

Da Osaka alla Riviera Adriatica

BENVENUTI DA NOI...

NOI come incontro, NOI come scambio, NOI come saluto

Sono Riccardo Pecci, e con grande orgoglio vi do il benvenuto nel nostro ristorante, un luogo nato dalla mia passione per la cucina giapponese e dalla voglia di creare un'esperienza autentica e unica.

Dal 2013, il nostro obiettivo è sempre stato quello di unire la tradizione culinaria giapponese con un tocco di innovazione, mantenendo alta la qualità dei prodotti e l'attenzione ai dettagli.

Il nostro menù è un viaggio, un percorso che celebra l'arte del sushi e della cucina giapponese, curato nei minimi dettagli per offrirvi sapori autentici e fusion creativi.

Ogni piatto che assaggerete è il risultato di anni di ricerca, passione e rispetto per la cultura del Sol Levante.

Grazie per averci scelto. Preparatevi a scoprire un'esperienza indimenticabile.

Buon viaggio culinario,

Riccardo Pecci

Noi[®]
SUSHI

SEGUICI

(*www.noisushi.it*)

LE NOSTRE PROPOSTE

PER VIVERE UNA ESPERIENZA UNICA DA NOI SUSHI

ITADAKIMASU: € 35.00

(il nostro modo migliore per dirti « grazie» per aver scelto il nostro percorso di degustazione, che ci ha resi celebri ed unici dal 2013.)

Spring Roll - croccanti involtini primavera ripieni di gamberi e verdure fresche

Edamame Saltati - Fagioli di soia saltati in padella con sale marino, soia e olio di sesamo

Aburì di salmone - Nigiri di salmone leggermente scottato e condito con una salsa afrodisiaca

Aburì di tonno - Nigiri di tonno scottato e marinato per un sapore intenso ed unico

Gyoza di maiale - Ravioli giapponesi ripieni di maiale croccanti fuori e morbidi dentro

Uramaki fruit - Un roll fusion da 8 pezzi che unisce la freschezza della frutta alla delicatezza del sushi



LOST IN JAPAN: € 45.00

(un viaggio affascinante tra i sapori tradizionali del Sol Levante, per scoprire l'essenza del sushi e della cucina giapponese.)

Zuppa Miso Shiro – Classica zuppa giapponese a base di miso, tofu e alghe.

Edamame al vapore – Baccelli di soia al vapore, un antipasto leggero e salutare.

Mix 8 nigiri Japanese Style – Otto prelibati nigiri preparati secondo la tradizione, con ingredienti freschissimi.

Futomaki Maguro Fry o Fantasy No Fry – Scegli tra un futomaki al tonno croccante, fritto in panko, o una versione leggera senza frittura.



LE NOSTRE PROPOSTE

PER VIVERE UNA ESPERIENZA UNICA DA NOI SUSHI

UN GAIJIN PER LE VIE DI DOTONBORI: €60

Perfetto anche per condividere un'esperienza culinaria

(Un percorso che celebra la vivacità di Osaka, famosa per il suo street food e piatti conviviali e saporiti.)

Takoyaki – Sfere di pastella ripiene di polpo, una delle specialità più amate di Osaka.

Spring Roll Ebi – Involtoni primavera con gamberi e verdure, croccanti e irresistibili.

Gyoza di maiale – Ravioli di maiale grigliati, saporiti e succulenti.

Mix Uramaki Fusion (16 pezzi) – Una selezione dei migliori uramaki fusion, creativi e sorprendenti.

Ebi Fry (5 pezzi) – Gamberi fritti in panko, croccanti e serviti con salsa di accompagnamento.



SULLE STRADE DI KYOTO: €70

Perfetto anche per un'esperienza da condividere

(Un viaggio tra i sapori eleganti della vecchia capitale, Kyoto, dove tradizione e raffinatezza si fondono in piatti senza tempo)

Nimono (verdure, salmone o tonno) – Piatto tradizionale giapponese di verdure o pesce, cotto lentamente in brodo per un sapore delicato.

Sashimi Fantasy (8 pezzi) – Selezione di pesce crudo freschissimo, tagliato con precisione e cura.

Nigiri Fantasy Japanese Style (8 pezzi) – Nigiri creativi, preparati con ingredienti di alta qualità.

Tataki di tonno con contorno – Tonno scottato e servito con salsa ponzu e verdure di stagione.

Opzione: Tataki di Salmone Oraking (+10€) – Per un'esperienza ancora più esclusiva, scegli il salmone Oraking, scottato alla perfezione.



(Zensai)

ANTIPASTI



ZENSAI MIX

Antipasto misto di pesce e verdure del giorno

*(Secondo disponibilità)
Consigliato per due persone*

29.00

SALMONE AL FUOCO

12.00



SEA SALAD

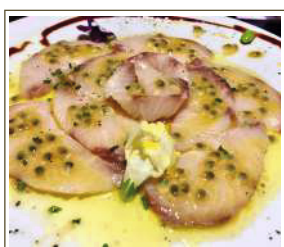
Carpaccio di pesce su mistica di stagione

14.00

NIMONO SQUALETTO

11.00

Stufato giapponese di bocconcini di spinarolo
(Secondo disponibilità)



CARPACCIO DI RICCIOLA

con salsa passion fruit

18.00

NIMONO SALMONE

11.00

Stufato giapponese di bocconcini di salmone
(Secondo disponibilità)



CARPACCIO MAGURO/TONNO PONZU

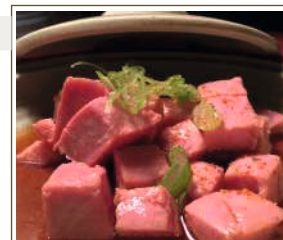
con salsa di soia agrumata

15.00

NIMONO SALMONE

11.00

Stufato giapponese di bocconcini di tonno
(Secondo disponibilità)



SPRING ROLL

Gamberi e verdure **6.50**
(Secondo disponibilità)

Verdure **5.00**

6.50

5.00

TARTARE

Salmone **15.00**
Tonno **20.00**
Ombrina **17.00**
Ricciola **19.00**
Capasanta **22.00**
Ama ebi **25.00**
Salmone Ora King **21.00**

(Secondo disponibilità)



(Contorni vegetariani)



Vegan
EDAMAME
al vapore

5.00

Vegan
SUNOMONO
Cetrioli marinati in
aceto di riso
(Secondo disponibilità)

5.00



Vegan
EDAMAME
Saltato in padella
con soia

6.00

Vegan
GOMAWAKAME
Insalate di alghe

5.00



Vegan
**NIMONO
VERDURE**
Stufato di verdure
di stagione
(Secondo disponibilità)

9.00

Vegan
HIJIKI SALAD
Insalata di alghe

6.00



Vegan
DAIKON
Insalata di rapa bianca cinese
(Secondo disponibilità)

6.00

Vegan
**CAVOLO
CAPPUCCIO ROSSO**
marinato con aceto di riso
e tropea

5.00



(Zuppe e Noodles)

NOODLES E RISO



Vegan

MISO SHIRO

4.00

Brodo vegano di miso con tofu e alga giapponese



RAMEN EBITEN

15.00

Zuppa con spaghetti giapponesi in brodo con gamberi in tempura



KAKIAGE UDON

13.00

Spaghetti giganti fatti in casa alla giapponese in brodo di Palamita, Alga wakame e tempura vegetariana



SUI GYOZA

15.00

8 Ravioli giapponesi in brodo di miso leggermente piccante

RAMEN MISO

13.00

Vegetariano
Zuppa con spaghetti giapponesi in brodo vegetariano leggermente piccante



RAMEN *Nbi*

13.00

Zuppa tradizionale di OSAKA con spaghetti in brodo accompagnata da carne di maiale



KAKIAGE SOBA

13.00

Spaghetti di grano saraceno in brodo di Palamita, Alga wakame e tempura di verdure



(Noodles, Gyoza & Riso)

PASTA E RISO



GYOZA

Ravioli giapponesi	6 pz
Verdure <i>Vegan</i>	11.00
Carne Maiale	12.00
Pollo	12.00
Gamberi	12.00
Salmone	12.00
Ombrina	12.00
Vongole e rana pescatrice	12.00
Calamaro e olive	12.00



JAPANESE GOLDEN CURRY RICE

Con pollo	13.50
Vegetariano	10.00

(Secondo disponibilità)



YAKI SOBA

A vostra scelta: Soba fatta in casa oppure di grano saraceno	
Pesce e verdure	14.00
Con pollo e verdure	13.00
Vegetariano	12.00



YAKI UDON

Spaghetti giganti fatti in casa	
Pesce e verdure	14.00
Con pollo e verdure	13.00
Vegetariano	12.00

YAKI MESHU

Riso saltato con pesce e verdure

13.00



SHIRATAKI

Spaghetti di farina di Konjac

Pesce e verdure	13.00
Verdure <i>Vegan</i>	10.00



ZARU SOBA

Spaghetti di grano saraceno serviti freddi alla giapponese

13.00



SALAD UDON

Noodles giapponese raffreddato con misticanza- pesce e gamberi

(Secondo disponibilità)

13.00



(Sashimi)



SASHIMI NIBE

Ombrina

2 pz
6.00

SASHIMI AMA EBI

Gambero rosso
Mazzancolle dell'Adriatico

(Secondo disponibilità)

2 pz
8.00
7.00



SASHIMI HAMACHI

Ricciola

2 pz
7.00

SASHIMI SAKE

Salmone (Norvegia superior)
Salmone selvaggio alaska

2 pz
6.00
8.00



SASHIMI MAGURO

Tonno

2 pz
7.00

SASHIMI HOTATE

Capasanta

2 pz
7.00



SASHIMI O TORO

Ventresca nobile di tonno

(Secondo disponibilità)

2 pz
8.00

SASHIMI ORA KING

Salmone selvaggio
Neozelandese

(Secondo disponibilità)

2 pz
8.00



SASHIMI SHAKO

Cannocchia - cicala di
mare

(Secondo disponibilità)

2 pz
7.00

CUORE DI SCAMPI

Mazzancolle dell'Adriatico
Cuore di Scampi

(Secondo disponibilità)

2 pz
7.00
8.00



(Sushi tradizionale)



SUSHI MIX TRADIZIONALE

12 pz
19.00

24 pz
35.00

32 pz
45.00



HOSOMAKI

Kappa - Cetriolo 7.00

Sake - Salmone 8.00

Tekka - Tonno 8.00

Ebi - Gambero 8.00

Nibe - Ombrina 8.00



URAMAKI SALMON

Salmone e Avocado

12.00



URAMAKI TONNO

Tonno e cetriolo

12.00



CHIRASHI JAPANESE

Ciotola di riso con misto di filetti di pesce crudo

16.00

ONIGIRI

Vegan 5.00

Dragon Ball
ripieno di salmone 8.00



GUNKAN

Ikura 4.00

Gomawakame 3.50

Fantasy 3.50

Uni - Riccio di mare 6.50

(Secondo disponibilità)



GUNKAN TIGER

Salmone 5.00

Tonno 5.00

Ora King salmon + ikura ... 7.50

(Secondo disponibilità)



URAMAKI RAINBOW

Ripieno di Cetriolo e Avocado con copertura di pesce misto

13.00



NIGIRI secondo disponibilità

Salmone 3.00

Gambero (Cotto) 3.00

Tonno 3.00

Unagi 3.00

Ombrina 3.00

Capasanta 3.50

Ricciola 3.50

Ama Ebi (Gambero crudo) 4.00

Ora King salmon 4.00

Polpo 3.50

Tamago (frittata giapponese) 2.00



Noi® (Sushi)



CHIRASHI MEDITERRA DON

Riso sushi con pesto
e tartare di tonno
(Secondo disponibilità)

17.00



URAMAKI CALIFORNIA

Polpa di crostacei e
granchio reale, avocado e
uova di pesce volante

17.00



URAMAKI ITALY

Tonno, salmone, pomodorini,
olive nere, basilico, olio e.v.o.

15.00



URAMAKI SOFT CRAB

Granchio morbido in tempura
e uova di pesce volante con
maionese giapponese

14.00



Vegan
**URAMAKI
VEGETARIANO**
Fantasia dello chef

10.00

TEMAKI

Vegan	5.00
Salmon / spicy	7.50
Tuna / spicy	7.50
Philadelphia	7.50
Frutta e pesce	7.50
California	7.50
Ebitenmex	7.50



URAMAKI SPICY TUNA

Tonno, erba cipollina,
salsa spicy scaglie di
tonno affumicate

12.00



URAMAKI SPICY SALMON

Salmone, erba cipollina,
sesamo, uova di pesce
volante e salsa spicy

12.00



URAMAKI DRAGON UNAGI

Unagi giapponese,
avocado, sesamo e salsa
unagi

14.00



URAMAKI FRUITS

Fantasia dello chef con
pesce e frutta

13.00



Noi® (Maki fusion)



EBITENMEX

Gambero in tempura, avocado, tartare di mazzancolla e salsa unagi

14.00

FUTOMAKI MAGURO FRY

Filetto di tonno in panko, insalatina e salsa spicy

15.00



FRIDA

Salmone, avocado, cipollotto, salsa sriracha, gacamole e trito di patatine di mais

14.00

SAKE FRY ROLL

Salmone affumicato e philadelphia in tempura. Salsa unagi

14.00



MIAMI

Tonno, philadelphia, capasanta, pistacchi e salsa unagi

17.00

HOT PHILADELPHIA

Hosomaki di salmone o tonno in tempura con mousse di philadelphia e salsa unagi

4 pz
9.00



OKKAIDO

Capasanta, salsa spicy e uova di pesce volante

17.00

SOTTOBOSCO

Vegetariano, tamago, cipollina dolce, funghi di sottobosco e crema di tartufo.

Vegetariano

15.00



BROOKLIN

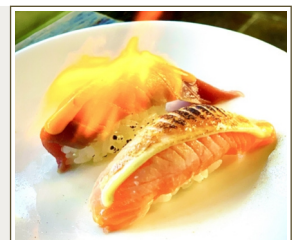
Gambero in tempura, asparago/avocado, sesamo e salsa spicy

14.00

ABURI NIGIRI FUSION Noi®

Salmone	3.00
Tonno	3.00
Unagi	3.00
Ombrina	3.00
Ricciola	3.50
Capasanta	3.50
Wagyu (2 pz)	9.50

1 pz



Noi®
(Maki fusion)
 SUPREME



IZAKAYA NOI®

Gambero tempura, mango, avocado, salmone, salsa arancio, salsa lime, tempurina

17.00

CARIBE

Rucola, Philadelphia, avocado, salmone teryaki, mandorle e maionese

17.00



AMA EBI

Polpa di crostacei e granchio reale con cetriolo, gambero rosa/viola e sesamo bianco con salsa ponzu

17.00

ALASKA LIME

Tartare di salmone in salsa al lime e tempurina con filetti di ora-king salmon

17.00



OKINAWA

Gambero tempura, avocado, salmone, arancio, menta e sichimi

16.00

PANAREA

Tonno, pomodorini secchi, basilico, capperi, sichimi e togarashi

15.00



URAMAKI MIX FUSION

24 rolls
 32 rolls

40.00
 52.00

URAMAKI WELCOME

Salmone, ricciola, avocado, tartare di tonno, salmone e salsa sriracha e lime

15.00



URAMAKI ROYAL

Gamberi in tempura, Corona di avocado, salsa mayo acetata con tobikko e capasanta in tempura

18.00



(Tempura)

& FRIED



**TEMPURA
SEA MIX**

20.00

EBI FRY
Gamberi panko

5 pz
13.00



**TEMPURA
VEGETABLE MIX**

13.50

TAKOYAKI
Polpettine ripiene di
polipo
(Street food Osaka)

4 pz
7.00



KARAAGE
Japanese nuggets chicken

12.00

SPRING ROLL
Gamberi e verdure **6.50**
(Secondo disponibilità)
Verdure **5.50**



(Teppanyaki)



TATAKI MAGURO

Tagliata di tonno

19.00

SALMONE ALLA PIASTRA

in salsa Teryaki

16.00



TATAKI BEEF

Tagliata di
piemontese in stile
giapponese
(Secondo disponibilità)

24.00

KUSHI EBI

Spiedini di gamberi al
testo

14.00



TATAKI ORA KING

Tagliata di
reale della Nuova Zelanda
(Secondo disponibilità)

28.00

YAKITORI

Spiedini di pollo e
funghi Shitake

15.00



TATAKI O TORO

Tagliata di ventresca nobile
di tonno
(Secondo disponibilità)

24.00

OKONOMIYAKI

Tipico piatto street food
di Osaka a base di pesce
e verdure

16.00



(Wagyu)

La Nobile Carne di Wagyu di KobeLa carne di Wagyu di Kobe è considerata uno dei tesori culinari più pregiati al mondo. Proveniente da bovini allevati con cura e attenzioni uniche, si distingue per la sua marezzatura eccezionale, che dona una straordinaria tenerezza e un sapore ricco e intenso. Da Noi Sushi, vi offriamo l'opportunità di gustare questa prelibatezza in diversi modi: una degustazione completa a €39, oppure piccoli assaggi raffinati come spiedini al barbecue o nigiri aburì, dove la carne viene scottata delicatamente per esaltarne il gusto. Scoprite la vera essenza della tradizione giapponese attraverso la carne più nobile che esista, un'esperienza che non dimenticherete.



Nigiri Aburì Wagyu

2 pz
9.50

Sashimi
(30 gr.)

15.00



Arrosticini

2 pz
20.00

Degustazione
(100 gr.)

39.00



Bistecca
(100 gr.)

39.00

Bibite

COCA COLA 33 cl.	4.00
COCA COLA ZERO 33 cl.	4.00
FANTA 33 cl.	4.00
GINGER BEER 33 cl.	4.50

Beers · Birre

SAPPORO SILVER 65 cl.	9.50
KIRIN ICHIBAN 33 cl.	4.80
ASAHI 50 cl.	7.50
VIOLA BIONDA 70 cl.	15.00
SPINA 37 cl. - Piccola / 50 cl. - Grande.....	4.80 / 5.80

Sakè

SAKE RISO 100 ml.	5.00
SAKE YUZU 500 ml.	17.00
SAKE YUZU 180 ml.	8.00
SAKE KARATAMBA 100 ml.	6.00
CALICE DI SAKE NOBILE 100 ml.	7.00 / 8.00 / 9.00

Tè Giapponese

HOJICHA	4.50
---------------	------

Tè verde tostato deteinato dal colore è marrone e dal gusto leggermente amaro, rinfrescante, non contiene caffeina adatto a tutti anche ai bambini. È diuretico e abbassa il colesterolo, ha proprietà antiossidanti e antibatteriche.

MATCHA	4.50
--------------	------

È un tè in polvere prodotto dal Gyokuro, il tè verde giapponese tra i migliori al mondo, usato per la cerimonia del tè, il gusto è delicatamente dolce. Ricco di aminoacidi, vitamine, minerali. Riduce il colesterolo e aumenta le difese del sistema immunitario.

GENMAICHA	4.50
-----------------	------

Il suo significato «tè di riso integrale» è l'unione del Tè Bancha con il riso soffiato e il riso tostato, dal gusto leggero e profumato. Antiossidante, rafforza i vasi sanguigni ed è molto rilassante.

SENCHA	4.50
--------------	------

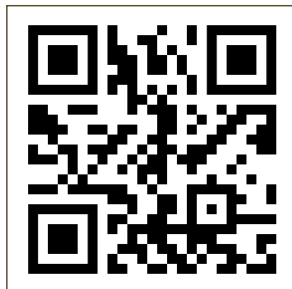
Tè verde dalle foglie piccole non macinate, ricco di vitamina A, antiossidante, antibatterico.

Servizio e coperto 2.00

Noi[®]
SUSHI

TAKE AWAY

La nuova App per l'asporto di Noi Sushi
Inquadra il QrCode qui sotto per scaricarla.
Sin dal primo ordine puoi ottenere sconti e
ricevere offerte esclusive attraverso premi
e raccolta punti



PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Noi Sushi
0541.412445

Whatsapp 331-2625554





*I nostri prodotti sono freschi e/o congelati a seconda della stagione e della disponibilità del mercato. Art. 4 Legge del 18/03/1977 n. 63.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004. Si comunica che presso la nostra Attività viene messo a disposizione della clientela anche il sale arricchito di iodio. SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE E CHE POSSONO ESSERE PRESENTI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI (allegato II - Reg. UE 1169/11, così modificato da Reg. UE 78/14)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i 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 (incluso lattosio), 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), 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, 13. Lupini e prodotti a base di lupini, 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE SINGOLE PREPARAZIONI SONO INDICATI IN MODO SPECIFICO PER OGNI RICETTA, NEL LIBRO DEGLI INGREDIENTI (a disposizione della clientela) IL PERSONALE RIMANE COMUNQUE A DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA ANCHE PER QUALSIASI CHIARIMENTO VERBALE SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI.