

DEGUSTAZIONE NU ARE

45 a persona

Salmon Flower

Tempura di fiore di zucca, philadelphia, salmone scottato, capasanta della Normandia e salsa kewpie

Crudité 6pz

Selezione dei migliori filetti e crostacei

Special Nigiri 4pz

Uramaki Tonno Marinato

Fiore di zucca farcito con mazzancolla, avvolto da carpaccio di tonno marinato e guarnito con crema e sesamo al wasabi

Soba Tè Verde e Bottarga

Spaghetti al tè verde di grano saraceno, saltati con salmone, verdure e bottarga di muggine

Tataki Salmone

Tagliata di salmone, semi di papavero con maionese tagarashi, mango, papaya e avocado

Dessert

Per la complessività della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo

DEGUSTAZIONE NUAR

¤

90 a persona

Hand Roll

Hand roll da preparare al momento con alga nori, tonno, caviale di storione e tuorlo di quaglia

Sfoglie e Tonno

Sfoglie croccanti con tonno, tartufo, pomodorini secchi, formaggio fresco e tobiko

Ostrica Nuar

Ostrica con carpaccio di capasanta, sorbetto al limone, ikura e salza yuzu passion

Degustazione Tartare

Dim Sum Wagyu

Ravioli di manzo giapponese, zafferano e tartufo nero

Selezione di Nigiri Nuar

Uramaki Astice

Tempura di gamberone, astice e carpaccio di avocado

Sushi Gio

Tuna Tartufo e Salmon Tartufo

Yaki Udon Mazara

Pasta grano saraceno, tartare e bisque di gambero imperiale Mazara del Vallo

Black Cod

Carbonaro nero d'Alaska, marinato con salsa miso e accompagnato da verdure

Dessert

Per la complessività della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo

ANTIPASTI

Edamame	€ 5,00
Baccelli di soia con sale di Maldon	
Edamame Tartufato	€ 8,00
Baccelli di soia, scaglie di tartufo nero e sale di Maldon	
Salmon Flower	€ 8,00
Tempura di fiore di zucca, philadelphia, salmone scottato, carpaccio di capasanta della Normandia e salsa kewpie	
Involtino di Gamberi ☺	€ 8,00
Involtino di gamberi con edamame ed erba cipollina, accompagnato da salsa kewpie piccante	
Sfoglia e Tonno	€ 10,00
Sfoglie croccanti, tonno, tartufo, pomodorini secchi, formaggio fresco e tobiko	
Takoyaki	€ 8,00
Polpette di polpo, katsuobushi, alga in polvere e salsa kewpie	
Zuppa di Miso	€ 5,00
Miso, tofu, alga wakame, funghi shiitake ed ishikura	
Zuppa di Miso Tartufata	€ 8,00
Miso, tofu, alga wakame, tartufo nero ed uova di quaglia	
Nu Salad	€ 9,00
Misticanza, tartare di pesce misto, mango, pomodorini e dressing al wasabi	
Ar Salad	€ 10,00
Misticanza, carpaccio di pesce misto scottato in olio evo, ishikura e dressing al wasabi	
Tempura Fior di Zucca	€ 8,00
Fiori di zucca in tempura con ripieno di gamberi	
Hand Roll	€ 33,00
Hand roll da preparare al momento con alga nori, tonno, caviale di storione e tuorlo di quaglia - consigliato per due persone.	

DIM SUM

Dim Sum Veggie	€ 8,00
Sfoglia agli spinaci con verdure miste	
Dim Sum Nero di Seppia	€ 12,00
Sfoglia al nero di seppia, calamari ed ikura	
Dim Sum Astice	€ 18,00
Sfoglia ai crauti rossi con astice e tartufo nero	
Dim Sum Wagyu	€ 18,00
Sfoglia allo zafferano con manzo giapponese e tartufo nero	
Dim Sum Nuar	€ 16,00
Degustazione dei nostri dim sum - 4 pz.	

CRUDITÉ

Ostrica Nuar	€ 7,00
Ostrica con carpaccio di capasanta, sorbetto al limone, ikura e salza yuzu passion - 1pz.	
Ostrica del giorno	€ XXX
Ostrica fresca del giorno - 1 pz.	
Gambero Rosso Imperiale	€ 6,00
Gambero rosso di Marzara del Vallo - 1 pz.	
Scampo Porcupine	€ 6,00
Scampo irlandese Porcupine - 1 pz.	
Capasanta Normandia	€ 4,50
Capasanta francese - 1 pz.	
Mazzancolla Crystal Blu	€ 6,00
Gambero blu della Nuova Caledonia - 1 pz.	
Sashimi Salmone	€ 12,00
Filetti crudi di salmone - 8 pz.	
Sashimi Tonno	€ 15,00
Filetti crudi di tonno - 8 pz.	
Crudité Nuar	€ 38,00
Selezione dello chef di filetti e crostacei - 20 pz.	

TARTARE

Tartare di Salmone	€ 12,00
Cubetti di salmone, mango, tobiko, tabasco ed olio evo	
Tartare di Tonno	€ 16,00
Cubetti di tonno, uovo di quaglia crudo, tartufo nero, pepe nero, salsa tartufata ed olio evo	
Tartare Mazara del Vallo	€ 19,00
Cubetti di gambero rosso imperiale di Marzara del Vallo e dressing al wasabi	
Tartare di Scampi Porcupine	€ 18,00
Cubetti di scampi irlandesi Porcupine, ikura, passion fruit ed olio evo	
Tartare White	€ 14,00
Tartare di pesce bianco, olive taggiasche, pistacchio di Bronte, succo lime ed olio evo	

NIGIRI

Nigiri Salmone 2 pz.	€£ 3,50
Nigiri Tonno 2 pz.	€ 4,50
Nigiri Branzino 2 pz.	€ 4,00
Nigiri Anguilla 2 pz.	€ 8,00
Nigiri Ricciola 2 pz.	€ 6,00
Nigiri Selezione Classici Selezione dello chef dei nigiri classici - 6 pz.	€ 12,00

NIGIRI SPECIALI

Nigiri Salmone Scottato	€ 6,00
Salmone scottato, kabayaki, kewpie ed ikura - 2 pz.	
Nigiri Zuke	€ 6,00
Tonno marinato in salsa soft di soia con kizami - 2 pz.	
Nigiri Foie Gras	€ 7,00
Tonno scottato con foie gras e salsa kabayaki - 2 pz.	
Nigiri Ricciola Tartufo	€ 7,50
Ricciola e tartufo nero - 2 pz.	
Nigiri Salmone Affumicato	€ 7,50
Salmone affumicato con formaggio fresco - 2 pz.	
Nigiri Scampo	€ 9,00
Scampo irlandese Porcupine, tobiko e passion fruit - 2 pz.	
Nigiri Alici	€ 7,00
Alici del Cantabrico e formaggio fresco - 2 pz.	
Nigiri Capasanta	€ 9,00
Capasanta e caviale di lompo - 2 pz.	
Nigiri Mazara	€ 10,00
Gamberi rossi imperiali di Marzara del Vallo ed ikura - 2 pz.	
Nigiri Special Nuar	€ 21,00
Selezione dello chef di nigiri speciali - 6 pz.	

CARPACCIO

Carpaccio Evo	€ 14,50
Sottilissime fette di pesce misto scottate in olio evo, salsa ponzu ed ishikura	
Carpaccio Salmone	€ 12,50
Salmone con salza ponzu e uova di lombo	
Carpaccio Branzino	€ 15,00
Branzino, tartare di papaya, avocado, mango, salsa al lime ed olio evo	
Carpaccio Ricciola	€ 16,50
Ricciola, uova di lombo, salsa allo yuzu e jalapeño	
Carpaccio Mazara	€ 18,00
Gamberi rossi imperiali di Mazara del Vallo, daikon, mango, avocado, papaya e dressing al wasabi	
Carpaccio Capasanta Normandia	€ 17,50
Capasanta francese dell'Alta Normandia con gambero rosso, sale nero, bottarga di muggine, ishikura ed olio evo	
Carpaccio Zuke Maguro	€ 16,00
Tonno marinato in salsa soft di soia, crema e sesamo al wasabi	
Carpaccio Salmone Affumicato	€ 14,00
Salmone norvegese affumicato a freddo, estratto di cetriolo ed olio evo aromatizzato al prezzemolo	

SUSHI GIO

2 pz.

Gio Tuna Tartufo	€ 10,00
Filetto di tonno, uova di quaglia, ikura e tartufo nero	
Gio Salmon Tartufo	€ 8,00
Filetto di salmone, uova di quaglia, ikura e tartufo nero	
Gio Ricciola con Scampi	€ 12,00
Ricciola, scampi, caviale di storione e foglia d'oro	
Gio Spicy Tuna	€ 8,00
Filetto di tonno con spicy tuna e kizami	
Gio Salmone Scottato	€ 6,00
Salmone scottato, tartare di salmone e salsa piccante	

URAMAKI

Uramaki Classico Salmone, avocado, formaggio fresco e sesamo	€ 8,50
Uramaki Ebiten Tempura di gamberone, maionese, kataifi, tobiko e salsa kabayaki	€ 10,00
Uramaki Anguilla Anguilla caramellata, carpaccio di avocado, sesamo e salsa kabayaki	€ 17,00
Uramaki Astice Tempura di gamberone, astice ed avocado	€ 23,00
Uramaki King Crab Granchio reale, avocado, maionese, crema di mango e foglia d'oro	€ 38,00
Uramaki Foie Gras Tempura di gamberone, salmone, foie gras, miele e kabayaki	€ 17,50
Uramaki Tonno Marinato Fiore di zucca, mazzancolla, tonno marinato, crema e sesamo al wasabi	€ 17,00
Uramaki Evo Tempura di gamberoni, pesce misto scottato in olio evo, ishikura e salsa ponzu	€ 15,00
Uramaki Capasanta Tartare di tonno speziato, carpaccio di capasanta, ikura e cime di wasabi	€ 19,00
Uramaki Marzara del Vallo Salmone, avocado, formaggio fresco, carpaccio di gambero rosso imperiale di Marzara del Vallo ed ikura	€ 20,00
Uramaki Soft Shell Crab Tempura di granchio a guscio morbido, avocado, sesamo e salsa kabayaki	€ 16,00
Uramaki Mango Salmone, mango, maionese soft piccante alla fiamma e salsa kabayaki	€ 15,00

Uramaki Spicy Salmon	€ 10,00
Salmone piccante, avocado e sfilacci di peperoncino essiccato	
Uramaki Spicy Tuna	€ 14,00
Tonno piccante, avocado e sfilacci di peperoncino essiccato	
Uramaki Fiore di Zucca	€ 14,00
Tempura di mazzancolla, tartare di salmone speziato, fiore di zucca croccante, ikura e salsa kabayaki	
Uramaki Bronte	€ 16,00
Salmone, formaggio fresco, salsa al mango e pistacchio di Bronte	
Uramaki Scampi	€ 18,00
Branzino, papaya, scampo irlandese Porcupine, passion fruit e polvere di pomodoro secco	
Uramaki Salmon Fumè Tartufo	€ 17,00
Tempura di gamberone, salmone affumicato e scaglie di tartufo nero	

PRIMI

Yaki Udon Mazara

Pasta grano saraceno, tartare e bisque di gamberi rossi imperiali
di Mazara del Vallo

€ 18,00

Soba Tè Verde

Spaghetti al tè verde di grano saraceno saltati con salmone,
verdure e bottarga di muggine

€ 14,00

Riso con Gamberi

Riso bianco saltato con gamberi, verdure e uova

€ 10,00

SECONDI

Salmone Tataki	€ 14,00
Tagliata di salmone, semi di papavero, maionese tagarashi, mango, papaya ed avocado	
Tonno Tataki	€ 16,00
Tagliata di tonno marinata in salsa di soia con quinoa, sesamo, alga nori, maionese soft piccante, mango, papaya ed avocado	
Salmone Teriaki	€ 12,00
Filetto di salmone cotto al forno, salsa teriaki alla fiamma e verdure saltate	
Branzino al Forno	€ 14,00
Filetto di branzino con funghi shiitake e verdure saltate	
La Capasanta	€ 15,00
Capasanta cotta alla piastra, crema di piselli ed edamame, scaglie di tartufo nero, sale di Maldon, pepe dello Sichuan e verdure saltate	
Wagyu A5	€ 55,00
100 gr circa, secondo disponibilità Manzo nobile giapponese di livello A5 con verdure e sale di Maldon	
Black Cod	€ 35,00
Carbonaro nero d'Alaska, marinato in salsa miso e accompagnato da verdure saltate	
Tempura Soft Shell	€ 15,00
Tempura di granchio a guscio morbido	
Tempura di Baccalà	€ 18,00
Tempura di baccalà dissalato islandese	
Tempura Ebi	€ 12,00
Tempura di mazzancolla	
Tempura Veggie	€ 10,00
Tempura di verdure miste	

BEVANDE

ANALCOLICHE

Acqua naturale 0,65 l	€ 3,00
Acqua gasata 0,65 l	€ 3,00
Bevande analcoliche 0,33 l	€ 3,50
Tè caldo	€ 4,50

BIRRE

Asahi 0,50 l	€ 5,00
Sapporo 0,65 l	€ 6,50

CAFFETTERIA

Caffe	€ 2,00
Caffe corretto	€ 2,50

AMARI

€ 4,00

DISTILLATI

€ 5/X

Coperto

€ 2,50

In caso di mancanza di prodotti freschi verrano utilizzati prodotti surgelati/congelati.