



nagi • cucina giapponese



MENÙ

ANTIPASTI e CUCINA GIAPPONESE



EDAMAME

€ 4,50

Germogli giapponesi di soia verde bolliti e conditi con sale rosa

(6)



GOMA WAKAME

€ 4,50

Insalata di alghe con sesamo, olio di sesamo, salsa di soia, pepe rosso

(1,6,11)



TAKOYAKI

€ 6,50

Polpettine di pasta di tempura ripiene di polpo

(1,4,6,14)



POLLO IN PANKO

€ 10,00

Bocconcini di pollo fritti con panatura in panko

(1,3,6)



GAMBERI IN PANKO

€ 11,00

Gamberi fritti con panatura in panko e salsa tonkatsu

(1,2,3,6)



GYOZA

€ 12,00

Ravioli di pollo e verdure con salsa ponzu

(1,3,6,11)



TEMPURA MISTA

€ 13,00

Frittura giapponese di gamberi e verdure con salsa a base di dashi

(1,2,3,4,6,7,9)



YAKIUDON

€ 11,00

Udon o Soba saltati con gamberi e verdure
in salsa Otafuku (salsa soia, aceto, zucchero)

(1,2,4,6,14)



RAMEN

€ 15,00

Spaghetto in brodo di carne con uovo
germogli di soia, maiale, kamaboko

(1,3,6,)

SUSHI e SASHIMI / piatti misti



SASHIMI

€ 18,00

Assortimento di cinque tipi di pesce
(circa n.12 filetti)

(1,2,3,4,6,11,14)



SUSHI

€ 14,00

Assortimento di n. 5 nigiri e n. 4 uramaki

(1,2,3,4,6,11,14)



SUSHI - SASHIMI

€ 18,00

Assortimento di n. 6 sashimi / n. 3 nigiri
n.4 uramaki

(1,2,3,4,6,11,14)



CHIRASHI

€ 18,00

Misto di sashimi su ciotola di riso sushi

(1,2,3,4,6,11,14)

SUSHI e SASHIMI / alla carta



SASHIMI (3 pz)

(1,3,4,6,14)

Tonno	€ 5,50
Salmone	€ 5,50
Branzino / Rombo / Orata	€ 5,50
Capesanta	€ 6,00



NIGIRI (2 pz)

(1,2,3,4,6,14)

Tonno	€ 5,50
Salmone	€ 5,00
Branzino / Rombo / Orata	€ 5,50
Mazzancolla	€ 4,50
Capesanta	€ 7,00



HOSOMAKI (6 pz)

(1,2,3,4,6,14)

Tonno	€ 7,00
Salmone	€ 7,00
Mazzancolla	€ 7,00
Avocado	€ 6,00



TEMAKI (1 pz)

(1,2,3,4,6,14)

Tonno cetriolo	€ 6,00
Salmone avocado	€ 6,00
Gambero in tempura / cetriolo / tsume	€ 6,00
Spicy tuna	€ 6,00
Spicy salmon	€ 6,00



URAMAKI (8 pz)

(1,3,4,6,)

Tonno cetriolo	€ 10,00
Salmone avocado	€ 10,00
Spicy tuna	€ 10,00
Spicy salmon	€ 10,00

COMBO (1,2,3,4,6,7,8,11,14)

ICHI € 25,00

16 pz uramaki / 2 takoyaki / goma wakame

NI € 38,00

24 pz uramaki / pollo in panko

SAN € 48,00

32 pz uramaki / 4 gamberi in panko / edamame

SHI € 55,00

40 pz uramaki / 6 gyoza / 4 takoyaki / goma wakame



CALIFORNIA (8 pz)

€ 11,00

Maionese / avocado / cetriolo / polpa di granchio

Tobiko

(1,2,3,4,6,11)



CASHEW CRUSTED SHRIMP (8 pz)

€ 11,00

Maionese / cetriolo / tempura di gamberi

Pistacchi / anacardi / tsume

(1,2,3,6,8,11)



SALMON AVOCADO (8 pz)

€ 11,00

Maionese / avocado / crema di formaggio

Salmone / pistacchi / tobiko

(1,2,3,4,6,7,8,11)



ROCK'N ROLL (6 pz)

€ 15,00

Anguilla alla griglia / mazzancolla / avocado / crema di formaggio

Capesante flambè / maionese piccante / fiocchi di bonito

(1,2,3,4,6,7,11,14)



SALMON CRUNCH (8 pz)

€ 14,00

Salmone, asparagi / crema di formaggio

Tar tar di salmone / maionese piccante / scaglie di tempura

(1,2,3,4,6,7,11,14)



DYNAMITE (6 pz)

€ 12,00

Mazzancolla / asparagi / polpa di granchio / avocado

Tempura / tsume / maionese piccante

(1,2,3,4,6,11)



RED CARPET (8 pz)

€ 13,00

Maionese / mazzancolla / cetriolo

Tonno / tobiko

(1,2,3,4,6,11)



SOFT SHELL CRAB (6pz)

€ 15,00

○ Maionese / avocado / granchio morbido fritto

○ Tobiko

(1,2,3,4,6,11)



DRAGON EYE (8 pz)

€ 16,00

○ Maionese, cetriolo / tempura di gamberi

○ Anguilla alla griglia / tsume

(1,2,3,4,6,11)



PINK PANTHER (8 pz)

€ 15,00

○ Maionese / avocado / crema di formaggio / anguilla alla griglia

○ Salmone flambè / maionese piccante / fiocchi di bonito

(1,3,4,6,7,11)



RAINBOW (8 pz)

€ 13,00

○ Maionese / cetriolo / polpa di granchio

○ Tre tipi di pesce / pistacchi / tobiko

(1,2,3,4,6,7,8,11)



MEDITERRANEO (8 pz)

€ 14,00

○ Maionese / tempura di gamberi

○ Salmone / bottarga di muggine / rucola / olio evo

(1,2,3,4,6,11)



EBI FURAI (8 pz)

€ 12,00

○ Maionese / gamberi in panko / asparagi

○ Tsume

(1,2,3,6,11)



CRISPY SPICY SALMON MAKI (8 pz)

€ 10,00

○ Salmone

○ Frittura in panko / maionese piccante / tsume

(1,3,4,6,)

DESSERT *(1,3,7,8,11)*



DONUTS AL TÈ VERDE

€ 5,00

Una ciambellina al tè verde fritta con salsa e gelato



TIRAMISÙ AL TÈ VERDE

€ 5,00

Mousse al tè verde con savoiardi bagnati al mirin e salsa alla fragola



GELATO

€ 5,00

Tè verde / sesamo nero / zenzero



MOCHI O DORAYAKI

€ 4,00

BEVANDE

ACQUA MINERALE 75 cl	€ 2,50
TÈ VERDE	€ 3,50
COCA - FANTA - SPRITE	€ 3,00
CAFFÈ - GINSENG - ORZO	€ 1,00
AMARI	€ 4,00
WHISKEYS GIAPPONESI NIKKA	€ 8,00
SAKÈ / UMESHU pot 120 ml	€ 6,00
SAKÈ KARATAMBA bot 300 ml	€ 15,00
COPERTO	€ 1,50

VINI BIANCHI MARCHE



BIANCHELLO DEL METAURO

CELSE "AZIENDA GUERRIERI" € 5.00 € 18.00

VERDICCHIO CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI

BUCCI CLASSICO "BUCCI" € 7.00 € 30.00

LUZANO "MAROTTI CAMPI" € 5.00 € 18.00

SALMARIANO "MAROTTI CAMPI" € 6.00 € 22.00

CUPRESE "COLONNARA" € 6.00 € 20.00

MONTECAPPONE CLASSICO "MONTECAPPONE" € 6.00 € 20.00

VERDICCHIO DI MATELICA

BISCI CLASSICO "BISCI" € 6.00 € 22.00

IDENTIFICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

GUERRIERO BIANCO "GUERRIERI" € 6.00 € 22.00

PECORINO DI OFFIDA

VILLA ANGELA D.O.C.G. "VELENOSI" € 6.00 € 22.00

PASSERINA

EVOÈ "CIÙ CIÙ" € 5.00 € 18.00

VINI BIANCHI TRENTINO ALTO ADIGE

SAUVIGNON "ABBAZIA NOVACELLA" € 7.00 € 28.00

GEWURZTRAMINER "ABBAZIA NOVACELLA" € 7.00 € 30.00

MULLER THURGAU "ABBAZIA NOVACELLA" € 7.00 € 28.00

VINI BIANCHI FRIULI VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON "JERMANN" € 36.00

CHARDONNAY "JERMANN" € 36.00

VINNAE - RIBOLLA GIALLA "JERMANN" € 36.00

VINI ROSATI MARCHE

KOMAROS I.G.T. "GAROFOLI" € 5.00 € 18.00

VINI ROSSI MARCHE

MARCHE ROSSO IGT GUERRIERO NERO "AZIENDA GUERRIERI" € 7.00 € 24.00

LACRIMA DI MORRO D'ALBA RUBICO "MAROTTI CAMPI" € 5.00 € 18.00

SPUMANTI METODO CHARMAT



MARCHE

EXTRA DRY "AZIENDA GUERRIERI" _____ € 6.00 _____ € 22.00

EXTRA DRY ROSÉ "AZIENDA GUERRIERI" _____ € 6.00 _____ € 22.00

VALDOBBIADENE

PROSECCO BRUT "SAN VENANZIO" _____ € 6.00 _____ € 22.00

SPUMANTI METODO CLASSICO

MARCHE

DONNA GIULIA "FATTORIA LE TERRAZZE" _____ € 7.50 _____ € 30.00

MG 09 "FATTORIA VILLA LIGI" _____ € 7.50 _____ € 30.00

FRANCIACORTA

CUVÉE BRUT "BELLAVISTA" _____ € 55.00

BRUT SATEN "GATTI" _____ € 48.00

CUVÉE PRESTIGE "CA' DEL BOSCO" _____ € 55.00

BIRRE GIAPPONESI

ASAHI LONG NECK Bott. 33 cl _____ € 5.00

KIRIN ICHIBAN PREMIUM PRESS Bott. 33 cl _____ € 5.00

SAPPORO PREMIUM LAGER Bott. 33 cl _____ € 5.00

KIRIN ICHIBAN PREMIUM PRESS Latt. 50 cl _____ € 6.00

SAPPORO PREMIUM LAGER Latt. 50 cl _____ € 6.00

BIRRE ITALIANE

MENABREA Bott. 66 cl _____ € 6.00

Birra Artigianale OLTREMONDO 33 cl _____ € 6.00

Birra Artigianale OLTREMONDO 75 cl _____ € 11.00

BIRRE TEDESCHE

EDELSTOFF AUGUSTINER Bott. 50 cl _____ € 7.00

HB MUNCHNER WEISSE Bott. 50 cl _____ € 6.00

All'interno del nostro laboratorio potrebbero essere presenti i seguenti allergeni:

- 1 - Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e 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 (compreso il lattosio).
- 8 - Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.
- 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/l (come SO₂).
- 13 - Lupino e prodotti a base di lupino.
- 14 - Molluschi e prodotti a base di mollusco.

Considerando le differenti fasi di produzione non possiamo escludere che nei diversi piatti non vi siano contaminazioni accidentali degli allergeni. Rivolgendosi al personale in servizio potrete ottenere le informazioni circa la presenza delle sostanze sopra elencate nei piatti da voi scelti.

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE SUL TRATTAMENTO DEI PRODOTTI

Le norme vigenti ci obbligano a fornire indicazioni sulla natura dei prodotti, e precisamente se sono freschi, congelati, surgelati o abbattuti.

Per fare chiarezza definiamo le differenze:

– **Quando un prodotto è "congelato"?**

Se parliamo di "congelato" parliamo di un processo tecnologico che permette di abbassare la temperatura del nostro alimento fino alla sua congelazione ma in maniera molto lenta e graduale; di norma a temperature che arrivano intorno a -15°C. Tale processo non velocissimo, richiede sicuramente alcune ore e permette di congelare tutti i tipi di cibo, sia crudi sia cotti, quindi già pronti per il consumo.

– **Quando un prodotto è "surgelato"?**

Parliamo di surgelato invece quando l'alimento è portato a perdere temperatura in brevissimo tempo, solitamente parliamo di processi di tipo industriale che con apparecchiature ad hoc permettono di raggiungere temperature di -18°C e anche inferiori in brevissimo tempo.

– **Quando un prodotto è "abbattuto"?**

L'abbattimento è un procedimento invece che viene utilizzato principalmente per il pesce e che permette di abbassare la temperatura degli alimenti in tempi brevi.

Sia i prodotti surgelati che abbattuti mantengono le loro caratteristiche organolettiche in quanto il rapido abbassamento di temperatura evita la formazione di macrocristalli di acqua che tendono a lacerare il prodotto. I prodotti che acquistiamo freschi in origine come salmone, tonno, branzino, ricciola, orata, rombo, vengono da noi abbattuti, cioè: sottoposti a trattamento di bonifica preventiva tramite rapido congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1°. Finito il processo di bonifica tali prodotti vengono trasferiti dall'abbattitore al congelatore per mantenere la catena del freddo a -20°C. Prodotti come mazzancolle, anguilla, capesante, polpa di granchio, tobiko, gamberi, granchio morbido, asparagi vengono acquistati surgelati in origine. Sovracosce di pollo e pancetta di maiale, acquistati freschi in origine, vengono trattati, abbattuti e trasferiti in congelatore.

Poiché sempre la normativa prevede che i prodotti, anche se in origine freschi e poi abbattuti, che "sostino" per più di una settimana nel congelatore debbano definirsi "congelati" allora, in questo locale: salmone, tonno, branzino, ricciola, seppia, orata, rombo, mazzancolle, anguilla, capesante, polpa di granchio, tobiko, gamberi, granchio morbido, asparagi, goma wakame, takoyaki, edamame, miso, naruto, pollo, pancetta, gyoza, anatra, mochi, dorayaki, vengono serviti come prodotti congelati.

A disposizione per qualsiasi chiarimento.

**il mare,
in quel tempo della sera in
cui tutto si ferma,
alla luce del tramonto,
quando non c'è più vento né
onda,
è Nagi,
è quello stato dell'anima
che ritrova la calma
e la pace interiore.**