



# DEGUSTAZIONE NU ARE

45 a persona

## Salmon Flower

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

## Crudit  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 T  Verde e Bottarga

Spaghetti al t  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 complessivit  della struttura, il menu degustazione   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 salsa 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

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

# DIM SUM

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

# CRUDITÉ

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

# TARTARE

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

# NIGIRI

Nigiri Salmone 2 pz.	€f 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

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

# CARPACCIO

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

# SUSHI GIO

2 pz.

## Gio Tuna Tartufo

Filetto di tonno, uova di quaglia, ikura e tartufo nero

€ 10,00

## Gio Salmon Tartufo

Filetto di salmone, uova di quaglia, ikura e tartufo nero

€ 8,00

## Gio Ricciola con Scampi

Ricciola, scampi, caviale di storione e foglia d'oro

€ 12,00

## Gio Spicy Tuna

Filetto di tonno con spicy tuna e kizami

€ 8,00

## Gio Salmone Scottato

Salmone scottato, tartare di salmone e salsa piccante

€ 6,00

# URAMAKI

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

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

# 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

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





# 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

Caffè	€	2,00
Caffè corretto	€	2,50

## AMARI

€ 4,00

## DISTILLATI

€ 5/X

Coperto	€	2,50
---------	---	------

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