia,
guarnite con alga nori

26 Surimi salad



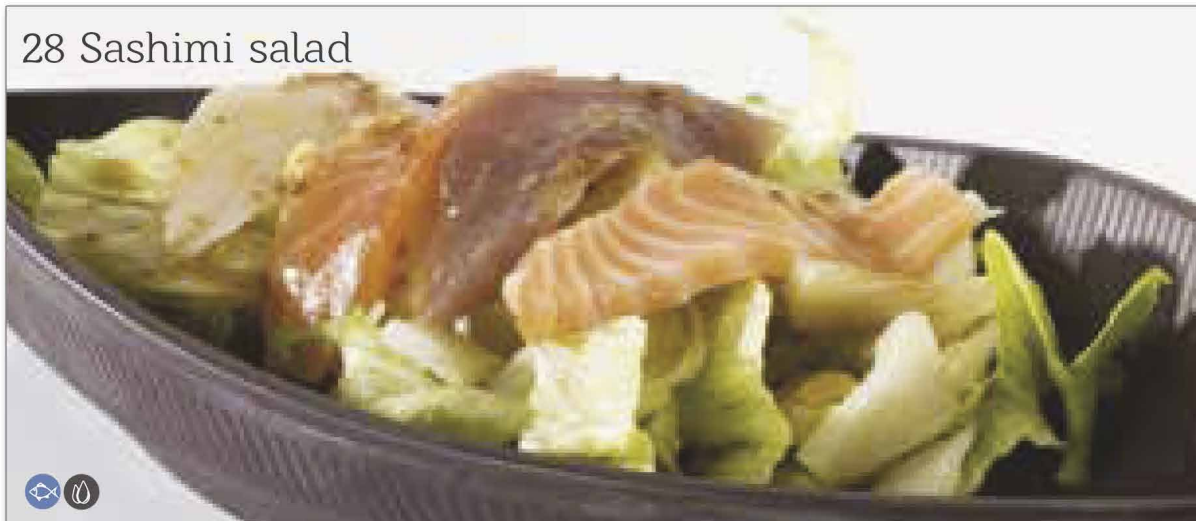
Insalata mista con * surimi e salsa goma

27 Sunomono



Alghe wakame con salmone cotto e
salsa dello chef

28 Sashimi salad

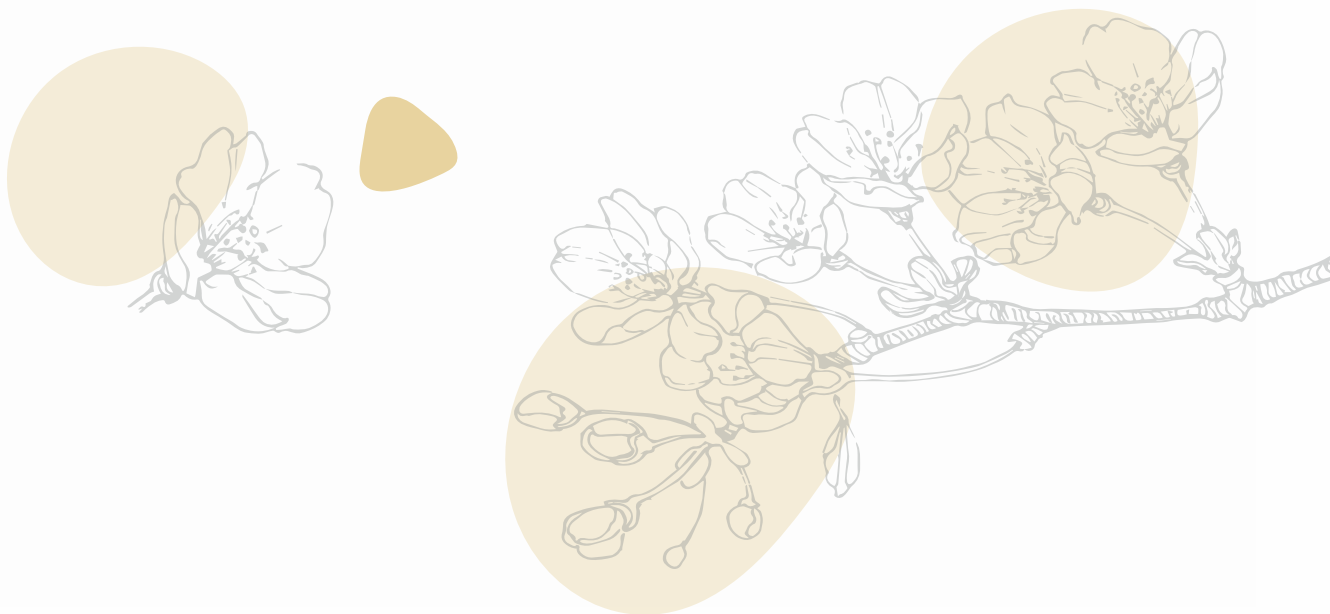


Insalata mista con fettine di pesce crudo

Tataki e Tartare

NiKY

Un piatto special selection viene offerto con il menù all you can eat giornaliero, mentre eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.



31 Exsotic tartare



Tartare di °salmone tagliato al coltello con frutta esotica, condito con exsotic sauce

33 Sake tartare



Tartare di °salmone tagliata al coltello con avocado condita con salsa ponzu

34 Carpaccio sake



Fettine sottili di °salmone crudo con salsaponzu e semi di sesamo

37 Salmone crispy



2pz sfoglie croccanti con salmone, Philadelphia, salsa spicy e teriyaki

NiKY

Tartare con riso

Un piatto special selection viene offerto con il menù all you can eat giornaliero, mentre eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

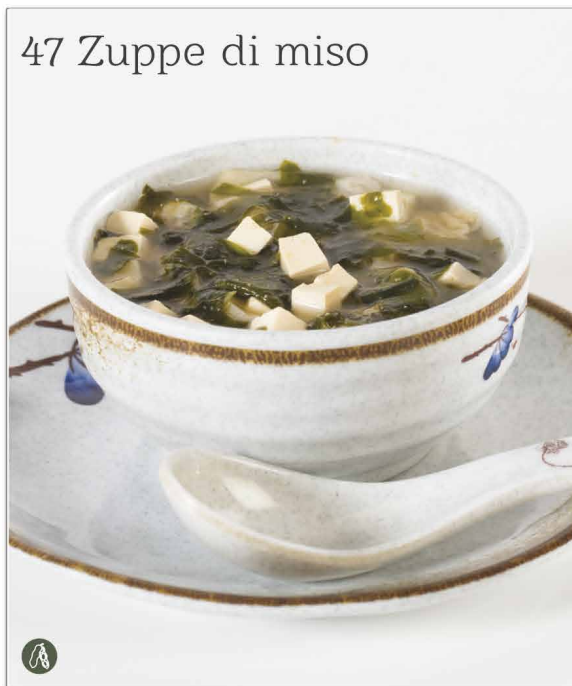
42 Fresh tartare



Tartare di °salmone su riso bianco, guarnita con avocado e semi di sesamo e salsa ponzu



47 Zuppe di miso



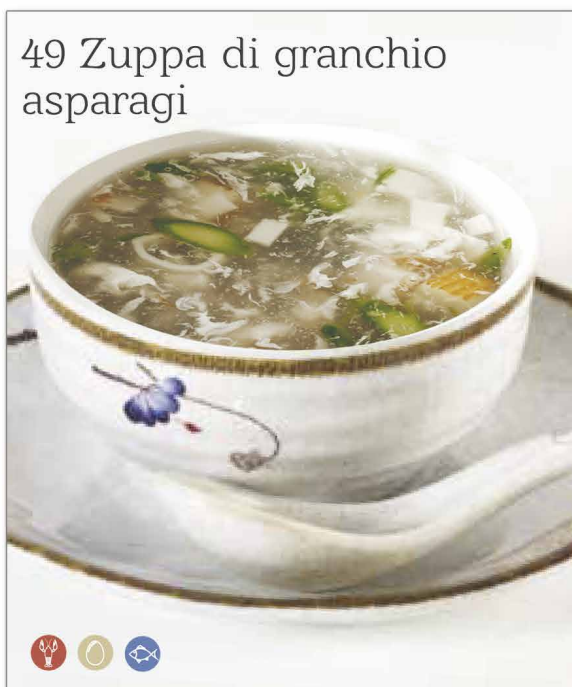
Zuppa con miso, tofu e alghe

48 Zuppa agropiccante



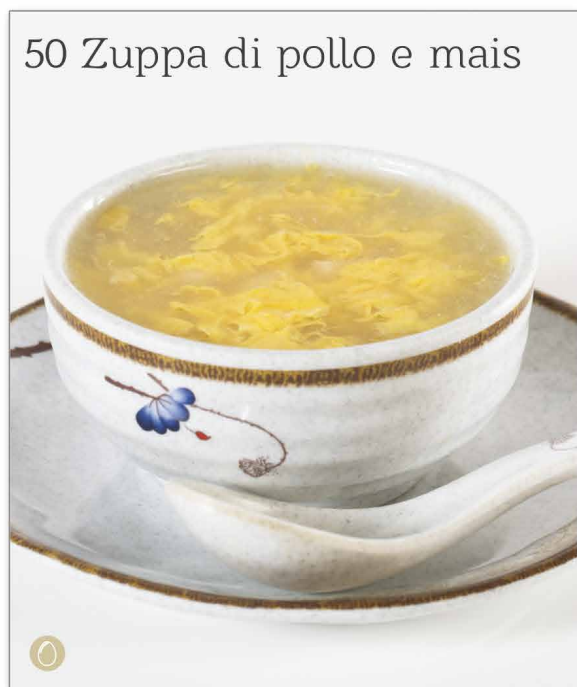
Zuppa con tofu, uova e verdure

49 Zuppa di granchio
asparagi



Zuppa con granchio, asparagi
e uova

50 Zuppa di pollo e mais



Zuppa con pollo, mais e uova

52 Pokè maniac



Salmone crudo, avocado, alghe wakame, granella di cipolla fritta su base di riso

54 Pokè vegani



Carote, fagioli di soia, mais, cetrioli, alghe fresche e sesamo su una base di riso bianco



60 sake 2 pz



Bocconcini di riso con °salmone

61 Tonno 2pz



Bocconcini di riso con °tonno

62 Suzuki 2pz



Bocconcini di riso con °branzino

63 Ebi 2pz



Bocconcini di riso con *gambero cotto

64 Surimi 2pz



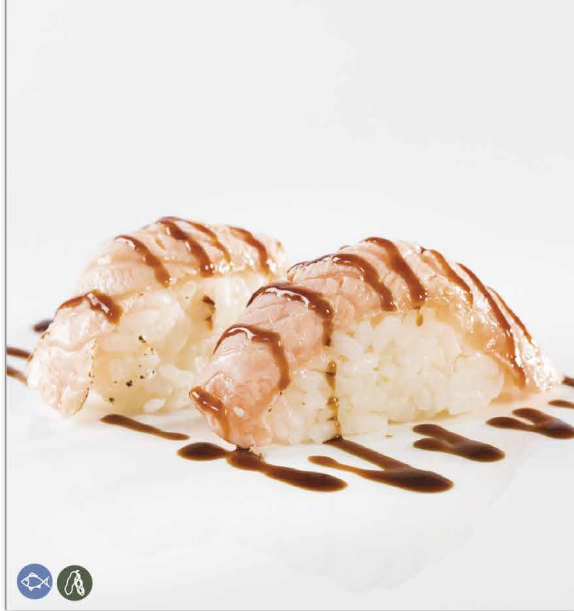
Bocconcini di riso con *surimi

65 Nigiri avocado 2 pz



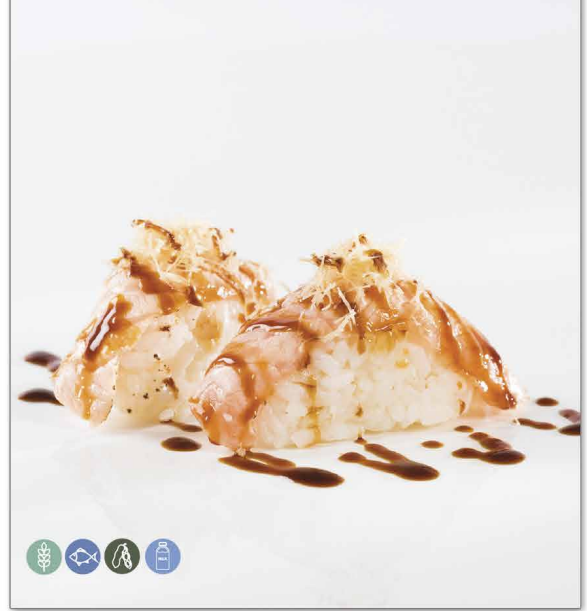
Bocconcini di riso con avocado fresco

68 Salmone flambé 2pz



Bocconcini di riso con
°salmone scottato e salsa teriyaki

70 Delice 2pz



Bocconcini di riso con °salmone,
philadelphia, salsa teriyaki e kataif



74 Gunkan light 2pz



Bocconcini di riso avvolti con zucchine, guarniti con philadelphia e salsa teriyaki

75 Gunkan spicy sake



Bocconcini di riso avvolti con alga, guarniti con tartare di °salmone e salsa piccante

76 Gunkan spicy tonno



Bocconcini di riso avvolti con alga, guarniti con tartare di °tonno e salsa piccante

81 Gunkan zucchine



Bocconcini di riso avvolti con zucchine, guarniti con tartare di *surimi e maionese

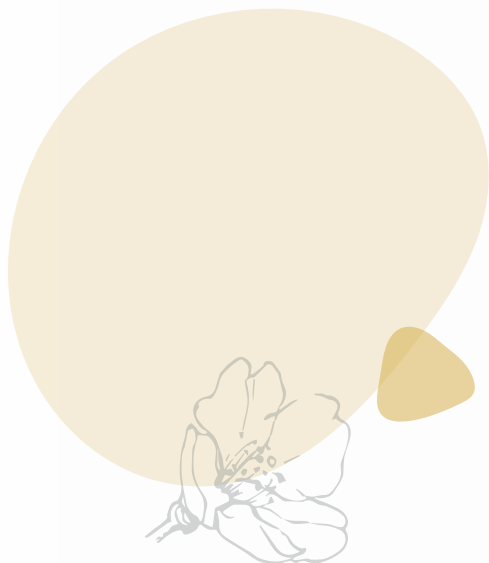
78 Gunkan Philadelphia



Bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con philadelphia e tobiko

NiKY Sashimi

Un piatto special selection viene offerto con il menù all you can eat giornaliero, mentre eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.



86 Sashimi salmone 3pz



Fettine di °salmone crudo

90 Sushi misto 10pz



Piatto degustazione di 3 nigiri, 3 hosomaki, 2 gunkan e 4 uramaki



99 Maguro



Cono di alga nori farcito con riso, °tonno e avocado

100 Sake



Cono di alga nori farcito con riso, °salmone e avocado

101 Spicy salmon



Cono di alga nori farcito con riso e tartare di °salmone piccante

102 Spicy tuna



Cono di alga nori farcito con riso e tartare di °tonno piccante

103 Ebiten



Cono di alga nori farcito con riso, tempura di *gamberoni e salsa teriyaki

104 California



Cono di alga nori farcito con riso, *surimi, avocado, cetriolo e maionese

108 Hoso Fruit



Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con philadelphia e frutta di stagione e salsa teriyaki

110 Hoso tekka



Piccoli roll di riso farciti con °tonno, avvolti con alga nori

111 Hoso sake



Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori

112 Hoso ebi



Piccoli roll di riso farciti con *gambero cotto, avvolti con alga nori

113 Hoso ebiten



Piccoli roll di riso farciti con *gambero fritto, avvolti con alga nori e salsa teriyaki

114 Hoso green kappa



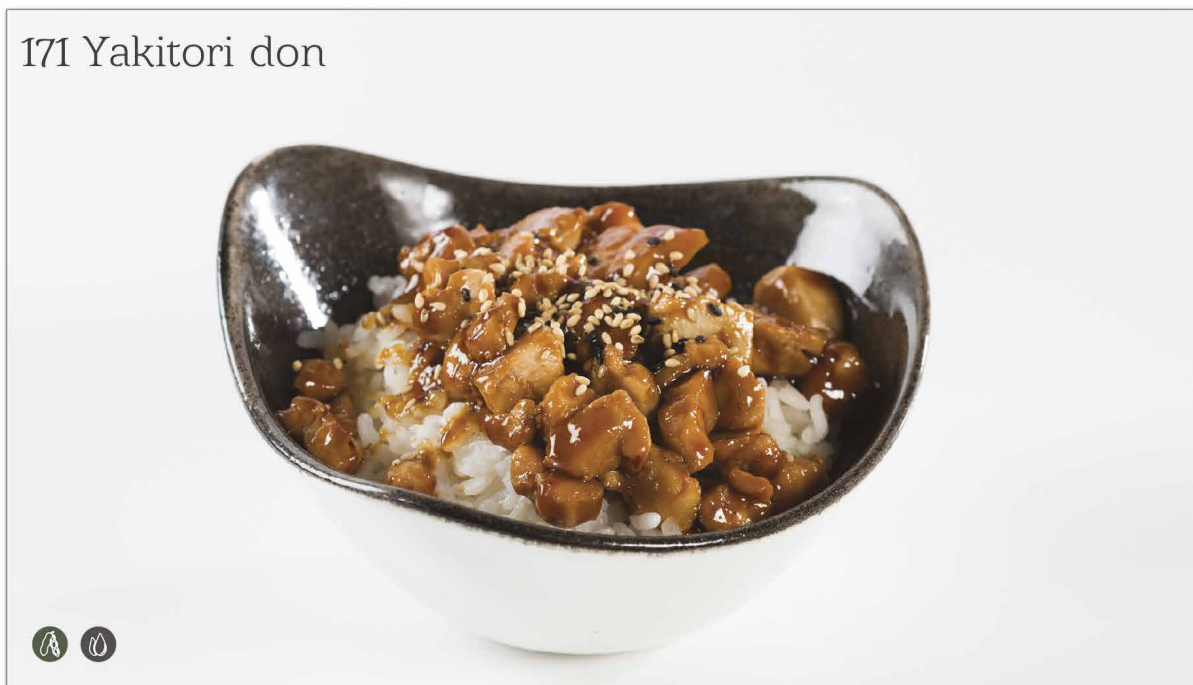
Piccoli roll di riso farciti con cetriolo, avvolti con alga nori

116 Hoso avocado



Piccoli roll di riso farciti con avocado, avvolti con alga nori

171 Yakitori don



Ciotola di pollo alla piastra e salsa teriyaki su riso bianco cotto al vapore

121 Futomaki california 5pz



Grandi roll di riso farciti con cetriolo, °salmone, avocado e *surimi, avvolti con alga nori

122 Futomaki sake 5 pz



Grandi roll di riso farciti con salmone, avocado e surimi avvolti con alga nori

123 Futomaki tonno 5pz



Grandi roll di riso farciti con tonno, avocado e surimi avvolti con alga nori

124 Futomaki ebi 5pz



Grandi roll di riso farciti con *gamberi cotti, avocado e surimi avvolti con alga nori

125 Futomaki fritto 5pz



Grandi roll di riso farciti con *surimi, °salmo- ne, avocado e philadelphia, avvolti con alga nori e fritti, guarniti con croccante di cipolla e salsa teriyaki

131 Onigiri philadelphia



Polpettina di riso farcita con salmone cotto e philadelphia e salsa teriyaki

132 Onigiri miura



Polpettina di riso venere farcita con °salmone cotto, guarnito con croccante di mandorle e salsa teriyaki

NiKY

URAMAKI classici 4pz

134 Ebiten



Roll di riso farciti con *gamberi in tempura philadelphia e salsa teriyaki



137 Pleasing



Roll di riso farciti con °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con croccante di cipolla fritta



139 Bianco roll



Roll di riso farciti con pollo in tempura, cipolla fritta esterno salsa teriyaki



141 Sake tataki



Roll di riso farciti con °salmone scottato, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone e salsa teriyaki



140 Crispy miura



Roll di riso, farciti con °pesce cotto, philadelphia e insalata, guarniti con granelle di mandorle, conditi con salsa teriyaki



144 Vegetal roll



Roll di riso farciti con verdure miste e philadelphia, guarniti con avocado



147 Dragon



Roll di riso farciti con *gamberi in tempura, guarniti con avocado e salsa teriyaki

148 Tonno avocado



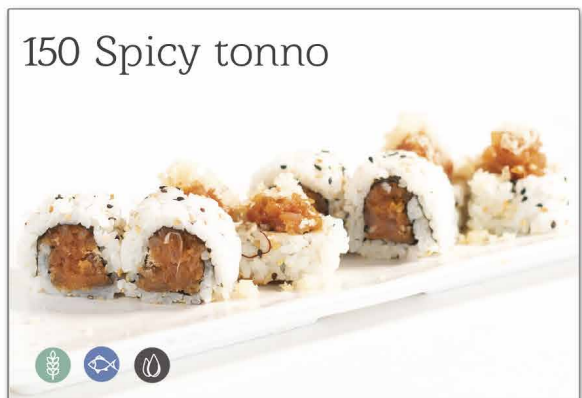
Roll di riso farciti con °tonno e avocado

149 Spicy salmon



Roll di riso farciti con salmone, avocado e salsa piccant

150 Spicy tonno



Roll di riso farciti con tonno avocado e salsa piccante

152 Fruit roll



Roll di riso farciti con frutta mista e salsa esotica

153 Sake avocado



Roll di riso farciti con °salmone e avocado

158 California roll



Roll di riso farciti con *surimi, avocado e maionese

163 Black miura roll



Riso venere farciti con °pesce cotto, guarniti con philadelphia e mandorle tostate

166 Black light roll



Roll di riso farciti con cetrioli e avocado, guarniti con salsa dello chef



Tempura di *gamberoni e verdure miste



Tempura di verdure miste



Riso

182 Gohan



Riso bianco cotto al vapore

183 Riso alla cantonese



Riso saltato con piselli e uova

184 Riso alla pechinese



Riso con frutti di mare e verdure saltati con uova e salsa piccante

185 Riso venere



Riso venere saltato con *gamberetti, verdure e uova

187 Riso con gamberi



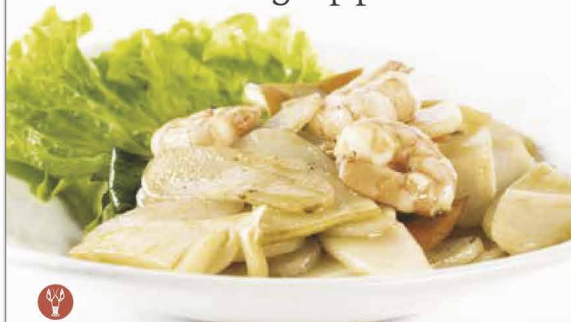
Riso saltato con *gamberetti, piselli e uova

189 Riso con verdure



Riso saltato con verdure e uova

193 Gnocchi giapponesi



Gnocchi giapponesi saltati con *gamberi e verdure

191 Spaghetti alla piastra con frutti di mare



spaghetti saltati con gamberi, polpa di granchio, calamari, verdure e uova



Spaghetti

195 Udon tori



Udon saltati con carne di pollo, uova, verdure

196 Spaghetti di riso



Spaghetti di riso saltati con *gamberi, uova e verdure

197 Spaghetti di soia
piccanti



Spaghetti di soia piccanti saltati con pollo e uova

198 Spaghetti di soia
con gamberi



Spaghetti di soia saltati con *gamberi e uova

202 Gyuniku ramen



Ramen in brodo di soia e salsa al sesamo, con manzo, verdure, bambù, alghe nori e uovo

Gamberetti

205 Gamberetti al limone



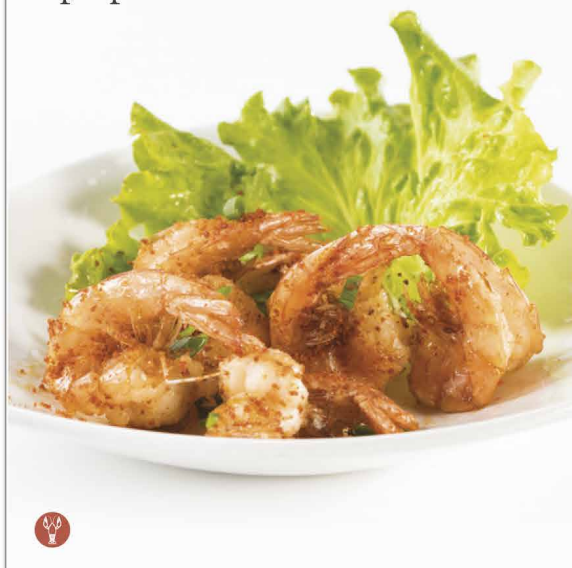
*Gamberetti saltati con salsa al limone

206 Gamberetti al curry



*Gamberetti saltati con salsa al curry

207 Gamberetti sale
e pepe



*Gamberetti saltati con sale e pepe

208 Gamberetti piccanti



*Gamberetti saltati con salsa piccante

Gamberetti

209 Gamberetti fritti



*Gamberetti in pastella, fritti

210 Gamberetti agrodolce



*Gamberetti fritti, saltati con salsa agrodolce

211 Gamberetti con
funghi e bambù



*Gamberetti saltati in padella con verdure
e bambù

212 Gamberetti verdure



*Gamberetti saltati in padella con verdure
e bambù



Pollo

214 Pollo al limone



Pollo saltato al limone

215 Pollo piccante



Pollo saltato con verdure e salsa piccante

216 Pollo al curry



Pollo saltato con salsa al curry

217 Pollo fritto



Pollo in pastella, fritto

Pollo

218 Pollo alle mandorle



Pollo saltato con mandorle

219 Pollo al cocco



Pollo saltato con patate e salsa al latte di cocco

220 Pollo funghi e bambù



Pollo saltato con funghi e bambù

221 Tori teppan



Pollo alla griglia con salsa teriyaki

Griglia

226 Spiedini di pollo



Spiedini di pollo alla griglia con salsa teriyaki

227 Spiedini di Gamberetti



Spiedini di gamberetti alla griglia con salsa teriyaki

Manzo

229 Manzo con verdure



Manzo saltato con verdure miste

231 Manzo piccante



Manzo saltato con salsa piccante

232 Manzo con
bambù e funghi



Manzo saltato con funghi shitake e bambù

233 Maiale in salsa agrodolce



Maiale croccante con peperoni e ananas
in salsa agrodolce

236 Verdure miste



Verdure miste saltate

Bevande

Acqua naturale/frizzante	75cl	€	2.50
Acqua naturale/frizzante	50cl	€	1.50
Bibite (coca-cola, sprite, fanta, the pesca/limone)		€	2.50
Red bull		€	3.50

The in teiera

The Gelsomino	€	3.50
Verde Giapponese	€	4.00

Birra

Asahi	50cl	€	5.50
Birra cinese	66cl	€	4.50
Birra Moretti	66cl	€	4.00
Birra Moretti	33cl	€	3.00

Vini bianchi

Pinot Grigio Pitars	75cl	€	18.00
Müller Thurgau San Matiot	75cl	€	20.00
Passerina Fruscio	75cl	€	16.00
Pecorino Fruscio	75cl	€	17.00
Vermentino di Sardegna Crabioni	75cl	€	25.00
Chardonnay Livio Felluga	75cl	€	35.00
Franciacorta Milledi Ferghettina	75cl	€	45.00

Vino sfuso

Caraffa 0.25l	0.25l	€	3.00
Caraffa 0.50l	0.50l	€	5.50
Caraffa 1l	1l	€	10.00

Vini Rossi

Rosso Piceno Aurus	€	16.00
Montepulciano Dama Marramiero	€	18.00
Amarone Valpolicella	€	48.00

Prosecco

Prosecco Superiore Asolo	€	18.00
Spumante Extra Dry	€	15.00

Alcolici

Alcolici italiani e digestivi	€	3.00
Grappa orientale	€	3.00
Whisky e cognac	€	4.00
Sakè shirayuki 25cl	€	3.50

Caffetteria

Caffè	€	1.20
Caffè decaffeinato	€	1.50
Caffè corretto	€	1.50
Orzo	€	1.50
Ginseng	€	1.50

ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

 Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	 Frutta a guscio Fruit in shell	Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 Crostacei Crustaceans	Crostacei e prodotti a base di crostacei	 Sedano Celery	Sedano e prodotti a base di sedano
 Uova Eggs	Uova e prodotti a base di uova	 Senape Mustard	Senape e prodotti a base di senape
 Pesce Fish	Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	 Semi di sesamo Sesame seeds	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 Arachidi Peanuts	Arachidi e prodotti a base di arachidi	 Solfiti Sulphites	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
 Soia Soy	Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	 Lupini Lupine	Lupini e prodotti a base di lupini
 Latticini Milk d l	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) latticello	 Molluschi	Molluschi e prodotti a base di molluschi
 Uova di pesce	Ingredienti non inseriti nell'elenco degli allergeni Ikura: uova di salmone Tobiko: uova di pesce volante possono essere nere, rosse, arancioni o verdi.		

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen, therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(*) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Dishes labeled with (*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.

